

Folhado Rustique Crispy

2223

Ingredientes

Preparo

30.0	g	Fermento Biológico Fresco
300.0	g	Margarina Para Folhados
580.0	ml	Água Gelada
100.0	g	Cebola Crispy
1.0	kg	Rustique Crispy

Acabamento

500.0	g	Linguiça Calabresa Ralada
140.0	g	Queijo Parmesão Ralado
200.0	g	Requeijão Tipo Catupiry



Modo de Fazer

PREPARO

01. Colocar a Zeelandia Rustique Crispy e parte da água gelada (400 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (180 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Adicionar a cebola crispy e a salsinha picada a gosto e homogeneizar por 30 segundos.

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

ACABAMENTO

01. Esticar a massa até obter um retângulo de 140 x 30 cm.
02. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o requeijão tipo catupiry e a linguiça calabresa ralada sobre a massa.
03. Enrolar um formato de rocambole.
04. Cortar em partes de 20 cm.
05. Cortar em rodela de aproximadamente 1 cm sem separar.
06. Posicionar uma rodela de massa de cada lado.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.

08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 40 minutos.
09. Pincelar com ovos inteiros batidos a gosto e espalhar o queijo parmesão ralado.
10. Fornear a 200°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro com vapor.

DICA

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo com vapor: 170°C por aproximadamente 25 minutos.
- O recheio pode ser substituído por outro de acordo com a preferência.

Dicas

Rendimento/Quebra

7 Unidades de 342 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira
Forno Com Vapor
Bilha
Espátula
Balança
Assadeiras Lisas
Escova
Faca
Recipiente
Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	147 kcal	7
V. Energético (kJ)	615 kJ	7
Carboidratos (g)	13 g	4
Açúcares (g)	0.4 g	**

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
Proteínas (g)	4.3 g	6
Gord. Totais (g)	7.4 g	14
Gord. Saturadas (g)	3.1 g	14
Gord. Trans (g)	0.3 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	406 mg	17