

2246

## Ingredientes

### Preparo

60g Fermento Biológico Fresco

600g Ovos

400g Margarina

300g Gemas De Ovos

300ml Água Gelada

2kg Brioche Brioche



### Acabamento

500g El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

## Modo de Fazer

### CREME DE COCO

01. Colocar o coco ralado fresco, parte do açúcar (200 g) e a água em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.
02. Com o auxílio de uma peneira, escorrer a água do coco. Esfriar.
03. Adicionar o leite condensado e o restante do açúcar e misturar até homogeneizar. Reservar.

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.
02. Adicionar as gemas e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
03. Adicionar o fermento fresco e a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 120 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Untar duas assadeiras (40 x 60 cm) e em seguida espalhar o creme de coco (400 g) reservado em cada uma. Reservar.
07. Modelar as tranças (cada trança com 1 pedaço de 120 g)
08. Colocar as tranças sobre as assadeiras com o creme de coco.
09. Pincelar a superfície de cada trança com ovos inteiros batidos.
10. Adicionar o restante do creme de coco sobre as tranças.
11. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto.
12. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro
13. Deixar esfriar.

### DICA

- Outro forneamento
- \* Forno Turbo: 140 °C por aproximadamente 25 minutos.

### ACABAMENTO

01. Com o auxílio de um pincel, espalhar a Elegent Geleia Pronta sobre as peças.
02. Com o auxílio de uma espátula, retirar as peças da assadeira de modo que o coco fique grudado na parte de baixo do pão.

- É importante ferver o coco fresco para aumentar a durabilidade do produto.
- O coco fresco pode ser substituído por coco seco em flocos que deve ser misturado antecipadamente com leite condensado para uma melhor hidratação.

## Rendimento / Quebra

30 Unidades de 160 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Fogão

---

Peneira

---

Armário Fermentação

---

Espátula

---

Panela

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Pincel

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 50g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	223	11
V. Energético (kJ)	940 kJ	11
Carboidratos (g)	25	8
Açúcares (g)	3.5 g	**
Proteínas (g)	4.3	9
Fibra Alimentar (g)	2.3	9
Sódio (mg)	125	5
Açúcares totais (g)	7.6	
Aç adicionados (g)	7.1	14
Gorduras totais (g)	12	18
Gorduras saturadas (g)	9.2	46
Gorduras trans (g)	0	0