Danish De Limão E Doce De Leite

2642

Ingredientes

Preparo

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

Folheamento

500g	Margarina Para Folhados
100g	Ovex Glaze Ovex Glaze

Acabamento

750g	Doce De Leite
750g	Recheio Limão Recheio Limão
300g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Croissant 10, parte da água gelada (400 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. 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.
03. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Reservar.
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 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 1 cm.
09. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
10. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
11. Abrir a massa pela última vez (4ª vez) até obter um retângulo de 42 x 36 cm e espessura de 1 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
12. Cortar em quadrados de 6 x 6 cm e colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
13. Fermentar em câmara de fermentação a 32ºC por aproximadamente 90 minutos.
14. Pincelar os quadrados com Zeelandia Ovex Glaze..
15. Pressionar o centro com uma forminha de mini pudim e colocar grãos dentro de cada uma.
16. Fornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
17. Esfriar e desenformar os danishs.

ACABAMENTO
01. Pincelar os danishs com Zeelandia Geleia Pronta nas laterais e superfícies.
02. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o doce de leite no centro de cada danish.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, colocar o Zeelandia Recheio Limão sobre o doce de leite.
04. Decorar com raspas de limão a gosto.

Dicas

- Outro Forneamento
* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 15 minutos
- A Zeelandia Geleia Pronta pode ser substituída por Zeelandia Açúcar Gelado.
- Dica de recheio: Zeelandia Recheio Limão com Zeelandia Recheio Maracujá.
- Para cada 100 g de Zeelandia Recheio Limão colocar 30 g de Zeelandia Recheio Maracujá.

Rendimento / Quebra

42 Unidades de 85 g

Validade Sugerida

96 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Bilha
- Saco De Confeitar
- Assadeiras Lisas
- Escova
- Faca
- Pincel
- Bico Liso
- Bico Frisado
- Câmara De Fermentação
- Forminha Para Mini Pudim

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	134	7
Carboidratos (g)	19	6
Açúcares totais (g)	5.0	
Aç adicionados (g)	4.8	10
Proteínas (g)	1.7	3
Gorduras totais (g)	4.5	7
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0.3	15
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	120	5