

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