Croissant Supreme

2610

Ingredientes

RECHEIO

1.15kg	Creme Confeiteiro Receita Principal (Receita 2362)
570g	Speculoos Chocolatier Speculoos Chocolatier

PREPARO

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

FOLHEAMENTO

500g	Margarina Para Folhados

ACABAMENTO

650g	Speculoos Chocolatier Speculoos Chocolatier

Modo de Fazer

RECHEIO
01. Colocar o Cremulzin Creme Confeiteiro e o Zeelandia Speculoos Chocolatier em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Reservar.

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Croissant 10 na masseira e adicionar 450 ml de água gelada misturando em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento biológico fresco e misturar bem.
03. Adicionar 50 ml de água gelada aos poucos, misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até obter uma massa homogênea.
04. Bater em velocidade alta (velocidade 2) até obter ponto de véu.
FOLHEAMENTO
01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
02. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
03. Com o auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
04. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
05. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
06. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
07. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
08. Abrir a massa (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 0,5 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
09. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
10. Abrir a massa pela última vez (4ª vez) até obter um retângulo de 72 x 36 cm e espessura de 0,5 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
11. Enrolar a massa obtendo um rolo. Cortar fatias de aproximadamente 3 cm de espessura. Colocar em aro de 10 cm de diâmetro por 4 cm de altura previamente untado.
12. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1h ou até o ponto. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
13. Para assar recomenda-se utilizar uma assadeira pesada sobre os aros para manter o croissant na altura do aro.
14. Fornear em forno lastro a 200°C por 25 minutos. Esfriar.

ACABAMENTO
01. Furar a lateral dos croissants.
02. Rechear os Croissants Supreme com aproximadamente 70 g do creme reservado, usando um saco de confeitar com bico liso.
03. Aquecer o Chocolatier Speculoos em banho Maria ou micro-ondas até a consistência desejada e aplicar.
04. Decorar a gosto.

Dicas

- O Cremulzin Creme Confeiteiro pode ser substituído por Creme Confeiteiro Pronto.
- Zeelandia Speculoos Chocolatier pode ser substituído por Chocolatier Choconut, Chocoblanc, Chocodark ou Chocomilk.
- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 25 minutos.

- Zeelandia Chocolatier Speculoos pode ser substituido por Chocolatier Choconut, Chocoblanc, Chocodark ou Chocomilk.

Rendimento / Quebra

24 Unidades de 165 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Bilha
- Saco De Confeitar
- Assadeiras Lisas
- Escova
- Pincel
- Aros
- Recipiente
- Bico Liso
- Microondas
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	163	8
Carboidratos (g)	18	6
Açúcares Totais (g)	9.4	
Aç Adicionados (g)	8.2	16
Proteínas (g)	1.9	4
Gorduras Totais (g)	8.3	13
Gorduras Saturadas (g)	2.9	15
Gorduras Trans (g)	0.3	15
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	118	5