



# BRIOCHE

## INGREDIENTES

Brioche Vapt	1.000g
Ovos	300g
Margarina Bolo e Massa Ricca	200g
Gemas	150g
Água gelada	150g
Fermento Instantâneo Uniform (ou 30g fermento fresco)	10g

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Brioche Vapt e o Fermento Instantâneo Uniform. Misturar por 1 minuto na velocidade 1;
2. Adicionar os ovos, a margarina, as gemas e misturar por 5 minutos na velocidade 1 até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar muito lentamente a água gelada até a completa absorção;
4. Misturar por  $\pm$  5 minutos até obter uma massa lisa (ponto de véu);
5. Dividir a massa no peso de 350g, bolear e dar descanso de  $\pm$  10 minutos coberta com plástico;
6. Modelar a massa no formato de tranças e colocar nas formas untadas com Untaforma Grill;
7. Deixar fermentar por  $\pm$  90 minutos;
8. Fornear a 170°C (forno lastro) por  $\pm$  20 minutos.

## INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.810g  
Rendimento (antes do forno): 05 unidades de 350g

Código da Margarina Bolo e Massa Ricca: 119018

## MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira  
Forno sem vapor  
Assadeiras  
Forma Baby

## TIPOS DE EMBALAGEM

Embalagem Brioche acompanha o produto.



Ricca