

SEMIFOLHADO PARA CONGELAR

Ricca

A escolha que sempre dá certo.



SEMIFOLHADO PARA CONGELAR

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (60 unidades de 50 g)	RENDIMENTO MÉDIO (180 unidades de 50 g)
Massa	Farinha de trigo	1,000 kg	3,000 kg
	Açúcar refinado	0,036 kg	0,108 kg
	Sal refinado	0,018 kg	0,054 kg
	Fermento biológico seco	0,029 kg	0,087 kg
	Ovo	0,090 kg	0,270 kg
	Leite integral	0,655 kg	1,965 kg
	Margarina Ricca Croissant	0,027 kg	0,081 kg
Folhagem	Margarina Ricca Croissant	0,364 kg	1,092 kg
Recheio	Peito de peru defumado moído	0,300 kg	0,900 kg
	Requeijão forneável	0,300 kg	0,900 kg
	Ervas frescas	QB	QB
Finalização	Ovos batidos	0,100 kg	0,300 kg
	Orégano seco	QB	QB
	Gergelim branco tostado	QB	QB
Total		2,920 kg	8,760 kg

PREPARO

Para a massa:

1. Bata a farinha, o açúcar, o sal, o fermento, o ovo e o leite.
1. Adicione a **Margarina Ricca Croissant** até dar o ponto de véu.

Para a folhagem:

1. Envolpe a margarina e faça uma dobra simples.
2. Abra a massa em 0,8 cm de espessura.

Para o recheio:

1. Misture o peito de peru moído, o requeijão forneável e as ervas frescas picadas. Reserve resfriado.

Para a finalização:

1. Corte em retângulos de 4x8 cm, coloque o recheio no centro da massa com um saco de confeitar e enrole.
2. Pincele com ovo batido e finalize com orégano e gergelim.
3. Congele para assar sob demanda.
4. Antes de assar, descongele em geladeira de um dia para o outro, ou diretamente fora da geladeira para um processo mais rápido. Para saber se a fermentação está correta, pressione a massa com o indicador. Ela não deve retroceder totalmente, deixando uma pequena marca na massa.
5. Asse a 170°C por 20 minutos.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
1 hora	20 minutos	1 dia em temperatura ambiente / 30 dias congelado

Ricca
A escolha que sempre dá certo.