

1294

Ingredientes

Preparo

30g	Fermento Biológico Fresco
300g	Ovos
150g	Margarina
100ml	Suco De Laranja
50ml	Água Gelada
10g	Raspas De Laranja
1kg	Brioche Plus Brioche Plus



Acabamento

450g	Glaçúcar
400g	Manteiga Sem Sal

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brioche Plus, as raspas de laranja e a margarina na masseira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.
03. Adicionar os ovos e o suco de laranja e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
04. Adicionar o fermento fresco e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
05. Adicionar a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
06. Dividir em partes de 20 g. Bolear.
07. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
08. Modelar em formato de rosquinha.
09. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
10. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
11. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo da fermentação.
12. Fornear a 220° por aproximadamente 7 minutos em forno lastro sobre uma assadeira de pão francês.
13. Esfriar. Reservar.

ACABAMENTO

01. Colocar a manteiga sem sal em uma panela e levar ao fogo até derreter.
02. Banhar as rosquinhas na manteiga derretida.
03. Colocar as rosquinhas sobre uma grelha para escorrer o exesso de manteiga.
04. Passar as rosquinhas no glaçúcar.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 5 minutos.

- Para acentuar o sabor, sugere-se aumentar as raspas de laranja para 15 g.

- As rosquinhas podem ser embaladas, porém o gláçúcar pode derreter e grudar na embalagem.

Rendimento / Quebra

80 Unidades de 27 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Panela

Balança

Assadeira Pão Francês

Assadeiras Lisas

Pincel

Grelha

Câmara De Fermentação

Saco Plástico

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	185	9
V. Energético (kJ)	775 kJ	9
Carboidratos (g)	21	7
Proteínas (g)	2.6	5
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	106	4
Açúcares (g)	2.1 g	**
Açúcares totais (g)	2.1	
Aç adicionados (g)	1.6	3
Gorduras totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	5.8	29
Gorduras trans (g)	0.2	10