

Croissant De Chocolate

1930

Ingredientes

Preparo

30.0	g	Fermento Biológico Fresco
500.0	ml	Água
520.0	g	Chocolate Meio Amargo
500.0	g	Margarina Para Croissant
1.0	kg	Croissant 10

Acabamento

150.0	g	Açúcar Confeiteiro F
-------	---	----------------------



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Croissant e parte da água gelada (450 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.

FOLHEAMENTO

01. Abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm, em mesa polvilhada com farinha.
02. Retirar o excesso de farinha da massa com auxílio de uma escova.
03. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para croissant à temperatura ambiente e dobrar a massa de modo que toda a margarina fique envolvida na massa (a parte sem margarina sobre a parte com margarina e sobre elas a terceira parte com margarina).
04. Abrir a massa (2ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm.
05. Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.
06. Abrir a massa (3ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm e dobrar novamente 3 camadas sobrepostas.
07. Descansar por 5 a 10 minutos, coberta com um plástico.
08. Abrir a massa pela 4ª e última vez até obter uma espessura inferior a 0,5 cm.
09. Retirar com a escova o excesso de farinha da massa.
10. Cortar a massa em retângulos de 10 cm por 5 cm.
11. Cortar o chocolate em barrinhas de aproximadamente 5 g. Colocar as barrinhas na ponta da massa e enrolar
12. Arrumar nas assadeiras, deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos, ou até o ponto, pintando com ovos na metade do crescimento.
13. Fornear a 200°C em forno lastro por aproximadamente 15 minutos e deixar esfriar.

ACABAMENTO

01. Com auxílio de uma peneira, polvilhar o Zeelandia Açúcar

Confeiteiro F sobre os pães.

Dicas

- Se for possível, pode-se colocar a barra de chocolate no forno de microondas por alguns segundos para amolecer levemente antes de cortar as barrinhas. Assim é possível obter pedaços mais uniformes.

Rendimento/Quebra

104 Unidades de 18 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Peneira

Bilha

Balança

Assadeira Perfurada

Escova

Faca

Pincel

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	227 kcal	11
V. Energético (kJ)	954 kJ	11
Carboidratos (g)	23 g	8
Açúcares (g)	4.1 g	**
Proteínas (g)	2.3 g	3
Gord. Totais (g)	12 g	21
Gord. Saturadas (g)	4.6 g	21
Gord. Trans (g)	1.6 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.8 g	3

Tabela Nutricional

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

Sódio (mg)	121 mg	5
------------	--------	---
