

# Croissant De Chocolate

1930

## Ingredientes

### Preparo

30g	Fermento Biológico Fresco
500ml	Água
520g	Chocolate Meio Amargo
500g	Margarina Para Croissant
1kg	Croissant 10 Croissant 10



### Acabamento

150g	Açúcar Gelado 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 (1<sup>a</sup> 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 (2<sup>a</sup> vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm.
05. Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.
06. Abrir a massa (3<sup>a</sup> 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 4<sup>a</sup> 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 Gelado 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 Sugerida

48 horas

## Equipamentos

Masseira

Forno

Peneira

Bilha

Balança

Assadeira Perfurada

Escova

Faca

Pincel

## Tabela Nutricional

**Porção de 40g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	226	11
V. Energético (kJ)	954 kJ	11
Carboidratos (g)	23	8
Proteínas (g)	2.3	5
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	121	5
Açúcares (g)	4.1 g	**
Açúcares totais (g)	3.7	
Aç adiconados (g)	3.3	7
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	4.5	23
Gorduras trans (g)	1.6	80