

Danish De Morango

1928

Ingredientes

Preparo

60g Fermento Biológico Fresco

300ml Água

80g Açúcar Refinado

150g Ovos

1kg Croissant 10 Croissant 10

Acabamento

520g Morango

150g Jelím Geleia Cobertura Pronta (Receita 000767)

30g Açúcar Confeiteiro F Açúcar Confeiteiro F



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 danishes.
02. Passar os morangos no Jelim Geleia Cobertura Pronta e colocar no centro dos danishes.

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

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

V. Energético (kcal)	135	7
V. Energético (kJ)	565 kJ	7
Carboidratos (g)	19	6
Proteínas (g)	1.9	4
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	141	6
Açúcares (g)	2.9 g	**
Açúcares totais (g)	7.7	
Aç adicionados (g)	7.2	14
Gorduras totais (g)	4.4	7
Gorduras saturadas (g)	1.6	8
Gorduras trans (g)	0.3	15