Massa Folhada



Massa Folhada (receita base)
(aprox. 350g)

Ingredientes:
150g de farinha sem fermento
85g de água
3g de sal fino
120g 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.

Pastéis de Nata



Ingredientes:
(12 unidades)

200g açúcar
175g água
1 casca de limão
1 pau de canela
20g amido de milho
25g farinha sem fermento
250g leite
5 gemas (ovo M)

Preparação:
Comece por fazer uma calda: num tacho junte a água e o açúcar e leve ao lume até ferver durante cerca de 3 minutos.
Entretanto junte numa taça o amido com a farinha e 3 colheres de leite e mexa bem até desfazer as farinhas e formar uma papa.
Num tacho leve ao lume o restante leite, a canela e o limão e deixe ferver. Logo que levante fervura verta em fio na papa anterior, mexendo sempre com uma vara de arames. Leve tudo ao lume, até engrossar (sem deixar de mexer).
De seguida e já fora do lume junte a calda e por fim as gemas previamente batidas com um garfo.
Reserve à temperatura ambiente até usar.
Assar os pastéis em forno bem quente (250ºC) cerca de 12/14 minutos (12 mais em cima e 2 mais em baixo)

Prepare a massa:
Estenda a massa sobre uma bancada até formar um retângulo de 25x40 cm.
Pincele a massa com um pincel húmido e enrole desde a parte mais larga.
Corte rodelas de 2 cm de espessura e disponha nas formas.

Notas:
Abrir a massa com os polegares húmidos
Deixar menos massa no fundo e mais no rebordo superior
Encher as formas até 2/3 no máximo
Avaliar o tempo de forno de acordo com a consistência do creme (se pretender mais espesso deixar a assar mais 2 ou 3 minutos)






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.