
Passo a Passo
Donuts Fofinho & Cia
O_fofinho_brasileiro
48.98818_9172

Passo a Passo Donuts Fofinho e Cia.

1. RECEITA E MODO DE FAZER:

- **1.1 Donuts massa Tradicional**
- **1.2 Donuts massa Integral**
- **1.3 Donuts massa de Chocolate**
- **1.4 Donuts massa de Cenoura**
- **1.5 Donuts massa de RedVelvet**
- **1.6 Donuts massa Zero Lactose**
- **1.7 Modelagem**

2. FRITURA:

- **2.1 Temperatura e modo de fritura**

3. CONSERVAÇÃO:

- **3.1 Congelamento e descongelamento de massa pós sova**
- **3.2 Congelamento e descongelamento do donuts pós fritura**

4. RECHEIOS BASES E COBERTURAS

5. BÔNUS:

- **5.1 Receita e modo de fazer mini pizza e conservação**
- **5.2 Molho caseiro**

Donuts Fofinho e Cia

Todo o passo a passo deste conteúdo está disponível na Live Donuts, somente para inscrito
PROIBIDA DIVULGAÇÃO INDEVIDA



>1.1 DONUTS TRADICIONAL

Ingredientes:



700 Gr de farinha de trigo 5%

60 Gr de açúcar

10 Gr de fermento biológico seco (fresco 30 gr)

10 Gr de amido de milho

10 Gr de melhorador

85 Gr de margarina 80% lipídios em temperatura ambiente com Sal (manteiga no mínimo 3% de acidez)

10 ml de essência da sua preferência

120 Gr de ovos em temperatura ambiente

250 ml de leite



OBS. Caso use água, é a mesma medida do leite, e acrescentar mais 20gr de margarina ou manteiga.

Caso use 50% a 50% de água e leite usar a mesma medida de gordura da receita.

Modo de fazer:

1.1. PLANETÁRIA:

Colocar no recipiente, metade da farinha (reserve o que sobrar) açúcar, fermento, melhorador, amido, bata rapidamente para misturar, acrescente os ovos e metade do leite, bata por 3 minutos.

Acrescente metade da farinha reservada, metade da margarina e mais um pouco do leite e bata mais 3 minutos.

Após, acrescente o restante da farinha, o leite, a essência, a margarina e bata por mais 10 minutos ou até que a massa não grude nos dedos, faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

DICA: na planetária para melhor desenvolvimento do fermento recomenda _ si usar o leite em temperatura ambiente.

1.2. MANUAL:

Em um recipiente misture o leite, ovos, açúcar, após, o fermento, amido, melhorador, vá acrescentando a farinha aos poucos, depois misture com as mãos até formar uma massa, após, acrescente a manteiga e inicie o processo de sova (rasgue a massa usando a palma das mãos) até que a mesma fique macia e desgrude totalmente da bancada e das mãos, faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

DICA: no processo manual para melhor desenvolvimento do fermento recomenda _ si usar o leite em temperatura ambiente.

Donuts Fofinho e Cia

1.3. PANIFICADORA;

Coloque no recipiente da panificadora o leite, os ovos, a margarina, a essência, o açúcar, o amido, o melhorador e metade da farinha de trigo (reserve o restante), deixe bater no ciclo 08 por 08 minutos ou até que todos os ingredientes estejam misturados, após isso abra e coloque a farinha de trigo reservada, faça um buraquinho no meio da farinha e coloque o fermento, feche o buraquinho, religue a panificadora no ciclo 08 e deixe bater por 20 minutos, ou até que a massa esteja totalmente desgrudada das laterias e não grude na sua mão, retire a massa da máquina faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

DICA: na panificadora para melhor desenvolvimento do fermento recomenda - si usar o leite em temperatura gelada.

1.4. SOVADEIRA SEMI PROFISSIONAL

O mesmo processo da planetária. Leite em temperatura ambiente.

1.5. MASSEIRA PROFISSIONAL:

O mesmo processo da planetária. Leite em temperatura gelada.



>1.2 DONUTS INTEGRAL<

Ingredientes:



