

1140

Ingredientes

Cobertura

600g Farinha De Trigo

600g Glaçúcar

600g Açúcar Confeiteiro

420g Claras De Ovos



Preparo

2kg Brioche Brioche

30g Raspas De Laranja

300ml Água Gelada

1kg Gotas De Chocolate

1kg Frutas Cristalizadas

300g Gemas De Ovos

400g Margarina

600g Ovos

60g Fermento Biológico Fresco

Acabamento

350g Amido

280g Amêndoas

350g Margarina

350g Açúcar Refinado

350g Farinha De Trigo

Modo de Fazer

COBERTURA

01. Colocar o Zealandia Açúcar Confeiteiro, o glaçúcar e a farinha de trigo peneirados na batedeira.
02. Adicionar as claras aos poucos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até formar uma pasta. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Reservar.

PREPARO

01. Lavar as frutas cristalizadas e escorrer. Reservar.
02. Colocar o Zealandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 1 minuto.
03. Adicionar as gemas e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
04. Adicionar o fermento fresco e a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Adicionar as frutas cristalizadas reservadas, as raspas de laranja e as gotas de chocolate e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
06. Dividir em partes de 400 g. Bolear.
07. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
08. Bolear novamente. Achatar as massas com as mãos e colocar em formas para galup (17 cm de diâmetro).
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até atingir metade da altura da forma.
10. Com auxílio de uma espátula, aplicar a cobertura reservada.

ACABAMENTO

01. Misturar a farinha de trigo, o amido, o açúcar e a margarina até formar uma farofa.
02. Espalhar as amêndoas e a farofa sobre as peças.
03. Fornear a 180°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.

Dicas

- O açúcar glaçúcar pode ser substituído por açúcar refinado.
- Caso a pasta ganhe consistência, dar o ponto desejado com mais claras.
- Recomenda-se utilizar as gemas, os ovos e a margarina gelados e as gotas de chocolate congeladas, para evitar que a massa esquente durante o batimento.
- Para evitar que a massa transborde da forma durante o forneamento, cuidado para não deixar a massa ultrapassar metade da altura da forma durante a fermentação.
- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 30 minutos.
- Recomenda-se colocar previamente as amêndoas de molho em água fria por aproximadamente 30 minutos para evitar que queimem durante o forneamento.

Rendimento / Quebra

14 Unidades de 625 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Batedeira

Peneira

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Forma Galup

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	246	12
V. Energético (kJ)	1041 kJ	12
Carboidratos (g)	38	13
Proteínas (g)	4.0	8
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	102	4
Açúcares (g)	4.7 g	**
Açúcares totais (g)	3.9	
Aç adiconados (g)	3.6	7
Gorduras totais (g)	9.0	14
Gorduras saturadas (g)	5.3	27
Gorduras trans (g)	0	0