

Ingredientes

Cobertura

450.0	g	Açúcar Confeiteiro F
450.0	g	Glaçúcar
360.0	g	Claras De Ovos
5.0	g	Canela Em Pó
450.0	g	Farinha De Trigo

Preparo

60.0	g	Fermento Biológico Fresco
800.0	ml	Água Gelada
20.0	g	Sal
800.0	g	Pamix 20
200.0	g	Gemas De Ovos
2.0	kg	Farinha De Trigo

Recheio

550.0	g	Doce De Leite
300.0	g	Açúcar Confeiteiro F
550.0	g	Recheio Leite Condensado
3.0	g	Canela Em Pó

Modo de Fazer

COBERTURA

01. Colocar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro, o glaçúcar, a farinha de trigo e a canela em pó peneirados na batedeira.
02. Adicionar as claras aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Pamix 20, a farinha de trigo e o sal na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
02. Adicionar as gemas e parte da água gelada (600 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água aos poucos (200 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 10 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 400 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Bolear novamente.
07. Achatar as massas com as mãos e colocar em formas para galup (17 cm de diâmetro).



08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até atingir metade da altura da forma.

RECHEIO

01. Colocar o Zeelandia Recheio Leite Condensado, o doce de leite e a canela em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar.

02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar 110g de recheio em vários pontos de cada galup.

03. Com auxílio de uma espátula, aplicar a cobertura reservada.

04. Com o auxílio de uma peneira, espalhar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro

05. Fornear a 180°C por aproximadamente 45 minutos em forno lastro.

06. Esfriar. Embalar.

DICA

Outro forneamento:

* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 45 minutos.

Dicas

Rendimento/Quebra

10 Unidades de 610 g

Validade

240 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Batedeira

Peneira

Saco De Confeitar

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Recipiente

Forma Galup

Bico Liso

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	220 kcal	11
V. Energético (kJ)	922 kJ	11
Carboidratos (g)	38 g	13
Açúcares (g)	12 g	**
Proteínas (g)	4.2 g	6
Gord. Totais (g)	5.5 g	10
Gord. Saturadas (g)	2.5 g	12
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.7 g	3
Sódio (mg)	110 mg	5