

RECEITAS

Natalinas

SELEÇÃO **ESPECIAL**



RECEITAS

Natalinas

Índice

Introdução: Produtos Especiais	03
Bolo Salgado de Natal	05
Brioche Natalino	06
Cuca Natalina	07
Galup Floresta Negra	08
Kouglof com Goiabada	09
Pandoro	10
Panetone Salgado	11
Pizza Brownie de Natal	12
Rosca de Frutas Vermelhas	13
Receita Base: Pão de Forma com Zito	14

Importante: A validade sugerida dos produtos neste receituário depende das condições de preparo e armazenamento.

Condição de Armazenamento: Armazenar em temperatura ambiente, em local fresco, seco e limpo.

Produto especiais para o seu natal!

Confira esta seleção de produtos para fazer receitas de sucesso na sua padaria.



Brioche

O Zeelandia Brioche produz brioches com aroma, maciez, coloração e sabor característicos da tradicional receita francesa.

Vantagens e benefícios

- Tradicional: receita balanceada com características tradicionais francesas;
- Único: sabor, aroma, maciez e coloração exclusivas, com alta aceitação pelos consumidores;
- Fácil de preparar.

Conteúdo e validade

Caixa de papelão com 10 kg de produto. Válido por 4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.



SC Brownie

O Zeelandia Brownie produz os tradicionais brownies americanos, com massa cremosa e úmida que derrete na boca.

Vantagens e benefícios

- Diferente: A massa úmida, o formato quadrado característico e a forte coloração marrom conferem ao produto um toque especial;
- Versátil: Além de combinar muito bem com sorvete de creme, também possui uma receita para a produção de Petit Gateau;
- É uma das especialidades da confeitaria americana. Seu conceito internacional agrega valor no ponto de venda.

Conteúdo e validade

Caixa de papelão com 10 kg de produto. Válido por 4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.



Prime Cake 10

O Zeelandia Prime Cake prima pela qualidade e atende a um novo conceito de confeitaria, a obtenção de inúmeras variações a partir de uma rápida e fácil receita-base.

Vantagens e benefícios

- Faz bolos com as características dos artesanais por meio de um processo prático que facilita o dia a dia dos confeitários;
- Macio: Textura leve e macia que mantém a umidade por mais tempo e não esfarela;
- Versátil: Ideal para a produção de bolos, tortas, pudins-cakes, mono-porções, madeleines e cupcakes. É possível diversificar a vitrine, a partir de um único produto;
- Combina com tudo! Sua massa permite a adição de recheios, frutas cristalizadas, gotas de chocolate, uvas-passa e pedaços de frutas, distribuindo-os de forma homogênea, sem afundar. Também sustenta coberturas como cremes e frutas e possibilita a variação de sabor, acrescentando chocolate, sucos e aromas.

Conteúdo e validade

Caixa de papelão com 10 kg de produto. Válido por 6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Produto especiais para o seu natal!

Confira esta seleção de produtos para fazer receitas de sucesso na sua padaria.



Recheio Frutas Vermelhas

Recheio forneável de frutas vermelhas, disponível em mangas e de fácil utilização.

Vantagens e benefícios

- Praticidade: Pronto para aplicação! Basta cortar uma das pontas da manga e usar. Não precisa aquecer;
- Versatilidade: Seu sabor agrada a todos os paladares, aplicado a frio ou em produtos forneados;
- Estabilidade: É estável ao forneamento e congelamento, mantendo as características do produto;
- Ideal para rechear e decorar folhados, bolos, rocamboles, tortas, sobremesas, pães doces, etc.;
- Pode ser combinado com o chantilly, creme confeiteiro e cream cheese para dar um toque especial às receitas;
- Produto Premium: recheio de frutas vermelhas que contém pedaços de morango, amora e framboesa.

Conteúdo e validade

Caixa de papelão com 5 mangas plásticas de 1,05 kg de produto. Válido por 9 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. Iniciado o uso, manter o produto sob refrigeração e consumir em até 15 dias.



Zito 10

Zeelandia Massa Doce: uma forma prática e ágil de preparar pão de hambúrguer, hot-dog, pão de forma e pão doce leves e macios.

