

# Danish Pina Colada

1917

---

## Ingredientes

### Preparo

60g Fermento Biológico Fresco

---

300ml Água

---

80g Açúcar Refinado

---

1kg Croissant 10 Croissant 10

---

### Recheio

80g Coco Ralado Seco

---

10ml Rum

---

140g Cerejas Em Calda

---

2kg Abacaxi Em Calda

---

450g Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000791)

---

### Acabamento

450g Jelim Geleia Cobertura Pronta (Receita 000767)

---

25g Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F

---



## Modo de Fazer

## **RECHEIO**

01. Colocar o Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto, o coco ralado seco e o rum em um recipiente e misturar. Reservar.
02. Cortar cada fatia de abacaxi em quatro partes. Reservar.

## **PREPARO**

01. Colocar o Zeelandia Croissant, o açúcar refinado, os ovos e parte da água gelada (250 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. 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.
03. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Reservar.

## **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 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 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 um retângulo de 64 x 40 cm e espessura de 0,8 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
12. Cortar em retângulos de 15 x 6 cm (Figura 1).
13. Fazer um corte de 11 cm no centro retângulo (Figura 2).
14. Passar uma lateral menor do retângulo por dentro do corte (Figuras 3 e 4).
15. Passar a mesma lateral por dentro do corte mais uma vez, fazendo com que a massa fique retorcida (Figuras 5, 6 e 7).
16. Colocar em assadeiras previamente untadas.
17. 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.
18. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar recheio reservado no centro de cada massa.
19. Colocar os pedaços de abacaxi e a cereja sobre o recheio.
20. Fornear a 200°C por aproximadamente 18 minutos em forno lastro.
21. Esfriar.

## **ACABAMENTO**

01. Pincelar o Jelim Geleia Cobertura Pronta os danishs.
02. Peneirar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F sobre as pontas dos danishs.

## **Dicas**

- Pode-se peneirar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro sobre os pedaços de abacaxi e queimar com maçarico para obter um efeito decorativo.

- A geleia de cobertura para pães pode ser substituída por Zeelandia Geleia Pronta.

## **Rendimento / Quebra**

30 Unidades de 125 g

## **Validade**

24 horas

Masseira

---

Forno

---

Bilha

---

Saco De Confeitar

---

Colher

---

Assadeiras Lisas

---

Escova

---

Faca

---

Pincel

---

Bico Liso

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	110	6
V. Energético (kJ)	461 kJ	5
Carboidratos (g)	17	6
Proteínas (g)	1.2	2
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	95	4
Açúcares (g)	4.4 g	**
Açúcares totais (g)	5.2	
Aç adicionados (g)	4.7	9
Gorduras totais (g)	3.3	5
Gorduras saturadas (g)	1.5	8
Gorduras trans (g)	0.2	10