

1364

## Ingredientes

### Massa

60g Fermento Biológico Fresco

600g Ovos

400g Margarina

300g Gemas De Ovos

300ml Água Gelada

1kg Damasco Em Cubos

2kg Brioche Brioche



### Decoração

120g Amêndoas

110g Cerejas

150g Açúcar Confeiteiro

## Modo de Fazer

### MASSA

01. Colocar o Zeelandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por 1 minuto ou até formar uma farofa.
02. Adicionar as gemas de ovos 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. Adicionar o damasco em cubos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
05. Dividir em partes de 50g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Bolear novamente e colocar oito partes em cada forma para bolo inglês (20 x 9 x 5 cm) previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.

### DECORAÇÃO

01. Colocar as amêndoas de molho em água por 30 minutos.
02. Escorrer a água e reservar as amêndoas.
03. Pincelar a massa com ovos batidos.
04. Decorar com as amêndoas e as cerejas.
05. Peneirar o Zeelandia Açúcar de Confeiteiro sobre as peças.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

## Dicas

- O damasco seco pode ser substituído por banana passa ou figo seco.
- As amêndoas podem ser substituídas por castanha de cajú inteira.

## Rendimento / Quebra

11 Unidades de 410 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Peneira

---

Formas Bolo Inglês

---

Pincel

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	156	8
V. Energético (kJ)	660 kJ	8
Carboidratos (g)	19	6
Proteínas (g)	3.8	8
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	137	6
Açúcares (g)	3.7 g	**
Açúcares totais (g)	3.7	
Aç adicionados (g)	3.2	6
Gorduras totais (g)	7.4	11
Gorduras saturadas (g)	3.6	18
Gorduras trans (g)	0	0