

Brioche de Peru com Purê de Batata

com IREKS LE PAIN BRIOCHE INTEGRAL



Ingredientes	%	Medida
Massa		
880 – LE PAIN BRIOCHE INTEGRAL	100	2.000 g
Ovos	30	600 g
Margarina	15	300 g
Água gelada	15	300 ml
Fermento fresco	6	120 g
Recheio		
Peito de peru (defumado)	100	750 g
Purê de Batata		
Batata cozida	100	550 g
Creme de leite light (frio)	36	200 g
Cobertura		
Queijo mussarela light (ralado)	100	300 g
Orégano	6	18 g
Total		5.138 g

Modo de preparo:

Purê de batata:

- Cozinhar as batata, amassar e após preparar o purê de batata com creme de leite light frio e sal a gosto;
- Reservar;

Massa:

- Colocar o produto IREKS, os ovos, a margarina e o fermento na masseira;
- Misturar por 3 minuto na velocidade 1, lembrando de adicionar a água gelada aos poucos;
- Misturar por mais 9 minutos na velocidade 2 ou até o ponto de véu;
- Dividir a massa em 2 blocos;
- Descansar a massa por 10 minutos coberta com plástico;
- Abrir cada peça com auxílio de uma bilha com aprox. 150 cm de comprimento por 15 cm de largura;
- Aplicar o purê de batata com auxílio de uma espátula, distribuir as fatias de peito de peru defumado sobre o purê e enrolar em formato de rocambole;
- Fatiar em pequenas peças;
- Acondicionar em fôrmas previamente untadas;
- Deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto;
- Pincelar as peças com ovo inteiro batido e salpicar o queijo mussarela light e o orégano;
- Fornear sem vapor a 180°C por aproximadamente 15 minutos ou até o ponto.

Material utilizado	Rendimento	Quebra	Validade
<ul style="list-style-type: none">• Masseira (2 velocidades);• Assadeiras;• Forno com vapor.	<ul style="list-style-type: none">• 90 peças de 51 g cada.	<ul style="list-style-type: none">• 10 %	<ul style="list-style-type: none">• 04 dias

Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRÁRIA Agroindustrial
IREKS DO BRASIL S.A.
Avenida Paraná, 200
Vitória - Entre Rios
85139-400 - Guarapuava - PR
BRASIL
Tel.: +55 42 3625 8444
Fax: +55 42 3625 8433
ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br

