Sobremesas

MASSA FOLHADA "CARACOL"

Receita de Fã
Médio
660 Min.
1 Dose

INGREDIENTES

- 500 GR DE FARINHA
- 120 GR DE ÁGUA
- 120 GR DE LEITE
- 2 SAQUETAS DE FERMENTO SECO DE PADEIRO
- 50 GR DE AÇÚCAR
- 50 GR DE MANTEIGA + 250 GR
- 1 C.C. DE SAL

CONFEÇÃO

1. Na véspera:
2. Colocar na cuba, com a lâmina para amassar / triturar, a água, o leite e o fermento. Programar velocidade 3, a 35°C, durante 2 minutos.
3. Acrescentar os 50 gr de manteiga, amolecida, em pedaços, a farinha, o açúcar e o sal. Misturar na velocidade 7, durante 2 minutos. A massa vai formar uma bola.
4. Retirar a massa para um recipiente, tapar com filme alimentar e deixar uma noite no frigorífico.
5. No dia seguinte:
6. Tirar os 250 gr de manteiga e a massa do frigorífico.
7. Embrulhar a manteiga em filme alimentar, com uma margem de cada lado e estender num quadrado de 15 × 15 cm.
8. Formar uma cruz, com uma faca, no centro da massa e estender de maneira a obter 4 "pétalas" e uma "elevação" no centro.
9. Colocar a manteiga no centro e fechar as pétalas por cima.
10. Estender a massa, com a manteiga, e formar um grande rectângulo (cerca de 60 X 25).
11. Enrolar a massa num grande rolo . Calcar ligeiramente, com o rolo da massa, e enrolar para formar o caracol.
12. Estender a massa, calcando o caracol, de forma a obter, novamente, um rectângulo, com cerca de 3 mm de espessura.
13. Depois de lhe dar a forma desejada (croissants, napolitanas, tartes, etc), deixar levedar 2 a 3 horas antes de cozer.

15. Receita retirada do site: http://www.cuisine-companion.fr/2013/11/12/recette-pains-au-chocolat-pate-feuilletee-levee-methode-escargot-soniab/. Pode encontrar lá fotos e um vídeo explicativos.