

Receita de Massa de Brioche 2.0



O que é o **Brioche**?

Brioche é um pão de origem francesa feito com (muitos) ovos e (muita) manteiga. Possui uma **crosta escura, dourada** e que se desfaz facilmente, frequentemente acentuada por uma pincelagem de ovo aplicada antes de ir ao forno. Seu interior é rico e muito macio.



O que é o **Brioche**?

O **Brioche** é considerado uma ***viennoiserie***, pois é feito da mesma maneira básica que o pão, mas tem o aspecto mais rico de um item de confeitaria/pastelaria, devido à adição extra de ovos, manteiga, líquido (leite, água, creme e, às vezes, conhaque) e ocasionalmente um pouco de açúcar.



Utensílios

Rolo de abrir massa

Tabuleiro para assar

Cortador de pizza

Raspador

Réguas

Forno

Frigideira para fritura

Pinceis

Balança



Preparo

1 - Produção

2 - Fermentação

3 - Cozimento

4 - Arrefecimento

5 - Armazenamento



Produtos

1 - ARGOLAS

2 - BOLAS DE BERLIM

3 - PÃO DE LEITE

4 - PÃO DE DEUS

5 - CROISSANT

6 - MERENDA

7 - ENROLADO DE SALSICHA



Produtos

8 - CARACÓIS

9 - GUARDANAPOS

10 - BRIOCHE TURCO

11 - FLOR DE VENTO



Nota Importante

1 - Se a temperatura ambiente for muito elevada trabalhe com leite gelado, a manteiga em ponto de pomada, mas não mole demais. Quando a batedeira estiver a sovar a massa ela já aquece um pouco, a massa vai aquecer muito se trabalhares com ingredientes mornos e ate prejudicar a fermentação.



Nota Importante

2 - Se sua batedeira não tiver muita capacidade para bater essa quantidade de massa faça somente metade da receita.



Nota Importante

3 - Podes dobrar a quantidade dos ingredientes para fazer maior produção. Em batedeiras pequenas, faça o preparo numa bacia e coloque porções pequenas (300g de massa) para sovar na batedeira.



Nota Importante

4 - Sempre colocamos a manteiga por ultimo pois a gordura retarda o desenvolvimento do glúten presente na farinha de trigo o que da elasticidade na massa.



Nota Importante

5 - Nunca coloque o sal em cima do fermento, para que o fermento não perca o poder de levedar a massa. Se utilizar manteiga com sal não adicione o sal descrito na receita.



Nota Importante

6 - Farinha de trigo tipo 65 é uma farinha com mais proteína. Utilize sempre farinha de trigo com mais de 12% de proteína, pois são farinhas mais fortes e ideais para o preparo de pães. Se a farinha for fraca vais utilizar mais farinha do que a quantidade descrita na receita.



Nota Importante

7 - Se não encontrar as informações de quantidade de proteína na embalagem da farinha de trigo, faça meia receita como teste e anote a quantidade exata de farinha de trigo utilizada e só depois faça uma produção maior.



Nota Importante

8 - Manteiga ou margarina devera ter 80% de lipídeos (matéria gorda/gordura).



Nota Importante

9 - Poderás utilizar somente as gemas dos ovos e ainda para a quantidade de ingredientes da receita deste livro se optar por adicionar somente as gemas poderás acrescentar mais 2 gemas para uma massa mais rica.



Nota Importante

Os produtos assados poderão ser pincelados com ovo inteiro batido com um pouquinho de leite antes de serem levados ao forno, ou pincelados com manteiga sem sal apos assados.



Nota Importante

**Se seu forno
leva mais de 15
minutos para
dourar os
produtos
assados melhor
utilizar os ovos
para pincelar
antes de assar.**



Nota Importante

Em fornos que demoram mais de 15 minutos para assar os produtos de massa de brioche, o resultado poderá ser uma massa mais ressecada devido ao tempo de cozimento.



Receita da massa

Ingredientes

- Farinha de trigo 1kg
- Açúcar 100g
- Sal 10g
- Fermento 40g
- Melhorante 5g
- Leite 400g
- Ovos 3 unid
- Manteiga sem sal 100g
- Custarda 10g - (Opcional)



Preparo da Massa

Na tigela da batedeira, coloque todos os ingredientes secos da massa. Misture lentamente por 1 minuto, logo adicione os ovos e o leite aos poucos. Sove a massa mais 3 minutos em velocidade media/ alta e acrescente a manteiga. Continue a sovar a massa mais 2 minutos ou ate que fique homogénea e lisa.



Preparo da Massa

Ao aumentar a quantidade da receita o tempo de sovar a massa aumenta. Mas tudo depende da potencia e capacidade de cada batedeira. Verifique sempre se o calor liberado pela batedeira esta a aquecer a massa.



Preparo da Massa

Sem batedeira o processo será o mesmo na adição dos ingredientes mas o tempo de sovar a massa será maior.



Preparo da Massa

**Produtos que
podemos fabricar
com massa de
Brioche**



Bola de Berlim

Divida a massa em porções de 50g ou mais gramas e faça bolas bem uniformes.

Deixe descansar em tabuleiro untado com óleo ou corte quadrados de papel manteiga e coloque cada porção.

Deixe descansar por 40min e frite em óleo não muito quente 160C



Bola de Berlim

Podes tapar a panela ou frigideira para cozer bem as bolas de Berlim por dentro, verifique se nesse procedimento a bola de berlim não vai encostar no fundo da panela.

