

Croissant Supreme

2353

Ingredientes

Preparo

30g Fermento Biológico Fresco

500ml Água Gelada

1kg Croissant 10 Croissant 10

Acabamento

1.7kg Pancream Pancream

650g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Croissant na masseira e adicionar 450 ml de água gelada misturando em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento biológico fresco e misturar bem.
03. Adicionar 50 ml de água gelada aos poucos, misturando em velocidade baixa (velocidade 1) até obter uma massa homogênea.
04. Bater em velocidade alta (velocidade 2) até obter ponto de véu.

FOLHEAMENTO

01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
02. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
03. Com o auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
04. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
05. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
06. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
07. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
08. Abrir a massa (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 0,5 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
09. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
10. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
11. Abrir a massa pela última vez (4ª vez) até obter um retângulo de 72 x 36 cm e espessura de 0,5 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
12. Enrolar a massa obtendo um rolo.
13. Cortar fatias de aproximadamente 3 cm de espessura. Colocar em aro de 10 cm de diâmetro previamente untado.
14. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1h ou até o ponto. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
15. Para assar recomenda-se utilizar uma assadeira pesada sobre os aros para manter o croissant na altura do aro.
16. Fornear em forno lastro a 200°C por 25 minutos.

ACABAMENTO

01. Furar a lateral dos croissants.
02. Recheiar os croissants com Panecream, usando um saco de confeitar com bico liso.
03. Colocar o Choconut Chocolatier em um recipiente. Aquecer em banho-maria ou forno microondas até a consistência desejada e aplicar.
04. Decorar a gosto.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 25 minutos.

- O Chocolatier Choconut pode ser substituído por Chocoblanc, Chocodark ou Chocomilk.

- O Panecream pode ser substituído por Creme Confeiteiro Pronto ou pelos Recheios Forneáveis.

Rendimento / Quebra

24 Unidades de 165 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Bilha

Saco De Confeitar

Assadeiras Lisas

Escova

Pincel

Aros

Bico Liso

Microondas

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	157	8
Carboidratos (g)	22	7
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	12	24
Proteínas (g)	1.6	3
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	105	4
Gorduras totais (g)	6.2	10
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0.3	15