

DESDE 1977
GRADINA
transformar é uma arte

GUIA PROFISSIONAL DE
aplicação
TÉCNICAS E RECEITAS





CHEF LUIZ FARIAS

A confeitaria como forma de excelência

Com mais de 40 anos de experiência, **Luiz Farias** é um dos nomes mais respeitados da confeitaria no Brasil e no mundo. Formado por escolas renomadas como Ecole Lenôtre, Laurent Suaudeau e INBP (França), Farias é reconhecido por sua habilidade única de aliar técnica refinada à criatividade artesanal.

Foi eleito **Melhor Chef Pâtisserie do Mundo pela UIBC**, além de ser **Comendador da Gastronomia Brasileira e Chef das Américas pela ACLA**. Com uma trajetória repleta de prêmios, ele é referência em inovação e performance, levando à frente a missão de transformar a confeitaria em uma verdadeira expressão de arte e precisão.

"A Gradina se destaca pela confiabilidade no uso diário, sendo uma aliada essencial para quem busca excelência, confiança e alta performance em qualidade."

Chefs que *inspiram* com Técnica e Arte

CHEF ROGERIO SHIMURA

A tradição da panificação elevada à perfeição

Premiado como **Melhor Padeiro do Mundo pela UIBC** em 2019, **Rogerio Shimura** é um mestre em fermentações e processos de longa duração. **Fundador da Levain Escola de Panificação** e autor de "Os Pães Que Mais Gosto", Shimura alia tradição e técnica para criar produtos de altíssimo padrão.

Sua formação na França e sua vivência nas padarias brasileiras moldaram uma visão única: trazer a sofisticação das escolas europeias para o dia a dia da panificação nacional. Um parceiro perfeito para a **linha Gradina** — onde cada detalhe importa.



SUMÁRIO

02	Chefs que inspiram com técnica e arte	37	Croissant laço
04	Toque artesanal com performance profissional	39	Croissant cookie
05	História da Gradina	41	Brioche acordeão
06	Aplicação e diferenciais - Margarina Gradina Folhados	43	Brioche mil camadas
07	Aplicação e diferenciais - Margarina Gradina Croissants	45	Pain au chocolat
08	Aplicação e diferenciais - Margarina Gradina Bolos & Petit Four	47	Receitas de Bolos e Petit Four
09	Dicas Gradina	48	Éclair de café
11	Receitas Folhadas	50	Financiers
12	Folhado de maçã	52	Gâteau de chocolate e pistache
14	Brie folhado	54	Madeleines
16	Guirlanda folhada	56	Pain au chocolat bicolor
18	Folhado de bacalhau	58	Babka de chocolate com laranja
20	Torta folhada de bacalhau	60	Bolo de nozes com geleia de figo
22	Saint-honoré de doce de leite	62	Mil-folhas de chocolate
24	Bife wellington	64	Panetone
26	Cone de massa folhada	66	Petit four salgado
28	Strudel	68	Tartelete de chocolate ao leite
30	Torta de maçã	70	Vol-Au-Vent de frutas vermelhas
32	Crocante de figo com amêndoas	72	Vol-Au-Vent
34	Receitas Semifolhadas	74	Bônus
35	Pizza semifolhada	77	Fechamento

TOQUE ARTESANAL

com performance
profissional

Gradina é a marca premium da **Seara Margarinas**. Criada para quem valoriza técnica, resultado e sabor, ela é referência em performance para receitas que exigem excelência — dos folhados delicados, semifolhados crocantes aos bolos estruturados.

Este Guia Profissional foi desenvolvido especialmente para transformadores e vendedores, com o objetivo de aprofundar o conhecimento técnico sobre os diferenciais da linha Gradina. Aqui, você encontrará receitas práticas com foco em folhados, semifolhados, bolos, massa para tortas, petit four entre outras receitas que agregarão ainda mais sabor para transformar em experiências inesquecíveis ao degustar, além de orientações sobre aplicações e manuseio.

A margarina Gradina é referência em qualidade e performance no segmento profissional. Desenvolvida especialmente para atender às exigências da panificação e confeitaria, ela oferece excelente cremosidade, fácil aplicação e resultados consistentes em diversas receitas. Como a marca Gradina, tivemos o cuidado em realizar um material com qualidade, padronizado, sem esquecer do toque artesanal inconfundível em cada detalhe.

**Nosso objetivo é apoiá-los
e apresentar um conteúdo
completo e inspirador.**

VAMOS COMEÇAR?



HISTÓRIA DA Gradina

Pioneirismo, inovação, técnica e um toque artesanal

Desde 1977, Gradina é referência em margarinas de alta performance para confeitaria e panificação. Foi a primeira marca a lançar margarinas específicas no mercado brasileiro, um marco que moldou o setor e consolidou seu lugar entre os profissionais que buscam excelência.

Ao longo de décadas, Gradina construiu um legado de referência junto a chefs e transformadores. Sempre à frente do seu tempo, investiu em inovação técnica sem abrir mão do que realmente importa: **resultado imperável e toque artesanal.**

Com uma linha completa: Gradina Folhados, Gradina Croissant e Gradina Bolos e Petit Foux, Gradina entrega folhados leves, semifolhados e croissant crocantes, Massa de Bolos com a textura ideal para confeitaria mantendo o sabor.

É a escolha de quem não apenas prepara receitas — mas quem transforma ingredientes em experiências memoráveis.

"Seu alto padrão garante textura uniforme, além de proporcionar volume e estabilidade, sabor equilibrado e consistência adequada para massa folhada, croissant, bolos e biscoitos"

CHEF LUIZ FARIAS



Gradina Folhados

*Camadas bem definidas,
resultado impecável.*

Indicação de aplicação:

Indicada para o preparo de folhados laminados, como: mil-folhas, Vol-au-vent, palmiers, tortas e pastéis folhados.

A margarina Gradina Folhados garante estrutura, crocância e acabamento profissional.

Diferenciais técnicos:

- Facilidade para laminar: textura plástica que facilita o trabalho e reduz o tempo de preparo.
- Tecnologia adaptável: Tecnologia que garante a alta performance em temperaturas entre 15°C e 30°C.
- Consistência adequada para facilitar o processo de produção.
- Toque artesanal: folhados sequinhos, com aparência visual para vitrines.
- Solução sustentável: característica ideal para o padrão sustentável do produto.

Dados técnicos:

- Teor de gordura: 80%
- Ponto de derretimento: 48°C a 52°C
- Umidade máxima: 18,5%
- Teor de sal: 1,5% a 1,7%
- Vida útil: 6 meses (fechado) / 30 dias (após aberto)
- Conservação: refrigerada entre: 3°C a 18°C

Resultado final:

Entrega folhados crocantes, leves e garante camadas definidas, com visual artesanal - perfeito para padarias, confeitarias e estabelecimentos que prezam por qualidade técnica e estética impecável.

Formato preparado para fazer a folhagem, trazendo um ganho na produção para fazer as dobras



Gradina Croissants

*Semifolhados leves e
croissant alveolados.*

Indicação de aplicação:

Perfeita para semifolhados estruturados, como danishes, trança catarina, croissants de diversas modelagens, incluindo pão au chocolat, croissant roll, croissant lego, entre outras receitas que terão o prazer de aprender e se deliciar nesse conteúdo.

Gradina Croissant, garante leveza, definição e textura arrada, sem comprometer a estrutura da massa.

Diferenciais técnicos:

- Textura interna leve e uniforme.
- Consistência ideal: firme e padronizada, sem comprometer a manipulação.
- Performance em diferentes aplicações: mantém estabilidade mesmo em fermentações longas.
- Armazena e sobe sem perder o brilho e a leveza.
- Permite a produção final, com apelo artesanal.
- Facilidade de uso: pronta para aplicações diretas em processos variados.

Dados técnicos:

- Teor de proteína: 10%
- Teor de gordura: 40% a 50%
- Umidade máxima: 18,1%
- Teor de sal: 0,3% a 0,5%
- Vida útil: 6 meses (desidratado) / 30 dias (após aberto)
- Conservação: refrigerado entre 5°C a 10°C

Resultado final:

Semifolhados e croissants incríveis.
Produto ideal para transformadores que buscam sofisticação, padronização e alta percepção de qualidade.

Formato preparado para fazer a
folhagem, trazendo um ganho na
produção para fazer as dobras



Gradina

Bolos e Petit Four

*Versatilidade com
sabor e estrutura.*

Indicação de aplicação:

Desenvolvida para bolos estruturados, panetones, colombas, petit fours doces, salgados, massas para tortas, quiches entre outras. A Gradina Bolos e Petit Four alia estrutura e leveza com sabor agradável e textura estável.

Diferenciais técnicos:

- Dá alta performance ideal para massas foladas e modeladas (bolos doces e petit four).
- Consistência ideal para manuseio prático para modelagem precisa e padronizada.
- Preserva estrutura e qualidade na alta estufamento e mantém o frescor após o armazenamento.
- Sabor mantido após longo tempo e sabor sem volume superar a receita.
- Validez tanto o processo quanto o resultado final.

Dados técnicos:

- Teor de gordura: 80%
- Ponto de gelificação: 42°C a 48°C
- Umidade mínima: 17/1%
- Teor de sal: 0,7% a 0,8%
- Vida útil: 6 meses deslizado / 30 dias após aberto
- Conservação: refrigerada entre 5°C e 10°C

Resultado final:

Massas para bolo, torta e petit four, com estrutura consistente para criar acabamentos profissionais, a escolha ideal para o transformador que busca por textura macia e homogênea, além de conferir maior volume, bom aroma e sabor a manteiga.

Formato preparado para fazer a folhagem, trazendo um ganho na produção para fazer as dobras



DICAS

Gradina

Armazenamento



Armazenamento Inteligente: essencial para a performance dos seus produtos

A excelência de um produto começa no cuidado com seu armazenamento. Com margarinas específicas como as da linha Gradina, preservar suas características é tão importante quanto aplicá-las corretamente. Por isso, adotar boas práticas no transporte, estocagem e manipulação é fundamental para garantir o desempenho esperado em cada receita.



Temperatura ideal

As margarinas Gradina devem ser mantidas em ambiente refrigerado, com temperatura entre 5°C e 10°C. Essa faixa assegura que a textura, a estrutura de gordura e o aroma permaneçam estáveis, evitando alterações indesejadas, como a separação de fases (água e óleo) ou a perda de plasticidade.



Após aberta, atenção redobrada

Após abrir a embalagem, o uso deve ocorrer em até 30 dias, respeitando o prazo de validade original. Sempre manuseie o produto com utensílios limpos e secos, evitando contaminações que possam comprometer tanto o sabor quanto a segurança alimentar.



Proteja a qualidade do produto

Mantenha a margarina longe de fontes de calor, como fornos e estufas. Evite o contato com alimentos ou produtos com cheiro forte, pois a margarina pode absorver odores com facilidade. Sempre feche bem a embalagem original após o uso para minimizar o contato com o ar e evitar oxidação.



Organização do estoque

Siga a regra PEPS (primeiro que entra é o primeiro que sai) para garantir a rotação correta e reduzir desperdícios. Armazene os blocos ou placas de forma ordenada, preferencialmente em câmaras refrigeradas ou geladeiras industriais com controle de temperatura confiável.

