

FOLHADO DE MAÇÃ
(CHAUSSON AUX POMMES)

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



FOLHADO DE MAÇÃ (CHAUSSON AUX POMMES)

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CUSTO
Massa		
Farinha de trigo	3.000 g	
Margarina Gradina Bolos e Petit Four derretida	300 g	
Sal refinado	60 g	
Água gelada	1.350 g	
Margarina Gradina Folhados	2.000 g	

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CUSTO
Recheio		
Maçã	6.000 g	
Açúcar refinado	1.200 g	
Canela em pó	QB	
Suco de limão	200 g	
Finalização		
Gema de ovo	400 g	

PREPARO

Massa

- Na batedeira com o gancho, misture a farinha, a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four**, o sal e a água até que fique homogêneo.
- Sove a massa até obter o ponto de véu. Divida a massa em dois. Deixe a massa descansar em geladeira por cerca de 30 minutos.
- Porcione a **Margarina Gradina Folhados** em retângulos de 1 kg, usando plástico ou papel-manteiga.
- Envolpe os retângulos de margarina em cada porção de massa.
- Faça três dobras simples e uma dupla, com descanso quando

necessário, para garantir a integridade da massa.

Recheio

- Descasque e corte as maçãs em cubos.
- Em uma panela grande, cozinhe as frutas com o açúcar, canela e suco de limão. Reserve até esfriar.

Montagem e Finalização

- Abra a massa folhada na espessura de 3 mm e corte em formato oval. Posicione o recheio no centro e feche deixando uma borda reta e outra arredondada.
- Pincele gema de ovo na superfície e com uma faca de legumes faça

um corte superficial desenhando uma folha sobre o folhado.

- Asse em forno preaquecido a 190 °C por 20 minutos, depois baixe para 160°C e asse por mais 20 minutos.

Dicas

- O porcionamento da massa para folhagem pode variar de acordo com a realidade do seu estabelecimento. Fracione a massa em porções maiores ou menores de acordo com a infraestrutura disponível, se vai abrir a massa na bancada com o rolo, opte por porções menores, se tem laminadora, pode trabalhar com volumes maiores.

DICA DO CHEF

Utilize essa mesma modelagem para fazer outros salgados do seu estabelecimento. Opte por recheios populares como de frango. Para esse utilize 2,8 kg (3 embalagens) de Peito de Frango desfiado congelado Seara, 1,5kg de cebola picada, 70 g de alho picado, salsinha, sal e pimenta do reino a gosto. Refogue bem e misture com 1,5 kg de requeijão cremoso. Aplique o recheio frio na massa folhada.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
40 minutos	50 minutos	2 dias/ 30 dias congelado pré-assado ou cru
RENDIMENTO: 60 unidades de 90 g cada / 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

