



# STRUDEL BICOLOR

## INGREDIENTES

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

## RECHEIO/COBERTURA

Maçã picada	150g
Bolo triturado pronto	120g
Creme de Confeiteiro Festcreme	200g
Canela em pó	Q/B

## 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), separar 500g 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 margarina;

7. Dar 3 dobras de 3 e deixar a massa descansar por 20 minutos coberta com um plástico;
8. Abrir a massa com altura de  $\frac{1}{2}$  cm, aplicar o recheio e enrolar;
9. Cortar a massa em forma de retângulo de +/- 10x15cm aproximadamente;
10. Colocar na assadeira, 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: 3.710g massa crua  
Rendimento aproximado: 18 unidades de 200g

Código Margarina Croissant Ricca: 119016

## MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira  
Forno  
Rolo de Massa



Ricca