RECEITAS

Fabulosas

TORTA DE BACALHAU

Olá!

*Sou o **Bruno Pitanga**, Chef Confeiteiro do Receitas Fabulosas.*
Gostaria de te parabenizar por adquirir o nosso E-Book,
que criei com muito carinho e cuidado para te ajudar
a se destacar nessa Páscoa!

Esse período é um dos mais lucrativos para nós,
confeiteiros, porém, percebo que muitos ignoram a
possibilidade de vender outros tipos de produtos que não
sejam os tradicionais ovos de chocolate. Aqui vou te mostrar
outro produto que também é muito consumido durante todo
o ano e especialmente na Semana Santa: A Torta de Bacalhau!

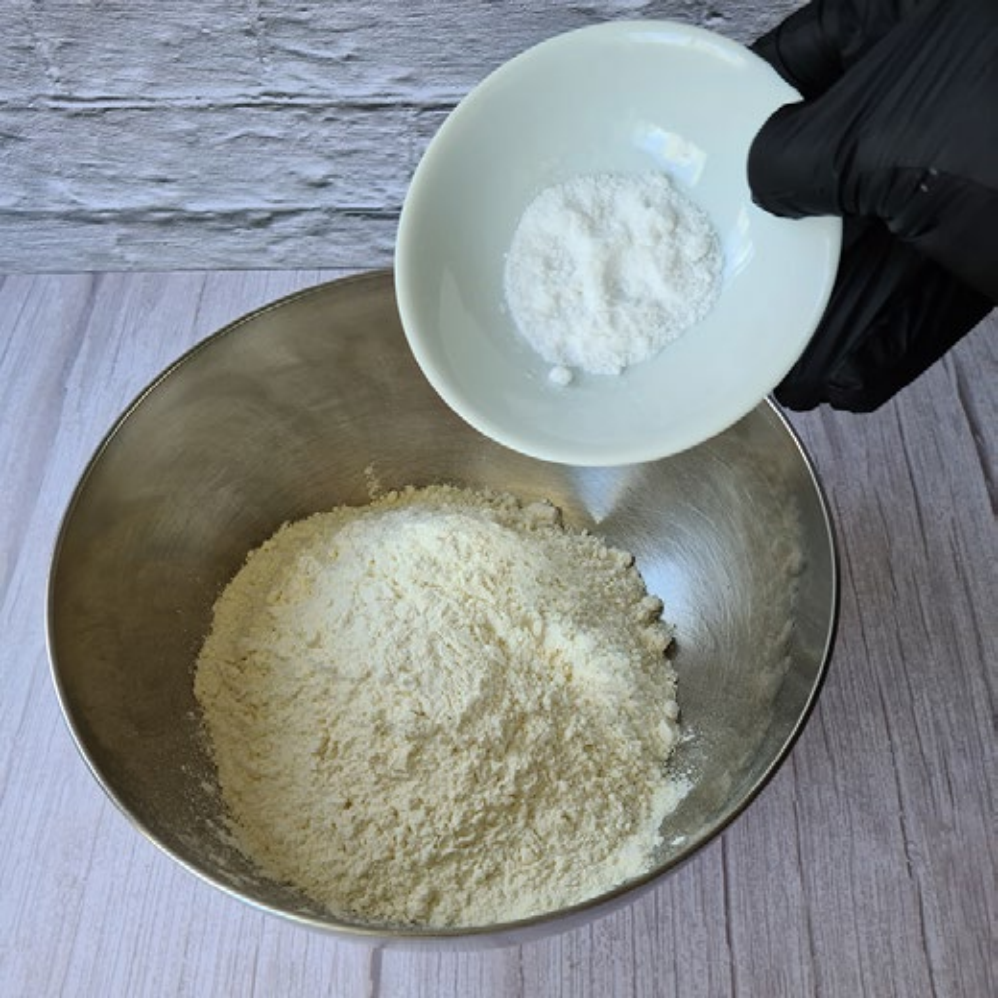
Vamos Juntos!

Confira qual Bacalhau utilizar em “Considerações Finais”, no final desse E-Book!

