

# Sonho Recheado de Padaria

Tempo de preparo

🕒 180 minutos

Rendimento

🍞 150 unidades

## Ingredientes

5.000 kg farinha de trigo Suprema

Confeitaria

2.000 L água gelada

500.000 g ovos

400.000 g fermento biológico fresco

15.000 L litros de óleo de soja Soya Fry

Max

4.000 kg Pré-Mescla Creme de Confeiteiro

1.000 kg Açúcar de confeitiro para

polvilhar

## Modo de Preparo

### Massa

- 1 Na masseira, 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 confeitiro e polvilhe com açúcar de confeitiro.