

Etq Brioche Vendéenne (Receita Principal)

1208

Ingredientes

Preparo

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



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia ETQ Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar 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 e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Dividir em partes de 120 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Modelar as tranças (cada trança com 3 pedaços de 120 g) e colocar em formas para pão de forma (22 x 11 x 10 cm) previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
09. Pincelar com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
10. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.
11. Desenformar ainda quente.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno turbo: 160°C por aproximadamente 20 minutos.
- Para preparo de Brioche:
- * Dividir em partes de 40 g. Bolear.
- * Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
- * Modelar os brioches em formato de bola com uma bolinha na parte superior (aproximadamente 10% de massa).
- * Colocar nas forminhas (8 x 4 cm) previamente untadas e fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h.
- * Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
- * Fornear a 200°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro.
- Outro Forneamento
- * Forno turbo: 180°C por aproximadamente 10 minutos.
- Recomenda-se o uso da margarina direcionada para "uso geral" (80% de lipídios) para melhorar a coloração e o manuseio da massa.
- É possível a substituição do ovo in natura por ovo líquido, porém a massa fica levemente mais consistente e o miolo levemente mais escuro.
- É possível a substituição da margarina por manteiga sem sal.
- É possível congelar a massa do pão crua por 30 dias se adicionar 1% de Zea Massa Congelada sobre o peso da pré-mistura. Pode ser necessário aumentar a dosagem do fermento e reduzir a dosagem de água. Recomenda-se o uso de equipamentos adequados tais como ultra congelador e câmara de fermentação.
- Recomenda-se o uso dos ovos, gemas, margarina e água gelados, para facilitar o manuseio da massa.

OUTROS RENDIMENTOS

- 91 brioches de 36g.

Rendimento / Quebra

10 Unidades de 340 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Masseira
Forno
Balança
Forma Para Pão De Forma
Pincel
Câmara De Fermentação
Saco Plástico

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	190	10
V. Energético (kJ)	796 kJ	9
Carboidratos (g)	20	7
Proteínas (g)	4.9	10
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	171	7
Açúcares (g)	3.2 g	**
Açúcares totais (g)	3.3	
Aç adicionados (g)	2.6	5
Gorduras totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	5.3	27
Gorduras trans (g)	0	0