

# Croissant Congelado

1916

## Ingredientes

### Preparo

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



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Croissant e o Zea Massa Congelada na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
02. Adicionar parte da água gelada (400 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 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 reservada (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 masa (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 1cm.
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 a massa em triângulos de aproximadamente 25 x 10 cm. Enrolar.

### CONGELAMENTO

01. Colocar em assadeiras de congelamento previamente untadas.
02. Congelar em ultracongelador a -40°C por aproximadamente 40 minutos ou até o centro das peças atingirem -18°C.
03. Embalar e armazenar em câmaras ou freezer a -18°C.

### DESCONGELAMENTO

01. Retirar os croissants do freezer e colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
02. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
03. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade da fermentação.
04. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com vapor.

## Dicas

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo : 170°C por aproximadamente 15 minutos com vapor.

- Os croissants podem permanecer congelados por aproximadamente 30 dias de -18°C a -30°C.

## Rendimento / Quebra

26 Unidades de 57 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno Com Vapor

---

Bilha

---

Freezer

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Escova

---

Faca

---

Pincel

---

Câmara De Fermentação

---

Ultracongelador

---

Assadeira De Congelamento

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	181	9
V. Energético (kJ)	757 kJ	9
Carboidratos (g)	19	6
Proteínas (g)	2.3	5
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	230	10
Açúcares (g)	2.4 g	**
Açúcares totais (g)	2.4	
Aç adicionados (g)	1.9	4
Gorduras totais (g)	8.1	12
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0.6	30