O cuidado no armazenamento é o primeiro passo para garantir a performance superior que só Gradina entrega. Da produção ao preparo, excelência é construída em cada etapa — e começa com boas práticas no estoque.

DICAS

Gradina

Padronização de Processos – Consistência, excelência e resultado final

Em uma confeitaria, padaria ou no estabelecimento profissional de produção, cada detalhe conta. Desde o preparo até a finalização, a **padronização de processos** é essencial para garantir que o resultado final seja sempre o mesmo: impecável.

Na rotina do transformador que trabalha com a linha **Gradina**, a padronização vai além de uma boa prática – ela é uma **condição para atingir o máximo potencial de desempenho dos produtos** e transformar técnica em resultado.

Por que padronizar?

Quando cada etapa do processo é realizada de forma diferente por cada membro da equipe, os resultados podem variar, gerando:

- Diferenças na qualidade e aparência dos produtos;
- Dificuldade no controle de estoque e de custos;
- Desperdício de matéria-prima e tempo;
- Impacto direto na experiência do consumidor.

Padronizar é criar **um modelo de excelência reproduzível**, onde cada operação tem um passo a passo claro, eficiente e replicável.

Benefícios da padronização com Gradina

Quando cada etapa do processo é realizada de forma diferente por cada membro da equipe, os resultados podem variar, gerando:

- **Maior produtividade:** agilidade na execução de tarefas e melhor gestão de tempo;
- **Redução de erros:** margens menores para falhas e retrabalho;
- **Controle de qualidade:** resultados constantes, do primeiro ao último fornecido;
- **Treinamento otimizado:** novos colaboradores conseguem aprender com mais rapidez e segurança;
- **Gestão assertiva:** dados mais precisos para análise de desempenho, estoque e custo por produto.

POP - Procedimento Operacional Padrão

O documento conhecido como **POP** (Procedimento Operacional Padrão) é o grande aliado do transformador que trabalha com rigor técnico. Ele descreve **o método mais adequado para executar cada tarefa**, e pode incluir:

- Checklists de insumos e utensílios;
- Fluxogramas de etapas;
- Parâmetros de temperatura, tempo e procedimentos;
- Instruções para conservação e manuseio de produtos como as margarinas Gradina.

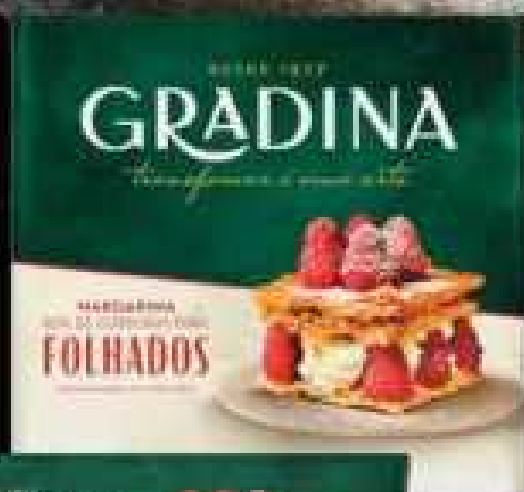
Seguir o POP é essencial para extrair o máximo da performance das margarinas Gradina - respeitando textura, ponto de aplicação e resultado final.

Padronizar não é engessar - é liberar o verdadeiro potencial das receitas.

Com processos claros e margarina de excelência, o transformador trabalha com segurança, confiança e consistência. Gradina entrega qualidade, o processo garante a repetibilidade. E o cliente, o melhor produto - sempre.

RECEITAS FOLHADAS

Camadas que revelam excelência.



Nesta seção, você encontrará receitas que exploram todo o potencial de **Gradina Folhados**, com sua textura, ponto ideal de laminação e sabor amanteigado característico. O resultado? Produtos com definição, leveza e crocância irresistíveis — do primeiro ao último fomeado.

Aqui, cada camada importa. Cada detalhe, também.



Disponível na embalagem: Placa de 2kgs

- Facilita o processo de produção, especialmente no uso da laminadora
- Menor tempo de preparo
- Mantém a plasticidade e qualidade constante

FOLHADO DE MAÇÃ



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

FOLHADO DE MAÇÃ

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

Ingredientes	Quantidade
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

1. Na batedeira com o gancho, misture a farinha, a **Margarina Gradina Folhados** e **Petit Four**, o sal e a água até que fique homogêneo.
2. 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.
3. Porcione a **Margarina Gradina Folhados** em retângulos de 1 kg, usando plástico ou papel-manteiga.
4. Envelope os retângulos de margarina em cada porção de massa.
5. Faça três dobras simples e uma dupla, com descanso quando necessário, para garantir a integridade da massa.

Recheio

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

Montagem e finalização

1. 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.
2. Pincele gema de ovo na superfície e com uma faca de legumes faça um corte superficial desenhando uma folha sobre o folhado.
3. Asse em forno preaquecido a 190 °C por 20 minutos, depois baixe para 160 °C e asse por mais 20 minutos.

Dicas

1. 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, 1,5 kg 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
40 minutos



Tempo de forno
50 minutos



Conservação
2 dias/ 30 dias
congelado pré-assado
ou cru



Rendimento
60 unidades
de 90 g cada

BRIE FOLHADO



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

BRIE FOLHADO

Ingredientes		Rendimento P (20 Un)	Rendimento M (40 Un)
Massa folhada	Margarina Gradina Folhados	700 g	1.400 g
	Farinha de trigo pastel	1.000 g	2.000 g
	Sal refinado	15 g	30 g
	Clara de ovo	120 g	240 g
	Água gelada	480 g	960 g
Recheio	Queijo brie inteiro	20 unidades de 125 g	40 unidades de 125 g
Massa	Mel	750 ml	1.500 g
	Nozes	100 g	200 g
	Uva passa branca	100 g	200 g
	Castanha de caju	100 g	200 g
	Pistache	100 g	200 g
	Amêndoas	100 g	200 g
Finalização	Semente de romã	75 g	150 g
Total		6.072 g	12.144 g

Preparo:

Massa

1. Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e a água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Envelope a **Margarina Gradina Folhados** e faça 3 dobras duplas.
3. Porcione 100 g de massa e abra um círculo de 20 cm de diâmetro.

Montagem

1. Posicione o queijo brie no centro do círculo e corte as laterais fazendo tiras. Feche as tiras sobre o queijo.
2. Pincele a gema com um pouco de água, delicadamente por cima da massa.
3. Leve pra assar em forno pré-aquecido a 200 °C por cerca de 12 minutos ou até dourar.

Finalização

1. Para a cobertura, pique as oleaginosas grosseiramente e incorpore no mel.
2. Coloque por cima da massa e finalize com as sementes de romã.



Tempo de preparo
30 minutos



Tempo de forno
12 minutos a 200 °C



Conservação
Consumo imediato

GUIRLANDA FOLHADA



DESDE 1977

GRADINA

transformar a vida

GUIRLANDA FOLHADA

Ingredientes	Rendimento P (15 Un)	Rendimento M (30 Un)
Massa folhada		
Margarina Gradina Folhados	700 g	1.400 g
Farinha de trigo pastel	1.000 g	2.000 g
Sal refinado	15 g	30 g
Clara de ovo	120 g	240 g
Água gelada	480 g	960 g
Recheio		
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	75 g	150 g
Bacon em cubos	1.000 g	2.000 g
Cebola picada	1.000 g	2.000 g
Alho picado	60 g	120 g

Ingredientes	Rendimento P (15 Un)	Rendimento M (30 Un)
Massa folhada		
Carne moída suína	1.000 g	2.000 g
Pimenta-do-reino	QB	QB
Pimenta jamaica em pó	10 g	20 g
Sal	15 g	30 g
Damasco em cubos	275 g	550 g
Farinha de rosca	110 g	220 g
Requeijão cremoso	300 g	600 g
Alecrim e tomilho	QB	QB
Finalização		
Gema	100 g	200 g
Total	5.250 g	10.500 g

Preparo:

Massa folhada

1. Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e a água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Abra a massa e envelope a **Margarina Gradina Folhados**. Faça 3 dobras duplas.
3. Porcione em 15 unidades de 150 g de massa e abra em um retângulo de 25 x 20 cm.

Recheio

1. Doure o bacon e reserve.
2. Aqueça a Margarina **Gradina Bolos e Petit Four** e refogue a cebola, o alho e a carne moída. Tempere com pimenta-do-reino, pimenta jamaica e sal.
3. Adicione o damasco, a farinha de rosca, o requeijão, o alecrim e o tomilho.
4. Misture até formar uma massa.

Montagem

1. Coloque 200 g do recheio em uma das extremidades da massa, deixando uma borda de 2 cm.
2. Enrole a massa para formar um rolo e pressione levemente para ficar firme.
3. Junte as extremidades para formar um anel.
4. Corte fatias das bordas sem chegar ao centro.
5. Torça cada fatia mostrando a superfície cortada.
6. Pincele as gemas sobre a guirlanda.
7. Leve pra assar em forno pré-aquecido a 170 °C por cerca de 25 minutos.

Finalização

1. Decore a guirlanda com folhas verdes e um laço vermelho.



Tempo de preparo
40 minutos



Tempo de forno
25 minutos a 170 °C



Conservação
3 dias sob refrigeração

FOLHADO DE BACALHAU

RECETAS
DE
GRADINA



DESDE 1977
GRADINA

GRADINA S.A. - RUA DE S. JOÃO, 100 - 4400-061 VILA NOVA DE GAIA

FOLHADO DE BACALHAU

Ingredientes		Quantidade P	Quantidade M
Massa folhada	Margarina Gradina Folhados	0.700 g	1.400 g
	Farinha de trigo pastel	1.000 g	2.000 g
	Sal refinado	0.015 g	0.030 g
	Clara de ovo	0.120 g	0.240 g
	Água gelada	0.480 g	0.960 g
Recheio	Molho de tomate	0.240 g	0.480 g
	Bacalhau desfiado dessalgado	0.600 g	1.200 g
	Pimentão vermelho laminado	0.150 g	0.300 g
	Pimentão amarelo laminado	0.150 g	0.300 g
	Cebola laminada	0.150 g	0.300 g
	Azeite	0.240 g	0.480 g
	Sal refinado	QB	QB
	Pimenta-do-reino moída	QB	QB
	Requeijão forneável	0.300 g	0.600 g
Finalização	Azeitona preta sem caroço	0.90 g	0.180 g
	Salsinha	QB	QB
	Tomate cereja cortado ao meio	0.120 g	0.240 g
	Ovo cozido picado	0.100 g	0.200 g
Total		3 unidades	6 unidades

Preparo:

Massa folhada

1. Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e a água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Abra a massa e envelope a **Margarina Gradina Folhados**.
3. Faça 3 dobras duplas.
4. Abra a massa em 5 mm de altura e corte em um retângulo de 40 x 26 cm.

Montagem

1. Espalhe 80 g de molho de tomate deixando as bordas livres.
2. Em um bowl misture o bacalhau, pimentões, cebola, azeite, sal e pimenta-do-reino moída.
3. Cubra a superfície da massa folhada com a mistura de bacalhau.
4. Distribua o requeijão sobre o recheio.

