Croissant 10 (Receita Principal)



976

Ingredientes

Preparo

150g	Fermento Biológico Fresco
2.5L	Água
5kg	Croissant 10 Croissant 10

Folheamento

2.5kg Margarina Para Folhados



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. Fornear 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

Validade Sugerida

48 (validade sugerida) horas

Equipamentos

Masseira		
Forno Com Vapor		
Bilha		
Armário Fermentação		
Balança		
Escova		
Carretilha		

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (er	% 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