

Croissant com M45

Chef Felipe Oliveira





Ingredientes:

100% Farinha de Trigo M45

2% sal refinado

14% açúcar refinado

2% fermento biológico

10% pâte fermentée ou levain

25% leite integral

20% água gelada

5% ovo

5% manteiga sem sal

50% manteiga para folhear

Modo de preparo - batimento:

1. Coloque todos os ingredientes no freezer por 30 a 60 minutos antes de iniciar o batimento, é necessário que estejam gelados.

2. Na masseira em velocidade 1, adicionar a Farinha de Trigo M45, pâte fermentée, sal, açúcar e misturar.

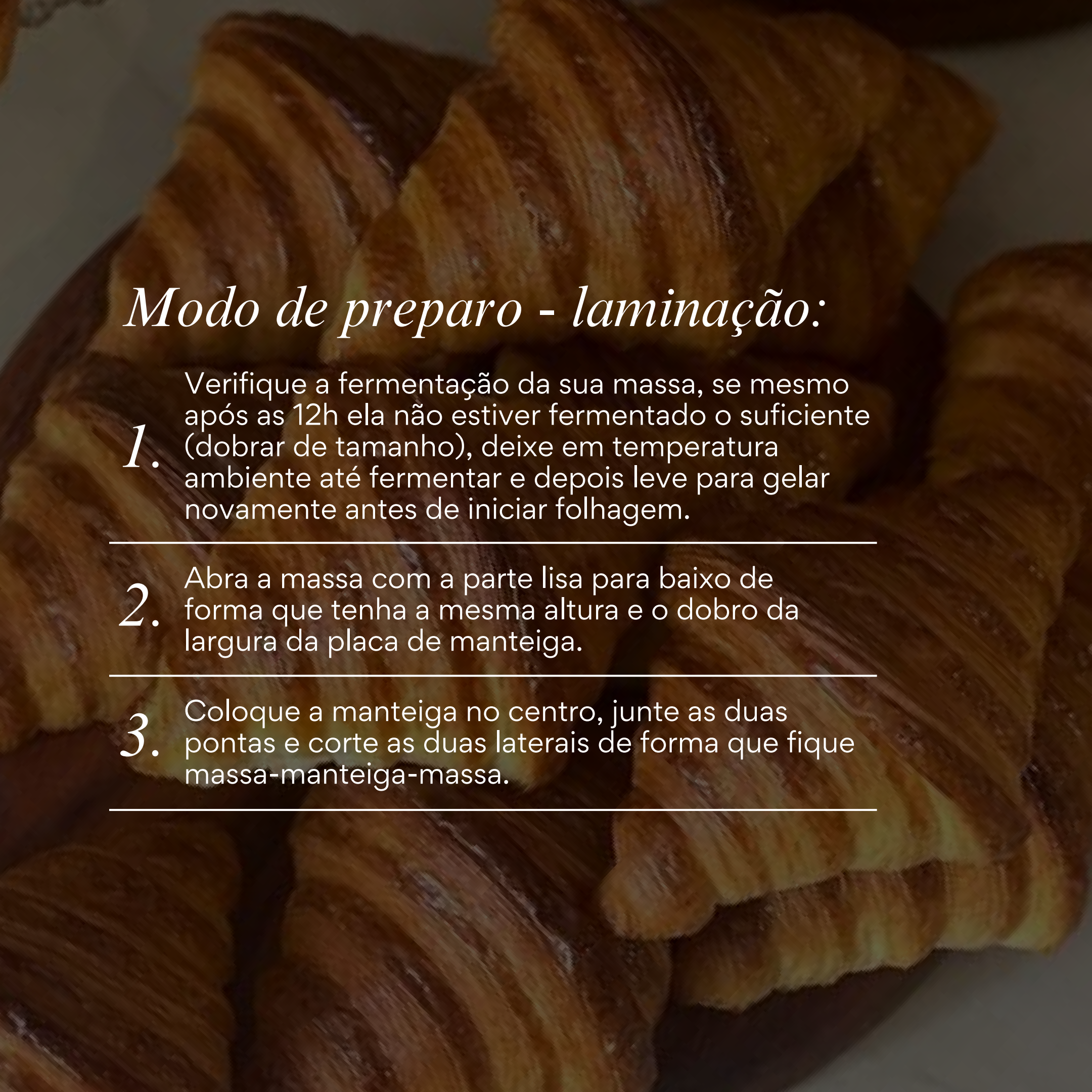
3. Adicione o leite, água, ovo e a manteiga e bata em velocidade lenta até formar uma massa única. Por último, adicione o fermento biológico.

4. Passe para velocidade 2 e bata até obter ponto de véu (há equipamentos em que conseguimos concluir o processo apenas em velocidade lenta). Chegamos a esse ponto quando a massa atinge temperatura de 27°.

Modo de preparo - manteiga

1. Bata a manteiga para folhear até ficar em consistência de pomada e abra em formato retangular. Para massas de 900g, usamos uma placa de 250g no tamanho 17X22.
-

2. Dica: manteigas que possuem muito soro podem ser corrigidas com 10% de trigo. Dessa forma, ela aguentará ser aberta em temperaturas mais baixas e irá absorver o excesso de umidade. Reserve na geladeira.
-



Modo de preparo - laminação:

1. Verifique a fermentação da sua massa, se mesmo após as 12h ela não estiver fermentado o suficiente (dobrar de tamanho), deixe em temperatura ambiente até fermentar e depois leve para gelar novamente antes de iniciar folhagem.
2. Abra a massa com a parte lisa para baixo de forma que tenha a mesma altura e o dobro da largura da placa de manteiga.
3. Coloque a manteiga no centro, junte as duas pontas e corte as duas laterais de forma que fique massa-manteiga-massa.



Modo de preparo - laminação:

Estique a massa em formato retangular com a costura em direção a laminadora até 6mm

4. (aproximadamente 3x o tamanho). Ajuste as pontas, faça uma dobra simples e corte as lareiras. Se achar necessário, gelar a massa antes da próxima dobra.

5. Estique a massa em formato retangular com a costura em direção a laminadora até 6mm, faça a dobra dupla mantendo os pontos centralizados e corte as laterais.

6. Leve para gelar por no mínimo 1h para que a manteiga se firme e o glúten relaxe.



Linha 
Artesan
by *Motasa*

