

# 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