

MADELEINES

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



MADELEINES

INGREDIENTES		QUANTIDADE	CUSTO
Massa	Margarina Gradina Bolos e Petit Four derretida	1.000 g	
	Açúcar de confeiteiro	1.000 g	
	Ovos	1.200 g	
	Farinha de trigo	1.000 g	
	Fermento químico em pó	50 g	
Cobertura e finalização	Cobertura sabor chocolate	2.100 g	
	Topping	500 g	

PREPARO

Massa

- Misture todos os ingredientes da massa na batedeira até obter uma massa homogênea.
- Deixe descansar em geladeira por de 1h a 6h.
- Porcione as madeleines em forma untada, com cerca de 20 g cada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 10 minutos.

- Cubra com a madeleine assada apertando levemente. Leve para geladeira para secar.
- Tire as madeleines da forma, faça riscos sobre a cobertura e aplique o topping de sua preferência.

Dicas

- Para Madeleines de Chocolate: substitua 10% da farinha (100 g a cada quilo) por cacau em pó, e banhe em cobertura de chocolate. Utilize nibs de cacau ou granulado como topping.

- Para Madeleines de Pistache: adicione pasta saborizante de pistache à massa (a quantidade pode variar de acordo com o produto) e banhe com cobertura branca colorida de verde. Utilize pistache picado como topping.
- Para Madeleines de Limão: adicione raspas de limão à massa das madeleines, banhe com cobertura branca e utilize raspas de limão como topping.

Cobertura e finalização

- Derreta a cobertura e porcione cerca de 10 g na forma da madeleine.

DICA DO CHEF

As madeleines podem ser assadas e congeladas sem banho de cobertura. Basta embala-las em plástico filme individualmente para que preservem seu sabor e aroma e podem ser descongeladas 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	10 minutos	1 dias em temperatura ambiente/ 30 dias congelado sem a cobertura e finalização
RENDIMENTO: 210 unidades de 30 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

