

Danish De Morango

1928

Ingredientes

Preparo

150.0	g	Ovos
1.0	kg	Croissant 10
60.0	g	Fermento Biológico Fresco
300.0	ml	Água
80.0	g	Açúcar Refinado

Folheamento

400.0	g	Margarina Para Folhados
400.0	g	Recheio Morango

Acabamento

520.0	g	Morango
30.0	g	Açúcar Confeiteiro F
150.0	g	Jelim Geleia Cobertura Pronta (Receita



Modo de Fazer

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 0,5 cm do lado aberto, iniciando pela parte fechada e não chegar até o fim (Figura 2).
15. Desdobrar a massa (Figura 3) e pincelar a superfície com ovos inteiros batidos (Figura 4).
16. Cruzar a tira cortada de um lado para o outro (Figuras 5 e 6).
17. Colocar em assadeiras previamente untadas.
18. Pincelar as bordas com ovos inteiros batidos.
19. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Zeelandia Recheio de Morango no centro de cada massa.
20. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
21. Fornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
22. Esfriar.

ACABAMENTO

01. Peneirar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F sobre o lado mais alto dos danishs.
02. Passar os morangos no Jelim Geleia Cobertura Pronta e colocar no centro dos danishs.

Dicas

- O Jelim Geleia Cobertura Pronta pode ser substituído por Zeelandia Geleia Pronta.

Rendimento/Quebra

40 Unidades de 61 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Bilha

Balança

Assadeira Perfurada

Escova

Faca

Pincel

Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

V. Energético (kcal)	135 kcal	7
V. Energético (kJ)	565 kJ	7
Carboidratos (g)	19 g	6
Açúcares (g)	2.9 g	**
Proteínas (g)	1.8 g	2
Gord. Totais (g)	4.3 g	8
Gord. Saturadas (g)	1.6 g	7
Gord. Trans (g)	0.3 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	138 mg	6