Brioche com alperce
com MELLA-HT-SUPERSOFT e PASTA ALPERCE

Massa

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Manteiga	0,300 kg
PASTA ALPERCE	0,300 kg
Açúcar	0,200 kg
Levedura	0,600 kg
Água	5,500 kg
Total	18,900 kg

Recheio

Alperces desidratados trocejados	5,000 kg
Açúcar perlado n.º 4	3,000 kg
Total	8,000 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar o recheio no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,400 kg.
- Formar as peças e colocá-las em formas para plum cake.
- Fermentar durante 70 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 210 °C (com vapor), baixando para 190 °C durante 25 minutos.