

RECEITAS GRÁTIS

Culinária Terapia por Dyne e Zinha



2 Receitas de Roscas Doce e Salgada de Festa

Culinária Terapia por Dyne e Zinha

site: culinariaterapia.com

Proibido a Venda

Proibido Upload para outras plataformas

Rosca de Pão Doce Super Fofinho

 culinariaterapia.com/rosca-de-pao-doce-super-fofinho

Dyne e Zinha



Rosca de Pão Doce Super Fofinho, o melhor de toda a internet com creme de confeito que é delicioso e uma calda de brilho especial.

Ingredientes:

Para a massa de pão doce:

- Aprox. 500 g de farinha de trigo;
- 1 pacotinho de fermento biológico seco de 10 g (ou 30 g de fermento biológico fresco);
- Meia xícara de chá de açúcar (100 g);
- 1 xícara de chá de água levemente morna (200 ml);
- 2 ovos;
- Meia colher de chá de sal (3 g);
- Meia xícara de chá de óleo de sua preferência (ou 100 ml ou 100 g de outra gordura, mas fica melhor e muito mais fofo com óleo, ou gordura de coco);
- 1 colher de chá de essência de baunilha;

Creme de confeito:

- 3 gemas;
- Meia xícara de chá de açúcar (100 g);
- 500 ml de leite;

- Meia xícara de chá de farinha de trigo (aprox. 65 g);
- 1 colher de chá de essência de baunilha;
- 1 colher de chá de **raspas da casca da laranja**;
- 1 colher de sopa de manteiga com sal;

Para rechear:

Sugerimos aprox. 200 g de frutas cristalizadas ou passas, ameixas, damascos e etc;

Calda brilhante:

- 100 ml de água;
- 100 g de açúcar cristal;

Como Fazer Rosca de Pão Doce Super Fofinho

Pão doce:

1. Primeiramente em uma tigela comece misturando 4 colheres de sopa de farinha de trigo, 1 colher de sopa de açúcar e o fermento.
2. Em seguida adicione toda a água, misture bem por uns 2 minutos, cubra com um pano ou filme plástico e deixe fermentar por 10 minutos.
3. Logo depois acrescente mais umas 3 colheres de sopa de farinha de trigo, os ovos, o restante do açúcar, o óleo, sal, e a essência de baunilha.
4. Então misture bem até ficar homogêneo.
5. assim feito adicione farinha de trigo aos poucos misturando bem até chegar ao ponto de poder sovar sobre a mesa.
6. Então quando chegar a esse ponto polvilhe a mesa levemente com farinha, despeje a massa e sove por aprox. 10 minutos polvilhando farinha levemente.
7. Logo depois sove até a massa ficar elástica e enxuta (aqui nós sovamos por 10 minutos e usamos 505 gramas de farinha de trigo, mas a quantidade pode variar conforme diversos fatores).
8. Em seguida boleie a massa polvilhe a tigela com um pouco de farinha, coloque a massa para descansar coberta por no mínimo 1 hora (quanto mais tempo de descanso mais macio ficará).
9. Isso feito polvilhe pouquíssima farinha na mesa, coloque a massa e comece abrindo com as pontas dos dedos tornando a massa em um formato retangular.
10. Então comece a abrir com um rolo deixando a massa com uma espessura de aprox. meio centímetro (aqui abrimos a massa em um retângulo de 65 cm por 45 cm para colocar em uma forma de 28 cm de diâmetro).
11. Em seguida corte em 3 faixas e com o auxílio de um saco de confeitar coloque uma tira de creme de confeiteiro nas extremidades das faixas no sentido longitudinal.
12. Logo depois acrescente um pouco de frutas sobre o creme, e enrole as faixas deixando a emenda da massa para baixo.

13. Faça uma trança com esses rolinhos.
14. Unte a forma com óleo e acomode a trança de pão cuidadosamente centralizando bem sobrepondo as pontas para unir a trança.
15. Em seguida passe uma camada de creme de confeiteiro nas junções da tranças e polvilhe com **frutas**.
16. Deixe crescer até dobrar de volume (aprox. 40 minutos).
17. Preaqueça o forno a 180° por aprox. 5 minutos.
18. Asse o pão por 30 min aprox. ou até ficar bem moreninho.
19. Então espere ficar levemente morno para desenformar.
20. Pincele com a calda de brilho para ficar mais bonita.
21. A durabilidade é de 2 dias embalado em temperatura ambiente, 7 dias na geladeira ou 2 meses no freezer.

Creme de confeiteiro:

1. Primeiramente comece passando as gemas pela peneira, despreze a película, depois acrescente o açúcar e bata na batedeira até ficar um creme fofo e esbranquiçado.
2. Então vá adicionando o leite e a farinha alternadamente e batendo na batedeira até adicionar todo o leite e farinha.
3. Logo depois despeje essa mistura em uma panela e leve ao fogo alto mexendo sempre, de preferência com um fouet para não empelotar.
4. Assim depois de levantar fervura deixe cozinhar por mais 2 minutos mexendo sempre.
5. Em seguida retire o fogo e acrescente as raspas de laranja, essência e a manteiga, volte ao fogo e mexa até dissolver toda a manteiga, desligue o fogo.
6. Então espere esfriar completamente para rechear pães, pavês, sonhos e outros doces ou coloque em recipiente espere esfriar e leve a geladeira para servir bem gelado com frutas em calda.
7. Fica com textura de flan.