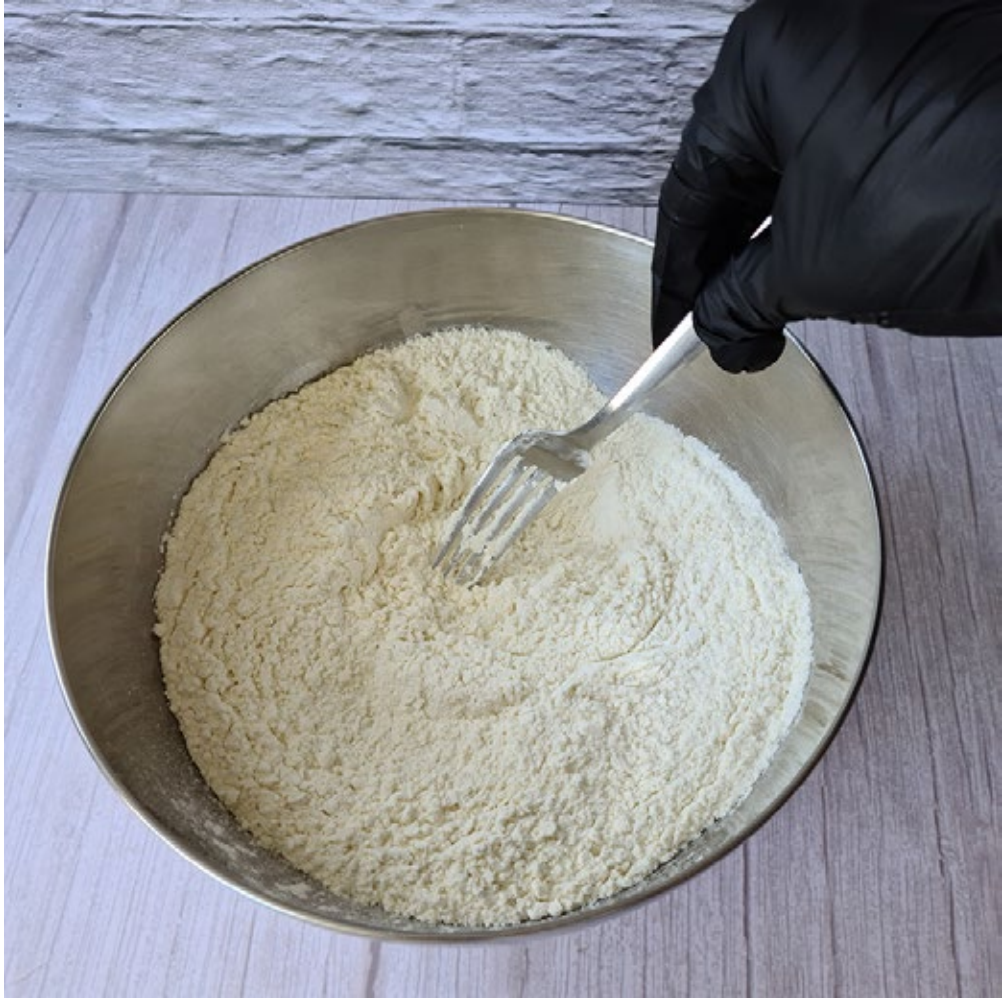
Massa

INGREDIENTES:

500g de Farinha de Trigo
250g de Manteiga (com sal)
1 Ovo
20ml de água
8g de Sal



1. Em uma tigela, coloque a farinha de trigo e o sal.



2. Misture os dois com um garfo.



3. Adicione a manteiga gelada em pedaços.



4. Você precisará de um amassador manual de massas (caso não o possua, poderá usar as pontas dos dedos para unir a farinha com a manteiga).



5. Então, amasse a manteiga com a farinha de trigo...



6. ... até virar uma farofa.



7. Adicione o ovo inteiro...



8. ... e a água.



9. Junte com as mãos, sem sovar.



10. Vá apertando para unir tudo...



11. ... até que a massa fique neste ponto.



12. Faça uma bola, envolva em plástico filme e deixe descansar por, no mínimo, 12 horas na geladeira.



13. Retire a massa da geladeira 30 min antes de abri-la. Use um saco plástico para facilitar.



14. Utilize um rolo.



15. Comece fazendo um “x” e abra a massa do centro as pontas, até obter uma espessura de 1/2 cm.



16. Utilize uma assadeira redonda de 26cm de fundo falso e abra a massa em tamanho maior do que a forma.



17. Vire a assadeira por cima e coloque a outra mão por baixo da massa...



18. ... Vire!



