

# Danish Favos De Mel

1922



## Ingredientes

### Recheio

32g Açúcar Refinado

185g Creme De Leite

375g Castanha Do Pará - Brasil

185g Mel



### Preparo

60g Fermento Biológico Fresco

300ml Água

80g Açúcar Refinado

150g Ovos

1kg Croissant 10 Croissant 10

### Folheamento

400g Margarina Para Folhados

### Acabamento

375g Jelim Geleia Cobertura Pronta (Receita 000767)

25g Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

## Modo de Fazer

## **RECHEIO**

01. Colocar as castanhas-do-Pará de molho em água quente e descansar por 1 hora.
02. Fatiar as castanhas. Reservar.
03. Colocar o creme de leite, o açúcar refinado e o mel em uma panela. Levar ao fogo até obter fervura.
04. Adicionar as castanhas fatiadas reservadas e misturar cuidadosamente.
05. Aquecer até obter fervura novamente.
06. Retirar do fogo. Reservar.

## **PREPARO**

01. Colocar o Zeelandia Croissant, o açúcar refinado, os ovos e parte da água gelada (250 ml) na massa 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 (1<sup>a</sup> 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 (2<sup>a</sup> vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
07. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
08. Abrir a massa (3<sup>a</sup> 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 (4<sup>a</sup> 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. Dobrar o quadrado na diagonal e formar um triângulo (Figura 1).
14. Fazer um corte a 5 mm da borda, ao longo das duas laterais abertas do triângulo. O corte deve iniciar perto da ponta superior do triângulo até a base. (Figura 2)
17. Desdobrar. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos. (Figura 3)
18. Cruzar a tiras cortadas de um lado para o outro (como alças). (Figura 4)
19. Colocar em assadeiras previamente untadas.
20. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos e perfurar o centro das massas. (Figura 5)
21. Colocar o recheio reservado no centro dos danishes (Figura 6).
22. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
23. Fornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro .
24. Esfriar.

## **ACABAMENTO**

01. Pincelar o Jelim Geleia Cobertura Pronta sobre os danishes.
02. Peneirar o Zeelandia Açúcar Gelado nas pontas dos danishes.

## **Dicas**

- As castanhas fatiadas podem ser substituídas por castanhas trituradas. Para triturar, não é necessário deixá-las de molho. As castanhas também podem ser substituídas por nozes ou amêndoas.
- O Jelim Geleia Cobertura Pronta pode ser substituído por Zeelandia Geleia Pronta.

## **Rendimento / Quebra**

40 Unidades de 57 g

## **Validade Sugerida**

48 horas

# Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Peneira

Bilha

Colher

Panela

Assadeiras Lisas

Escova

Faca

Pincel

Câmara De Fermentação

## Tabela Nutricional

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

|                        |        |    |
|------------------------|--------|----|
| V. Energético (kcal)   | 186    | 9  |
| V. Energético (kJ)     | 779 kJ | 9  |
| Carboidratos (g)       | 20     | 7  |
| Proteínas (g)          | 2.7    | 5  |
| Fibra Alimentar (g)    | 0.8    | 3  |
| Sódio (mg)             | 147    | 6  |
| Açúcares (g)           | 4.4 g  | ** |
| Açúcares totais (g)    | 6.1    |    |
| Aç adiconados (g)      | 5.7    | 11 |
| Gorduras totais (g)    | 9.2    | 14 |
| Gorduras saturadas (g) | 3.1    | 16 |
| Gorduras trans (g)     | 0.3    | 15 |