370 Gr de farinha de trigo integral

75 Gr de açúcar mascavo

01 Colher de chá de canela em pó

05 Gr de fermento biológico seco (fresco 15gr)

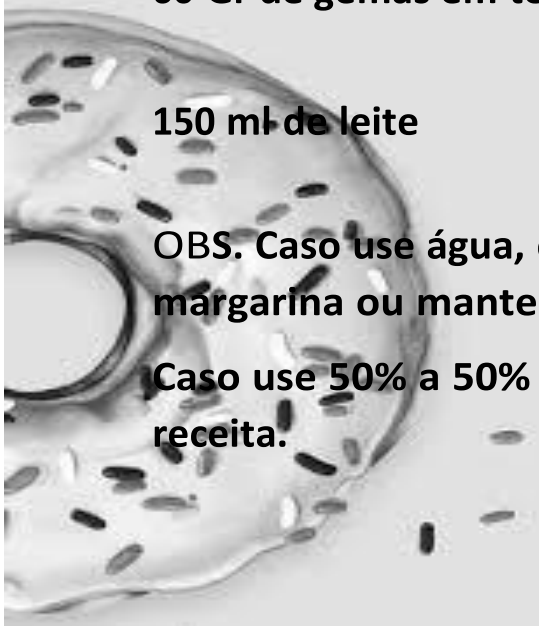
05 Gr de amido de milho

05 Gr de melhorador

70 Gr de margarina 80% lipídios em temperatura ambiente com Sal (manteiga no mínimo 3% de acidez)

08 ml de essência da sua preferência

60 Gr de gemas em temperatura ambiente



150 ml de leite

OBS. **Caso use água, é a mesma medida do leite, e acrescentar mais 20gr de margarina ou manteiga.**

Caso use 50% a 50% de água e leite usar a mesma medida de gordura da receita.

Modo de fazer:

1.1. PLANETÁRIA:

ESPONJA>. Aqueça 50ml de leite morno, acrescente o fermento e um pouco do açúcar mascavo com 2 colheres de farinha de trigo integral, misture e deixe crescer por 10 minutos até dobrar de tamanho.

Após isso acrescente o restante do leite em temperatura ambiente, as gemas, o restante do açúcar mascavo, a margarina, e a canela em pó e mais um pouco de farinha integral, bata por aproximadamente 5 minutos em velocidade baixa até obter uma mistura homogênea, após isso coloque o restante da farinha integral até obter o ponto da massa.

(**Ponto da massa igual a tradicional)**

Faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

1.2. MANUAL:

ESPONJA>. Aqueça 50ml de leite morno, acrescente o fermento e um pouco do açúcar mascavo com 2 colheres de farinha de trigo integral, misture e deixe crescer por 10 minutos até dobrar de tamanho. Após isso acrescente o restante do leite em temperatura ambiente, as gemas, o restante do açúcar mascavo, a canela em pó e mais um pouco de farinha integral, mexa até obter uma mistura homogênea, após coloque o restante da farinha integral inicie a sova depois coloque a manteiga, sove até obter o ponto da massa.

(**Ponto da massa igual a tradicional)**

Faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

Donuts Fofinho e Cia

1.3. PANIFICADORA;

Coloque no recipiente da panificadora o leite gelado, as gemas, a margarina, a canela, o açúcar mascavo, o amido, o melhorador e metade da farinha integral (reserve o restante), deixe bater no ciclo 08 por 08 minutos ou até que todos os ingredientes estejam misturados, após isso abra e coloque a farinha integral reservada, faça um buraquinho no meio da farinha e coloque o fermento, feche o buraquinho, religue a panificadora no ciclo 08 e deixe bater por 20 minutos, ou até que a massa esteja totalmente desgrudada das laterias e não grude na sua mão, retire da máquina faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

(**Ponto da massa igual a tradicional)**

DICA: na panificadora para melhor desenvolvimento do fermento recomenda - si usar o leite em temperatura gelada.

1.4. SOVADEIRA SEMI PROFISSIONAL. O mesmo processo da planetária.

1.5. MASSEIRA PROFISSIONAL. O mesmo processo da planetária. Temperatura do leite gelado.



>1.3 DONUTS DE CHOCOLATE:

Ingredientes:



450 Gr de farinha de trigo

15 Gr de chocolate em pó 50%

15 Gr de achocolatado (opcional)

65 Gr de açúcar

10 Gr de fermento biológico seco (fresco 30gr)

10 Gr de amido de milho

10 Gr de melhorador

70 Gr de margarina 80% lipídios em temperatura ambiente com Sal (manteiga no mínimo 3% de acidez)

120 Gr de ovos em temperatura ambiente

150 ml de leite



Modo de fazer:

1.1. PLANETÁRIA:

Misture os chocolates a farinha e peneire.
Coloque no recipiente, metade da mistura peneirada (reserve o que sobrar), o açúcar, o fermento, melhorador, amido, bata rapidamente para misturar, acrescente os ovos e metade do leite, bata por 3 minutos. Acrescente metade da mistura reservada, metade da margarina e mais um pouco do leite e bata mais 3 minutos. Após, acrescente o restante da mistura peneirada, o leite, a margarina que sobraram e bata por mais 10 minutos ou até que a massa não grude nos dedos, faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

DICA: na planetária para melhor desenvolvimento do fermento recomenda _ si usar o leite em temperatura ambiente.

1.2. MANUAL:

Misture os chocolates a farinha e peneire.
Em um recipiente misture o leite, ovos, açúcar, o fermento, amido, melhorador, vá acrescentando as farinhas aos poucos, depois misture com as mãos até formar uma massa, após, acrescente a manteiga e inicie o processo de sova da massa até que a mesma fique macia e desgrude totalmente das mãos, faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

DICA: no processo manual para melhor desenvolvimento do fermento recomenda _ si usar o leite em temperatura morno pra frio.

