

# Receitas



## Croissants com o Chocolate Forneável Camp

Croissants com o Chocolate Forneável Camp

### Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo;
- 1/3 xícara (chá) de açúcar (60g);
- 1 colher (sopa) de sal (20g);
- ½ xícara (chá) de margarina (100g);
- 2 ovos (100g);
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco (40g);
- 2 xícaras (chá) de leite (480g);

### Modo de Preparo

2 ½ xícaras (chá) de margarina para folhados (550g);

1 bisnaga de Chocolate Forneável Camp.

Bater os ingredientes secos na batedeira, na 1ª velocidade.

Em seguida, acrescentar a margarina, os ovos, o fermento biológico e o leite. Bater até a massa ficar lisa e homogênea.

Retirar a massa da batedeira, bolear e deixar em repouso, coberta com um saco plástico, por 10 minutos.

Abrir a massa sobre a mesa, no formato retangular, e preencher 2/3 da massa com a margarina para folhados. Realizar 1 dobra de 3.

Descansar a massa por 5 minutos e, em seguida, repetir o processo de dobra duas vezes. Abrir a massa na espessura de 3 mm, cortar os croissants e colocar uma das opções do recheio Forneável abaixo.

Modelar no formato de meia-lua, dispor sobre uma assadeira e armazenar no carrinho de fermentação por aproximadamente 45 minutos.

Depois de fermentada, assar a 200°C em forno de lastro preaquecido por aproximadamente 20 minutos ou a 160°C em forno turbo por aproximadamente 25 minutos.

Obs.: Para recheiar os croissants com o Chocolate Forneável Camp deve-se aplicar 30% de recheio sobre o peso de cada massa de croissant.

Exemplo: Para 100 g de massa, aplicam-se 30 g de recheio.

Rendimento: 78 croissants de aproximadamente 50g cada.