

FINANCIERS

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



FINANCIERS

INGREDIENTES		QUANTIDADE	CUSTO
Massa	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	1.000 g	
	Mel	500 g	
	Clara de ovo	1.600 g	
	Açúcar de confeitiro sem amido	700 g	
	Sal refinado	20 g	
	Farinha de trigo	500 g	
	Farinha de amêndoas	500 g	

PREPARO

Massa e finalização

- Derreta a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four** até que comece a ficar ligeiramente dourada. Despeje sobre o mel e misture bem. Reserve.
- Bata as claras em neve e adicione o açúcar de confeitiro aos poucos.
- Peneire o sal com a farinha de trigo e farinha de amêndoas e envolva nas claras batidas.

- Por fim, envolva a margarina com mel. Transfira para um saco de confeitir e porcione em forminhas de financier.
- Asse em forno preaquecido a 200 °C por 8 minutos, até que as bordas estejam douradas.

Dicas

- Para *financiers de chocolate*: substitua 10% da farinha de trigo (100 g a cada quilo)

por cacau em pó, e faça um banho em chocolate.

- Para *financiers de pistache*: troque a farinha de amêndoas por farinha de pistache e finalize com pistaches picados antes de assar.
- Para *financiers de laranja*: adicione raspas de laranja à massa dos financiers e banhe com fondant e raspas de laranja.

DICA DO CHEF

Os financiers podem ser assados e congelados sem banho de cobertura. Basta embalá-las em plástico filme individualmente para que preservem seu sabor e aroma e podem ser descongelados a medida da necessidade. São uma ótima pedida o serviço de café do seu estabelecimento ou até mesmo como item presenteável.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
15 minutos	8 minutos	1 dias em temperatura ambiente/ 30 dias congelado sem a cobertura e finalização
RENDIMENTO: 460 unidades de 10 g / 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