1.3. PANIFICADORA;

Misture os chocolates a farinha e peneire.
Coloque no recipiente da panificadora o leite, os ovos, a margarina, o açúcar, o amido, o melhorador e metade da mistura peneirada (reserve o restante), deixe bater no ciclo 08 por 08 minutos ou até que todos os ingredientes estejam misturados, após isso abra e coloque a mistura peneirada reservada, faça um buraquinho no meio da farinha e coloque o fermento, feche o buraquinho, religue a panificadora no ciclo 08 e deixe bater por 20 minutos, ou até que a massa esteja totalmente desgrudada das laterias e não grude na sua mão, retire da máquina faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

DICA: na panificadora para melhor desenvolvimento do fermento recomenda - si usar o leite em temperatura gelada.

1.4. SOVADEIRA SEMI PROFISSIONAL:

O mesmo processo da planetária. Leite em temperatura ambiente

1.5. MASSEIRA PROFISSIONAL:

O mesmo processo da planetária. Leite em temperatura gelada

Donuts Fofinho e Cia



>1.4 DONUTS DE CENOURA:

Ingredientes:

700 Gr de farinha de trigo 5%

60 Gr de açúcar

10 Gr de fermento biológico seco (fresco 30gr)

10 Gr de amido de milho

10 Gr de melhorador

85 Gr de margarina 80% lipídios em temperatura ambiente com Sal (manteiga no mínimo 3% de acidez)

200 Gr de cenoura ralada

120 Gr de ovos em temperatura ambiente

250 ml de leite



Modo de fazer:

1.1. PLANETÁRIA:

Bata no liquidificador a cenoura ralada e o leite. Caso use água faça o mesmo processo.

Colocar no recipiente, metade da farinha (reserve o que sobrar) açúcar, fermento, melhorador, amido, bata rapidamente para misturar, acrescente os ovos e metade da mistura do liquidificador, bata por 3 minutos. Acrescente metade da farinha reservada, metade da margarina e mais um pouco da mistura do liquidificador, bata mais 3 minutos. Após, acrescente o restante da farinha, a mistura do liquidificado, a margarina e bata por mais 10 minutos ou até que a massa não grude nos dedos, faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

DICA: na planetária para melhor desenvolvimento do fermento recomenda _ si usar o leite em temperatura ambiente.

1.2. MANUAL:

Bata no liquidificador a cenoura ralada e o leite. Caso use água faça o mesmo processo. Em um recipiente coloque a mistura do liquidificador, os ovos, açúcar, após, o fermento, amido, melhorador, vá acrescentando a farinha aos poucos, depois misture com as mãos até formar uma massa, após, acrescente a manteiga e inicie o processo de sova (rasgue a massa usando a palma das mãos) até que a mesma fique macia e desgrude totalmente da bancada, faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

DICA: no processo manual para melhor desenvolvimento do fermento recomenda _ si usar o leite em temperatura morno pra frio.

1.3. PANIFICADORA:

Bata no liquidificador a cenoura ralada e o leite. Caso use água faça o mesmo processo. Coloque no recipiente da panificadora a mistura do liquidificador, os ovos, a margarina, o açúcar, o amido, o melhorador e metade da farinha de trigo (reserve o restante), deixe bater no ciclo 08 por 08 minutos ou até que todos os ingredientes estejam misturados, após isso abra e coloque a farinha de trigo reservada, faça um buraquinho no meio da farinha e coloque o fermento, feche o buraquinho, religue a panificadora no ciclo 08 e deixe bater por 20 minutos, ou até que a massa esteja totalmente desgrudada das laterias e não grude na sua mão, retire a massa da máquina faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e

Tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

DICA: na panificadora para melhor desenvolvimento do fermento recomenda - si usar o leite em temperatura gelada.

1.4. SOVADEIRA SEMI PROFISSIONAL:
O mesmo processo da planetária. Leite em temperatura ambiente

1.5. MASSEIRA PROFISSIONAL:

O mesmo processo da planetária. Leite em temperatura gelada

Donuts Fofinho e Cia



>1.5 DONUTS DE REDVELVET

Ingredientes:



780Gr de farinha de trigo 5%

60 Gr de açúcar

10 Gr de fermento biológico seco (fresco 30gr)

10 Gr de amido de milho

10 Gr de melhorado

85 Gr de iogurte

10 Gr de cacau em pó 100%

05 Gr de corante vermelho natal para chantilly (gel ou pó)

85 Gr de margarina 80% lipídios em temperatura ambiente com Sal (manteiga no mínimo 3% de acidez)

120 Gr de ovos em temperatura ambiente

250 ml de leite



Modo de fazer:

1.1. PLANETÁRIA:

Em um recipiente separado misture o iogurte com o corante, reserve.
Misture a farinha com o cacau e peneire.
Coloque no recipiente, metade da mistura peneirada (reserve o que sobrar) açúcar, fermento, melhorador, amido, bata rapidamente para misturar, acrescente os ovos, metade do leite e a mistura do iogurte com corante bata por 3 minutos. Acrescente a metade da mistura peneirada reservada, metade da margarina e mais um pouco do leite e bata mais 3 minutos. Após, acrescente o restante da mistura peneirada, o leite, a margarina e bata por mais 10 minutos ou até que a massa não grude nos dedos, faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

DICA: na planetária para melhor desenvolvimento do fermento recomenda _ si usar o leite em temperatura ambiente.

