

Danish Crumble

1924

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
80g	Açúcar Refinado
150g	Ovos
400g	Margarina Para Folhados
300ml	Água Gelada
200g	Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto(Receita 000791)
1kg	Croissant 10 Croissant 10
500g	Recheio Maçã Com Canela Recheio Maçã Com Canela



Modo de Fazer

CRUMBLE

01. Colocar a manteiga sem sal e o glaçúcar na batedeira e bater em velocidade média (velocidade 2) até obter um creme. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Adicionar a farinha de trigo e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
03. Colocar em um saco plástico e espalhar até obter um retângulo de 15 x 25 cm e 1 cm de altura.
04. Levar ao freezer até ficar firme.
05. Cortar em cubos de 1 cm e levar ao freezer. Reservar.

DICA

- O glaçúcar pode ser substituído por açúcar refinado.

PREPARO

01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Croissant, o açúcar refinado na masseira e misturar até homogeneizar.
03. Adicionar os ovos e parte da água gelada (250 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
04. 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.
05. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
08. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
09. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
10. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
11. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
12. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
13. Abrir a massa (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
14. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas
15. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
16. 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.
17. Cortar em quadrados de 8 x 8 cm.
18. Pincelar o centro dos quadrados com ovos inteiros batidos (Figura 1).
19. Levantar as pontas do quadrado e prendê-las um pouco antes do centro da massa (Figuras 2, 3, 4 e 5).
20. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto no centro de cada massa.
21. Colocar o Zeelandia Recheio Maçã com Canela sobre o creme.
22. Colocar em assadeiras previamente untadas
23. 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.
24. Aplicar o crumble reservado sobre o recheio de maçã.
25. Fornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro. Esfriar.
26. Polvilhar Zeelandia Açúcar Confeiteiro a gosto sobre os danishs.

Dicas

- Outro Forneamento:

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

Rendimento / Quebra

40 Unidades de 70 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Batedeira

Bilha

Saco De Confeitar

Freezer

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Escova

Pincel

Bico Liso

Carretilha

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	159	8
V. Energético (kJ)	665 kJ	8
Carboidratos (g)	20	7
Proteínas (g)	2.1	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	128	5
Açúcares (g)	2.2 g	**
Açúcares totais (g)	6.9	
Aç adicionados (g)	6.2	12
Gorduras totais (g)	6.4	10
Gorduras saturadas (g)	2.9	15
Gorduras trans (g)	0.4	20