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 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. 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 danishs (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 danishs.
02. Peneirar o Zeelandia Açúcar Gelado nas pontas dos danishs.

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 adicionados (g)	5.7	11
Gorduras totais (g)	9.2	14
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0.3	15