1.2. MANUAL:

Em um recipiente separado misture o iogurte com o corante, reserve.
Misture a farinha com o cacau e peneire.
Em um recipiente misture o leite, a mistura do iogurte, os ovos, açúcar, após, o fermento, amido, melhorador, vá acrescentando a farinha aos poucos, depois misture com as mãos até formar uma massa, após, acrescente a manteiga e inicie o processo de sova (rasgue a massa usando a palma das mãos) até que a mesma fique macia e desgrude totalmente da bancada, faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

DICA: no processo manual para melhor desenvolvimento do fermento recomenda _ si usar o leite em temperatura morno pra frio.

1.3. PANIFICADORA;

Em um recipiente separado misture o iogurte com o corante, reserve.
Misture a farinha com o cacau e peneire.
Coloque no recipiente da panificadora o leite, a mistura de iogurte e corante, os ovos, a margarina, o açúcar, o amido, o melhorador e metade da mistura peneirada (reserve o restante), deixe bater no ciclo 08 por 08 minutos ou até que todos os ingredientes estejam misturados, após isso abra e coloque o resto da mistura peneirada reservada, faça um buraquinho no meio da farinha e coloque o fermento, feche o buraquinho, religue a panificadora no ciclo 08 e deixe bater por 20 minutos, ou até que a massa esteja totalmente desgrudada das laterias e não grude na sua mão, retire a massa da máquina faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

DICA: na panificadora para melhor desenvolvimento do fermento recomenda - si usar o leite em temperatura gelada.

1.4. SOVADEIRA SEMI PROFISSIONAL:
O mesmo processo da planetária. Leite em temperatura ambiente
1.5. MASSEIRA PROFISSIONAL:

O mesmo processo da planetária. Leite em temperatura gelada

Donuts Fofinho e Cia



>1.6 DONUTS ZERO LACTOS<



Ingredientes:

700 Gr de farinha de trigo 5%

60 Gr de açúcar

10 Gr de fermento biológico seco (fresco 30gr)

10 Gr de amido de milho

10 Gr de melhorador

100 Gr de gordura vegetal (outras opções de gordura - manteiga ghee, manteiga de azeite, óleo de coco, gordura vegetal)

10 ml essência de baunilha

120 Gr de ovos temperatura ambiente

250 ml de leite zero lactose ou água



Modo de fazer:

1.1. PLANETÁRIA:

Colocar no recipiente, metade da farinha (reserve o que sobrar) açúcar, fermento, melhorador, amido, bata rapidamente para misturar, acrescente os ovos e metade do leite ou água, bata por 3 minutos. Acrescente metade da farinha reservada, metade da gordura e mais um pouco do leite ou água e bata mais 3 minutos.
Após, acrescente o restante da farinha, o leite ou água, a essência, a gordura e bata por mais 10 minutos ou até que a massa não grude nos dedos, faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.
DICA: na planetária para melhor desenvolvimento do fermento recomenda _ si usar o leite ou água em temperatura ambiente.

1.2. MANUAL (ATENTAR A ESSE PROCESSO):

Em um recipiente misture o leite ou água, a essência, os ovos, açúcar, em seguida, o fermento, amido, melhorador e a gordura, vá acrescentando a farinha aos poucos até formar uma massa, então inicie o processo de sova (rasgue a massa usando a palma das mãos) até que a mesma fique macia e desgrude totalmente da bancada e das mãos, faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

DICA: no processo manual para melhor desenvolvimento do fermento recomenda _ si usar o leite ou a água em temperatura ambiente.

Donuts Fofinho e Cia

1.3. PANIFICADORA;

Coloque no recipiente da panificadora o leite ou a água, os ovos, a gordura, a essência, o açúcar, o amido, o melhorador e metade da farinha de trigo (reserve o restante), deixe bater no ciclo 08 por 08 minutos ou até que todos os ingredientes estejam misturados, após isso abra e coloque a farinha de trigo reservada, faça um buraquinho no meio da farinha e coloque o fermento, feche o buraquinho, religue a panificadora no ciclo 08 e deixe bater por 20 minutos, ou até que a massa esteja totalmente desgrudada das laterias e não grude na sua mão, retire a massa da máquina faça uma bola e coloque em um recipiente enfarinhado e tampe ou cubra com um pano limpo e seco para que a massa não resseque.

