

# Brioche Plus Vendéenne (Receita Principal)

1277

## Ingredientes

### Preparo

2.0	kg	Brioche Plus
600.0	g	Ovos
300.0	g	Margarina
60.0	g	Fermento Biológico Fresco
320.0	ml	Água Gelada



## 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

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	178 kcal	9
V. Energético (kJ)	747 kJ	9
Carboidratos (g)	24 g	8
Açúcares (g)	3.9 g	**
Proteínas (g)	4.8 g	6
Gord. Totais (g)	6.9 g	13
Gord. Saturadas (g)	3.8 g	17

## Tabela Nutricional

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

Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	195 mg	8