

Envelope De Alho Poró

1923

Ingredientes

Massa

30g Fermento Biológico Fresco

500ml Água

500g Margarina Para Croissant

1kg Croissant 10 Croissant 10

Recheio

20g Azeite

260g Lombo Canadense Defumado

1.1kg Alho Poró



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Cortar o alho poró em tiras.
02. Em uma panela colocar o azeite para aquecer e refogar rapidamente o alho poró.
03. Deixar esfriar
04. Ralar o lombo e misturar ao alho poró.
05. Acertar o sal se necessário e reservar.

MASSA

01. Colocar o Zeelandia Croissant na masseira e adicionar parte da água gelada misturando em velocidade baixa (velocidade 1).
02. Adicionar o fermento biológico fresco e misturar bem.
03. Adicionar o restante da água gelada aos poucos, misturando em velocidade baixa (velocidade 1) até obter uma massa homogênea.
04. Bater em velocidade alta (velocidade 2) até obter ponto de véu.

FOLHEAMENTO

01. Abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm, em mesa polvilhada com farinha.
02. Retirar o excesso de farinha da massa com auxílio de uma escova.
03. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para croissant à temperatura ambiente e dobrar a massa de modo que toda a margarina fique envolvida na massa (a parte sem margarina sobre a parte com margarina e sobre elas a terceira parte com margarina).
04. Abrir a massa (2ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm.
05. Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.
06. Abrir a massa (3ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm e dobrar novamente 3 camadas sobrepostas.
07. Descansar por 5 a 10 minutos, coberta com um plástico.
08. Abrir a massa pela 4ª e última vez até obter uma espessura inferior a 0,5 cm.
09. Retirar com a escova o excesso de farinha da massa.
10. Cortar em quadrados de 10 cm.
11. Fazer um corte próximo a uma das pontas do quadrado.
12. Colocar o recheio no centro da massa.
13. Fechar passando a ponta do quadrado que está do lado oposto ao corte, por dentro do corte. Passar ovos em uma das partes para grudar.
14. Arrumar nas assadeiras e fermentar por aproximadamente 40 minutos, pintando com ovos na metade do crescimento.
15. Assar em forno lastro a 200°C por aproximadamente 18 minutos.

Dicas

- A margarina para croissant pode ser substituída por margarina para folhados.

Rendimento / Quebra

48 Unidades de 50 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Forno

Bilha

Panela

Balança

Assadeira Perfurada

Escova

Faca

Pincel

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	149	7
V. Energético (kJ)	626 kJ	7
Carboidratos (g)	14	5
Proteínas (g)	2.6	5
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	131	5
Açúcares (g)	1.5 g	**
Açúcares totais (g)	1.4	
Aç adicionados (g)	1.1	2
Gorduras totais (g)	7.0	11
Gorduras saturadas (g)	2.6	13
Gorduras trans (g)	1.2	60