### **Brioche Natalino**



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 (er	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	155	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)	2.4	
Aç adicionados (g)	1.9	4
Gorduras totais (g)	7.2	11
Gorduras saturadas (g)	3.5	18
Gorduras trans (g)	0	0