

Briochette

1292

Ingredientes

Preparo

| | |
|-------|---------------------------|
| 30g | Fermento Biológico Fresco |
| 300g | Ovos |
| 200g | Margarina |
| 150g | Gemas De Ovos |
| 150ml | Água Gelada |
| 1kg | Brioche Brioche |



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia 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 a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 25 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
- 06 Modelar os briochettes em formato de bola com uma bolinha na parte superior (aproximadamente 10% de massa) e colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
08. Pincelar com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
09. Forneir a 200°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro.
10. 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

Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

| | | |
|------------------------|--------|----|
| V. Energético (kcal) | 191 | 10 |
| V. Energético (kJ) | 809 kJ | 10 |
| Carboidratos (g) | 23 | 8 |
| Proteínas (g) | 4.7 | 9 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.5 | 2 |
| Sódio (mg) | 188 | 8 |
| Açúcares (g) | 3.4 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 3.5 | |
| Aç adicionados (g) | 2.8 | 6 |
| Gorduras totais (g) | 9.2 | 14 |
| Gorduras saturadas (g) | 4.9 | 25 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |