

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 caturiry 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 30 g. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Abrir a massa em disco de aproximadamente 10 cm de diâmetro e recheiar 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 forneamento:
* Forno turbo: 160 °C por aproximadamente 7 minutos.

Rendimento / Quebra

62 Unidades de 42 g

Validade Sugerida

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 adiconados (g)	1.8	4
Gorduras totais (g)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	3.7	19
Gorduras trans (g)	0	0