

Apostila de Receita

Módulo Extra - Donuts Fritos

pecaditos
Cometa essa delicia

Esse material é parte integrante do curso on line: "O Fantástico Mundo dos Donuts". De acordo com o artigo 29 da lei 9.610/98 é proibida a reprodução, total ou parcial e divulgação comercial deste material sem autorização prévia do autor.

Donuts fritos

Para complementar o curso, criei e testei esta massa de donut frito. Ela é bem no estilo americano. Todas as decorações ensinadas nas aulas podem ser feitas nesta massa também, que rende 14 donuts de 7cm a 7,5cm. Mas você pode fazer no tamanho que preferir, claro, basta usar um cortador de outro tamanho. Essa massa resulta em um donut, leve, fofo, aerado e com aquele risco branquinho no meio que é bem característico dos donuts. Para conseguir esse risco, tem que seguir todo o processo à risca, respeitando os tempos de crescimento da massa: esse risco branco é a prova de que o donut fermentou da maneira correta. Vamos precisar de batedeira planetária com o batedor gancho, balança, panela para fritar e termômetro. É possível fazer essa massa na mão, sem batedeira, mas levará um pouco mais de tempo e esforço físico.

Ingredientes:

- **300g** de **farinha de trigo** sem fermento
- **45g** de **leite integral** gelado
- **90g** de **água filtrada** gelada
- **6g** de **fermento biológico seco** (aquele do saquinho) ou **9g** de **fermento fresco**
- **4,5g** de **sal de mesa**
- **30g** de **açúcar refinado**
- **45g** de **manteiga sem sal** gelada em cubinhos
- **30g** de **gema** gelada

Modo de preparo:

• Alguns itens precisam estar gelados pois vão bater durante muito tempo na batedeira e podem esquentar a massa, começando o processo de fermentação fora de hora.

• Se a sua balança não aferir pesos muito baixos, o sal e o fermento seco podem ser medidos por colheres medidoras, desde que tenha o volume indicado nelas; uma colher de chá pode variar em 1g, dependendo da origem.

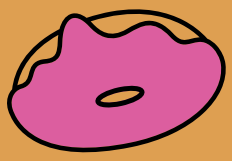
• Na batedeira, misture a farinha peneirada, o açúcar peneirado, fermento, leite, água e gemas. Na velocidade baixa e com o batedor gancho, bata por cerca de 3 minutos ou até os ingredientes estarem devidamente misturados e incorporados.

Obs.: algumas partes do vídeo estão aceleradas para agilizar a aula.

pecaditos
Cometa essa delicia

Esse material é parte integrante do curso on line: "O Fantástico Mundo dos Donuts". De acordo com o artigo 29 da lei 9.610/98 é proibida a reprodução, total ou parcial e divulgação comercial deste material sem autorização prévia do autor.

Donuts fritos



• Com a batedeira ligada, acrescente o sal e a manteiga aos poucos. Bata em velocidade alta (na minha batedeira, da KitchenAid, foi na velocidade 6) por cerca de 10 a 15 minutos. No início, a manteiga ficará esparramando no bowl, mas depois de cerca de 3 a 4 minutos a massa se junta toda no gancho.

• Após 10 minutos, faça o teste do ponto de véu. É importante que a massa chegue nesse ponto pois significa que a trama do glúten foi completamente desenvolvida. Se ainda não estiver no ponto de véu, sove ou bata por mais 2 minutos e teste novamente. Nesse ponto, a massa fica elástica e quase transparente. Unte as mãos com óleo ou desmoldante e estique a massa delicadamente para testar. Não bata a massa por mais de 15 minutos.

Obs.: algumas partes do vídeo estão aceleradas para agilizar a aula.

• Agora a massa precisa descansar e passar pelo primeiro estágio de fermentação. Unte a sua bancada de trabalho, transfira a massa e faça uma bola com ela. Unte uma vasilha com um pouco de óleo ou desmoldante e coloque a massa dentro. Cubra com plástico. Deixe fermentando por cerca de 40 minutos a 90 minutos.

