

1927

---

## Ingredientes

### Recheio

150g	Cebola
50g	Azeite
150g	Cheiro Verde
550g	Requeijão Tipo Catupiry
800g	Frango Cozido E Desfiado
200g	Milho Verde



### Massa

30g	Fermento Biológico Fresco
500ml	Água
500g	Margarina Para Croissant
1kg	Croissant 10 Croissant 10

---

## Modo de Fazer

## **RECHEIO**

01. Picar a cebola, cebolinha e a salsa.
02. Misturar todos os ingredientes, exceto o queijo.
03. Reservar.

## **MASSA**

01. Colocar o Zealandia Croissant e parte da água gelada (450 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.

## **FOLHEAMENTO**

01. Abrir a massa (1<sup>a</sup> 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 (2<sup>a</sup> vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm.
05. Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.
06. Abrir a massa (3<sup>a</sup> vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm e dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
07. Descansar por 5 a 10 minutos, coberta com um plástico.
08. Abrir a massa pela 4<sup>a</sup> e última vez até obter uma espessura inferior a 0,5 cm.
09. Retirar com a escova o excesso de farinha da massa.
10. Dividir a massa ao meio no sentido do comprimento.
11. Espalhar o recheio sobre a massa deixando um espaço de 10 cm sem recheio (para fechar o rolo de massa).
12. Aplicar queijo sobre o recheio e enrolar a massa obtendo um rolo.
13. Cortar fatias de aproximadamente 2 cm de espessura.
14. Dobrar a ponta sem recheio para baixo da fatia e arrumar em assadeiras untadas.
15. Fermentar por aproximadamente 60 minutos, pintando com ovos na metade do crescimento.
16. Fornear em forno lastro a 200°C por 20 minutos.

## **Dicas**

## **Rendimento / Quebra**

90 Unidades de 37 g

## **Validade Sugerida**

24 horas

## **Equipamentos**

Massa

Forno

Bilha

Colher

Panela

Balança

Assadeira Perfurada

Escova

Faca

Pincel

Tigela

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	143	7
V. Energético (kJ)	600 kJ	7
Carboidratos (g)	10	3
Proteínas (g)	5.1	10
Fibra Alimentar (g)	0.9	4
Sódio (mg)	124	5
Açúcares (g)	1.1 g	**
Açúcares totais (g)	1.1	
Aç adiconados (g)	0.9	2
Gorduras totais (g)	7.3	11
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	1.0	50