



CROISSANT BICOLOR

INGREDIENTES

Croissant Vapt	1.000g
Água gelada	550g
Margarina Croissant Ricca	400g
Fermento Instantâneo Uniform	10g
(ou 30g de fermento fresco)	
Corante vermelho	Q/B

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira ou na bateadeira o Croissant Vapt e o Fermento Instantâneo Uniform;
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), separar 500 gramas da massa e colorir com o corante vermelho e reservar;
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;
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. Abrir a massa reservada vermelha e aplicá-la em cima da outra parte folhada;

10. Cortar a massa em forma de retângulo de \pm 30x10 cm com 80g aproximadamente e enrolar;
11. Colocar na assadeira e deixar descansar por \pm 60 minutos ou até o ponto;
12. Pincelar com gemas;
13. 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 sem vapor
Assadeiras
Forma



Ricca