

Rocamboles da Mah

Ingredientes

- * 50g de óleo de girassol
- * 60g de leite integral
- * 7g de amido de milho
- * 80g de farinha de trigo
- * 4 gemas
- * 1 colher de chá de extrato de baunilha (opcional)
- * 4 claras
- * 1 colher de chá de suco de limão
- * 50g de açúcar
- * 40g da base pronta
- * 5 g de farinha de trigo

Modo de Preparo

Primeiro Passo: Em um recipiente, coloque 50 g de óleo de girassol, 60 g de leite integral, 7 g de amido de milho, 80 g de farinha de trigo, 4 gemas e 1 colher de chá de extrato de baunilha (opcional). Misture bem todos os ingredientes com o auxílio de um fuet (batedor de arame) até que fiquem homogêneos. Reserve.





Rocambole da Mah

Segundo Passo: Na batedeira, coloque 4 claras e 1 colher de chá de suco de limão. Bata as claras com o suco de limão. Assim que começar a espumar, adicione 50 g de açúcar e continue batendo até formar claras em neve macias. Não bata em excesso para evitar que as claras fiquem duras. Aos poucos, incorpore delicadamente as claras em neve à mistura do primeiro passo, mexendo devagar até formar um creme homogêneo.

Terceiro Passo: Separe 40 g da base pronta e adicione 5 g de farinha de trigo. Misture bem. Divida essa massa em porções e adicione corantes conforme desejado para a decoração.

Quarto Passo: Unte um pedaço de papel manteiga com desmoldante. Use a massa colorida para fazer desenhos no papel manteiga. Se quiser, imprima o desenho desejado e utilize como guia (você pode encontrar modelos no Pinterest). Após finalizar os desenhos, despeje cuidadosamente o restante da massa por cima, tomando cuidado para não borrar o desenho.

Assar: Leve ao forno:

Forno convencional: mínimo

Forno elétrico: 130°C

Forno com convecção: 118°C

O tempo de forno pode variar entre 25 a 35 minutos, dependendo do seu forno.



Conheça o maior clube de confeitaria do Brasil!

Temos +120 horas de conteúdo com receitas

Dicas

Precificação

Treinamentos com bicos, entre outros



Se você quer, assim como eu, ter sua vida transformada pela confeitaria, clique no link da BIO do nosso instagram e conheça o CLUBE DA MAH e venha comigo deixar o mundo mais doce ❤️