

# Cestinha De Ricota Com Tomate Seco

1934

---

## Ingredientes

### Massa

30g Fermento Biológico Fresco

---

500ml Água

---

500g Margarina Para Croissant

---

1kg Croissant 10 Croissant 10

---

### Recheio

1.3kg Ricota

---

120g Azeite

---

240g Tomate Seco

---

140g Alcaparras

---

400g Requeijão Tipo Catupiry

---

30g Salsa

---

1.2kg Tomate Cereja

---

500g Queijo Muçarela Ralado

---



## 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

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

V. Energético (kcal)	116	6
V. Energético (kJ)	484 kJ	6
Carboidratos (g)	8.0	3
Proteínas (g)	3.5	7
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	202	8
Açúcares (g)	0.8 g	**
Açúcares totais (g)	0.7	
Aç adicionados (g)	0.6	1
Gorduras totais (g)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	2.8	14
Gorduras trans (g)	0.7	35