

Lua-de-mel Salgada (LE PAIN BRIOCHE)



Serviço de Receitas

<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
Massa		
LE PAIN BRIOCHE	100	2.000 g
Margarina (com 80 % de lipídeos)	15	300 g
Ovos	30	600 g
Água gelada	15	300 ml
Fermento fresco	6	120 g
Recheio		
Queijo tipo catupiry	100	800 g
Cobertura		
Queijo parmesão (ralado)	100	200 g
Margarina (derretida)	100	200 g

Lua-de-mel Salgada (LE PAIN BRIOCHE)

Serviço de Receitas

Procedimento:

Massa:

- Colocar na masseira o produto IREKS, a margarina, os ovos, o fermento e 240 ml da água gelada, lembrando de adicionar a água aos poucos;
- Misturar por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Adicionar o restante da água gelada aos poucos;
- Misturar por mais 8 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Dividir a massa em partes de 810 g;
- Bolear e descansar a massa por aproximadamente 10 minutos coberta com plástico;
- Dividir a massa com auxílio de uma divisora;
- Modelar as peças no formato de sonhos e acondicionar em formas previamente untadas;
- Fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto;
- Fornear sem vapor a 180°C por aproximadamente 8 minutos ou até o ponto.

Recheio:

- Após esfriar, rechear cada peça com aproximadamente 7g do queijo catupiry com auxílio de uma manga de confeitar e um bico liso.

Cobertura:

- Pincelar as peças com a margarina derretida e salpicar o queijo parmesão ralado.

Material Utilizado:

- Masseira (2 velocidades);
- Manga de confeitar;
- Forno.

Rendimento:

- 120 pães de 34 g cada

Quebra:

- 9%

Validade depois de pronto:

- 02 dias

Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRÁRIA

IREKS DO BRASIL S.A.
Avenida Paraná, 200
Vitória - Entre Rios
85139-400 - GUARAPUAVA - PR
Tel.: +55 42 3625 8444
Fax: +55 42 3625 8433
E-mail: ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br


**IREKS
DO BRASIL**