• A massa precisa dobrar de tamanho. Esse tempo varia de acordo com a temperatura ambiente. Em dias mais frios, vai demorar mais. Em dias quentes, esse processo será mais rápido. Caso onde você esteja seja frio, deixe a massa num local mais quentinho, como dentro do forno desligado, por exemplo.

• Para saber se a massa está pronta, veja se dobrou de tamanho e aperte delicadamente com a ponta do dedo. A massa precisa reter um pouco a marca do dedo. Agora que a massa já cresceu, precisamos abri-la com a ajuda de um rolo.

• Jogue um pouquinho de farinha na sua bancada e coloque a massa. Aperte um pouco a massa para tirar possíveis bolhas de ar. Com o rolo, abra a massa por igual na espessura de um dedo (cerca de 1cm). Coloque sua mão ao lado da massa e veja se está na espessura correta. Depois de abrir a massa, deixe-a descansando por cerca de 5 a 10 minutos. Isso relaxa o glúten e evita que ela retraia na hora de cortar.

• Separe os cortadores que irá utilizar. Eu usei um cortador redondo de biscoito de 6cm (o donut cresce, por isso fica um pouco maior, com 7cm a 7,5cm) e, para fazer o buraquinho do meio, usei o bico de confeitar 1A da Wilton, o menor lado. Eu gosto de donuts com o furinho do meio pequeno, assim sobra mais área para decoração. Mas você pode cortar o buraquinho do meio num tamanho maior. Tente aproveitar ao máximo a massa, fazendo os cortes bem rentes uns aos outros. Prepare uma assadeira untada com um pouco de óleo ou desmoldante. Corte os donuts e deposite-os na assadeira, deixando um espaço entre eles. Cubra a assadeira com um plástico.

Esse material é parte integrante do curso on line: "O Fantástico Mundo dos Donuts". De acordo com o artigo 29 da lei 9.610/98 é proibida a reprodução, total ou parcial e divulgação comercial deste material sem autorização prévia do autor.

Donuts fritos

• Com a sobra da massa, gosto de cortar uns pedaços pequenos pra testar o ponto da massa e o óleo.

• Os donuts nas assadeiras vão passar pela segunda fase de fermentação. Deixe-os descansando por cerca de 30 minutos a 1 hora. Eles devem dobrar de tamanho. Para saber se já estão no ponto, após 30 minutos, aperte delicadamente com a ponta do seu dedo: a massa precisa reter a marca do seu dedo, mas sem afundar. Se a marca voltar toda, precisa de mais tempo de descanso para fermentar. Deixe mais alguns minutos e vá checando. Se afundar, a massa passou do ponto e fermentou demais – neste caso, deverá começar o processo do zero. Essa segunda etapa de crescimento é muito importante pois se eles forem fritos antes do pico de fermentação, ficarão cheios de bolhas.

• Quando os donuts cortados estiverem prontos para serem fritos, tire o plástico que usou para cobrir a assadeira com eles e deixe-os "secando" por 5 a 10 minutos para facilitar o manuseio e manter o formato durante a fritura.

• Com as sobras e rebarbas da massa, misture tudo, faça uma bola e deixe fermentar por 30 minutos. Após esse tempo, repita o processo: abra a massa, bata para tirar as bolhas, corte os donuts e deixe-os fermentando até a hora de fritar. Geralmente os donuts feitos com o reaproveitamento de massa ficam diferentes e mais grosseiros. Por isso o ideal é tentar cortar todos na primeira abertura de massa. Faça o teste.

Então vamos lá, hora de fritar!

• É muito importante fazer esse processo com cautela pois você estará usando óleo bem quente, então tenha cuidado.

• O termômetro é essencial nessa hora pois a temperatura do óleo precisa ser medida constantemente. Ela deve ficar entre 175 e 185 graus, no máximo 190. Óleo frio deixará seus donuts bem oleosos, pois a massa absorverá muita gordura; óleo quente demais deixará seus donuts queimados por fora e crus por dentro. Então tem que medir o tempo todo. Às vezes é necessário deixar o fogo bem baixinho ou até mesmo desligá-lo por alguns instantes caso a temperatura suba muito.

