

AMOSTRA BRIOCHE

RECEITA: 2kg de Pré Mistura de Brioche, 600grs (12 unidades) de Ovos inteiros, 300GrS de Gemas, 400grs de Margarina sem sal, 60 a 100grs de Fermento biológico fresco, 150 a 200ml de Água gelada.

PREPARO:

Colocar em uma masseira 2kg da mistura e adicionar 400 grs de margarina, 600 grs de ovos (12 unidades) e 300 grs de gemas.

Misturar por 5 minutos na velocidade 1. Colocar de 60 à 100 grs de fermento fresco, e misturar na velocidade 2 por mais 5 minutos.

Adicionar de 150 à 200 ml de água aos poucos, misturando até formar uma massa lisa e homogênea em ponto de véu.

Dividir a massa no tamanho desejado e descansar por aprox. 10 min. coberta com um plástico. Modelar e colocar nas formas.

Deixar fermentar por aprox. 90 minutos até o ponto.

Pincelar com gemas, e assar a 180 °C por aproximadamente 10 minutos.

RENDIMENTO: 22 BriocheS de 400 Grs (Por pct de 5Kg)

INGREDIENTES: Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, gordura vegetal, açúcar, leite em pó, polisorbato 80, estearoil 2 lacti lactato de sódio, e ácido ascórbico. Aroma de manteiga.

CONTÉM GLÚTEN / CONTÉM LACTOSE

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, LEITE, OVOS E DERIVADOS DE SOJA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção 100gr. (1 fatia)

Quantidade por porção

% VD**

	Quantidade por porção	% VD**
Valor Energético	320 Kcal = 1338 kj	19,5
Carboidratos	66g	22
Proteínas	7,5g	10
Gorduras Totais	10g	18
Gorduras Saturadas	2,8g	13
Gorduras Trans	3g	não estab.
Fibra Alimentar	0mg	10,00%
Sódio	3mg	22,50%

** Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

FAB: 31/01/2022

VAL: 30/06/2022

LOTE: 31 - B1



PRODUZIDO POR

CNPJ: 20.217.327/0002-08