Pão De Coco Amigo

2041

Ingredientes

Preparo

120g	Fermento Biológico Fresco
200g	Ovos
100g	Coco Ralado Seco
620ml	Água Gelada
2kg	Pão Amigo Pão Amigo

Acabamento

200g	Leite Condensado
60g	Coco Ralado Seco
150g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

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 (32ºC) 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: 170ºC por aproximadamente 10 minutos.

Rendimento / Quebra

12 Unidades de 270 g

120 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Balança
- Formas Bolo Inglês
- Pincel
- Recipiente
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	149	7
V. Energético (kj)	627 kJ	7
Carboidratos (g)	26	9
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	158	7
Açúcares (g)	4.3 g	**
Açúcares totais (g)	4.3	
Aç adicionados (g)	3.2	6
Gorduras totais (g)	3.3	5
Gorduras saturadas (g)	2.1	11
Gorduras trans (g)	0	0