

Brioche Com Morango

2034

Ingredientes

Preparo

45g	Fermento Biológico Fresco
450g	Ovos
200g	Margarina
100ml	Água Gelada
500g	Creme Confeiteiro Pronto Creme Confeiteiro Pronto
150g	Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F
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)	144	7
V. Energético (kj)	606 kJ	7
Carboidratos (g)	22	7
Proteínas (g)	2.5	5
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	118	5
Açúcares (g)	6.8 g	**
Açúcares totais (g)	11	
Aç adicionados (g)	10	20
Gorduras totais (g)	5.0	8
Gorduras saturadas (g)	2.7	14
Gorduras trans (g)	0	0