DONUTS

21 RECEITAS AMERICANAS













Índice

02 - Historia donut
03 - Principais ingredientes
04 - Ferramentas e ponto
07 - Armazenamento
08 - Donuts são fritos ? Quanto tempo leva para fazer
09 - Como congelar donuts com cobertura
10 - Donuts caseiros
14 - Donut de fermento
17 - Donuts de Boston com creme
22 - Donut de cidra de maçã
25 - Donut de geleia
29 - Donut com açúcar e canela
32 - Donut clássico vitrificado
36 - Donut sufganiyot
40 - Buttermilk cake donuts
44 - Massa Donut
50 - Donut com açucar simples
55 - Donut recheado com creme de baunilha
59 - Donuts poloneses
63 - Donuts no pote
66 - Donut de oreo e sorvete
69 - Donut recheado com nutella
75 - Donut de nutella
79 - Donut Arco-íris
83 - Donut vegano de chocolate
87 - Donut de oreo com chocolate
90 - Donut do homer simpson

CONFEITARIA LUCRATIVA

Você sabe como surgiu o Donuts?

Donuts é um doce americano, em forma de rosca, maravilhosamente recheado e com cobertura doce colorida. Deu água na boca?
Dizem que essa delícia foi criada pelo americano Hanson Gregory, quando ele tinha apenas 16 anos de idade.
Conta a história que ele estava a bordo de um navio onde era servido um doce parecido com sonho. Mas, ele não gostava muito do centro da massa, porque achava que ficava mais crua, então, pegou um vidro de pimenta e fez um buraco na massa. Bingo!
Os americanos amaram a nova versão, que ficou conhecida como Donut, que vem da palavra “doughnut”, e que significa “rosca frita”.
Você não precisa de habilidades culinárias super afiadas para fazer donuts de fermento perfeitos em casa - qualquer um pode fazer isso! O que você precisa é de muito tempo, tornando-os o projeto perfeito

Tudo que você precisa para fazer rosquinhas perfeitas
Reserve um momento para considerar o donut . Esse anel de massa esponjoso tem um tipo único de versatilidade, um otimo café da manhã, hora do lanche e qualquer outra ocasião.
Sem dúvida, parte de seu sucesso depende de sua diversidade, com donuts servidos simples, embebidos em chocolate. Essas guloseimas também são uma ótima maneira de desenvolver ainda mais as habilidades culinárias de uma pessoa, testando uma série de habilidades diferentes na cozinha. Quer testar sua coragem contra esses anéis de massa tentadora?

Aqui estão os ingredientes e ferramentas que você deve ter para donuts verdadeiramente dinâmicos:

Ingredientes-chave
Para a maior parte, os donuts são uma receita relativamente simples. No entanto, eles incluem alguns ingredientes cruciais, cada um dos quais ajuda a tornar os donuts mais fofos possíveis. Esses incluem:
Farinha : sem farinha, os donuts não são tão elásticos, o que significa que não conseguem reter o ar responsável pela leveza geral.
Fermento : Primeiramente, o fermento é o principal agente para ajudar a aumentar a massa em si. Existem algumas opções de fermento disponíveis, mas muitos chefs optam por fermento seco ativo em vez de fermento instantâneo.
Açúcar : pode parecer óbvio, mas o açúcar é responsável pela doçura, por isso você deve usar marcas de melhor qualidade sempre que possível. As misturas superfinas de açúcar são preferidas, pois funcionam melhor com a maioria dos ingredientes secos.
Fermento em pó : você pode usar bicarbonato de sódio, mas geralmente requer um ácido para ser mais eficaz. O fermento é mais direto e ajuda a fermentar os donuts.
Manteiga e óleo : Donuts obtém sua maciez de gorduras como a manteiga. Enquanto isso, o óleo é usado para fritar o donut.

CONFEITARIA LUCRATIVA

Ferramentas do comércio

Algumas pessoas confiam na máquina de donuts para fazer a maior parte do trabalho por elas. Para quem busca uma experiência mais prática, você só precisa das seguintes ferramentas:
Balança : É importante pesar o açúcar e a farinha com antecedência para encontrar as proporções perfeitas.
Batedeira : Isto o ajudará, pois você terá que amassar a massa por um bom tempo.
Cortador de rosquinhas : Use os cortadores certos. Cortar essa massa pode ser complicado, mas usar o utensílio certo pode ajudá-lo a obter rosquinhas perfeitamente cortadas todas as vezes. Cortadores redondos simples oferecem a opção mais fácil para cortar seus donuts.
Você vai querer usar dois tamanhos diferentes: um cortador redondo maior para o corte principal e um cortador menor para os orifícios. Para evitar que a massa grude no cortador, mergulhe o cortador na farinha a cada dois cortes.
Panelas e frigideiras : Quando se trata de fritar, você quer uma boa frigideira de fundo grosso que possa conter cerca de 1 litros de óleo. Quanto às formas, a maioria serve.
Termômetro de doces : Mantenha a temperatura correta de fritura. Isso é crucial e é onde os donuts dão errado para a maioria das pessoas. Os donuts são frequentemente adicionados ao óleo quando está muito quente, resultando em donuts cozidos demais, ou quando está muito frio, e então você obtém donuts oleosos. Seu termômetro pode ser sua ferramenta mais valiosa ao fazer seus donuts.
A temperatura ideal para fritar é 180 ° C. Quando o óleo atinge essa temperatura, você está pronto para fritar. Também é crucial deixar o óleo atingir a mesma temperatura após cada lote , pois adicionar os donuts baixará a temperatura.

Use o desenvolvimento de massa adequado e técnicas de prova. Certifique-se de que seus procedimentos incluam o seguinte:

Misture o fermento seco ativo em água morna para dissolver e ativar. O fermento deve mostrar algum borbulhamento após 5 minutos. Combine os ingredientes úmidos e secos na tigela da batedeira. Misture a massa com um gancho de amassar por aproximadamente 10-15 minutos em velocidade BAIXA . A massa final deve ser macia, lisa e elástica. Se a massa ficar dura demais, aumente o tempo de mistura e adicione pequenas quantidades de água. Deixe a massa crescer, coberta, até dobrar ou triplicar de tamanho, aproximadamente 1 hora e meia - 2 horas.
Quando tocada levemente, uma massa devidamente testada retém a impressão formada pelo dedo, mas não se desfaz. Uma massa jovem ou pouco resistente é dura, elástica e elástica e não retém nenhuma impressão quando tocada. Uma massa velha ou impermeabilizada retém a impressão do dedo e pode até desmoronar.
Mantenha a massa pré-frita fria. Não deixe seus donuts crus esquentarem demais. É melhor mantê-los longe do forno e da fritadeira. O calor pode estragar a massa antes mesmo de você ter a chance de fritá-la.
Use um filtro de arame. Donuts fritos na temperatura certa pelo tempo certo não absorvem realmente uma grande quantidade de óleo e você quer evitar que eles absorvam óleo depois de cozidos. Use uma peneira de arame para retirá-los do óleo e deixe-os drenar o excesso de óleo por alguns segundos antes de transferi-los para um rack de resfriamento forrado com papel toalha.
mergulhe o cortador na farinha a cada dois cortes.
Não há necessidade de desembolsar dinheiro extra para uma fritadeira comercial - use o essencial da casa qualquer panela de fundo pesado com bordas altas. Nenhum rolo de madeira? Use uma garrafa de vinho velha. Não consegue colocar as mãos no cortador de biscoitos do tamanho certo? Use um copo grande para fazer buracos na massa do donut.

Vidrar, congelar e preencher.

A vitrificação correta é tão importante para o sucesso de seus donuts quanto os outros fatores. Ao fazer glacê ou glacê, adicione o líquido ao açúcar em pó em quantidades muito pequenas para evitar que o glacê fique muito líquido.
O esmalte perfeito ou o glacê covinhas e racham levemente quando tocado. Para conseguir isso, adicione apenas uma pitada de clara de ovo em pó e amido de milho ao seu esmalte. Você obterá aquele brilho lindo e brilhante daqueles donuts tentadores na vitrine da loja de donuts.
Para donuts açucarados, você tem que trabalhar RAPIDAMENTE. Passe-os rapidamente no açúcar depois de fritos, caso contrário, o açúcar não vai aderir também.

A própria massa de donuts é levemente adoçada, então seja criativo com os sabores de seus esmaltes, glacês e recheios. Para glacear donuts , mergulhe o topo de seus donuts em uma tigela com esmalte e deixe o excesso escorrer. Deixe assentar sobre uma gradinha. Para congelar donuts , use uma pequena espátula deslocada para espalhar o glacê por cima. Você pode cobri-los com ingredientes texturizados como nozes e cereais para cortar a cremosidade da cobertura. Para preencher donuts , use uma pequena faca para fazer um buraco na lateral de seus donuts. Usando um saco de confeitar com uma ponta de tubulação, preencha cuidadosamente seus donuts com cremes cremosos para doces de frutas. Lembre-se: antes de glacear, glacear e rechear, certifique-se de que seus donuts estejam completamente frios para que nada derreta!

Sele e armazene.

Embora os donuts sejam comidos melhor no dia em que são feitos e recheados, eles podem ser guardados por pelo menos mais um dia em um saco de papel lacrado ou caixa de papel. Se você estiver usando um recipiente de plástico para guardar seus donuts, forre-o com toalhas de papel para absorver a umidade que pode facilmente acumular na geladeira.

Dicas de segurança para fazer rosquinhas caseiras
Ao fritar, o óleo de cozinha atinge temperaturas muito altas, o que pode causar incêndios ou queimaduras. Antes de arregaçar as mangas para mostrar suas novas habilidades de como fritar um donut, tenha em mente estas diretrizes de segurança:
Evite que a água entre em contato com o óleo quente - a água se evaporará e se transformará em vapor, o que pode fazer o óleo espirrar e causar queimaduras.
Nunca use água para apagar um incêndio. Use um extintor de cozinha ou cubra o fogo com uma tampa de metal.
Sempre coloque óleo em uma fritadeira fria desligada ou em uma frigideira sem aquecimento.
Certifique-se de que qualquer fritadeira ou frigideira usada esteja seca e longe de fontes de água.
Nunca deixe a fritadeira ou frigideira sem supervisão quando estiver em uso.
Quando terminar de fritar, desligue e desconecte a fritadeira ou retire a frigideira do fogo. Certifique-se de que a fritadeira ou frigideira esteja completamente fria antes de limpar.

Donuts são fritos?

