

Croissant de queijo e presunto

INGREDIENTES

MASSA:

FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO MASSAS DOCES
AÇÚCAR
FERMENTO FRESCO
MARGARINA FOLHADA

RECHEIO:

PRESUNTO
QUEIJO



RECEITA			
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg
FARINHA DE TRIGO	100	1 Kg	5 Kg
NÚCLEO MASSAS DOCES	68	80g	400 g
AÇÚCAR	15	150g	750 g
FERMENTO FRESCO	1	10g	50 g
ÁGUA	55	550g	2,75 l
MARGARINA FOLHADA	25	250g	1,25 Kg

MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo Massas doces, a farinha e o açúcar na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade baixa por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Abrir a massa utilizando um rolo, espalhar a margarina folhada em $\frac{3}{4}$ da massa e dobre em três partes.
- 5- Abrir a massa e repetir o processo de dobras por mais três vezes, intercalando um descanso de 15 minutos em cada processo.
- 6- Ao fim do processo de dobras, abrir a massa e realizar cortes em formato de triângulos de aproximadamente 60 gramas.
- 7- Colocar as fatias de presunto e queijo e enrolar da base para a ponta do triângulo.
- 8- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 60 minutos ou até atingir o tamanho desejado.
- 9- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 160°C a 15 minutos em forno turbo.