Massa Folhada



Massa Folhada (receita base)
(aprox. 700g)

Ingredientes:
300g de farinha sem fermento
170g de água
6g de sal fino
240g de manteiga sem sal

Preparação:
Junte a farinha com o sal. Aos poucos junte a água. Amasse, forme uma bola e envolva em película aderente. Deixe repousar cerca de 15 min no frigorífico.
Prepare a manteiga: dê umas pancadinhas com o rolo da massa na manteiga bem fria de modo a formar um quadrado. Reserve no frigorífico.
Estenda a massa numa superfície fria formando um quadrado grosso. Com o rolo estenda os 4 cantos. Coloque o quadrado de manteiga ao centro e dobre, formando um envelope. Vire ao contrário e dê umas pancadas de modo a ir espalhando a manteiga.
Inicie as 6 voltas da massa, para folhar:
Estenda num formato retangular, passando o rolo sempre no mesmo sentido. Dobre em 3 (formato panfleto). Está dada a primeira volta.
Coloque a massa com a "lombada" para o seu lado esquerdo e a ponta para o seu lado direito, a dobra para baixo, e repita, esticando a massa num formato retangular, passando o rolo sempre no mesmo sentido e por fim dobre em formato panfleto.
Estão assim dadas 2 voltas na massa. Assinale 2 pontos na massa, para não se esquecer, cubra com película e refrigere cerca de 1h.
Repita este processo inteiro mais 2 vezes (em cada vez dá 2 voltas) completando assim as 6 voltas da massa folhada.
Reserve a massa em posição horizontal, envolta em película aderente cerca de 2h no frio antes de usar.

Conservação:
A massa folhada pode ser congelada durante 4 meses ou reservada no frigorífico no máximo por 48h.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Cremes Tradicionais

Creme Pasteleiro

Ingredientes:
6 gemas
200g de açúcar
80g de amido de milho
200ml de natas
400ml de leite
2 clh sopa de aroma de baunilha (ou 2 clh sopa de pasta de pistáchio)

Preparação:
Comece por misturar as gemas, o açúcar, o amido, a baunilha e um pouco do leite só para dissolver tudo bem.
Misture as natas com o leite e ponha num pequeno tacho a aquecer gradualmente até ficar bem quente. Junte um pouco do leite quente à mistura das gemas, a fio, enquanto vai mexendo, para aquecer a mistura.
Leve ao lume, sempre a mexer sem deixar ferver, até que a mistura engrosse bem.
Continue a mexer fora do lume até o creme arrefecer. Reserve.

Doce de Ovos

Ingredientes:
12 gemas
360g açúcar
180g água

Preparação:
Separe as gemas das claras, passe as gemas pelo passador chinês e mexa.
Num tacho junte a água e o açúcar e leve ao lume até atingir os 110ºC. Verta a fio sobre as gemas enquanto mexe. Leve a mistura novamente ao lume, mexendo sempre, até engrossar. Deixe arrefecer por completo

Nota – Para um creme mais espesso deixar ferver a calda aos 118ºC

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Jesuítas
(8 a 10 unidades médias)

Ingredientes:
1 receita de creme de pasteleiro de baunilha
1 receita de massa folhada
2 claras de ovo
Sumo de ¼ limão
Açúcar em pó q.b
Canela em pó q.b

Preparação:
Comece por preparar o glaceado: coloque as claras de ovo numa tigela, adicione açúcar em pó, umas gotinhas de limão e canela a gosto. Mexa bem até obter uma pasta grossa.
Estenda a massa folhada num formato retangular. Coloque em metade da massa uma porção de creme e estique até às pontas. Dobre a massa ao meio com as extremidades bem alinhadas. Pique a massa, cubra com uma camada fina de glaceado de canela, bem espalhado. Corte em triângulos compridos com uma faca bem afiada e limpa e leve ao forno a 170ºC (com ventilação) cerca de 20/30 minutos.

