Danish Romeu E Julieta

1932

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
300ml	Água
80g	Açúcar Refinado
150g	Ovos
1kg	Croissant 10 Croissant 10

Folheamento

400g	Margarina Para Folhados
600g	Recheio Goiaba Recheio Goiaba

Acabamento

200g	Requeijão Tipo Catupiry
200g	Manteiga Sem Sal
160g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Croissant, o açúcar refinado, os ovos e parte da água gelada (250 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.
03. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Reservar.

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 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. Abrir a massa (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
09. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
10. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
11. Abrir a massa pela última vez (4ª vez) até obter um retângulo de 120 x 50 cm e espessura de 0,5 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
12. Cortar em quadrados de 8 x 8 cm.
13. Manter uma faixa central de 10 cm sem recheio e espalhar o Zeelandia Recheio de Goiaba nas laterais da massa.
14. Enrolar a massa de ambos os lados, no sentido do comprimento, de forma que os dois rolos se encontrem na parte central sem recheio.
15. Cortar em fatias de 2,5 cm de espessura.
16. Torcer a fatia de modo que fique um rolo de massa para cada lado.
17. Colocar em assadeiras previamente untadas.
18. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
19. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.

ACABAMENTO
01. Colocar o Zeelandia Açúcar Gelado, o requeijão tipo catupiry e a manteiga sem sal em um recipiente e misturar até obter um creme homogêneo.
02. Aplicar sobre os danishs assim que saírem do forno.

Dicas

- A manteiga sem sal deve estar a temperatura ambiente. Para um melhor resultado, utilizar somente manteiga e não margarina.
- O requeijão tipo catupiry pode ser substituído por cream cheese.
- A consistência do requeijão pode influenciar no creme. Em caso de uma consistência muito mole, o creme pode não ficar visível no produto.

Rendimento / Quebra

42 Unidades de 64 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

- Masseira
- Forno
- Bilha
- Espátula
- Colher
- Balança
- Escova
- Faca
- Pincel
- Tigela
- Assadeiras
- Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	165	8
V. Energético (kJ)	691 kJ	8
Carboidratos (g)	20	7
Proteínas (g)	2.0	4
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	148	6
Açúcares (g)	3.3 g	**
Açúcares totais (g)	9.5	
Aç adicionados (g)	8.9	18
Gorduras totais (g)	7.2	11
Gorduras saturadas (g)	3.4	17
Gorduras trans (g)	0.4	20