



Croissant Francês

 RENDE APROX.

Massa crua **3740g**

Massa assada **3690g**

INGREDIENTES

Pré-Mistura Brioche Bravíssimo	2000g
Fermento Fresco Reforpan	40g
Água gelada	400g
Manteiga sem sal	1000g
Ovos	300g

Massa leve e clássica com sabor e aroma deliciosos.

MODO DE PREPARO

1. Separar 750 gramas de manteiga para folhar a massa.
2. Colocar todos os ingredientes na amassadeira, bater em velocidade média até que tudo se misture por completo.
3. Colocar na velocidade rápida e bater por cerca de 8 minutos até obter uma massa lisa e enxuta.
4. Abra a massa e coloque a manteiga em 3/4 dela. Faça uma dobra e deixe descansar por mais 20 min.
5. Leve à geladeira e deixe descansar por 20 minutos. Depois, abra a massa, dê mais uma volta de 3 e deixe descansar novamente na geladeira por 20 minutos.
6. Abra a massa, modele-a e deixe-a dobrar de tamanho. Pincele gema na superfície e leve-a assar no forno a 160°C por 25 minutos.