

# 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 fornecimento:

\* 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**

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)	139	7
V. Energético (kJ)	582 kJ	7
Carboidratos (g)	25	8
Proteínas (g)	2.3	5
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	94	4
Açúcares (g)	5.2 g	**
Açúcares totais (g)	8.6	
Aç adicionados (g)	7.9	16
Gorduras totais (g)	3.6	6
Gorduras saturadas (g)	2.6	13
Gorduras trans (g)	0	0