Pastel Folhado Com Ricota



2380

Ingredientes

Recheio

100a

roog	Açucai Nellilauo		
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		

Sonho Sonho

Acúcar Refinado



Modo de Fazer

RECHEIO

500g

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 r	% 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