• Coloque cerca de 3 a 4 dedos de óleo na panela. Deixe atingir a temperatura desejada. Com delicadeza, coloque os donuts no óleo quente e frite cada lado por cerca de 30 a 45 segundos. Não fique cutucando ou virando os donuts toda hora. Quando um dos lados ficar com aquele dourado lindo, pode virar. Gosto de fritar usando hashis de madeira (palitinhos de comida japonesa). Acho mais prático do que uma escumadeira, mas você usa o que preferir. Lembre-se que os donuts escurecem um pouco depois que a gordura seca neles.

• Caso você frite em panela caseira, como a minha do vídeo, o ideal é usar dois a três donuts por vez, dependendo do tamanho da panela.

Esse material é parte integrante do curso on line: "O Fantástico Mundo dos Donuts". De acordo com o artigo 29 da lei 9.610/98 é proibida a reprodução, total ou parcial e divulgação comercial deste material sem autorização prévia do autor.

Donuts fritos

• Retire os donuts da panela e coloque numa grade para esfriar. Repita o processo até fritar todos os donuts, sempre verificando a temperatura do óleo. Assim que saem da panela, o ideal é deixá-los esfriando na grade; dessa forma o ar circula por completo e ele esfria mais rápido. Se colocar num prato com papel toalha, vai deixar um dos lados abafados e com umidade. Depois que esfriarem, pode colocar no papel toalha para a gordura ser um pouco absorvida.

• Quando esfriarem, pode decorar! Recomenda-se o consumo imediato ou até o dia seguinte. Caso os donuts sejam glaceados ou passados numa mistura de açúcar e canela, o ideal é fazer isso nos donuts ainda quentinhos.



• Quando frito, é desejável que o donut tenha esse anel branco em volta do centro. Isso significa que a fermentação está correta e o ar da massa faz com que ele flutue no óleo logo acima do meio. Assim, as partes superior e inferior do donut fritam no óleo, enquanto o anel em volta fica logo acima.

pecaditos
Cometa essa delicia

Esse material é parte integrante do curso on line: "O Fantástico Mundo dos Donuts". De acordo com o artigo 29 da lei 9.610/98 é proibida a reprodução, total ou parcial e divulgação comercial deste material sem autorização prévia do autor.

Donuts fritos

Observações:

• Para pesar as gemas: separe as claras das gemas. Bata as gemas delicadamente com um garfo e use a quantidade que precisa, pesando na balança.

• É possível saborizar a massa com essência de baunilha ou noz moscada ralada na hora.

• A massa do donut é uma massa pesada. Batedeiras planetárias caseiras podem sofrer muito com o uso diário. A minha batedeira tem 325 watts de potência, aguenta no máximo 300g de farinha. Para batedeiras com potência maior, pode usar até 500g. Quando for possível e sua produção estiver a todo vapor, investir num equipamento industrial vale a pena.

• Os donuts tradicionais exigem muita técnica e processos que precisam ser respeitados. A temperatura e a umidade do ambiente influenciam muito. E mais do que seguir processos e receitas, precisamos seguir nossos sentidos e intuição. Essa massa um dia vai fermentar num determinado tempo, no outro dia ela pode ficar mais seca e precisar de mais hidratação.

• Não desanime se não acertar a massa de primeira. É assim mesmo e é normal. Por isso sugiro que a cada teste que faça, anote num caderno ou na apostila o que foi feito, os tempos de descanso da massa, se precisou colocar mais água, o que foi feito de diferente de um teste pro outro. Assim você vai dominando todas as etapas e entendendo os porquês.

• Essa massa de donut frito pode ser assada também. Basta assar em forno pré aquecido a 180 graus por cerca de 15 minutos ou até os donuts ficarem levemente dourados. O donut fica mais parecido com um pãozinho, vide foto abaixo.







pecaditos
Cometa essa delicia

Esse material é parte integrante do curso on line: "O Fantástico Mundo dos Donuts". De acordo com o artigo 29 da lei 9.610/98 é proibida a reprodução, total ou parcial e divulgação comercial deste material sem autorização prévia do autor.

