

CROISSANT SPLIT

Ricca

A escolha que sempre dá certo.



CROISSANT SPLIT

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (18 UN)	RENDIMENTO MÉDIO (36 UN)
Massa de Croissant	Farinha de trigo	1.000 g	2.000 g
	Fermento biológico Instantâneo Seco	8 g	16 g
	Açúcar refinado	60 g	120 g
	Sal refinado	20 g	40 g
	Leite Integral	500 ml	1.000 ml
	Margarina Ricca Croissant	30 g	60 g
	Margarina Ricca Croissant	200 g	400 g
Calda de chocolate	Chocolate amargo picado	100 g	200 g
	Margarina Ricca Massas e Bolos	50 g	100 g
	Creme de leite UHT	250 ml	500 ml
	Açúcar refinado	10 g	20 g
	Licor de amaretto (opcional)	5 ml	10 ml
Finalização	Morango cortados	200 g	400 g
	Pistache torrado e picado	100 g	200 g
	Sorvete de pistache	3.000 g	6.000 g
Total	5.533 g	11.066 g	

PREPARO

Massa:

1. Bata a massa por método direto até que o glúten esteja completamente desenvolvido.
2. Faça a laminação com duas dobras simples e uma dupla.
3. Abra a massa com cerca de 0,5 cm corte e modele como croissant tradicional.

4. Deixe fermentar e asse a 170°C até que fiquem dourados. Reserve.

Cobertura de chocolate:

1. Derreta o chocolate com os demais ingredientes.
2. Misture até obter uma calda fluida. Conserve sob refrigeração.

Finalização:

1. Corte o croissant ao meio, no sentido do comprimento.
2. Coloque 3 bolas de sorvete.
3. Regue com a calda de chocolate.
4. Finalize com morangos cortados e pistaches picados.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
1 hora	20 minutos a 170°C	Consumo imediato

Ricca
A escolha que sempre dá certo.