

2120

## Ingredientes

### Preparo

45g Fermento Biológico Fresco

400g Ovos

100ml Suco De Laranja

20g Raspas De Laranja

1kg Brioche Brioche



### Acabamento

120g Glaçúcar

140g Manteiga Sem Sal

## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brioche na masseira, adicionar as raspas de laranja, os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos ou até homogeneizar.
02. Adicionar o fermento fresco e o suco de laranja aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
04. Reservar.

### FOLHEAMENTO

01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
02. Abrir a massa reservada (1ª vez), em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm, sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
03. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
04. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
05. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
06. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
07. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
08. Abrir a massa pela última vez (3ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 100 cm x 50 cm e espessura de 0,5 cm.
09. Dividir a massa em duas partes de 100 cm x 25 cm.
10. Com auxílio de uma espátula, espalhar 300 g de cremulzin Creme de Confeiteiro pronto sobre cada massa.
11. Enrolar a massa em formato de rocambole.
12. Com o auxílio de uma faca de serra cortar em fatias de 2,5 cm de espessura.
13. Colocar 7 fatias de massa em cada forma redonda com furo central (19 cm diâmetro x 6 cm altura) previamente untada.
14. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:40 h ou até o ponto.
15. Pincelar com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
16. Fornear a 180°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

### ACABAMENTO

01. Colocar a manteiga sem sal em uma panela e levar ao fogo até derreter.
02. Com o auxílio de um pincel, passar manteiga derretida sobre a superfície dos brioche folhados.
03. Com o auxílio de uma peneira, aplicar o glaçúcar na superfície dos pães.

## Dicas

Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 25 minutos.

- O Cremulzin Creme de Confeiteiro pronto pode ser substituído por Zeelandia Recheio de Limão ou de acordo com a preferência.

## Rendimento / Quebra

9 Unidades de 245 g

## Validade

96 horas

## Equipamentos

---

Masseira

---

Forno

---

Fogão

---

Peneira

---

Bilha

---

Espátula

---

Panela

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Escova

---

Pincel

---

Recipiente

---

Faca De Serra

---

Câmara De Fermentação

---

Forma Redonda Com Furo Central

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 50g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	201	10
V. Energético (kJ)	848 kJ	10
Carboidratos (g)	23	8
Proteínas (g)	3.5	7
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	197	8
Açúcares (g)	6.2 g	**
Açúcares totais (g)	6.2	
Aç adicionados (g)	5.1	10
Gorduras totais (g)	9.0	14
Gorduras saturadas (g)	4.1	21
Gorduras trans (g)	0.4	20