

# Receituário

## Croissant.



**Emulzint**  
Zeelandia

# Índice

<b>Introdução:</b> Sobre o Produto	<b>03</b>
Croissant (Receita Principal)	<b>04</b>
Cestinha de Ricota	<b>05</b>
Croissant Congelado	<b>06</b>
Croissant de Chocolate	<b>07</b>
Croissant de Morango com Chocolate	<b>08</b>
Danish Caracol de Maçã	<b>09</b>
Danish Crumble	<b>10</b>
Danish Favos de Mel	<b>11</b>
Danish Morango	<b>12</b>
Danish Romeu e Julieta	<b>13</b>
Envelope de Alho Poró	<b>14</b>
Roletes de Frango	<b>15</b>
Trança Catarina com Recheio De Maçã	<b>16</b>

---

**Importante:** A validade sugerida dos produtos neste receituário depende das condições de preparo e armazenamento.

**Condição de Armazenamento:** Armazenar em temperatura ambiente, em local fresco, seco e limpo.

# Sobre o produto.



## Descrição:

Mistura para o preparo de croissants e danishes.

## Embalagem:

Caixa de papelão com 10 kg de produto.

## Validade:

4 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

## Croissant 10

### Zeelandia Croissant - Código: 6211

O Zeelandia Croissant traz um clássico da confeitaria francesa para dentro da sua padaria resgatando o conceito do autêntico croissant francês com sabor levemente amanteigado, crocância, folheamento uniforme e miolo bem alveolado.

## Informações Técnicas

### Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado iodado, conservante propionato de cálcio, emulsificante monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, estabilizante estearoil-2-lactil lactato de cálcio, acidulantes ácido cítrico e ácido láctico e melhoradores de farinha alfa-amilase e ácido ascórbico.

### Advertência

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE SOJA E DERIVADOS DE LEITE. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AVELÃS, CASTANHA-DO-PARÁ E TRITICALE. **CONTÉM GLÚTEN.**

## Tabela Nutricional

### Cada 100g da mistura contém (em média):

		VD (%)*
Valor Energético	358 kcal / 1504 kJ	18
Carboidratos	74 g	25
Proteínas	8,9 g	12
Gorduras Totais	2,8 g	5
Gorduras Saturadas	1,1 g	5
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	1,3 g	5
Sódio	545 mg	23

\* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\* VD não estabelecido.



# Croissant (Receita Principal)

## Ingredientes

### Massa

5kg	Croissant 10
2,5L	Água Gelada
150g	Fermento Biológico Fresco

### Folheamento

2,5kg	Margarina para Folhados
-------	-------------------------

## Modo de Fazer

### Massa

01. Colocar o Zeelandia Croissant e parte da água gelada (2,25 L) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.

02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (250 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.

### Folheamento

01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.

02. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.

03. Com o auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.

04. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.

05. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.

06. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.

07. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.

08. Abrir a massa (3ª vez) até obter novamente

uma espessura de aproximadamente 1 cm.

09. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.

10. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.

11. Abrir a massa pela última vez (4ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 0,5 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.

12. Cortar em triângulos de aproximadamente 25 x 10 cm. Enrolar.

13. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 2 horas ou até o ponto.

14. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.




15. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com pouco vapor.

### Dicas

- Em temperatura ambiente maior que 25°C, reduzir a quantidade de fermento.

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 17 minutos.

 rendimento 150 unidades de 55g	 validade 48h	 quebra 18,7%
---	--	--



## Cestinha de Ricota com Tomate Seco

### Ingredientes

#### Recheio

500g	Queijo Mussarela Ralado
1,2kg	Tomate Cereja
30g	Salsa
400g	Requeijão Tipo Catupiry
140g	Alcaparras
240g	Tomate Seco
120g	Azeite
1.3kg	Ricota

#### Massa

1kg	Croissant 10
500g	Margarina para Croissant
500ml	Água Gelada
30g	Fermento Biológico Fresco

### Ingredientes adicionados a gosto

Orégano e sal

### Modo de Fazer

#### Recheio

01. Ralar a ricota e picar o tomate seco e a salsa.
02. Adicionar o requeijão, as alcaparras e o azeite. Reservar.
03. Reservar o tomate cereja e a mussarela ralada.

