

CROISSANTS



INGREDIENTES

- 500GR FARINHA DE TRIGO
- 30GR FERMENTO FRESCO
- 10GR SAL
- 60GR AÇÚCAR
- 40GR MANTEIGA DERRETIDA SEM SAL
- 150ML LEITE
- 100ML ÁGUA
- 10GR DE MAIZENA
- Q.B. MARGARINA PARA FOLHAR À TEMPERATURA AMBIENTE)
- 1 OVO INTEIRO
- UMA GEMA PARA PINCELAR OS CROISSANTS

CONFEÇÃO

1. 1. Separar e quantificar os ingredientes.

3. 2. Peser a margarina de folhar e deixar à temperatura ambiente para estar mole quando for para barrar na massa.

5. 3. Dissolver o fermento em um pouco de água morna.

7. 4. Colocar na taça a lâmina amassar e juntar todos os ingredientes sólidos (com excepção da manteiga para folhar e do fermento) e depois os líquidos. Programar velocidade 2, 5 minutos aos 4 minutos juntar o fermento à massa pela tampa.

9. 5. Reservar no frigorífico no mínimo 1h.

11. 6. Abrir a massa como auxílio do rolo e coloque a manteiga para folhar no centro.

13. 7. Dobrar como um envelope, sempre enfarinhando a bancada e a massa.

15. 8. Com um rolo estique a massa formando um rectângulo.

17. 9. Dobre até metade do rectângulo e a outra parte por cima e leve ao frigorífico 15m.

19. 10. Retire do frigorífico e repita os passos 8 e 9, mais duas vezes

- sempre guardando a massa no frigorífico.

21. 11. Abrir a massa sempre em forma de rectângulo até obter uma espessura com cerca de 2 mm a 3mm e cortar em triângulos e enrolar para obter a forma do croissant (cada croissants deve pesar cerca de 100gr).

23. 12. Colocar num tabuleiro, mas com bastante espaço entre cada croissant.

25. 13. Levar a fermentar a 30° dentro do forno com um pano a cobrir, cerca de 1h.

27. 14. Dissolver a gema do ovo com um pouco de leite e pincelar os croissants

29. 15. Levar ao forno pré-aquecido a 175°, cerca de 20m.

31. 16. Meter no fogão um tacho com 100gr de água e 100gr de açúcar até ferver mexendo sempre e pincelar os croissants.

33. Nota bem: pode sempre rechear os croissants a seu gosto (chocolate, creme de ovos, geleias, queijo/fiambre...)

34. No caso de escolher um recheio doce, polvilhe com açúcar em pò depois de pincelar com o preparado.

36. Receita inspirada de:
https://www.slideshare.net/EnockVianaMarques/apostila-panificacao?qid=32aff83c-7a1c-46bd-9453-a049c1e3200e&v&b&from_search=1

38. https://www.slideshare.net/comidamateira/apostila-senac-paes?qid=751454bd-d82b-42e4-8a79-7033231707c7&v&b&from_search=2
