

EMPADA FOLHADA

Ricca

A escolha que sempre dá certo.



EMPADA FOLHADA

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (30 unidades de 100 g)	RENDIMENTO MÉDIO (60 unidades de 100 g)
Massa	Farinha de trigo Pastel	1,000 kg	2,000 kg
	Sal refinado	0,014 kg	0,028 kg
	Clara de ovo	0,120 kg	0,240 kg
	Água gelada	0,500 kg	1,000 kg
Folhagem	Margarina Ricca Folhados	0,700 kg	1,400 kg
Recheio	Óleo vegetal	0,020 kg	0,040 kg
	Cebola	0,100 kg	0,200 kg
	Alho	0,020 kg	0,040 kg
	Peito de frango cozido e desfiado	0,500 kg	1,000 kg
	Extrato de tomate	0,050 kg	0,100 kg
	Creme de leite UHT	0,100 kg	0,200 kg
	Salsa	QB	QB
	Folha de louro	QB	QB
	Sal refinado	QB	QB
	Pimenta-do-reino preta moída	QB	QB
	Tomate picado	0,100 kg	0,200 kg
	Total	3,224 kg	6,448 kg

PREPARO

Para a massa:

1. Bata a farinha de trigo, o sal, a clara e a água até alcançar o ponto de véu.
2. Abra a massa e envelope a **Margarina Ricca Folhados**.
3. Faça 3 dobras duplas.

Para o recheio:

1. Refogue a cebola e o alho no óleo.
2. Adicione o frango, o extrato de tomate, o creme de leite, a salsa picada e a folha de louro.

3. Ajuste o sal e a pimenta-do-reino.
4. Desligue o fogo e acrescente o tomate picado.

Para a finalização:

1. Abra a massa na espessura de 0,8 cm e forme a forma de empada de 6 cm de diâmetro. Recheie e feche com um disco de massa.
2. Pincele ovo sobre as empadas.
3. Asse em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
1 hora	30 minutos	1 dia refrigerada

Ricca
A escolha que sempre dá certo.