

Meias-Luas - Pães pelo Mundo

Tempo de preparo

🕒 220 minutos

Rendimento

🍞 11,000kg

Sobre a Receita

As medialunas argentinas são um tipo de pão doce que lembra o croissant, mas com identidade própria. Mais macias, levemente mais doces e com um acabamento brilhante que é bastante característico.

A massa é rica em ingredientes como ovos, leite e açúcar, o que resulta em um produto mais macio e saboroso. O processo de dobras, semelhante ao de massas folhadas, cria camadas delicadas, mas sem ficar tão crocante quanto um croissant tradicional, o foco aqui é mais na leveza e na maciez do que na crocância.

O preparo exige um pouco mais de atenção, principalmente nas etapas de dobra e descanso da massa, que ajudam a desenvolver a textura e o sabor. Apesar disso, o processo é bem estruturado e repetitivo, o que facilita a execução mesmo sendo uma receita mais elaborada.

Depois de assadas, as medialunas recebem uma cobertura doce aplicada ainda quente, que forma uma camada brilhante na superfície e reforça o sabor adocicado sem tornar o produto enjoativo. O formato em meia-lua deixa a apresentação simples, mas muito reconhecível.

No geral, é uma receita que combina técnica e resultado: um pão leve, macio e com sabor equilibrado, que funciona bem tanto para consumo no dia a dia quanto em momentos mais especiais, especialmente acompanhado de café ou outras bebidas quentes.

Ingredientes

Farinha de Trigo Suprema Especial – 5,000 kg

Sal – 0,125 kg

Fermento biológico fresco – 0,300 kg

Açúcar – 1,200 kg

Margarina – 3,500 kg

Ovos – 1,200 kg

Leite – 1,000 L

Modo de Preparo

Massa

1. Junte na masseira a Farinha de Trigo Suprema, o sal, o açúcar, os ovos, a água e misture em velocidade lenta (1ª velocidade) por 5 minutos.
2. Adicione a margarina, aumente a velocidade da masseira para a rápida (2ª velocidade), coloque o fermento biológico fresco e bata a massa até obter o ponto de véu.
3. Abra a massa em formato retangular e cubra 1/3 da massa com a margarina.
4. Feche a massa dando uma “dobra de três”.
5. Execute o processo de “dobra de três” mais duas vezes.
6. Coloque a massa em uma caixa retangular enfarinhada e deixe na geladeira de um dia para outro.
7. Abra a massa em formato retangular, corte as peças em formato de um triângulo.
8. Enrole para modelar, começando da parte maior até a ponta do triângulo, e deixe fermentar até dobrar de volume.
9. Pincele a superfície com ovos.
10. Leve para assar a 180°C (forno de lastro) ou 150°C (forno turbo) por aproximadamente 20 minutos.
11. Passe a cobertura quente em cima de cada produto.

Cobertura

1. Em uma panela, adicione a água e o açúcar.
2. Leve ao fogo e aqueça até ficar em ponto de fio.