



PIZZA FOLHADA DE AVELÃ

INGREDIENTES

Massa de Pizza Vapt	1.000g
Água gelada	600g
Margarina Croissant Ricca	400g
Fermento Instantâneo Uniforme (ou 30g de fermento fresco)	10g

RECHEIO/COBERTURA

Lacrema Avelã Docefest	1.920g
Recheio Termoestável de Chocolate Festcreme	240g
Morango fruta	240g

MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira ou na batedeira a Massa de Pizza Vapt e o Fermento Instantâneo Uniforme;
2. Misturar na velocidade 1 por \pm 4 minutos e adicionar a água lentamente;
3. Misturar na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos, ou até obter uma massa lisa (ponto);
4. Dar descanso de 5 minutos;
5. Abrir a massa em forma de retângulo com altura de aproximadamente 1cm;
6. Preencher 2/3 do retângulo da massa com a margarina (40% sobre o peso da mistura vapt);
7. Dar 3 dobras de 3 e deixar a massa descansar por 5 minutos coberta com um plástico;
8. Após o descanso, abrir a massa com altura de 0,5cm;

9. Cortar a massa em forma redonda no formato de disco de pizza com aproximadamente 560g;
10. Recheiar a borda com o Recheio Termoestável de Chocolate Festcreme modelo vulcão;
11. Fermentar por aproximadamente 20 minutos;
12. Pincelar com gemas;
13. Fornear sem vapor, por \pm 20 minutos em forno lastro a 200°C ou em forno turbo a 150°C, e deixar esfriar;
14. Com o auxílio de uma manga de confeitar e de um bico pitanga, aplicar a Lacrema Avelã e decorar com morangos.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 4.410g
Rendimento aproximado: 24 fatias de 180g

Código Margarina Croissant Ricca 119016

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira
Forno
Rolo de Massa



Ricca