



Pão de Coco

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 50 g (1 unidade)

Quantidade por porção

%V.D. (*)

	Quantidade por porção	%V.D. (*)
Valor energético	165 Kcal – 693 KJ	8%
Carboidratos	23g	8%
Proteínas	3,3g	4%
Gorduras Totais	6,7g	12%
Gorduras Saturadas	0,7g	3%
Gordura Trans	nd	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	1,2g	5%
Sódio	24mg	1%

Ingredientes:

Ingredientes para a esponja:

- 600g de Farinha de Trigo
- 15g de Fermento Instantâneo
- 15g de Água

Ingredientes para reforço:

- 400g de Farinha de Trigo
- 15g de Sal refinado
- 240g de Margarina
- 30g de Leite em pó
- 200g de Açúcar Refinado
- 10g de Melhorador
- 100g de Água
- 5g de Essência de coco
- 60g de Leite de Coco
- 140g de Ovos Inteiros
- 200g de Iogurte Natural
- 50g de Coco fresco

Modo de Fazer:

Preparo da Esponja

- Misturar os ingredientes da esponja na primeira velocidade por aproximadamente 5min até formar o glúten.

- Descansar por 3h.

Processo de Fabricação

- Acrescentar a Esponja.

- Passar para a 2ª velocidade e bater por aproximadamente 7min ou até ponto de véu.

Divisão e Modelagem

- Cortar em peças de 1800g, e dividir em 30 peças iguais.

- Bolear novamente, pincelar com calda e passar coco ralado.

Forneamento

- Fornear a temperatura de 180°C por aproximadamente 25min, sem vapor.

Calda

- Açúcar, água, cravo e canela em casca.

Rendimento

- Aproximadamente 70 unidades.