

Croissant

Tempo de preparo

 240 minutos

Rendimento

 50 unidades

Sobre a Receita

O Croissant é um clássico da confeitaria francesa, conhecido por sua textura leve e folhada, com uma crosta dourada e crocante. Feito com uma massa laminada que incorpora cam

Ingredientes

1. Farinha de Trigo Suprema Especial para Pastel e Massas Frescas - 2Kg
2. Sal - 0,04Kg
3. Fermento Biológico Seco - 0,03Kg
4. Açúcar - 0,2Kg
5. Margarina Massas - 0,1Kg
6. Ovos - 0,1Kg
7. Margarina para Croissant - 1Kg

Modo de Preparo

- 1 Junte na masseira a Farinha de Trigo Suprema Especial para Pastel e massas frescas, o sal, o açúcar, o fermento biológico seco e misture em velocidade baixa (1ª velocidade) por 1 minuto
- 2 Adicione a água, os ovos e misture em velocidade baixa (1ª velocidade) por 3 minutos
- 3 Coloque a Margarina massas, aumente a velocidade da masseira para a alta (2ª velocidade), e bata a massa até obter o ponto de véu
- 4 Abra a massa em formato retangular, coloque a Margarina para Croissant em 2/3 da massa
- 5 Feche a massa dando uma dobra de três
- 6 Execute o processo de "dobra de três" mais duas vezes
- 7 Com auxílio de um rolo, abra a massa até obter 3 mm de espessura
- 8 Corte a massa em porções com formato de um triângulo, modele e deixe fermentar até dobrar de volume
- 9 Pincele a superfície com ovos
- 10 Asse em forno de lastro a 190°C ou em forno turbo a 160°C, por aproximadamente 20 minutos
- 11 Dica: Utilize essa mesma massa para fazer modelos diferentes com recheios doces e salgados.