DICA: na panificadora para melhor desenvolvimento do fermento recomenda - si usar o leite ou a água em temperatura gelada.

1.4. SOVADEIRA SEMI PROFISSIONAL:

O mesmo processo da planetária. Leite ou água em temperatura ambiente

1.5. MASSEIRA PROFISSIONAL:

O mesmo processo da planetária. Leite ou água em temperatura gelado

>1.7 MODELAGEM<

Massa modelada no rolo:

Após sovar a massa colocar em um recipiente enfarinhado vedado ou coberto com um pano limpo e seco, deixar descansar por 30 minutos ou até que dobre de tamanho.

Enfarinhar bem a bancada e abrir a massa com o rolo formando um retângulo, deixar descansar a massa na bancada bem enfarinhada entre 2 a 5 minutos para estabilizar, pois a massa de donuts é elástica, ao passar os minutos solte a massa nas laterais e no centro (ex. Quando você arruma a cama sempre abana o lençol, faça da mesma forma com a massa, soltando bem da bancada as bordas e o centro), só então depois disso inicie o processo de corte com os cortadores, vá cortando e colocando os donuts em recipientes de plástico ou alumínio bem enfarinhados, com distância de no mínimo de 2 dedos do outro, mantenha coberto com um pano limpo e seco para não ressecar a massa, as sobras de massa caso tenha a intenção de usar mantenha cobertas também, após finalizar todo o processo deixe os donuts descansar por 30 minutos ou até dobra de tamanho e depois frite.

Dica: junte todas as sobras da massa sove mais um pouco até todos os pedaços si unirem, faça uma bola coloque em um recipiente enfarinhado e cubra com um pano limpo e seco, deixe descansar por 10 minutos, faça o mesmo processo do início e deixe dobrar de tamanho com as demais

Donuts Fofinho e Cia

Massa boleada:

Após sovar a massa, enfarinhe bem a bancada, corte e pese os pedaços de acordo com a gramas de sua preferência, vá boleando e deixando descansar sob a bancada enfarinhada e cobertos com um pano limpo e seco, após, deixe descansar todas por 5 minutos, pegue a bolinha já crescida passe novamente na farinha achate sob a bancada com a palma da mão e fure o centro com o dedo ou com outro utensílio que já use (ex. Bico de confeiteiro, cortador menor do kit de cortador e etc.) faça esse processo com todas bolinhas e vá enfileirando um donuts ao lado do outro com distância de 02 dedos cada, sempre todos cobertos para não ressecar a massa, deixe descansar até dobra de tamanho, após isso frite. (Passo a passo na Live Donuts para inscrito)

Centímetros e gramas mais usados:

Aro cortador 4cm equivalem a 20 ou 30gr

Aro cortador 6cm equivalem a 40gr

Aro cortador 8cm equivale a 60gr

Aro cortador 10cm equivale a 80gr

OBS. O DONUTS PARA DESENVOLVER A FERMETAÇÃO ADEQUADA, DEVE ESTAR A TEMPERATURA ENTRE 28 A 30 GRAUS, CASO ESTEJA ABAIXO DISSO, USE O FORNO COMO ESTUFA PRÉ AQUECIDO DESLIGADO PARA AJUDAR A MASSA A FERMENTAR, LEMBRANDO SEMPRE DE OBSERVAR ESSA EVOLUÇÃO.

>2. FRITURA<

2.1 Tipos de óleos para a fritura:

Um óleo muito frio pode deixar o alimento gorduroso, por outro lado muito quente pode deixar o alimento frito por fora e cru por dentro e também oleoso. Além disso, quando atinge temperaturas muito elevadas o óleo perde suas propriedades fazendo mal para a saúde.

Portanto a temperatura ideal para a fritura dos donuts é de no mínimo 16O graus e no máximo 170 graus.

Caso você não tenha fritadeira elétrica, existem várias maneiras de descobrir si o óleo estar na temperatura correta, (o termômetro culinário é um deles) para assim garantir que o seu produto frite corretamente.

Outro fator fundamental para garantir uma fritura perfeita é utilizar o óleo adequado para fritura.

Abaixo algumas opções de óleos adequados para esse fim:

- Óleo de canola
- Óleo de algodão
- Gordura vegetal
- Banha

Mas si não tiver acesso a esses, você pode usar óleo de soja, não é o óleo correto para esse tipo de fritura constante, mas misturado a banha o torna misto.

Além de escurecer muito rápido diminuindo sua vida útil, **o óleo de soja** suja muito rápido e atinge o ponto de fumaça mais rápido que os demais, mas é uma opção rentável e de fácil acesso para o momento, assim necessitando limpeza periódica do mesmo.

Entretanto aconselhamos que você utilize óleo específico para fritura, (**OS VEGETAIS sem adição de gorduras hidrogenadas**) pois são mais resistentes ao calor.

