

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.

O croissant tem suas origens na Áustria, onde era conhecido como "kipferl". No entanto, foi na França que ele ganhou fama e se tornou um ícone da panificação. A técnica de laminação, que envolve dobrar a massa várias vezes com margarina, foi aperfeiçoada pelos franceses, resultando no croissant que conhecemos hoje. Este pão folhado é um símbolo da cultura francesa e é amplamente apreciado em todo o mundo.

- **Versatilidade:** Pode ser consumido em diversas refeições, desde o café da manhã até lanches rápidos, ampliando seu potencial.
- **Rendimento:** Com um rendimento de 50 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- **Tempo de Preparo:** Embora o tempo de preparo seja de 4 horas, o processo de laminação e fermentação permite uma gestão eficiente do tempo de produção.

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.