



FICHA TÉCNICA ALL CROISSANT

Revisão: 03

Código: 076

Data: 12/06/2018

Página 01/03

PRODUTO

ALL CROISSANT

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mistura pronta para o preparo da famosa e apreciada massa semifolhada Croissant e suas variações.

APRESENTAÇÃO

Pó branco levemente amarelado com odor e sabor característico.

VANTAGENS

- Prático e rápido, basta adicionar água, fermento e ovos.
- Proporciona uma massa mais maleável (extensível), facilitando o processo de folhamento sem romper a massa.
- Padroniza o produto final evitando assim possíveis erros no preparo.
- É um produto muito versátil, podendo ser utilizado para produção de Croissant, Pão semifolhado, Danish, etc..

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar extrafino, gordura vegetal (palma ou soja), soro de leite em pó, sal refinado iodado, extrato de malte, lecitina de soja, estabilizantes estearoil 2-lactil lactato de sódio e melhorador de farinhas ácido ascórbico.

ADVERTÊNCIA

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS; CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, AMENDOIM, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO

- Receita

- Mistura All Croissant 5.000 g
- Água Gelada (aproximadamente) 2.000 g
- Ovos in natura 500 g
- Fermento Biológico fresco 300 g **ou**
- Fermento Biológico seco 100 g

- ❖ Margarina para Croissant 2.000 g

- Procedimento

- Colocar a mistura All Croissant na masseira (se for utilizar o fermento biológico seco, coloque nessa etapa) e misturar por 1 a 2 minutos em velocidade 1 (lenta).
- Adicionar todos os ovos e parte da água (1.500 gramas) e continuar em velocidade 1 (lenta) até a formação da massa.
- Passar para velocidade 2 (rápida) e colocar o fermento biológico fresco (no caso de utilizar o fermento fresco) e colocar o restante da água aos poucos.
- Bater até a massa ficar lisa e elástica, ou até atingir o ponto de véu.
- Bolear a massa, cobrir com plástico e descansar por 15 minutos.



FICHA TÉCNICA ALL CROISSANT

Revisão: 03

Código: 076

Data: 12/06/2018

Página 02/03

- Enquanto descansa a massa, abra toda a margarina para Croissant até atingir uma espessura aproximada de 1cm ou um pouco menos.
- Polvilhe farinha de trigo numa mesa bem firme e abra a massa num formato retangular até atingir uma espessura aproximada de 1 a 1,5 cm.
- Retire todo excesso de farinha com uma escova e espalhe a margarina de Croissant cobrindo 2/3 (dois terços) da superfície da massa.
- Fazer a primeira dobra de 3 camadas. Sempre polvilhando a mesa e a massa, estique até atingir a espessura de aproximada de 1 a 1,5 cm.
- Repetir o processo de dobras de 3 camadas por mais 2 vezes. A cada dobra, dar um descanso na massa de uns 10 minutos na geladeira coberta por um plástico.
- Abrir novamente a massa até atingir a espessura final entre 3 a 5 milímetros.
- Utilizando um cortador de Croissant fazer os cortes em formatos triangulares. Não dispondo de um cortador, utilize uma régua graduada de tal forma a obter triângulos com bases de 12cm, 15cm ou 18cm e altura de 21cm, dependendo do tamanho do Croissant que quer obter.
- A massa cortada pode ser recheada a gosto com recheios salgados ou doces.
- Enrole a massa no formato desejado reto ou ferradura. Coloque nas assadeiras e num carrinho fechado deixar fermentar por 1 a 2 horas ou quando dobrar de volume. No meio da fermentação final pode-se pincelar a superfície dos Croissants com ovos.
- Assar em forno de lastro a 190 a 200°C por cerca de 20 minutos.

EMBALAGEM

Sacos plásticos contendo 10 kg.

VALIDADE

O produto em validade de 5 meses desde que na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da radiação solar.

CÓDIGO DE BARRAS

789 892 117 644 6

NÚMERO - NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto isento de registro conforme Resolução RDC Nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.



**FICHA TÉCNICA
ALL CROISSANT**

Revisão: 03

Código: 076

Data: 12/06/2018

Página 03/03

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação Nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	379 kcal = 1.592 kJ	19
Carboidratos	73 g	24
Proteínas	7 g	9,5
Gorduras totais	6 g	11
Gorduras Saturadas	2 g	9
Gorduras Trans	1,5 g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	2 g	8
Sódio	585 mg	25

(*) Conforme produto exposto à venda.

(**) Valores diários de referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