19. Ainda com o saco, ajuste a massa à forma.



20. Retire o saco. Com a ajuda de uma faca retire, também, as pontas da massa e complete as partes faltantes com as sobras.



21. Com um garfo, faça furos no fundo.



22. Embale muito bem com plástico filme e leve ao congelador por 1h, no mínimo, antes de assar.



23. Retire do congelador, retire o plástico filme e leve direto ao forno a 250°, por 30 min ou até dourar.



24. Após assar, deixe esfriar por 10 min antes de desenformar.

Recheio

INGREDIENTES:

600g de Filé de Bacalhau Desfiado e Dessalgado
100g de Azeitonas Fatiadas
1 Cebola
3 Dentes de Alho
1/2 Pimentão Vermelho Picado
1/2 Pimentão Amarelo Picado
Cheiro Verde
Azeite de Oliva
Pimenta do Reino Branca



1. Bata no liquidificador a cebola e o alho com um pouquinho de água.



2. Leve ao fogo uma frigideira, cubra o fundo com azeite de oliva e despeje a cebola e o alho batidos.



3. Refogue a cebola por 2 min. Acrescente o bacalhau e tempere com a pimenta do reino. Cozinhe por 3 min, mexendo com uma colher de pau.



4. Acrescente a azeitona e os pimentões. Misture.



5. Finalize com o cheiro verde picadinho.



6. Cozinhe por mais 2 min, sempre mexendo. Desligue o fogo. Prove o sal e ajuste. Reserve.

Creme

INGREDIENTES:

50g de Farinha de Trigo
50g de Manteiga
150ml de Leite





1. Em uma panela, derreta a manteiga e acrescente a farinha de trigo.



2. Cozinhe por 2 min, mexendo sempre com um batedor.



3. Adicione o leite e mexa bem até obter um creme.



4. Troque o batedor por uma espátula de silicone ou uma colher de pau e termine o cozimento até sentir o creme desgrudar da panela. Tempere com pimenta do reino.



5. Acrescente o creme ao refogado de bacalhau e misture.



6. Prove e ajuste o sal. O recheio está pronto!

Montagem

INGREDIENTES:

350g de Requeijão Cremoso
Tomatinhos-Cereja
Azeitonas Pretas
Ramos de Alecrim





1. Espere a massa esfriar.
Retire a lateral da assadeira.



2. Transfira a massa para uma bandeja com a ajuda de uma espátula.



3. Comece a rechear com uma colher grande.



4. Distribua o recheio de maneira uniforme por toda a torta. Reserve um espaço para o Requeijão.



5. Esquente o Requeijão cremoso no microondas e despeje por cima da torta.



6. Espalhe delicadamente com uma espátula.



13. Cubra toda a torta. Não deixe nenhuma parte do recheio aparente!



14. Decore com os tomatinhoscereja...



15. ... e intercale com as azeitonas.



16. Vamos utilizar um maçarico para gratinar.



17. Com cuidado, passe o maçarico no creme.



18. Finalize com alguns ramos de alecrim e está pronta!



CONSIDERAÇÕES FINAIS

1. Para fazer o filé de bacalhau, utilize o da sua preferência (pode utilizar o peixe "tipo bacalhau" sem nenhuma alteração de sabor). Então, lave em água corrente, retirando o excesso de sal, coloque em uma vasilha com água, tampe e leve à geladeira. Troque 3 vezes a água de um dia para o outro. Assim, conseguirá tirar todo o sal. Retire da água e retire os espinhos. Dessa forma, o filé estará pronto para uso.



2. A vantagem desse recheio é que você pode congelá-lo por até 30 dias! O que facilita a produção de muitas tortas de uma só vez. Basta manter a massa congelada, já na forma e o recheio separado, bem embalado. Então leve a massa do congelador diretamente ao forno, enquanto descongela o recheio no microondas. Então é só montar!



Agora chegou o momento de reproduzir a receita, experimentar e adaptar ao seu jeito!
Vamos pra cima, faturar muito nessa Páscoa!
E conte comigo para solucionar eventuais dúvidas!

Este e-book é de autoria do RECEITAS FABULOSAS.

RECEITAS.FABULOSAS 71. 99319-4087 SALVADOR - BA