

# Croissant 10 (Receita Principal)

976

## Ingredientes

### Preparo

150g Fermento Biológico Fresco

2.5L Água

5kg Croissant 10 Croissant 10



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Croissant e parte da água gelada (2,25 L) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (250 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o 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 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 25 x 10 cm. Enrolar.
13. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.
14. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
15. Fornejar a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com pouco vapor.

## Dicas

- Em temperatura ambiente maior que 25°C, reduzir a quantidade de fermento.

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 17 minutos.

## Rendimento / Quebra

150 Unidades de 55 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno Com Vapor

---

Bilha

---

Armário Fermentação

---

Balança

---

Escova

---

Carretilha

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 40g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	168	8
V. Energético (kJ)	706 kJ	8
Carboidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	2.1	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	216	9
Açúcares (g)	2.3 g	**
Açúcares totais (g)	2.2	
Aç adicionados (g)	1.7	3
Gorduras totais (g)	7.4	11
Gorduras saturadas (g)	2.7	14
Gorduras trans (g)	0.6	30