Croissant

Tempo de preparo

240 minutos

Rendimento

50 unidades

Sobre a Receita

O Croissant é um clássico da confeitaria francesa, conhecido por sua textura leve e folhada, com uma crosta dourada e crocante. Feito com uma massa laminada que incorpora camadas de margarina, o croissant é perfeito para ser consumido no café da manhã ou como lanche, acompanhado de manteiga, geleias ou recheios variados, tanto doces quanto salgados.

O croissant tem suas origens na Áustria, onde era conhecido como "kipferl". No entanto, foi na França que ele ganhou fama e se tornou um ícone da panificação. A técnica de laminação, que envolve dobrar a massa várias vezes com margarina, foi aperfeiçoada pelos franceses, resultando no croissant que conhecemos hoje. Este pão folhado é um símbolo da cultura francesa e é amplamente apreciado em todo o mundo.

- Versatilidade: Pode ser consumido em diversas refeições, desde o café da manhã até lanches rápidos, ampliando seu potencial.
- Rendimento: Com um rendimento de 50 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- Tempo de Preparo: Embora o tempo de preparo seja de 4 horas, o processo de laminação e fermentação permite uma gestão eficiente do tempo de produção.

Ingredientes

1. Farinha de Trigo Suprema Especial para Pastel e Massas Frescas - 2Kg
2. Sal - 0,04Kg
3. Fermento Biológico Seco - 0,03Kg
4. Açúcar - 0,2Kg
5. Margarina Massas - 0,1Kg
6. Ovos - 0,1Kg
7. Margarina para Croissant - 1Kg