Na maioria das vezes, os donuts são fritos porque é a maneira mais fácil e infalível de cozinhar donuts. Você nem precisa de nenhum equipamento sofisticado Se você preferir assar seus donuts, você precisará pegar uma assadeira especial para donuts e deverá ficar de olho no tempo de cozimento. Cozinhe mal os donuts e eles ficarão pastosos por dentro, mas cozinhe demais e ficarão secos. Donuts são comidos melhor no dia em que são feitos, de preferência enquanto ainda estão quentes ou não mais do que uma ou duas horas fora da fritadeira. Se eles forem armazenados em um recipiente hermeticamente fechado, a umidade dentro aumentará a absorção da cobertura, resultando em donuts encharcados mais tarde. Experimente glacear apenas os donuts que serão consumidos naquele dia. O restante pode ser congelado em um saco plástico para freezer que pode ser fechado novamente. Para reaquecer, coloque os donuts congelados em uma assadeira sem untar. Cubra levemente com papel alumínio e aqueça a 180 ˚C por 10-15 minutos ou até aquecer completamente. Vidrar enquanto morno.

Quanto tempo leva para fazer donuts?

Os donuts não requerem muito tempo prático, mas os donuts com fermento e bolo têm uma fase de descanso. Para a variedade levedada, você precisa deixar a massa dobrar de tamanho por uma hora e meia. Em seguida, os donuts moldados devem crescer por mais 45 minutos. No caso dos bolos donuts, resfriar a massa por duas horas é uma etapa importante para que o açúcar absorva o líquido dos demais ingredientes. Você poderia pular, mas não acabaria com um donut crocante por fora e macio por dentro.
Assim que a massa estiver preparada, leva apenas 2 a 3 minutos para fritar cada donut. Você pode fritar três ou quatro de cada vez, mas não quer forçar a quantidade. A superlotação da panela reduzirá a temperatura do óleo, resultando em donuts oleosos e encharcados.

Como congelar donuts com cobertura

Normalmente, os donuts são comprados às dúzias e, embora seja difícil resistir a eles, você pode não querer comê-los todos de uma vez, apenas para manter a cintura. Você pode guardar donuts glaceados para uma deliciosa surpresa em outro dia, congelando-os em um saco plástico ou recipiente hermeticamente fechado.
Forre uma assadeira de metal com papel manteiga. Coloque os donuts glaceados em uma única camada na assadeira. Certifique-se de que o lado com o esmalte está voltado para cima e que os donuts não estão se tocando.
Coloque a assadeira no freezer e deixe os donuts congelarem por pelo menos 3 a 5 horas ou até que estejam completamente congelados. Você também pode deixar os donuts no congelador durante a noite.
Remova a assadeira e donuts congelados do congelador. Use a espátula para remover cada donut congelado da assadeira e coloque-os com cuidado no saco plástico para freezer ou recipiente, um por um.
Certifique-se de que os donuts não descongelam. Trabalhe rapidamente e feche bem o saco plástico ou recipiente e remova o excesso de ar, se possível. Etiquete o saco ou recipiente com a data atual, para que você saiba quanto tempo os donuts ficaram armazenados no freezer.
Coloque o saco plástico ou recipiente de donuts congelados de volta no freezer. Congele por até três meses.
Dica
Congele donuts frescos no dia em que os comprar para ajudar a manter o frescor.
Use sacos plásticos que podem ser lacrados para remover quantos donuts desejar e devolver o restante ao freezer.
Você também pode embrulhar os donuts congelados em filme plástico, papel encerado ou papel alumínio antes de embalá-los no saco plástico para freezer ou recipiente.
Todo o esmalte pode não ficar nos donuts, mesmo que você os tenha pré-congelado antes de embalar; adicione mais glacê ou açúcar de confeiteiro aos donuts descongelados.Atenção
Descongele os donuts na geladeira. Você também pode descongelar e reaquecer os donuts no microondas ou forno, mas não os deixe esquentar por muito tempo, pois podem secar.
Não congele novamente donuts descongelados. Isso pode causar contaminação bacteriana e estragá-los.
Congelar donuts por mais de dois a três meses pode secá-los e dar-lhes um gosto rançoso.



Donuts caseiros são meio que um projeto, mas dão menos trabalho do que você imagina, e o resultado é um donut realmente ótimo, quente e crocante. Depois de dominar esta receita básica para um donut fofo com fermento, você pode fazer praticamente tudo o que quiser em termos de esmaltes, coberturas e recheios.

Donuts caseiros

INGREDIENTES

- 360 ml de leite
- 10 g (um pacote) de fermento seco ativo
- 2 ovos
- 115 g de manteiga derretida e resfriada
- 50 g de açúcar granulado
- 5 g de sal
- 640 g de farinha multiuso e mais para estender a massa
- Óleo, para fritar, e mais para a tigela.

CONFEITARIA LUCRATIVA

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Aqueça o leite até que esteja morno, mas não quente. Em uma tigela grande, misture com o fermento. Mexa levemente e deixe descansar até a mistura ficar espumosa, cerca de 5 minutos.

Passo 2 = Na batedeira ou em uma tigela, bata os ovos, a manteiga, o açúcar e o sal na mistura de fermento. Adicione metade da farinha (2 xícaras mais 2 colheres de sopa) e misture até incorporar, em seguida, misture o restante da farinha até que a massa se solte das laterais da tigela. Adicione mais farinha, cerca de 2 colheres de sopa de cada vez, se a massa estiver muito úmida. Se estiver usando uma batedeira, a massa provavelmente ficará muito grossa para bater; quando isso acontecer, transfira para uma superfície enfarinhada e amasse delicadamente até ficar homogêneo. Unte uma tigela grande com um pouco de óleo. Transfira a massa para a tigela e tampe. Deixe crescer em temperatura ambiente até dobrar de tamanho, cerca de 1 hora.

Passo 3 =Vire a massa sobre uma superfície bem enfarinhada e enrole com uma espessura de 1,2 cm. Corte os donuts com um cortador de donut, cortadores de biscoitos concêntricos ou um copo e um copo (o maior deve ter cerca de 7 centímetros de diâmetro), enfarinhando os cortadores conforme avança. Reserve os orifícios do donut. Se você estiver fazendo donuts recheados, não corte no meio. Amasse as sobras, tomando cuidado para não sobrecarregar, e deixe descansar por alguns minutos antes de repetir o processo.

Passo 4 = Coloque os donuts em duas assadeiras enfarinhadas de modo que haja espaço suficiente entre cada uma. Cubra com um pano de prato e deixe crescer em local aquecido até ficarem levemente inchadas e delicadas, cerca de 45 minutos. Se sua cozinha não estiver quente, aqueça o forno a 180˚C no início desta etapa, depois desligue o fogo, coloque as assadeiras no forno e deixe a porta entreaberta.

Passo 5 = Cerca de 15 minutos antes de os donuts terminarem de crescer, coloque o óleo em uma panela de fundo grosso em fogo médio e aqueça a 180˚C.. Enquanto isso, forre prateleiras de resfriamento, assadeiras ou pratos com toalhas de papel.

Passo 6 = Adicione cuidadosamente os donuts ao óleo, alguns de cada vez. Se forem delicados demais para serem pegos com os dedos (só podem ser assim se forem levados ao forno), use uma espátula de metal para pegá-los e colocá-los no óleo. Tudo bem se eles murcharem um pouco; eles vão inchar de novo enquanto fritam. Quando o fundo estiver dourado, depois de 45 segundos a um minuto, use uma escumadeira para virar; cozinhe até que estejam dourados. Os buracos de rosca cozinham mais rápido. Transfira os donuts para os pratos preparados ou prateleiras e repita com o resto da massa, ajustando o calor conforme necessário para manter o óleo em 180˚C. Unte ou recheie e sirva o mais rápido possível.



Donut de fermento

Este clássico donut de fermento é uma especialidade de TJ e Vera Obias chefs confeiteiros da Du Jour Bakery. A massa é leve e arejada, e os cristais de açúcar dão um toque crocante. Depois de cortar os donuts, teste se eles cresceram o suficiente tocando-os com a ponta do dedo; se voltam lentamente, são suficientemente resistentes. Recuar rapidamente significa que eles precisam de mais tempo, e não recuar significa que eles estão superprotegidos.

CONFEITARIA LUCRATIVA

INGREDIENTES

- Cerca de 1 litro de óleo vegetal
- 485 g de farinha de pão
- 50 g de açúcar, mais cerca de 2 xícaras / 400 gramas de açúcar para enrolar donuts
- 11 g de sal
- 10 g de fermento instantâneo
- 6 ovos grandes
- 296 de manteiga fria em cubos sem sal

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Unte uma tigela grande com óleo. Misture a farinha, 1/4 de xícara de açúcar, sal e fermento na tigela da batedeira equipada com o batedor de massa. Gire a batedeira para a velocidade 1 e mexa os ingredientes. Adicione os ovos e continue a misturar na velocidade 1, raspando a tigela e o gancho de massa conforme necessário, até a massa formar, cerca de 2 minutos. Aumente a velocidade para 2 e, em seguida, adicione a manteiga em 3 adições, certificando-se de que a manteiga esteja completamente emulsificada antes de adicionar mais e raspe a tigela e o gancho de massa conforme necessário, cerca de 10 minutos no total. A massa deve ser lisa e elástica. Coloque a massa pronta na tigela preparada, cubra com filme plástico e leve à geladeira durante a noite.

Passo 2 = Forre uma assadeira com papel manteiga. Vire a massa sobre uma superfície bem enfarinhada e use um rolo de massa enfarinhada para enrolá-la com uma espessura de 1,2 cm. Usando um donut redondo ou cortador de biscoitos, corte rodelas de 0,8 a 0,10 cm e o centro de 0,3 cm de diâmetro coloque os donuts na assadeira preparada, cubra frouxamente com filme plástico e deixe repousar em temperatura ambiente até que estejam visivelmente inchados e arejados, por cerca de 1 hora.

Passo 3 = Defina uma gradinha sobre uma assadeira e coloque as 2 xícaras de açúcar restantes em uma tigela rasa. Em uma panela grande de fundo pesado ou fritadeira, aqueça pelo menos 5 centímetros de óleo.Frite em óleo bem quente. Trabalhando em lotes, use uma escumadeira de metal ou espátula para colocar cuidadosamente os donuts e os furos no óleo quente. Frite, virando uma vez, até dourar claro, cerca de 1 minuto de cada lado. Quando terminar, transfira cada um para a gradinha e retorne o óleo bem quente entre os lotes. Enquanto ainda estiver quente, enrole donuts no açúcar e sirva imediatamente.



Esta é uma receita clássica , com um donut crocante como recipiente para o creme de pastelaria sedoso. A única ferramenta especial de que você precisa é um saco de confeitar. Mas você também pode enfiar um funil na lateral do donut e colocar o creme no centro da massa.

