Cruffin De Maracujá Com Doce De Leite

2595

Ingredientes

Recheio

500g	Doce De Leite
1.5kg	Recheio Maracujá Recheio Maracujá

Preparo

30g	Fermento Biológico Fresco
500ml	Água Gelada
1kg	Croissant 10 Croissant 10

Folheamento

500g	Margarina Para Folhados

Modo de Fazer

RECHEIO
01. Colocar o Zeelandia Recheio Maracujá e o Doce de Leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Reservar.
PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Croissant e parte da água gelada (450 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.

FOLHEAMENTO
01. Abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm, em uma mesa polvilhada com farinha, com auxílio de uma bilha.
02. Retirar o excesso de farinha da massa com auxílio de uma escova.
03. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados à temperatura ambiente e dobrar a massa de modo que toda a margarina fique envolvida colocando a parte sem margarina sobre a parte com margarina e sobre elas, a terceira parte com margarina.
04. Abrir a massa (2ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm. Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.
05. Abrir a massa (3ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm e dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
06. Descansar por aproximadamente 10 minutos, coberta com um plástico.
07. Abrir a massa pela última vez (4ª vez) até obter um retângulo de 30 x 100 cm e espessura de 0,5 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
08. Cortar em retângulos de 10 cm x 2 cm.
09. Colocar 3 peças sobrepostas com uma distância de 2 cm entre as pontas e enrolar no sentido da ponta maior.(ultima peça)
10. Colocar as pontas para baixo. Colocar em forminhas de pudim 6 x 4 x 4 cm previamente untadas.
11. Apertar o centro dos Cruffins com os dedos.
12. 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 crescimento.
13. Fornear a 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.
14. Esfriar.

- Em temperatura ambiente maior que 25°C, reduzir a quantidade de fermento.

*Outro forneamento:
- Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 20 minutos.

ACABAMENTO
1. Com auxílio de uma faca fazer um furo na parte superior das peças.(centro)
2. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso médio, rechear com o recheio reservado (aproximadamente 35 g por peça).
3. Pincelar com El-Geleia Pronta na parte superior de cada Cruffin (Opcional).

Rendimento / Quebra

50 Unidades de 67 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Bilha
- Saco De Confeitar
- Escova
- Faca
- Pincel
- Forminhas
- Recipiente
- Bico Liso
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	138	7
Carboidratos (g)	21	7
Açúcares Totais (g)	9.5	
Aç Adicionados (g)	9.0	18
Proteínas (g)	1.5	3
Gorduras Totais (g)	4.0	6
Gorduras Saturadas (g)	1.6	8
Gorduras Trans (g)	0.3	15
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	122	5