

□ Pão Doce Recheado com Creme de Abacaxi

Uma receita que celebra a harmonia entre seus ingredientes, trazendo o sabor tropical para um pãozinho macio!

☐ Ingredientes Identificados:

- Pão doce/brioche assado, macio, dourado
- Creme de abacaxi amarelo vibrante, textura com pedacinhos, cremoso
- ☐ Combinação perfeita para uma receita deliciosa!

☐ Ingredientes da Receita (para 4 pessoas):

Para os Pães Doces (4 unidades):

Farinha de trigo - 500g

Açúcar - 80g

Fermento biológico seco - 10g (ou 30g de fermento fresco)

Leite morno - 180ml

Ovo grande - 1 unidade

Manteiga sem sal (em temperatura ambiente) - 50g

Sal - 5g (cerca de 1 colher de chá)

Para o Creme de Abacaxi:

Abacaxi fresco (picado em cubos pequenos) - 300g (aproximadamente meia unidade média)

Açúcar - 100g (ajuste ao seu gosto e doçura do abacaxi)

Amido de milho - 2 colheres de sopa (20g)

Água - 100ml (ou suco do próprio abacaxi)

Suco de limão (opcional, para realçar o sabor) - 1 colher de chá

Adicionei alguns básicos da despensa quando necessário para realçar os sabores!

$\Pi\Pi$	Modo	de	Pre	paro:
----------	------	----	-----	-------

Parte 1: Preparando os Pães Doces

Em uma tigela pequena, misture o leite morno com uma colher de chá de açúcar e o fermento biológico. Deixe descansar por 5-10 minutos até espumar, indicando que o fermento está ativo.

Em uma tigela grande (ou na batedeira com gancho), misture a farinha, o restante do açúcar e o sal. Faça um buraco no centro.

Adicione a mistura de fermento e o ovo ao centro. Misture bem com uma colher ou na batedeira até incorporar.

Quando a massa estiver mais homogênea, adicione a manteiga em temperatura ambiente, um pedaço por vez, incorporando bem antes de adicionar o próximo.

Sove a massa em uma superfície levemente enfarinhada (ou na batedeira) por cerca de 10-15 minutos, até que fique lisa, elástica e não grude nas mãos.

Forme uma bola com a massa, coloque em uma tigela untada, cubra com plástico filme e deixe crescer em um local morno por cerca de 1 a 1 hora e 30 minutos, ou até dobrar de volume.

Após a primeira fermentação, retire o ar da massa e divida-a em 4 porções iguais. Modele cada porção em formato de pãozinho ou bola.

Disponha os pães em uma assadeira forrada com papel manteiga, deixando espaço entre eles. Cubra novamente e deixe crescer por mais 30-45 minutos, ou até ficarem fofos e um pouco maiores.

Pré-aqueça o forno a 180°C. Opcionalmente, pincele os pães com uma gema de ovo misturada com um pouco de leite para um brilho dourado.

Asse por 20-25 minutos, ou até que estejam dourados e cozidos por dentro. Retire do forno e deixe esfriar completamente em uma grade.

Parte 2: Preparando o Creme de Abacaxi

Em uma panela, coloque o abacaxi picado com o açúcar. Leve ao fogo médio e cozinhe, mexendo ocasionalmente, até que o abacaxi comece a soltar suco e fique macio (cerca de 10 minutos).

Em um copo separado, dissolva o amido de milho na água (ou suco de abacaxi).

Despeje a mistura de amido na panela com o abacaxi, mexendo sempre. Continue cozinhando em fogo médio, mexendo vigorosamente, até que o creme engrosse e figue transparente.

Se desejar, adicione o suco de limão. Retire do fogo e transfira o creme para um recipiente. Cubra com plástico filme em contato direto com o creme para evitar a formação de uma "nata" e deixe esfriar completamente na geladeira.

Parte 3: Montagem

Quando os pães estiverem frios, faça um corte lateral ou no topo de cada um, sem separá-los completamente, criando um bolso para o recheio.

Com a ajuda de uma colher ou saco de confeitar, recheie generosamente cada pão com o creme de abacaxi frio.

Sirva imediatamente ou guarde na geladeira em recipiente fechado.

□ Tempo de Preparo
Mais de 1 hora (considerando tempo de fermentação dos pães)
☐ Rendimento
Serve 4 pessoas
☐ Equipamentos
Você vai usar: Fogão, Forno a gás, Forno elétrico, Tigelas, Panela, Assadeira, Plástico filme,
∆ Observações
Esta receita é adequada para suas restrições: Nenhuma,
☐ Sugestões de Substituições Inteligentes
Se não tiver tempo para fazer os pães, pode usar pães doces ou brioches prontos de boa qualidade e focar apenas no recheio.
Para uma versão mais rápida do creme, pode usar abacaxi em calda (escorrido e picado), ajustando a quantidade de açúcar.
Para intensificar o sabor do abacaxi, você pode adicionar um toque de raspas de limão ao creme.
Se preferir outro recheio, pode substituir o abacaxi por manga, maracujá ou um creme de confeiteiro tradicional (crème pâtissière).
□ Dica do Chef: Para um creme de abacaxi ainda mais liso e sem pedacinhos (se não gostar da textura), você pode bater o abacaxi cozido no liquidificador antes de adicionar o amido, e depois coar para remover as fibras, se desejar. Certifique-se de que o creme esteja bem frio antes de rechear os pães para evitar que a umidade amoleça a massa.