

# *Credin Brioche Completo AC*

Produto completo  
para a elaboração de Massas Brioches



**CRDIN**



## Croissants Brioche Amanteigados

### RECEITA

#### APARELHO 1 (Massa):

1.000 g CREDIN BRIOCHE COMPLETO AC  
325 g Água  
50 g Margarina CREDIN BOLO REI  
70 g Levedura fresca  
20 g ou Levedura seca CREDIN PASTELARIA

#### APARELHO 2 (Margarina):

50/75 g Margarina CREDIN BOLO REI

### PROCEDIMENTO



Amassar todos os ingredientes durante 3 min - 1ª veloc. / 7 min - 2ª veloc.



Laminar a  $\pm$  8 mm. Barrar à espátula com MARGARINA CREDIN BOLO-REI (50/75 g / kg massa) e dar uma volta simples (1x3). Cortar em formato croissant enrolar as peças.



Colocar num tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado. Colocar na estufa. Fermentar: 40 min - 30 °C - 70 % de humidade.



Pintar com ovo.



Cozer: Forno rotativo: 15 min - 190 °C.  
Forno de lares: 15 min - 220 °C.

**MAIS SEGURANÇA  
MAIOR FACILIDADE  
MAIS VERSATILIDADE**



## Benefícios

- ➔ Facilidade de preparação, com a vantagem de oferecer uma elasticidade maior no manuseamento do processo
- ➔ Maior tolerância em termos de fermentação, permitindo melhor controlo de todo o processo.
- ➔ Em processos refrigerados permite uma fermentação muito controlada, resultando num produto final com uma estrutura homogénea e de qualidade.

## Porquê usar o Brioche Completo AC?

- ➔ Sabor suave e delicado a manteiga.
- ➔ Maior versatilidade de aplicação em receitas doces e salgadas, pela ausência de um sabor cítrico (típico nas massas de brioche).

## Croissants Brioche Folhado

### RECEITA

#### APARELHO 1 (Massa):

1.000 g CREDIN BRIOCHE COMPLETO AC  
350 g Água  
70 g Levedura fresca  
20 g ou Levedura seca CREDIN PASTELARIA

#### APARELHO 2 (Margarina):

350 g Margarina CREDIN MARGARINA COM MANTEIGA

### PROCEDIMENTO



Amassar todos os ingredientes do Aparelho 1  
3 min - 1ª veloc. / 7 min - 2ª veloc.



Laminar a ± 8 mm. Colocar a margarina ao centro e fechar em quatro de forma a ficar com a margarina no interior da massa. Dar duas voltas em livro e esticar a 4 mm. Cortar em formato croissant e enrolar as peças.



Colocar num tabuleiro previamente forrado com papel silicizado. Colocar na estufa.  
Fermentar: 40 min - 30 °C - 70 % de humidade.



Pintar com ovo e polvilhar com açúcar em pó de forma a cobrir a totalidade do croissant. A meio da cozedura voltar a polvilhar com açúcar em pó.



Cozer: Forno rotativo: 15 min - 190 °C.  
Forno de lares: 15 min - 220 °C.





## Pão de Deus

### RECEITA







#### APARELHO 1 (Massa):

1.000 g CREDIN BRIOCHE COMPLETO AC  
325 g Água  
50 g Margarina CREDIN BOLO REI  
70 g Levedura fresca  
20 g ou Levedura seca CREDIN PASTELARIA

#### APARELHO 2 (Cobertura):

1.000 g CREDIN PETIT FOUR DE COCO  
375 g Água  
100 g CREDIN CREME DE OVO

### PROCEDIMENTO

-  Amassar todos os ingredientes durante 3 min - 1ª veloc. / 7 min - 2ª veloc.
-  Dividir a massa com o peso desejado.
-  Colocar numa forma previamente forrada com papel siliconizado. Colocar na estufa a fermentar. Fermentar: 20 min - 30 °C - 70 % de humidade.
-  Pintar com ovo e com a ajuda de um saco pasteleiro colocar a quantidade desejada do Aparelho 2 no topo das peças já fermentadas.
-  Colocar na estufa: 15 min - 30 °C - 70 % de humidade.  
Cozer formas de várias unidades:  
Forno rotativo: 22 min - 180 °C.  
Forno de lares: 25 min - 200 °C.
-  Cozer peças individuais:  
Forno rotativo: 15 min - 180 °C.  
Forno de lares: 15 min - 200 °C.








## Pão de forma Brioche

### RECEITA

#### APARELHO 1 (Massa):

1.000 g CREDIN BRIOCHE COMPLETO AC  
325 g Água  
50 g Margarina CREDIN BOLO REI  
70 g Levedura fresca  
20 g ou Levedura seca CREDIN PASTELARIA

### PROCEDIMENTO

-  Amassar todos os ingredientes.
-  Dividir a massa com o peso desejado.
-  Colocar numa forma untada com spray CREFINO. Colocar na estufa. Fermentar: 40 min - 30 °C - 70 % de humidade.
-  Pintar com ovo.
-  Cozer: Forno rotativo: 25 min - 180 °C.  
Forno de lares: 25 min - 200 °C.

