

Trança Natalina

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 Zeelandia 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 Zeelandia 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 abaxem após assadas.

Rendimento / Quebra

16 Unidades de 388,5 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

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)	6.1	
Aç adicionados (g)	5.5	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