

Ingredientes

Decoração

180g Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F

Preparo

60g Fermento Biológico Fresco

300ml Água

600g Ovos

400g Margarina

300g Gemas De Ovos

600g Damasco

400g Confeito Figuras Mil Cores

2kg Brioche Brioche



Modo de Fazer

PREPARO

01. Picar o damasco e reservar.
02. 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.
03. Adicionar as gemas e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
04. Adicionar o fermento fresco e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
05. Adicionar a água gelada e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
06. Adicionar o damasco picado reservado e os confeitos coloridos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
07. Dividir em partes de 120 g. Bolear.
08. Cobrir com saco plástico. Descansar por 10 minutos.
09. Modelar em formato de trança (cada trança com 3 pedaços de 120 g).
10. Colocar em formas para bolo inglês (20 x 9 x 5 cm) previamente untadas.
11. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2:30 h ou até o ponto.

DECORAÇÃO

01. Pincelar os brioche com ovos batidos.
02. Peneirar o Zeelandia Açúcar de Confeiteiro F sobre os brioche.
03. Fornear a 180°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

Dicas

12 Unidades de 340 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Peneira

Balança

Assadeiras Lisas

Formas Bolo Inglês

Faca

Pincel

Tabela Nutricional

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

| | | |
|------------------------|--------|----|
| V. Energético (kcal) | 181 | 9 |
| V. Energético (kJ) | 763 kJ | 9 |
| Carboidratos (g) | 24 | 8 |
| Proteínas (g) | 3.9 | 8 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.6 | 2 |
| Sódio (mg) | 145 | 6 |
| Açúcares (g) | 4.3 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 4.4 | |
| Aç adicionados (g) | 3.8 | 8 |
| Gorduras totais (g) | 7.7 | 12 |
| Gorduras saturadas (g) | 4.0 | 20 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |