

# Mil Folhas De Morango

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 Zeelandia 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 Zeelandia 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

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 adicionados (g)	13	26
Gorduras totais (g)	5.2	8
Gorduras saturadas (g)	2.0	10
Gorduras trans (g)	0.3	15