

# Massas folhadas

Guia da Confeiteira



## Aula 2

# Croissant



**VALIDADE:** 7 dias na geladeira ou 30 dias congelado



**RENDIMENTO:** 2 kg de massa

## Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 20 g de sal
- 100 g de açúcar
- 50 g de manteiga
- 20 g de leite em pó
- 50 g de ovo
- 40 g de fermento fresco
- 500 ml de água
- 500 g de margarina para folhados

## Preparo

- Misturar **todos os ingredientes** juntos, exceto a água e a margarina para folhados
- Ir juntando água aos poucos até ficar uma massa lisa e homogênea
- Deixar a massa descansar por 30 minutos coberta com um plástico
- Estender a massa, em formato retangular, sobre uma mesa levemente enfarinhada
- Espalhar a massa sobre 2/3 da massa e fechar em forma de envelope
- Dar as dobras conforme demonstrado em aula
- Estender e cortar, em formato de triângulos
- Recheiar e enrolar (sempre recheando na parte mais larga)
- Enrolar da parte mais larga para a parte mais fina (ficando assim o formato tradicional do croissant)
- Levar para assar por cerca de 20 minutos a 180 °C



## Aula 3

# Massa folhada tradicional



**VALIDADE:** 7 dias na geladeira ou 30 dias congelado



**RENDIMENTO:** 1,5 kg de massa folhada pronta

## Ingredientes

- 700 g de farinha de trigo
- 20 g de sal
- 20 g de açúcar
- 300 ml de água gelada (aproximadamente)
- 500 g de margarina para folhados

## Preparo

- Misturar a **farinha**, o **sal** e o **açúcar** dando ponto com a **água**
- Deixar a massa descansar
- Após descanso, colocar a margarina folhada como será demonstrada na aula
- Folhar com 500g da margarina para folhados
- Deixar descansar
- Modelar como demonstrado



## Aula 4

# Trança catarina recheada de creme com banana

**VALIDADE:** 4 dias**RENDIMENTO:** 2 kg de massa pronta

## Ingredientes

### MASSA

- 1 receita de massa de croissant

### CREME DE CONFEITEIRO

**Rendimento:** 1,5 kg de creme**Durabilidade:** 5 dias na geladeira

- 1 l de leite
- 300 g de açúcar
- 50 g de margarina ou manteiga
- 100 g de amido de milho
- 150 g de gemas (aproximadamente 7 gemas)
- Essência de baunilha (Q.B)

### RECHEIO E FINALIZAÇÃO

- 1 receita de creme de confeiteiro
- 5 bananas nanicas picadas
- 50 g de ovos batido - pincelar
- Canela (Q.B.)

## Preparo

### CREME DE CONFEITEIRO

- Em uma panela, colocar para ferver 700 ml de leite, açúcar refinado e margarina
- Em um bowl, colocar o restante do leite (300 ml) e dissolva com o amido de milho e as gemas peneiradas
- Assim que levantar fervura, colocar o conteúdo do bowl na panela
- Voltar para ferver até engrossar
- Esperar esfriar o creme

### RECHEIO E FINALIZAÇÃO

- Rechear a catarina com o creme de confeiteiro e colocar as bananas picadas por cima
- Modelar como demonstrado em aula
- Pincelar com ovo por cima
- Levar para assar em forno preaquecido a 200 ° C até ficar dourado
- Salpicar canela

## Dica

O creme confeiteiro é base e pode ser usado para vários recheios.



## Aula 4

# Trança argentina recheada de creme de ricota e passas



**VALIDADE:** 4 dias



**RENDIMENTO:** 2 kg de massa pronta

## Ingredientes

### MASSA

- 1 receita de massa de croissant

### RECHEIO DE CREME, UVAS PASSAS E RICOTA

- 100 g de ricota
- 400 g de creme de confeiteiro frio
- 80 g de uvas-passas
- 3 g de canela em pó
- 1 g de cardamomo em pó
- 50 g de ovo - pincelar

