

Pastel Folhado Com Ricota

2380

Ingredientes

Recheio

100g Açúcar Refinado

180ml Leite Líquido

3g Raspas De Limão

500g Ricota

70g Cremulzin F Cremulzin F

Massa

24g Fermento Biológico Fresco

150ml Água

75g Ovos

175g Margarina Para Folhados

500g Sonho Sonho



*Imagem não
disponível*

Modo de Fazer

RECHEIO

01. Preparar o Cremulzin e misturar com a ricota ralada, o açúcar e as raspas de limão.

MASSA

01. Colocar na masseira todos os ingredientes da massa, exceto a margarina.

02. Misturar até obter uma massa lisa, uniforme e elástica (aproximadamente 8 minutos) em velocidade baixa (velocidade 1).

FOLHEAMENTO

01. Abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 1 cm, em mesa polvilhada com farinha.

02. Retirar o excesso de farinha da massa com auxílio de uma escova.

03. Cobrir 2/3 da massa com a margarina para croissant à temperatura ambiente e dobrar a massa de modo que toda a margarina fique envolvida na massa (a parte sem margarina sobre a parte com margarina e sobre elas a terceira parte com margarina).

04. Abrir a massa (2ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm.

05. Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas.

06. Deixar a massa descansar de 5 a 10 minutos, cobrindo com um plástico para evitar o ressecamento.

07. Abrir a massa pela última vez, até uma espessura inferior a 0,5 cm.

08. Retirar o excesso de farinha com a ajuda de uma escova.

09. Cortar a massa com cortador redondo (10 cm de diâmetro).

10. Colocar o recheio preparado anteriormente.

11. Pincelar as bordas com ovos batidos e fechar com a ajuda de um garfo.

12. Fermentar por aproximadamente 90 minutos.

13. Pintar todo o pastel com ovos batidos.

14. Fornear com vapor a 190°C, por aproximadamente 25 minutos.

Rendimento / Quebra

20 Unidades de 48 g

Validade

48 horas

Equipamentos

Masseira

Forno Com Vapor

Ralador

Bilha

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Balança

Assadeiras Lisas

Garfo

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	119	6
Carboidratos (g)	13	4
Açúcares totais (g)	4.9	
Aç adicionados (g)	4.4	9
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	151	6
Gorduras totais (g)	5.0	8
Gorduras saturadas (g)	2.1	11
Gorduras trans (g)	0.3	15