Delícias Folhadas
(8 a 10 unidades médias)

Ingredientes:
1 receita de doce de ovos
1 receita de creme de pasteleiro
1 receita de massa folhada
Açúcar em pó q.b
Canela em pó q.b
1 ovo para pincelar

Preparação:
Estenda a massa folhada num formato retangular. Coloque em metade da massa uma porção de creme e estique até às pontas. Polvilhe com canela em pó a gosto. Dobre a massa ao meio com as extremidades bem alinhadas. Pique a massa e corte em retângulos com uma faca bem afiada e limpa, dê banho de ovo (1 ovo inteiro batido) e leve ao forno a 170ºC (com ventilação) cerca de 20/30 minutos.
Depois de frios, barre as laterais com doce de ovos e polvilhe o topo com açúcar em pó.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Cornucópias de Pistachio
(10 a 12 unidades médias)

Ingredientes:
1 receita de creme de pasteleiro de pistáchio
1/2 receita de massa folhada
100g de chocolate em barra ou sucedâneo para decorar
30g pistáchio picado grosseiramente
Açúcar em pó q.b para decorar
100g chantilly para decorar
1 gema para pincelar

Preparação:
Estenda a massa folhada num formato retangular. Corte tiras a todo o comprimento, com cerca de 2 cm de largura. Pincele as formas de cornucópias com uma gordura, enrole as tiras de massa folhada, começando no bico, sobrepondo 1 cm até terminar a tira. Dê banho de ovo (1 gema com 2 clh água), disponha num tabuleiro com a base do cone para baixo e leve ao forno a 170ºC (com ventilação) cerca de 20 minutos ou até dourarem.
Depois de frios e desenformadas, cubra metade da cornucópia com chocolate derretido, polvilhe com pistáchio picado e deixe secar. Preencha 2/3 com creme de pasteleiro de pistáchio, cubra o restante 1/3 com chantilly e polvilhe com açúcar em pó se desejar.

Berry Crossover Pie
(6 a 8 unidades médias)

Ingredientes:
1 receita de creme de pasteleiro
1 receita de massa folhada
Mix de frutos vermelhos (500g)
100g de açúcar granulado
Raspas de 1 limão
Açúcar em pó q.b
1 gema para pincelar

Preparação:
Estenda a massa folhada num formato retangular. Corte em tiras de 2 cm ambas as laterais do retângulo, dividindo assim a massa em 3 zonas. Barre o 1/3 central com creme de pasteleiro, disponha algumas frutas a gosto sobre o creme, polvilhe com açúcar e raspas de limão e comece a fazer o entrançado, de uma extremidade até à outra. Dê banho de ovo (1 gema com 2 clh água) e leve ao forno a 170ºC (com ventilação) cerca de 20/30 minutos ou até dourar.
Sirva à temperatura ambiente acompanhado com gelado de baunilha.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Tarte de Marmelos

Ingredientes:
6 marmelos
2 clh sopa de manteiga
3 clh sopa de açúcar
1 clh sopa de canela
2 clh sopa vinho do Porto
40g amido de milho
4 clh sopa de natas
1 gema para pincelar
Para a base: 2 receitas de massa folhada, 4 clh sopa de manteiga sem sal e 4 clh sopa de canela em pó

Preparação:
Descascar os marmelos e cortar em cubos pequenos (1 cm). Colocar num tacho, juntamente com os restantes ingredientes até de fiquem cozidos e o mosso ligeiramente grosso, mexendo sempre. Reserv e até arrefecer.
Preparar uma tarteira de cerca de 24 cm de diâmetro:
Esticar amba a massa folhadas em formato retangular, pincelar com manteiga derretira e polvilhar com canela. Formar um rolo bemn fechado e cortar em fatias de cerca de 1 cm de espessura. Sobre uma folha de papel vegetal juntar todas as fatias, cobrir com uma outra folha de papel vegetal e esticar com o rolo da massa até obter uma placa de cerca de 4mm de espessura. Repatir este processo com a outra massa folhada.
Cobrir uma tarteira com uma das placas, verter todo o recheio já frio. Pincelar os bordos da massa com gema de ovo e tapar com outra placa de massa. Dar banho de ovo (1 gema com 2 clh água).
Levar ao forno previamente aquecido a 170ºC (com ventilação) durante cerca de 30 minutos até dourar.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.