Boston Cream Donuts

INGREDIENTES

PARA OS DONUTS

- 300 g leite
- 10 g fermento seco ativo
- 2 ovos
- 115 g de manteiga derretida e resfriada
- 50 g de açúcar granulado
- 1 colher de chá de sal
- 620 g farinha multiuso e mais para estender a massa
- Óleo , para fritar, e mais para a tigela

PARA O GLACÊ

- 200 g açúcar em pó
- 30 g de cacau em pó sem açúcar
- 50 ml leite
- 5 ml de baunilha

PARA O CREME DE PASTELEIRO

- 140 g açúcar
- 20 g de farinha de trigo
- 16 g de amido de milho
- uma pitada de sal
- 2 ovos
- 480 g creme de leite
- 30 g de manteiga sem sal amolecida
- 5 ml de baunilha

CONFEITARIA LUCRATIVA

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite até que esteja morno, mas não quente, cerca de 90 graus. Em uma tigela grande, misture com o fermento. Mexa levemente e deixe descansar até a mistura ficar espumosa, cerca de 5 minutos.

Passo 2 = Na batedeira, bata os ovos, a manteiga, o açúcar e o sal na mistura de fermento. Adicione metade da farinha (2 xícaras mais 2 colheres de sopa) e misture até incorporar, em seguida, misture o restante da farinha até que a massa se solte das laterais da tigela. Adicione mais farinha, cerca de 2 colheres de sopa de cada vez, se a massa estiver muito úmida. Se estiver usando uma batedeira, a massa provavelmente ficará muito grossa para bater; quando isso acontecer, transfira para uma superfície enfarinhada e amasse delicadamente até ficar homogêneo. Unte uma tigela grande com um pouco de óleo.
Transfira a massa para a tigela e tampe. Deixe crescer em temperatura ambiente até dobrar de tamanho, cerca de 1 hora.

Passo 3 = Vire a massa sobre uma superfície bem enfarinhada e enrole com uma espessura de 2 cm. Corte os donuts com um cortador de donut, cortadores de biscoitos concêntricos ou um copo e um copo (o maior deve ter cerca de 7 centímetros de diâmetro), enfarinhando os cortadores conforme avança. Reserve os orifícios do donut. Se você estiver fazendo donuts recheados, não corte no meio. Amasse as sobras, tomando cuidado para não sobrecarregar, e deixe descansar por alguns minutos antes de repetir o processo.

Passo 4 = Coloque os donuts em duas assadeiras enfarinhadas de modo que haja espaço suficiente entre cada uma. Cubra com um pano de prato e deixe crescer em local aquecido até ficarem levemente inchadas e delicadas, cerca de 45 minutos. Se sua cozinha não estiver quente, aqueça o forno a 180°C no início desta etapa, depois desligue o fogo, coloque as assadeiras no forno e deixe a porta entreaberta.

Passo 5 = Cerca de 15 minutos antes de os donuts terminarem de crescer, coloque o óleo em uma panela de fundo grosso ou forno holandês em fogo médio e aqueça a 375. Enquanto isso, forre prateleiras de resfriamento, assadeiras ou pratos com toalhas de papel.

Passo 6 = Adicione cuidadosamente os donuts ao óleo, alguns de cada vez. Se forem delicados demais para serem pegos com os dedos (só podem ser assim se forem levados ao forno), use uma espátula de metal para pegá-los e colocá-los no óleo. Tudo bem se eles murcharem um pouco; eles vão inchar de novo enquanto fritam. Quando o fundo estiver dourado, depois de 45 segundos a um minuto, use uma escumadeira para virar; cozinhe até que estejam dourados. Os buracos de rosca cozinham mais rápido. Transfira os donuts para os pratos preparados ou prateleiras e repita com o resto da massa, ajustando o calor conforme necessário para manter o óleo em 180°C.

PREPARAÇÃO PARA O GLACÊ

Para a cobertura

- misture 200 g de açúcar em pó
- 30 g de cacau em pó sem açúcar
- 60 ml de leite
- 1 colher de chá de baunilha até ficar homogêneo.
- Mergulhe os topos dos donuts na cobertura e deixe endurecer em uma gradinha.

PREPARAÇÃO PARA O RECHEIO DE CREME DE PASTELARIA

Passo 1 = Misture 2/3 xícara de açúcar, 2 colheres de sopa de farinha, 2 colheres de sopa de amido de milho e uma pitada de sal em uma panela pequena. Em fogo médio, misture 2 ovos e 2 xícaras de creme de leite. Continue cozinhando, mexendo quase sempre, até que a mistura comece a ferver e engrossar, cerca de 10 minutos. Ajuste o fogo para que a mistura borbulhe suavemente; cozinhe até cobrir as costas de uma colher (ao passar o dedo por essa camada, a linha resultante deve manter seu formato). Junte 2 colheres de sopa de manteiga sem sal amolecida e 2 colheres de chá de baunilha. Passe por uma peneira de malha fina e deixe esfriar à temperatura ambiente antes de usar.

Passo 2 = Para rechear os donuts com o creme de pasteleiro, insira a ponta de um saco de confeitar com creme na lateral do donut e esprema. (Como alternativa, enfie um pauzinho na lateral do donut e mexa-o para abrir um espaço interno. Mergulhe um pequeno funil no orifício, coloque um pouco de recheio no funil e use o pauzinho para empurrá-lo para dentro do donut. o recheio se aglomera em direção ao centro do donut, basta pressionar levemente na parte superior para distribuí-lo uniformemente.)



Todd Gray, o chef e proprietário do Equinox Restaurant em Washington, desenvolveu esses sufganiyot de cidra de maçã como uma homenagem à herança judaica , servindo-os com geleia de mirtilo e gengibre em seu restaurante.

Rosquinhas de cidra de maçã

INGREDIENTES

- 240 ml cidra de maçã
- 780 g de farinha multiuso, mais para enrolar massa
- 5 g de chá de fermento
- 3 g de bicarbonato de sódio
- 2 g de chá de sal
- ¼ colher de chá de noz-moscada ralada na hora
- 5 g de canela em pó
- 60 g manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 300 g de açúcar granulado
- 50 g de açúcar mascavo
- 2 ovos grandes
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 120 g soro de leite
- 1 Maçã média azeda para cozinhar, descascada e cortada em cubos
- Óleo vegetal para fritar
- Geleia de gengibre de mirtilo, para servir

CONFEITARIA LUCRATIVA

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Coloque a cidra de maçã em uma panela pequena e leve ao fogo alto e reduza para 1/2 xícara; retire do fogo e reserve. Em uma tigela grande, peneire a farinha, o fermento, o bicarbonato, o sal, a noz-moscada e 1/2 colher de chá de canela.

Passo 2 = Na batedeira com pá, misture a manteiga, 1 xícara de açúcar granulado e o açúcar mascavo, até obter um creme. Misture os ovos um de cada vez. Misture a baunilha, o leitelho e a cidra reservada.

Passo 3 = Raspe a tigela e adicione a mistura de farinha peneirada. Misture apenas até misturar bem. Retire a tigela da batedeira, adicione a maçã e misture bem com a mão. Cubra e leve à geladeira por 30 minutos.

[Passo 4 = Em uma superfície de trabalho levemente enfarinhada, abra a massa em um disco áspero com cerca de 1 cm espessura. Corte a massa usando um cortador de donut ou 2 copos .Reserve.

Passo 5 = Encha uma fritadeira com óleo e aqueça a 180˚C Colocando três ou quatro donuts de cada vez, frite até dourar de cada lado, cerca de 5 minutos no total. Escorra em uma travessa forrada com papel toalha. Frite os “orifícios” separadamente. Em uma tigela pequena, misture 1/2 xícara de açúcar restante com 1 colher de chá de canela restante. Polvilhe os donuts com açúcar e canela e sirva quente. Se desejar, sirva com geléia de gengibre e mirtilo para mergulhar ou espalhar.



Onde as lojas de donuts tendem a confiar no vermelho fluorescente, geleia adocicada, você pode usar geleia ou o que quiser que realmente tenha um gosto bom. A única ferramenta especial de que você precisa é um saco de confeitar. Mas você também pode enfiar um funil na lateral do donut e colocar a geléia no centro da massa.

Donuts geleia

INGREDIENTES

- 60 g de leite
- 10 g (um pacote) de fermento seco ativo
- 2 ovos
- 115 g de manteiga derretida e resfriada
- ¼ xícara de açúcar granulado
- 1 colher de chá de sal
- 620 g farinha multiuso e mais para estender a massa
- Òleo , para fritar, e mais para a tigela.

CONFEITARIA LUCRATIVA

MODO DE PREPARO

PASSO 1 = Aqueça o leite até que esteja morno, mas não quente, cerca de 90 graus. Em uma tigela grande, misture com o fermento. Mexa levemente e deixe descansar até a mistura ficar espumosa, cerca de 5 minutos.

PASSO 2 = Na batedeira ou na batedeira com batedeira, bata os ovos, a manteiga, o açúcar e o sal na mistura de fermento. Adicione metade da farinha (2 xícaras mais 2 colheres de sopa) e misture até incorporar, em seguida, misture o restante da farinha até que a massa se solte das laterais da tigela. Adicione mais farinha, cerca de 2 colheres de sopa de cada vez, se a massa estiver muito úmida. Se estiver usando uma batedeira, a massa provavelmente ficará muito grossa para bater; quando isso acontecer, transfira para uma superfície enfarinhada e amasse delicadamente até ficar homogêneo. Unte uma tigela grande com um pouco de óleo. Transfira a massa para a tigela e tampe. Deixe crescer em temperatura ambiente até dobrar de tamanho, cerca de 1 hora.

PASSO 3 = Vire a massa sobre uma superfície bem enfarinhada e enrole com uma espessura de 2 cm. Corte os donuts com um cortador de donut, cortadores de biscoitos concêntricos ou um copo e um copo (o maior deve ter cerca de 7 centímetros de diâmetro), enfarinhando os cortadores conforme avança. Reserve os orifícios do donut. Se você estiver fazendo donuts recheados, não corte no meio. Amasse as sobras, tomando cuidado para não sobrecarregar, e deixe descansar por alguns minutos antes de repetir o processo.

MODO DE PREPARO

PASSO 4 = Coloque os donuts em duas assadeiras enfarinhadas de modo que haja espaço suficiente entre cada uma. Cubra com um pano de prato e deixe crescer em local aquecido até ficarem levemente inchadas e delicadas, cerca de 45 minutos. Se sua cozinha não estiver quente, aqueça o forno a 180˚C no início desta etapa, depois desligue o fogo, coloque as assadeiras no forno e deixe a porta entreaberta.

PASSO 5 = Cerca de 15 minutos antes de os donuts terminarem de crescer, coloque o óleo em uma panela de fundo grosso em fogo médio e aqueça a 180˚C. Enquanto isso, forre prateleiras de resfriamento, assadeiras ou pratos com toalhas de papel.

