

# Croissant 10

Zeelandia Croissant

6211

O Zeelandia Croissant traz um clássico da confeitaria francesa para dentro da sua padaria resgatando o conceito do autêntico croissant francês com sabor levemente amanteigado, crocância, folheamento uniforme e miolo bem alveolado.

## Vantagens

- Facilidade: O processo é facilitado pela massa mais extensível, que não rasga durante o folheamento, facilitando a produção e reduzindo o tempo de preparo;
- Conveniência: Utilizando nosso Zea Massa Congelada é possível o congelamento por até 30 dias sem que o produto final perca suas características (seguir receita "Croissant Congelado", disponível em nosso site);
- Versatilidade: Além dos tradicionais Croissants você também pode preparar Catarinas, Danishes e saborosos pães semi-folheados.



## Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Para O Preparo De Croissant E Danish
Função:	Mistura para o preparo de croissants e danishes.
Forma:	Pó. Bege.
Ingredientes:	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico açúcar gordura vegetal modificada e sal refinado iodado.
Modo de Preparo:	Abrir 2,5 kg de margarina para folhados em formato retangular (espessura aprox 1 cm) Reservar Misturar 5 kg de Croissant e 2,25 L de água gelada na masseira Adicionar 150 g de fermento fresco e 250 ml de água gelada aos poucos e bater até atingir o início do ponto de véu Abrir a massa em formato retangular (espessura de aprox 1 cm) sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha Retirar o excesso de farinha da massa Cobrir 2/3 da massa com a margarina reservada e fazer uma dobra de 3 Repetir o processo de dobra por mais 2 vezes Cobrir com plástico Descansar por 10 min Abrir a massa até obter uma espessura de aprox 0,5 cm Retirar o excesso de farinha Seguir as instruções de modelagem, forneamento e armazenamento indicadas nas receitas
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER, CENTEIO, ÇEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, AVELÂS, CASTANHA-DO-PARÁ E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	100% (usada como base de cálculo da receita).
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem:	Caixa de papelão com 10 kg de produto.
Paletização Lastro:	14

Paletização Empilhamento: 5

Armazenamento: Conservar em local fresco, seco e limpo. Iniciado o uso, manter a embalagem bem fechada, assim o produto permanecerá adequado para uso até o final da validade.

Validade: 4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Código de Barras: 7894448062118

## Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	360	18
V. Energético (kJ)	1504 kJ	18
Carboidratos (g)	74	25
Proteínas (g)	8.9	18
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	545	23
Açúcares (g)	9.7 g	**
Açúcares totais (g)	9.5	
Aç adicionados (g)	7.5	15
Gorduras totais (g)	3.0	5
Gorduras saturadas (g)	1.2	6
Gorduras trans (g)	0	0