Mil Folhas De Pera

2373

Ingredientes

Polpa de Pera

180ml	Água
40g	Açúcar Refinado
5g	Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor
330g	Peras
30g	Cremulzin F Cremulzin F

Creme de Pera

160g	Peras Ao Vinho (Receita 000765)
500g	Creme Chantilly

Montagem

500g	Massa Folhada Pronta (Receita 001915)

Acabamento

50g	Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

Modo de Fazer

POLPA DE PERA
01. Descascar as peras e cortá-las ao meio, retirando as sementes e os cabinhos. Reservar.
02. Hidratar a gelatina em pó neutra e reservar.
03. Colocar a água e o açúcar em uma panela e adicionar as peras.
04. Levar ao fogo para que as peras cozinhem até que fiquem macias.
05. Depois de cozidas, escorrer a calda e bater as peras no liquidificador para que vire um purê. Reservar a calda.
06. Levar a polpa de pera ao fogo, com 50 g da calda reservada, para ferver. Quando levantar fervura, adicionar o Cremulzin e mexer até engrossar.
07. Em seguida, adicionar a gelatina em pó hidratada previamente, misturar bem e deixar esfriar. Reservar.

CREME DE PERA
01. Cortar as peras ao vinho em cubos pequenos e reservar.
02. Adicionar ao chantilly pronto à polpa de pera reservada. Reservar.

MONTAGEM
01. Abrir a Massa Folhada Pronta com a bilha até obter espessura bem fina.
02. Colocar em uma assadeira de 60 x 40 cm, furar a massa e fornear a 200°C por aproximadamente 20 minutos ou até ficar bem seca em forno lastro.
03. Cortar a massa folhada em três partes iguais.
04. Aplicar o creme de pera sobre a base da massa e distribuir as peras ao vinho reservadas uniformemente sobre o creme.
05. Colocar outra placa de massa e novamente o creme de pera e as peras ao vinho. Por fim a terceira placa de massa.
06. Levar para a geladeira até que fique firme.
07. Cortar no tamanho desejado.

ACABAMENTO
01. Após montar e cortar as placas, polvilhar o Zeelandia Açúcar Gelado.

Dicas

- Para o preparo da polpa, as peras devem ser utilizadas cozidas, caso contrário a polpa ficará escura.

- Para a decoração também pode-se polvilhar açúcar refinado e queimar com maçarico.

Rendimento / Quebra

10 Unidades de 140 g

Validade Sugerida

36 horas

Equipamentos

- Forno
- Batedeira
- Fogão
- Bilha
- Panela
- Assadeiras

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	144	7
Carboidratos (g)	19	6
Açúcares totais (g)	2.9	
Aç adicionados (g)	2.9	6
Proteínas (g)	1.0	2
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	110	5
Gorduras totais (g)	5.9	9
Gorduras saturadas (g)	3.9	20
Gorduras trans (g)	0.3	15