

Tipo 2 Brioche Cacau

Suave e rico
Sabor intenso
Envolvente

TECNOLOGIA



BIT



Tipo 2 Brioche Cacau:

A suavidade do brioche, com a força do cacau.

O novo **Tipo 2 Brioche Cacau** chega para elevar o padrão da pastelaria moderna,

combinando a suavidade e riqueza de um brioche com o sabor intenso e envolvente do cacau. A incorporação da inovadora tecnologia enzimática **BIT (Best Improver Techonology)** garante excelentes resultados para profissionais exigentes. Este produto oferece uma solução prática e versátil, garantindo resultados consistentes, textura macia e um perfil de sabor e frescura irresistível.

Ideal para responder às tendências atuais de indulgência e diferenciação, o Brioche Cacau permite criar produtos de elevado valor acrescentado, desde viennoiserie premium até propostas inovadoras para montras modernas. Uma base que transforma criatividade em excelência.

SABOR RICO E DIFERENCIADO

- Combinação perfeita entre a leveza do brioche e a intensidade do cacau
- Perfil indulgente que responde à procura por produtos mais premium

TEXTURA SUPERIOR

- Miolo extremamente macio
- Estrutura leve, com excelente volume

FACILIDADE DE UTILIZAÇÃO

- Solução prática que simplifica o processo produtivo
- Reduz erros e garante consistência em cada fornada

VERSATILIDADE DE APLICAÇÕES

- Ideal para croissants, pães brioche, tranças, rolls e criações exclusivas
- Perfeito, tanto para produtos simples, como para conceitos gourmet

VALOR ACRESCENTADO PARA O NEGÓCIO

- Aumenta o ticket médio com propostas premium de cacau

CONSISTÊNCIA E PERFORMANCE

- Resultados fiáveis em diferentes processos e condições



Tipo 2 Brioche Cacau

Receita

Produto completo para o fabrico de massas brioche com cacau. Produto com **tecnologia BIT** que garante excelente frescura durante a conservação.



	RECEITA BASE	RECEITA PREMIUM
APARELHO I TIPO 2 BRIOCHE CACAU	1 0 0 0 g	1 0 0 0 g
Á G U A	4 0 0 g	4 2 5 g
MARGARINA PERLA MASSAS	-	8 0 g
LEVEDURA FRESCA OU LEVEDURA SECA	6 0 g 4 0 0 g	4 0 g 1 3 g
APARELHO II CUBOS DE CHOCOLATE	-	2 5 0 g

MÉTODO DE APLICAÇÃO

Receita Base

- Adicionar ao Tipo 2 Brioche Cacau a levedura e a água.
- Amassar até obter uma massa bem desenvolvida e deixar repousar ± 10 minutos.
- Pesar a massa e tender no formato desejado.
- Deixar levedar cerca de 60 minutos.
- Pintar com ovo.
- Temperatura do forno: ± 180 °C.
- Tempo de cozedura adequado ao tamanho das peças.
- Para um empelo de 450 g, cozer 30 minutos a 180 °C

EMBALAGEM 15kg

VALIDADE 9 MESES

Receita Premium

- Adicionar ao Tipo 2 Brioche Cacau a levedura, a água e a Margarina Perla Massas e
- amassar até obter uma massa bem desenvolvida. Adicionar à massa o Aparelho II,
- Cubos de Chocolate, envolvendo durante 2 minutos em primeira velocidade e
- deixar repousar ± 10 minutos.
- Seguir o restante método de aplicação descrito na Receita Base



01

Forma de Brioche Bicolor

RECEITA FORMA DE BRIOCHE BICOLOR

Aparelho I

Tipo 2 Brioche Smart:1500 g

Água: 600 g

Levedura fresca: 90 g

Aparelho II

Tipo 2 Brioche Cacao: 1500 g

Água: 600 g

Levedura fresca: 90 g

MÉTODO DE APLICAÇÃO

Amassar todos os ingredientes do Aparelho I durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 8 minutos em 2ª velocidade.

Temperatura da massa: 24 °C

Amassar todos os ingredientes do Aparelho II durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 12 minutos em 2ª velocidade.

Temperatura da massa: 24 °C

Repouso das massas: 10 minutos.

Dividir em peças de 200g e enrolar.

Espalmar as peças, e sobrepor uma peça do Aparelho I sobre o Aparelho II.

Formar um cilindro e dar golpes na diagonal.

Colocar as peças em formas 20x10x10.

Levedação: ± 80 minutos (T=34 °C, humidade=80%).

Pincelar com ovo.

Temperatura do forno: Teto 180 °C / Lar 180 °C

Tempo de cozedura: 35 minutos.



02

Croissants alagados de Cacau

RECEITA CROISSANTS ALAGADOS DE CACAU

Aparelho I

Tipo 2 Brioche Cacau: 1000 g

Água: 400 g

Levedura: 75 g

Aparelho II

Margarina Perla Bolo Rei: 150 g

Áçúcar: 100 g

MÉTODO DE APLICAÇÃO

Amassar os ingredientes do aparelho I durante cerca de 3 minutos em 1ª velocidade e 10 minutos em 2ª velocidade.

Temperatura da massa: 24 °C

Esticar a massa no laminador e colocar 75g de margarina em 2 terços da massa e também o açúcar do aparelho II e dar uma volta simples. Repetir o processo, deste segunda vez apenas com a restante quantidade de margarina.

Esticar a massa até obter uma espessura de 4 mm.

Cortar triângulos com base 9 cm e lado 20 cm e enrolar.

Levedação: ± 90 minutos (T=34 °C, humidade=80%).

Pincelar com ovo antes da cozedura.

Temperatura do forno: Teto 230 °C / Lar 210 °C

Tempo de cozedura: 13 minutos

À saída do forno colocar a calda de açúcar.

SUGESTÃO DE RECEITA - CALDA DE AÇÚCAR

1 litro de água

1kg de açúcar

100g de Vinho do Porto branco ou tinto

100 g de Licor Beirão

2 paus de canela



Conheça a gama de recheios e coberturas Prodite Zeelandia:

CREMES PASTELEIROS E SIMILARES

Rap
Creme Sublime
Kremis
Creme Russo

CREMES TIPO CHANTILLY

Caselle
Roselle Supreme
Pritchitts Gold

RECHEIOS E COBERTURAS

Ovocreame
Creme de ovo
Delidoce
Recheio de Caramelo Salgado
Fruitful Filling Maçã
Fruitful Filling Ananás
Fruitful Filling Framboesa
Fruitful Filling Frutos Silvestres
Fruitful Filling Manga
Fruitful Filling Morango
Fruitful Filling Laranja
Fruitful Filling Cereja Vermelha
Fruitful Filling Limão
Fruitful Covering Maracujá
Fruitful Covering Framboesa

CHOCOLATES, SUCEDÂNEOS E CREMES DE CHOCOLATE

Arabesque Dark 70%
Arabesque Dark 60%
Arabesque Milk 34%
Aranesque White 30%
Cremito
Cremito branco
Negretta Trufla
Chocolatier Delicover Dark
Chocolatier Delicover White
Chocolatier Forno
Chocolatier Nociolla
Chocolatier Nocciola White
Chocolatier Praliné
Chocolatier Pistachio