



CATEGORIA

Confeitaria, Páscoa



OCASIÃO

Páscoa

DONUTS DE PÁSCOA

INGREDIENTES

Grupo Massa

Ingrediente	KG
Donuts Bakels	1.000
Fermento Biológico Seco Instantâneo Platinum Bakels	0.016
Água gelada	0.500
Peso total:	1.516

Grupo Cobertura

Ingrediente	KG
Ganache sabor Chocolate Branco Bakels	0.200
Corante alimentício	-
Confeitos Coloridos	-
Peso total:	0.200

MÉTODO

- Colocar na masseira a mistura Donuts Bakels e o Fermento Biológico Seco Instantâneo Platinum Bakels, misturar por 2 minutos em velocidade lenta.
- Acrescentar a água gelada aos poucos e misturar por mais 4 minutos em velocidade lenta. Bater em velocidade rápida até atingir o ponto de véu, aproximadamente 5 minutos.
- Descansar a massa na mesa por minutos e abrir a mesma com auxílio de um rolo na espessura de 1 a 2 cm.
- Cortar a massa no formato donuts, colocar na assadeira e deixar crescer até dobrar de tamanho.

- Fritar a 180°C.
- Misturar o Ganache de Chocolate Branco Bakels com o corante alimentício de sua preferência e aplicar sobre os donuts
- Decorar com os confeitos coloridos.