



# CATARINA DE QUEIJO BRANCO

## INGREDIENTES

Croissant Vapt	1.000g
Água gelada	550g
Margarina Croissant Ricca	400g
Fermento Instantâneo Uniform (ou 30g fermento fresco)	10g

## RECHEIO/COBERTURA

Queijo branco	1.300g
Orégano	Q/B

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira ou na batedeira o Croissant Vapt e o Fermento Instantâneo Uniform;
2. Misturar na velocidade 1 por  $\pm$  1 minuto e adicionar a água lentamente;
3. Bater na velocidade 2 por  $\pm$  5 minutos, até obter uma massa lisa (ponto de véu);
4. Dar descanso de  $\pm$  15 minutos (coberto);
5. Abrir a massa em forma de retângulo com altura de aproximadamente 1cm;
6. Preencher 2/3 do retângulo da massa com a margarina;
7. Dar 3 dobras de 3 e deixar a massa descansar por 20 minutos coberta com um plástico;

8. Abrir a massa com altura de  $\frac{1}{2}$  cm;
9. Cortar a massa em forma de retângulo de  $\pm$  21x15cm com 150g aproximadamente, aplicar o recheio e modelar em formato de catarina;
10. Colocar na assadeira, deixar descansar por  $\pm$  60 minutos ou até o ponto;
11. Pincelar com gemas;
12. Fornear sem vapor, por  $\pm$  20 minutos em forno lastro à 200°C ou em forno turbo à 150°C.

## INFORMAÇÕES

Total da receita: 3.260g massa crua  
Rendimento aproximado : 13 unidades de 250g

Código Margarina Croissant Ricca: 119016

## MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira  
Forno  
Rolo de Massa



**Ricca**