NA COZINHA

Saberes e Sabores da Escola de Hotelaria de Fátima

Croissants Caseiros

Ingredientes:

- Farinha de força – 0.2 kg
- Leite – 0.108 lt
- Açúcar – 0.024kg
- Sal – 0.004 kg
- Fermento de padeiro fresco – 0, 006 kg
- Manteiga (0.001 kg para a massa + 0.10 kg para as dobras – 0.110 kg
- Ovo para pincelar – 1 unidade

Método de Confeção:

1. Numa taça, misture a farinha, o leite, o açúcar, o sal, o fermento e 10 g de manteiga. Amasse até ficar lisa;
2. Tape a massa e deixe-a descansar no frigorífico durante 1 hora;
3. Estenda a massa com o rolo. Coloque os outros 100 g de manteiga no centro e feche a massa por cima, como um envelope;
4. Estenda e dobre a massa cinco vezes, alternando dobras em três e em quatro partes. Deixe descansar 30 minutos no frigorífico entre cada dobra;
5. Estenda a massa até ficar fina. Corte 8 triângulos e enrole cada um da parte mais larga até à ponta;
6. Deixe os croissants crescer durante cerca de 2 horas, num local ameno;
7. Pincele com ovo batido e leve ao forno a 190 °C, durante 15 a 20 minutos, até ficarem dourados.

Dica: Mantenha a manteiga fria enquanto estende a massa. Assim, os croissants ficam mais leves e estaladiços.

