Trança Catarina Com Recheio De Maçã

1929

Ingredientes

Preparo

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

Folheamento

500g	Margarina Para Folhados
1kg	Recheio Maçã Com Canela Recheio Maçã Com Canela

Acabamento

80g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado 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 Gelado sobre os pães.

Rendimento / Quebra

12 Unidades de 200 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno Com Vapor
- Forno
- Peneira
- Bilha
- Armário Fermentação
- Balança
- Assadeiras Lisas
- Escova
- Faca
- Pincel
- Recipiente

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	155	8
V. Energético (kJ)	651 kJ	8
Carboidratos (g)	22	7
Proteínas (g)	1.5	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	153	6
Açúcares (g)	2.5 g	**
Açúcares totais (g)	11	
Aç adicionados (g)	9.6	19
Gorduras totais (g)	5.1	8
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0.4	20