Mini Croissant De Limão

2643

Ingredientes

Preparo

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

Folheamento

500g	Margarina Para Folhados

Montagem

1440g	Recheio Limão Recheio Limão
120g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Croissant 10 e 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 min.
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 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 novamente 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 uma espessura de aproximadamente 0,5 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
12. Cortar em triângulos de aproximadamente 6 x 15 cm. Enrolar. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas com Zeelandia Carlex Spray ou Zeelandia Carlo.
13. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
14. Pincelar a superfície com Zeelandia Ovex Glaze.
15. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.
16. Esfriar e reservar.

MONTAGEM
01.Cortar os croissants ao meio.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, espalhar aproximadamente 20 g de Zeelandia Recheio Limão sobre uma das partes do croissant.
03. Cobrir com a outra parte do croissant.
04. Peneirar Zeelandia Açúcar Gelado.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 17 a 18 minutos.

Rendimento / Quebra

72 Unidades de 45 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Peneira
- Bilha
- Saco De Confeitar
- Armário Fermentação
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Escova
- Pincel
- Bico Frisado
- Faca De Serra

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	133	7
Carboidratos (g)	18	6
Açúcares totais (g)	8.5	
Aç adicionados (g)	8.1	16
Proteínas (g)	1.2	2
Gorduras totais (g)	4.8	7
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0.3	15
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	126	5