

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 camadas de margarina, o croissant é perfeito para ser consumido no café da manhã ou como lanche, acompanhado de manteiga, geleias ou recheios variados, tanto doces quanto salgados.

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.