5. Asse em forno pré aquecido a 170°C por cerca de 10 minutos.
6. Abaixee a temperatura para 150°C por cerca de 15 a 20 minutos ou até dourar a massa.

Finalização

1. Espalhe sobre a massa assada as azeitonas, salsinha, tomate e ovo.



Tempo de preparo
30 minutos



Tempo de forno
170°C - 10 minutos
e 150°C - 15 minutos



Conservação
Consumo imediato

TORTA FOLHADA DE BACALHAU

RECETAS
TRADICIONAIS
DE
PORTUGAL
E
BRASIL



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

TORTA FOLHADA DE BACALHAU

Ingredientes	Rendimento P (2 Un)	Rendimento M (4 Un)
Massa folhada		
Farinha de trigo pastel	1.000 g	2.000 g
Sal refinado	14 g	28 g
Clara de ovo	120 g	240 g
Água gelada	420 g	840 g
Folhagem		
Margarina Gradina Folhados	1.000 g	2.000 g
Recheio		
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	145 g	290 g
Farinha de trigo	120 g	240 g
Leite gelado	700 g	1.400 g

Ingredientes	Rendimento P (2 Un)	Rendimento M (4 Un)
Recheio		
Sal refinado	QB	QB
Pimenta-do-reino	QB	QB
Cebola em cubos	160 g	320 g
Bacalhau dessalgado desfiado	800 g	1.600 g
Tomate em cubos	330 g	660 g
Salsinha picada	QB	QB
Espinafre desfolhado	800 g	1.600 g
Sal refinado	525 g	1.050 g
Alho picado	14 g	28 g
Finalização		
Gemas	40 g	80 g

Preparo:

Massa

1. Na masseira, bata a farinha, o sal, a clara e a água até obter uma massa uniforme.
2. Entre dois plásticos, molde a **Margarina Gradina Folhados** (20 °C) em um retângulo.
3. Abra a massa (8 °C) em um quadrado.
4. Coloque a massa sobre a margarina e envelope, manuseando com os plásticos por fora.
5. Abra a massa verticalmente, até que fique com 1 cm de espessura, e faça uma dobra dupla.
6. Abra a massa da mesma forma e faça uma dobra simples. Repita por mais 3 vezes.
7. Leve a massa ao freezer por 1 hora para descansar.

Recheio

1. Faça um roux com a farinha e 120 g de Margarina Gradina Bolos e Petit Four.
2. Adicione o leite, sal e pimenta-do-reino. Cozinhe até engrossar, formando um molho bechamel.
3. Em uma panela, refogue a cebola em 15 g Margarina Gradina Bolos e Petit Four e adicione o bacalhau. Cozinhe por alguns instantes.
4. Desligue o fogo e acrescente o tomate e a salsinha picada.
5. Misture o bechamel no refogado de bacalhau.
6. Branqueie e escorra o espinafre.
7. Em uma panela, derreta 10 g de Margarina Bolos e Petit Four, doure o alho e envolva o espinafre.

Montagem

1. Abra a massa folhada com 1 cm de espessura, coloque em uma placa forrada com papel manteiga ou tapete de silicone.
2. Marque a massa com um aro de 20 cm e pincele gema sobre a marcação.
3. Coloque o espinafre e, em cima, o recheio de bacalhau.
4. Cubra com mais uma folha de massa folhada e pince as bordas.
5. Faça o acabamento das bordas da massa com ajuda de um cortador ou faca de legumes.

Finalização

1. Pincele gema sobre o pithivier.
2. Asse em forno preaquecido a 170 °C por 30 minutos.

Dica do Chef:

Se quiser garantir que a massa fique bem assada, inicie o forneamento em uma temperatura mais alta. Quando atingir a coloração desejada, baixe a temperatura e deixe secar para garantir que a massa assou por completo até o centro. Esse processo é importante para massas folhadas com recheios úmidos.



Tempo de preparo
1 hora e 30 minutos



Tempo de forno
30 minutos a 170 °C



Conservação
3 dias em geladeira

SAINT-HONORÉ DE
DOCE DE LEITE



DESDE 1977
GRADINA
transformar é uma arte

SAINT-HONORÉ DE DOCE DE LEITE

Ingredientes	Rendimento P (60 Un)	Rendimento M (120 Un)
Massa		
Margarina Gradina Folhados	1.000 g	2.000 g
Farinha de trigo pastel	1.000 g	2.000 g
Sal	14 g	28 g
Clara de ovo	120 g	240 g
Água	420 g	840 g
Massa Choux		
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	270 g	540 g
Água	315 g	630 g
Leite integral	315 g	630 g

Ingredientes	Rendimento P (60 Un)	Rendimento M (120 Un)
Massa Choux		
Sal refinado	10 g	20 g
Açúcar refinado	20 g	40 g
Farinha de trigo	360 g	720 g
Ovos	650 g	1.300 g
Finalização		
Açúcar refinado	500 g	1.000 g
Doce de leite	1.250 g	2.500 g
Chantilly	2.000 g	4.000 g
Cream cheese	2.000 g	4.000 g

Preparo:

Massa

1. Na masseira, bata a farinha, o sal, a clara e a água até obter uma massa uniforme.
2. Entre dois plásticos, molde a **Margarina Gradina Folhados** (20 °C) em um retângulo.
3. Abra a massa (8 °C) em um quadrado.
4. Coloque a massa sobre a margarina e envelope, manuseando com os plásticos por fora.
5. Abra a massa verticalmente, até que fique com 1 cm de espessura, e faça uma dobra dupla.
6. Abra a massa da mesma forma e faça uma dobra simples. Repita por mais 3 vezes.
7. Leve a massa ao freezer por 1 hora.

8. Abra a massa em um retângulo de 4 mm de espessura e corte discos com 8 cm de diâmetro. Asse a 190°C.

Massa Choux

1. Em uma panela grande, aqueça margarina, água, leite, sal e açúcar.
2. Quando ferver adicione a farinha de uma só vez e cozinhe até que desgrude da panela. Reserve até amornar.
3. Na batedeira, adicione os ovos aos poucos e transfira a massa para sacos de confeitar.
4. Porcione em 20 g sobre tapetes de silicone e asse a 160 °C até que as choux sequem completamente.

Finalização

1. Derreta o açúcar até obter um caramelo. Incline a panela e banhe o topo das choux assadas.
2. Recheie as choux com cerca de 20 g de doce de leite cada.
3. Bata o chantilly com cream cheese e transfira para um saco de confeitar.
4. Aplique um pouco de chantilly com cream cheese sobre a base e posicione a choux recheada.
5. Finalize com o chantilly em torno da choux e sirva.

Dica do Chef:

Para os melhores resultados, monte o Saint-Honoré próximo ao momento do serviço. Assim você preserva a textura da choux e massa folhada. Se quiser variar o recheio, opte por recheios ricos em gordura, como chocolate, para que a massa fique crocante por mais tempo.



Tempo de preparo
2 horas



Tempo de forno
1 hora



Conservação
Recheio: 3 dias em geladeira/
Massa: 3 meses congelada sem assar

BIFE WELLINGTON



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

BIFE WELLINGTON

Ingredientes	Rendimento P (X Un)	Rendimento M (X Un)	Ingredientes	Rendimento P (X Un)	Rendimento M (X Un)
Massa folhada			Recheio		
Margarina Gradina Folhados	1.750 g	3.500 g	Alho picado	60 g	120 g
Farinha de trigo pastel	2.500 g	5.000 g	Alecrim	QB	QB
Sal refinado	35 g	70 g	Sal	QB	QB
Clara de ovo	300 g	600 g	Pimenta-do-reino	QB	QB
Água gelada	1.200 g	2.400 g	Bacon em fatias	1.000 g	2.000 g
Recheio			Filé mignon	4.000 g	8.000 g
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	100 g	200 g	Mostarda dijon	200 g	400 g
Cogumelo portobello	4.000 g	8.000 g	Finalização		
Cebola picada	1.000 g	2.000 g	Gema	120 g	240 g
			Flor de sal	30 g	60 g

Preparo:

Massa folhada

- Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e a água gelada até alcançar o ponto de véu.
- Envelope a **Margarina Gradina Folhados**, e faça 3 dobras duplas.
- Divida a massa em porções de 500 g.
- Abra cada porção em 0,3 cm de espessura e corte dois retângulos: um maior de 20 x 30 cm e outro menor de 15 x 20 cm.
- Guarde os retângulos de massa cobertos em geladeira.

Recheio

- Em um processador, triture os cogumelos.
- Em uma panela, aqueça a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four** e refogue a cebola e o alho.

- Adicione os cogumelos e os temperos, e refogue bem.
- Esprema os cogumelos em uma peneira fina para tirar o excesso de líquido. Resfrie.
- Porcione peças de 400 g de filé.
- Tempere o filé mignon com sal e pimenta e sele todos os lados. Reserve resfriado.
- Sobre retângulos de plástico filme de 30 cm de altura x 40 cm de largura, faça um retângulo de bacon em fatias de 15 cm de altura por 20 cm de largura para cada pedaço de filé mignon.

Montagem

- Pincele mostarda no filé mignon.

- Monte o recheio cobrindo os retângulos de bacon com uma camada 0,5 cm de cogumelos.
- Coloque o filé mignon pincelado sobre o cogumelo em uma das pontas do retângulo e enrole com o plástico filme. Gele por 30 minutos.
- Desembale o recheio e envolva no retângulo maior de massa folhada.
- Com a carretilha ou cortador, faça a decoração no retângulo menor e posicione sobre a massa recheada.
- Pincele a gema na superfície e polvilhe 3 g da flor de sal por cima de cada um.
- Asse em forno pré aquecido a 200 °C durante 25 minutos até a massa dourar e a carne atingir o ponto desejado.



Tempo de preparo
1 hora



Tempo de forno
25 minutos a 200 °C



Conservação
Consumo imediato

CONE DE MASSA FOLHADA



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

CONE DE MASSA FOLHADA

Ingredientes		Rendimento P (50 Un)	Rendimento M (100 Un)
Massa folhada	Margarina Gradina Folhados	700 g	1.400 g
	Farinha de trigo	1.000 g	2.000 g
	Sal refinado	15 g	30 g
	Clara de ovo	120 g	240 g
	Água gelada	480 g	960 g
Recheio	Sorvete de chocolate	2.800 g	5.600 g
Total		5.115 g	10.230 g

Preparo:

Massa

1. Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e a água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Abra a massa e envelope a **Margarina Gradina Folhados**.
3. Faça 3 dobras duplas.
4. Abra a massa em 30 x 90 cm com uma espessura de 0,5 mm.
5. Corte delicadamente a massa ao meio e em tiras com 3 cm de largura.
6. Enrole as tiras ao redor das forminas de cones.
7. Transfira para uma forma e pincele gema com um pouco de água por toda a massa.
8. Asse em forno pré-aquecido a 170 °C por cerca de 20 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.

Montagem

1. Recheie os cones com o sorvete. Sirva imediatamente.

Dicas:

- Deixe os cones assados conservados em pote hemético.
- Mantenha congelada a massa já porcionada nas medidas necessárias e use conforme demanda.



Tempo de preparo
30 minutos



Tempo de forno
20 minutos
a 170 °C



Conservação
Consumo imediato

STRUDEL

RECETAS FOLHADAS • RECETAS COZIDAS
RECETAS FOLHADAS • RECETAS COZIDAS



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

STRUDEL

Ingredientes	Rendimento P (10 Un)	Rendimento M (20 Un)
Massa folhada		
Margarina Gradina Folhados	700 g	1.400 g
Farinha de trigo pastel	1.000 g	2.000 g
Sal refinado	15 g	30 g
Clara de ovo	120 g	240 g
Água gelada	480 g	960 g
Recheio		
Maçã verde	10 unidades	20 unidades
Maçã vermelha	10 unidades	20 unidades
Uva passa branca	450 g	900 g
Nozes picadas	500 g	1.000 g

Ingredientes	Rendimento P (10 Un)	Rendimento M (20 Un)
Recheio		
Canela em pó	QB	QB
Cravo em pó	QB	QB
Noz moscada	QB	QB
Sal	QB	30 g
Açúcar	65 g	130 g
Polvilho doce	8 g	16 g
Finalização		
Gema	QB	QB
Açúcar cristal	QB	QB
Canela em pó	QB	QB
Total	5.338 g	10.676 g

Preparo:

Massa

1. Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e a água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Envelope a **Margarina Gradina Folhados** e faça 3 dobras duplas.
3. Divida a massa em porções de 200 g.
4. Abra cada porção no formato de um retângulo com 25 x 30 cm. Reserve resfriado.

Recheio

1. Descasque as maçãs e corte as em cubos pequenos.
2. Misture todos os ingredientes do recheio.

Montagem

1. Espalhe a mistura de maçãs no centro do retângulo, no sentido do comprimento.
2. Corte a lateral da massa em tiras e feche em direção ao centro sobre o recheio, unindo ponta a ponta para ter uma superfície trançada.
3. Pincele as gemas sobre a massa e polvilhe açúcar e canela sobre as tranças.
4. Asse em forno pré aquecido a 170 °C por cerca de 25 minutos.



Tempo de preparo
30 minutos



Tempo de forno
25 minutos a 170 °C



Conservação
1 dia sob refrigeração

TORTA DE MAÇÃ



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

TORTA DE MAÇA

Ingredientes		Rendimento P (30 Un)	Rendimento M (60 Un)
Massa folhada	Margarina Gradina Folhados	700 g	1.400 g
	Farinha de trigo pastel	1.000 g	2.000 g
	Sal refinado	15 g	30 g
	Clara de ovo	120 g	240 g
	Água gelada	480 g	960 g
Maçãs	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	50 g	100 g
	Açúcar refinado	300 g	600 g
	Maça cortadas em 8 fatias	15 unidades	30 unidades
	Essência de Baunilha	QB	QB
	Cachaça	45 ml	90 ml
Total		3.910 g	7.820 g

Preparo:

Massa

1. Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Abra a massa e envelope a **Margarina Gradina Folhados**.
3. Faça 3 dobras duplas.
4. Abra a massa em 0,8 cm de espessura.
5. Corte a base com uma forma de torta de 8 cm.
6. Faça tiras finas de massa e enrole sobre a base da torta e as laterais da forma, formando um ninho.
7. Asse em forno pré aquecido a 180 °C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Maçãs

1. Faça um caramelo seco.
2. Adicione a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four** e mexa até derreter.
3. Distribua as maçãs sobre o caramelo e cozinhe até que fiquem macias.
4. Coloque a cachaça e a essência de baunilha e flambe.

Finalização

1. Disponha as maçãs sobre a massa folhada assada e sirva acompanhado de sorvete.

Dicas:

Para decorar com uma maçã inteira, descasque e retire as sementes da menor fruta disponível e cozinhe em caramelo como as demais.



Tempo de preparo
1 hora



Tempo de forno
30 minutos a 180 °C



Conservação

Massa folhada crua congelada – 30 dias; Massa folhada assada sem as maçãs – 3 dias; Maçãs sob refrigeração – 3 dias.

CROCANTE DE FIGO
COM AMÊNDOAS



DESDE 1977

GRADINA

transformando uma arte

CROCANTE DE FIGO COM AMÊNDOAS

Ingredientes	Rendimento P (20 Un)	Rendimento M (40 Un)
Massa folhada		
Margarina Gradina Folhados	700 g	1.400 g
Farinha de trigo pastel	1.000 g	2.000 g
Sal refinado	15 g	30 g
Clara de ovo	120 g	240 g
Água gelada	480 g	960 g
Massa do pão		
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	80 g	160 g
Leite integral morno	250 ml	500 ml
Fermento biológico seco instantâneo	10 g	20 g
Açúcar refinado	100 g	200 g
Sal refinado	1 g	2 g
Ovos	100 g	200 g
Farinha de trigo	600 g	1.200 g

Ingredientes	Rendimento P (20 Un)	Rendimento M (40 Un)
Geleia de figo		
Figo fresco inteiro	300 g	600 g
Açúcar refinado	100 g	100 g
Suco de limão siciliano	30 ml	60 ml
Raspas de limão siciliano	1 unidade	2 unidades
Frangipane		
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	120 g	240 g
Farinha de amêndoas	120 g	240 g
Açúcar refinado	125 g	250 g
Ovos	50 g	100 g
Gema	10 g	20 g
Farinha de Trigo	5 g	10 g
Rum	10 ml	20 ml

Preparo:

Massa folhada

1. Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e a água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Abra a massa e envelope a **Margarina Gradina Folhados**.
3. Faça 3 dobras duplas.
4. Abra a massa em 2 cm de altura e corte em tiras finas. Reserve.

Massa do pão

1. Misture o leite morno e o fermento biológico seco instantâneo. Deixe descansar por 5 minutos.
2. Bata com o gancho a mistura de leite e fermento, o açúcar, a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four**, o sal e os ovos.

3. Adicione aos poucos a farinha de trigo. Bata até desenvolver o glúten.
4. Faça uma bola e deixe dobrar de volume coberto.
5. Divida em unidades de 55 g de massa.

Geleia de Figo

1. Cozinhe todos os ingredientes em fogo baixo até obter uma geleia.
2. Processe a geleia com o mixer ainda quente e coloque na manga de confeitar.

Frangipane

1. Misture todos os ingredientes até homogeneizar e coloque na manga de confeitar.

Montagem

1. Abra as bolinhas de massa em retângulos.
2. Cubra com 10 g de geleia de figo e 5 g de frangipane.
3. Feche formando um pão bisnaga.
4. Envolve o pão em tiras de massa folhada com as camadas da folhagem para cima.
5. Pincele a superfície dos pães com ovo batido e asse por 30 minutos a 160 °C.



Tempo de preparo
2 horas



Tempo de forno
30 minutos a 160 °C



Conservação
3 dias sob refrigeração/
30 dias congelado cru

RECEITAS SEMIFOLHADAS

Leveza, estrutura e desejo
em cada mordida.



Com **Gradina Croissants**, você tem consistência e aroma amanteigado desde a modelagem até o forno. As receitas aqui selecionadas destacam alvéolos bem definidos, casquinha crocante e miolo macio — a fórmula perfeita para encantar na vitrine e fidelizar no paladar.

Receitas com técnica, leveza e o toque artesanal que só Gradina oferece.

PIZZA
SEMIFOLHADA



DESDE 1977

GRADINA

transformando o mundo ao seu redor



PIZZA SEMIFOLHADA

Ingredientes		Rendimento P (8 Un)	Rendimento M (24 Un)
Massa	Margarina Gradina Croissant	0,250 kg	0,750 kg
	Farinha de trigo	0,840 kg	2,520 kg
	Fermento biológico	0,020 kg	0,060 kg
	Açúcar refinado	0,010 kg	0,030 kg
	Sal refinado	0,010 kg	0,030 kg
	Água	0,480 kg	1,440 kg
	Azeite	0,050 kg	0,150 kg
Recheio	Ricota fresca	0,350 kg	1,050 kg
	Queijo mussarela	0,250 kg	0,750 kg
	Cogumelo portobello	0,300 kg	0,900 kg
	Molho de tomate	0,200 kg	0,600 kg
	Rúcula baby	0,020 kg	0,060 kg
Total		2,780 kg	8,340 kg

Preparo:

1. Na masseira coloque todos ingredientes secos. Adicione o azeite e a água.
2. Bata em alta velocidade até que o glúten tenha se desenvolvido por completo.
3. Deixe descansar (1h sob refrigeração).
4. Abra a massa e faça o envelopamento da **Margarina Gradina Croissant**.
5. Faça 2 dobras simples e 2 duplas.
6. Abra em uma espessura de 2 cm e porcione em discos de 16 cm.
7. Deixe fermentar (1h em ambiente úmido).
8. Pincele o disco com molho de tomate e faça uma borda.
9. Recheie a pizza com mussarela, ricota triturada e portobello salteado.
10. Asse e finalize com as rúculas.



Tempo de preparo
1 hora e 30 minutos



Tempo de forno
20 minutos



Conservação
1 dia em exposição ou
3 dias refrigerado

CROISSANT LAÇO



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

CROISSANT LAÇO

Ingredientes	Quantidade
Massa	
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	400 g
Farinha de trigo	4.000 g
Água	1.600 g
Ovos	400 g
Sal refinado	80 g

Ingredientes	Quantidade
Massa	
Margarina Gradina Croissant	2.000 g
Açúcar refinado	400 g
Fermento biológico seco	60 g
Finalização	
Calda de açúcar 1:1	300 g
Recheio	8.000 g

Preparo:

Massa e finalização

1. Na batedeira, adicione todos os ingredientes da massa, exceto a **Margarina Gradina Croissant**.
2. Sove a massa na batedeira até obter ponto de véu.
3. Cubra a massa e descanse em geladeira por cerca de 2 horas.
4. Modele a **Margarina Gradina Croissant** em retângulos de 1kg cada, com auxílio de plástico ou papel manteiga.
5. Divida a massa dois.
6. Envelope os retângulos de margarina em cada porção de massa e faça uma dobra dupla e uma simples. Deixe descansar por 30 minutos.

7. Abra cada massa em retângulos de 30 x 20 cm com 1,5 cm de espessura e congele por 1h.
8. Corte tiras de 5 mm da lateral menor do retângulo e vá colando sobre a própria massa com um pouco de água.
9. Repita o processo até cobrir toda a superfície e obter um quadrado de 20x20 cm. Congele novamente por 1h.
10. Passe farinha na massa e abra na espessura de 0,4 mm.
11. Corte retângulos de 18 x 6 cm. Vire a parte com a laminação para baixo e una as pontas de cada lateral menor do retângulo, formando duas pontas.

12. Una as duas pontas no centro da massa, pressionando com as laterais para formar o laço. Corte uma tira de 10x2 cm para fazer o centro do laço.
13. Deixe fermentar até que esteja bem volumoso e que balance levemente ao movimentar a forma.
14. Asse em forno preaquecido a 170 °C por 20 minutos e pincele com calda de açúcar assim que saírem do forno.

Recheio

1. Depois de frio, recheie com bico e saco de confeitar preenchendo a cavidade do laço.

Dica do Chef:

Explore a técnica do croissant bicolor, que ganha ainda mais destaque nessa modelagem fazendo linhas verticais no laço, dando um toque de cor ao seu produto.



Tempo de preparo
2 horas



Tempo de forno
20 minutos



Conservação
3 dias sob refrigeração/
30 dias congelado
sem fermentar



Rendimento
80 unidades
de 190 g

CROISSANT COOKIE



DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte

CROISSANT COOKIE

Ingredientes	Quantidade
Massa Croissant	
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	400 g
Margarina Gradina Croissant	2.000 g
Farinha de trigo	4.000 g
Água	1.600 g
Ovos	400 g
Sal refinado	80 g
Açúcar refinado	400 g
Fermento Biológico Seco	60 g

Ingredientes	Quantidade
Finalização Croissant	
Calda de açúcar 1:1	300 g
Massa Cookie	
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	1.700 g
Ovos Pasteurizados	1.700 g
Açúcar refinado	1.700 g
Açúcar mascavo	850 g
Sal refinado	40 g
Farinha de trigo	4.000 g
Chips Forneáveis sabor Chocolate	1.700 g

Preparo:

Massa e finalização do croissant

1. Na batedeira, adicione todos os ingredientes da massa, exceto a **Gradina Croissant**.
2. Sove a massa na batedeira até obter ponto de véu.
3. Cubra a massa e descanse em geladeira por cerca de 2 horas.
4. Modele a **Margarina Gradina Croissant** em retângulos de 1kg cada, com auxílio de plástico ou papel manteiga.
5. Divida a massa dois.
6. Envelope os retângulos de Gradina em cada porção de massa e faça uma dobra dupla e uma simples. Descanse por 30 minutos.

7. Abra cada massa em retângulos com 4 mm de espessura.
8. Corte triângulos de 30 de altura e 8 cm de base, enrole.
9. Deixe fermentar até que estejam bem volumosos.
10. Asse em forno preaquecido a 170 °C por cerca de 20 minutos e pincele calda de açúcar assim que saírem do forno.

Massa do Cookie

1. Na batedeira, bata a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four** com o açúcar refinado e açúcar mascavo até obter um creme.
2. Adicione o sal, a farinha de trigo e por fim os chips forneáveis.

Montagem e finalização

1. Corte os croissants já frios ao meio, recheie com 40 g de massa de cookie.
2. Cubra o croissant com bolinhas de massa, cerca de 10 g e acrescente algumas gotas de chips forneáveis. Leve ao forno por 10 minutos para assar. Sirva em seguida.

Dica do Chef:

Explore outros sabores de cookie com a técnica do croissant bicolor, assim você combina diferentes sabores com diferentes acabamentos de croissant. Croissant verde com cookie de pistache, croissant vermelho com cookie red velvet, croissant de chocolate com cookie de chocolate, entre outras possibilidades.



Tempo de preparo
1 hora



Tempo de forno
20 minutos para o croissant e 10 minutos para o croissant com cookie

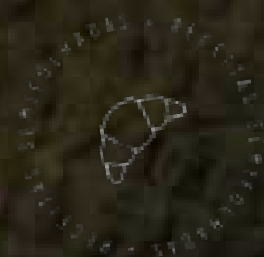


Conservação
3 dias sob refrigeração sem recheio /30 dias congelado sem fermentar



Rendimento
130 unidades de 150 g

BRIOCHE ACORDEÃO



DESDE 1977

GRADINA

transformando o mundo

BRIOCHE ACORDEÃO

Ingredientes		Rendimento P (7 Un)	Rendimento M (14 Un)
Massa folhada	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	200 g	400 g
	Farinha de trigo para pão	1.000 g	2.000 g
	Sal refinado	20 g	40 g
	Fermento biológico	13 g	26 g
	Açúcar refinado	120 g	240 g
	Mel	30 g	60 g
	Leite integral	150 g	300 g
	Ovos	400 g	800 g
Folhagem	Margarina Gradina Croissant	470 g	940 g

Preparo:

Massa folhada

1. Na batedeira, em velocidade baixa, misture todos os ingredientes da massa, menos a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four**.
2. Quando a massa estiver homogênea, aumente a velocidade da batedeira e sove até que atinja ponto de véu.
3. Adicione a margarina e bata em velocidade baixa até que esteja totalmente incorporada e a massa se descole do bowl da batedeira.
4. Deixe descansar por 30 minutos fora da geladeira.
5. Tire o ar da massa e leve a geladeira para descansar por 2 horas ou de um dia para o outro.

Folhagem

1. Envelope a **Margarina Gradina Croissant**.
2. Faça uma dobra dupla e deixe descansar por 20 minutos.
3. Faça outra dobra dupla e deixe descansar por mais 20 minutos.



Finalização

1. Abra a massa em 0,8 cm de espessura. Corte retângulos de 64 x 5 cm.
2. Posicione a massa em zigue-zague em uma forma de bolo inglês de 10 cm x 20 cm e deixe fermentar por cerca de 2 horas.
3. Leve ao forno pré aquecido a 160 °C por 40 minutos.



Tempo de preparo
1 hora

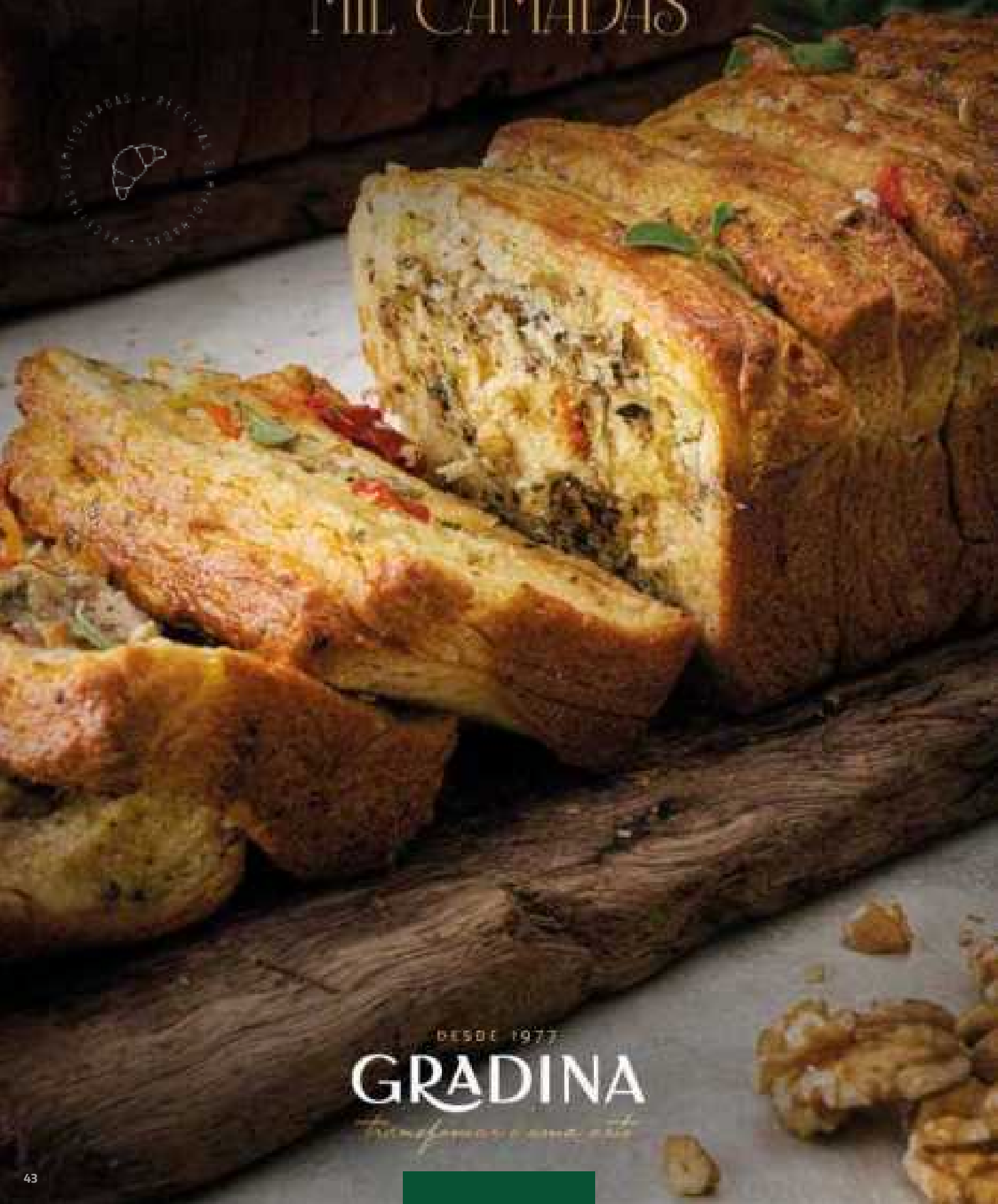
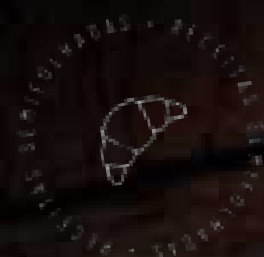


Tempo de forno
40 minutos a 160 °C



Conservação
3 dias sob
refrigeração/1 dia em
temperatura ambiente

BRIOCHE MIL CAMADAS



DESDE 1977

GRADINA

transformando uma arte

BRIOCHE MIL CAMADAS

Ingredientes		Rendimento P (5 Un)	Rendimento M (15 Un)
Massa	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	0,200 kg	0,600 kg
	Margarina Gradina Croissant	0,300 kg	0,900 kg
	Farinha de trigo	1,000 kg	3,000 kg
	Fermento biológico seco	0,020 kg	0,060 kg
	Sal refinado	0,010 kg	0,030 kg
	Açúcar refinado	0,100 kg	0,300 kg
	Ovos	0,300 kg	0,900 kg
	Água	0,100 kg	0,300 kg
Recheio	Pesto de manjeriçao	0,250 kg	0,750 kg
	Tomate seco	0,200 kg	0,600 kg
	Nozes	0,150 kg	0,450 kg
Total		2,630 kg	7,890 kg

Preparo:

1. Bata na masseira a farinha de trigo, fermento, sal, açúcar e ovos.
2. Adicione água e **Margarina Gradina Bolos e Petit Four** e bata até que o glúten tenha se desenvolvido.
3. Deixe descansar refrigerada (1 h).
4. Abra a massa e faça o envelopamento da **Margarina Gradina Croissant**.
5. Faça 4 dobras simples e abra a massa na espessura de 2 cm.
6. Corte em pedaços (6 cm x 10 cm), espalhe o pesto e o tomate seco e disponha na assadeira (20 x 10 cm), deixando um espaço entre os retângulos de massa. Polvilhe as nozes.
7. Deixe fermentar e asse.



