

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 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.

- 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 brioques 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)	180	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)	8.6	13
Gorduras saturadas (g)	4.6	23
Gorduras trans (g)	0	0