

BRIOCHE PARTE 2

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.

BRIOCHE NANTERRE

Ingredientes adicionais:

- Manteiga para pincelar a fôrma 20 gr
- Ovo batido 1 unidade

BRIOCHE PARISIENSE

Ingredientes adicionais:

- Manteiga para pincelar a fôrma 20 gr
- Ovo batido 1 unidade

ROSCA DE PÁSCOA

Ingredientes adicionais:

- Geléia de damasco ou pêssego 100 gr
- Açúcar de confeitiro 200 gr
- Clara de ovo 1 unidade
- Açúcar granulada 100 gr
- Amêndoas torradas 300 gr
- Creme de confeitiro 300 gr

ENSAIMADAS

Ingredientes adicionais:

- Creme de confeitiro 1 kg
- Açúcar de confeitiro 100 gr
- Doce de leite 1 kg