PASSO 6 = Adicione cuidadosamente os donuts ao óleo, alguns de cada vez. Se forem delicados demais para serem pegos com os dedos (só podem ser assim se forem levados ao forno), use uma espátula de metal para pegá-los e colocá-los no óleo. Tudo bem se eles murcharem um pouco; eles vão inchar de novo enquanto fritam. Quando o fundo estiver dourado, depois de 45 segundos a um minuto, use uma escumadeira para virar; cozinhe até que estejam dourados. Os buracos de rosca cozinham mais rápido. Transfira os donuts para os pratos preparados ou prateleiras e repita com o resto da massa, ajustando o calor conforme necessário para manter o óleo em 180˚C. Unte ou recheie como segue e sirva o mais rápido possível.

PASSO 7 = Quando os donuts estiverem frios o suficiente para serem manuseados, mas ainda quentes, role-os em uma tigela rasa de açúcar granulado para revestir. Encha com sua geléia favorita.



Donuts com Açúcar e Canela

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 180 g de açúcar
- 450 g de farinha
- 40 g de manteiga derretida
- 120ml de leite à temperatura ambiente
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- uma pitadinha de sal
- óleo para fritar
- açúcar e canela para a cobertura

MODO DE PREPARO

Numa tigela coloque o açúcar e os ovos. Bata com a batedeira até formar um creme esbranquiçado.
À parte peneire a farinha, o fermento e o sal.
Adicione uma parte da mistura da farinha e a manteiga derretida ao creme dos ovos e envolva.
Aos poucos acrescente a restante farinha intercalando com o leite.
Coloque a massa numa bancada polvilhada de farinha e trabalhe-a durante pelo menos 5 minutos.

Leve um tacho ao fogo com óleo. Deixe-o aquecer enquanto corta os donuts.
Na bancada, polvilhada com farinha (muito importante) estenda a massa até ficar com 2cm de altura. Com a ajuda de um cortador de bolachas grande, corte círculos e retire o centro com um cortador mais pequenino.
Frite os donuts até ficarem douradinhos (não coloque muitos a fritar ao mesmo tempo).
Depois de escorridos, passe-os por açúcar e canela.



Donuts caseiros são meio que um projeto, mas dão menos trabalho do que você imagina, e o resultado é um donut realmente ótimo, quente e crocante. Depois de dominar esta receita básica para um donut fofo com fermento, você pode fazer praticamente tudo o que quiser em termos de esmaltes, coberturas e recheios.

Donuts Vitrificados Clássicos

INGREDIENTES

PARA OS DONUTS

- 360 ml de leite
- 10g de fermento seco ativo
- 2 ovos
- 115g de manteiga derretida e resfriada
- 50 g de açúcar granulado
- 1 colher de chá de sal
- 620 g farinha trigo e mais para estender a massa
- Óleo , para fritar, e mais para a tigela.

PARA O GLACÊ

- 240 g açúcar em pó
- 60 ml copo de leite.

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Aqueça o leite até que esteja morno, mas não quente, cerca de 90 graus. Em uma tigela grande, misture com o fermento. Mexa levemente e deixe descansar até a mistura ficar espumosa, cerca de 5 minutos.

Passo 2 = Na batedeira ou na batedeira com batedeira, bata os ovos, a manteiga, o açúcar e o sal na mistura de fermento. Adicione metade da farinha (2 xícaras mais 2 colheres de sopa) e misture até incorporar, em seguida, misture o restante da farinha até que a massa se solte das laterais da tigela. Adicione mais farinha, cerca de 2 colheres de sopa de cada vez, se a massa estiver muito úmida. Se estiver usando uma batedeira, a massa provavelmente ficará muito grossa para bater; quando isso acontecer, transfira para uma superfície enfarinhada e amasse delicadamente até ficar homogêneo. Unte uma tigela grande com um pouco de óleo. Transfira a massa para a tigela e tampe. Deixe crescer em temperatura ambiente até dobrar de tamanho, cerca de 1 hora.

Passo 3 = Vire a massa sobre uma superfície bem enfarinhada e enrole com uma espessura de 2 cm. Corte os donuts com um cortador de donut, cortadores de biscoitos concêntricos ou um copo e um copo (o maior deve ter cerca de 7 centímetros de diâmetro), enfarinhando os cortadores conforme avança. Reserve os orifícios do donut. Se você estiver fazendo donuts recheados, não corte no meio. Amasse as sobras, tomando cuidado para não sobrecarregar, e deixe descansar por alguns minutos antes de repetir o processo.

MODO DE PREPARO

Passo 4 = Coloque os donuts em duas assadeiras enfarinhadas de modo que haja espaço suficiente entre cada uma. Cubra com um pano de prato e deixe crescer em local aquecido até ficarem levemente inchadas e delicadas, cerca de 45 minutos. Se sua cozinha não estiver quente, aqueça o forno a 180˚C no início desta etapa, depois desligue o fogo, coloque as assadeiras no forno e deixe a porta entreaberta.

Passo 5 = Cerca de 15 minutos antes de os donuts terminarem de crescer, coloque o óleo em uma panela de fundo grosso e aqueça a 180˚C. Enquanto isso, forre prateleiras de resfriamento, assadeiras ou pratos com toalhas de papel.

Passo 6 = Adicione cuidadosamente os donuts ao óleo, alguns de cada vez. Se forem delicados demais para serem pegos com os dedos (só podem ser assim se forem levados ao forno), use uma espátula de metal para pegá-los e colocá-los no óleo. Tudo bem se eles murcharem um pouco; eles vão inchar de novo enquanto fritam. Quando o fundo estiver dourado, depois de 45 segundos a um minuto, use uma escumadeira para virar; cozinhe até que estejam dourados. Os buracos de rosca cozinham mais rápido. Transfira os donuts para os pratos preparados ou prateleiras e repita com o resto da massa, ajustando o calor conforme necessário para manter o óleo em 180˚C. Unte ou recheie como segue e sirva o mais rápido possível.

[Passo 7 = Bata 2 xícaras de açúcar em pó, 1/4 xícara de leite e 1 colher de chá de baunilha até ficar homogêneo. Quando os donuts estiverem frios o suficiente para serem manuseados, mergulhe na cobertura; se quiser, vire-os de forma que a parte superior fique completamente coberta. Coloque em prateleiras para deixar o esmalte endurecer.



O sufganiyot ou, como os conhecemos, donuts com geléia. Perfumado com açúcar e geléia, sufganiyot (plural de sufganiya) se tornou um símbolo mais doce do feriado, especialmente para as crianças.

INGREDIENTES

- 60 ml de leite ou água morna
- 4g de chá de fermento seco
- 25 g de açúcar
- 1 ovo inteiro mais 1 gema de ovo
- 15 ml de creme de leite ou óleo vegetal
- ¼ colher de chá de sal
- ¼ colher de chá de extrato de baunilha
- Raspas de 1/2 laranja recém raladas
- 200 g de farinha, mais conforme necessário
- 100 g geléia grossa de framboesa ou morango
- Óleo vegetal para fritar
- Açúcar de confeiteiro para espanar

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Coloque o leite ou água em uma tigela pequena. Polvilhe o fermento e 1 colher de chá de açúcar sobre o leite. Reserve até ficar espumoso, cerca de 10 minutos.

Passo 2 = Em uma batedeira , bata o açúcar restante com o ovo e a gema. Adicione o creme de leite, sal, extrato de baunilha, raspas de laranja e mistura de fermento e misture bem. Com a batedeira em funcionamento, adicione gradualmente a farinha. Misture até a massa ficar macia, lisa e elástica, adicionando farinha se a massa parecer muito pegajosa, 3 a 5 minutos. Não adicione mais do que 3 colheres de sopa de farinha; a massa ficará um pouco pegajosa, mas firmará na geladeira. Coloque em uma tigela untada com óleo, cubra e leve à geladeira por pelo menos 4 horas ou durante a noite.

Passo 3 = Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com uma espessura de 2 cm. Use um biscoito ou cortador de biscoitos para cortar rodelas de 5 cm, colocando-as em uma assadeira forrada de pergaminho. Role as sobras e corte novamente. Deixe crescer em local aquecido por 30 minutos.
Passo 4 = Em uma panela pesada, aqueça 5 cm de óleo a 180°C; quando estiver bem quente, um pequeno pedaço de massa vai dourar no fundo em 30 segundos. Se estiverem muito quentes, os donuts dourarão do lado de fora antes de cozinharem. Trabalhando em lotes, frite os donuts até dourar, virando uma vez. Escorra sobre papel absorvente e polvilhe com açúcar ainda morno. Deixe o óleo voltar a 180 graus entre os lotes.

MODO DE PREPARO

Passo 5 = Se você tiver um saco de confeitar, coloque uma pequena ponta redonda e coloque a geléia no saco. Quando os donuts estiverem frios o suficiente para serem manuseados, use a ponta do saco (ou a ponta pontiaguda de uma faca serrilhada) para fazer um furo no fundo do donut. Esprema ou use uma colher pequena para enfiar 1/2 colher de chá de geleia no buraco. Repita com os donuts restantes e sirva imediatamente. Polvilhe novamente com açúcar de confeiteiro.



Donuts Buttermilk Cake

CONFEITARIA LUCRATIVA

INGREDIENTES

PARA OS DONUTS:

- 960 mililitros de óleo vegetal, para fritar, mais 3 colheres de sopa
- 339 gramas de farinha trigo, além de mais, conforme necessário
- 100 gramas de açúcar granulado
- 2 ¼ colheres de chá de fermento
- ¾ colher de chá de sal
- ⅛ colher de chá de noz-moscada moída
- 113 gramas de creme de leite
- 120 ml BUTTERMILK
- 1 ovo grande mais 1 gema de ovo grande

PARA O ESMALTE DE BAUNILHA:

- 204 gramas de açúcar de confeiteiro
- 60 mililitros de leitelho, leite ou água, além de mais conforme necessário
- ¼ colher de chá de extrato de baunilha
- ⅛ colher de chá de sal
- Granulados, flocos de coco torrados ou nozes picadas, como nozes, pistache ou avelãs

PARA O GLACÊ DE CHOCOLATE:

- 185 gramas de açúcar de confeiteiro
- 47 gramas de cacau em pó
- 60 mililitros de leitelho, leite ou água, além de mais conforme necessário
- ⅛ colher de chá de sal
- Granulados, flocos de coco torrado, sal em flocos ou nozes picadas, como nozes, pistache ou avelãs

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Faça os donuts: Aqueça 4 xícaras / 960 mililitros de óleo em uma panela grande de fundo pesado (de preferência mais larga do que mais alta) em fogo

Passo 2 = Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar, o fermento, o sal e a noz-moscada.

Passo 3 = Em uma tigela média, misture o creme de leite, o leitelho, o ovo, a gema e 3 colheres de sopa de óleo. Adicione os ingredientes úmidos aos secos, usando uma colher de pau para misturar delicadamente apenas até formar uma massa, não sobrecarregue a massa.

Passo 4 = Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e sove 4 ou 5 vezes, apenas até que não haja mais manchas úmidas ou secas, polvilhando com farinha adicional conforme necessário (a massa deve ficar macia, mas não molhada).

