

Danish Caracol De Maçã

1935

Ingredientes

Preparo

300.0	ml	Água
80.0	g	Açúcar Refinado
150.0	g	Ovos
1.0	kg	Croissant 10
60.0	g	Fermento Biológico Fresco

Folheamento

400.0	g	Margarina Para Folhados
750.0	g	Recheio Maçã Com Canela

Acabamento

500.0	g	Maçã
200.0	g	Cerejas Em Calda
230.0	g	Jelim Geleia Cobertura Pronta (Receita



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.

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

75 x 45 cm e espessura de 0,8 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.

12. Espalhar 350 g de Zeelandia Recheio de Maçã com Canela em 2/3 da massa (no sentido do comprimento) e dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.

13. Cortar em tiras de aproximadamente 1 cm de espessura.

14. Torcer e enrolar em formato de caracol.

15. Colocar em assadeiras previamente untadas.

16. 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 crescimento.

17. Fornejar a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.

18. Esfriar.

ACABAMENTO

01. Pincelar o Jelim Geleia Cobertura Pronta sobre os danishs.

02. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, pingar o Zeelandia Recheio de Maçã com Canela sobre a geleia.

02. Decorar com cerejas e fatias de maçã passadas no Jelim Geleia Pronta e polvilhar com canela em pó a gosto.

Dicas

- O Jelim Geleia Cobertura Pronta pode ser substituído por Zeelandia Geleia Pronta.

Rendimento/Quebra

45 Unidades de 67 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Bilha

Espátula

Panela

Escova

Faca

Pincel

Assadeiras

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):

%VD*

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	123 kcal	6
V. Energético (kJ)	516 kJ	6
Carboidratos (g)	19 g	6
Açúcares (g)	2.5 g	**
Proteínas (g)	1.5 g	2
Gord. Totais (g)	3.5 g	6
Gord. Saturadas (g)	1.3 g	6
Gord. Trans (g)	0.3 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	114 mg	5