#### Massa

01. Colocar o Zeelandia Croissant e parte da água gelada (450 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.

#### Folheamento

01. Abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm, em mesa polvilhada com farinha.
02. Retirar o excesso de farinha da massa com auxílio de uma escova.
03. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para croissant à temperatura ambiente e dobrar a massa de modo que toda a margarina fique

envolvida na massa (a parte sem margarina sobre a parte com margarina e sobre elas a terceira parte com margarina).

04. Abrir a massa (2ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm.
05. Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.
06. Abrir a massa (3ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm e dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
07. Descansar por 5 a 10 minutos, coberta com um plástico.
08. Abrir a massa pela 4ª e última vez até obter uma espessura inferior a 0,5 cm.
09. Retirar com a escova o excesso de farinha da massa.
10. Cortar a massa em quadrados de 8 cm.
11. Forrar formas de empada com os quadrados de massa.
12. Colocar o recheio de ricota e fermentar por aproximadamente 30 minutos.
13. Fornear em forno lastro a 200°C por aproximadamente 20 minutos.
14. Retirar do forno e decorar com a mussarela e o tomate cereja.
15. Voltar ao forno por aproximadamente 5 minutos ou até o queijo derreter.

#### Dicas

- O tomate cereja pode ser substituído por tomate cortado em cubos grandes.
- A margarina para croissant pode ser substituída por margarina para folhados.

  
rendimento  
100 unidades  
de 50 g

  
validade  
24 h

  
quebra  
16,1 %



# Croissant Congelado



## Ingredientes

### Massa

- 1kg Croissant 10
- 10g Zea Massa Congelada
- 30g Fermento Biológico Fresco
- 500ml Água Gelada

### Folheamento

- 500g Margarina para Folhados

### Ingredientes adicionados a gosto

Ovos inteiros batidos

## Modo de Fazer

### Massa

01. Colocar o Zealandia Croissant e o Zea Massa Congelada na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar.
02. Adicionar parte da água gelada (400 ml) e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos ou até atingir o ponto de véu.

### Folheamento

01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
02. Abrir a massa reservada (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
03. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
04. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
05. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
06. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
07. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
08. Abrir a massa (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
09. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.

10. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.

11. Abrir a massa pela última vez (4ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 0,5 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.

12. Cortar a massa em triângulos de aproximadamente 25 x 10 cm. Enrolar.

### Congelamento

01. Colocar em assadeiras de congelamento previamente untadas.
02. Congelar em ultracongelador a -40°C por aproximadamente 40 minutos ou até o centro das peças atingirem -18°C.
03. Embalar e armazenar em câmaras ou freezer a -18°C.

### Descongelamento

01. Retirar os croissants do freezer e colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
02. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
03. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade da fermentação.
04. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com vapor.

### Dicas

- Outro fornecimento:  
\* Forno Turbo : 170°C por aproximadamente 15 minutos com vapor.
- Os croissants podem permanecer congelados por aproximadamente 30 dias de -18°C a -30°C.

### Condição de armazenamento:

Conservar congelado (-18°C a -30°C) em local limpo e protegido de farinha.



rendimento  
26 unidades  
de 57 g



validade  
48 h



quebra  
27,3 %



## Croissant de Chocolate

### Ingredientes

#### Massa

1kg	Croissant 10
520g	Chocolate Meio Amargo
500ml	Água Gelada
30g	Fermento Biológico Fresco
500g	Margarina Para Croissant

#### Acabamento

150g	Açúcar Confeiteiro F
------	----------------------

### Modo de Fazer

#### Massa

**01.** Colocar o Zeelandia Croissant e parte da água gelada (450 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.

**02.** Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.

#### Folheamento

**01.** Abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm, em mesa polvilhada com farinha.

**02.** Retirar o excesso de farinha da massa com auxílio de uma escova.

**03.** Cobrir 2/3 da massa com a margarina para croissant à temperatura ambiente e dobrar a massa de modo que toda a margarina fique envolvida na massa (a parte sem margarina sobre a parte com margarina e sobre elas a terceira parte com margarina).

