Massa de Brioche

Ingredientes:
400g farinha (T65 sem fermento)
120g leite gordo
25g fermento de padeiro fresco
50g açúcar
75g manteiga sem sal
2 ovos
5g sal fino

Ligar o forno a 50ºC e colocar dentro um recipiente com água a ferver.
Amornar o leite e dissolver o fermento em pasta.
Na taça da batedeira (ou na bancada) colocar a farinha e no meio colocar desta o sal, os ovos, o açúcar e a manteiga amolecida. Por fim juntar a mistura do leite com o fermento.
Amassar cerca de 8 minutos até fazer véu.

Para Bolas de Berlim (12 unidades):
Colocar a massa em bola num recipiente untado com óleo e tapado com película aderente.
Reservar dentro do forno em estufa cerca de 1h ou até duplicar de volume.
Depois de levedada, colocar a massa sobre a bancada polvilhada com farinha, esticar com a ponta dos dedos, mantendo uma espessura de 2/3 cm e cortar círculos de 7cm com um aro redondo. Colocar cada um em papel vegetal, sobre um tabuleiro, tapar com um pano e deixar levedar novamente mais 10 minutos. Levar para fritar em óleo bem quente, cerca de 1 minuto de cada lado.

Para Croissants (12 unidades):
Colocar a massa em bola num recipiente untado com óleo e tapado com película aderente.
Reservar cerca de 10 minutos no forno em estufa.
Colocar a massa sobre a bancada previamente polvilhada com farinha, esticar com o rolo da massa até formar um retângulo de 0,5 cm de espessura.
Cortar triângulos compridos, esticar e enrolar, terminando com a ponta para baixo.
Colocar os croissants sobre um tabuleiro com papel vegetal, dar banho de ovo e levar ao forno em estufa cerca de 1h ou até aumentarem de volume para o dobro.
Levar ao forno a assar a 180ºC (com ventilação) ou 200ºC (sem ventilação) cerca de 10 minutos ou até dourarem.
Nota - banho de ovo (1 ovo + 2 clh sopa de leite)

Cremes para Massa de Brioche

Doce de Ovos

12 gemas
360g açúcar
180g água

Preparação:
Separe as gemas das claras, passe as gemas pelo passador chinês e mexa.
Num tacho junte a água e o açúcar e leve ao lume até atingir os 110ºC. Verta a fio sobre as gemas enquanto mexe. Leve a mistura novamente ao lume, mexendo sempre, até engrossar. Deixe arrefecer por completo

Nota – Para um creme mais espesso deixar ferver a calda aos 118ºC

Creme de Pasteleiro

3 gemas de ovo
90gr açúcar branco
60gr amido de milho de milho
200ml natas + 300ml leite
Casca de 1 limão (ou canela em pau ou vagem de baunilha)

Preparação:
Misturar as gemas, o açúcar, o amido e um pouco do leite só para dissolver tudo bem.
Misture as natas com o restante leite e o aromatizante e ponha num pequeno tacho a aquecer gradualmente até ficar bem quente. Junte o leite quente à mistura das gemas, a fio, enquanto vai mexendo, para aquecer a mistura.
Depois da mistura dos ovos estar bem quente, junte tudo no tacho e leve ao lume, sempre a mexer sem deixar ferver, até que a mistura engrosse bem. Quando estiver bem cremosa retire do lume. Reserve tapado com película à face até arrefecer por completo.

Creme de Queijo e Oreo

270 g de queijo creme (tipo Philadélphia)
100g açúcar em pó
300ml de natas vegetais para pastelaria
Sumo de meio limão pequeno
2 clh sopa de aroma de baunilha
1 pacote de bolachas Oreo

Preparação:
Bata o queijo creme com algumas gotas de limão e o açúcar em pó durante alguns minutos, até obter um creme leve e suave. Juntar as natas fio juntamente com a baunilha e bata até engrossar o desejado. Por fim adicionar as bolachas desfeitas e envolver.

Creme de Nutella

100 g de natas para bater (35% gordura)
100g açúcar em pó
250ml de natas vegetais para pastelaria
Nutella q.b

Preparação:
Junte as duas natas e o açúcar e bata até engrossar. Adicione Nutella a gosto e bata para homogeneizar.

Chantilly de Baunilha

100 g de natas para bater (35% gordura)
100g açúcar em pó
250ml de natas vegetais para pastelaria
Aroma de baunilha q.b

Preparação:
Junte as duas natas e o açúcar e bata até engrossar. Adicione o aroma a gosto e bata para homogeneizar.