

Nome do produto: Brioche.

Descrição: Pré mistura para o preparo de pão tipo brioche.

Receita:

- 2kg mistura BRIOCHE
- 600g de ovos (aprox. 12 unidades)
- 60g de fermento fresco
- 300ml de água
- 200g de Margarina (Opcional)

Modo de preparo:

- Colocar a mistura, os ovos e a margarina na masseira misturar, ir acrescentando a água aos poucos, bater por aproximadamente 5 minutos na velocidade 1;
- Adicionar o fermento fresco e bater na velocidade 2 por aproximadamente 15 minutos ou até atingir o ponto de véu;
- Dividir a massa no tamanho desejado, cobrir com plástico e deixar descansando por 10 minutos;
- Fazer a trança e colocar nas formas;
- Fermentar por aproximadamente 2 horas;
- Pincelar com gemas;
- Assar, sem vapor, em forno lastro com temperatura 180°C ou forno turbo com temperatura 150°C por 20 minutos.

OBS: Se utilizar fermento instantâneo adicionar junto com a mistura, no começo do processo.

Rendimento aproximado por caixa: 40 unidades de 400g (feito com manteiga)

Validade: 4 meses a partir da data de fabricação.

Embalagem: Caixa de 10kg.

Código de barra: 7898915120257

Armazenamento: Conservar em local fresco, seco e protegido da luz.