Donuts Fofinho e Cia

PONTOS DE FUMAÇA DOS ÓLEOS:

- CANOLA – 204º graus
- GIRASSOL – 227º graus
- MILHO – 232º graus
- SOJA – 200º graus
- ALGODÃO – 216º graus

2.2 Modo de fritura dos Donuts:

Enquanto os donuts estão em processo de descanso, aqueça o óleo na temperatura de até 170º.

Para quem ainda não tem uma fritadeira elétrica coloque em uma panela grossa e funda o óleo e aqueça.

Caso não tenha fritadeira elétrica ou termômetro, coloque uma bolinha de massa no óleo assim que começar a juntar bolhas ao redor da massinha está pronto para uso

Coloque o donuts no óleo (a massa tem que flutuar) espere dourar e vire com a ajuda de um palito de churrasco ou escumadeira (evite usar garfo), não há necessidade de ficar virando o donuts, 2 minutos de cada lado no óleo em temperatura correta é o suficiente para que o mesmo cozinhe por dentro e frite por fora.

Escorra bem e retire do óleo, coloque para desnsar em grades ou recipiente de alumínio forrado com papel toalha.

Evite tanto no descanso quanto no processo e pós fritura deixar os donuts expostos a correntes de vento, a massa é sensível e podem murchar.

Donuts Fofinho e Cia

Dicas importantes:

O donuts também fermenta no processo de fritura, por tanto é importante que o utensílio escolhido para a fritura seja largo e fundo para que o mesmo tenha espapara expandir, isso ajuda também na formação da aréola (a marquinha tão sonhada).

>3. MODO DE CONSERVAÇÃO<

3.1 Congelamento e descongelamento da massa pós sova:

Após sovar a massa coloque em um recipiente vedado ou em um saco e leve diretamente ao congelador para que cristalize o processo de fermentação

Ao precisar utilizar a massa, retire do congelador para a geladeira por 30 minutos e após retire da geladeira e do recipiente e coloque em outro recipiente enfarinhado

Deixe finalizar o processo de descongelamento por mais até atingir a temperatura ambiente, em seguida faça uso da massa.

Após isso, modele o donuts a sua maneira e der o descanso necessário para que a rede de glúten desperte, dobrando de tamanho, já está pronto para fritar.

3.1 Congelamento e descongelamento do donuts pós fritura:

Após fritar os donuts e deixar esfriar, acomode – os enfileirados em sacos plásticos próprios para freezer ou em utensílios que vão ao congelador.

Ao precisar dos mesmos, retire os donuts do congelador e ponha na geladeira apenas a quantidade que for usar, enquanto isso, aqueça o forno em 150º por 15 minutos, ao chegar na temperatura desejada desligue, coloque os donuts dentro do forno, afim de aquecer gradativamente os mesmos. Após aquecer retire e decor

Donuts Fofinho e Cia

A validade da massa congelada é de no máximo 30 dias.

A validade do donuts frito congelado é de no máximo 30 dias.

Passou desse período tanto a massa quanto o donuts frito mudam o gosto.

O ideal é aquecer o donuts no forno, o aquecimento no micro-ondas pode deixar o donuts oleoso.

Para que consiga modelar o donuts seja boleado ou abrindo a massa no rolo, a mesma precisa estar em temperatura ambiente, assim facilitando seu manuseio, principalmente aberta no rolo.

Caso o ambiente da sua produção esteja frio assim dificultando o desenvolvimento da sua massa, ligue o forno a 150º por 15 minutos, desligue e coloque o donuts ou a massa no forno para ajudar no desenvolvimento da fermentação.

A massa de donuts para desenvolver corretamente necessita estar a uma temperatura entre 28° a 30° no máximo.

Na panificação, a massa doce para desenvolver a fermentação corretamente necessita está em um ambiente quentinho.

Donuts Fofinho e Cia

>4. RECHEIOS E COBERTURAS<

4.1 Ganache base de chocolate meio amargo:

Ingredientes:

700gr de chocolate fracionado blend

300gr de chocolate nobre meio amargo

400gr de creme de leite

02 colheres de sopa de cacau em pó 50% ½

colher de café de canela em pó (opcional)

Donuts Fofinho e Cia

Modo de fazer:

Derreta o fracionado e o puro separados de 30 em 30 segundos no micro-ondas ou banho maria
Dica: no banho maria o ideal é usar um boll de vidro e não deixar que o fundo do mesmo encoste na água, cuidado para não deixar respingar água no chocolate.

Junte os chocolates derretidos e acrescente o creme de leite de preferência em temperatura ambiente para não haver choque brusco de temperatura, mexa bem até que todos os ingredientes incorporem, em seguida acrescente a canela e o cacau em pó, bata até a ganache ficar aveludada e com brilho, deixe descansar por 30 minutos.