Calda Brilhante:

1. Primeiramente em uma panela fora do fogo misture o açúcar com a água.
2. Logo depois leve ao fogo médio sem mexer (só balance a panela levemente de vez em quando).
3. Assim feito deixe ferver por aprox. 7 minutos até o ponto de calda rala (VEJA O VÍDEO).
4. Então espere ficar morna para pincelar os pães.
5. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/1zbn1iKfyhw>

VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS

Pão Rosca Salgada Recheada

 culinariaterapia.com/pao-rosca-salgada-recheada-com-mussarela-presunto-e-creme-de-cebola

Dyne e Zinha



Pão Rosca Salgada Recheada, com Mussarela, Presunto e Creme de Cebola com massa de pão caseiro super fofinha.

Ingredientes:

Para a massa:

- Aproximadamente 500 g de farinha de trigo.
- 10 g de fermento biológico seco (fermento para pão) ou 30 g de fermento biológico fresco (o fermento para pão em tablete ou o popular fermento de padaria).
- 3 colheres de sopa de açúcar.
- 250 ml de leite levemente morno.
- Meia colher de chá de sal (3 g).
- 1 ovo.
- 50 ml de óleo nós usamos o óleo de girassol, mas você pode usar o óleo de sua preferência.
- 2 gemas para pincelar o pão.

creme de cebola:

- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina (25 g cada).
- 1 cebola grande picada.

- 1 fatia de gengibre picadinho.
- 3 colheres de sopa rasas de farinha de trigo (12 g cada).
- 400 ml de leite em temperatura ambiente.
- Sal, pimenta, e noz-moscada á gosto.

o recheio:

- Aprox. 300 g de mussarela em cubinhos.
- Aprox. 300 g de presunto em cubinhos.
- Salsinha picada á gosto ou orégano.

Como Fazer Pão Rosca Salgada Recheada

Massa:

1. Primeiramente em uma tigela coloque 3 colheres de sopa de farinha de trigo, acrescente o fermento e o açúcar.
2. Então misture bem.
3. Em seguida adicione um pouco do leite e misture bem até ficar uma pasta lisa como uma massa de bolo.
4. Assim feito adicione o restante do leite, o sal, o ovo e o óleo misturando bem.
5. Em seguida adicione farinha de trigo aos poucos até a massa ficar na consistência que possa ser amassada sobre uma mesa ou bancada.
6. Então enfarinhe uma superfície, coloque a massa e sove por uns 5 minutos polvilhando a farinha aos poucos até a massa ficar elástica.
7. Logo depois polvilhe a tigela com um pouco de farinha de trigo, faça uma bola com a massa do pão e coloque essa massa na tigela.
8. Assim feito cubra com um pano ou filme plástico e deixe fermentar por 40 minutos aproximadamente.
9. Logo em seguida polvilhe pouquíssima farinha na mesa, coloque a massa e comece abrindo com as pontas dos dedos tornando a massa em um formato retangular (VEJA O VÍDEO).
10. Então comece a abrir com um rolo deixando a massa com uma espessura de aprox. 3 milímetros (aqui abrimos a massa em um retângulo de 65 cm por 45 cm para colocar em uma forma de 28 cm de diâmetro).
11. Então corte em 3 faixas e com o auxílio de um saco de confeitar coloque uma tira de creme de cebola nas extremidades das faixas no sentido longitudinal (VEJA O VÍDEO).
12. Em seguida acrescente um pouco de mussarela, presunto e salsinha sobre o creme, e enrole as faixas deixando a emenda da massa para baixo.
13. Isso feito faça uma trança com esses rolinhos (VEJA O VÍDEO).
14. Logo depois unte a forma com óleo e acomode a trança de pão cuidadosamente centralizando bem sobrepondo as pontas para unir a trança.
15. Em seguida pincele com gemas e aplique uma camada de creme de cebola nas junções das tranças e polvilhe com orégano se desejar.
16. Então deixe crescer até dobrar de volume (aprox. 40 minutos).

17. Pré-aqueça o forno a 180° por aprox. 5 minutos.
18. Então asse o pão por 35 min aprox. ou até ficar bem moreninho.

Creme de cebola:

1. Primeiramente comece refogando a cebola e o gengibre na manteiga até ficar bem douradinhos.
2. Em seguida acrescente a farinha de trigo e deixe refogar mexendo sempre por mais uns 2 minutos aproximadamente.
3. Então despeje todo o leite e mexa sempre até engrossar.
4. Logo depois apague o fogo e tempere com o sal pimenta e noz-moscada.
5. Assim feito espere esfriar totalmente para rechear o pão.
6. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/f-kss8bgEvY>

VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS