# Trança Natalina

1142

## Ingredientes

**Preparo**

| | |
|---|---|
| 60g | Fermento Biológico Fresco |
| 600g | Ovos |
| 400g | Margarina |
| 300g | Gemas De Ovos |
| 300ml | Água Gelada |
| 2kg | Brioche Brioche |

**Recheio**

| | |
|---|---|
| 400g | Uvas Passas |
| 600g | Frutas Cristalizadas |
| 600g | Nozes |
| 1kg | Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000159) |

**Acabamento**

| | |
|---|---|
| 24ml | Água |
| 48g | Nozes |
| 90g | Cerejas |
| 600g | Fondant F10 Fondant F10 |

## Modo de Fazer

**PREPARO**
01. Colocar o Zeelandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 1 minuto ou até obter uma farofa.
02. Adicionar as gemas e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
03. Adicionar o fermento fresco e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
04. Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Dividir a massa em duas partes iguais. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Com auxílio de uma bilha, abrir cada massa em retângulos de 50 x 40 cm.

**RECHEIO**
01. Lavar as frutas cristalizadas e as uvas passas. Escorrer e reservar.
02. Triturar as nozes. Reservar.
03. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o Creme de Confeiteiro Pronto sobre a massa.
04. Espalhar as nozes trituradas, as frutas cristalizadas e as uvas passas reservadas sobre o creme e espalhar canela em pó a gosto.
05. Enrolar a massa em formato de rocambole.
06. Esticar a massa com as mãos até obter aproximadamente 6 cm de diâmetro.
07. Cortar em partes de 18 cm de comprimento.
08. Cortar cada parte ao meio e trançar.
09. Colocar em formas de bolo inglês (19 x 8 x 5 cm) previamente untadas.
10. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
11. Pincelar com ovos batidos.
12. Fornear a 180°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.

**ACABAMENTO**
01. Picar as nozes. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Fondant e a água na panela e deixar em banho-maria até total dissolução.
03. Aplicar o fondant sobre as tranças e decorar com as nozes picadas reservadas e as cerejas.

## Dicas

- Recomenda-se utilizar as gemas, os ovos e a margarina gelados para evitar que a massa esquente durante o batimento.
- Para melhor manuseio durante as etapas de recheio e modelagem, recomenda-se gelar a massa em freezer por aproximadamente 30 minutos.

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 28 minutos.
- Devido à grande quantidade de recheio é importante respeitar o tempo de forneamento para evitar que as peças abaixem após assadas.

## Rendimento / Quebra

16 Unidades de 388,5 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

| |
|---|
| Masseira |
| Forno |
| Fogão |
| Peneira |
| Bilha |
| Espátula |
| Panela |
| Balança |
| Assadeiras Lisas |
| Formas Bolo Inglês |
| Faca |
| Pincel |
| Recipiente |

## Tabela Nutricional

| **Porção de 40g contém (em média):** | | **% VD (*)** |
|---|---|---|
| V. Energético (kcal) | 147 | 7 |
| V. Energético (kJ) | 620 kJ | 7 |
| Carboidratos (g) | 20 | 7 |
| Proteínas (g) | 2.8 | 6 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.7 | 3 |
| Sódio (mg) | 89 | 4 |
| Açúcares (g) | 6.1 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 6.0 | |
| Aç adicionados (g) | 5.4 | 11 |
| Gorduras totais (g) | 6.4 | 10 |
| Gorduras saturadas (g) | 2.4 | 12 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |