

SANDUÍCHE DE SORVETE

Ricca

*A escolha que sempre dá certo.*



# SANDUÍCHE DE SORVETE

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (10 UN)	RENDIMENTO MÉDIO (20 UN)
<b>Massa Folhada</b>	Farinha de trigo Pastel	1.000 g	2.000 g
	Sal refinado	15 g	30 g
	Clara de ovo	120 g	240 g
	Água Gelada	480 g	960 g
	<b>Margarina Ricca Folhados</b>	700 g	1.400 g
<b>Recheio</b>	Sorvete de creme	3.500 g	7.000 g
<b>Total</b>		<b>5.815 g</b>	<b>11.630 g</b>

## PREPARO

*Para a massa:*

1. Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Abra a massa e envelope a **Margarina Ricca Folhados**.
3. Faça 3 dobras duplas.
4. Abra a massa com 0,5 cm.
5. Corte com aro redondo de 8 cm de diâmetro.
6. Transfira para uma forma forrada com papel manteiga e cubra com uma grade para garantir o crescimento nivelado.
7. Leve pra assar em forno pré-aquecido a 170°C por cerca de 20 minutos.

*Recheio:*

1. Recheie duas bases de massa folhada com sorvete, fazendo um sanduíche.
2. Sirva imediatamente.

## DICAS

- Deixe a massa folhada assada armazenada em pote hermético e monte o sanduíche no instante do pedido.
- Para finalizar o sanduíche você pode usar granulado, xerém de castanha de caju, biscoito ou pistache triturado.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
30 minutos	20 minutos a 170 °C	3 dias sob refrigeração

**Ricca**  
*A escolha que sempre dá certo.*