

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 fornecer a 200°C por aproximadamente 22 minutos.

ACABAMENTO

01. Recheiar 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

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)	9.2	
Aç adicionados (g)	7.6	15
Proteínas (g)	2.2	4
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	3.9	20
Gorduras trans (g)	0.4	20
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	153	6