**04.** Abrir a massa (2ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm.

**05.** Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.  
**06.** Abrir a massa (3ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm e dobrar novamente 3 camadas sobrepostas.

**07.** Descansar por 5 a 10 minutos, coberta com um plástico.

**08.** Abrir a massa pela 4ª e última vez até obter

uma espessura inferior a 0,5 cm.

**09.** Retirar com a escova o excesso de farinha da massa.

**10.** Cortar a massa em retângulos de 10 cm por 5 cm.

**11.** Cortar o chocolate em barrinhas de aproximadamente 5 g. Colocar as barrinhas na ponta da massa e enrolar

**12.** Arrumar nas assadeiras, deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos, ou até o ponto, pintando com ovos na metade do crescimento.




**13.** Fornear a 200°C em forno lastro por aproximadamente 15 minutos e deixar esfriar.

#### Dicas

- Se for possível, pode-se colocar a barra de chocolate no forno de microondas por alguns segundos para amolecer levemente antes de cortar as barrinhas. Assim é possível obter pedaços mais uniformes.

#### Acabamento

**01.** Com o auxílio de uma peneira, polvilhar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F sobre os croissants.

 rendimento 104 unidades de 18g	 validade 48h	 quebra 30,7%
---	--	--



## Croissant de Morango com Chocolate

### Ingredientes

#### Massa

1kg	Croissant 10
200g	Recheio Morango
500ml	Água Gelada
30g	Fermento Biológico Fresco
500g	Margarina Para Croissant

#### Acabamento

100g	Xerém De Caju
200g	Chocolate Hidrogenado Meio Amargo

### Modo de Fazer

#### Massa

01. Colocar o Zeelandia Croissant e parte da água gelada (450 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.

02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.

#### Folheamento

01. Abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm, em mesa polvilhada com farinha.

02. Retirar o excesso de farinha da massa com auxílio de uma escova.

03. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para croissant à temperatura ambiente e dobrar a massa de modo que toda a margarina fique envolvida na massa (a parte sem margarina sobre a parte com margarina e sobre elas a terceira parte com margarina).

04. Abrir a massa (2ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm.

05. Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.

06. Abrir a massa (3ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm e dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.

07. Descansar por 5 a 10 minutos, coberta com um plástico.

08. Abrir a massa pela 4ª e última vez até obter

uma espessura inferior a 0,5 cm.

09. Retirar com a escova o excesso de farinha da massa.

10. Cortar a massa em triângulos de 25 cm de altura e 10 cm de base.

11. Aplicar uma pitanga de Recheio de Morango na base do triângulo e enrolar o croissant sem curvar as pontas.

12. Arrumar nas assadeiras, fermentar por aproximadamente 120 minutos, pintando com ovos na metade do crescimento.

13. Fornear a 200°C em forno lastro por aproximadamente 20 minutos com um pouco de vapor no início.

14. Deixar esfriar.

#### Dicas

- A margarina para croissant pode ser substituída por margarina para folhados.

#### Acabamento

01. Derreter o chocolate hidrogenado e banhar as pontas dos croissants no chocolate.

02. Salpicar xerém sobre a cobertura de chocolate.

  
rendimento  
38 unidades  
de 48g

  
validade  
48h

  
quebra  
27,9%





## Danish Caracol de Maçã

### Ingredientes

#### Massa

1kg	Croissant 10
150g	Ovos
80g	Açúcar Refinado
300ml	Água Gelada
60g	Fermento Biológico Fresco

#### Folheamento

750g	Recheio Maçã com Canela
400g	Margarina para Folhados

#### Acabamento

230g	Geleia Pronta
200g	Cerejas em Calda
500g	Maçã

### Ingredientes adicionados a gosto

Canela em pó

### Modo de Fazer

#### Massa

01. Colocar o Zeelandia Croissant, o açúcar refinado, os ovos e parte da água gelada (250 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.

#### Folheamento

01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
02. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
03. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
04. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
05. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
06. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
07. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
08. Abrir a massa (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.

09. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
10. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
11. Abrir a massa pela última vez (4ª vez) até obter um retângulo de 75 x 45 cm e espessura de 0,8 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
12. Espalhar 350 g de Zeelandia Recheio de Maçã com Canela em 2/3 da massa (no sentido do comprimento) e dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.
13. Cortar em tiras de aproximadamente 1 cm de espessura.
14. Torcer e enrolar em formato de caracol.
15. Colocar em assadeiras previamente untadas.
16. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de crescimento.
17. Forneir a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
18. Esfriar.

