

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 Maça Com Canela Recheio Maça 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 Maça 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 adicionados (g)	10.0	20
Gorduras totais (g)	8.6	13
Gorduras saturadas (g)	4.9	25
Gorduras trans (g)	0	0