



MIL FOLHAS

INGREDIENTES

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

RECHEIO/COBERTURA

Creme de Confeiteiro Festcreme	800g
Chantylfest batido	600g
Morango Fruta	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 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, 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 placa;

10. Fornear a 180°C em forno lastro ou ou em forno turbo a 150°C por aproximadamente 20 minutos, ou conforme o formato e tamanho das peças;

11. Cortar a placa já assada em tiras iguais de aproximadamente 10 x 5cm;

12. Com o auxílio de uma manga de confeitar e de um bico, aplicar o Creme de Confeiteiro Festcreme intercalando com o Chantylfest e colocar o morango.

INFORMAÇÕES

Total da receita: 3.750g

Rendimento aproximado: 25 unidades de 150g

Código Margarina Folhada Ricca: 119019

MATERIAIS UTILIZADOS

Masseira

Forno

Rolo de Massa



Ricca