

# Cestinha Di Napoli Com Pera E Gorgonzola

2531

---

## Ingredientes

### Recheio

160g Nozes

---

470g Queijo Muçarela Ralado

---

1.6kg Peras

---

470g Queijo Gorgonzola

---

### Preparo

45g Fermento Biológico Fresco

---

400g Margarina Para Folhados

---

450ml Água Gelada

---

1kg Pane Di Napoli Pane Di Napoli

---

### Acabamento

200g Mel

---

650g Queijo Muçarela Ralado

---



## Modo de Fazer

## **RECHEIO**

01. Misturar as nozes, o queijo muçarela ralado, as peras e o queijo gorgonzola. Reservar.

## **PREPARO**

01. Colocar o Zeelandia Pane di Napoli e parte da água gelada (400 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos.

02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (50 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu.

## **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 folhados 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. Abrir a massa (3ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm e dobrar novamente em 3 camadas sobrepostas.

07. Descansar por 10 minutos, coberta com um plástico.

08. Abrir a massa pela 4ª e última vez até obter uma espessura inferior a 0,5 cm.

09. Retirar com a escova o excesso de farinha da massa.

10. Deixar a massa na medida de 90x48cm e cortar em quadrados de 8 cm.

11. Forrar formas de empada com os quadrados de massa.

12. Colocar o recheio reservado, 40 g em cada cestinha. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 1h ou até o ponto.

13. Pincelar com ovos.

13. Fornear em forno lastro a 180°C por aproximadamente 25 minutos.

## **ACABAMENTO**

1. Retirar do forno e decorar com a muçarela (aproximadamente 9 g em cada cestinha).

2. Voltar ao forno por aproximadamente 5 minutos ou até o queijo derreter.

3. Retirar do forno e finalizar com mel.

## **Dicas**

- Utilize outros recheios, como: palmito com cream cheese, páprica, ricota com tomate cereja, muçarela, entre outros.

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 150°C por aproximadamente 20 minutos.

## **Rendimento / Quebra**

66 Unidades de 68 g

## **Validade**

24 horas

## **Equipamentos**

Masseira

---

Forno

---

Bilha

---

Forma Para Empada

---

Escova

---

Faca

---

Pincel

---

Recipiente

---

Tábua Para Corte

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	122	6
Carboidratos (g)	11	4
Açúcares Totais (g)	1.1	
Aç Adicionados (g)	0.9	2
Proteínas (g)	3.9	8
Gorduras Totais (g)	6.6	10
Gorduras Saturadas (g)	3.0	15
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	190	8