

Galup Maça E Canela

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 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.

7 Unidades de 510 g

Validade

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)	123	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