

PASTÉIS DE NATA

Ricca

A escolha que sempre dá certo.



PASTÉIS DE NATA

| INGREDIENTES | | RENDIMENTO PEQUENO (30 UN DE 100 G) | RENDIMENTO MÉDIO (60 UN DE 100 G) |
|----------------|-----------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|
| Massa | 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 Gradina Folhados | 700 g | 1.400 g |
| Creme de gemas | Açúcar refinado | 500 g | 1.000 g |
| | Água | 250 ml | 500 ml |
| | Raspas de casca de limão | 1 unidade | 2 unidades |
| | Canela em rama | 1 unidade | 2 unidades |
| | Farinha de trigo | 100 g | 200 g |
| | Leite integral | 500 ml | 1.000 ml |
| | Gemas de ovo | 160 g | 320 g |
| Total | | 3.825 g | 7.650 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 Gradina Folhados**.
3. Faça 3 dobras duplas.
4. Abra a massa e enrole como um rocambole.
5. Corte em rodelas de 1 cm.

6. Abra as massas em forminhas de empada de 8 cm de diâmetro.

Creme de gemas:

1. Faça uma calda de açúcar até 106°C. Reserve.
2. Em uma panela misture a farinha com 100 ml de leite.
3. Dilua a mistura com o resto do leite e aqueça até

cozinhar a farinha, mexendo.

4. Adicione 500 ml da calda de açúcar. Deixe amornar.
5. Incorpore as gemas e homogeneize com o mixer.

Finalização:

1. Complete as forminhas de empada com recheio.
2. Asse em forno pré aquecido a 300°C por 12 minutos.

DICA: Para simplificar o preparo, você pode assar a massa folhada apenas com leite condensado misturado com raspas de limão e canela em pó.

| TEMPO DE PREPARO | TEMPO DE FORNO | CONSERVAÇÃO |
|------------------|----------------|------------------|
| 1 hora | 12 minutos | Consumo imediato |

Ricca
A escolha que sempre dá certo.