



# CROISSANT

## INGREDIENTES

Croissant Vapt	1.000g
Água gelada	550g
Margarina Croissant Ricca	400g
Fermento Instantâneo Uniferm (ou 30g de fermento fresco)	10g

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira ou na batedeira o Croissant Vapt e o Fermento Instantâneo Uniferm;
2. Misturar na velocidade 1 por  $\pm$  1 minuto e adicionar a água lentamente;
3. Bater na velocidade 2 por  $\pm$  5 minutos, até obter uma massa lisa (ponto de véu);
4. Dar descanso de  $\pm$  15 minutos (coberto);
5. Abrir a massa em forma de retângulo com altura de aproximadamente 1cm;
6. Preencher 2/3 do retângulo da massa com a margarina para folhar;
7. Dar 3 dobras de 3 e deixar descansar por 20 minutos, coberta com um plástico;
8. Abrir a massa com altura de  $\frac{1}{2}$  cm;
9. Cortar a massa em forma de triângulo de  $\pm$  30x10cm com 80g aproximadamente e enrolar;
10. Colocar nas assadeiras e descansar por  $\pm$  60 minutos ou até o ponto;

11. Pincelar com gemas;
12. Fornear sem vapor por  $\pm$  20 minutos em forno lastro a 200°C ou em forno turbo a 150°C .

## INFORMAÇÕES

Total da receita: 1.960g massa crua  
Rendimento aproximado : 24 unidades de 80g

Código Margarina Croissant Ricca: 119016

## MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira  
Forno  
Rolo de Massa



**Ricca**