

Brioche Vendéenne (Receita Principal)

542

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
600g	Ovos
400g	Margarina
300g	Gemas De Ovos
300ml	Água Gelada
2kg	Brioche Brioche



Modo de Fazer

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 a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 120 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Modelar as tranças (cada trança com 3 pedaços de 120 g) e colocar em formas para pão de forma (22 x 11 x 10 cm) previamente untadas.
07. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
08. Pincelar com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
09. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.
10. Desenformar ainda quente.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno turbo: 160°C por aproximadamente 20 minutos.
- Para preparo de Brioche:
- * Dividir em partes de 40 g. Bolear.
- * Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
- * Modelar os brioches em formato de bola com uma bolinha na parte superior (aproximadamente 10% de massa).
- * Colocar nas forminhas (8 x 4 cm) previamente untadas e fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h.
- * Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
- * Fornear a 200°C por aproximadamente 12 minutos em forno lastro.
- Outro Forneamento
- * Forno turbo: 180°C por aproximadamente 10 minutos.
- Recomenda-se o uso da margarina direcionada para "uso geral" (80% de lipídios) para melhorar a coloração e o manuseio da massa.
- É possível a substituição do ovo in natura por ovo líquido, porém a massa fica levemente mais consistente e o miolo levemente mais escuro.
- É possível a substituição da margarina por manteiga sem sal.
- É possível congelar a massa do pão crua por 30 dias se adicionar 1% de Zea Massa Congelada sobre o peso da pré-mistura. Pode ser necessário aumentar a dosagem do fermento e reduzir a dosagem de água. Recomenda-se o uso de equipamentos adequados tais como ultra congelador e câmara de fermentação.
- Recomenda-se o uso dos ovos, gemas, margarina e água gelados, para facilitar o manuseio da massa.
- É possível a substituição das gemas por ovos, porém a massa ficará levemente mais clara.
- * Para 2kg de mistura, adicionar 750g de ovos.

OUTROS RENDIMENTOS

- 91 brioches de 36g.

Rendimento / Quebra

10 Unidades de 340 g

Validade Sugerida

120 horas

Equipamentos

Masseira
Forno
Balança
Forma Para Pão De Forma
Pincel
Câmara De Fermentação
Saco Plástico

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	181	9
V. Energético (kJ)	764 kJ	9
Carboidratos (g)	21	7
Proteínas (g)	4.5	9
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	182	8
Açúcares (g)	3.2 g	**
Açúcares totais (g)	3.3	
Aç adicionados (g)	2.6	5
Gorduras totais (g)	8.7	13
Gorduras saturadas (g)	4.7	24
Gorduras trans (g)	0	0