

Danish Caracol De Maçã

1935

Ingredientes

Preparo

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



Folheamento

400g	Margarina Para Folhados
750g	Recheio Maçã Com Canela Recheio Maçã Com Canela

Acabamento

500g	Maçã
200g	Cerejas Em Calda
230g	Jelim Geleia Cobertura Pronta (Receita 000767)

Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar o Zealandia 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 (1^a 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 (2^a vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
07. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
08. Abrir a massa (3^a 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 (4^a 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 Zealandia 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. Fornear 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 Zealandia 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 Zealandia Geleia Pronta.

Rendimento / Quebra

45 Unidades de 67 g

Validade Sugerida

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Bilha

Espátula

Panela

Escova

Faca

Pincel

Assadeiras

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	123	6
V. Energético (kJ)	516 kJ	6
Carboidratos (g)	19	6
Proteínas (g)	1.5	3
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	118	5
Açúcares (g)	2.5 g	**
Açúcares totais (g)	8.5	
Aç adiconados (g)	7.8	16
Gorduras totais (g)	3.5	5
Gorduras saturadas (g)	1.3	7
Gorduras trans (g)	0.3	15