Danish De Coco

1919

Ingredientes

Recheio

300ml	Água
160g	Açúcar Refinado
400g	Coco Ralado Fresco
400g	Recheio Leite Condensado Recheio Leite Condensado

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
300ml	Água
80g	Açúcar Refinado
150g	Ovos
1kg	Croissant 10 Croissant 10

Folheamento

400g	Margarina Para Folhados
150g	Recheio Brigadeiro Recheio Brigadeiro

Acabamento

250g	Jelim Geleia Cobertura Pronta (Receita 000767)

Modo de Fazer

RECHEIO
01. Colocar o coco ralado fresco, o açúcar refinado e a água em uma panela. Levar ao fogo até obter fervura.
02. Misturar para não grudar no fundo da panela e cozinhar até secar toda a água. Esfriar.
03. Adicionar o Zeelandia Recheio Leite Condensado e misturar.
04. 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 quadrados de 8 x 8 cm.
13. Com o auxílio de um cortador redondo de 6 cm de diâmetro, fazer um corte em formato de meia esfera no centro da massa (Figura 1).
14. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos e sobrepor a tira de massa formada do outro lado do quadrado (Figuras 2, 3 e 4).
15. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Zeelandia Recheio Brigadeiro no centro de cada massa.
16. Espalhar o recheio de coco reservado sobre o Recheio Brigadeiro.
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. Fornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
19. Esfriar.

ACABAMENTO
01. Pincelar o Jelim Geleia Cobertura Pronta sobre os danishs.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 12 minutos.

- O Jelim Geleia Cobertura Pronta pode ser substituído por Zeelandia Geleia Pronta.

Rendimento / Quebra

40 Unidades de 62 g

Validade

24 horas

- Masseira
- Forno
- Fogão
- Bilha
- Colher
- Panela
- Balança
- Escova
- Pincel
- Recipiente
- Cortador Redondo
- Assadeiras
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	173	9
V. Energético (kJ)	726 kJ	9
Carboidratos (g)	20	7
Proteínas (g)	2.3	5
Fibra Alimentar (g)	1.5	6
Sódio (mg)	137	6
Açúcares (g)	6.0 g	**
Açúcares totais (g)	9.5	
Aç adicionados (g)	8.9	18
Gorduras totais (g)	8.0	12
Gorduras saturadas (g)	5.2	26
Gorduras trans (g)	0.3	15