

# FESTIVAL DO PÃO

## e Sabores

Chef: JUAN BERTONI

Receita: TORTA DE BRIE COM DAMASCO E NOZES



### MASSA BRISÉE

Classificação	Massa para Quiches e Pastel de forno.
Temperatura/ Tempo	180º C / 8 - 10 min.
Rendimento	

#### Insumos necessários:

Insumos	Quantidade (gramas)	Quantidade (%)
Farinha de trigo	500g	100%
Manteiga sem sal	200g	40%
Água	150g	30%
Gemas	20g - 1un	4%
Sal	10g	2%

#### Procedimentos Operacionais:

1. Peneirar e pesar insumos;
2. Peneirar a farinha e o sal, misturar a manteiga ate formar uma farofa,
3. Misturar a gema na água, acrescentar e misturar na farofa.
4. Guardar a massa em saco plástico na geladeira, no mínimo 1 h antes de usar;
5. Assar por 8 -10 minutos, em forno pré-aquecido a 180º C.

### GELÉIA DE DAMASCO

#### Características de identidade do produto

Classificação/Designação	Geléia a base de damasco
Tipo de Processamento	Manual
Finalidade	Decorações e recheios de tortas

#### Insumos necessários

Insumos	Quantidade para:	Quantidade para :
Damasco	150 g	
Água	250 g	

açúcar	100 g	

#### Procedimentos Operacionais:

- 1- Pesar insumos;
- 2- Misturar todos os ingredientes, ferver por +/- 10 min. retirar amornar, bater no processador até ficar liso.

<b>Classificação</b>	Tortas semi doce
<b>Temperatura/ Tempo</b>	180°C / 20 minutos
<b>Rendimento</b>	

#### Insumos necessários:

Insumos	Quantidade (gramas)
Massa brisée	uma receita
Geléia de damasco	uma receita
Queijo brie	uma unidade grande ou 3 pequenos
Pintura	1 receita

#### Procedimentos Operacionais:

1. Preparar receitas
2. Cortar 2 discos de massa brisée com 2 mm de espessura e 4 cm a mais de diâmetro do tamanho do queijo brie escolhido (pequeno ou grande);
3. Colocar o queijo brie, sobre um disco de massa, acrescentar uma camada de geleia de damasco com +/- 1 cm de espessura, sem chegar a beirada do queijo;
4. Pintar a circunferência da massa com a mistura de ovos, colar sobre a lateral do queijo, sobrepondo até ½ cm da superfície do queijo ,
5. Cortar o excesso de massa, pintar e cobrir com o outro disco;
6. Apertar levemente a lateral, para ficar uniforme, retirar o excesso de massa e pintar;
7. Descansar por no mínimo 10 minutos refrigerado;
8. Assar em forno pré aquecido a 180°C, por 20 minutos.
9. Servir quente.

Obs.: Pintura = 2 ovos + 1 gema + 1 fio de azeite

Escolher o queijo brie bem selado, para não estourar na massa na hora do cozimento. Para fazer com nozes, acrescentar 50 gramas de nozes ao recheio

Contato do Chef Juan Bertoni: [juanbertoni@gmail.com](mailto:juanbertoni@gmail.com)

