



São Valentim 2012

Receita para



Ingredientes:

BigStar Pão D'Alfarroba	10 kg
Água	5,5 Lt
Levedura fresca	400 gr
Pepitas de Chocolate	2,5 kg
Sweety icing sugar	q.b.



Preparação:

Misture o **BigStar Pão D'Alfarroba**, com a levedura e a água, na amassadeira em espiral, e amasse em primeira velocidade por 5 minutos, e em segunda velocidade por 15 minutos. Deixe a massa repousar cerca 10 minutos e adicione as pepitas, envolvendo-as com a massa, à primeira velocidade, cerca de 2 minutos. Deixe repousar a massa novamente por 10 min, e em seguida divida em empelos de 1,5 a 2 kg, que após divisora, resulta em peças de 60 gr. Molde cada peça, em formato de pêra e com a raspa faça um pequeno corte na parte superior, moldando na forma de um coração. Leve as peças à câmara de fermentação, a 30°C, com humidade relativa de 75%, durante 30 min. Antes de enfornar, faça dois cortes longitudinais em cada peça, para que ao cozer rasgue evidenciando a forma de coração. Leve a cozer, a 200-220°C, com banho vapor, cerca de 12 a 15 min, em forno de lares.

Decore, polvilhando com **Sweety icing sugar**.

Nota: Tender com muita meiguice!!