

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.
Contém	Estabilizantes estearoil-2-lactil lactato de cálcio e monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, melhoradores de farinha ácido ascórbico e alfa-amilase, aromatizante e enzima hemicelulase. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.
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 TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AVELÃS, 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	11
Paletização Empilhamento	6
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

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	358 kcal	18
V. Energético (kJ)	1504 kJ	18
Carboidratos (g)	74 g	25
Açúcares (g)	9.7 g	**
Proteínas (g)	8.9 g	12
Gord. Totais (g)	2.8 g	5
Gord. Saturadas (g)	1.1 g	5
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	1.3 g	5
Sódio (mg)	545 mg	23

Receituário

Receituário



Cestinha De Ricota Com Tomate Seco
1934



Croissant 10 (Receita Principal)
976



Croissant Congelado
1916



Croissant De Chocolate
1930



Croissant De Limão E Chocolate
1899



Croissant De Morango Com Chocolate
1931



Danish Caracol De Maçã
1935



Danish Crumble
1924



Danish De Banana E Chocolate
1933



Danish De Coco
1919



Danish De Morango
1928



Danish De Pêssego
1918



Danish Favos De Mel
1922



Danish Flor Silvestre
1926



Danish Pina Colada
1917



Danish Romeu E Julieta
1932



Envelope De Alho Poró
1923



Roletes De Frango
1927



Trança Catarina Com Recheio De Maçã
1929