

# FLOR DE BRIOCHE



## CONFEÇÃO

1. Creme de pasteleiro:
 

---
2. Colocar na taça o acessório batedor e de seguida todos os ingredientes do creme de pasteleiro.
 

---
3. Misturar tudo na V. 7, durante 30 segs.
 

---
4. Selecionar o programa "Dessert" - sobremesas, reduzindo o tempo para 10 min.
 

---
5. Quando o programa terminar, retirar o creme de pasteleiro para uma taça, tapar com película aderente e levar ao frigorífico.
 

---
7. Brioche:
 

---
8. Com a taça lavada, colocar a lâmina de amassar na taça e de seguida adicionar a farinha pão de brioche (Branca e Neve) e a água morna.
 

---
9. Programar P1 "Pastry" - massas.
 

---
10. Nota: antes do programa começar a levedar, adicionei 3 c. sopa de farinha de trigo, pois a massa ainda estava mole.
 

---
11. Deixar levedar os 40 min. do programa.
 

---
12. Retirar a massa levedada da taça com a ajuda da espátula (ir colocado um pouco de farinha para que o processo seja mais fácil) e estendê-la com um rolo sobre uma folha de papel vegetal polvilhada com um pouco de farinha.
 

---
13. Nota: a medida do retângulo deverá ser mais ou menos de 30x40cm.
 

---
14. Colocar por cima da massa o creme de pasteleiro, já arrefecido, espalhando por cima as pepitas de chocolate.
 

---

## INGREDIENTES

- CREME DE PASTELEIRO:
- 500 ML DE LEITE (USEI SEM LACTOSE)
- 1 OVO E 2 GEMAS
- 70 GR DE AÇÚCAR
- 30 GR DE FARINHA DE TRIGO (T65)
- 20 GR DE FARINHA MAISENA
- 1 C. SOBREMESA DE AÇÚCAR BAUNILHADO (OU ESSÊNCIA DE BAUNILHA OU SEMENTES DE 1 VAGEM DE BAUNILHA)
- BRIOCHE:
- 500 GR. DE FARINHA PÃO DE BRIOCHE (USEI A DE COMPRA DA BRANCA DE NEVE)
- 220 ML ÁGUA MORNA
- ÓLEO EM SPRAY Q.B.
- FARINHA Q.B.
- 100 GR DE PEPITAS DE CHOCOLATE
- 1 GEMA E 1 C. SOPA DE LEITE (PARA PINCELAR A MASSA)

15. Enrolar a massa e cortar em partes iguais de 4cm. Dispô-las numa forma forrada com papel vegetal untado com óleo/azeite em spray.

---
16. Levar ao forno durante mais 20 min., a 50º para crescer mais um pouco.

---
17. Por fim, pincelar com a mistura da gema de ovo e o leite e levar ao forno durante 20 a 25 min., a 160º.

---
18. Nota: com esta receita deu para fazer 2 Flores de Brioche (1 com 6 rolinhos e a outra com 5).

---