

# Brioche Roseta Recheado

2038

## Ingredientes

### Preparo

40g	Fermento Biológico Fresco
450g	Ovos
200g	Margarina
250g	Requeijão Tipo Catupiry
100ml	Água Gelada
900g	Frango Cozido Desfiado Temperado
1.1kg	Brioche Brioche



## Modo de Fazer

01. Colocar o frango cozido desfiado temperado e o requeijão tipo catupiry 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 30 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Abrir a massa em disco de aproximadamente 10 cm de diâmetro e rechear com o frango reservado.
08. Modelar em formato roseta.
09. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
10. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
11. Pincelar com ovos inteiros batidos a gosto na metade do tempo de fermentação.
12. Fornear a 200°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro.

## Dicas

- Outro fornecimento:
- \* Forno turbo: 160 °C por aproximadamente 7 minutos.

## Rendimento / Quebra

62 Unidades de 42 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Pincel

---

Recipiente

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 50g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	157	8
V. Energético (kj)	661 kJ	8
Carboidratos (g)	15	5
Proteínas (g)	8.8	18
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	165	7
Açúcares (g)	2.3 g	**
Açúcares totais (g)	2.3	
Aç adicionados (g)	1.8	4
Gorduras totais (g)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	3.7	19
Gorduras trans (g)	0	0