Brioche Com Gotas De Chocolate

2032

Ingredientes

Preparo

80g	Fermento Biológico Fresco
600g	Ovos
400g	Margarina
600g	Gotas De Chocolate
300ml	Água Gelada
2kg	Brioche Brioche

Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Brioche e a margarina na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até formar uma farofa.
02. Adicionar as gemas e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar.
03. Adicionar o fermento fresco e a água gelada aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Adicionar as gotas de chocolate e misturar até homogeneizar.
05. Dividir em partes de 30 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Bolear novamente e colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
09. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
10. Fornear a 170°C por aproximadamente 18 minutos em forno lastro.
11. Esfriar. Embalar.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno turbo: 140 °C por aproximadamente 12 minutos.

Rendimento / Quebra

140 Unidades de 27 g

Validade Sugerida

120 horas

Masseira
Forno
Balança
Assadeiras Lisas
Pincel
Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 50g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	192	10
V. Energético (kj)	811 kJ	10
Carboidratos (g)	24	8
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	168	7
Açúcares (g)	2.9 g	**
Açúcares totais (g)	2.9	
Aç adicionados (g)	2.3	5
Gorduras totais (g)	9.1	14
Gorduras saturadas (g)	5.9	30
Gorduras trans (g)	0	0