

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. Forneir 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