

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 glaçúcar pode derreter e grudar na embalagem.

## Rendimento / Quebra

89 Unidades de 26 g

## Validade Sugerida

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)	2.7	5
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	106	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