

# 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 Zealandia 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 (1<sup>a</sup> 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 (2<sup>a</sup> 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 (3<sup>a</sup> 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 Zealandia 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 Zealandia 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 adiconados (g)	9.6	19
Gorduras totais (g)	5.1	8
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0.4	20