

Brioche Crumble

1413

Ingredientes

Crumble

250.0	g	Glaçúcar
650.0	g	Farinha De Trigo
500.0	g	Manteiga Sem Sal

Preparo

400.0	g	Margarina
300.0	g	Gemas De Ovos
1.75	kg	Recheio Maçã Com Canela
300.0	ml	Água Gelada
2.0	kg	Brioche
60.0	g	Fermento Biológico Fresco
150.0	g	Amêndoas Filetadas
600.0	g	Ovos



Modo de Fazer

CRUMBLE

01. Colocar a manteiga sem sal e o glaçúcar na batedeira e bater em velocidade média (velocidade 2) até obter um creme esbranquiçado. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Adicionar a farinha de trigo e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até ficar homogêneo.
03. Dividir em duas partes de 700 g cada.
04. Colocar dentro de um saco plástico e espalhar até obter um retângulo de 25 x 35 cm e 0,5 cm de altura.
05. Levar ao freezer até ficar firme.
06. Cortar em cubos de 0,5 cm e manter no freezer até o momento de usar.

PREPARO

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 misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
04. Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Dividir em partes de 250 g. Bolear.
06. Colocar em formas para tortas (19 cm diâmetro x 3 cm altura) previamente untadas.
07. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos na geladeira.
08. Abrir a massa dentro da forma com as pontas dos dedos

umedecidas em óleo, deixando a parte central mais fina e as bordas mais grossas preenchendo toda a lateral da forma.

09. Espalhar aproximadamente 125 g de Recheio Maçã com Canela sobre cada massa.

10. Espalhar aproximadamente 100 g de cubos de crumble reservados sobre o recheio de blueberry.

11. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 30 minutos ou até o ponto. Cuidado: não atingir o ponto máximo de crescimento.

12. Pincelar a borda dos brioques com ovos inteiros batidos e espalhar as amêndoas filetadas.

13. Fornear a 170°C por aproximadamente 45 minutos em forno lastro com vapor sobre uma assadeira de pão francês.

Dicas

- O glaçúcar pode ser substituído por açúcar refinado.

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 35 minutos.

- O Recheio Maçã com Canela pode ser substituído por Recheio Morango ou por Recheio Goiaba.

- As formas de tortas podem ser substituídas por formas de Galup.

Rendimento/Quebra

14 Unidades de 445 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Batedeira

Geladeira

Freezer

Armário Fermentação

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

Faca

Pincel

Forma De Torta

Saco Plástico

Tabela Nutricional

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

V. Energético (kcal)	237 kcal	12
V. Energético (kJ)	997 kJ	12
Carboidratos (g)	29 g	10
Açúcares (g)	2.1 g	**
Proteínas (g)	4.3 g	6
Gord. Totais (g)	11 g	21
Gord. Saturadas (g)	6.0 g	27
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.6 g	2
Sódio (mg)	112 mg	5