## Preparo

### RECHEIO DE CREME, UVAS PASSAS E RICOTA

- Amassar a **ricota** com um garfo até ficar solta
- Acrescentar o **creme de confeiteiro** frio
- Por último, colocar as **uvas-passas**, a **canela** e o **cardamomo**
- Recheiar a trança com esse creme
- Modelar como demonstrado em aula
- Pincelar com **ovo** por cima
- Levar para assar em forno preaquecido a 200 ° C até ficar dourado



## Aula 5

# Brioche de coco



**VALIDADE:** 7 dias na geladaria ou 30 dias congelado



**RENDIMENTO:** 1,5 kg de massa folhada pronta

## Ingredientes

### MASSA

- 1 receita de massa de croissant

### RECHEIO DE COCO

- 400 g de coco seco
- 200 g de açúcar refinado
- Ovos (Q.B)
- 1 ovo - pincelar

## Preparo

- Em um bowl, colocar o **coco seco** e o **açúcar**
- Ir colocando os **ovos** aos poucos até formar uma liga bem cremosa
- Modelar como demonstrado em aula
- Pincelar **com ovo** por cima
- Levar para assar em forno preaquecido a 200 ° C até ficar dourado

\* A quantidade de ovos vai depender da umidade do coco.



## Aula 5

# Croissant de pizza



**VALIDADE:** 4 dias



**RENDIMENTO:** 2 kg de massa pronta

## Ingredientes

### MASSA

- 1 receita de massa de croissant

### RECHEIO DE PIZZA

- 200 g de presunto
- 200 g de mussarela
- Orégano (Q.B)
- 50 g de ovo - pincelar

## Preparo

- Recheiar o croissant com fatias de **presunto** e queijo **mussarela**, salpique **orégano** por cima.
- Modelar como demonstrado em aula
- Pincelar com **ovo** por cima
- Levar para assar em forno preaquecido a 200° C até ficar dourado



## Dica

O verdadeiro croissant é sem recheio e sem entortar.

## Aula 6

# Rosa folhada com calabresa e tomate seco



**VALIDADE:** 4 dias



**RENDIMENTO:** 1,5 kg de massa pronta

## Ingredientes

### MASSA

- 1 receita de massa folhada

### RECHEIO DE CALABRESA E TOMATE SECO

- 40 ml de azeite
- 500 g de calabresa cortada em cubinhos
- 200 g de requeijão cremoso
- 100 g de tomate seco
- Cheiro-verde (Q.B)
- 50 g de ovo - pincelar

## Preparo

- Em uma panela, colocar o **azeite** e refogar a **calabresa** dourando muito bem
- Em seguida, acrescentar o **requeijão cremoso** e o **tomate seco**
- Finalize com o **cheiro-verde** salpicando por cima
- Modelar como demonstrado em aula em formato de rosa
- Pincelar com **ovo** por cima
- Levar para assar em forno preaquecido a 200° C até ficar dourado





## Aula 6

# Folhado de salsicha



**VALIDADE:** 4 dias



**RENDIMENTO:** 1,5 kg de massa pronta

## Ingredientes

### MASSA

- 1 receita de massa folhada

### RECHEIO DE SALSICHA COM PIMENTÃO

- 500 g de salsicha
- 3 pimentões verdes cortado em juliene
- 300 g de queijo prato cortado em fatias
- 200 g de batata palha
- 50 g de ovo – pincelar

## Preparo

- Cortar a **salsicha** e envolver-as com o **pimentão** e o **queijo prato**
- Recheiar o folhado juntando a **batata palha**
- Modelar como demonstrado em aula em formato de rosa
- Pincelar com **ovo** por cima
- Levar para assar em forno preaquecido a 200° C até ficar dourado



## Aula 7

# Palmier



**VALIDADE:** 4 dias



**RENDIMENTO:** 1,5 kg de massa pronta

## Ingredientes

### MASSA

- 1 receita de massa folhada

### RECHEIO CROCANTE DE AÇÚCAR

- 150 g de ovos - pincelar
- 300 g de açúcar cristal
- Canela - (Q.B.)

