

# Receitas

## Croissant Francês

- 🕒 Tempo: 50 porções
- 🕒 Serve: 50 minutos
- 🗨️ Dificuldade: Fácil



### Ingredientes:

#### Massa

1 kg de farinha de trigo  
550 ml de água  
50 g de fermento biológico fresco  
70 g de açúcar  
20 g de sal  
30 g de leite em pó  
50 ml de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff  
17 ml de Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff  
100 g de Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff  
500 g de Margarina Folhados e Croissants Sina Cheff para folhar

### Modo de preparo:

#### Massa

Faça uma massa com a Margarina Uso Geral 80% de lipídios Sina Cheff, o açúcar, o fermento, a farinha, o sal, o Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff, a água e o leite em pó. Amasse bem até conseguir uma massa lisa e enxuta. Deixe a massa descansar por 20 minutos ou mais coberta com um pedaço de plástico. Abra a massa com o rolo, coloque a Margarina Folhados e Croissants Sina Cheff em 2/3 da massa e dê 3 voltas de três sempre deixando a massa descansar antes da volta seguinte. Abra a massa com espessura de 3 a 4 mm e corte em triângulos. Modele, coloque nas assadeiras e deixe fermentar até dobrar de volume. Pincele com a Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff misturada com pouquinho de água e asse com forno entre 200° a 220°C. Deixe fermentar em um lugar onde não haja corrente de ar, o segredo deste folhado é seu tempo de fermentação, quanto maior o tempo, melhor ficará o croissant.