Passo 5 = Pat massa (não há necessidade de usar um rolo aqui) com uma espessura de cerca de 2 cm. Usando um cortador de anel , faça quantos círculos você puder. Usando um cortador de anel , perfure o centro de cada círculo. (Mergulhar os anéis na farinha antes de cada corte ajuda a evitar que grudem.) As sobras de massa podem ser juntadas e gentilmente pressionadas mais duas vezes para cortar o restante dos donuts, continuando a enfarinhar a superfície de trabalho conforme necessário.

Passo 6 = Trabalhando em lotes, coloque delicadamente os donuts no óleo (não mais do que 4 ou 5 de cada vez). Frite de um lado até dourar profundamente, cerca de 2 minutos. Vire com uma pinça ou uma escumadeira e continue a fritar até dourar e ficar cozido, mais 2 minutos.

MODO DE PREPARO

Passo 7 = Escorra os donuts em uma gradinha forrada com papel toalha e prossiga com os donuts restantes, certificando-se de que o óleo retorne à temperatura entre os lotes.

Passo 8 = Para fazer a cobertura de baunilha: Em uma tigela média, misture o açúcar de confeiteiro, o leitelho, o extrato de baunilha e o sal até que não haja grumos. Adicione mais leitelho, se necessário, 1 colher de sopa de cada vez, para diluir a cobertura.

Passo 9 = Remova a toalha de papel da grade. Mergulhe cada donut na cobertura de um lado, deixando o excesso pingar de volta na tigela, e coloque-o de volta na gradinha. Polvilhe imediatamente com granulado, nozes picadas ou coco torrado.

Passo 10 = Para fazer a cobertura de chocolate: Em uma tigela média, misture o açúcar de confeiteiro, o cacau em pó, o leitelho e o sal até que não haja grumos. Adicione mais leitelho, se necessário, 1 colher de sopa de cada vez, para diluir a cobertura.

Passo 11 = Remova a toalha de papel da grade. Mergulhe cada donut na cobertura de um lado, deixando o excesso pingar de volta na tigela, e coloque-o de volta na gradinha. Polvilhe imediatamente com granulado, sal marinho em flocos, nozes picadas ou coco torrado.



Depois de provar essas guloseimas irresistivelmente gordas e açucaradas do mestre de donuts Justin Gellatly, não haverá mais volta!

Donuts recheado

INGREDIENTES

Para a massa

- 500g de farinha de pão branco
- 60g de açúcar refinado dourado
- 15g de fermento fresco, esfarelado
- 4 ovos
- raspas de 1/2 limão
- 2 colheres de chá de sal marinho fino
- 125 g de manteiga sem sal amolecida
- Óleo de girassol, para fritar
- açúcar refinado, para jogar

MODO DE PREPARO

PASSO 1
Coloque 150g de água e todos os ingredientes da massa, exceto a manteiga, na tigela grande da batedeira com batedeira. Misture em velocidade média por 8 minutos ou até que a massa comece a se soltar das laterais e forme uma bola. Desligue a batedeira e deixe a massa descansar por 1 min.

PASSO 2
Ligue a batedeira novamente em velocidade média e adicione aos poucos a manteiga à massa - cerca de 25g de cada vez. Depois de incorporado, bata em velocidade alta por 5 minutos até obter uma massa brilhante, lisa e bem elástica ao puxar.

ETAPA 3
Cubra a tigela com filme plástico ou um pano de prato limpo e deixe fermentar até dobrar de tamanho. Bata a massa na tigela brevemente, cubra novamente e coloque na geladeira para esfriar durante a noite.

PASSO 4
No dia seguinte, tire a massa da geladeira e corte em pedaços de 50g (você deve pegar cerca de 20).

PASSO 5
Abra os pedaços de massa em pãezinhos lisos e apertados e coloque-os em uma assadeira enfarinhada, deixando bastante espaço entre eles, pois você não quer que eles grudem enquanto crescem.

CONFEITARIA LUCRATIVA

MODO DE PREPARO

PASSO 6
Cubra frouxamente com filme plástico e deixe por 4 horas ou até dobrar de tamanho. Encha a fritadeira ou a panela de base pesada até a metade com óleo. Aqueça o óleo a 180°C.

PASSO 7
Quando o óleo estiver aquecido, deslize cuidadosamente os donuts da bandeja usando um raspador de massa enfarinhada. Tomando cuidado para não esvaziá-los, coloque-os no óleo. Faça 2-3 por lote, dependendo do tamanho da sua fritadeira ou panela.

PASSO 8
Frite por 2 minutos de cada lado até dourar - eles incham e flutuam, então você pode precisar empurrá-los suavemente para baixo após cerca de 1 minuto para ajudá-los a obter uma coloração uniforme.

PASSO 9
Retire os donuts da fritadeira e coloque-os sobre papel de cozinha.

PASSO 10
Jogue os donuts em uma tigela de açúcar refinado ainda morno. Repita os passos até que todos os donuts estejam fritos, mas continue verificando se a temperatura do óleo está correta - se estiver muito alta, eles vão queimar e ficar crus no meio; se estiver muito baixo, o óleo será absorvido pelos donuts e eles ficarão gordurosos. Deixe esfriar antes de encher.

MODO DE PREPARO

Café: Adicione 4 colheres de sopa de café forte moído na hora ao leite.

Malte e baunilha: Misture 2 colheres de sopa de malte em pó ao açúcar e 2 colheres de sopa de malte líquido ao leite.

Açafrão: Adicione uma boa pitada de açafrão ao leite. Finalize com metade da quantidade de creme.

Creme de violeta: Adicione 3 colheres de chá de extrato de violeta e 3 colheres de sopa de licor de violeta ao creme acabado. Polvilhe violetas açucaradas e doces Parma Violet esmagados por cima dos donuts recheados.

MODO DE PREPARO

PASSO 11
Para rechear os donuts, faça um furo com uma pequena faca no vinco de cada um, em qualquer lugar ao redor da linha branca entre a parte superior e inferior frita.

PASSO 12
Encha um saco de pasteleiro com o seu recheio e enfie no donut até ficar bem inchado - 20-50g é a quantidade ideal, dependendo do recheio; o creme será menos, porque é mais arejado. Depois de recheados, é melhor comer os donuts imediatamente, mas podem ser mantidos em uma lata hermética.

PASSO 13
Recheios

Recheio de creme: experimente o recheio de creme Justin e, se quiser, acrescente sabores diferentes ao creme da seguinte maneira ...

Açúcar mascavo: substitua o açúcar refinado por metade do açúcar mascavo escuro e metade do açúcar mascavo claro. Você pode adicionar gengibre picado ao creme acabado ou um pouco de avelã. Finalize com metade da quantidade de creme.

Chocolate: Bata 150g de chocolate escuro (70%) no leite. Finalize com metade do creme.

CONFEITARIA LUCRATIVA



Donuts de açúcar caseiros simples

CONFEITARIA LUCRATIVA

INGREDIENTES

- 10 g de fermento seco ativo
- 2 colheres de sopa de água morna
- 1/2 colher de chá de açúcar granulado
- Misture com um mixer
- 360 g de farinha multiuso
- 240 ml leite integral morno
- 65 g manteiga sem sal, temperatura ambiente
- 3 gemas de ovo grandes
- 30 g de açúcar granulado
- Para revestimento
- 200 g de açúcar granulado

MODO DE PREPARO

Levedura de prova: misture 2 colheres de sopa de água morna, 1/2 colher de chá de açúcar e 2 1/2 colher de chá de fermento seco ativo em um copo alto. Deixe crescer por 5-10 minutos ou até dobrar de volume e formar espuma. Se não crescer e espumar, descarte o fermento e compre um novo lote de fermento antes de prosseguir com a receita.

Faça massa donut: misture 3 1/4 xícaras de farinha, 1 xícara de leite morno, 50 g de manteiga em temperatura ambiente, 3 gemas, 2 colheres de sopa de açúcar e a mistura de fermento à prova de fogo na batedeira em velocidade baixa, com o batedor de massa até a massa começar juntar, cerca de 2 minutos. Aumente ligeiramente a velocidade e amasse por mais 15-20 minutos ou até que a massa fique pegajosa ao toque.

Dê forma à massa de donut : pegue a massa e forme uma bola. Unte com manteiga uma tigela grande (para prova), coloque a bola de massa de volta na tigela untada e unte a bola de massa para evitar que forme uma crosta.
Prova: Cubra com um pano de prato limpo, coloque em um local aquecido e sem correntes de ar e deixe crescer por 1-2 horas (dependendo de como está quente) até pelo menos dobrar de volume.
Corte quadrados de 5 "x 5" de pergaminho ou papel de cera.

Perfure a massa, vire-a sobre a superfície untada (pode usar spray antiaderente) e enrole até 2 cm de espessura. Corte o máximo de rodelas possível com um cortador de biscoitos redondo de 7 cm coloque 1 disco de massa em 1 pedaço de papel manteiga preparado. Continue a enrolar e cortar o máximo de discos de donut que puder até que toda a massa de donut se esgote.

MODO DE PREPARO

Cubra os donuts recortados com um pano de prato limpo e deixe crescer por 45 min a 1 hora ou até dobrar de tamanho.

Aqueça 5 cm de óleo em uma panela pesada (ferro fundido) a 180°C. Para fritar donuts, coloque no máximo 4 e deixe dourar antes de virar para o outro lado, cerca de 1-2 minutos de cada lado.

Transfira para toalhas de papel ou gradinha para escorrer. Deixe esfriar.

Quando os donuts estiverem frios o suficiente para serem manuseados, enrole-os em açúcar granulado ou em pó.



CONFEITARIA LUCRATIVA
















DONUTS RECHEADOS COM CREME DE BAUNILHA

CONFEITARIA LUCRATIVA

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

- 10 g de chá fermento seco ativo
- 160 ml de leite (à temperatura ambiente)
- 600 g de farinha trigo
- 100g de açúcar granulado
- 2 colheres de chá sal
- 3 ovos
- 100 g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente.

PARA O CREME DE PASTELARIA:

- 360 ml de leite
- 100 g açúcar granulado
- 50 g farinha de trigo
- ½ colher de chá sal
- 4 gemas de ovo
- 1 colher de chá extrato de baunilha
- 30 ml de creme de leite
-

PARA FRITAR:

- Óleo de canola ou a gosto

PARA O REVESTIMENTO:

- 200 g de açúcar granulado

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Faça a Massa: Na tigela grande da batedeira com batedeira, misture o fermento e o leite; deixe repousar até que o fermento se dissolva, cerca de 1 minuto. Adicione a farinha, o açúcar, o sal e os ovos; mexa em velocidade baixa até a massa formar uma massa, cerca de 3 minutos. Adicione a manteiga, dois pedaços de cada vez, mexendo a cada adição e até que a manteiga esteja totalmente incorporada e a massa fique macia, um total de 5 a 6 minutos. Retire a massa da tigela e embrulhe bem com filme plástico. Leve à geladeira pelo menos 6 horas e até 15 horas.