#### Acabamento

01. Pincelar a Geleia Pronta sobre os danishes.
02. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, pingar o Zeelandia Recheio de Maçã com Canela sobre a geleia.
03. Decorar com cerejas e fatias de maçã passadas no Geleia Pronta e polvilhar com canela em pó a gosto.

rendimento  
45 unidades  
de 67g

validade  
24h

quebra  
17,8%



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



## Danish Crumble

### Ingredientes

#### Crumble

- 200g Manteiga Sem Sal
- 100g Glaçúcar
- 250g Farinha De Trigo

#### Massa

- 500g Recheio Maçã Com Canela
- 1kg Croissant 10
- 200g Creme Confeiteiro Pronto
- 300ml Água Gelada
- 400g Margarina Para Folhados
- 150g Ovos
- 80g Açúcar Refinado
- 60g Fermento Biológico Fresco

### Ingredientes adicionados a gosto

Açúcar Confeiteiro e ovos inteiros batidos

### Modo de Fazer

#### Crumble

01. Colocar a manteiga sem sal e o glaçúcar na batedeira e bater em velocidade média (velocidade 2) até obter um creme. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Adicionar a farinha de trigo e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
03. Colocar em um saco plástico e espalhar até obter um retângulo de 15 x 25 cm e 1 cm de altura.
04. Levar ao freezer até ficar firme.
05. Cortar em cubos de 1 cm e levar ao freezer. Reservar.

#### Dicas

- O glaçúcar pode ser substituído por açúcar refinado.

#### Massa


01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
02. Colocar o Zeelandia Croissant, o açúcar refinado na masseira e misturar até homogeneizar.
03. Adicionar os ovos e parte da água gelada (250 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
04. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
05. Bolear.
06. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
07. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
08. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
09. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
10. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da

parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.

11. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
12. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
13. Abrir a massa (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
14. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
15. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
16. Abrir a massa pela última vez (4ª vez) até obter um retângulo de 64 x 40 cm e espessura de 0,8 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
17. Cortar em quadrados de 8 x 8 cm.
18. Pincelar o centro dos quadrados com ovos inteiros batidos (Figura 1).
19. Levantar as pontas do quadrado e prendê-las um pouco antes do centro da massa (Figuras 2, 3, 4 e 5).
20. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Cremulzin Creme Confeiteiro Pronto no centro de cada massa.
21. Colocar o Zeelandia Recheio Maçã com Canela sobre o creme.
22. Colocar em assadeiras previamente untadas.
23. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
24. Aplicar o crumble reservado sobre o recheio de maçã.
25. Forneir a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro. Esfriar.
26. Polvilhar Zeelandia Açúcar Confeiteiro a gosto sobre os danishes.

#### Dicas

- Outro Forneamento:  
\* Forno Turbo: 170 °C por aproximadamente 12 minutos.

 rendimento 40 unidades de 70g	 validade 24h	 quebra 13,2%
--	--	--



# Danish

## Favos de Mel

### Ingredientes

#### Recheio

- 185g Mel
- 375g Castanha-do-Pará
- 185g Creme De Leite
- 32g Açúcar Refinado

#### Massa

- 1kg Croissant 10
- 80g Açúcar Refinado
- 150g Ovos
- 300ml Água Gelada
- 60g Fermento Biológico Fresco

#### Folheamento

- 400g Margarina para Folhados

#### Acabamento

- 25g Açúcar Confeiteiro F
- 375g Geleia Pronta

<p>rendimento 40 unidades de 57g</p>	<p>validade 48h</p>	<p>quebra 28%</p>
--	-------------------------	-----------------------

### Modo de Fazer

#### Recheio

01. Colocar as castanhas-do-Pará de molho em água quente e descascar por 1 hora.
02. Fatiar as castanhas. Reservar.
03. Colocar o creme de leite, o açúcar refinado e o mel em uma panela. Levar ao fogo até obter fervura.
04. Adicionar as castanhas fatiadas reservadas e misturar cuidadosamente.
05. Aquecer até obter fervura novamente.
06. Retirar do fogo. Reservar.

