

Brioche Plus Vendéenne (Receita Principal)

1277

Ingredientes

Preparo

60g Fermento Biológico Fresco

600g Ovos

300g Margarina

320ml Água Gelada

2kg Brioche Plus Brioche Plus



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Brioche Plus e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.
02. Adicionar os ovos e parte da água gelada (220 ml) 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 o restante da água gelada (100 ml) aos pouco e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Dividir em partes de 120 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. 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.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
09. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
10. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.
11. 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 e 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.

- Para obter um pão com miolo mais macio acrescentar 5% de margarina à receita.

- 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.

- 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.

OUTROS RENDIMENTOS

- 82 brioques de 35g.

Rendimento / Quebra

9 unidades de 327 g

Validade

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)	178	9
V. Energético (kJ)	747 kJ	9
Carboidratos (g)	24	8
Proteínas (g)	4.7	9
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	195	8
Açúcares (g)	3.9 g	**
Açúcares totais (g)	3.9	
Aç adicionados (g)	3.0	6
Gorduras totais (g)	7.0	11
Gorduras saturadas (g)	3.9	20
Gorduras trans (g)	0	0