## Preparo

- Abrir a **massa folhada**
- Pincelar com os **ovos**
- Polvilhar o **açúcar cristal** e a **canela**
- Modelar como demonstrado em aula no formato de palmier
- Levar para assar em forno preaquecido a 200° C até ficar dourado



## Aula 7

# Gravatinha de queijo



**VALIDADE:** 4 dias



**RENDIMENTO:** 1,5 kg de massa pronta

## Ingredientes

### MASSA

- 1 receita de massa folhada

### RECHEIO CROCANTE DE QUEIJO

- 150 g de ovos - pincelar
- 500 g de queijo parmesão ralado

## Preparo

- Abra a massa folhada
- Pincelar com os **ovos**
- Polvilhar o **queijo parmesão**
- Modelar como demonstrado em aula no formato de gravatinha
- Levar para assar em forno preaquecido a 200 ° C até ficar dourado



## Aula 7

# Biscoito folhado



**VALIDADE:** 4 dias



**RENDIMENTO:** 1,5 kg de massa pronta

## Ingredientes

### MASSA

- 1 receita de massa folhada

### RECHEIO CROCANTE DE AÇÚCAR

- 150 g de ovos - pincelar
- 300 g de açúcar cristal
- Canela - (Q.B.)

## Preparo

- Abrir a **massa folhada**
- Pincelar com os **ovos**
- Polvilhar o **açúcar cristal** e a **canela**
- Modelar como demonstrado em aula no formato de biscoito
- Levar para assar em forno preaquecido a 200 ° C até ficar dourado



## Aula 8

# Costela de Adão

**VALIDADE:** 4 dias**RENDIMENTO:** 1,5 kg de massa pronta

## Ingredientes

### MASSA

- 1 receita de massa folhada

### RECHEIO DE MAÇÃ

- 500 g de creme de confeiteiro
- Maçã fatiadas (Q.B)
- Canela em pó (Q.B)
- 50 g de ovo - pincelar

### RECHEIO DE 4 QUEIJOS COM ESCAROLA

- 300 g de requeijão cremoso
- 100 g de queijo parmesão
- 200 g de mussarela ralada
- 200 g de ricota fresca
- 200 g de creme de leite
- 50 g de bacon
- 300 g de escarola cortada em juliene
- Sal (Q.B.)
- Molho de alho (Q.B.)
- 50 g de ovo - pincelar

## Preparo

### RECHEIO DE MAÇÃ

- Abrir a **massa folhada**
- Recheiar com o **creme de confeiteiro** e as **maçãs fatiadas**
- Polvilhar a **canela**
- Modelar como demonstrado em aula no formato de costela de adão
- Pincelar com o **ovo**
- Levar para assar em forno preaquecido a 200 ° C até ficar dourado

### RECHEIO DE 4 QUEIJOS COM ESCAROLA

- Em um processador, colocar todos os quatro **queijos** e o **creme de leite**
- Processar até formar uma pasta cremosa e reserve este creme de queijo
- Em uma panela, dourar o **bacon** e “sustar” a **escarola** ao dente
- Juntar o **molho de alho**
- Misturar ao creme de queijo reservado
- Modelar como demonstrado em aula no formato de costela de adão
- Pincelar com o **ovo**
- Levar para assar em forno preaquecido a 200 ° C até ficar dourado



## Aula 8

# Pastel Crista de Galo



**VALIDADE:** 4 dias



**RENDIMENTO:** 1,5 kg de massa pronta

## Ingredientes

### MASSA

- 1 receita de massa folhada

### RECHEIO DE GOIABADA

- 400 g de goiabada cremosa
- 50 g de ovo - pincelar
- Queijo parmesão (Q.B) - polvilhar

## Preparo

- Abrir a **massa folhada**
- Rechear com a **goiabada cremosa**
- Modelar como demonstrado em aula no formato de crista de galo
- Pincelar com o **ovo**
- Polvilhar o **queijo parmesão** por cima
- Levar para assar em forno preaquecido a 200 ° C até ficar dourado



## Aula 8

# Enroladinhos



**VALIDADE:** 4 dias



**RENDIMENTO:** 1,5 kg de massa pronta

## Ingredientes

### MASSA

- 1 receita de massa folhada

### RECHEIO DE BANANA CAMELADA

- 50 g de ovo - pincelar
- 200 g de açúcar refinado
- 400 g de creme de leite de lata e sem o soro
- 300 g de bananas nanicas
- 150 g de chocolate branco
- Açúcar refinado (Q.B.)
- Canela em pó (Q.B.)

