

1413

Ingredientes

Crumble

650g Farinha De Trigo

250g Glaçúcar

500g Manteiga Sem Sal

Preparo

60g Fermento Biológico Fresco

600g Ovos

400g Margarina

300g Gemas De Ovos

300ml Água Gelada

150g Amêndoas Filetadas

2kg Brioche Brioche

1.75kg Recheio Maçã Com Canela Recheio Maçã Com Canela



Modo de Fazer

CRUMBLE

1. 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.
2. Adicionar a farinha de trigo e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até ficar homogêneo.
3. Dividir em duas partes de 700 g cada.
4. Colocar dentro de um saco plástico e espalhar até obter um retângulo de 25 x 35 cm e 0,5 cm de altura.
5. Levar ao freezer até ficar firme.
6. Cortar em cubos de 0,5 cm e manter no freezer até o momento de usar.

PREPARO

1. Colocar o Zealandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.
2. Adicionar as gemas e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
3. Adicionar o fermento fresco e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
4. Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
5. Dividir em partes de 250 g. Bolear.
6. Colocar em formas para tortas (19 cm diâmetro x 3 cm altura) previamente untadas.
7. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos na geladeira.
8. 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.
9. Espalhar aproximadamente 125 g de Recheio Maçã com Cenela 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 brioches 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 Cenela 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 Sugerida

72 horas

Equipamentos

Massa

Forno

Batedeira

Geladeira

Freezer

Armário Fermentação

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

Faca

Pincel

Forma De Torta

Saco Plástico

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

| | | |
|--------------------------|--------|----|
| V. Energético (kcal) | 232 | 12 |
| V. Energético (kJ) | 976 kJ | 12 |
| Carboidratos (g) | 30 | 10 |
| Proteínas (g) | 4.0 | 8 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.9 | 4 |
| Sódio (mg) | 127 | 5 |
| Açúcares (g) | 2.1 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 11 | |
| Açúcares adicionados (g) | 9.7 | 19 |
| Gorduras totais (g) | 11 | 17 |
| Gorduras saturadas (g) | 5.6 | 28 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |