

Sonho Recheado de Padaria

Tempo de preparo

⌚ 180 minutos

Rendimento

⚠ 150 unidades

Ingredientes

5.00 kg Farinha de Trigo Suprema Especial Pastel e Massas Frescas Embalagem Papel 5x5kg

Modo de Preparo

Massa

- ① Na messeira, 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 50g, bolei 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 confeiteiro e polvilhe com açúcar de confeiteiro.