

ÉCLAIR CAFÉ

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



ÉCLAIR CAFÉ

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CUSTO
Massa		
Água	1.000 g	
Leite integral	1.000 g	
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	920 g	
Farinha de trigo peneirada	1.000 g	
Sal	16 g	
Açúcar refinado	32 g	
Ovos	1.680 g	
Óleo vegetal	QB	
Açúcar de confeiteiro	QB	

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CUSTO
Recheio		
Chocolate branco	7.500 g	
Creme de leite UHT	2.500 g	
Creme Chantilly Ricca	1.600 g	
Café solúvel	125 g	
Banho		
Cobertura sabor chocolate branco	2.000 g	
Cobertura sabor chocolate meio amargo	200 g	
Decoração		
Creme Chantilly Ricca	1.000 g	
Cobertura sabor chocolate meio amargo	500 g	

PREPARO

Massa

- Em uma panela, coloque a água, o leite e a margarina e leve para ferver.
- Adicione a farinha de trigo peneirada com o sal e o açúcar e cozinhe a massa até que descole da panela.
- Coloque a massa na batedeira e vá adicionando os ovos aos poucos, até obter uma massa homogênea.
- Com o auxílio de uma manga de confeitar e um bico no tamanho 6B, pingue a massa no formato de éclair (aproximadamente 25 g) sobre um tapete de silicone.

- Pincele óleo vegetal e, em seguida, polvilhe açúcar de confeiteiro sobre as éclairs.
- Asse-as em forno a 160 °C por 30 minutos.
- Reduza a temperatura para 140 °C e deixe por mais 30 minutos.

Recheio

- Derreta o chocolate branco com o creme de leite e café solúvel para fazer uma ganache de café para firmar.
- Misture bem e leve a geladeira para firmar.
- Quando estiver gelado. Bata na batedeira com o globo.
- Bata o **Chantilly Ricca** e envolva na ganache para formar

um creme leve. Transfira para saco de confeitar com bico para rechear.

- Recheie as éclairs já frias.

Banho

- Derreta a cobertura branca e meio amargo e misture para obter uma cobertura em tom de marrom claro.
- Banhe as éclairs.

Decoração

- Bata o **Chantilly Ricca** e aplique sobre as éclairs banhadas.
- Molde grãos de café em moldes para chocolate com a cobertura meio amarga e aplique sobre o chantilly.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
1 hora	1 hora	Éclair já assada: 1 dia em exposição/30 dias congelado Recheio: 3 dias refrigerado
RENDIMENTO: 220 unidades / CUSTO UNITÁRIO: R\$ x.xxx,xx		

* O valor dos ingredientes foi obtido por uma média de preços praticados em distribuidores do food service. Faça uma pesquisa e utilize os preços obtidos no para calcular o custo ideal para o seu estabelecimento.

** Considerando o custo de x reais por Kg do produto finalizado e aplicando uma margem de x% sobre os ingredientes, você pode praticar o preço de venda em torno de R\$X por kg.

CONHEÇA
A LINHA
COMPLETA
DE GRADINA