Passo 2 = Faça o Creme Pastelaria: Enquanto a massa esfria, faça o creme pasteleiro. Em uma tigela pequena, misture o açúcar, a farinha e o sal. Em uma tigela média, bata as gemas até incorporar bem, cerca de 30 segundos. Bata lentamente na mistura de farinha até ficar espesso e pastoso. Em uma panela média em fogo médio, aqueça o leite até começar a formar bolhas nas bordas (não deixe o leite ferver).

Passo 3 = Retire o leite do fogo e despeje lentamente na mistura de ovos, mexendo sempre. Raspe a mistura de ovos de volta na panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre até a mistura engrossar e ferver, cerca de 3 minutos. Ferva, mexendo, por 10 segundos (o creme ficará espesso e brilhante e não terá espuma por cima) e retire imediatamente do fogo.

Passo 4 = Despeje o creme de pasteleiro por uma peneira de malha fina colocada sobre uma tigela pequena e misture a baunilha. Cubra com filme plástico, pressionando o filme plástico contra a superfície do creme de pastelaria para evitar a formação de uma película. Leve à geladeira até esfriar, pelo menos 4 horas e até 3 dias.

Passo 5 = Prepare os Donuts: Forre uma assadeira com papel manteiga e borrife levemente com spray de cozinha antiaderente; deixou de lado. Coloque a massa refrigerada em uma superfície bem enfarinhada e role suavemente em um quadrado de 30 centímetros (deve ter cerca de 2 cm de espessura). Corte os donuts usando um cortador redondo . Transfira os donuts para a assadeira preparada, cubra com um pedaço de filme plástico que foi borrifado com spray de cozinha antiaderente e coloque em um local quente até que dobrem de altura e pareçam macios e almofadados, 2 a 3 horas .

Passo 6 = Frite os Donuts: Encha uma panela grande de fundo pesado com 5 cm de óleo e coloque em fogo médio-alto até atingir 180˚C em um termômetro de fritar. Enquanto o óleo esquenta, forre uma assadeira com uma camada dupla de toalhas de papel para escorrer os donuts. Coloque o açúcar em uma tigela pequena e reserve.

Passo 7 = Trabalhando com três donuts de cada vez, coloque-os cuidadosamente no óleo quente e frite até dourar na parte de baixo, 2 a 3 minutos. Vire os donuts com cuidado e frite por mais 2 a 3 minutos ou até que o outro lado esteja dourado também. Usando uma escumadeira ou um coador de aranha , remova os donuts da assadeira forrada com papel toalha. Repita com os donuts restantes.

Passo 8 = Assim que os donuts estiverem frios o suficiente para serem manuseados, coloque-os no açúcar, um de cada vez, para cobri-los por igual. Retorne os donuts para a assadeira forrada com papel toalha e deixe esfriar completamente por 30 a 40 minutos.

Passo 9 = Encha os Donuts: Enquanto espera os donuts esfriarem, bata as 6 colheres de sopa de creme de leite em velocidade média-alta até que os picos parados se formem. Bata o creme de pasteleiro resfriado para soltá-lo e, em seguida, envolva delicadamente um terço do creme chantilly. Junte o creme batido restante até que não haja mais estrias brancas.

Passo 10 = Transfira o creme para um saco de confeitar com uma pequena ponta redonda de decoração . Faça um furo na lateral de cada rosquinha e preencha com creme de pasteleiro. Os donuts devem ser servidos assim que forem recheados. Eles são melhores no mesmo dia em que são feitos.



DONUTS POLONESES

INGREDIENTES

- 480 ml de leite integral, aquecido
- 20 g de fermento seco ativo (2 pacotes)
- 60 g de açúcar granulado, dividido
- 900 g de farinha trigo, dividida
- 1 ovo
- 4 gemas de ovo
- 1 colher de chá extrato de baunilha
- 7 g de sal
- 60 g de manteiga sem sal (derretido e resfriado)
- Óleo de amendoim
- (óleo de canola ou banha, para fritar)
- Conservas de frutas

(Para preencher)

- Açúcares em pó e granulados
- (para revestimento)

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Despeje o leite morno na tigela da batedeira. Junte o fermento e uma pitada de açúcar granulado. Deixe repousar por 5 a 10 minutos ou até que fique espumante.

Passo 2 = Adicione 2 xícaras de farinha à mistura e mexa com uma colher de pau até formar uma massa lisa. Cubra com filme plástico e deixe descansar em local aquecido por 30 minutos. A mistura deve ter crescido e estar bem borbulhante.

Passo 3 = Em uma tigela média, bata o ovo e as gemas até o amarelo claro e espumoso, cerca de 3 minutos. Adicione o açúcar, o extrato de baunilha e o sal e bata até combinado e homogêneo.

Passo 4 = Coloque o gancho de massa na batedeira, acrescente a mistura de ovos à massa e bata em velocidade média-baixa até incorporar quase toda a massa. Adicione a manteiga derretida e misture. Aos poucos, adicione mais 3 xícaras de farinha à mistura e continue a amassar até obter uma massa bem macia. (Não limpará as laterais da tigela nem formará uma bola; ficará um pouco frouxa e um pouco pegajosa.) Se necessário, acrescente mais 1 xícara de farinha, uma colher de cada vez, até a massa formar.

Passo 5 = Transfira a massa para uma tigela levemente untada, cubra com filme plástico e coloque em um local quente até dobrar de tamanho.

Passo 6 = Retire a massa da tigela e coloque sobre uma superfície enfarinhada. Com os dedos, empurre a massa para baixo em uma camada uniforme. Polvilhe farinha na massa e estenda-a com uma espessura de 2 cm. Se a massa não mantiver o formato e voltar a crescer, cubra com uma toalha úmida e deixe descansar por alguns minutos e tente novamente.

Passo 7 = Use um cortador de biscoitos de 7 cm para cortar rodelas de massa. Transfira as rodelas de massa para assadeiras forradas com pergaminho. Reúna as sobras de massa e abra novamente e corte até que você tenha usado toda a massa. Cubra as assadeiras frouxamente com filme plástico e coloque em um local quente e sem correntes de ar até que quase dobrem de tamanho, cerca de 30 minutos.

Passo 8 = Enquanto isso, aqueça pelo menos 5 cm de óleo em uma panela de fundo pesado ou frigideira funda em fogo médio a 180°C. Cuidadosamente abaixe cerca de seis donuts por vez (seja certifique-se de não sobrecarregar a frigideira) e frite até que o fundo esteja dourado. Vire-os com cuidado e continue a fritar até que o outro lado esteja dourado. Use uma peneira ou escumadeira para removê-los e colocá-los em uma assadeira forrada com papel toalha para escorrer. Deixe o óleo voltar à temperatura e repita até que todo os donuts estejam fritos.

Passo 9 = Deixe o donuts esfriar até que você consiga manuseá-lo facilmente. Usando um bico de recheio, coloque as frutas em conserva nas laterais do donutse passe o açúcar. Os paczki ficam melhores no mesmo dia em que são feitos, mas podem ser armazenados em um recipiente hermético em temperatura ambiente por até 2 dias.



DONUTS NO POTE

INGREDIENTES



PARA O MOCHA CHANTILLY

- 1 colher de chá extrato de baunilha
- 1 colher de chá pó expresso instantâneo
- 240 ml de creme de queijo (à temperatura ambiente)
- 100 g de açúcar granulado
- 480 ml de creme de leite
- 12 donuts de sua preferencia (corte em pedaços pequenos)
- Chantilly adicional
- (para enfeitar, se desejar)
- Donut adicional para enfeitar
- (se desejado)

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Faça o Mocha Chantilly: Em uma tigela pequena misture o extrato de baunilha e o expresso em pó instantâneo até que se dissolva. Se ainda houver aglomerados ou grânulos, leve ao microondas por 5 segundos e mexa novamente até ficar homogêneo. Em uma tigela grande, adicione o cream cheese, o açúcar e a mistura de baunilha / expresso. Bata em velocidade média com um acessório de batedeira até ficar homogêneo e completamente combinado, cerca de 3 minutos. Adicione lentamente o creme de leite, raspe as laterais da tigela, aumente a velocidade para médio-alto e bata até formar picos firmes.

Passo 2 = Monte a bagatela: Adicione um terço dos pedaços de donut de sua preferencia no fundo da tigela de bagatela e cubra com um terço do creme chantilly mocha. Repita essas camadas mais duas vezes, terminando com uma camada de chantilly de mocha. Leve à geladeira até a hora de servir (o bolo pode ser feito até um dia antes de servir). Deixe descansar em temperatura ambiente por pelo menos 15 minutos antes de servir.



DONUT DE OREO E SORVETE

CONFEITARIA LUCRATIVA

INGREDIENTES

RECHEIO DE BISCOITOS E CREME

- 10 biscoitos de chocolate
- 115 g de cream cheese
- 12 pedaços de chocolate(a gosto)

MISTURA DONUT

- 250 g de farinha simples
- 50 g de açúcar refinado
- 1 ½ colher de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de sal
- 120 ml de leite
- 50 g de manteiga derretida
- 2 colheres de sopa de óleo de girassol
- 4 xícaras de óleo de girassol(1 L), para fritar

DONUT TOPPING

- 50 g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Despeje os biscoitos em um saco ziplock, prenda e amasse até fazer migalhas usando um rolo.

Passo 2 = Despeje metade das migalhas do biscoito em uma tigela e misture com o cream cheese. Deixou de lado.

Passo 3 = Prepare a mistura de donut combinando a farinha, o açúcar, o fermento e o sal em uma tigela. Faça um buraco no meio dos ingredientes secos.

Passo 4 = Adicione o leite, a manteiga derretida e o óleo de girassol na cuba de ingredientes secos.

Passo 5 = Misture com um garfo até formar uma massa. Comece a enrolar a massa em bolas do tamanho de uma bola de golfe e alise usando o polegar.

Passo 6 = Coloque uma colher de chá da mistura de cream cheese e um quadrado de chocolate. Feche a massa com as mãos, beliscando as costuras se necessário, e enrole até formar uma bola.

Passo 7 = Aqueça o litro de óleo de girassol em uma panela até atingir 180°C.

Passo 8 = Frite as bolas de donut por cerca de 4-5 minutos, até dourar. Em seguida, deixe os donuts escorrer e esfriar em uma grade ou toalha de papel.
Passo 9 = Regue sobre o chocolate branco derretido e a metade restante das migalhas do biscoito.

Passo 10 = Aproveitar!



