

Caracol Caramelizado



Massa

Ingredientes	
Tegral Brioche	1.000 g
Manteiga	340 g
Água	340 g
Levedura Okedo	10 g
Ouro	10 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes durante \pm 3 minutos em 1ª velocidade;
- Passar para 2ª velocidade durante mais \pm 7 minutos.



Acabamento

Laminar a massa e espalhar a manteiga e o açúcar mascavado. Enrolar e cortar peças com cerca de 30g, pôr em aros e levar à estufa cerca de 45 minutos. Colocar açúcar pilé por cima e uma folha de papel siliconizado com um tabuleiro pesado também por cima. Cozer a \pm 220°C durante \pm 18 minutos.

Coroa de Manteiga



Massa

Ingredientes	
Tegral Brioche	1.000 g
Manteiga	340 g
Água	340 g
Levedura Okedo	10 g
Ouro	10 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes durante \pm 3 minutos em 1ª velocidade;
- Passar para 2ª velocidade durante mais \pm 7 minutos.



Acabamento

Laminar a massa e espalhar a manteiga q.b.. Dar uma volta e colocar no frio cerca de 15 minutos. Esticar a massa, cortar triângulos com a medida desejada, enrolar em formato de croissant e colocar numa forma. Levar à estufa cerca de 60 minutos. Cozer a \pm 200°C durante \pm 18 minutos (peças de 440g).

SITE



CANAL YOUTUBE



FACEBOOK



Para mais informações, consulte-nos:

www.puratos.pt

Puratos SA | Av. Dr. Luis Sá, 24 | Abrunheira | 2714-509 Sintra | Portugal
Tlf.: (+351) 21 9158300 | Fax: (+351) 21 9259405 | portugal@puratos.com

Puratos
Parceiros de confiança na inovação

Brioche
Manteiga

O sabor da natureza



Puratos
Parceiros de confiança na inovação

81%

dos consumidores consideram a **manteiga** como sendo um ingrediente que confere sabor aos produtos e que simultaneamente remete para um **produto mais saudável** que as restantes gorduras. O consumidor conhece a origem da manteiga, associando a um **ingrediente mais natural**.

Fonte: Taste Tomorrow Puratos

Quebrar mitos...



Nunca se falou tanto nos benefícios de uma **alimentação saudável** e cada vez mais o consumidor adota estilos de vida mais equilibrados, começando pela alimentação.

A **manteiga** mantém-se nos hábitos de consumo pela sua **naturalidade**.

Faz parte da roda dos alimentos, com indicações concretas de consumo, pelo que deve fazer parte de uma **alimentação equilibrada**.



Benefícios do Brioche Manteiga

Para o produtor

- Não é necessário adicionar nenhum tipo de gordura à receita, não estando sujeito à variabilidade do preço da manteiga.

- Produto completo de **fácil e rápida** preparação da receita, basta adicionar água e levedura.

- Excelente **poder fermentativo** do produto, que permite reduzir a aplicação de levedura na receita.

- **Brioche Versátil** que permite a elaboração não só das receitas tradicionais como também de novas receitas, mais inovadoras e diferenciadoras.

- **Sabor surpreendente** a manteiga, contém **8%** de manteiga.



Para o consumidor

De acordo com as tendências do consumidor de procura por naturalidade e sabor a manteiga.

- **Sabor e aroma único** dado pela manteiga.

- O produto final apresenta uma **textura macia e suave** dada pela tecnologia **soft'r**, assim como uma excelente fusão em boca e resiliência.

- Maior **frescura** das especialidades (maior conservação).

Bolo Rei de Manteiga



Acabamento

Amassar a massa e juntar a fruta. Deixar em estanca cerca de uma hora, dar o formato e enfeitar com as frutas. Levedar em tabuleiro mais 30 minutos e cozer a uma temperatura de $\pm 180^{\circ}\text{C}$ durante ± 48 minutos (peças de 1kg).

Massa

Ingredientes	
Tegral Brioche Manteiga	3.000 g
Água	1.000 g
Levedura Okedo Ouro	45 g
Trimoline	90 g
Açúcar	150 g
Rum	± 90 g
Raspa de Limão	± 10 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes durante ± 3 minutos em 1ª velocidade;
- Passar para 2ª velocidade durante mais ± 7 minutos.



Frutas

Ingredientes	
Fruta Picada	1.500 g
Frutos Secos	1.500 g

Croissant de Manteiga



Acabamento

Laminar a massa e espalhar a manteiga q.b.. Dar uma volta e colocar no frio cerca de 15 minutos. Esticar a massa, cortar triângulos com a medida desejada, enrolar em formato de croissant e levar à estufa cerca de 60 minutos. Cozer a $\pm 210^{\circ}\text{C}$ durante 12 minutos (peças de 80g).

Massa

Ingredientes	
Tegral Brioche Manteiga	1.000 g
Água	340 g
Levedura Okedo Ouro	10 g

Modo de operar

- Amassar todos os ingredientes durante ± 3 minutos em 1ª velocidade;
- Passar para 2ª velocidade durante mais ± 7 minutos.

