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 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 (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 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 adicionados (g)	3.3	7
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	4.5	23
Gorduras trans (g)	1.6	80