



BOLO REI de ALFARROBA

RECEITA:

APARELHO 1:

CREDIN BOLO REI	1.000 g
CREDI ALFARROBA 50	400 g
Ovos	150 g
Água	± 350 g
Bebidas	± 70 g
LEVEDURA SECA CREDIN PASTELARIA ou levedura fresca	± 25 g ± 50 g

APARELHO 2:

Fruta sortida picada	± 600 g
Sultanas	± 200 g
Frutos secos	± 200 g

PROCEDIMENTO:

Amassar todos os ingredientes (Aparelho 1) ± 15 minutos.
 Temperatura final da massa: ± 28 °C.
 Descansar (estancar): ± 15 min.
 Adicionar a mistura de frutas (Aparelho 2) em velocidade lenta.
 Descansar: ± 15 min.
 Pesar, enrolar e tender nos formatos de argola.
 Colocar em tabuleiros untados com desmoldante CREFINO spray ou E60.
 Fermentar a 35 °C / 70 % de H até 1/2 do volume das peças.
 Pintar com ovo e decorar com Frutas, Sultanas e Frutos secos. Enfornar.
 Temperatura de cozedura: ± 180 °C / ± 190 °C (forno lares).
 Tempo de cozedura: ± 30 min, a 40 min, (peças de ± 1 kg).
 Após a cozedura, pintar com CREDIGEL BRILHO ou CREDIGEL PRONTO.
 Polvilhar com AÇÚCAR EM PÓ ou AÇÚCAR NEVE (facultativo).