

Trança Catarina Com Recheio De Maçã

1929

Ingredientes

Preparo

1.0	kg	Croissant 10
30.0	g	Fermento Biológico Fresco
500.0	ml	Água Gelada

Folheamento

1.0	kg	Recheio Maçã Com Canela
500.0	g	Margarina Para Folhados

Acabamento

80.0	g	Açúcar Confeiteiro F
------	---	----------------------



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Croissant e parte da água gelada (400 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 (100 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 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 o 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. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.

09. Abrir a massa pela última vez (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 0,5 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.

10. Cortar em retângulos de aproximadamente 20 x 15 cm.

11. Fazer cortes nas laterais da massa (como uma franja).

12. Colocar o Zeelandia Recheio de Maçã com Canela sobre cada massa.

13. Cruzar as tiras laterais, formando uma trança e colocar em assadeiras lisas previamente untadas.

14. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 1:40 h ou até o ponto.

15. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.

16. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno

lastro com pouco vapor.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo com vapor: 170°C por aproximadamente 20 minutos.

ACABAMENTO

01. Com o auxílio de uma peneira, espalhar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro sobre os pães.

Dicas

Rendimento/Quebra

12 Unidades de 200 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Forno

Peneira

Bilha

Armário Fermentação

Balança

Assadeiras Lisas

Escova

Faca

Pincel

Recipiente

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	155 kcal	8
V. Energético (kJ)	651 kJ	8
Carboidratos (g)	22 g	7
Açúcares (g)	2.5 g	**

Tabela Nutricional

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

Proteínas (g)	1.4 g	2
Gord. Totais (g)	5.1 g	9
Gord. Saturadas (g)	1.9 g	9
Gord. Trans (g)	0.4 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	146 mg	6