

Brioche de Amêndoas - Pães pelo Mundo

Tempo de preparo

🕒 240 minutos

Rendimento

🍞 23 unidades

Sobre a Receita

O brioche de amêndoas é uma receita que combina simplicidade no conceito com um resultado mais refinado, típico de padarias artesanais.

A massa, rica em ovos e margarina, tem a leveza e maciez características do brioche. Mesmo sendo mais estruturada, ela continua delicada, com um miolo macio e levemente adocicado. As amêndoas entram como um contraste: trazem textura, um leve crocante e um sabor mais marcante, sem pesar no resultado final.

O preparo acontece em etapas — começando com uma esponja e depois o reforço da massa — o que ajuda a desenvolver melhor sabor e estrutura. Isso não torna a receita difícil, mas pede um pouco mais de atenção ao processo, principalmente na incorporação dos ingredientes e no tempo de fermentação.

Na finalização, a cobertura com amêndoas e açúcar dá um visual simples, mas elegante, daqueles que lembram vitrine de padaria. Depois de assado, o brioche fica dourado por fora, macio por dentro e com uma combinação equilibrada entre suavidade e textura.

É uma receita que funciona bem tanto para o dia a dia quanto para ocasiões em que se quer oferecer algo um pouco mais elaborado, sem complicar demais o preparo.

Ingredientes

Ingredientes 1ª parte: Esponja

Farinha de Trigo Suprema Especial: 2kg

Fermento fresco: 150g

Leite: 1,2L

Ingredientes 2ª parte: Reforço (Esponja: 3,35kg)

Farinha de Trigo Suprema Especial: 3kg

Açúcar: 750g

Gemas: 1,25kg

Sal: 75g

Margarina: 1kg

Leite: 800ml

Amêndoas sem casca e trituradas: 1kg

Ingredientes: Cobertura

Amêndoas laminadas: Q.B

Açúcar granulado: Q.B

Ovos: Q.B

Modo de Preparo

Esponja

1. Misture na masseira a Farinha de Trigo Suprema Especial, o fermento fresco, o leite em velocidade baixa (1ª velocidade) por 5 minutos.
2. Deixe descansar por 40 minutos coberto com plástico.

Reforço

1. Coloque na masseira a esponja, a Farinha de Trigo Suprema Especial, o Açúcar, o Sal, o Leite, as gemas e misture tudo por 5 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade).
2. Aumente a velocidade da masseira para a alta (2ª velocidade), e vá colocando a margarina aos poucos.
3. Quando a massa absorver toda a margarina, bata a massa até o ponto de véu.
4. Cuidadosamente, adicione as amêndoas em velocidade baixa (1ª velocidade) por (aprox.) 2 minutos.
5. Corte a massa em porções de 0,060 Kg.
6. Boleie e coloque 3 unidades em formas para pão de forma baby.
7. Deixe fermentar por (aprox.) 60 minutos.
8. Pincele ovos batidos na superfície de cada pão e decore com amêndoas laminadas e açúcar granulado.
9. Asse em forno de lastro a 170°C ou em forno turbo a 140°C por (aprox.) 25 minutos.