DUNUTS E SONHOS

Bem-vindo (a) a Sala de Aula Online da Maria Chocolate.

Com 29 anos de mercado, a Maria Chocolate traz online para você toda qualidade e expertise dos nossos cursos presenciais para te atender onde e quando você precisar.

Instrutores qualificados e aprovados por mais de 100.000 alunos ao longo destes anos. Receitas e conteúdo elaborado por quem realmente tem experiência. Comprando nosso curso online você tem a garantia de receitas testadas e vendidas ao público, trazendo retorno garantido ao seu investimento.

Todo curso online já acontece em nossa sala de aula física e já foi aprovado por nossos clientes ao vivo! Você também pode contar com suporte direto dos nossos canais de atendimento para tirar dúvidas.

contato@mariachocolate.com.br
(31) 98871-2789

Confira também todos os acessórios e ingredientes utilizados neste curso em nosso site: www.mariachocolate.com.br. Entregamos em todo Brasil.

Desejamos ótima aula e sucesso com suas produções.

Escola de Culinária Maria Chocolate

Donuts e Sonhos são pequenos pães, um tem formato de rosca outro tem formato redondinho mas os dois são bem macios e deliciosos. Clássicos adorados pelos amantes de doce, estes dois podem alavancar o seu faça e venda. São receitas com processos simples e práticos, que permitem que até você, iniciante no mundo da confeitaria, faça Dunuts e Sonhos muito macios, saborosos e lindos! Aumente o seu faturamento!

Esse curso online traz as receitas de Dunuts e Sonhos, versáteis e que, com certeza, vão agradar o seu público pelo sabor, qualidade e versatilidade de combinações.

DUNUTS
Aula 01 – Massa do Dunuts
Aula 02 - Recheio de Limão Siciliano
Aula 03 – Assando e Fritando os Dunuts
Aula 04 - Recheando e Finalizando os Donuts

SONHOS
Aula 04 - Masa dos Sonhos
Aula 05 - Recheio de Doce de Leite
Aula 07 - Recheando e Finalizando os sonhos
Aula 08 - Dicas de Embalagem e Conservação

Maria Chocolate

Ensinar, criar, celebrar.

DUNUTS



MASSA DE DUNUTS

Ingredientes:

250 ml de Água (aproximadamente)
500 g de Farinha de Trigo
40 g de Açúcar
40 g de Margarina
10 g de Sal
50 g de Ovo
15 g de Fermento seco ou 30 g de Fermento fresco
1 litro de Óleo

Modo de Preparo:

Reserve a água e misture o restante dos ingredientes secos tomando cuidado para que o fermento não entre em contato direto com o sal, pois pode anular a ação do fermento. Adicione os líquidos aos poucos para dar o ponto desejado à massa Sove a massa até que fique lisa e solte das mãos fazendo assim desenvolver o glúten e deixando a massa elástica para que

prenda o ar dentro dela na hora do crescimento. Estique a massa na espessura desejada, corte no formato desejado e deixe crescer. Pré-asse e frite em óleo não muito quente.

RECHEIO

Ingredientes:

395 g de leite condensado
10 g de farinha de trigo
100 g de chocolate branco
Raspas de limões-sicilianos (Q.B.)
5 g da pasta de limão-siciliano
Margarina (Q.B.)

Modo de Preparo:

Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes, menos as raspas do limão e mexa muito bem até misturar tudo. Depois, leve ao fogo até ponto mais cremoso do que o de brigadeiro para enrolar e misture as raspas. Coloque em um recipiente untado com margarina, espere esfriar e esta pronto para o uso.

COBERTURA

Ingredientes:

300 g de Chocolate Fracionado
Corante para Chocolate

Modo de Preparo

Em uma vasilha, leve o chocolate ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, movimentando sempre nos intervalos, até que derreta por completo. Depois de derretido, coloque o corante escolhido.

MONTAGEM

Com os Dunuts assados e fritos, abra-os ao meio e com o auxilio de um saco de confeitar, coloque o recheioe feche o Dunuts.

Mergule o Dunuts na cobertura já derretida e salpique confeitos da forma que preferir.

Rendimento: 15 unidades de 60 g cada
Validade: 2 dias sem refrigeração e 30 dias frito e congelado

SONHOS



MASSA DOS SONHOS

Ingredientes:

500 g de Farinha de Trigo
75 g de Açúcar
50 g de Leite em Pó
10 g de Fermento Biológico (seco)
400 g de Água
100 g Ovos
5 g de Sal
50 g de Manteiga

Maria Chocolate

Ensinar, criar, celebrar.

Modo de Preparo:

Reserve a água e misture o restante dos ingredientes secos, tomando cuidado para que o fermento não entre em contato direto com o sal, pois pode anular a ação do fermento. Adicione os líquidos aos poucos para dar o ponto desejado à massa
Sove a massa até que fique lisa e solte das mãos fazendo assim desenvolver o glúten e deixando a massa elástica para que prenda o ar dentro dela na hora do crescimento. Boleie a massa e deixe crescer. Pré-asse e frite em óleo não muito quente.

RECHEIO

500g de Doce de Leite

COBERTURA

Açúcar Gelado

MONTAGEM

Depois de assar e fritar os sonhos, faça uma pequena abertura na lateral do sonho que permita a passagem do recheio e com o auxílio de um saco para confeitar, insira o recheio. Polvilhe o acuçar gelado por cima do sonho.

Validade: 2 dias sem refrigeração
30 dias frito e congelado