



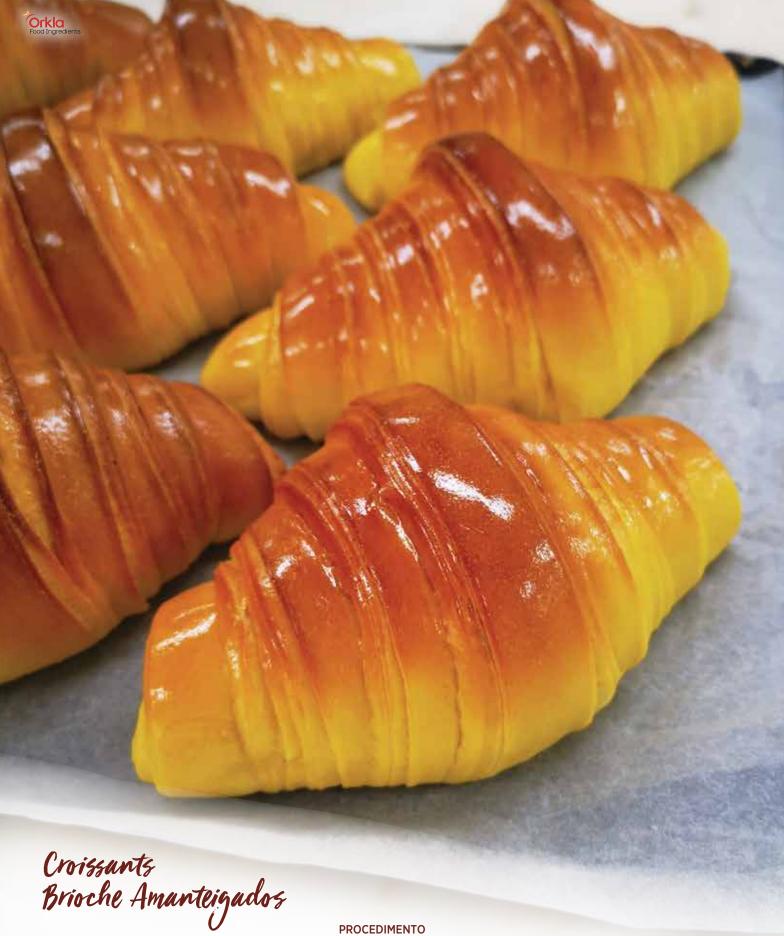




# Credin Brioche Completo AC Produto completo

para a elaboração de Massas Brioches





#### **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 ± 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



	CREDIN BRIFLEX SP	BRIOCHE	BRIOCHE COMPLETO AC
VERSATILIDADE DE RECEITAS	000	000	000
ELASTICIDADE DURANTE O PROCESSO	<b>© ©</b>	<b>© ©</b>	<b>© © ©</b>
ADEQUADO PARA MASSAS REFRIGERADAS	• • •	<b>© ©</b>	<b>© © ©</b>
FRESCURA E CONSERVAÇÃO	<b>© ©</b>	<b>© ©</b>	<b>© © ©</b>
SABOR	NEUTRO	LARANJA	MANTEIGA

## Beneficios

- 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

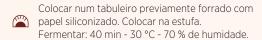
#### APARELHO 2 (Margarina):

350 g Margarina CREDIN MARGARINA COM MANTEIGA

#### PROCEDIMENTO

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



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

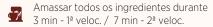
#### APARELHO 2 (Cobertura):

1.000 g CREDIN PETIT FOUR DE COCO

375 g Água

100 g CREDIN CREME DE OVO

#### **PROCEDIMENTO**



Dividir a massa com o peso desejado.



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.



