

1601

Ingredientes

Preparo

2.38kg Massa Folhada Pronta (Receita 001915)

Montagem

150g Glaçúcar

3kg Creme Confeiteiro Pronto Creme Confeiteiro Pronto

1kg Recheio Morango Recheio Morango



Modo de Fazer

PREPARO

01. Abrir a Massa Folhada Pronta até obter uma espessura de aproximadamente 5 mm.
02. Dividir em três partes retangulares de aproximadamente 40 x 60 cm.
03. Colocar cada parte em uma assadeira lisa (40 x 60 x 2 cm).
04. Com auxílio de um garfo, perfurar a massa.
05. Fornear a 190°C por aproximadamente 40 minutos ou até secar em forno lastro.
06. Esfriar. Desenformar.

MONTAGEM

01. Com o auxílio de uma espátula, espalhar parte do Recheio Morango (500 g) sobre a superfície de uma placa de massa folhada reservada.
02. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico tipo serra, espalhar parte do Zealandia Creme Confeiteiro Pronto (1,5 kg) sobre o recheio de morango.
03. Cobrir com uma segunda placa de massa folhada e espalhar o restante do Recheio Morango (500 g).
04. Espalhar o restante do Zealandia Creme Confeiteiro Pronto sobre o recheio morango.
05. Cobrir com a terceira placa de massa folhada.
06. Cortar em partes de 17 x 18 cm.
07. Polvilhar glaçúcar sobre a superfície das mil folhas.
08. Com o auxílio de um maçarico, caramelizar o glaçúcar.
09. Decorar a gosto com frutas (framboesa, blueberry, morango, kiwi, amora).

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 35 minutos.
- A mil folhas pode ser cortada em porções menores.

Rendimento / Quebra

6 Unidades de 805 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Forno

Geladeira

Peneira

Bilha

Saco De Confeitar

Espátula

Balança

Assadeiras Lisas

Garfo

Bico Tipo Serra

Maçarico

Faca De Serra

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	151	8
V. Energético (kJ)	635 kJ	8
Carboidratos (g)	22	7
Proteínas (g)	1.1	2
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	119	5
Açúcares (g)	9.2 g	**
Açúcares totais (g)	14	
Aç adiconados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	5.2	8
Gorduras saturadas (g)	2.0	10
Gorduras trans (g)	0.3	15