



ESFIHA

INGREDIENTES

Brioche Vapt	1.000g
Ovos	300g
Margarina Bolo e Massa Ricca	200g
Gemas	150g
Água gelada	150g
Fermento Instantâneo Uniform (ou 30g de fermento fresco)	10g

RECHEIO/COBERTURA

Creme de Confeiteiro Festcreme	1.600g
Damasco picado	30g
Amêndoas Laminadas	120g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Brioche Vapt e o Fermento Instantâneo Uniform. Misturar por 1 minuto na velocidade 1;
2. Adicionar os ovos, a margarina, as gemas e misturar por 5 minutos na velocidade 1 até obter uma massa homogênea;
3. Adicionar muito lentamente a água gelada até a completa absorção;
4. Misturar por \pm 5 minutos até obter uma massa lisa (ponto de véu);
5. Dividir no peso de 40g, bolear e dar descanso de \pm 10 minutos coberta com plástico;

6. Rebolear a massa e colocar nas formas untadas com Untaforma Grill;
7. Deixar fermentar por \pm 90 minutos;
8. Pincele com gemas, abra a massa com a ponta dos dedos e aplique o recheio;
9. Misturar o Creme de Confeiteiro Festcreme e o Damasco, aplicar no centro das bolinhas descansadas, modelo de esfiha aberta;
10. Pincelar com gemas e aplicar as amêndoas laminadas na lateral;
11. Fornear à 170°C (forno lastro), por \pm 20 minutos.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 3.560g massa crua
Rendimento aproximado: 45 unidades de 79g

Código Margarina Bolo e Massa Ricca: 119018

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira
Forno sem vapor
Assadeiras
Forma



Ricca