Vantagens e benefícios

- Prático: Diminui o número de pesagens pois já contém em sua formulação o condicionador, açúcar e a gordura;
- Versátil: Pode ser utilizado no preparo de vários tipos de massas doces como pão de forma, hambúrguer, hot dog, pães doces;
- Padronização: Pães leves, macios, com crosta lisa e fina, miolo claro e textura uniforme.

Conteúdo e validade

Caixa de papelão com 10 kg de produto. Válido por 6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.



BOLO SALGADO DE NATAL

INGREDIENTES

Recheio

- 150g Uvas Passas
- 500g Peito de Peru
- 250g Requeijão
- 150g Milho Verde
- 300g Maionese
- 100g Batata Palha
- 150g Azeitonas Verdes Fatiadas
- 100g Maçã Ralada
- 200g Cenoura Ralada

Montagem e acabamento

- 600g Pão de Forma com Zito (pág. 13)
- 450g Maionese
- 60g Batata Palha
- 20g Azeitonas Verdes Fatiadas
- 20g Pimenta Biquinho

MODO DE FAZER

RECHEIO

01. Ralar o peito de peru e colocar em um recipiente.
02. Adicionar os outros ingredientes e homogeneizar.
03. Reservar.

DICA

- O peito de peru pode ser substituído por frango desfiado, atum ou presunto.

MONTAGEM E ACABAMENTO

01. Colocar uma fatia de pão de forma, cortado no sentido do comprimento (30 x 10 cm) e espalhar 200 g de recheio reservado.
02. Cobrir com outra fatia de pão de recheio e espalhar mais 200g de recheio.
03. Repetir o processo por mais duas vezes.
04. Com auxílio de uma espátula, cobrir com maionese.
05. Decorar com batata palha, pimenta biquinho, azeitonas verdes fatiadas e cheiro verde a gosto.

DICA

- A maionese pode ser substituída por purê de batata ou requeijão tipo catupiry.

Condição de armazenamento:

Armazenar sob refrigeração.



rendimento
3 unidades
de 1000g



validade
48h



quebra
1,6%



BRIOCHE NATALINO

INGREDIENTES

Massa

- 2kg Brioche
- 300ml Água Gelada
- 1kg Damasco Em Cubos
- 600g Ovos
- 300g Gemas De Ovos
- 400g Margarina
- 60g Fermento Biológico Fresco

Decoração

- 150g Açúcar Confeiteiro F
- 120g Amêndoas
- 110g Cerejas

Ingredientes Adicionados à gosto

Ovos inteiros batidos

MODO DE FAZER

MASSA

01. Colocar o Zeelandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 1 minuto ou até formar uma farofa.

02. Adicionar as gemas de ovos e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.

03. Adicionar o fermento fresco e a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.

04. Adicionar o damasco em cubos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.

05. Dividir em partes de 50g. Bolear. **06.** Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.

07. Bolear novamente e colocar oito partes em cada forma para bolo inglês (20 x 9 x 5 cm) previamente untadas.

08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.

DECORAÇÃO

01. Colocar as amêndoas de molho em água por 30 minutos.

02. Escorrer a água e reservar as amêndoas.

03. Pincelar a massa com ovos batidos.

04. Decorar com as amêndoas e as cerejas.

05. Peneirar o Zeelandia Açúcar de Confeiteiro sobre as peças.

06. Fornear a 180°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

Dicas

- O damasco seco pode ser substituído por banana passa ou figo seco.

- As amêndoas podem ser substituídas por castanha de caju inteira.



rendimento
11 unidades
de 410g



validade
72h



quebra
10,5%



CUCA NATALINA

INGREDIENTES

Farofa

- 800g Recheio Frutas Vermelhas
- 160g Farinha de Trigo
- 160g Açúcar Refinado
- 160g Margarina
- 160g Amido
- 400g Gotas de Chocolate
- 40g Nozes
- 40g Castanha-do-Pará
- 40g Amêndoas Filetadas
- 40g Xerém de Caju
- 40g Avelãs

Preparo

- 1kg Prime Cake 10
- 400g Ovos
- 250ml Leite Líquido
- 250g Óleo

MODO DE FAZER

FAROFA

- 01. Colocar a farinha de trigo, o açúcar, o amido e a margarina em um recipiente e misturar até formar uma farofa. Reservar.
- 02. Picar grosseiramente as castanhas do Pará, avelãs e as nozes.
- 03. Adicionar as amêndoas filetadas o xerém de caju na farofa reservada.
- 04. Reservar.

