

Pão De Coco Amigo

2041

Ingredientes

Preparo

620.0	ml	Água Gelada
120.0	g	Fermento Biológico Fresco
200.0	g	Ovos
100.0	g	Coco Ralado Seco
2.0	kg	Pão Amigo

Acabamento

150.0	g	El-Geleia Pronta
200.0	g	Leite Condensado
60.0	g	Coco Ralado Seco



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos, a essência de coco a gosto e parte da água gelada (500 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (120 ml) aos poucos, bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Adicionar o coco ralado seco e misturar por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
04. Dividir em partes de 25 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Bolear novamente e colocar dez partes em cada forma para bolo inglês (20 x 9 x 5 cm) previamente untada.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:45 h ou até o ponto.
08. Fornear a 210°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro. Esfriar.

ACABAMENTO

01. Colocar o leite condensado e o EL-Geleia Pronta em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Com o auxílio de um pincel espalhar sobre a superfície dos pães.
03. Espalhar o restante do coco ralado seco sobre a cobertura de leite condensado.

Dicas

-Outro forneamento:

* Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 10 minutos.

Rendimento/Quebra

12 Unidades de 270 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Formas Bolo Inglês

Pincel

Recipiente

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	149 kcal	7
V. Energético (kJ)	627 kJ	7
Carboidratos (g)	26 g	9
Açúcares (g)	4.3 g	**
Proteínas (g)	3.8 g	5
Gord. Totais (g)	3.3 g	6
Gord. Saturadas (g)	2.1 g	10
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.7 g	3
Sódio (mg)	159 mg	7