

Brioche Com Morango

2034

Ingredientes

Preparo

| | |
|-------|---|
| 45g | Fermento Biológico Fresco |
| 450g | Ovos |
| 200g | Margarina |
| 150g | Açúcar Confeiteiro |
| 100ml | Água Gelada |
| 500g | Creme Confeiteiro Pronto Creme Confeiteiro Pronto |
| 1.1kg | Brioche Brioche |
| 500g | Recheio Morango Recheio Morango |



Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Creme de Confeiteiro Pronto e o Zeelandia Recheio de Morango em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.
02. 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.
03. Adicionar os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos ou até homogeneizar.
04. 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.
05. Dividir em partes de 125 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Abrir cada massa em formato retangular (15 x 6 cm).
08. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o recheio reservado.
09. Enrolar a massa em formato de rocambole. Não deixar recheio aparecer.
10. Colocar 3 tiras em formato de "S" em aro de 20 cm de diâmetro em assadeira lisa previamente untada.
11. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:40 h.
12. Pincelar com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
13. Peneirar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro sobre os pães.
14. Fornear a 180°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.
15. Esfriar. Desenformar. Embalar.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 150° C por aproximadamente 30 minutos.

Rendimento / Quebra

5 Unidades de 510 g

Equipamentos

| |
|-----------------------|
| Masseira |
| Forno |
| Peneira |
| Espátula |
| Balança |
| Assadeiras Lisas |
| Pincel |
| Aros |
| Recipiente |
| Câmara De Fermentação |

Tabela Nutricional

| Porção de 40g contém (em média): | | % VD (*) |
|----------------------------------|--------|----------|
| V. Energético (kcal) | 143 | 7 |
| V. Energético (kj) | 606 kJ | 7 |
| Carboidratos (g) | 23 | 8 |
| Proteínas (g) | 2.5 | 5 |
| Fibra Alimentar (g) | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 118 | 5 |
| Açúcares (g) | 6.8 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 9.3 | |
| Aç adicionados (g) | 8.5 | 17 |
| Gorduras totais (g) | 4.8 | 7 |
| Gorduras saturadas (g) | 2.6 | 13 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |