

Brioche com maçã com MELLA-HT-SUPERSOFT e PASTA MAÇÃ

Massa

Farinha de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Manteiga	1,000 kg
PASTA MAÇÃ	0,250 kg
Açúcar	0,200 kg
Levedura	0,600 kg
Água	5,200 kg
Total	19,250 kg

Recheio

Maçã aos cubos	4,000 kg
Açúcar perlado n.º 4	3,000 kg
Canela em pó	0,200 kg
Total	7,200 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 °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.

