

2607

## Ingredientes

### Folheamento

30g	Fermento Biológico Fresco
500g	Margarina Para Folhados
500ml	Água Gelada
10g	Cacau Em Pó Preto
1kg	Croissant 10 Croissant 10



### Acabamento

1200g	Speculoos Chocolatier Speculoos Chocolatier
-------	---

## Modo de Fazer

### FOLHEAMENTO

01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
02. Reservar.
03. Colocar o Zeelandia Croissant, parte da água gelada (400 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu, cobrir com plástico e reservar.
05. Separar uma massa de 200 g e colocar na batedeira junto com o cacau preto e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete. Cobrir com plástico e reservar na geladeira.
06. Abrir o restante da massa (1º vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha de trigo.
07. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
08. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
09. Dobrar a parte sem margarina sobre a metade da parte com margarina, sobre elas, dobrar a terceira parte.
10. Abrir a massa (2º vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
11. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
12. Abrir a massa (3º vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
13. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
14. Abrir a massa com cacau reservada até obter o tamanho da massa sem cacau.
15. Umidecer a parte superior da massa sem cacau com água e colocar a massa com cacau.
16. Abrir a massa até deixar com aproximadamente 2 cm de espessura.
17. Cortar fatias de aproximadamente 0,5 cm e coloca-las sobre a massa, de forma que o folhamento fique exposto (deitada), até completar o tamanho da massa.
18. Abrir a massa com uma espessura de 0,5 cm de 32 x 100cm,
19. Cortar peças de 8cm x 10 cm, enrolar e colocar em formas retangulares de 9 x 5 x 3cm previamente untadas.
20. Fermentar por aproximadamente 2 horas. Na metade da fermentação, pincelar com ovos inteiros e fornar a 200°C por aproximadamente 22 minutos.

### ACABAMENTO

01. Rechear cada rolinho com auxílio de um saco de confeitar com aproximadamente 30 g de recheio Speculoos Chocolatier.

\*Outro forneamento

- Forno turbo: 180°C por aproximadamente 18 minutos.

- Opcional: peneirar açúcar impalpável na superfície ou pincelar com geléia de brilho.

## Rendimento / Quebra

40 Unidades de 69 g

## Validade Sugerida

24 horas

## Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Batedeira

Bilha

Saco De Confeitar

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Escova

Pincel

Bico Liso

Carretilha

Forma Retangular

Borrifador

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	205	10
Carboidratos (g)	19	6
Açúcares totais (g)	9.3	
Aç adiconados (g)	7.6	15
Proteínas (g)	2.2	4
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	3.8	19
Gorduras trans (g)	0.4	20
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	153	6