

O preparo da massa folhada exige paciência e tempo disponível. É preciso ter atenção porque qualquer falha pode estragar um trabalho que envolve técnica e disposição. Particularmente, eu acho que a massa folhada é uma das “coisas” mas belas da pastelaria. Enxergar as camadas bem definidas e, ao morder, sentir a crocância e o folheado dá um enorme prazer.



Dicas importantes:

Nunca corte a massa com faca mal afiada ou de serra, a massa deve ser cortada com uma faca bem afiada. Isto vai garantir uma borda folhada bem uniforme,

Se a receita pedir pincelagem da superfície com ovo ou gema, não deixe que escorra pelas laterais da massa. Isso pode atrapalhar o seu crescimento no forno;

Gele a massa antes de ir ao forno. Algumas receitas até indicam um descanso de 20 minutos no congelador antes de assá-la;

O assamento de massa folhada deve ser feito em forno médio/alto;

Reproveite as sobras da massa! Basta empilhar os pedaços, levar para descansar na geladeira por 30 minutos e abri-los com um rolo, formando uma única massa.

Conserve a sua massa folhada na geladeira (por 5 dias) ou congele crua ou assada (por 3 meses).

Vamos à receita?

MASSA FOLHADA (Pâte Feuilletée)

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Massa Folhada

Tempo de Preparo: 5 horas

Tempo de Cozimento:

Tempo Total: 5 horas

Rendimento: aprox. 800g de massa folhada

Ingredientes

- 180ml de água
- 400 gramas de farinha de trigo branca (sem fermento)
- 50 gramas de manteiga com ou sem sal
- 350 gramas de manteiga com ou sem sal

Como faz?

1. Comece colocando 350g de manteiga entre duas folhas de papel manteiga ou papel filme e abra com o auxílio de um rolo. Faça um grande quadrado com 0,5 cm de espessura, cubra completamente e reserve na geladeira.
2. Misture a farinha, $\frac{1}{2}$ da água e 50g de manteiga derretida morna. Misture apenas para incorporar os ingredientes.
3. Despeje o restante da água e incorpore até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra com papel filme/plástico/alumínio e deixe descansar na geladeira por 10 minutos.
4. Dica 01: Não precisa sovar a massa. O desenvolvimento em excesso do glúten vai dificultar o crescimento das folhas, uma vez que o único agente de crescimento é o ar que ficará aprisionado entre as camadas de massa e gordura.
5. Numa bancada limpa e polvilhada com farinha, abra a massa, em formato quadrado, com espessura de 0,5 a 1 cm.
6. Coloque o quadrado de manteiga no centro e faça uma espécie de "pacote", dobrando as pontas da massa sobre a manteiga.
7. Cubra a massa com papel manteiga/filme e reserve na geladeira por 30 minutos.
8. Desembrulhe e abra a massa em formato retangular.
9. Faça duas dobras: a primeira até o meio e a outra até o final da massa.
10. Gire a massa em 90°, e abra novamente um retângulo com o mesmo tamanho do anterior.
11. Faça o mesmo procedimento de dobra.
12. Cubra a massa por completo e reserve na geladeira por 1 hora.
13. Repita este procedimento mais duas vezes.
14. Utilize a massa na receita que desejar ou então cubra por completo e conserve na geladeira.

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cfitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.