

Trança Catarina Com Recheio De Maçã

1929

Ingredientes

Preparo

30g Fermento Biológico Fresco

500ml Água Gelada

1kg Croissant 10 Croissant 10

Acabamento

80g Açúcar Confeiteiro F 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

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)	9.8	20
Gorduras totais (g)	5.1	8
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0.4	20