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