



BRIOCHE DE LIMÃO

INGREDIENTES

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

RECHEIO/COBERTURA

Fondant Docefest	250g
Raspas de limão	30g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Brioche Vapt, o Fermento Instantâneo Uniform e as raspas de limão. 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 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 à 170°C (forno lastro), por \pm 20 minutos;
9. Deixar esfriar;
10. Em uma panela colocar o Fondant Docefest em banho maria até que derreta;
11. Aplicar o Fondant sobre o Brioche e polvilhar raspas de limão.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 2.090g massa crua
Rendimento aproximado: 05 unidades de 418g

Código Margarina Bolo e Massa Ricca: 119018

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira
Forno sem vapor
Assadeiras
Forma



Ricca