Tempo de preparo
2 horas



Tempo de forno
30 minutos



Conservação
1 dia em exposição ou
3 dias refrigerado

PAIN AU CHOCOLAT



DESDE 1977

GRADINA

transforma o mais belo

PAIN AU CHOCOLAT

Ingredientes		Rendimento P (40 unidades de 75 g)	Rendimento M (80 unidades de 75 g)
Massa	Margarina Gradina Croissant	0,070 kg	0,140 kg
	Farinha de trigo	1,000 kg	2,000 kg
	Água gelada	0,460 kg	0,920 kg
	Ovo	0,050 kg	0,100 kg
	Açúcar refinado	0,120 kg	0,240 kg
	Fermento biológico seco	0,020 kg	0,040 kg
	Sal refinado	0,019 kg	0,038 kg
Folhagem	Margarina Gradina Croissant	0,400 kg	0,800 kg
Recheio	Recheio forneável sabor chocolate	0,900 kg	1,800 kg
Total		3,039 kg	6,078 kg

Preparo:

Massa

1. Bata todos os ingredientes na batedeira até dar ponto de véu.

Folhagem

1. Envelope a massa com **Margarina Gradina Croissant** e faça duas dobras duplas.
2. Refrigere por 30 minutos e faça uma dobra simples.

Montagem

1. Abra a massa com 1 cm de espessura e corte em retângulos de 6 x 9 cm.
2. Enrole os retângulos com recheio forneável sabor chocolate no centro da massa.
3. Pincele ovo sobre os pães.
4. Asse a 160 °C por 25 minutos.



Tempo de preparo
1 hora



Tempo de forno
25 minutos



Conservação
1 dia em temperatura ambiente ou 30 dias congelado

RECEITAS DE BOLOS E PETIT FOUR

Estrutura, sabor e acabamento profissional.



Nesta seção, reunimos preparos que valorizam a versatilidade e a performance da Gradina Bolos & Petit Four. São receitas para bolos estruturados, massas modeladas e petit fours com textura estável, sabor leve e alta percepção de qualidade.

Aqui, tradição encontra técnica.
E cada fatia é uma prova de excelência.

ÉCLAIR DE CAFÉ



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

ÉCLAIR DE CAFÉ

Ingredientes	Quantidade
Massa	
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	920 g
Água	1.000 g
Leite integral	1.000 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
Recheio	
Chocolate branco	7.500 g
Creme de leite UHT	2.500 g
Creme chantilly	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	1.000 g
Cobertura sabor chocolate meio amargo	500 g

Preparo:

Massa

1. Em uma panela, coloque a água, o leite e a margarina e leve para ferver.
2. Adicione a farinha de trigo peneirada com o sal e o açúcar e cozinhe a massa até que descole da panela.
3. Coloque a massa na batedeira e vá adicionando os ovos aos poucos, até obter uma massa homogênea.
4. 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.
5. Pincele óleo vegetal e, em seguida, polvilhe açúcar de confeiteiro sobre as éclairs.

6. Asse-as em forno a 160 °C por 30 minutos.
7. Reduza a temperatura para 140 °C e deixe por mais 30 minutos.

Recheio

1. Derreta o chocolate branco com o creme de leite e café solúvel para fazer uma ganache de café.
2. Misture bem e leve a geladeira para firmar.
3. Quando estiver gelado. Bata na batedeira com o globo.
4. Bata o chantilly e envolva na ganache para formar um creme leve. Transfira para saco de confeitar com bico para rechear.
5. Recheie as éclairs já frias.

Banho

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

Decoração

1. Bata o chantilly e aplique sobre as éclairs banhadas.
2. Molde grãos de café em moldes para chocolate com a cobertura meio amarga e aplique sobre o chantilly.



Tempo de preparo
1 hora



Tempo de forno
1 hora



Conservação
Éclair já assada: 1 dia em exposição/30 dias congelado
Recheio: 3 dias refrigerado



Rendimento
220 unidades

FINANCIERS



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

FINANCIERS

Ingredientes		Quantidade
Massa	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	1.000 g
	Mel	500 g
	Clara de ovo	1.600 g
	Açúcar de confeitador 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 confeitador 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 confeitar e porcione em forminhas de financier.
- Asse em forno preaquecido a 200 °C por 8 minutos, até que as bordas estejam douradas.
- 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.

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.

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**
15 minutos



**Tempo de
forno**
8 minutos



Conservação
1 dia em temperatura
ambiente/ 30 dias congelado
sem a cobertura e finalização



Rendimento
460 unidades de 10 g

GATEAU DE CHOCOLATE E PISTACHE



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

GATEAU DE CHOCOLATE E PISTACHE

Ingredientes	Quantidade
Mousse de Pistache	
Chocolate branco	2.000 g
Creme de leite UHT	800 g
Pasta de pistache	300 g
Creme chantilly	1.800 g
Gelatina em pó incolor	4 g
Massa	
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	1.000 g
Cacau em pó	470 g
Ovos	600 g
Açúcar mascavo	950 g

Ingredientes	Quantidade
Massa	
Açúcar refinado	950 g
Sal refinado	20 g
Leite Integral	20 g
Farinha de trigo	350 g
Pistaches picados	250 g
Ganache e Finalização	
Chocolate meio-amargo	1.800 g
Creme de leite UHT	200 g
Pistaches Inteiros	150 g
Cobertura sabor chocolate branco	200 g
Pó dourado comestível	QB

Preparo:

Base de chocolate

1. Derreta a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four** com o cacau em micro-ondas ou banho-maria. Reserve.
2. Na batedeira, com o globo, bata os ovos, os açúcares e o sal.
3. Adicione a mistura de cacau e margarina aos ovos batidos, misture o leite. Acrescente a farinha peneirada e os pistaches.
4. Porcione 510 g em formas de 20 x 20 cm e asse em forno preaquecido a 180 °C por 15 minutos. Reserve até esfriar.
5. Coloque a base de chocolate em um aro de montagem de 20 x 20 cm, e forre as laterais com folha de acetato.

Mousse de chocolate

1. Derreta o chocolate e o creme de leite em micro-ondas ou banho-maria, misturando para formar uma ganache. Adicione a pasta de pistache e misture até ficar homogêneo. Resfrie até atingir temperatura ambiente.
2. Bata o creme chantilly até ficar firme. .
3. Misture delicadamente a mistura de pistache ao chantilly, e finalize adicionando a gelatina hidratada e derretida.
4. Adicione 490 g do creme ao aro de montagem com a base de chocolate nivelando bem. Leve à geladeira para firmar.
5. Desmolde e corte o entremet em porções de aproximadamente 3 x 10 cm, com cerca de 100 g cada.
6. Faça decorações com os pistaches inteiros e a cobertura branca com pó dourado.

Dica do Chef:

Para otimizar a produção, os bolos podem ser congelados já recheados apenas para serem finalizados na ocasião do serviço. Assim você consegue fazer uma produção grande e ganhar agilidade na hora de montar a vitrine no dia a dia. Congele bem embalado em plástico filme e descongele de um dia para o outro em geladeira.



Tempo de preparo
3 horas



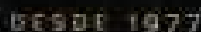
Tempo de forno
15 minutos



Conservação
3 dias em geladeira /
30 dias congelado sem a
cobertura e finalização



Rendimento
80 unidades de 190 g



transformation in the state

MADELEINES

Ingredientes		Quantidade
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

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

Cobertura e finalização

1. Derreta a cobertura e porcione cerca de 10 g na forma da madeleine.
2. Cubra com a madeleine assada apertando ligeiramente. Leve para geladeira para secar.
3. Tire as madeleines da forma, faça riscos sobre a cobertura e aplique o topping de sua preferência.

Dicas

1. 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.
2. 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.
3. Para Madeleines de Limão: adicione raspas de limão à massa das madeleines, banhe com cobertura branca e utilize raspas de limão como topping.

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**
15 minutos



**Tempo de
forno**
10 minutos



Conservação
1 dia em temperatura
ambiente/ 30 dias congelado
sem a cobertura e finalização



Rendimento
210 unidades de 30 g

PAIN AU CHOCOLAT BICOLOR



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

PAIN AU CHOCOLAT BICOLOR

Ingredientes	Quantidade
Massa base	
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	400 g
Farinha de trigo	4.000 g
Água	1.600 g
Ovos	400 g
Sal refinado	80 g
Açúcar refinado	400 g
Fermento biológico seco	60 g

Ingredientes	Quantidade
Margarina Gradina Croissant	2.000 g
Massa de chocolate	
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	500 g
Cacau em pó	300 g
Recheio	
Palitos de chocolate forneável	200 unidades
Finalização	
Calda de açúcar 1:1	500 g

Preparo:

Massa e finalização

1. Na batedeira, adicione todos os ingredientes da massa base, exceto a **Margarina Gradina Croissant**.
2. Sove a massa base na batedeira até obter ponto de véu. Use 1/5 da massa para colorir com cacau.
3. Cubra a massa base e deixe descansar em geladeira por cerca de 2 horas.
4. Modele a **Margarina Gradina Croissant** em retângulos de 1kg cada, com auxílio de plástico ou papel manteiga.
5. Divida a massa base em dois.
6. Envelope os retângulos de Gradina em cada porção de massa e faça uma dobra dupla e uma simples. Descanse por 30 minutos.
7. Bata a massa separada com o cacau e a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four**. Descanse por 30 minutos.
8. Aplique sobre a massa de base folhada, colando um um pouco de água.
9. Abra a massa em 4 milímetros em um retângulo.
10. Corte retângulos de 8 x 15 cm e e faça cortes superficiais diagonais com a lâmina na parte colorida.
11. Vire a parte colorida para baixo e posicione os palitos de chocolate forneáveis, na massa. Enrole.
12. Deixe fermentar até que estejam bem volumosos e balançando ligeiramente ao movimentar a forma.
13. Asse em forno preaquecido a 170 °C por cerca de 20 minutos e pincele calda de açúcar assim que saírem do forno.

Dica do Chef:

O pain au chocolat, assim como outras viennoiseries, pode ser produzido e congelado antes de fermentar. Organize sua produção para fazer volume desses produtos e congelá-los. Assim, você só precisa descongelar na véspera em geladeira, e deixá-los fermentar diariamente, facilitando a inclusão desses itens no seu cardápio.



Tempo de preparo
2 horas



Tempo de forno
20 minutos



Conservação
1 dia exposto em pista quente / 30 dias congelado sem fermentar



Rendimento
80 unidades de 190 g

BABKA DE CHOCOLATE COM LARANJA



GRADO 1997

GRADINA

Tradicional e Artesanal



BABKA DE CHOCOLATE COM LARANJA

Ingredientes		Rendimento P (4 Un)	Rendimento M (12 Un)
Massa	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	0,100 kg	0,300 kg
	Farinha de trigo	1,06 kg	3,18 kg
	Açúcar refinado	0,200 kg	0,600 kg
	Fermento biológico seco	0,020 kg	0,060 kg
	Sal refinado	0,010 kg	0,030 kg
	Ovos	0,300 kg	0,900 kg
	Água	0,250 kg	0,750 kg
Recheio	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	0,200 kg	0,600 kg
	Cacau	0,060 kg	0,180 kg
	Açúcar refinado	0,100 kg	0,300 kg
	Açúcar mascavo	0,100 kg	0,300 kg
	Laranja Bahia	3 unidades	9 unidades
Calda	Açúcar refinado	0,100 kg	0,300 kg
	Água	0,100 kg	0,300 kg
Total		2,400 kg	7,200 kg

Preparo:

1. Junte a farinha, o açúcar, o fermento e o sal. Bata e adicione os ovos e água aos poucos.
2. Adicione a margarina, bata bem e deixe descansar (1 h sob refrigeração).
3. Faça uma pasta com a margarina, os açúcares, o cacau e as raspas da laranja.
4. Porcione a massa (460 g) e abra cada uma com 2 cm de espessura.
5. Espalhe a pasta de margarina sobre cada porção, deixando 1 cm de borda.
6. Enrole no sentido horizontal e corte ao meio, no sentido do comprimento.
7. Trance as duas metades e repita o mesmo processo com o restante das massas. Deixe fermentar e asse.
8. Pincele com uma calda feita com o açúcar e a água.



