

# 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 Zealandia 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 adiconados (g)	2.3	5
Gorduras totais (g)	9.0	14
Gorduras saturadas (g)	5.9	30
Gorduras trans (g)	0	0