

Ingredientes

Recheio

185.0	g	Creme De Leite
375.0	g	Castanha Do Pará - Brasil
185.0	g	Mel
32.0	g	Açúcar Refinado

Preparo

60.0	g	Fermento Biológico Fresco
300.0	ml	Água
80.0	g	Açúcar Refinado
150.0	g	Ovos
1.0	kg	Croissant 20

Folheamento

400.0	g	Margarina Para Folhados
-------	---	-------------------------

Acabamento

375.0	g	Jelim Geleia Cobertura Pronta (Receita)
25.0	g	Açúcar Confeiteiro F



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Colocar as castanhas-do-Pará de molho em água quente por 1 hora.
02. Fatiar as castanhas. Reservar.
03. Colocar o creme de leite, o açúcar refinado e o mel em uma panela. Levar ao fogo até obter fervura.
04. Adicionar as castanhas fatiadas reservadas e misturar cuidadosamente.
05. Aquecer até obter fervura novamente.
06. Retirar do fogo. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Croissant, o açúcar refinado, os ovos e parte da água gelada (250 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 (50 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 64 x 40 cm e espessura de 0,8 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
 12. Cortar em quadrados de 8 x 8 cm.
 13. Dobrar o quadrado na diagonal e formar um triângulo (Figura 1).
 14. Fazer um corte a 5 mm da borda, ao longo das duas laterais abertas do triângulo. O corte deve iniciar perto da ponta superior do triângulo até a base. (Figura 2)
 17. Desdobrar. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos. (Figura 3)
 18. Cruzar a tiras cortadas de um lado para o outro (como alças). (Figura 4)
 19. Colocar em assadeiras previamente untadas.
 20. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos e perfurar o centro das massas. (Figura 5)
 21. Colocar o recheio reservado no centro dos danishs (Figura 6).
 22. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
 23. Forneir a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro .
 24. Esfriar.

ACABAMENTO

01. Pincelar o Jelim Geleia Cobertura Pronta sobre os danishs.
02. Peneirar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F nas pontas dos danishs.

Dicas

- As castanhas fatiadas podem ser substituídas por castanhas trituradas. Para triturar, não é necessário deixá-las de molho. As castanhas também podem ser substituídas por nozes ou amêndoas.

- O Jelim Geleia Cobertura Pronta pode ser substituído por Zeelandia Geleia Pronta.

Rendimento/Quebra

40 Unidades de 57 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Peneira

Bilha

Colher

Panela

Assadeiras Lisas

Escova

Faca

Pincel

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	186 kcal	9
V. Energético (kJ)	779 kJ	9
Carboidratos (g)	20 g	7
Açúcares (g)	4.4 g	**
Proteínas (g)	2.7 g	4
Gord. Totais (g)	9.2 g	17
Gord. Saturadas (g)	3.1 g	14
Gord. Trans (g)	0.3 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.8 g	3
Sódio (mg)	147 mg	6