

SANDUÍCHE DE SORVETE

Ricca

A escolha que sempre dá certo.



SANDUÍCHE DE SORVETE

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (10 UN)	RENDIMENTO MÉDIO (20 UN)
Massa Folhada	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
	Margarina Ricca Folhados	700 g	1.400 g
Recheio	Sorvete de creme	3.500 g	7.000 g
Total		5.815 g	11.630 g

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.