

Briochette Com Brioche Plus

1298

Ingredientes

Preparo

30g Fermento Biológico Fresco

300g Ovos

150g Margarina

200ml Água Gelada

1kg Brioche Plus Brioche Plus



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 (150 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 (50 ml) e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
06. Dividir em partes de 25 g. Bolear.
07. Cobrir com plástisco. Descansar por 10 minutos.
08. Modelar os briochettes em formato de bola com uma bolinha na parte superior (aproximadamente 10% de massa) e colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
09. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
10. Pincelar com ovos inteiros batidos na metade do tempo da fermentação.
11. Fornear a 200°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 6 minutos.

Rendimento / Quebra

66 Unidades de 22 g

Validade

120 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Recipiente

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	179	9
V. Energético (kJ)	751 kJ	9
Carboidratos (g)	24	8
Proteínas (g)	4.8	10
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	196	8
Açúcares (g)	3.9 g	**
Açúcares totais (g)	3.9	
Aç adicionados (g)	3.0	6
Gorduras totais (g)	7.0	11
Gorduras saturadas (g)	3.9	20
Gorduras trans (g)	0	0