PREPARO

- 01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
- 02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
- 03. Colocar 470 g de massa em cada forma redonda (20 cm diâmetro x 5 cm altura) previamente untada.
- 04. Reservar.

- 05. Aplicar 200 g de Zeelandia Recheio Frutas Vermelhas e espalhar sobre cada massa.
- 06. Espalhar 100 g de gotas de chocolate sobre o Zeelandia Recheio de Frutas Vermelhas.
- 07. Espalhar 200 g da farofa reservada sobre as gotas de chocolate.
- 08. Fornear a 180°C por aproximadamente 1 h em forno lastro.

Dicas

- *Outro fornecimento:
 - Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 50 minutos.
 - Após retirar do forno, recomenda-se esfriar a Cuca Natalina na forma por aproximadamente 15 minutos. Desenformar com auxílio de uma espátula.



rendimento
4 unidades
de 870g



validade
120h



quebra
12%



GALUP FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

Cobertura

- 450g Açúcar Confeiteiro F
- 338g Farinha De Trigo
- 112g Chocolate Em Pó
- 360g Claras De Ovos
- 450g Glaçúcar

Preparo

- 2kg Brioche
- 400g Margarina
- 1kg Gotas De Chocolate
- 1kg Cerejas Em Calda
- 30g Raspas De Laranja
- 60g Fermento Biológico Fresco
- 300ml Água Gelada
- 600g Ovos
- 300g Gemas De Ovos

Acabamento

- 250g Açúcar Refinado
- 250g Amido
- 50g Cacau Em Pó
- 240g Amêndoas
- 250g Margarina
- 200g Farinha De Trigo

MODO DE FAZER

COBERTURA

01. Colocar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro, o glaçúcar, a farinha de trigo e o chocolate em pó peneirados na batedeira.
02. Adicionar as claras aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar uma pasta. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Reservar.

PREPARO

01. Picar as cerejas e lavar. Espremer com as mãos para retirar o excesso de calda. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 1 minuto.
03. Adicionar as gemas e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
04. Adicionar o fermento fresco e a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Adicionar as cerejas reservadas, as raspas de laranja e as gotas de chocolate e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
06. Dividir em partes de 400 g. Bolear.
07. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
08. Bolear novamente. Achatar as massas com as mãos e colocar em formas para galup (17 cm de diâmetro).
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por

aproximadamente 1:30 h ou até atingir metade da altura da forma.

10. Com auxílio de uma espátula, aplicar a cobertura reservada.

ACABAMENTO

01. Misturar a farinha de trigo, o amido, o açúcar, a margarina e o cacau em pó até formar uma farofa.
02. Espalhar as amêndoas e a farofa sobre as peças.
03. Forno a 180°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.

Dicas

- O açúcar glaçúcar pode ser substituído por açúcar refinado.
- Caso a pasta ganhe consistência, dar o ponto desejado com mais claras.
- Recomenda-se utilizar as gemas, os ovos e a margarina gelados e as gotas de chocolate congeladas para evitar que a massa esquente durante o batimento.
- Para evitar que a massa transborde da forma durante o fornecimento, cuidado para não deixar a massa ultrapassar metade da altura da forma durante a fermentação.
- Outro fornecimento:
* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 30 minutos.
- Recomenda-se colocar previamente as amêndoas de molho em água fria por aproximadamente 30 minutos para evitar que queimem durante o fornecimento.



rendimento
13 unidades
de 590 g



validade
120h



quebra
11,2%



KOUGLOF COM GOIABADA

INGREDIENTES

Calda

- 62,5g Açúcar Confeiteiro F
- 200ml Água
- 27,5g Farinha De Amêndoa
- 250g Açúcar Refinado

Recheio

- 1kg Goiabada Cascão

Preparo

- 2kg Brioche
- 60g Fermento Biológico Fresco
- 300ml Água Gelada
- 600g Ovos
- 300g Gemas De Ovos
- 400g Margarina

Acabamento

- 200g Açúcar Confeiteiro F

MODO DE FAZER

CALDA

01. Colocar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F, a farinha de amêndoas e parte da água (50 ml) em um recipiente e misturar. Reservar.
02. Colocar o açúcar refinado, a casca de uma laranja e o restante da água (150 ml) em uma panela e levar ao fogo até levantar fervura.
03. Desligar o fogo, adicionar a mistura de farinha de amêndoas reservada sobre a calda fervente e misturar até homogeneizar.
04. Retirar a casca de laranja da calda.
05. Reservar a calda até ficar morna.

