edu K

Croissant bicolor

FLÁVIO RIBEIRO DE BARROS



Sobre o curso

Que tal um *croissant* bicolor ou *croissant* de duas cores para a sua confeitaria? Com uma massa semifolhada, muito leve e com formato meia lua, os *croissants* têm presença forte em padarias e cafeterias. Pensando nisso, a eduK traz pela primeira vez o chef Flávio Ribeiro, que vai ensinar a fazer um *croissant* bicolor com recheios doces e salgados! Você irá aprender o passo a passo de uma perfeita montagem de uma massa semifolhada, além de dicas sobre como congelar e armazenar para a venda final.

NÍVEL DO CURSO - Intermediário

PRÉ-REQUISITOS - Noções básicas de panificação

ACESSE PELO APP assista a cursos ao vivo e acesse o catálogo de seu *smartphone* ou *tablet*.

Disponível na App Store

DISPONÍVEL NO Google play



EQUIPE EDITORIAL

Gestão de conteúdo: Eliana Santos

Fotografia: Pedro Silva

Revisão: Mariana Moura e Clarice Ferro

Diagramação: Grasiela Gonzaga

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "*CROISSANT* BICOLOR" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Expert

Começou sua carreira ainda criança em uma padaria, onde descobriu a verdadeira paixão pela confeitaria. Viajou todos os cantos do Brasil dando cursos e consultoria. Participou da última temporada do programa *Bake Off Brasil* e também saiu em destaque em várias revistas nacionais. Hoje trabalha com cursos, consultoria e treinamento em empresas e escolas de confeitaria e panificação.







ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "*CROISSANT* BICOLOR" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Sumário

MASSA BICOLOR SEMIFOLHADA 5

RECHEIO DE BRIGADEIRO 6

RECHEIO DE NOZES 7

RECHEIO DE ESCAROLA COM *CREAM CHEESE* 7

PARA CONTINUAR SEUS ESTUDOS NA EDUK 8



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "*CROISSANT* BICOLOR" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Massa bicolor semifolhada

RENDIMENTO - entre 20 e 30 unidades de 7 cm

DURABILIDADE -3 dias em temperatura ambiente ou 20 dias no congelador após assada

*

Ingredientes da massa branca
1 kg de farinha de trigo
20 g de fermento biológico seco
20 g de sal
100 g de creme de leite fresco
120 g de açúcar refinado
400 ml de água gelada
80 g de manteiga
450 g de manteiga para folhados

Ingredientes da massa vermelha
1 kg de farinha de trigo
20 g de fermento biológico seco
20 g de sal
100 g de creme de leite fresco
120 g de açúcar refinado
400 ml de água gelada
80 g de manteiga
Corante em pó – Q.B.



Pulo do gato

Veja a temperatura ideal para assar *croissant:*

- Forno convencional: 200 °C;
- Forno elétrico: 160 °C;
- Forno de lastro: 180 °C.

PREPARO

- Comece pela massa branca: misture todos os ingredientes na batedeira com gancho ou à mão, até formar uma massa lisa e enxuta.
- Trabalhe a massa em uma bancada com um pouco de farinha.
- Cubra com um saco plástico em contato com a massa e reserve na geladeira de 5 a 10 minutos para descansar.
- Para a massa vermelha, repita o mesmo processo, misturando o corante vermelho junto com os demais ingredientes.
- Cubra com um saco plástico em contato com a massa e reserve na geladeira de 5 a 10 minutos para descansar.
- Com a massa branca já descansada, estique-a e coloque a manteiga para folhada no meio dela.
- Em seguida, feche a massa com a manteiga para folhada, faça uma dobra de 4 e finalize com uma dobra simples de 3.
- Estique a massa vermelha e coloque por cima da primeira massa já folhada.
- Cubra com um saco plástico e deixe descansar entre 5 e 10 minutos na geladeira.
- Usando um rolo, lamine a massa até ficar com 3,5 mm de espessura.
- Corte um retângulo comprido de massa e em seguida corte triângulos, de 15 cm para tamanho grande e de 7 cm para o pequeno. Preocupe-se em cobrir com um plástico a parte da massa que você não está cortando, para que ela não resseque.
- Coloque o recheio frio sobre a massa (cerca de 80 g para o *croissant* de 15 cm e 40 g para o *croissant* de 7 cm) e enrole fazendo o formato de *croissant*.
- Coloque na assadeira e deixe fermentar de 15 a 20 minutos.
- Pincele com gemas e leve para assar em forno preaquecido até estar com um aspecto amarronzado.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "*CROISSANT* BICOLOR" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Recheio de brigadeiro