#### Massa

01. Colocar o Zeelandia Croissant, o açúcar refinado, os ovos e parte da água gelada (250 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Reservar.

#### Folheamento

01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
02. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
03. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
04. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
05. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
06. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.

07. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
08. Abrir a massa (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
09. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
10. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
11. Abrir a massa pela última vez (4ª vez) até obter um retângulo de 64 x 40 cm e espessura de 0,8 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
12. Cortar em quadrados de 8 x 8 cm.
13. Dobrar o quadrado na diagonal e formar um triângulo (Figura 1).
14. Fazer um corte a 5 mm da borda, ao longo das duas laterais abertas do triângulo. O corte deve iniciar perto da ponta superior do triângulo até a base. (Figura 2)
15. Desdobrar. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos. (Figura 3)
16. Cruzar a tiras cortadas de um lado para o outro (como alças). (Figura 4)
17. Colocar em assadeiras previamente untadas.
18. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos e perfurar o centro das massas. (Figura 5)
19. Colocar o recheio reservado no centro dos danishs (Figura 6).
20. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
21. Forno a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
22. Esfriar.

#### Dicas

- As castanhas fatiadas podem ser substituídas por castanhas trituradas. Para triturar, não é necessário deixá-las de molho. As castanhas também podem ser substituídas por nozes ou amêndoas.

#### Acabamento

01. Pincelar a Geleia Pronta sobre os danishs.
02. Peneirar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F nas pontas dos danishs.



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6



## Danish Morango

### Ingredientes

#### Massa

1kg	Coissant 10
60g	Fermento Biológico Fresco
300ml	Água Gelada
80g	Açúcar Refinado
150g	Ovos

#### Folheamento

400g	Recheio Morango
400g	Margarina para Folhados

#### Acabamento

30g	Açúcar Confeiteiro F
150g	Geleia Pronta
520g	Morango

### Modo de Fazer

#### Massa

01. Colocar o Zeelandia Coissant, o açúcar refinado, os ovos e parte da água gelada (250 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
05. Reservar.




#### Folheamento

01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
02. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
03. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
04. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
05. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
06. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
07. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
08. Abrir a massa (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.

09. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
10. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
11. Abrir a massa pela última vez (4ª vez) até obter um retângulo de 64 x 40 cm e espessura de 0,8 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.
12. Cortar em quadrados de 8 x 8 cm.
13. Dobrar o quadrado na diagonal e formar um triângulo (Figura 1).
14. Fazer um corte a 0,5 cm do lado aberto, iniciando pela parte fechada e não chegar até o fim (Figura 2).
15. Desdobrar a massa (Figura 3) e pincelar a superfície com ovos inteiros batidos (Figura 4).
16. Cruzar a tira cortada de um lado para o outro. (Figuras 5 e 6).
17. Colocar em assadeiras previamente untadas.
18. Pincelar as bordas com ovos inteiros batidos.
19. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Zeelandia Recheio de Morango no centro de cada massa.
20. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto.
21. Fornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro.
22. Esfriar.

#### Acabamento

01. Peneirar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro F sobre o lado mais alto dos danishs.
02. Passar os morangos na Geleia Pronta e colocar no centro dos danishs.

		
rendimento 40 unidades de 61g	validade 24h	quebra 21%



## Danish Romeu e Julieta

### Ingredientes

#### Massa

1kg	Croissant 10
150g	Ovos
80g	Açúcar Refinado
300ml	Água Gelada
60g	Fermento Biológico Fresco

#### Folheamento

600g	Recheio Goiaba
400g	Margarina para Folhados

#### Acabamento

160g	Açúcar Confeiteiro F
200g	Manteiga sem Sal
200g	Requeijão tipo Catupiry

### Modo de Fazer

#### Massa

01. Colocar o Zeelandia Croissant, o açúcar refinado, os ovos e parte da água gelada (250 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.

02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.

03. Bolear.

04. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.

05. Reservar.

#### Folheamento

01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.

02. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.

03. Com auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.

04. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.

05. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.

06. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.

07. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.

