

1139

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. Fornear 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 esquite durante o batimento.
- Outro Forneamento:
 - * Forno Turbo: 130°C por aproximadamente 40 minutos.

Rendimento / Quebra

11 Unidades de 710 g

Validade

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