

# 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. Fornear 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