

## Massa Folhada

Da Cozinha do Nelson  
Imprimir

De *The French Chef* por Julia Child.

Esta é a melhor receita para Massa Folhada que eu já fiz. Não é difícil, mas você precisa ler a receita com cuidado antes de começar. Os tempos de descanso da massa são muito importantes porque uma massa folhada de sucesso é alcançada quando os componentes e a massa são mantidos resfriados em todos os momentos.

### Ingredientes:

- 2 3/4 xícaras de farinha (380 gramas)
- 3/4 xícaras de farinha de bolo (85 gramas)
- 2 colheres de chá de sal
- 1/4 xícara de óleo de cozinha sem sabor (50 gramas)
- 1 xícara de água gelada (250 gramas)
- 340 gramas de manteiga sem sal em tabletes refrigerada

### Procedimento:

#### 1. Misture a massa

- Em uma tigela, misture as farinhas com uma espátula de borracha.
- Remova 1/2 xícara de farinhas misturadas e reserve para mais tarde.
- Distribua o óleo sobre a farinha em um fio e misture bem com uma espátula de borracha.
- Dissolva o sal na água gelada.
- Adicione a água de uma só vez.
- Cortando e mexendo com a espátula, misture até que a massa se junte.
- Use os dedos para juntar a massa.
- Transfira a massa para a superfície de trabalho e pressione tudo em uma bola.
- Enrole a massa em papel encerado.
- Coloque em um saco plástico.
- Refrigere por pelo menos 40 minutos.

#### 2. Prepare a manteiga

- Coloque os tabletes de manteiga lado a lado no balcão.
- Bata a manteiga com um rolo até que tenha cerca de 1 centímetro de espessura.
- Polvilhe a 1/2 xícara de farinha misturada que voce reservou em cima da manteiga.
- Usando apenas a parte the tras da mão — não use a palma da mão para não derreter a manteiga demais — pressione a manteiga na superfície de trabalho para incorporar a farinha na manteiga.
- Usando o scrapper do banco, a manteiga em um retângulo de 38 x 30 centímetros.

- Abra um pedaço de papel encerado no balcão.
- Usando o raspador de massa,<sup>1</sup> levante o retângulo da manteiga para o papel encerado.
- Coloque na geladeira por pelo menos 20 minutos.

### 3. Adicione a manteiga à massa

- Enfarinhe levemente sua superfície de trabalho.
- Abra a massa resfriada pressionando com as mãos.
- Usando o rolo estique em um retângulo de 40 x 45 centímetros com o lado de 40 centímetros na sua frente.
- Coloque o retângulo de manteiga na extremidade do retângulo da massa mais distante de você, a manteiga deve cobrir 2/3 do retângulo da massa. Deixe 1 centímetro ao redor do retângulo sem cobrir com a manteiga. O 1/3 do retângulo de massa que não está coberto pela manteiga está mais perto de você e é chamado de aba.
- Dobre a aba sobre a manteiga para que metade da manteiga seja coberta pela aba.
- Dobre o retângulo resultante pela metade para que agora toda a manteiga esteja coberta pela massa.
- Pressione suavemente com as pontas dos dedos ao redor para selar a manteiga dentro da massa.
- Gire a massa um quarto de volta para que o lado mais curto esteja na sua frente.

### 4. Faça a dobra de quatro camadas

- Pressione com o rolo em intervalos iguais à largura do seu rolo começando na extremidade perto de você fazendo pequenos valos ao longo de toda a massa até a outra extremidade.
- Usando o rolo estique a massa para um retângulo de 16 x 8 polegadas.
- Se houver buracos na massa que expõem a manteiga, polvilhe-os com um pouco de farinha.
- Dobre as duas extremidades longas do retângulo para o centro para que as duas arestas se encontrem no centro.
- Dobre novamente pela metade para que essas bordas não sejam mais visíveis.
- Pressione com dois dedos no meio do retângulo dobrado para que você lembre que completou a segunda dobra.
- Você completou 12 camadas de manteiga.
- Enrole a massa no papel encerado, escorra uma bolsa de plástico e coloque a geladeira por pelo menos 40 minutos.

### 5. Faça as dobras 3 e 4

- Remova a massa gelada do plástico e polvilhe levemente com farinha em ambos os lados.
- Faça indentações com seu rolo na massa. Primeiro longitudinalmente e depois transversalmente. Isso tornará mais fácil rolar a massa gelada.
- Usando o rolo estique a massa para criar um retângulo de 40 x 45 centímetros.
- Dobre este retângulo em três exatamente como você dobra uma carta de negócios.
- Rode a massa um quarto de volta, de modo que o lado mais curto do retângulo dobrado esteja na sua frente.
- Estique a massa novamente para um retângulo de 40 x 45 centímetros.
- Dobre novamente como uma carta comercial.
- Faça quatro indentações no topo.
- Enrole no papel de cera, coloque no saco plástico e coloque na geladeira.

<sup>1</sup>Utensílio de cozinha chamado "bench scraper" em inglês, que é essencial para trabalhar com massas. Se não tiver pode usar uma faca grande de cozinha

- Esta massa tem 72 camadas de manteiga e está pronta para usar. É necessário refrigerar por duas horas antes de usar. Ele durará na geladeira por até cinco dias e pode ser congelada.

**6. Faça as dobras 5 e 6 — para uma massa mais folhada**

- Após a massa refrigerada durante pelo menos 40 minutos, repita as voltas 3 e 4 para criar 648 camadas de manteiga.
- Refrigere por duas horas antes de usar a massa.