

# Croissant Congelado

626

## Ingredientes

### Preparo

500.0	ml	Água Gelada
30.0	g	Fermento Biológico Fresco
10.0	g	Zea Massa Congelada
1.0	kg	Croissant 20

### Folheamento

500.0	g	Margarina Para Folhados
-------	---	-------------------------



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Croissant e o Zea Massa Congelada na masseira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
03. Adicionar parte da água gelada (400 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.

### FOLHEAMENTO

01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
02. Abrir a massa reservada (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 masa (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 uma espessura de aproximadamente 0,5 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
12. Cortar a massa em triângulos de aproximadamente 25 x 10 cm. Enrolar.

### CONGELAMENTO

01. Colocar em assadeiras de congelamento previamente untadas.
02. Congelar em ultracongelador a -40°C por aproximadamente 40 minutos ou até o centro das peças atingirem -18°C.
03. Embalar e armazenar em câmaras ou freezer a -18°C.

## DESCONGELAMENTO

01. Retirar os croissants do freezer.
02. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
03. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
04. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade da fermentação.
05. Forneir a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com vapor.

## Dicas

- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo : 170°C por aproximadamente 15 minutos com vapor.
- Os croissants podem permanecer congelados por aproximadamente 30 dias de -18°C a -30°C.

## Rendimento/Quebra

26 Unidades de 57 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Bilha

Freezer

Balança

Assadeiras Lisas

Escova

Faca

Pincel

Câmara De Fermentação

Ultracongelador

Assadeira De Congelamento

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	180 kcal	9
V. Energético (kJ)	757 kJ	9

## Tabela Nutricional

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

Carboidratos (g)	19 g	6
Açúcares (g)	2.4 g	**
Proteínas (g)	2.3 g	3
Gord. Totais (g)	7.9 g	14
Gord. Saturadas (g)	2.9 g	13
Gord. Trans (g)	0.6 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	230 mg	10