



# Brioche Mineira com Amêndoas e Cereja

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 50g (1/3unidade)

	Quantidade por porção	%V.D. (*)
Valor energético	202 Kcal = 850 KJ	10%
Carboidratos	25 g	8%
Proteínas	6,5 g	9%
Gorduras Totais	8,5 g	15%
Gorduras Saturadas	3,9 g	18%
Gordura Trans	nd**	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	1,1 g	4%
Sódio	245 mg	10%

## Ingredientes:

- 1.000g de Farinha de trigo
- 100g de Água
- 10g de Fermento
- 20g de Sal
- 300g de Levedura
- 250g de Açúcar
- 500g de Ovos
- 350g de Manteiga
- 80g de Aguardente
- 130g de Amêndoas
- 130g de Cerejas

## Modo de Fazer:

### Amassamento

- Autólise no frio.
- Misturar a farinha, o açúcar, os ovos, a água e colocar na geladeira 30min.
- Colocar os outros ingredientes e amassar em segunda velocidade até o ponto de véu.
- Depois misturar com a manteiga, o rum, as amêndoas e as cerejas em primeira velocidade até a homogeneização da massa.

### Primeira Fermentação

- 1h à temperatura ambiente
- 12h / 15h no frio 5°C.

### Manutenção

- Pesar pedaços de 150g e pré-modelar em bolas, colocar no congelador 15min.
- Abrir com o rolo e acrescentar 40g do recheio.
- Modelar em formato alongado e colocar nas formas.

### Segunda Fermentação

- 2h 30min.

### Forneamento

- 170°C, duração 30min.

### Rendimento

- Aproximadamente 19 unidades.