

Danish Crumble

963

Ingredientes

Crumble

250.0	g	Farinha De Trigo
100.0	g	Glaçúcar
200.0	g	Manteiga Sem Sal

Preparo

400.0	g	Margarina Para Folhados
500.0	g	Recheio Maçã Com Canela
300.0	ml	Água Gelada
1.0	kg	Croissant 20
200.0	g	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto
60.0	g	Fermento Biológico Fresco
80.0	g	Açúcar Refinado
150.0	g	Ovos



Modo de Fazer

CRUMBLE

01. Colocar a manteiga sem sal e o glaçúcar na batedeira e bater em velocidade média (velocidade 2) até obter um creme esbranquiçado. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Adicionar a farinha de trigo e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até ficar homogêneo.
03. Colocar dentro de um saco plástico e espalhar até obter um retângulo de 15 x 25 cm e 1 cm de altura.
04. Levar ao freezer até ficar firme.
05. Cortar em cubos de 1 cm e manter no freezer até o momento de usar.

DICA

- O glaçúcar pode ser substituído por açúcar refinado.

PREPARO

01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Croissant, o açúcar refinado na masseira e misturar até homogeneizar.
03. Adicionar os ovos e parte da água gelada (250 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
04. 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.
05. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.

08. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
09. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
10. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
11. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
12. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
13. Abrir a massa (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
14. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas
15. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
16. 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.
17. Cortar em quadrados de 8 x 8 cm.
18. Pincelar o centro dos quadrados com ovos inteiros batidos (Figura 1).
19. Levantar as pontas do quadrado e prendê-las um pouco antes do centro da massa (Figuras 2, 3, 4 e 5).
20. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto no centro de cada massa.
21. Colocar o Zeelandia Recheio Maçã com Canela sobre o creme.
22. Colocar em assadeiras previamente untadas
23. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
24. Aplicar o crumble reservado sobre o recheio de maçã.
25. Fornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro. Esfriar.
26. Polvilhar Zeelandia Açúcar Confeiteiro a gosto sobre os danishs.

Dicas

- Outro Forneamento:

* Forno Turbo: 170 °C por aproximadamente 12 minutos.

Rendimento/Quebra

40 Unidades de 70 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Batedeira

Bilha

Saco De Confeitar

Freezer

Batedor Tipo Raquete

Equipamentos

Balança

Assadeiras Lisas

Escova

Pincel

Bico Liso

Carretilha

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	158 kcal	8
V. Energético (kJ)	665 kJ	8
Carboidratos (g)	20 g	7
Açúcares (g)	2.2 g	**
Proteínas (g)	2.1 g	3
Gord. Totais (g)	6.3 g	12
Gord. Saturadas (g)	2.9 g	13
Gord. Trans (g)	0.4 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	124 mg	5