

# Brioche Plus Com Recheio De Frutas

1297

## Ingredientes

### Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
600g	Ovos
300g	Margarina
400ml	Água Gelada
2kg	Brioche Plus Brioche Plus
830g	Recheio Morango Recheio Morango



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Brioche Plus 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 parte da água gelada (300 ml) 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 o restante da água gelada aos poucos (100 ml) e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
06. Dividir em partes de 40 g. Bolear.
07. Cobrir com plástisco. Descansar por 10 minutos.
08. Retirar aproximadamente 5 g de cada parte. Reservar.
09. Abrir cada massa (35 g) em formato redondo com as mãos. Deixar o centro mais grosso.
10. Colocar aproximadamente 10 g de Zeelandia Recheio de Morango no centro de cada massa.
11. Fechar unindo as pontas para obter o formato de bola.
12. Colocar em forminha para brioche (3,6 cm diâmetro fundo x 3,7 cm altura) previamente untada.
13. Bolear cada massa reservada (5 g) e colocar no centro da superfície de cada brioche.
14. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
15. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo da fermentação.
16. Fornear a 200°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro.

## Dicas

- Outro fornecimento:
- \* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 10 minutos.
- O Zeelandia Recheio de Morango pode ser substituído por Zeelandia Recheio de Maçã com Canela ou Zeelandia Recheio de Goiaba.

## Rendimento / Quebra

83 Unidades de 46 g

## Validade

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Balança

---

Pincel

---

Câmara De Fermentação

---

Forminhas Para Brioche

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	131	7
V. Energético (kJ)	550 kJ	7
Carboidratos (g)	20	7
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	125	5
Açúcares (g)	2.4 g	**
Açúcares totais (g)	7.3	
Aç adicionados (g)	6.6	13
Gorduras totais (g)	4.3	7
Gorduras saturadas (g)	2.4	12
Gorduras trans (g)	0	0