Tempo de preparo
1 hora e 30 minutos



Tempo de forno
20 minutos



Conservação
1 dia em exposição ou
3 dias refrigerado

BOLO DE NOZES COM GELEIA DE FIGO



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

BOLO DE NOZES COM GELEIA DE FIGO

Ingredientes	Rendimento P (5 Un)	Rendimento M (10 Un)	Ingredientes	Rendimento P (5 Un)	Rendimento M (10 Un)
Massa			Recheio de Brigadeiro de Nozes		
Margarina Gradina Bolos e Petit Fours	230 g	460 g	Margarina Gradina Bolos e Petit Fours	15 g	30 g
Açúcar refinado	350 g	700 g	Montagem		
Ovos	275 g	550 g	Calda de açúcar	150 g	300 g
Leite integral	225 g	450 g	Geléia de figo	160 g	320 g
Farinha de trigo	350 g	700 g	Finalização		
Amido de milho	20 g	40 g	Margarina Gradina Bolos e Petit Fours	500 g	1.000 g
Fermento químico (pó)	15 g	30 g	Açúcar refinado	290 g	580 g
Essência de baunilha	15 g	30 g	Água	75 g	150 g
Recheio de Brigadeiro de Nozes			Clara de ovo	140 g	280 g
Leite integral	790 g	1.580 g	Essência de baunilha	10 g	20 g
Açúcar refinado	200 g	400 g	Corante alimentício lipossolúvel	QB	QB
Nozes picadas	150 g	300 g			

Preparo:

Massa

1. Bata a **Margarina Gradina Bolos e Petit Fours** com o açúcar até formar um creme claro. Adicione os ovos em duas partes e bata para misturar.
2. Adicione à batedeira os secos peneirados e os líquidos até obter uma massa homogênea.
3. Porcione 290 g em cinco formas com fundo falso de 12 cm untadas e enfarinhadas.
4. Asse em forno preaquecido a 170 °C por 40 minutos.

Recheio de brigadeiro

1. Faça o brigadeiro com todos os ingredientes até o ponto que o fundo da panela comece a aparecer.
2. Coloque em uma forma com plástico filme em contato e deixe esfriar.

Montagem

1. Nivele os bolos. Forre as laterais de um aro de 12 cm com acetato.
2. Coloque a base do bolo e molhe com 10 ml de calda.
3. Cubra com 115 g do recheio de nozes e 30 g de geleia de figo.
4. Repita o processo, intercalando entre massa, calda e recheio.
5. Reserve o bolo na geladeira por 12 horas.

Finalização

1. Com o açúcar, a água e a clara de ovo, faça o merengue italiano.
2. Na batedeira, com o merengue morno, adicione a Margarina Gradina Bolos e Petit Fours em temperatura ambiente.
3. Adicione a essência de baunilha e bata até obter um creme liso.
4. Separe 200 g e tinta com o corante.
5. Cubra o bolo e decore com flores de açúcar e creme de baunilha colorido.

Dica

Você pode variar o recheio com sabores do seu portfólio, como creme de confeiteiro e geleia de morango. Personalize seu bolo com flores, corações e os dizeres que preferir.



Tempo de preparo
1 hora e 30 minutos



Tempo de forno
40 minutos a 170 °C



Conservação
3 dias sob refrigeração/30 dias congelado sem finalização

MIL-FOLHAS DE CHOCOLATE



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

MIL-FOLHAS DE CHOCOLATE

Ingredientes		Rendimento P (38 unidades de 100 g)	Rendimento M (76 unidades de 100 g)
Massa	Margarina Gradina Folhados	0,700 kg	1,400 kg
	Farinha de trigo pastel	0,900 kg	1,800 kg
	Cacau em pó 100%	0,100 kg	0,200 kg
	Sal refinado	0,014 kg	0,028 kg
	Clara de ovo	0,120 kg	0,240 kg
	Água gelada	0,480 kg	0,960 kg
Recheio	Chocolate meio amargo	0,500 kg	1,000 kg
	Creme de leite UHT	0,250 kg	0,500 kg
	Chantilly	0,560 kg	1,120 kg
Finalização	Açúcar de confeiteiro	QB	QB
Total		3,624 kg	7,248 kg

Preparo:

Massa

1. Bata na batedeira a farinha, o cacau, o sal, a clara de ovo e a água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Abra a massa e envelope a **Margarina Gradina folhados**.
3. Faça 3 dobras duplas.
4. Abra a massa em 0,8 cm e asse em forno preaquecido a 180 °C por 30 minutos.
5. Corte a massa assada em retângulos de 4 x 8 cm.

Recheio

1. Faça uma ganache e resfrie.
2. Bata o chantilly gelado e misture em três partes na ganache.
3. Recheie com um saco de confeitar.

Finalização

1. Polvilhe açúcar de confeiteiro e finalize com aparas de massa folhada e um pouco de recheio.



Tempo de preparo
1 hora e 30 minutos



Tempo de forno
30 minutos



Conservação
1 dia em temperatura ambiente ou
30 dias congelado

PANETONE



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

PANETONE

Ingredientes		Rendimento P (12 unidades de 500 g)	Rendimento M (24 unidades de 500 g)
Esponja	Farinha de trigo	300 g	600 g
	Água	480 g	960 g
	Fermento Biológico seco	130 g	260 g
Massa	Margarina Gradina Bolos e Petit Fours	900 g	1.800 g
	Farinha de trigo	1.500 g	3.000 g
	Açúcar	450 g	900 g
	Leite em pó	50 g	100 g
	Água	320 g	640 g
	Mel	150 g	300 g
	Essência de Panetone	30 g	60 g
	Gemas	530 g	1.060 g
	Sal	20 g	40 g
	Frutas cristalizadas	1.350 g	2.700 g
Total		6.210 g	12.420 g

Preparo:

Massa

1. Prepare a esponja misturando todos os ingredientes e deixe fermentar por 1 hora.
2. Na masseira adicione a esponja, a farinha, o açúcar, o leite em pó, a água, o mel e a essência.
3. Adicione a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four** em ponto pomada, as gemas e incorpore bem.
4. Acrescente o sal e por último incorpore as frutas cristalizadas com cuidado.
5. Despeje a massa na forma de panetone e deixe fermentar por no mínimo 3 horas.
6. Comece assando em forno pré-aquecido a 150 °C durante 10 minutos.
7. Diminua a temperatura para 120 °C durante 30 minutos (Temp. Final Interna: 95 °C).



Tempo de preparo
1 hora



Tempo de forno
55 minutos a 160 °C



Conservação
3 dias sob refrigeração

PETIT FOUR
SALGADO



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

PETIT FOUR SALGADO

Ingredientes		Rendimento P (120 unidades de 20 g)	Rendimento (240 unidades de 20 g)
Massa	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	0,750 kg	1,500 kg
	Farinha de trigo	0,900 kg	1,800 kg
	Sal refinado	0,030 kg	0,060 kg
	Queijo parmesão ralado	0,030 kg	0,060 kg
	Ovo	0,180 kg	0,360 kg
	Creme de leite UHT	0,150 kg	0,300 kg
Finalização	Oleaginosas	0,100 kg	0,200 kg
	Ervas frescas	QB	QB
	Gergelim preto e branco	0,050 kg	0,100 kg
Total		2,190 kg	4,380 kg

Preparo:

Massa

1. Misture a farinha de trigo com **Margarina Gradina Bolos e Petit Four**.
2. Adicione o restante dos ingredientes e bata na batedeira até formar uma massa.
3. Abra a massa com cerca de 1 cm de espessura e corte nos formatos desejados.

Finalização

1. Pincele com ovo e cubra os petit fours com as oleaginosas, as ervas e o gergelim.
2. Asse a 150 °C durante 30 minutos.



Tempo de preparo
30 minutos



Tempo de forno
30 minutos



Conservação
1 dia em temperatura
ambiente ou
30 dias congelado

TARTELETE DE CHOCOLATE AO LEITE



DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte

TARTELETE DE CHOCOLATE AO LEITE

Ingredientes		Quantidade P	Quantidade M
Massa de torta	Margarina Gradina Bolos e Petit Fours	0.125 g	0.250 g
	Açúcar refinado	0.090 g	0.180 g
	Ovos	0.050 g	0.100 g
	Farinha de trigo	0.300 g	0.600 g
	Sal refinado	0.002 g	0.004 g
Recheio	Margarina Gradina Bolos e Petit Fours	0.042 g	0.084 g
	Creme culinário Cukin	0.190 g	0.380 g
	Chocolate meio amargo picado	0.800 g	1.600 g
	Rum	0.080 g	0.160 g
	Geleia de laranja	0.200 g	0.400 g
Finalização	Laranja laminada	0.050 g	0.100 g
	Chocolate	0.080 g	0.160 g
Total		2 unidades	4 unidades

Preparo:

Massa de torta

1. Bata a margarina com açúcar, adicione os ovos, a farinha e o sal. Misture até que fique homogêneo.
2. Embale e leve para a geladeira por 3 horas.
3. Abra em placas com espessura de 0,4 cm. Leve à geladeira por 30 minutos.
4. Disponha 280 g de massa na forma de fundo removível de 20 cm de diâmetro.
5. Asse em forno pré-aquecido a 170 °C por cerca de 20 minutos.

Recheio

1. Aqueça o creme de leite culinário e despeje sobre o chocolate picado.

2. Adicione a margarina e homogenize com um mixer.

Montagem

1. Coloque 100 g de geleia sobre a massa assada.
2. Cubra com 600 g de ganache.
3. Leve para a geladeira até firmar.

Finalização

1. Finalize com morangos cortados e chocolate derretido.

Dica:

Para decoração temática de Páscoa, utilize ovinhos de chocolate, farelos de massa ou biscoito triturado e chocolate/cobertura derretida.



