

Croissant De Morango Com Chocolate

1931

Ingredientes

Massa

30g	Fermento Biológico Fresco
500ml	Água
500g	Margarina Para Croissant
1kg	Croissant 10 Croissant 10
200g	Recheio Morango Recheio Morango



Acabamento

100g	Xerém De Caju
200g	Chocolate Hidrogenado Meio Amargo

Modo de Fazer

MASSA

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^a 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^a vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm.
05. Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.
06. Abrir a massa (3^a vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm e dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
07. Descansar por 5 a 10 minutos, coberta com um plástico.
08. Abrir a massa pela 4^a 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 triângulos de 25 cm de altura e 10 cm de base.
11. Aplicar uma pitanga de Recheio de Morango na base do triângulo e enrolar o croissant sem curvar as pontas.
12. Arrumar nas assadeiras, fermentar por aproximadamente 120 minutos, pintando com ovos na metade do crescimento.
13. Fornar a 200°C em forno lastro por aproximadamente 20 minutos com um pouco de vapor no início.
14. Deixar esfriar.

ACABAMENTO

01. Derreter o chocolate hidrogenado e banhar as pontas dos croissants no chocolate.
02. Salpicar xerém sobre a cobertura de chocolate.

- A margarina para croissant pode ser substituída por margarina para folhados.

Rendimento / Quebra

38 Unidades de 48 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Bilha

Espátula

Panela

Assadeira Perfurada

Escova

Faca

Pincel

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	219	11
V. Energético (kJ)	920 kJ	11
Carboidratos (g)	21	7
Proteínas (g)	2.4	5
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	127	5
Açúcares (g)	2.0 g	**
Açúcares totais (g)	4.2	
Aç adiconados (g)	3.7	7
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	4.5	23
Gorduras trans (g)	1.8	90