

1295

Ingredientes

Preparo

60g Fermento Biológico Fresco

600g Ovos

300g Margarina

500g Damasco

400ml Água Gelada

200g Confeito Colorido

2kg Brioche Plus Brioche Plus



Acabamento

180g Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F

Modo de Fazer

PREPARO

01. Picar o damasco e reservar.
02. Colocar o Zeelandia Brioche Plus e a margarina na masseira.
03. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minutos ou até formar uma farofa.
04. Adicionar os ovos e parte da água gelada (300 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
05. Adicionar o fermento fresco e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por mais 1 minuto.
06. Adicionar o restante da água gelada (100 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
07. Adicionar o damasco picado reservado e o confeito colorido e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
08. Dividir em partes de 120 g. Bolear.
09. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
10. Modelar as tranças (cada trança com 3 partes de 120 g) e colocar em formas para bolo inglês (20 x 9 x 5 cm) previamente untadas.
11. Fermentar em câmara de fermentação (32 °C) por aproximadamente 2:30 h ou até o ponto.

ACABAMENTO

01. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos.
02. Peneirar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F sobre os brioques.
03. Fornear a 180 °C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 20 minutos.

11 Unidades de 350 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Peneira

Balança

Formas Bolo Inglês

Faca

Pincel

Recipiente

Tábua Para Corte

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	129	6
V. Energético (kJ)	539 kJ	6
Carboidratos (g)	19	6
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	120	5
Açúcares (g)	3.9 g	**
Açúcares totais (g)	3.8	
Aç adicionados (g)	3.3	7
Gorduras totais (g)	4.6	7
Gorduras saturadas (g)	2.5	13
Gorduras trans (g)	0	0

