


Sonho Recheado de Padaria

Tempo de preparo
 180 minutos

Rendimento
 150

Ingredientes

- 1 kg de açúcar de confeitaria para polvilhar
- 4 kg de Pré-Mescla Creme de Confeitaria
- 15 L de óleo de soja Soya Fry Max
- 400 g de fermento biológico fresco
- 500 g de ovos
- 2 L de água gelada
- 5 kg de farinha de trigo Suprema Confeitaria

Modo de Preparo

Massa

- 1 Na masseira, misture Suprema Confeitaria, ovos e parte da água. Misture em velocidade baixa por 5 minutos.
- 2 Adicione o fermento e o restante da água aos poucos. Bata até atingir o ponto de véu (massa lisa e elástica).
- 3 Deixe a massa descansar por 15-20 minutos.
- 4 Corte em pedaços de 50 g, boleie e coloque em assadeiras.
- 5 Deixe fermentar em estufa ou local aquecido até dobrar de volume (45-60 minutos).
- 6 Frite em com óleo de soja Soya Fry Max preaquecido a 170-175°C até dourar uniformemente.

Finalização

- 1 Escorra em grades, recheie com Pré-Mescla creme de confeitaria e polvilhe com açúcar de confeitaria.