

☐ 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!*

☐☐ Modo de Preparo:

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 fique 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 brioche 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 confeitiro 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.