08. Abrir a massa (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.

09. Dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.

10. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.

11. Abrir a massa pela última vez (4ª vez) até obter um retângulo de 120 x 50 cm e espessura de 0,5 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.

12. Cortar em quadrados de 8 x 8 cm.

13. Manter uma faixa central de 10 cm sem recheio e espalhar o Zeelandia Recheio de Goiaba nas laterais da massa.

14. Enrolar a massa de ambos os lados, no sentido do comprimento, de forma que os dois rolos se encontrem na parte central sem recheio.

15. Cortar em fatias de 2,5 cm de espessura.

16. Torcer a fatia de modo que fique um rolo de massa para cada lado.

17. Colocar em assadeiras previamente untadas.

18. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1:30 h ou até o ponto. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.

19. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.

#### Dicas

- A manteiga sem sal deve estar a temperatura ambiente. Para um melhor resultado, utilizar somente manteiga e não margarina.

#### Acabamento

01. Colocar o açúcar confeiteiro F, o requeijão tipo catupiry e a manteiga sem sal em um recipiente e misturar até obter um creme homogêneo.

02. Aplicar sobre os danishs assim que saírem do forno.

#### Dicas

- O requeijão tipo catupiry pode ser substituído por cream cheese.

- A consistência do requeijão pode influenciar no creme. Em caso de uma consistência muito mole, o creme pode não ficar visível no produto.

rendimento  
42 unidades  
de 64g

validade  
24h

quebra  
14,7%



## Envelope de Alho Poró

### Ingredientes

#### Recheio

20g	Azeite
260g	Lombo Canadense Defumado
1,1kg	Alho Poró

#### Massa

1kg	Croissant 10
500g	Margarina Para Croissant
30g	Fermento Biológico Fresco
500ml	Água Gelada

### Ingredientes adicionados a gosto

Sal

### Modo de Fazer

#### Recheio

01. Cortar o alho poró em tiras.
02. Em uma panela colocar o azeite para aquecer e refogar rapidamente o alho poró.
03. Deixar esfriar.
04. Ralar o lombo e misturar ao alho poró.
05. Acertar o sal se necessário e reservar.

#### Massa

01. Colocar o Zeelandia Croissant na masseira e adicionar parte da água gelada misturando em velocidade baixa (velocidade 1).
02. Adicionar o fermento biológico fresco e misturar bem.
03. Adicionar o restante da água gelada aos poucos, misturando em velocidade baixa (velocidade 1) até obter uma massa homogênea.
04. Bater em velocidade alta (velocidade 2) até obter ponto de véu.

#### Folheamento

01. Abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm, em mesa polvilhada com farinha.
02. Retirar o excesso de farinha da massa com auxílio de uma escova.
03. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para croissant à temperatura ambiente e dobrar a massa de modo que toda a margarina fique envolvida na massa (a parte sem margarina sobre a parte com margarina e sobre elas a terceira parte com margarina).
04. Abrir a massa (2ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm.

05. Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.
06. Abrir a massa (3ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm e dobrar novamente 3 camadas sobrepostas.
07. Descansar por 5 a 10 minutos, coberta com um plástico.
08. Abrir a massa pela 4ª e última vez até obter uma espessura inferior a 0,5 cm.
09. Retirar com a escova o excesso de farinha da massa.
10. Cortar em quadrados de 10 cm.
11. Fazer um corte próximo a uma das pontas do quadrado.
12. Colocar o recheio no centro da massa.
13. Fechar passando a ponta do quadrado que está do lado oposto ao corte, por dentro do corte. Passar ovos em uma das partes para grudar.
14. Arrumar nas assadeiras e fermentar por aproximadamente 40 minutos, pintando com ovos na metade do crescimento.
15. Assar em forno lastro a 200°C por aproximadamente 18 minutos.

