Danish Pina Colada

2430

Ingredientes

Recheio

80g	Coco Ralado Seco
10ml	Rum
140g	Cerejas Em Calda
2kg	Abacaxi Em Calda
450g	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000791)

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
300ml	Água
80g	Açúcar Refinado
1kg	Croissant 10 Croissant 10

Folheamento

400g	Margarina Para Folhados

Acabamento

450g	Jelim Geleia Cobertura Pronta (Receita 000767)
25g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

RECHEIO
01. Colocar o Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto, o coco ralado seco e o rum em um recipiente e misturar. Reservar.
02. Cortar cada fatia de abacaxi em quatro partes. Reservar.

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Croissant, o açúcar refinado, os ovos e parte da água gelada (250 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Reservar.

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 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 1 cm.
09. Dobrar 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 64 x 40 cm e espessura de 0,8 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
12. Cortar em retângulos de 15 x 6 cm (Figura 1).
13. Fazer um corte de 11 cm no centro retângulo (Figura 2).
14. Passar uma lateral menor do retângulo por dentro do corte (Figuras 3 e 4).
15. Passar a mesma lateral por dentro do corte mais uma vez, fazendo com que a massa fique retorcida (Figuras 5, 6 e 7).
16. Colocar em assadeiras previamente untadas.
17. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
18. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar recheio reservado no centro de cada massa.
19. Colocar os pedaços de abacaxi e a cereja sobre o recheio.
20. Fornear a 200°C por aproximadamente 18 minutos em forno lastro.
21. Esfriar.

ACABAMENTO
01. Pincelar o Jelim Geleia Cobertura Pronta os danishs.
02. Peneirar o Zeelandia Açúcar Gelado sobre as pontas dos danishs.

Dicas

- Pode-se peneirar com Açúcar Confeiteiro sobre os pedaços de abacaxi e queimar com maçarico para obter um efeito decorativo.

- A geleia de cobertura para pães pode ser substituida por Zeelandia Geleia Pronta.

Rendimento / Quebra

30 Unidades de 125 g

Validade Sugerida

24 horas

- Masseira
- Forno
- Bilha
- Saco De Confeitar
- Colher
- Assadeiras Lisas
- Escova
- Faca
- Pincel
- Bico Liso
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	108	5
Carboidratos (g)	16	5
Açúcares Totais (g)	5.1	
Aç Adicionados (g)	4.6	9
Proteínas (g)	1.1	2
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	93	4
Gorduras Totais (g)	3.2	5
Gorduras Saturadas (g)	1.5	8
Gorduras Trans (g)	0.2	10