

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
250g	Ovos
50g	Leite Em Pó
100g	Crema 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 Gelado F Açúcar Gelado F



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brioché, 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 Gelado F 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 Sugerida

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)	7.4	
Aç Adicionados (g)	7.0	14
Proteínas (g)	2.9	6
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	110	5
Gorduras Totais (g)	3.8	6
Gorduras Saturadas (g)	2.1	11
Gorduras Trans (g)	0	0