RENDIMENTO - suficiente para rechear 25 unidades de 7 cm

DURABILIDADE -20 dias em refrigeração

*

Ingredientes

30 g de creme de leite fresco
30 g de manteiga
90 g de cacau em pó
500 g de leite condensado

PREPARO

- Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso, para que não grude, até obter o ponto de brigadeiro, bem cremoso.
- Deixe esfriar, tendo um plástico em contato. Observe que o preparo ganhará mais consistência.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "*CROISSANT* BICOLOR" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Recheio de nozes

RENDIMENTO - suficiente para rechear 35 unidades de 7 cm

DURABILIDADE -20 dias em refrigeração

Ingredientes
30 g de creme de leite fresco
30 g de manteiga
120 g de nozes trituradas
500 g de leite condensado

PREPARO

- Misture todos os ingredientes na panela até obter o ponto cremoso: quando, ao levantar a colher, perceber que o conteúdo não escorre mais e, sim, cai como um bloco.

Recheio de escarola com *cream cheese*

RENDIMENTO - suficiente para rechear 30 unidades de 7 cm

DURABILIDADE -20 dias em refrigeração

Ingredientes
1 unidade de cebola
2 unidades de dente de alho
30 ml de azeite
1 maço de escarola
Pimenta-do-reino – Q.B.
240 g de *cream cheese*

PREPARO

- No azeite, refogue a cebola e o alho por alguns segundos.
- Corte a escarola, coloque na panela e deixe refogar por alguns minutos.
- Coloque uma pitada de pimenta-do-reino.
- Aplique 8 g de *cream cheese* por *croissant*, na hora da montagem.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "*CROISSANT* BICOLOR" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Para continuar seus estudos na eduK

A trilha de aprendizado funciona como um guia para que o seu conhecimento não se limite apenas a esse curso. A ideia é que você continue se desenvolvendo dentro da área de confeitaria. Assistindo aos cursos selecionados, você aprenderá outras técnicas, métodos e receitas para fazer muito sucesso! Acesse, aprenda e **viva da sua paixão!**



Panificação: princípios básicos e receitas
Eduardo Beltrame

Curso introdutório

Aprenda o básico, desde a função dos ingredientes aos utensílios necessários, e o preparo de receitas saborosas e clássicas na panificação.



Éclairs decoradas
Marcone Calazans

Curso de aperfeiçoamento

Que tal incrementar seu cardápio com esse famoso doce, em uma versão repaginada? Marcone Calazans desvenda os segredos das famosas bombas com diversas receitas de encher os olhos!

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "*CROISSANT* BICOLOR" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Doces franceses:
confeitaria clássica e inovações
Fabrice Le Nud

Curso de especialização

Para se especializar, nada melhor do que aprender com o mestre! Fabrice Lenud te mostra os truques, as dicas e a técnica para você preparar um doce francês perfeito. Aprenda diversos produtos e ultrapasse a concorrência!

Precificação e empreendedorismo

Nessa trilha, te daremos base para empreender e entender seu negócio. Aproveite as aulas sobre precificação, clientela e montagem de cardápio e baixe a ficha técnica, uma ferramenta crucial para você calcular um preço de custo e o valor de venda com lucro!



Consultoria Gastronômica: Guia completo para um negócio de sucesso
Patricia Abbondanza, Carolina Mello, Leticia Pettená, Marcela Mingozi



Ficha técnica de alimentos: Guia passo a passo
Adriana Furquim

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "*CROISSANT* BICOLOR" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)