## Preparo

- Abrir a massa folhada
- Cortar em tiras e envolvê-las em canos de alumínio
- Pincelar com o **ovo**
- Levar para assar em forno preaquecido a 200 ° C até ficar dourado
- Depois de assado, reservar
- Em uma panela, derreter o **açúcar** até formar um caramelo
- Depois, acrescentar o **creme de leite** morno e mexer bem
- Coloque as **bananas** amassadas e deixa até dissolver totalmente
- Acrescentar o **chocolate branco** picado mexendo até derreter
- Esperar esfriar esse creme
- Recheiar o canudo de massa folhada
- Passe-os no **açúcar refinado** com **canela**



## Aula 8

# Mini trouxinhas

**VALIDADE:** 4 dias**RENDIMENTO:** 1,5 kg de massa pronta

## Ingredientes

**MASSA**

- 1 receita de massa folhada

**RECHEIO DE FRANGO**

- 200 g de tomates picados
- 50 g de cebola picada
- 50 ml de azeite
- 300 g de peito de frango cozido e desfiado
- Cheiro-verde (Q.B)
- Sal (Q.B)
- Pimenta vermelha (Q.B)
- Coloral (Q.B)
- 50 g de ovo - pincelar

## Preparo

- Refogar o **tomate** e a **cebola** no **azeite** até perder todo o líquido
- Acrescentar o **peito de frango** já desfiado e, o **restante dos temperos**, refogar bem
- Esperar esfriar e rechear os salgados
- Modelar como demonstrado em aula no formato de trouxinha
- Pincelar com o ovo
- Levar para assar em forno preaquecido a 200 ° C até ficar dourado





## Aula 8

# Mini quiche



**VALIDADE:** 4 dias



**RENDIMENTO:** 1,5 kg de massa pronta

## Ingredientes

### MASSA

- 1 receita de massa folhada

### RECHEIO DE RÚCULA E TOMATE SECO

- 200 g de rúcula
- Azeite (Q.B)
- 300 g de mussarela
- 200 g de tomate seco
- Orégano (Q.B)

### COBERTURA DE OVOS

- 200 g de ovos
- 400 g de creme de leite
- Gergelim preto (Q.B) - salpicar

## Preparo

- Abrir a massa folhada
- Forrar uma assadeira de quiche, reservar
- Em uma panela, refogar a **rúcula** no **azeite** até ficar al dente
- Acrescentar a **mussarela** e o **tomate seco** e salpicar o **orégano**
- Recheiar as quiches
- Cobrir com a cobertura de ovos, misturando os **ovos** com o **creme de leite**
- Salpicar o **gergelim**
- Levar para assar em forno preaquecido a 200 ° C até ficar dourado



## Aula 8

# Mil folhas

**VALIDADE:** 4 dias**RENDIMENTO:** 1,5 kg de massa pronta

## Ingredientes

### MASSA

- 1 receita de massa folhada

### RECHEIO DE DAMASCOS

- 300 g de creme de confeiteiro pronto
- 200 g de chantili batido
- 100 g de geleia de damascos

### DECORAÇÃO

- Açúcar gelado – polvilhar
- Frutas (Q.B.)
- Chantili (Q.B.)

## Preparo

### RECHEIO DE DAMASCOS

- Misturar o creme de confeiteiro com o chantili
- \* A geleia de damasco deve ser aplicada conforme demonstrado em aula*

### MONTAGEM

- Cortar placas da massa folhada e furar com um garfo
- Levar para assar em forno preaquecido a 200 ° C até ficar dourada, aproximadamente 20 minutos
- Monte o mil folhas dentro de um aro quadrado da seguinte forma:
  - **1ª camada** – massa assada
  - **2ª camada** – creme de confeiteiro misturado com o chantili (creme leve)
  - **3ª camada** – geleia de damasco
- E assim, sucessivamente, até a borda do aro
- Levar para gelar por 4 horas
- Desinformar e cortar em retângulos de aproximadamente 10 cm x 4 cm.
- Decorar polvilhando **açúcar gelado**, **frutas** e **chantili**