DONUT RECHEADO COM NUTELLA

CONFEITARIA LUCRATIVA

INGREDIENTES

- 30 g de de fermento seco ativo
- 240 ml de água quente
- 20 g de sopa de açúcar (para fermentar o fermento)
- 10 g de sal
- 1/2 colher de chá de fermento em pó (2g)
- 100 g de açúcar (adicione à massa)
- 700 g de farinha de trigo
- 50 g de gordura
- 3 gemas de ovo
- 1/2 colher de chá de baunilha
- óleo de amendoim ou da sua preferência para fritar
- 300 gas de açúcar (para enrolar donuts)
- MUITA NUTELLA

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Em uma tigela grande ou na batedeira, misture o fermento, a água morna e 1 colher de sopa de açúcar. Você quer que a água esteja boa e quente, mas não quente. Deixe a mistura descansar por cerca de 5-10 minutos e certifique-se de que esteja boa e espumosa. (Se não for, abandone o navio !! Você matou seu fermento. Jogue-o fora e recomece; desta vez, certifique-se de que sua água não esteja muito quente.

Passo 2 = Encha uma panela de 3 quartos com água, tampe e leve para ferver em fogo alto.

Passo 3 = Em outra tigela média, misture o sal, o fermento, 1/2 xícara de açúcar e a farinha de pão. Deixe de lado.

Passo 4 = Quando o fermento estiver espumoso, acrescente a gordura, 3 gemas e a baunilha e mexa com uma colher de pau.

Passo 5 = Adicione cerca de metade da mistura de farinha e misture bem com a colher.

Passo 6 = Coloque o gancho de massa na batedeira, se for usar (se não, use a colher) Adicione o restante da mistura de farinha e mexa bem. Depois de misturar toda a farinha, amasse com a batedeira por 2 minutos. Ou sove manualmente por 2 minutos sobre uma superfície enfarinhada. A massa deve limpar as laterais da tigela, não é muito pegajosa. Adicione mais farinha, se necessário .

CONFEITARIA LUCRATIVA

Passo 7 = Unte uma tigela grande com spray antiaderente ou esfregue com um pouco de óleo. Forme uma bola com a massa e coloque na tigela. Vire para que a parte superior fique untada. Cubra levemente com um pano de prato ou filme plástico. Coloque na prateleira superior do forno.

Passo 8 = Coloque uma bandeja no rack inferior. Despeje cuidadosamente a água fervente na panela. Feche a porta do forno e não abra novamente por 1 hora!

Passo 9 = Após uma hora, a massa deve ter dobrado de tamanho.

Passo 10 = Despeje a água da panela de volta na panela, tampe e leve para ferver novamente.

Passo 11 = Forre 2 assadeiras grandes, de beiradas baixas, com papel manteiga ou silpats. Pulverize com spray antiaderente.

Passo 12 = Pique a massa e sove-a algumas vezes sobre uma superfície levemente enfarinhada.

Passo 13 = Use um rolo para enrolar a massa em um círculo de cerca de 30 x 30 cm. A massa deve ter cerca de metade da espessura do seu polegar.

Passo 14 = Use um cortador de biscoitos para cortar a massa em donuts. Não torça o cortador, empurre diretamente para baixo.
Passo 15 = Alinhe os donuts nas assadeiras preparadas com bastante espaço para que cresçam. Consegui colocar entre 12-15 em cada assadeira.

Passo 16 = Coloque as panelas no forno. Eu só tenho duas prateleiras, e cabe uma assadeira em cada uma, então coloco as assadeiras nas prateleiras e o prato de água diretamente no chão do forno.

Passo 17 = Despeje a água fervente de volta no prato e coloque embaixo dos donuts.

Passo 18 = Não cubra os donuts com um pano de prato neste momento. Deixe crescer no forno por mais 45 minutos, até dobrar de tamanho.

Passo 19 = Cerca de 20 minutos antes de os donuts terminarem de crescer, comece a aquecer o óleo. O óleo demora um pouco para esquentar, então não espere até o último minuto, ou seus donuts podem subir muito e cair antes que o óleo esteja quente o suficiente.

Passo 20 = Em uma frigideira de lado alto, adicione 5 cm de óleo. Ligue o fogo para médio. Se você tiver um termômetro para doces, coloque-o na lateral da panela. Aqueça o óleo entre 180°C. Se você não tiver um termômetro para doces, depois de 15 minutos teste um pequeno pedaço de massa. Se começar a borbulhar imediatamente, o óleo está pronto. Você pode ter que ajustar o calor um pouco mais baixo do que médio, dependendo da potência do seu queimador.

Passo 21 = Forre seu balcão com muitas toalhas de papel ou, melhor ainda, uma sacola de papel limpa e desconstruída (elas absorvem mais óleo do que as toalhas de papel).

Passo 22 = Adicione cerca de 1 e 1/2 xícaras de açúcar em uma travessa ou tigela rasa. Coloque um rack de refrigeração próximo.

Passo 23 = Use uma espátula grande para levantar delicadamente os donuts, um de cada vez, no óleo quente. Normalmente frito 3-4 de cada vez, mas isso depende do tamanho da sua frigideira.

Passo 24 = Deixe os donuts fritar de um lado por cerca de 30-45 segundos, até dourar. Tenha cuidado, eles continuarão a escurecer conforme você os remove do óleo.

Passo 25 = Use pinças para virar cada donut e frite por mais 20-30 segundos. Você terá que usar seu bom senso aqui, especialmente se você não tiver um termômetro de doces. Você não quer acabar com donuts pastosos.

Passo 26 = Remova os donuts para a bancada forrada. Espere esfriar por apenas 15 segundos ou mais (o suficiente para obter outro lote no óleo) e depois passe-os no açúcar. Não seja mesquinho! Empilhe! Remova os donuts para o rack de resfriamento.
Passo 27 = Termine com os donuts restantes.

Passo 28 = Quando os donuts ainda estiverem quentes, mas frios o suficiente para serem manuseados, use alguns palitos para fazer um buraco na lateral de cada donut. Trabalhe os palitos um pouco dentro do donut para criar espaço para o recheio.

Passo 29 = Encha um saco de confeitar com Nutella. Usei a dica 1A , mas é só usar o que você tem. Ou encha um saco ziplock e corte a ponta. Você também pode usar uma garrafa de condimento para rechear os donuts.

Passo 30 = Enfie o saco de confeitar no buraco do donut e preencha até que o donut comece a ficar gordo. Não exagere ou ele simplesmente vazará. Continue com o resto dos donuts, pode ser necessário reabastecer o saco de confeitar.

Passo 31 = Quando todos os donuts estiverem cheios, cubra cada donut com um bocado de Nutella. Isso é opcional e esteja ciente de que a Nutella tem dificuldade em aderir ao açúcar do lado de fora do donut. Tende a escorregar. Eu fiz isso principalmente para as fotos, mas então percebi que na verdade é bom ter um pouco de Nutella extra para espalhar nas bordas do donut que não foi preenchido tanto.

Passo 32 = Coma isso com um garfo! Ou vá todo pagão e use suas mãos. Coma quente! Com muito leite! Aqueça-os no micro-ondas por cerca de 10-15 segundos, se for comê-los mais tarde.

Passo 33 = Para guardar, forre vários tupperwares grandes com toalhas de papel. Armazene coberto no balcão por alguns dias. Estes são melhores comidos no dia 1, mas ainda são muito bons no dia 2.

Passo 34 = Assim que o óleo restante na panela esfriar completamente, transfira-o de volta para a garrafa original para que você possa usá-lo novamente na próxima vez. (Peça a alguém para ajudá-lo.) Coloque o frasco de óleo na pia, coloque um funil em cima e coloque uma peneira em cima do funil para pegar qualquer pedaço de massa. Despeje o óleo da panela através da peneira e funil de volta para a garrafa. Rotule sua garrafa para que você saiba que o óleo só deve ser usado para fritar.



DONUTS COM NUTELLA 2

INGREDIENTES

- 120 ml (1/2 xícara) de água quente
- 10 g de fermento instantâneo seco
- 455 gramas de farinha simples
- 50 gramas açúcar refinado
- 60 gramas de manteiga sem sal, derretida
- 1 ovo grande
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 120 ml de leitelho
- Óleo vegetal para fritar

Cobertura

- 150 gramas de açúcar refinado
- 3 colheres de chá de canela em pó
- 300 gramas de Nutella

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Em uma tigela pequena, adicione água morna e polvilhe o fermento por cima. Reserve por 5 minutos para florescer. O fermento deve ficar espumoso.

Passo 2 = Adicione 420 gramas (3 xícaras) de farinha e açúcar na tigela da batedeira. Adicione a manteiga, o ovo, a baunilha e o leitelho. Adicione o fermento (água e tudo) e misture com um gancho de massa por 5 minutos ou até a massa ficar lisa. Se a massa estiver muito pegajosa ao toque, adicione mais 35 gramas (1/4 de xícara) de farinha.

Passo 3 = Unte levemente uma tigela grande com um pouco de óleo vegetal. Junte a massa em uma bola e coloque em uma tigela. Cubra com filme plástico e deixe crescer em local aquecido. Você quer que a massa dobre de tamanho, isso deve levar cerca de 60 a 75 minutos.

Passo 4 = Banco de farinha levemente. Retire a massa da tigela e amasse delicadamente com as mãos por 2-3 minutos. Abra a massa com 2 cm de espessura.

Passo 5 = Forre duas assadeiras com papel manteiga. Use um cortador de donut ou cortador de biscoitos redondo grande para cortar círculos da massa. Coloque delicadamente os donuts na assadeira. Cubra suavemente com filme plástico.

Passo 6 = Enquanto isso, prepare o óleo para fritar. Encha uma panela grande de fundo pesado com óleo e use um termômetro para aquecer o óleo a 180 C . A quantidade de óleo necessária varia de acordo com o tamanho da panela. Você vai querer óleo suficiente para subir até a metade da panela, com espaço de sobra para os donuts chiarem. Misture o açúcar e a canela em uma tigela pequena e reserve.

Passo 7 = Assim que o óleo estiver pronto, adicione delicadamente dois ou três donuts ao óleo, um de cada vez, tomando cuidado para não lotar a panela. Deixe cozinhar por 90 segundos, antes de virar e cozinhar por mais 90 segundos - eu recomendo usar um cronômetro.

Passo 8 = Quando estiverem dourados, retire-os com cuidado usando uma escumadeira e coloque-os em um prato forrado com papel-toalha. Em seguida, enrole-os imediatamente, um de cada vez, na mistura de açúcar e canela. O óleo vai garantir que os palitos de açúcar de canela. Continue a cozinhar os donuts restantes e enrole-os no açúcar canela.

Passo 9 = Em seguida, preencha cada donut com uma colher de chá de Nutella. Você pode fazer isso usando uma pequena seringa ou fazendo um furo delicado na lateral do donut (com um pauzinho) e colocando a Nutella dentro. Coma donuts ainda quente.





