

Zeelandia Croissant

400

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 Croissants E Danishes
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. Cortar em triângulos de aprox 25 x 10 cm. Enrolar. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aprox 2 h ou até o ponto. Pincelar com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação. Fornear a 200°C por aprox 20 min em forno lastro com pouco vapor.
Advertência	ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER 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 20 kg de produto.
Paletização Lastro	10
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	7894448004002

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



Cestinha De Ricota Com Tomate Seco
834



Croissant (Receita Principal)
160



Croissant Congelado
626



Croissant De Chocolate
848



Croissant De Morango Com Chocolate
832



Danish Caracol De Maçã
831



Danish Crumble
963



Danish De Banana E Chocolate
965



Danish De Coco
966



Danish De Morango
838



Danish De Pêssego
962



Danish Favos De Mel
851



Danish Flor Silvestre
967



Danish Pina Colada
830



Danish Romeu E Julieta
836



Envelope De Alho Poró
837



Roletes De Frango
828



Trança Catarina Com Recheio De Maçã
789