tipo 3
bolo rei alfarroba

Produto completo para o fabrico de bolo rei de alfarroba.

Prodite Zeelandia

tipo 3
bolo rei alfarroba

Produto completo para o fabrico de bolo rei de alfarroba.

Caraterísticas

- Facilidade na elaboração e versatilidade de aplicações
- Sabor distinto a Alfarroba
- Óptima tolerância e bom volume
- Excelente frescura e conservação final

Receita

Aparelho 1	*Tradicional*	*Gila*
Tipo 3 - Bolo Rei Alfarroba	1 000g	1 000g
Água	250 - 300g	250 - 300g
Ovos	100g	100g
Levedura fresca	60g	60g
Margarina Perla Massas	50g	50g
Aparelho 2		
Fruta Sortida Picada	450g	-
Frutas Secas	150g	600g
Sultanas	150g	250g
Gila	-	100g
Decoração		
Fruta Escorrida	q.b.	-
Frutas Secas	q.b.	q.b.
Póçucar	q.b.	-
Gila	-	q.b.
Brigel Neutro ou **Decorgel Neutro**	q.b.	q.b.

Método de Aplicação

Amassar os ingredientes do aparelho 1 durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e cerca de 8 minutos em 2ª velocidade.
Temperatura da massa: 26 a 28ºC
Adicionar os ingredientes do aparelho 2 e envolver em velocidade lenta.
Deixar repousar a massa durante cerca de 45 minutos.
Pesar e enrolar conforme o tamanho desejado.
Formar as peças e deixar levedar durante cerca de 45 minutos em tabuleiros previamente untados com Carlo ou Carlex 1000.
Pintar com ovo e decorar.
Temperatura do forno: +/- 180ºC
Tempo de cozedura: +/- 40 minutos conforme o tamanho do bolo rei.
Depois de cozido, pintar com Brigel Neutro ou Decorgel Neutro.

Conservação

Manter a embalagem fechada em local fresco e seco.

Validade

9 meses após data de fabrico (ver embalagem)

Apresentação

Sacos de 15 Kg

Travessa dos Mourões, 136
4410-136 S. Félix da Marinha

Tel. 227 336 000
Fax 224 336 009

prodite@prodite.pt
www.prodite.pt

Prodite Zeelandia

setembro 2018