

# Brioche Vendéenne (Receita Principal)

542

## Ingredientes

### Preparo

60.0	g	Fermento Biológico Fresco
600.0	g	Ovos
400.0	g	Margarina
300.0	g	Gemas De Ovos
300.0	ml	Água Gelada
2.0	kg	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 brioques 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.

#### OUTROS RENDIMENTOS

- 91 brioques de 36g.

## Rendimento/Quebra

10 Unidades de 340 g

## Validade

120 horas

## Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Forma Para Pão De Forma

Pincel

Câmara De Fermentação

Saco Plástico

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	190 kcal	9
V. Energético (kJ)	796 kJ	9
Carboidratos (g)	20 g	7
Proteínas (g)	4.9 g	7
Gord. Totais (g)	10 g	18
Gord. Saturadas (g)	5.3 g	24

## Tabela Nutricional

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

Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	171 mg	7