Danish De Pêssego

2431

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
300ml	Água
80g	Açúcar Refinado
150g	Ovos
1kg	Croissant 10 Croissant 10

Folheamento

400g	Margarina Para Folhados
600g	Pêssego Em Calda
400g	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000791)

Acabamento

200g	Jelim Geleia Cobertura Pronta (Receita 000767)
30g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

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. Retirar os pêssegos da calda e cortá-los ao meio. Reservar.
02. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
03. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
04. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
05. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
06. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
07. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
08. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
09. Abrir a massa (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
10. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
11. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
12. 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.
13. Cortar em quadrados de 8 x 8 cm.
14. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto no centro de cada massa.
15. Colocar um pedaço de pêssego reservado sobre o creme.
16. Pincelar ovos inteiros batidos em uma das pontas e sobrepor duas pontas opostas do quadrado para fechar .
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. Fornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
19. Esfriar.

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

Dicas

- Outro Forneamento:
* Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 12 minutos.

- A geléia de cobertura para pães pode ser substituida por Geléia Pronta.

Rendimento / Quebra

40 Unidades de 68 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Peneira
- Bilha
- Saco De Confeitar
- Balança
- Escova
- Faca
- Pincel
- Bico Liso
- Assadeiras
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	124	6
Carboidratos (g)	17	6
Açúcares Totais (g)	5.6	
Aç Adicionados (g)	5.1	10
Proteínas (g)	1.8	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	133	6
Gorduras Totais (g)	4.1	6
Gorduras Saturadas (g)	1.5	8
Gorduras Trans (g)	0.3	15