

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



*Imagen 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 (1<sup>a</sup> 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 (2<sup>a</sup> 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 Sugerida**

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)	4.7	
Aç Adicionados (g)	4.4	9
Proteínas (g)	3.1	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