

Brioche Cocada

2246

Ingredientes

Creme de Coco

1.0	kg	Coco Ralado Fresco
300.0	ml	Água
400.0	g	Açúcar Refinado
400.0	g	Leite Condensado

Preparo

60.0	g	Fermento Biológico Fresco
300.0	ml	Água Gelada
600.0	g	Ovos
400.0	g	Margarina
2.0	kg	Brioche
300.0	g	Gemas De Ovos

Acabamento

500.0	g	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 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

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Peneira

Armário Fermentação

Espátula

Panela

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	229 kcal	11
V. Energético (kJ)	962 kJ	11
Carboidratos (g)	24 g	8

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

Açúcares (g)	3.5 g	**
Proteínas (g)	4.6 g	6
Gord. Totais (g)	13 g	24
Gord. Saturadas (g)	9.6 g	44
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	2.3 g	9
Sódio (mg)	121 mg	5