

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 Zealandia 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 plástico. Descansar por 1 hora e reservar.

## **REFORÇO**

01. Colocar o Zealandia 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 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**

Massa

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 adiconados (g)	7.3	15
Gorduras totais (g)	9.0	14
Gorduras saturadas (g)	4.7	24
Gorduras trans (g)	0.2	10