

2406

## Ingredientes

### Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
600g	Ovos
400g	Margarina
300g	Gemas De Ovos
300ml	Água Gelada
2kg	Brioche Brioche



### Recheio

400g	Uvas Passas
600g	Frutas Cristalizadas
600g	Nozes
1kg	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000159)

### Acabamento

24ml	Água
48g	Nozes
90g	Cerejas
600g	Fondant F10 Fondant F10

## Modo de Fazer

## **PREPARO**

01. Colocar o Zealandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 1 minuto ou até obter 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 misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
04. Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Dividir a massa em duas partes iguais. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Com auxílio de uma bilha, abrir cada massa em retângulos de 50 x 40 cm.

## **RECHEIO**

01. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas passas. Escorrer e reservar.
02. Triturar as nozes. Reservar.
03. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o Creme de Confeiteiro Pronto sobre a massa.
04. Espalhar as nozes trituradas, as frutas cristalizadas e as uvas passas reservadas sobre o creme e espalhar canela em pó a gosto.
05. Enrolar a massa em formato de rocambole.
06. Esticar a massa com as mãos até obter aproximadamente 6 cm de diâmetro.
07. Cortar em partes de 18 cm de comprimento.
08. Cortar cada parte ao meio e trançar.
09. Colocar em formas de bolo inglês (19 x 8 x 5 cm) previamente untadas.
10. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
11. Pincelar com ovos batidos.
12. Fornear a 180°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.

## **ACABAMENTO**

01. Picar as nozes. Reservar.
02. Colocar o Zealandia Fondant e a água na panela e deixar em banho-maria até total dissolução.
03. Aplicar o fondant sobre as tranças e decorar com as nozes picadas reservadas e as cerejas.

## **Dicas**

- Recomenda-se utilizar as gemas, os ovos e a margarina gelados para evitar que a massa esquente durante o batimento.
  - Para melhor manuseio durante as etapas de recheio e modelagem, recomenda-se gelar a massa em freezer por aproximadamente 30 minutos.
- Outro forneamento:  
\* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 28 minutos.
- Devido à grande quantidade de recheio é importante respeitar o tempo de forneamento para evitar que as peças abaixem após assadas.

## **Rendimento / Quebra**

16 Unidades de 388,5 g

## **Validade Sugerida**

48 horas

## **Equipamentos**

Massa

Forno

Fogão

Peneira

Bilha

Espátula

Panela

Balança

Assadeiras Lisas

Formas Bolo Inglês

Faca

Pincel

Recipiente

## Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (\*)

V. Energético (kcal)	147	7
Carboidratos (g)	20	7
Açúcares Totais (g)	6.0	
Aç Adicionados (g)	5.4	11
Proteínas (g)	2.8	6
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	89	4
Gorduras Totais (g)	6.4	10
Gorduras Saturadas (g)	2.4	12
Gorduras Trans (g)	0	0