

## Ingredientes

### MASSA CROISSANT FRANCES

Ingrediente	Qtd.
-Fermento Fresco Padeiro	50 g
-Água	285 g
-Farinha Trigo tipo 55	220 g
-Farinha Trigo tipo 55	1300 g
-Açúcar (sacarose)	130 g
-Sal	35 g
-Leite Meio Gordo	500 g
-Manteiga 82% M.G.	150 g
-Manteiga extra seca 84%	1000 g

Amassar o fermento, a água e o primeiro peso de farinha "menor quantidade".  
Deixar repousar 10 minutos.  
Juntar a restante farinha, o açúcar, o sal, o leite e a manteiga 82% MG.  
Amassar até conseguir uma massa lisa e elástica.  
Deixar descansar 3 horas a 4° C.  
Retirar do frio estender um pouco, colocar a manteiga extra seca 84% MG e dar três voltas simples, repousar 1 hora no frio a 4° C entre cada volta.  
Estender, cortar à medida desejada, deixar levedar, pintar com ovo e cozer a 170° C.

### GELATINA FRAMBOESA "CORTE"

Ingrediente	Qtd.
-Puré Fruta Framboesa	300 g
-Água	100 g
-Açúcar (sacarose)	200 g
-Citras	4 g
-Algin	9 g
-Glucosido	3 g
-Acido Citrico	2 g

Misturar a sacarose com o Algin em seco e misturar com o puré de framboesa, água mineral e Citras, Aquecer a 40° C  
Juntar o Gluco e o acido citrico diluído com 50% de água, passar com o turmix.  
Colocar num recipiente e guardar no frio entre 30 a 45 minutos.  
Retirar do frio, aquecer a 50° C e voltar a passar com o turmix para alisar a textura, Estender sobre folha de guitarra com 0,5 cm de altura, guardar a -18° C até conseguir uma textura de corte, cortar à medida desejada e voltar a congelar até á sua utilização.

### CROISSANT DE FRAMBOESA

Ingrediente	Qtd.
-Brilho Neutro	20 g

Cortar a gelatina de framboesa em triangulos.  
Cortar Croissants e enrolar com uma gelatina por dentro.  
Pintar com ovo e cozer.  
Deixar arrefecer e pintar com brilho neutro.

## Nutricional

KCal:	367.31	H. / Açúcar:	9.70
KJ:	1520.07	Lípidos:	22.96
Proteínas:	3.93	Colesterol:	66.97
H. Carbono:	36.26		

## Composição

Extractos Secos:	63.68	Sal:	0.00
Água:	34.67	Mat. Gorda Veget:	0.00
Açúcar:	9.20	Mat. Gorda Animal:	22.53
Álcool:	0.00	Mat. Gorda M.C:	0.00
Cacau Magro:	0.00	Mat. G. Total:	22.53

## Armazenamento

Temperatura: 0.0

Humidade: 0.0

Validade:

Lote:

Cond. de Uso:

## Imagem