Donuts fritos



Decoração Fundo do Mar, módulo 7

pecaditos
Cometa essa delicia

Esse material é parte integrante do curso on line: "O Fantástico Mundo dos Donuts". De acordo com o artigo 29 da lei 9.610/98 é proibida a reprodução, total ou parcial e divulgação comercial deste material sem autorização prévia do autor.

Congelamento da massa

A massa de donut frito pode ser congelada de 2 formas. Ambas funcionam e têm resultados praticamente iguais. São elas:

Congelando a massa crua:

• Quando eles passarem pela segunda etapa de fermentação (já cortados no formato anel), transfira a assadeira para o freezer.

• Quando endurecerem, basta retirá-los da assadeira e colocá-los num saco plástico bem fechado por até 5 dias.

• Na hora de fritar, retire os donuts do freezer, coloque-os numa assadeira levemente untada e deixe-os atingir a temperatura ambiente - leva cerca de 30 a 60 minutos. Para saber se já estão bons, basta encostar a mão nos donuts, não podem estar frios/gelados.

Congelando a massa frita:

• Após fritar os donuts e deixá-los esfriando na grade, é possível congelá-los para que sejam decorados posteriormente.

• Uma vez frios, coloque-os numa assadeira e leve ao freezer. Quando congelarem, guarde os donuts num saco plástico, um ao lado do outro, e deixe no freezer na horizontal. Dessa forma não fica nenhum donut sobre o outro.

• Quando quiser decorar, retire os donuts do freezer, deixe-os em temperatura ambiente dentro do saco plástico, por cerca de 20 minutos. Após esse tempo, transfira-os do saco para a grade. Espere mais alguns minutos, cerca de 10 a 20, e leve-os ao forno pré- aquecido a 180 graus por 3 a 5 minutos. Isto fará com que eles sejam revitalizados.



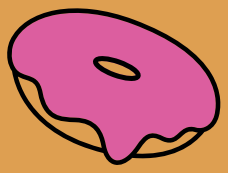






Esse material é parte integrante do curso on line: "O Fantástico Mundo dos Donuts". De acordo com o artigo 29 da lei 9.610/98 é proibida a reprodução, total ou parcial e divulgação comercial deste material sem autorização prévia do autor.

Recheando o donut tradicional



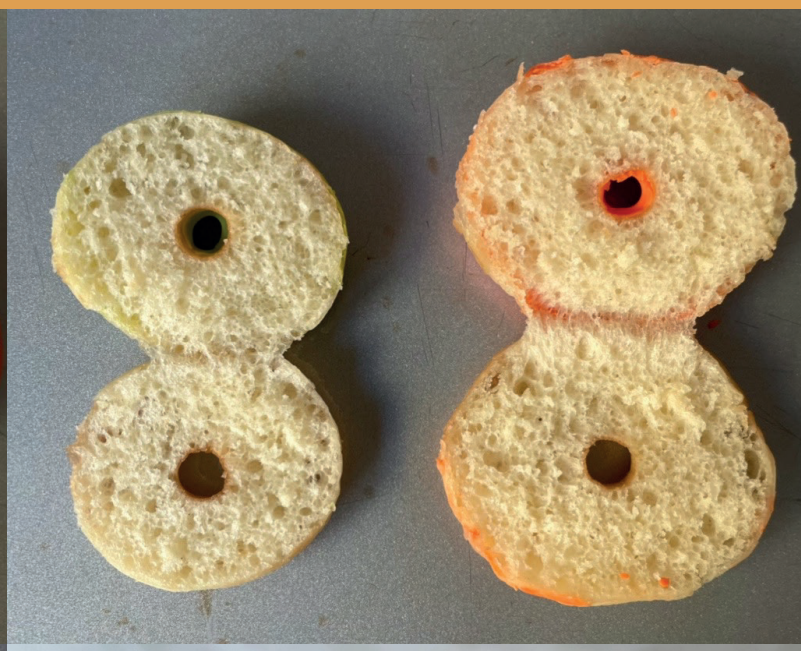
É possível ter donuts decorados e recheados. Para fazer isso, siga os seguintes passos:

Passo 1: Decore o donut normalmente e espere secar bem.