#### Dicas

- A margarina para croissant pode ser substituída por margarina para folhados.

  
rendimento  
48 unidades  
de 50g

  
validade  
24 h

  
quebra  
24,6%



# Roletes de Frango

## Ingredientes

### Recheio

550g	Requeijão Tipo Catupiry
50g	Azeite
150g	Cheiro Verde
150g	Cebola
200g	Milho Verde
800g	Frango Cozido E Desfiado

### Massa

1kg	<b>Croissant 10</b>
500g	Margarina Para Croissant
30g	Fermento Biológico Fresco
500ml	Água Gelada

## Ingredientes

### adicionados a gosto

Sal, orégano e pimenta do reino branca

## Modo de Fazer

### Recheio

01. Picar a cebola, cebolinha e a salsa.
02. Misturar todos os ingredientes, exceto o requeijão.
03. Reservar.

### Massa

01. Colocar o Zeelandia Croissant e parte da água gelada (450 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.

### Folheamento

01. Abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm, em mesa polvilhada com farinha.
02. Retirar o excesso de farinha da massa com auxílio de uma escova.
03. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para croissant à temperatura ambiente e dobrar a massa de modo que toda a margarina fique envolvida na massa (a parte sem margarina sobre a parte com margarina e sobre elas a terceira parte com margarina).
04. Abrir a massa (2ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm.
05. Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.
06. Abrir a massa (3ª vez) para obter novamente

- uma espessura de aproximadamente 1 cm e dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.
07. Descansar por 5 a 10 minutos, coberta com um plástico.
08. Abrir a massa pela 4ª e última vez até obter uma espessura inferior a 0,5 cm.
09. Retirar com a escova o excesso de farinha da massa.
10. Dividir a massa ao meio no sentido do comprimento.
11. Espalhar o recheio sobre a massa deixando um espaço de 10 cm sem recheio (para fechar o rolo de massa).
12. Aplicar requeijão sobre o recheio e enrolar a massa obtendo um rolo.
13. Cortar fatias de aproximadamente 2 cm de espessura.
14. Dobrar a ponta sem recheio para baixo da fatia e arrumar em assadeiras untadas.
15. Fermentar por aproximadamente 60 minutos, pintando com ovos na metade do crescimento.
16. Fornear em forno lastro a 200°C por 20 minutos.



rendimento  
90 unidades  
de 37g



validade  
24h



quebra  
15,3%



## Trança Catarina com Recheio De Maçã

### Ingredientes

#### Massa

- 1kg Croissant 10
- 500ml Água Gelada
- 30g Fermento Biológico Fresco

#### Folheamento

- 1kg Recheio Maçã Com Canela
- 500g Margarina Para Folhados

#### Acabamento

- 80g Açúcar Confeiteiro F

### Ingredientes adicionados a gosto

Ovos inteiros batidos

### Modo de Fazer

#### Massa

01. Colocar o Zeelandia Croissant e parte da água gelada (400 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (100 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.

#### Folheamento

01. Abrir a margarina para folhados em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm. Reservar.
02. Abrir a massa (1ª vez) em formato retangular até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
03. Com o auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
04. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para folhados reservada.
05. Dobrar a parte sem margarina sobre metade da parte com margarina e, sobre elas, dobrar a terceira parte restante com margarina.
06. Abrir a massa (2ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm.
07. Dobrar a massa novamente em 3 camadas sobrepostas.
08. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
09. Abrir a massa pela última vez (3ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 0,5 cm. Retirar o excesso de farinha com a escova.

10. Cortar em retângulos de aproximadamente 20 x 15 cm.
11. Fazer cortes nas laterais da massa (como uma franja).
12. Colocar o Zeelandia Recheio de Maçã com Canela sobre cada massa.
13. Cruzar as tiras laterais, formando uma trança e colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
14. Fermentar em armário de fermentação a temperatura ambiente por aproximadamente 1:40 h ou até o ponto.
15. Pincelar a superfície com ovos inteiros batidos na metade do tempo de fermentação.
16. Fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro com pouco vapor.

#### Dicas

- Outro fornecimento:

\* Forno Turbo com vapor: 170°C por aproximadamente 20 minutos.

#### Acabamento

01. Com o auxílio de uma peneira, espalhar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro sobre os pães.

rendimento  
12 unidades  
de 200g

validade  
48h

quebra  
22,8%





***Emulzint***  
***Zeelandia***

**SAC: 0800-701-5800**

[www.emulzint.com.br](http://www.emulzint.com.br)



**@emulzint**

**Siga-nos nas redes sociais**

e fique por dentro de todas as novidades!