Folar
com MELLA BRIOCHE e CITROPERL

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Mel	1,000 kg
Anis	0,050 kg
CITROPERL	0,020 kg
Canela	0,100 kg
Levedura	0,600 kg
Água	4,500 kg
Total	16,270 kg

Cascas de cebola	q.b.
Ovos	q.b.

- Cozer os ovos com as cascas de cebola.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 12 minutos até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 0,400 kg, bolear e colocar os ovos por cima. Decorar o folar com a massa restante.
- Fermentar durante 24 horas em câmara de fermentação a 4 °C e 75% H.R.
- Pintar com ovo e cozer a 180 °C (sem vapor) durante 25 minutos. Ao sair do forno, pintar com mel.