

# Galup Cappuccino

2184

## Ingredientes

### Farofa

150.0	g	Farinha De Trigo
10.0	g	Café Solúvel
200.0	g	Açúcar Refinado
200.0	g	Manteiga Sem Sal
50.0	g	Chocolate Em Pó
200.0	g	Amido

### Preparo

600.0	g	Gotas De Chocolate
100.0	g	Fermento Biológico Fresco
200.0	g	Pamix 20
700.0	ml	Água Gelada
140.0	g	Gemas De Ovos
2.0	kg	Pão De Chocolate

### Acabamento

40.0	ml	Água
50.0	g	Café Solúvel
1.0	kg	Recheio Chocolate

## Modo de Fazer

### FAROFA

01. Colocar a farinha de trigo, o açúcar refinado, o amido, a manteiga sem sal, o café solúvel e o chocolate em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Pão de Chocolate e o Pamix 20 na masseira e misturar até homogeneizar.

02. Adicionar as gemas e parte da água gelada (400 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.

03. Adicionar o fermento biológico fresco e o restante da água gelada (300 ml) aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de véu.

04. Adicionar as gotas de chocolate e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.

05. Dividir em partes de 370 g.

06. Cobrir com plástico. Descansar por 20 minutos.

07. Bolear novamente.

08. Achatar as massas com as mãos e colocar em formas para galup (17 cm de diâmetro).



09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2:30 h ou até atingir metade da altura da forma.

#### ACABAMENTO

01. Diluir o café solúvel em 40 ml de água,

02. Adicionar o Zeelandia Recheio Chocolate e misturar até homogeneizar.

03. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar 100 g de recheio sobre a superfície de cada galup.

04. Espalhar a farofa reservada.

05. Fornear a 180°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.

#### DICA

Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 35 minutos.

## Dicas

## Rendimento/Quebra

10 Unidades de 530 g

## Validade

192 horas

## Equipamentos

Masseira

Forno

Saco De Confeitar

Balança

Assadeiras Lisas

Recipiente

Forma Galup

Bico Liso

Câmara De Fermentação

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	219 kcal	11
V. Energético (kJ)	918 kJ	11
Carboidratos (g)	32 g	11

## Tabela Nutricional

**Cada 100g da mistura contém (em média):** **%VD\***

Açúcares (g)	8.7 g	**
Proteínas (g)	3.3 g	4
Gord. Totais (g)	8.8 g	16
Gord. Saturadas (g)	5.1 g	23
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.9 g	3
Sódio (mg)	134 mg	6