Roscas grandes com creme

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 6kg farinha de trigo
- 1,200g açúcar
- 6 ovos
- 200g margarina
- 120g sal
- 1l leite
- 120g melhorador
- 120g fermento biológico fresco
- 1,500kg gelo



INGREDIENTES REDUZIDO

- 2kg farinha de trigo
- 400g açúcar
- 2 ovos
- 350ml leite
- 70g margarina
- 40g sal
- 40g melhorador
- 40g fermento biológico fresco
- 500g gelo

MODO DE PREPARO

1. Na masseira, coloque a farinha de trigo, sal, melhorador, açúcar.
2. Acrescente a margarina, leite, ovos, gelo e o fermento. Misture até dar o ponto de véu.
3. Passe um pouco de óleo na mesa, coloque a massa.

MODELO 1

- Corte a massa, e divida em pedaços de 50g. Boleie e coloque em uma forma untada. 8 pedaços em cada forma. (Forma de pão caseiro).
- Pincele gema por cima, deixe descansar por 2 a 3 horas.
- Após o descanso, coloque o creme em uma manga de confeitar. Passe nas roscas.
- Asse no forno lastro a 180°C por 30 minutos.
- Após assados, passe leite condensado e polvilhe leite em pó por cima. Decore com creme de confeiteiro.

MODELO 2

- Corte a massa, divida em pedaços de 40g e 20g. Boleie e coloque 6 pedaços de 40g e entre os espaços coloque 6 de 20g. (Forma redonda de 22x08cm).
- Pincele gema por cima, deixe descansar por 2 a 3 horas.
- Após o descanso, coloque o creme em uma manga de confeitar. Passe nas roscas.
- Asse no forno lastro a 180°C por 30 minutos.
- Após assado, Pincele leite condensado, polvilhe coco ralado. Decore com cerejas.

MODELO 3

- Corte a massa em tiras, e divida em pedaços de 60g. Faça tranças com 6 tiras. E coloque na forma.
- Pincele gema por cima, deixe descansar por 2 a 3 horas.
- Após o descanso, coloque o creme em uma manga de confeitar. Passe nas roscas.
- Asse no forno lastro a 180°C por 30 minutos.
- Após assado, pincele margarina por cima, e passe no açúcar refinado.

MODELO 4

- Corte a massa em tiras, divida em pedaços de 60g. Faça tranças com 3 tiras.
- Boleie um pedaço de massa, coloque a trança envolta da bolinha. Coloque na forma.
- Pincele gema por cima, deixe descansar por 2 a 3 horas.
- Após o descanso, coloque o creme em uma manga de confeitar. Passe nas roscas.
- Asse no forno lastro a 180°C por 30 minutos.

MODELO 5

- Corte a massa em tiras, divida em pedaços de 60. Junte 4 tiras e as enrole, junte as duas pontas. Coloque na forma.
- Pincele gema por cima, deixe descansar por 2 a 3 horas.
- Após o descanso, coloque o creme em uma manga de confeitar. Passe nas roscas.
- Asse no forno lastro a 180°C por 30 minutos.
- Após assado, passe leite condensado e polvilhe coco ralado por cima.

INGREDIENTES - CREME

- 3l de leite
- 1kg creme confeiteiro

MODO DE PREPARO - CREME

1. Coloque o leite para ferver, assim que levantar fervura adicione o creme. Misture até engrossar.

APRENDA TUDO QUE PRECISA EM ÚNICO LUGAR.

Mais de 400 aulas disponíveis imediatamente e 60 aulas novas todos os meses.

