

Rosca de Frutas

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 50 g (1 unidade)

Quantidade por porção

%V.D. (*)

	Quantidade por porção	%V.D. (*)
Valor energético	134 Kcal – 563 KJ	7%
Carboidratos	18g	6%
Proteínas	2,7g	4%
Gorduras Totais	5,8g	11%
Gorduras Saturadas	1,0g	5%
Gordura Trans	nd (**)	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0,9g	4%
Sódio	20mg	1%



Modo de Fazer:

Preparo da Esponja

- Misturar os ingredientes da esponja na primeira velocidade por aproximadamente 5 min até formar o glúten.
- Descansar por 3 h.

Processo de Fabricação

- Acrescentar a Esponja.
- Passar para a 2ª velocidade e bater por aproximadamente 7 min ou até o ponto de véu.
- Descansar por 15 min.

Divisão e Modelagem

- Cortar em tamanho desejado. Bolear e descansar por 15 min, modelar. Pincelar com calda e passar coco ralado.

Fermentação

- 60min a 90min.

Forneamento

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

Rendimento

- Aproximadamente 9 unidades.

Ingredientes:

Ingredientes para a esponja:

- 500g de Farinha de Trigo
- 15g de Fermento Instantâneo
- 600g de Água

Ingredientes para reforço:

- 400g de Farinha de Trigo
- 20g de Sal
- 200g de Açúcar refinado
- 240g de Margarina
- 5g de Essência de coco
- 100g de Água
- 60g de Leite de coco
- 140g de Gema de ovos
- 140g de Ovos inteiros
- 30g de Leite em pó
- 10g de Melhorador
- 50g de Coco Fresco
- 130g de Cereja
- 120g Uva passa