



# VOL-AU-VENT REDONDO

## INGREDIENTES

Massa Folhada Vapt	1.000g
Água gelada	600g
Margarina Folhada Ricca	750g

## RECHEIO/COBERTURA

Creme de Confeiteiro Festcreme	960g
Açúcar Frio Docefest	15g
Frutas Vermelhas	Q/B

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a Massa Folhada Vapt e parte da água;
2. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos até se obter uma massa homogênea;
3. Adicionar o restante da água e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 3 minutos ou até o início do ponto de véu;
4. Dar descanso na massa por aproximadamente 5 minutos coberta com plástico;
5. Abrir a massa em formato retangular com espessura de aproximadamente 1cm;
6. Preencher 2/3 do retângulo da massa com a margarina;

7. Dar 5 dobras de 3 ou conforme preferência (se necessário e deixar descansar 10 minutos em cada intervalo de dobra);
8. Abrir a massa pela última vez até se obter uma espessura de 0,5cm;
9. Cortar e modelar tipo vol-au-vent redondo;
10. Fornear a 180°C em forno lastro ou em forno turbo a 150°C por aproximadamente 20 minutos, ou conforme o formato e tamanho das peças;
11. Com o auxílio de uma manga de confeitar e de um bico, aplicar o Creme de Confeiteiro Festcreme, colocar as frutas vermelhas e aplicar o Açúcar Frio Docefest.

## INFORMAÇÕES

Total da receita: 3.325g  
Rendimento aproximado: 28 unidades de 115g

Código Margarina Folhada Ricca: 119019

## MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira  
Forno  
Rolo de Massa

