

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