DONUT Arco-íris

INGREDIENTES

Donuts

- 20 g de fermento seco ativo
- 120 ml de água quente
- 1 colher de chá de açúcar granulado
- 430 g de farinha de trigo
- 50 g de açúcar granulado
- 2 ovos grandes
- 30 g de manteiga sem sal, temperatura ambiente
- 6 g de sal
- Óleo de canola

Esmalte

- 300 g de açúcar de confeiteiro
- 120 ml de creme de leite fresco
- Granulado arco-íris
- Preenchimento de arco-íris
- 2 1/2 xícaras de pudim de baunilha
- Corante alimentar arco-íris

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Faça os donuts: coloque o fermento, a água morna e 1 colher de chá de açúcar granulado na tigela grande da batedeira com batedeira para massa.

Passo 2 = Deixe descansar por 10 minutos, até que o fermento comece a se desenvolver.

Passo 3 = Adicione a farinha, 1/2 xícara de açúcar, ovos, manteiga e sal. Ajuste a batedeira para velocidade média e sove por 8-9 minutos, até que a massa fique lisa, macia e salte para trás quando cutucada com o dedo.

Passo 4 = Coloque a massa em uma tigela untada com óleo e cubra com filme plástico.

Passo 5 = Coloque em um local quente até dobrar de tamanho, cerca de 1 hora.

Passo 6 = Abra a massa com 2 cm de espessura e corte em círculos 7 cm de largura com um cortador de biscoitos. Você deve conseguir 15-20 donuts. Transfira os donuts para uma assadeira levemente enfarinhada e cubra com uma folha de filme plástico.

Passo 7 = Coloque em um local quente e deixe crescer por 20 minutos.

Passo 8 = Despeje cerca de 5 centímetros de óleo de canola em uma panela e leve ao fogo médio.

Passo 9 = Anexe um termômetro para fritar e aqueça o óleo a 180 graus.

Passo 10 = Frite 3 ou 4 donuts de cada vez, cozinhando por 1 minuto de cada lado ou até dourar.

Passo 11 = Retire os donuts do óleo com uma escumadeira e coloque em uma assadeira forrada com papel-toalha.
Passo 12 = Deixe esfriar completamente.

Passo 13 = Faça a cobertura: Junte o açúcar de confeiteiro e o creme de leite fresco em uma tigela.

Passo 14 = Deixou de lado.

Preenchimento de arco-íris

Passo 1 = Faça o recheio: divida o pudim em 6 tigelas e pinte-as com as cores do arco-íris.

Passo 2 = Coloque o pudim em sacos de confeitar com pontas redondas.

Passo 3 = Montagem: Faça furos em cada rosca com a ponta de um garfo.

Passo 4 = Esguiche uma colherada de cada cor de pudim em cada donut da cor do arco-íris.

Passo 5 = Mergulhe os donuts na cobertura e polvilhe com granulado de arco-íris. Aproveitar!



DONUT VEGANO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Para a massa

- 600 g de farinha (podemos usar trigo integral ou universal)
- 1 pacote de fermento instantâneo
- 1 colher de chá de sal
- 360 ml de leite sem laticínios (nós gostamos de aveia - podemos usar qualquer leite sem laticínios com sabor não forte)
- 60 ml de xarope de bordo (pode substituir para agave ou açúcar de cana vegano)

- Para a cobertura de chocolate

- 40 g de cacau em pó sem açúcar
- 450 g de açúcar em pó
- 1 lata de leite de coco integral
- 200 g de gotas de chocolate sem leite
- 1 1/2 colher de chá de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Em uma tigela grande, misture 3 1/2 xícaras de farinha, fermento e sal.

Passo 2 = Em seguida, adicione o leite sem laticínios e o xarope de bordo.

Passo 3 = Usando uma espátula, dobre até incorporar bem. Polvilhe um pouco mais de farinha se necessário para não grudar e forme uma bola.

Passo 4 = Depois que a bola estiver formada, unte a mesma tigela misturada e coloque a bola de massa de volta na tigela.
* Se você não tiver óleo, certifique-se de que as laterais da tigela estejam enfarinhadas ou use uma tigela de silicone para retirá-la facilmente.

Passo 5 = Cubra com uma toalha ou filme plástico e deixe descansar por 60-90 minutos em um lugar morno e sem correntes de ar até que dobre.

Passo 6 = Em uma superfície levemente enfarinhada, abra a massa com cerca de um quarto de polegada de espessura. Em seguida, usando um cortador de donut ou um cortador de biscoito de 3 ", corte os formatos de donut.

Passo 7 = Se estiver usando um cortador de biscoito, encontre uma tampa ou tampa menor para cortar o centro do donut.

Passo 8 = ** Uma vez que estamos enchendo estes, não faça um buraco no meio.

Passo 9 = Dobre a massa de volta e estenda novamente para cortar mais massa até que não exista mais.

Passo 10 = Coloque cada recorte em uma assadeira e cubra e deixe crescer novamente por 30 minutos.

Passo 11 = Aqueça o óleo até

Passo 12 = Frite por cerca de 30-45 segundos ou até dourar de cada lado.

Passo 13 = Remova cuidadosamente os donuts do óleo quente e coloque-os em um rack de resfriamento com uma assadeira sob ele para pegar o óleo ou um prato forrado com toalha.

Passo 14 = Repita até que todos os donuts estejam resfriados.

Passo 15 = Enquanto espera os donuts esfriarem, faça o recheio de chocolate.

Passo 16 = Em uma tigela, misture o cacau e o açúcar de confeiteiro. Deixou de lado.

Passo 17 = Em uma panela, aqueça o leite de coco em lata (você também pode esquentar no microondas por 2 minutos) até que comece a ferver. Não deixe ferver.

Passo 18 = Retire do fogo e adicione as gotas de chocolate. Mexa até o chocolate derreter completamente.

Passo 19 = Junte a baunilha.

Passo 20 = Despeje lentamente cerca de metade da calda de chocolate nos ingredientes secos e bata até incorporar.

Passo 21 = Despeje um pouco mais de cada vez até obter a consistência de cobertura espessa desejada. Bata até incorporar após cada adição.

Passo 22 = Use um saco de confeitar e uma ponta estreita para encher o interior do donut, puxando-o para trás à medida que enche até sair. Repita com todos os donuts.

Passo 23 = Sirva imediatamente ou deixe esfriar à temperatura ambiente e guarde em um recipiente hermético por até 2 dias.



DONUT DE OREO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

Oreo, recheio de chocolate e creme

- 10 Biscoitos Oreo
- 12 peças Chocolate de leite pequenos pedaços
- 90 g Creme de queijo

Mistura Donut

- 350 g de Farinha trigo peneirado
- 50 g Açúcar refinado
- 1 1/2 colher de chá Fermento em pó
- 1/2 colher de chá Sal
- 120 ml Leite
- 50 g manteiga derretido
- 2 colher de sopa Óleo vegetal
- Óleo vegetal para fritar donut

Cobertura Donut

75 g Chocolate branco derretido

MODO DE PREPARO

Passo 1 = Coloque os biscoitos Oreo em um saco plástico lacrado e amasse até formar migalhas com um amaciante de carne ou rolo.

Passo 2 = Coloque metade das migalhas de oreo em uma tigela e misture com o cream cheese com uma colher. Deixou de lado.

Passo 3 = Prepare a mistura de donut combinando a farinha, o açúcar, o fermento e o sal em uma tigela.

Passo 4 = Em uma jarra, misture o leite, a manteiga derretida e o óleo vegetal.

Passo 5 = Faça um buraco no meio dos ingredientes secos e despeje a mistura de leite.

Passo 6 = Misture com um garfo até que a massa esteja formada.

Passo 7 = Comece a enrolar a massa em bolas do tamanho de uma bola de golfe e, em seguida, alise com o polegar para criar um formato de xícara.

Passo 8 = Coloque na massa uma colher de chá da mistura de cream cheese e um quadrado de chocolate.

Passo 9 = Feche a massa, aperte as costuras, se necessário, e enrole novamente em uma bola.

Passo 10 = Aqueça o óleo vegetal em uma panela até atingir 190 ° C.

Passo 11 = Frite as bolas de donut por cerca de 4-5 minutos, até dourar. Retire a bola e coloque em um prato forrado com papel toalha e deixe esfriar.

Passo 12 = Cubra cada bola de donut com o chocolate branco derretido e polvilhe com as migalhas de Oreo restantes



Donuts do Homer Simpson

90

CONFEITARIA LUCRATIVA

INGREDIENTES

- 200 ml de leite
- 10g de fermento biológico granulado (1 saquinho)
- 400 g de farinha
- 40 g de manteiga
- 1 ovo
- 70 g de açúcar
- pitadinha de sal
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Aqueça levemente o leite, deixando-o morno (cuidado para não esquentar demais, senão o fermento não cresce). Misture o fermento ao leite morno e deixe descansar por 15 minutos.

Passado o descanso, misture na batedeira - com gancho de pão - metade da farinha, a manteiga, o ovo e o açúcar. Quanto os ingredientes estiverem misturados derrame o leite com fermento e acrescente o resto do açúcar. Bata até homogeneizar e acrescente o sal. Retire da batedeira e em uma superfície enfarinhada sove a massa por bons 5 minutos. Cubra com um pano úmido e deixe descansar em local quentinho até dobrar de tamanho, o que ocorre em cerca de uma hora.

Depois que a massa crescer, volte à superfície enfarinhada e abra a massa com a ajuda de um rolo, até ficar com 1,5cm de altura. Faça os donuts com um cortador e os furos no meio com um cortador menor*. Se sobrar massa, amasse e abra novamente, para fazer mais algumas rosquinhas. Disponha os donuts cortados sobre uma forma ou prato polvilhado com farinha e deixe-os descansar por mais 45 minutos, cobertos com pano úmido.

Aqueça o óleo em uma panelinha e frite os donuts dos dois lados até dourar. Coloque-os sobre um papel toalha para esfriar. Cubra com glacê e... lembre do Homer Simpson.

CONFEITARIA LUCRATIVA

Glacê branco

- 35 g de manteiga em temperatura ambiente
- 200 g de açúcar de confeiteiro
- ½ colher de chá de suco de limão
- 40 ml de água quente

Na batedeira, misture a manteiga e o açúcar. Acrescente o suco de limão e a água e bata até a mistura ficar lisa. Mergulhe os donuts um a um no glacê e espere endurecer (demora cerca de 20 minutos).

Glacê pink

35 g de manteiga em temperatura ambiente

- 200 g de açúcar de confeiteiro
- 3 gotas de corante alimentício vermelho (opcional)
- 40 ml de suco de morango quente

Misture em batedeira a manteiga, o açúcar e o corante. Junte o suco e bata até a mistura ficar lisa. Cubra os donuts com o glacê pink e deixe-os secar.