

# 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 |