

# 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 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 |