

2395

Ingredientes

Preparo

60g Fermento Biológico Fresco

250g Ovos

50g Leite Em Pó

100g Creme De Leite

550ml Água Gelada

1kg Brioche Brioche

1kg Pão Amigo Pão Amigo

Recheio

3.4L Leite Líquido

170g Leite Em Pó

1kg Cremulzin F Cremulzin F

Acabamento

120g Leite Em Pó

200g Manteiga Sem Sal

120g Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brioche, o Zeelandia Pão Amigo e o leite em pó na masseira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar parte da água gelada (350 ml), os ovos e o creme de leite e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 4 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (200 ml) 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 25 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Bolear novamente.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
09. Fornear a 190°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro sem vapor.
10. Esfriar.

RECHEIO

01. Colocar o leite e o leite em pó em uma panela e aquecer até obter fervura.
02. Adicionar o Zeelandia Cremulzin e com auxílio de um batedor de arame, misturar até obter um creme. Reservar. Esfriar.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico liso, rechear cada nuvem de leite com o recheio reservado.

ACABAMENTO

01. Colocar a manteiga em uma panela e levar ao fogo até derreter.
02. Com o auxílio de um pincel, espalhar a manteiga derretida sobre os pães.
03. Colocar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro e o leite em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar.
04. Peneirar sobre os pães.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo:150°C por aproximadamente 8 minutos.

Rendimento / Quebra

120 Unidades de 59 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Peneira

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Batedor De Arame

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Recipiente

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	124	6
Carboidratos (g)	20	7
Açúcares totais (g)	8.7	
Aç adicionados (g)	7.1	14
Proteínas (g)	2.9	6
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	109	5
Gorduras totais (g)	3.8	6
Gorduras saturadas (g)	2.1	11
Gorduras trans (g)	0	0