

Brioche ao estilo Dubai com MELLA-HT-SUPERSOFT e DREIDOPPEL

Receita para 160 peças

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Manteiga	0,500 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	2,700 kg
Total	9,500 kg

Recheio

Kadayif / Kataify	0,440 kg
Sésamo	0,020 kg
BIENETTA	0,220 kg
PASTA PISTÁCIO POLPA 100	0,630 kg
BLANCOLADINO	1,480 kg
Total	2,790 kg

- Misturar o Kadayif / Kataify, o sésamo e a BIENETTA.
- Colocar num tabuleiro com papel de forno e cozer a 180 °C até dourar.
- Depois de frio, misturar com PASTA PISTÁCIO POLPA 100 e BLANCOLADINO até homogeneizar.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa 24 – 26 °C.
- Dividir a massa em porções de 1,800 kg, bolear e deixar repousar durante 10 minutos.
- Dividir as porções com o divisor (30 peças x 0,060 kg) e bolear.
- Colocar em formas quadradas e fermentar cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer a 180 °C durante 20 minutos sem vapor.
- Uma vez arrefecido, desenformar e dosear o recheio no centro das peças com a ajuda de um saco pasteleiro.
- Decorar a gosto com pistaches torrados picados e SCHOKOLADINO.