Dica: caso tenha um mix use no processo para ajudar a dar brilho na ganache.
Caso aconteça de a ganache talhar ou ficar massuda no processo de preparação da mesma, leve ao micro-ondas por 30 segundos mexendo sempre até ela atingir o ponto de veludo e brilho novamente.

- Rende em média 1kg a 1.200gr de ganache e pode ficar armazenada em geladeira tampada por até 10 dias.
- Caso precise usar a ganache, retire a quantidade desejada e aqueça em micro-ondas.

Essa ganache base é bem versátil, podendo ser usada como recheio, cobertura ou até mesmo blindagem. Acrescentando 200ml de chantilly batido a receita si transforma em um delicioso mousse, bata bem até que adquira uma consistência aerada e brilhosa (pode usar a batedeira), outra boa idéia é colocar também pedaços de biscoitos cookies ou chocolates para a produção de strogonoff de KitKat por exemplo. Acrescentando 350gr de doce de leite e pedaços de chocolate ao leite ao mousse terá um saboroso creme de alpino.

>4. RECHEIOS E COBERTURAS<

4.2 Ganache base de chocolate branco:

Ingredientes:
700gr de chocolate fracionado branco
300gr de chocolate nobre branco de sua preferência
(Aqui uso sempre laka ou galak, compro nas Americanas em promoção).
300gr de creme de leite

Modo de fazer:
Derreta o fracionado e o puro separados de 15 em 15 segundos no micro-ondas ou banho maria.
Dica: no banho maria o ideal é usar um boll de vidro e não deixar que o fundo do mesmo encoste na água, cuidado para não deixar respingar água no chocolate, apenas com o vapor da água o chocolate já derrete.
Não acelere o processo pois o chocolate branco esquenta mais rápido e pode iniciar o processo de super - aquecimento interno e queimar.
Junte os chocolates derretidos e acrescente o creme de leite de preferência em temperatura ambiente para não haver choque brusco de temperatura, mexa bem até que todos os ingredientes incorporem, e adquira uma consistência aveludada e com brilho, deixe descansar por 30 minutos.
Dica: caso tenha um mix use no processo pra ajudar a dar brilho na ganache.
Caso aconteça de a ganache talhar ou ficar massuda no processo de preparação da mesma, leve ao micro-ondas por 15 segundos mexendo sempre até ela atingir o ponto de veludo e brilho novamente.

Donuts Fofinho e Cia

- Rende em média 1kg a 1.200gr de ganache e pode ficar armazenada em geladeira tampada por até 10 dias.
- Caso precise usar a ganache, retire a quantidade desejada e aqueça em micro-ondas.
- O processo de derretimento do chocolate branco é um pouco complicado, por tanto requer um pouco mais de atenção, as vezes o chocolate tem dificuldade em derreter, principalmente os nobres como exemplo o galak, contudo, existem produtos que ajudam no processo de derretimento destes, como exemplo - **mycryo (manteiga de cacau em pó), manteiga de cacau em pasta, azeite 100% virgem sem mistura de óleo de soja e óleo de coco**, nenhum destes interfere no sabor, apenas ajuda a afinar o chocolate branco, deixando o mesmo mais fluído, assim facilitando seu derretimento e manuseio.

Essa ganache base é bem versátil, podendo ser usada como recheio, cobertura ou até mesmo blindagem, acrescentando 04 colheres de sopa bem cheias de leite em pó ninho, essa ganache si transforma em um delicioso creme de ninho.
Após descanso da ganache por 30 minutos acrescentando 200ml de chantilly batido a receita si transforma em um maravilhoso mousse, bata bem até que adquira uma consistência aerada e brilhosa (pode usar a batedeira), outra boa idéia é colocar também pedaços de biscoitos cookies ou chocolates para a produção de strogonoff de laka por exemplo, pode usar também café solúvel, cappuccino, Ovomaltine e geleias.

>5. MINI PIZZA FOFINHA<

Ingredientes:

800ml de água morna
(Na batedeira ou sovadeira a água deve ser em temperatura ambiente, na masseira ou panificadora gelada, porém cuidado ao utilizar esses utensílios pois a massa é muito pesada)
30gr de azeite (opcional)
01kg de farinha de trigo
10gr de sal
30gr de açúcar
30gr de fermento seco (60gr de fermento fresco)

Modo de fazer:

Em um boll coloque metade da farinha de trigo, acrescente o sal, o fermento e o açúcar, misture e vá acrescentando aos poucos a água, vá intercalando farinha e água, até formar uma massa homogênea, transfira a massa para a bancada acrescente o azeite e comece o processo de sova, rasgando a massa com as palmas das mãos em movimento de vai e volta, até a massa absorver todo o óleo e ficar macia, faça uma bola da massa, enfarinhe um recipiente grande e espaçoso, coloque a massa e vede bem, deixe a massa descansar por no mínimo 01 hora.

