

1267

Ingredientes

Preparo

30g Fermento Biológico Fresco

300g Ovos

200g Margarina

150g Gemas De Ovos

100ml Suco De Laranja

10g Raspas De Laranja

1kg Brioche Brioche



Acabamento

500g Glaçúcar

400g Manteiga Sem Sal

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brioche, as raspas de laranja e a margarina na masseira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.
03. Adicionar as gemas e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
04. Adicionar o fermento fresco e o suco de laranja aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Dividir em partes de 20 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Modelar em formato de rosquinha.
08. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
10. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo da fermentação.
11. Fornear a 220°C por aproximadamente 7 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
12. Esfriar. Reservar.

ACABAMENTO

01. Colocar a manteiga sem sal em uma panela e levar ao fogo até derreter.
02. Banhar as rosquinhas na manteiga derretida.
03. Colocar sobre uma grelha para escorrer o excesso de manteiga.
04. Passar as rosquinhas no glaçúcar.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 5 minutos.

- Para acentuar o sabor, sugere-se aumentar as raspas de laranja para 15 g.

- As rosquinhas podem ser embaladas, porém o gláçúcar pode derreter e grudar na embalagem.

Rendimento / Quebra

89 Unidades de 26 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Ralador

Panela

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Recipiente

Grelha

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	191	10
V. Energético (kJ)	803 kJ	10
Carboidratos (g)	21	7
Proteínas (g)	2.6	5
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	103	4
Açúcares (g)	1.9 g	**
Açúcares totais (g)	1.9	
Aç adicionados (g)	1.5	3
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	6.2	31
Gorduras trans (g)	0.2	10