

Brioche Cocada

2246

Ingredientes

Creme de Coco

300ml	Água
400g	Açúcar Refinado
400g	Leite Condensado
1kg	Coco Ralado Fresco

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. Forneir 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 Elegant 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.

Dicas

- 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 Sugerida

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)	128	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