

# 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 Zealandia Creme de Confeiteiro Pronto e o Zealandia Recheio de Morango em um recipiente e misturar até homogeneizar. Reservar.
02. 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.
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 Zealandia 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 adiconados (g)      | 8.5    | 17 |
| Gorduras totais (g)    | 4.8    | 7  |
| Gorduras saturadas (g) | 2.6    | 13 |
| Gorduras trans (g)     | 0      | 0  |