

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. Recheiar 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 substituído 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