

Pão Doce Mallorca Ensaimada - Pães pelo Mundo

Tempo de preparo

 240 minutos

Rendimento

 80 unidades

Sobre a Receita

O pão doce de Mallorca (ensaïmada) é uma receita que chama atenção pela sua leveza e pelo formato característico em espiral, trazendo um toque diferente sem deixar de ser familiar.

A massa é macia e levemente aromatizada com raspas de laranja, o que traz frescor e equilíbrio ao sabor mais doce do recheio. Por dentro, o creme com doce de leite deixa o pão mais úmido e saboroso, criando um contraste agradável com a textura delicada da massa.

O preparo pede um pouco mais de cuidado, principalmente na modelagem em espiral e no momento de rechear, mas nada muito complexo. É o tipo de receita que recompensa a atenção nos detalhes. A fermentação ajuda a dar leveza, resultando em um pão aerado e bem estruturado.

Depois de assado, com a finalização de açúcar de confeitiro, o pão ganha um visual simples e bonito. Funciona bem tanto para servir em ocasiões especiais quanto para trazer um diferencial ao dia a dia.

No geral, é uma receita que combina textura leve, sabor equilibrado e uma apresentação que foge do comum, sem ser difícil de executar.

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Especial 5kg

Polpa de Açaí: 1,5kg

Castanha do Pará triturada: 1,5kg

Açúcar: 200g

Fermento biológico fresco: 200g

Água: 2L

Castanha do Pará triturada (para cobertura): Q.B

Modo de Preparo

Recheio

1. Leve ao fogo o leite e adicione o Creme Confeiteiro Pré-Mescla um pouco antes de levantar fervura.
2. Cozinhe, mexendo sempre, até dar o ponto, e deixe esfriar.

Massa

1. Coloque a mistura Pré Mistura Pré Mescla Pão Doce, as raspas de laranja, o leite, as gemas e misture tudo por 5 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade).
2. Adicione o fermento e em seguida, aumente a velocidade da masseira para a alta (2ª velocidade), e bata a massa até o ponto de véu.
3. Corte a massa em porções de 0,100 Kg e abra a massa em formato retangular com (aprox.) 20x5 cm.
4. Com um saco de confeitar, coloque o creme de doce de leite.
5. Feche a massa, envolvendo o recheio.
6. Feche a ponta da massa para não sair o recheio, e estique levemente.
7. Enrole a massa em formato espiral.
8. Deixe fermentar por (aprox.) 1 hora. Pincele ovos batidos na superfície de cada pão.
9. Asse em forno de lastro a 180°C ou forno turbo a 150°C por (aprox.) 18 minutos.
10. Finalize, polvilhando açúcar de confeiteiro.