RECHEIO

01. Cortar a goiabada cascão em cubos de aproximadamente 1 x 1 cm.
02. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.
02. Adicionar as gemas e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
03. Adicionar o fermento fresco e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
04. Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Adicionar a goiabada cascão reservada e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
06. Dividir em partes de 380g. Bolear.
07. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.

08. Bolear novamente e furar o centro da massa com a ponta dos dedos.

09. Colocar em formas redondas com furo central (17 diâmetro x 8 cm altura) previamente untadas, com a parte lisa para cima.

10. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até atingir 2/3 da altura da forma.

11. Forno a 180°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.

12. Desenformar e esfriar.

ACABAMENTO

01. Com auxílio de um pincel, aplicar a calda morna reservada sobre as peças e colocá-las em uma folha de papel manteiga.

02. Peneirar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro sobre as peças.

Dicas

- Para evitar que os pedaços de goiabada grudem após cortados, pode-se polvilhar farinha de trigo, levar ao freezer e adicionar os cubos congelados durante o preparo da massa.

- Outro forneamento:

- * Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 20 minutos.

- Recomenda-se utilizar as gemas, os ovos e a margarina gelados para evitar que a massa esquente durante o batimento.

- Pode-se colocar castanha de caju (xerém) após untar as formas.

- Atentar-se para não ultrapassar o tempo de batimento da massa com a goiabada cascão, pois o açúcar da goiabada pode interferir no desempenho da massa.



rendimento
14 unidades
de 342,9g



validade
120h



quebra
11,1%



PANDORO

INGREDIENTES

Espanja

- 1,2kg Brioche
- 240g Fermento Biológico Fresco
- 400ml Água Gelada

Reforço

- 2,8kg Brioche
- 600ml Água Gelada
- 10g Raspas De Limão
- 20g Raspas De Laranja
- 800g Manteiga
- 400g Ovos
- 800g Gemas De Ovos
- 600g Açúcar Refinado

Acabamento

- 720g Açúcar Confeiteiro F

MODO DE FAZER

ESPONJA

01. Colocar o Zeelandia Brioche, a água gelada e o fermento fresco na masseira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos ou até obter uma massa lisa e enxuta. Bolear.
03. Cobrir com plástico. Descansar por 1 hora e reservar.

REFORÇO

01. Colocar o Zeelandia Brioche, o açúcar e a manteiga na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
02. Adicionar a esponja reservada, as gemas, os ovos, as raspas de laranja e limão e metade da água gelada (300 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o restante de água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 700 g. Bolear.

05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Bolear novamente e colocar em formas para pandoro previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 3 horas ou até o ponto.
08. Fornear a 160°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
09. Desenformar e esfriar.

ACABAMENTO

01. Peneirar o açúcar confeiteiro sobre as peças.
02. Embalar em sacos plásticos.

Dicas

- A manteiga pode ser substituída por margarina.
- Recomenda-se utilizar as gemas, os ovos e a manteiga gelados para evitar que a massa esquente durante o batimento.
- Outro Forneamento:
* Forno Turbo: 130°C por aproximadamente 40 minutos.



rendimento
11 unidades
de 710g



validade
120h



quebra
9,1%



PANETONE SALGADO

INGREDIENTES

Preparo

- 2kg Brioches
- 2g Salsinha Desidratada
- 400g Queijo Provolone
- 800g Linguíça Calabresa Defumada
- 300ml Água Gelada
- 60g Fermento Biológico Fresco
- 600g Ovos
- 300g Gemas De Ovos
- 400g Margarina

MODO DE FAZER

PREPARO

- 01.** Picar a linguiça calabresa defumada e parte do queijo provolone (200 g) em cubos. Reservar.
- 02.** Ralar o restante do queijo provolone (200 g). Reservar.
- 03.** Colocar o Zeelandia Brioches e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.
- 04.** Adicionar as gemas e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
- 05.** Adicionar o fermento fresco e a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
- 06.** Adicionar a linguiça calabresa e o queijo provolone em cubos reservados e a salsinha desidratada e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.

