Galup Maça E Canela



2039

Ingredientes

Preparo

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



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 Zeelandia 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 Zeelandia 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.

Validade Sugerida

96 (validade sugerida) horas

Equipamentos

Masseira		
Forno		
Espátula		
Balança		
Recipiente		
Forma Galup		
Forma Redonda		
Câmara De Fermentação		

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (en	% 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 adicionados (g)	10.0	20
Gorduras totais (g)	8.6	13
Gorduras saturadas (g)	4.9	25
Gorduras trans (g)	0	0