



BAMBINO AVELÃ

INGREDIENTES

Pão Bambino Vapt	1000g
Água	250g
Fermento Instantâneo Uniform (ou 30g de fermento fresco)	10g
Ovos	200g

RECHEIO/COBERTURA

Leite em Pó	400g
Açúcar	400g
Margarina Creme Ricca	400g
Lacrema Avelã	1.040g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Pão Bambino Vapt, o Fermento Instantâneo Uniform e misturar na velocidade 1 por aproximadamente 2 minutos. Acrescentar os ovos e parte da água;
2. Misturar na velocidade 1 adicionando lentamente o restante da água por aproximadamente 4 minutos;
3. Passar para a velocidade 2 e misturar por aproximadamente 8 minutos ou até obter uma massa lisa (ao ponto);
4. Dividir a massa em partes de 7g;
5. Fermentar até o ponto de crescimento;

6. Fornear a 180° C sem vapor por 10 a 12 minutos;
7. Mergulhar rapidamente na margarina derretida;
8. Cobrir totalmente cada peça com a mistura feita de leite em pó e açúcar refinado;
9. Com o auxílio de um saco de confeitar recheiar cada unidade com Lacrema Avelã.

INFORMAÇÕES

Total Receita: 3.700g
Rendimento aproximado: 217 unidades de 17g

Código Margarina Creme Ricca: 119017

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira 2 Velocidades
Forno sem Vapor
Assadeiras
Rolo

EMBALAGEM

GA 10



Ricca