O óleo tem de ser suficiente para que a bola de Berlim não encoste no fundo da panela enquanto esta a ser fritada ou seja, fritar em óleo abundante.



Argola/Donut

Divida a massa em porções de 50g ou mais gramas e faça bolas bem uniformes.

Deixe descansar em tabuleiro untado com óleo ou corte quadrados de papel manteiga e coloque cada porção.

Deixe descansar por 40min e frite em óleo não muito quente 170C



Pão de Leite

Divida a massa em porções de 50g ou mais gramas e faça bolas bem uniformes para em seguida dar o formato oval pressionando as extremidades com movimento de vai e vem.

Deixe descansar 40 minutos em tabuleiro untado com óleo ou desmoldante. Pincele com ovo inteiro batido com um pouco de leite.



Pão de Leite

**Leve para assar em
forno pre aquecido a
180 C por 15 a 20
minutos dependendo
do seu forno.**



Pão de Deus

Divida a massa em porções de 50g ou mais gramas e faça bolas bem uniformes, faça um corte em formato de X com a tesoura.

Deixe descansar em tabuleiro untado com óleo ou desmoldante. E depois de levedar a massa 30 min, pincele com ovo batido e com jeito e cuidado para que a massa levedada não baixe. Coloque o creme de coco por cima.



Pão de Deus

**Leve para assar em forno
pre aquecido a 180 C por 15
a 20 minutos dependendo
do seu forno.**

**Polvilhe com açúcar em pó
para finalizar.**



Cobertura para o Pão de Deus

·	Coco ralado 150g
·	Açúcar 100g
·	Ovos 2 (tamanho G)
·	Açúcar em pó o quanto baste para polvilhar.

Mistura o côco ralado com o açúcar e o ovo e mexa até formar uma papa.

Obs: colocar esta mistura por cima do pão na hora de entrar no forno



Caracóis

Abra a massa com um rolo com aproximadamente 3 mm de espessura

Corte as beiradas da massa e verta espalhando bem as frutas cristalizadas por cima.

Enrole a massa partindo da borda para dentro, e pressione levemente a medida que enrola.

Leve ao frigorífico por 20min para ganhar firmeza



Caracóis

Corte e coloque os caracóis no tabuleiro untado com óleo deixe levedar 40min.

Leve ao forno pré aquecido a 170C 180C

Obs: os caracóis podem ser feitos com recheio salgado (ex. queijo e fiambre).



Croissant

Abra a massa com um rolo com aproximadamente 3 mm de espessura

Corte as beiradas da massa com uma faca e divida a massa em duas partes
Corte em formato de triângulo

Faça um pequeno corte na base do triangulo e dobre as extremidades para dentro.



Croissant

Enrole a massa partindo da base para o vértice do triangulo e pressione bem a massa a medida que enrola.

Coloque em uma assadeira untada com óleo e deixe levedar ate dobrar de tamanho.

Pincele com ovos e leve ao forno pré aquecido a 170C/ 180C.



Creme de Pasteleiro

Ingredientes

- Ovos 4und
- Açúcar 250g
- Leite 1 lt
- Custarda 40g
- Amido 40g



Preparo do Creme

Colocar os ovos e o açúcar na batedeira. Bater até emulsificar.

Leve o leite ao lume ate que ferva, logo adicione a custarda e o amido na batedeira sem parar de bater, verta metade do leite fervente na batedeira e continue a bater.



Preparo do Creme

Adicione a mistura da batedeira na panela com o restante do leite fervente e misture energicamente ate ficar um creme liso e homogéneo.

Despeje o creme em uma tigela e cubra com plástico filme em contato com o creme para não criar crosta.



Preparo do Creme

Espera esfriar em temperatura ambiente e bata-o com a batedeira para que volte a ficar cremoso. E podes utilizar para rechear o que quiseres.

Obs: Se quiseres utilizar essência de baunilha, deves colocar após retirar o creme do fogo para que não evapore todo o sabor da essência. Utilizar pouca quantidade para não deixar gosto residual no creme (gosto de remedio).



Preparo do Creme 2

1 litro de leite

280g de açúcar

8 gemas e 2 ovos inteiros

(ovos tamanho G)

100g de amido de milho

1 fava de baunilha



Preparo do Creme 2

Abra a fava de baunilha com auxilio de uma faca, retire as sementes e adicione ao leite numa panela e leve ao lume ate levantar fervura. Enquanto isso, numa outra tijela, misture com a ajuda de um batedor de arame o açúcar com as gemas e os ovos inteiros mexendo energicamente ate obter um creme mais claro, adicione também o amido de milho nessa mistura.



Preparo do Creme 2

Verta metade do leite a ferver na mistura de ovos mexendo sempre e devolva para a panela todo o conteúdo da tijela e volte ao lume e continue a mexer mais dois minutos para cozinhar o amido.



Preparo do Creme 2

Despeje o creme em uma tigela e cubra com plástico filme em contato com o creme para não criar crosta.

Espera esfriar em temperatura ambiente e bata-o com a batedeira para que volte a ficar cremoso. E podes utilizar para rechear o que quiseres.

Obs: Podes peneirar o leite apos ferver com as sementes de baunilha para retirar as sementes.





Frank's Bakery

Transformando a culinária numa arte

Desde 2018

Transformamos a culinária numa arte