Passo 2: Com uma faca de serra, corte-o ao meio logo abaixo da cobertura, mas sem ir até o final. As metades devem permanecer unidas, isso deixa um acabamento mais bonito.

Passo 3: Coloque o recheio, feche o donut, pressionando um pouquinho a parte de cima (cuidado com a decoração).









pecaditos
Cometa essa delicia

Esse material é parte integrante do curso on line: "O Fantástico Mundo dos Donuts". De acordo com o artigo 29 da lei 9.610/98 é proibida a reprodução, total ou parcial e divulgação comercial deste material sem autorização prévia do autor.

Donuts glaceados

Ingredientes para o glacê de açúcar:

- **2 xícaras (400g)** de **açúcar de confeiteiro** - tem que peneirar
- **1/4 de xícara** de **água filtrada**
- **pitadinha** de **sal**

Modo de preparo:

• Numa vasilha que possa ir ao microondas, misture bem todos os ingredientes. Antes de banhar os donuts, aqueça o glacê por 20 segundos.

• Depois que fritar os donuts, deixe-os na grade esfriando por 2 minutos. Após esse tempo, banhar os donuts (ainda quentinhos) no glacê.

• Coloque a grade onde estão os donuts em cima de uma assadeira. Eu usei uma colher pra jogar uma camada do glacê por cima. Só deixar secar por alguns minutos. O glacê que escorrer e ficar na assadeira, pode ser reaproveitado. Basta devolvê-lo à vasilha e aquecer novamente por alguns segundos para diluir um pouco.

• Esses donuts ficam com uma camada fina e crocante de açúcar, uma delícia!

• Se quiser um glacê mais fluido, basta adicionar um pouquinho mais de água.





pecaditos
Cometa essa delícia

Esse material é parte integrante do curso on line: "O Fantástico Mundo dos Donuts". De acordo com o artigo 29 da lei 9.610/98 é proibida a reprodução, total ou parcial e divulgação comercial deste material sem autorização prévia do autor.

Donuts glaceados

Ingredientes para o glacê de chocolate:

- **240g** de **açúcar de confeiteiro** - tem que peneirar
- **2 col. medidoras de sopa** de **cacau em pó 100%**
- **3 + 1/2 col. medidoras de sopa** de **água filtrada**
- **1/4 de col. medidora de chá** de **essência de baunilha**
- **pitadinha** de **sal**

Modo de preparo:

• Numa vasilha que possa ir ao microondas, misture bem todos os ingredientes. Antes de banhar os donuts, aqueça o glacê de chocolate por 20 segundos.

• Depois que fritar os donuts, deixe-os na grade esfriando por 4 minutos. Após esse tempo, banhar os donuts (ainda quentinhos) no glacê.

• Coloque a grade onde estão os donuts em cima de uma assadeira. Esse glacê é menos espesso do que o de açúcar, então dá pra banhar os donuts mergulhando-os na vasilha. Mas se preferir, pode espalhar com uma colher ou derramar o glacê sobre eles. Só deixar secar por alguns minutos. O glacê que escorrer e ficar na assadeira, pode ser reaproveitado. Basta devolvê-lo à vasilha e aquecer novamente por alguns segundos para diluir um pouco.

• Esses donuts ficam com uma camada fina e crocante.

• Se quiser um glacê mais fluido, basta adicionar um pouquinho mais de água.





pecaditos
Cometa essa delícia

Esse material é parte integrante do curso on line: "O Fantástico Mundo dos Donuts". De acordo com o artigo 29 da lei 9.610/98 é proibida a reprodução, total ou parcial e divulgação comercial deste material sem autorização prévia do autor.