

Pastel Folhado Com Ricota

2380

Ingredientes

Massa

24g Fermento Biológico Fresco

150ml Água

75g Ovos

175g Margarina Para Folhados

500g Sonho Sonho

Recheio

100g Açúcar Refinado

180ml Leite Líquido

3g Raspas De Limão

500g Ricota

70g Cremulzin F Cremulzin F



*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