

BRIOCHE PARTE 1

O pão brioche nasceu na Normandia por volta do século XVI, na idade média, e já mesmo naquela época era muito parecido com o brioche que é feito hoje. Este pão com alto teor de manteiga, é um dos favoritos da comunidade francesa.

MASSA DE BRIOCHE

Ingredientes:

Massa:

- Farinha 1 kg
- Fermento biológico seco 20 gr
- Açúcar 160 gr
- Ovos 240 gr
- Sal 10 gr
- Manteiga sem sal 200 gr
- Leite 350 gr

A quantidade de leite pode variar, dependendo da umidade da farinha.

SONHOS

Ingredientes:

- Óleo para fritar 1 lt
- Açúcar 500 gr
- Doce de leite 1 kg
- Creme de confeiteiro 1 kg

DOUGHNUTS OU DUNUTS

A origem do donut é disputada entre dinamarqueses e americanos, portanto continua sendo bastante incerta.

Essa história se baseia no fato de que, em meados do século 19, os dinamarqueses chamavam aos finos pães "olyjoeks" ou "oliebollen" (bolos oleosos ou pães fritos).

Os primeiros donuts fabricados na América do Norte datam do ano de 1800.

Os donuts devem ser cozidos por cerca de 150 segundos a 180 - 190 graus celsius para um tamanho médio de 35 a 40 gramas. Depois de fritos, eles são finalizados com algum tipo de cobertura como o fondant, ou açúcar de confeitiro com canela.

Também existem donuts sem furo, geralmente recheados com algum tipo de compota ou creme de confeitiro.

Ingredientes adicionais:

- Fondant 1 kg
- Colorante vermelho 2 gotas
- Essência de morango 2 gotas
- Chocolate granulado 100 gr
- Óleo neutro para fritar 1 lt

BRIOCHE DE AMÊNDOAS

Ingredientes adicionais:

- Amêndoas fatiadas 300 gr
- Açúcar 300 gr
- Raspas de 1 limão siciliano (ou verde)
- Água q.b.
- Açúcar de confeitiro 100 gr