- 07.** Dividir em partes de 400 g. Bolear.
- 08.** Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
- 09.** Bolear novamente e colocar nas formas de panetone.
- 10.** Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2:30 h ou até o ponto.
- 11.** Espalhar o queijo provolone ralado reservado sobre a superfície dos panetones.
- 12.** Forno a 180°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro fornecimento:
- * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 30 minutos.



rendimento
11 unidades
de 390g



validade
120h



quebra
11,8%



PIZZA BROWNIE DE NATAL

INGREDIENTES

Preparo

1kg Brownie
140g Óleo
360g Ovos

Decoração

800g Açúcar Confeiteiro F
60ml Suco de Limão
180g Clara de Ovos

Ingredientes
Adicionados à gosto

Corante alimentício

MODO DE FAZER

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia SC Brownie e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.

02. Adicionar os ovos e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.

03. Colocar 750 g de massa em cada forma redonda de 30 cm previamente untada.

04. Fornear a 180°C por cada forma redonda 20 minutos em forno lastro.

05. Esfriar. Reservar.

Dicas

- Outro fornecimento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 20 minutos.

DECORAÇÃO E ACABAMENTO

01. Colocar as claras e o açúcar de confeiteiro na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.

02. Adicionar o suco de limão e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até obter consistência firme.

03. Colorir o glacê com corantes alimentícios a gosto.

04. Com o auxílio de um saco de confeitar com o bico de sua preferência (folha, liso ou frisado), decorar o pizza brownie reservado a gosto.

Condição de armazenamento:

Armazenar sob refrigeração.



rendimento
2 unidades
de 1230g



validade
96h



quebra
3,1%



ROSCA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

Preparo

- 400g Zito 10
- 1kg Recheio Frutas Vermelhas
- 2kg Farinha de Trigo
- 120g Fermento Biológico Fresco
- 40g Sal
- 1L Água Gelada

Acabamento

- 100g Glaçúcar

Ingredientes
Adicionados à gosto

Ovos inteiros batidos

MODO DE FAZER

PREPARO

01. Colocar o Zito, a farinha de trigo e o sal na masseira.
02. Adicionar a água aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir a massa em peças de 350 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 15 minutos.
06. Abrir cada peça em formato retangular (30 x 20 cm).
07. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o Zeelandia Recheio de Frutas Vermelhas (100 g) por toda a massa.

08. Enrolar a massa em formato de rocambole.

09. Cortar ao meio no sentido do comprimento, fazer uma trança e modelar em formato de rosca.

10. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.

11. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.

12. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.

13. Fornear a 190°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro fornecimento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 20 minutos.



rendimento
10 unidades
de 410 g



validade
96 h



quebra
12,2 %



RECEITA BASE: PÃO DE FORMA COM ZITO

INGREDIENTES

Preparo

- 500g Zito 10
- 3L Água Gelada
- 225g Fermento Biológico Fresco
- 100g Sal
- 5kg Farinha De Trigo

MODO DE FAZER

PREPARO

01. Colocar o Zito, a farinha de trigo e o sal na masseira.
02. Adicionar a água gelada aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos ou até homogeneizar.
03. Adicionar o fermento fresco e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais aproximadamente 2 minutos.
04. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Dividir em partes de 550 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Modelar e colocar em forma para pão de forma aberta (30 x 10 x 10 cm) previamente untada.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2:10 h ou até o ponto.
09. Fornear a 200°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.

Dica

* Outro Rendimento:
- 700 g de massa em forma para pão de forma fechada (30 x 10 x 10 cm) - 12 Unidades de 630 g.



rendimento
15 unidades
de 500g



validade
120h



quebra
15%



Emulzint
Zeelandia

SAC: 0800-701-5800
www.emulzint.com.br



Siga-nos nas redes sociais
e fique por dentro de todas as novidades!