

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 forneamento:

* 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 |