

Ingredientes

Esponja

240g	Fermento Biológico Fresco
------	---------------------------

400ml	Água Gelada
-------	-------------

1.2kg	Brioche Brioche
-------	-----------------

Reforço

600g	Açúcar Refinado
------	-----------------

400g	Ovos
------	------

800g	Gemas De Ovos
------	---------------

10g	Raspas De Limão
-----	-----------------

800g	Manteiga
------	----------

600ml	Água Gelada
-------	-------------

20g	Raspas De Laranja
-----	-------------------

2.8kg	Brioche Brioche
-------	-----------------

Acabamento

720g	Açúcar Confeiteiro
------	--------------------



Modo de Fazer

ESPONJA

01. Colocar o Zeelandia Brioche, a água gelada e o fermento fresco na masseira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos ou até obter uma massa lisa e enxuta. Bolear.
03. Cobrir com plástisco. Descansar por 1 hora e reservar.

REFORÇO

01. Colocar o Zeelandia Brioche, o açúcar e a manteiga na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
02. Adicionar a esponja reservada, as gemas, os ovos, as raspas de laranja e limão e metade da água gelada (300 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o restante de água gelada 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 700 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Bolear novamente e colocar em formas para pandoro previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 3 horas ou até o ponto.
08. Forneir a 160°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
09. Desenformar e esfriar.

ACABAMENTO

01. Peneirar o açúcar confeiteiro sobre as peças.
02. Embalar em sacos plásticos.

Dicas

- A manteiga pode ser substituída por margarina.
- Recomenda-se utilizar as gemas, os ovos e a manteiga gelados para evitar que a massa esquente durante o batimento.
- Outro Forneamento:
 - * Forno Turbo: 130°C por aproximadamente 40 minutos.

Rendimento / Quebra

11 Unidades de 710 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

Masseira
Forno
Ralador
Peneira
Balança
Assadeiras Lisas
Forma Para Pandoro
Recipiente
Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	226	11
V. Energético (kJ)	953 kJ	11
Carboidratos (g)	33	11
Proteínas (g)	4.2	8
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	217	9
Açúcares (g)	3.3 g	**
Açúcares totais (g)	7.9	
Aç adicionados (g)	7.3	15
Gorduras totais (g)	9.0	14
Gorduras saturadas (g)	4.7	24
Gorduras trans (g)	0.2	10