Dica: O azeite é opcional, o mesmo é para acrescentar mais gosto a massa, deixa a mesma mais macia e ajuda a expandir a teia de glúten, explicando, a massa cresce de volume significativamente.
É importante deixar a massa descansar em uma vasilha espaçosa.
Quanto mais tempo a massa descansar melhor para manuseio, ela pode descansar até 24 horas, na geladeira.

Donuts Fofinho e Cia

Após o descanso retire a massa do recipiente coloque na bancada enfarinhada para evitar que grude, divida em 02 ou 04 partes iguais e abra com o rolo, si tiver o cilindro pode utilizar também, abra a massa na altura menor que 01 dedos, pois ela vai crescer mais um pouco, ao abrir faça com a massa na bancada o mesmo processo dos donuts cortados, deixe descansar pós aberta por 02 a 05 minutos, solte as laterias e o centro e use os cortadores da sua preferência.

Dica: a massa descansada por 01 hora rende em média 50 discos de 11cm.

Vá cortando os discos e colocando nas formas com espaço de 01 dedo para que não grudem ao para pré-assar, faça furos leves na massa com um garfo para impedir que deformem ao aquecerem.
Aqueça o forno a 250º e vá assando os discos até dourarem levemente o fundo, deixe esfriar, recheie ao seu modo, embale individualmente e congele.
Sempre pré-asse os discos antes de rechear.
Eles podem ser armazenados com ou sem recheio no congelador.

- Com recheio até 30 dias
- Sem recheio até 60 dias

>5.1 MOLHO DE TOMATE ITALIANO<

Ingredientes:

02 Dentes de alho amassados

1 ½ Cebola picada

½ Cenoura picada

02 Colheres de azeite ou óleo

01 Litros de molho de tomate caseiro ou de pacote

500ml de água

02 Colheres de sopa de açúcar

01 Colher de sopa de sal

03 Colheres de orégano

manjericão a gosto

Modo de Fazer:

Doure a cebola e o alho acrescente a cenoura, refogue, após, coloque todos os outros ingredientes deixe ferver até engrossar.

Bater no liquidificador é opcional

Armazenar em geladeira em recipiente vedado por até 10 dias

Donuts Fofinho e Cia

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES<
>

- A MASSA DE DONUTS DEVE ATINGIR UMA A TEMPERATURA DE NO MÁXIMO 28º PARA QUE A FERMENTAÇÃO E A CADEIA DE GLÚTEN DESENVOLVAM DE FORMA ADEQUADA.
- CADA UTENSÍLIO SUPORTA UMA QUANTIDADE **X** MÁXIMA DE MASSA, SI ATENTE A ESSE DETALHE ANTES DE ADQUIRIR O MESMO, POIS SI SUA PRODUÇÃO FOR PEQUENA UMA MASSEIRA PROFISSIONAL NÃO IRÁ SUPRIR SUA NECESSIDADE.

FUNÇÃO DE ALGUNS INGREDIENTE NA RECEITA:

- **A MARGARINA** EM TEMPERATURA AMBIENTE ADQUIRE TEXTURA CREMOSA FACILITANDO A INCORPORAÇÃO DOS INGREDIENTES, DEIXANDO A MASSA AVELUDADA, HIDRATADA E COM TEXTURA MALEÁVEL, PORÉM FIRME, A MESMA TAMBÉM AGE COMO LUBRIFICANTE, AUMENTANDO A RETENÇÃO DA UMIDADE, DANDO VOLUME, O QUE SI FAZ ESSENCIAL NA MASSA DE DONUTS.
- **O AÇÚCAR** TEM A FUNÇÃO DE PROMOVER SABOR AGRADÁVEL, LEVEZA E MACIEZ à MASSA, ELE CONTRIBUI TAMBÉM PARA A FERMENTAÇÃO. DURANTE OS PRIMEIROS INSTANTES DA FERMENTAÇÃO O AÇÚCAR VAI SERVIR DE ALIMENTO PARA AS LEVEDURAS PROVENIENTES NO FERMENTO, FAZENDO COM QUE SI MULTIPLIQUEM, SERVINDO COMO FONTE DE ENERGIA PARA AS PRÓXIMAS ETAPAS DA FERMENTAÇÃO.
- **O OVO** AGE COMO AGENTE DE SABOR, AROMA E CORANTE, DANDO A MASSA UMA TEXTURA MAIS LEVE E AERADA, DAR VOLUME, EXTRUTURA E TEXTURA A MASSA. O OVO TAMBÉM CONTRIBUI PARA DAR LIGA AOS DEMAIS INGREDIENTES POR CONTA DA LECITINA. A GEMA FORNECE ESTABILIDADE COR E GORDURA, ENQUANTO A CLARA AGE COMO EMULSIFICANTE NATURAL

Donuts Fofinho e Cia

Somos o que repetidamente fazemos. Portanto, a excelência não é um feito, mas sim um hábito!

Aristóteles.

A confiança em si mesmo é o primeiro segredo do Sucesso!

Ralph Waldo Emerson.