

Ingredientes



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia ETQ Briochette 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 25 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
- 07 Modelar os briochettes em formato de bola com uma bolinha na parte superior (aproximadamente 10% de massa) e colocar em assadeiras lisas 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. Forneir a 200°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro.
11. Desenformar ainda quente.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno turbo: 180°C por aproximadamente 6 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.

Rendimento / Quebra

72 Unidades de 22 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Masseira
Forno
Balança
Assadeiras Lisas
Pincel
Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	201	10
V. Energético (kJ)	843 kJ	10
Carboidratos (g)	21	7
Proteínas (g)	5.2	10
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	181	8
Açúcares (g)	3.4 g	**
Açúcares totais (g)	3.5	
Aç adicionados (g)	2.8	6
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	5.6	28
Gorduras trans (g)	0	0