## Folhado De Speculoos



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 fornear 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 (validade sugerida) 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 r	% 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