

Rosquinha De Cravo

2145

Ingredientes

Calda

1.5L Água

375g Açúcar Refinado

5ml Essência De Baunilha

15g Cravo Da Índia

Preparo

100g Fermento Biológico Fresco

200g Ovos

2g Cravo Em Pó

560ml Água Gelada

2kg Pão Amigo Pão Amigo

Acabamento

400g Coco Ralado Seco

400g Glaçúcar

400g Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F



Modo de Fazer

CALDA

01. Colocar a água, o açúcar refinado, o cravo da Índia e a essência de baunilha em uma panela.
02. Aquecer até obter fervura. Desligar o fogo e reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Pão Amigo, os ovos, o cravo em pó e parte da água gelada (400 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 (160 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto véu.
03. Dividir em partes de 40 g. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Modelar em formato de rosquinha.
06. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:40 h ou até o ponto.
08. Fornear a 200°C por aproximadamente 7 minutos em forno lastro. Esfriar.

DICA

Outro forneamento:

* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 6 minutos.

ACABAMENTO

01. Colocar o coco ralado seco e o glúcor em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Banhar as rosquinhas na calda de cravo reservada.
03. Passar as rosquinhas na mistura de glúcor com coco.
04. Peneirar o Zeelandia Açúcar Gelado na superfície das rosquinhas.
05. Embalar.

Dicas

Rendimento / Quebra

70 Unidades de 53 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Panela

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Recipiente

Câmara De Fermentação

Peneira Fina

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	137	7
V. Energético (kJ)	582 kJ	7
Carboidratos (g)	25	8
Proteínas (g)	2.4	5
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	94	4
Açúcares (g)	5.2 g	**
Açúcares totais (g)	8.1	
Aç adicionados (g)	7.4	15
Gorduras totais (g)	3.5	5
Gorduras saturadas (g)	2.6	13
Gorduras trans (g)	0	0