

Croissant Congelado

1916

Ingredientes

Preparo

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



Folheamento

500g	Margarina Para Folhados
------	-------------------------

Modo de Fazer

PREPARO

1. Colocar o Zealandia Croissant e o Zea Massa Congelada na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
2. Adicionar parte da água gelada (400 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
3. 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

1. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
2. Abrir a massa reservada (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
3. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
4. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
5. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
6. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
7. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
8. Abrir a massa (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1cm.
9. 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

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

DESCONGELAMENTO

1. Retirar os croissants do freezer e colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
2. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
3. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade da fermentação.
4. 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 Sugerida

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 adiconados (g)	1.9	4
Gorduras totais (g)	8.1	12
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0.6	30