

2039

Ingredientes

Preparo

| | |
|-------|---------------------------|
| 40g | Fermento Biológico Fresco |
| 450g | Ovos |
| 200g | Margarina |
| 100ml | Água Gelada |
| 1.1kg | Brioche Brioche |



Acabamento

| | |
|--------|---|
| 270g | Farinha De Trigo |
| 270g | Amido |
| 270g | Açúcar Mascavo |
| 270g | Manteiga Sem Sal |
| 1.05kg | Recheio Maçã Com Canela Recheio Maçã Com Canela |

Modo de Fazer

PREPARO

01. 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.
02. Adicionar os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos ou até homogeneizar.
03. 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.
04. Dividir em partes de 270 g. Bolear.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Abrir a massa em disco de 20 cm de diâmetro.
07. Colocar em formas redondas 20 x 5 previamente untadas ou em formas de papel para galup.

ACABAMENTO

01. Com o auxílio de uma espátula, espalhar 150 g de Zealandia Recheio de Maçã com Canela sobre cada massa.
02. Colocar a farinha de trigo, o açúcar mascavo, o amido e a manteiga sem sal em um recipiente e misturar até homogeneizar.
03. Espalhar aproximadamente 140 g de farofa sobre o recheio de maçã com canela.
04. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:40 h ou até o ponto.
05. Fornear a 180°C por aproximadamente 35 minutos em forno lastro.

Dicas

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

7 Unidades de 510 g

Validade Sugerida

96 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Espátula

Balança

Recipiente

Forma Galup

Forma Redonda

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

| | | |
|------------------------|--------|----|
| V. Energético (kcal) | 228 | 11 |
| V. Energético (kj) | 961 kJ | 11 |
| Carboidratos (g) | 35 | 12 |
| Proteínas (g) | 3.2 | 6 |
| Fibra Alimentar (g) | 0.7 | 3 |
| Sódio (mg) | 126 | 5 |
| Açúcares (g) | 2.1 g | ** |
| Açúcares totais (g) | 11 | |
| Aç adiconados (g) | 10.0 | 20 |
| Gorduras totais (g) | 8.6 | 13 |
| Gorduras saturadas (g) | 4.9 | 25 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |