

Cestinha De Ricota Com Tomate Seco

1934

Ingredientes

Recheio

140.0	g	Alcaparras
400.0	g	Requeijão Tipo Catupiry
30.0	g	Salsa
1.2	kg	Tomate Cereja
1.3	kg	Ricota
500.0	g	Queijo Mussarela Ralado
120.0	g	Azeite
240.0	g	Tomate Seco

Massa

1.0	kg	Croissant 10
30.0	g	Fermento Biológico Fresco
500.0	ml	Água
500.0	g	Margarina Para Croissant



Modo de Fazer

RECHEIO

01. Ralar a ricota e picar o tomate seco e a salsa.
02. Adicionar o requeijão, as alcaparras e o azeite. Reservar.
03. Reservar o tomate cereja e a mussarela ralada.

MASSA

01. Colocar o Zeelandia Croissant e parte da água gelada (450 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 5 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 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. Abrir a massa (3ª vez) para obter novamente uma espessura de aproximadamente 1 cm e dobrar novamente em 3 camadas

sobrepostas.

07. Descansar por 5 a 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. Cortar a massa em quadrados de 8 cm.

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

12. Colocar o recheio de ricota e fermentar por aproximadamente 30 minutos.

13. Fornear em forno lastro a 200°C por aproximadamente 20 minutos.

14. Retirar do forno e decorar com a mussarela e o tomate cereja.

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

Dicas

- O tomate cereja pode ser substituído por tomate cortado em cubos grandes.

- A margarina para croissant pode ser substituída por margarina para folhados.

Rendimento/Quebra

100 Unidades de 50 g

Validade

24 horas

Equipamentos

Masseira

Forno

Ralador

Bilha

Forma Para Empada

Balança

Escova

Faca

Tigela

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

V. Energético (kcal)	115 kcal	6
----------------------	----------	---

V. Energético (kJ)	484 kJ	6
--------------------	--------	---

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média): **%VD***

Carboidratos (g)	8.0 g	3
Açúcares (g)	0.8 g	**
Proteínas (g)	3.5 g	5
Gord. Totais (g)	6.7 g	12
Gord. Saturadas (g)	2.8 g	13
Gord. Trans (g)	0.7 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.6 g	2
Sódio (mg)	202 mg	8