Tempo de preparo
40 minutos

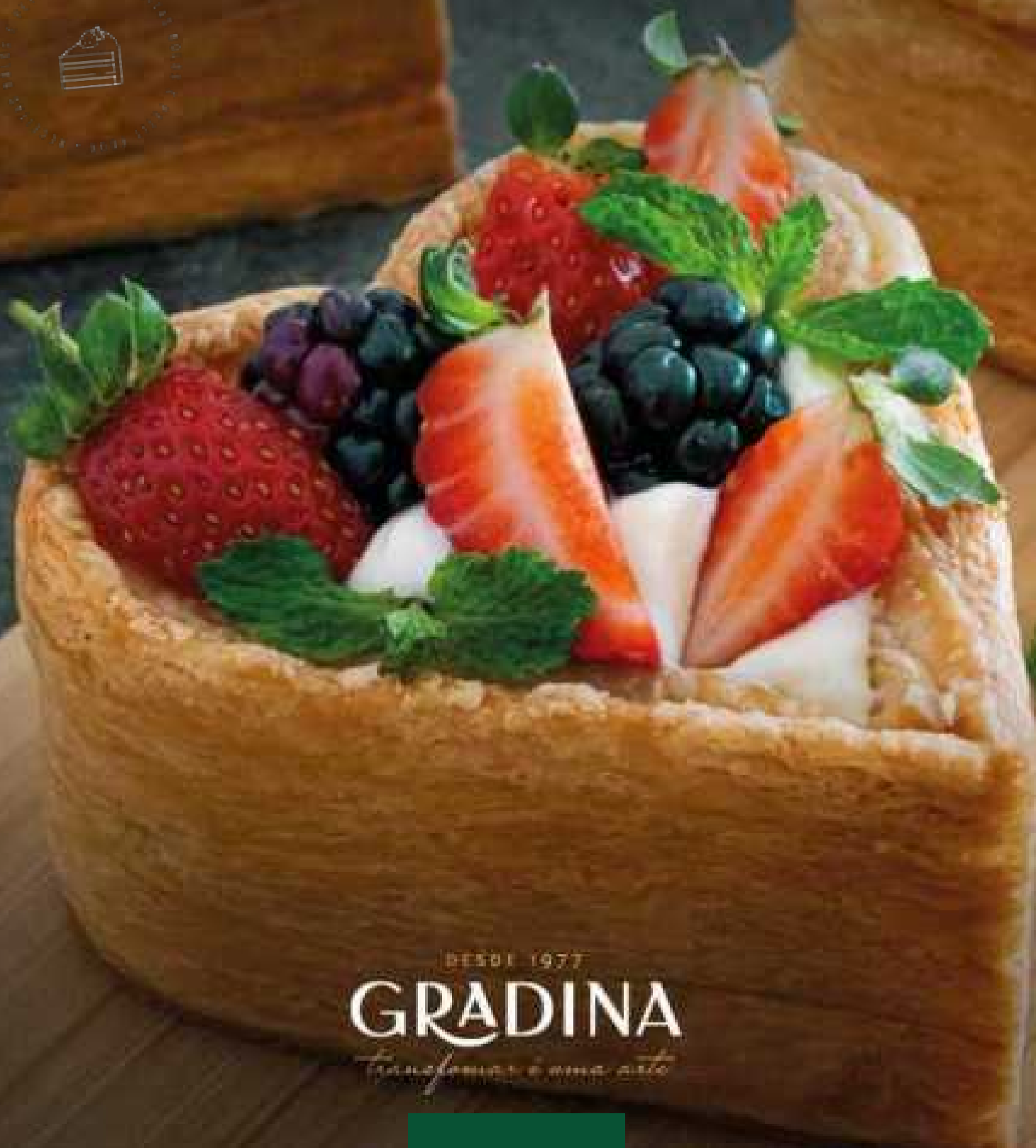


Tempo de forno
20 minutos - 170 °C



Conservação
3 dias sob refrigeração

VOL-AU-VENT DE FRUTAS VERMELHAS



DESDE 1977

GRADINA

PASTELARIA E CONFEITARIA

VOL-AU-VENT DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes	Rendimento P (7 Un)	Rendimento M (14 Un)
Massa folhada		
Margarina Gradina Folhados	350 g	700 g
Farinha de trigo pastel	500 g	1.500 g
Sal refinado	7 g	15 g
Clara de ovo	60 g	120 g
Água gelada	240 g	480 g
Creme Legere		
Leite integral	1.000 g	2.000 g
Açúcar refinado	200 g	400 g

Ingredientes	Rendimento P (7 Un)	Rendimento M (14 Un)
Creme Legere		
Gema de ovo	300 g	600 g
Essencia de baunilha	10 g	20 g
Amido de milho	60 g	120 g
Creme chantilly	400 g	800 g
Finalização		
Amora inteiras	150 g	300 g
Morango	300 g	600 g
Folhas de hortelã	QB	QB

Preparo:

Massa folhada

1. Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e a água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Abra a massa e envelope a **Margarina Gradina Folhados**.
3. Faça 3 dobras duplas.
4. Corte a massa ao meio, reserve uma metade.
5. Abra com 0,7 cm de espessura e recorte tiras de 20 x 3,5 cm e com o aro de 9 x 9 cm em formato de coração faça o corte da base.
6. Recorte tiras de 0,7 cm na lateral no sentido da laminação.
7. Vire as tiras e coloque sobre a faixa de massa de modo que veja a laminação.
8. Abra a massa com 0,5 cm de espessura e corte em tiras de 20 x 3,5 cm.
9. Coloque peso sobre a massa para manter o formato.
10. Asse em forno preaquecido a 170 °C por cerca de 20 minutos ou até dourar.

Creme Legere

1. Em uma panela aqueça o leite.
2. Misture o açúcar, as gemas, a essência de baunilha e o amido de milho.
3. Faça a temperagem da mistura de gemas.
4. Volte para a panela, mexendo sempre com o fouet. Ao ferver, mexa por cerca de 10 minutos.
5. Divida o creme em dois (cerca de 785 g).
6. Leve uma parte para resfriar com filme em contato.
7. Bata o creme chantilly e adicione delicadamente em 785 g de creme base de baunilha já frio.

Finalização

1. Coloque 280 g de creme legere na massa folhada de coração.
2. Finalize com morangos cortados em 4, amoras inteiras e folhas de hortelã.



Tempo de preparo
1 hora



Tempo de forno
40 minutos a 170 °C



Conservação
3 dias sob refrigeração/30 dias
congelado sem finalização

VOL-AU-VENT



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte

VOL-AU-VENT

Ingredientes	Rendimento P (2 Un)	Rendimento M (4 Un)
Massa		
Margarina Gradina Folhados	1.000 g	2.000 g
Farinha de trigo pastel	1.000 g	2.000 g
Sal	14 g	28 g
Clara de ovo	120 g	240 g
Água	420 g	840 g
Recheio		
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	50 g	100 g
Cebola picada	120 g	240 g
Alho picado	10 g	20 g

Ingredientes	Rendimento P (2 Un)	Rendimento M (4 Un)
Recheio		
Camarão médio limpo	600 g	1.200 g
Requeijão forneável	250 g	500 g
Salsa	QB	QB
Montagem		
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	20 g	40 g
Camarão pequeno limpo	120 g	240 g
Sal refinado	QB	QB
Pimenta-do-reino	QB	QB

Preparo:

Massa

- Na masseira, bata a farinha, o sal, a clara e a água até obter uma massa uniforme.
- Entre dois plásticos, molde a **Margarina Gradina Folhados** (20 °C) em um retângulo.
- Abra a massa (8 °C) em um quadrado.
- Coloque a massa sobre a margarina e envelope, manuseando com os plásticos por fora.
- Abra a massa verticalmente, até que fique com 1 cm de espessura, e faça uma dobra dupla.
- Abra a massa da mesma forma e faça uma dobra simples. Repita por mais 3 vezes.

- Leve a massa ao freezer por 1 hora.
- Abra a massa em um retângulo de 4 mm de espessura.

Recheio

- Refogue a cebola e o alho na **Margarina Gradina Bolos e Petit Four**.
- Acrescente o camarão picado e cozinhe por alguns minutos.
- Desligue o fogo, adicione o requeijão forneável e a salsinha picada.

Montagem

- Sele os camarões pequenos e tempere com sal e pimenta-do-reino.
- Corte a massa folhada no formato de vol-au-vent, com aros de 4 cm e 2,5 cm.
- Pincele egg wash.
- Asse a 180 °C por 20 minutos.
- Depois de assado, recheie os vol-au-vent com 10 g do recheio e finalize com camarões em cima.

Dica do Chef:

Para fazer um vol-au-vent redondo, faça o corte da massa e deixe descansar antes de assar. Utilize uma grade sobre a massa folhada no forno para limitar o salto de forno.



Tempo de preparo
35 minutos



Tempo de forno
20 minutos a 180 °C



Conservação
Recheio: 3 dias em geladeira/
Massa: 3 meses congelada sem assar

BÔNUS

PRINCIPAIS MÉTODOS

de laminação da margarina
específica na massa



MÉTODO ALEMÃO

Vamos entender a preparação da massa folhada pelo método alemão a partir dos seguintes passos:

Passo 1:

A preparação da massa pode ser feita de forma mecânica ou manual. Use ambas as técnicas ao preparar a massa mecanicamente para permitir um desenvolvimento lento do glúten. Ao preparar manualmente, amasse a farinha, a água gelada e o sal em uma barba de café até que a massa fique lisa e elástica.

É essencial ter a margarina específica e a massa com a mesma consistência, para que as camadas laminadas sejam alinhadas. Se a margarina específica for mais dura do que a massa, ela irá se infiltrar pela massa durante o processo de laminação.



Passo 2:

Enrole a massa em uma bola e deixe descansar antes de incorporar a margarina específica. A massa pode ser enfiada na geladeira.



Passo 3:

Pegue o bloco de margarina e dê forma a ele. Coloque-o no centro da massa.



Passo 4:

Faça um bloco de margarina específico, dando-lhe formato retangular com a mesma espessura da primeira camada da massa.



A consistência da margarina deve ser a mesma da massa, para permitir que ela deslize e forme uma "película" durante a rolagem e a dobra. Se estiver muito dura, a margarina irá quebrar a estrutura laminada. Por outro lado, se estiver muito macia, a margarina irá se esmagar e misturar a massa.



Passo 5:

Dobre todas as quatro pontas para o centro, para que toda a gordura fique enfiada na massa. Agora, você estenderá por que as dobras foram enroladas a um quarto da espessura da parte central da massa. As quatro pontas, quando dobradas sobre si mesmas, garantem que a margarina fique constantemente no meio da massa. Enfiar a massa e deixe a descansar na geladeira por 20 minutos.



Passo 6:

Pegue a bola de massa descansada e corte uma cruz na parte superior da massa, cortando-a pela metade com uma faca.



Passo 7:

Alise a massa em um retângulo. O comprimento do retângulo deve ser três vezes maior que a largura e a espessura deve ser de aproximadamente 7 mm. Agora, dobre a massa novamente para formar um bloco. Isso é chamado de "dobras simples".



Passo 8:

Puxe as pontas cortadas da massa e role para formar um quadrado. Agora, enrole cada canto do quadrado para formar um formato de "x". A espessura dos cantos deve ser um quarto da espessura do centro.



Passo 9:

Alise a massa e repita o último passo mais cinco vezes para obter seis voltas simples. É importante garantir que as extremidades fechadas estejam do mesmo lado ao rolar a massa.



MÉTODO INGLÊS

A diferença entre os métodos alemão e inglês está essencialmente na rolagem da massa. A preparação da massa é a mesma do primeiro passo do método alemão. Vamos entender a preparação da massa folhada pelo método inglês a partir dos seguintes passos:



Passo 1:

Faça a massa como no método alemão, mas em vez de fazer uma bola, abra a massa em uma folha e deixe descansar.



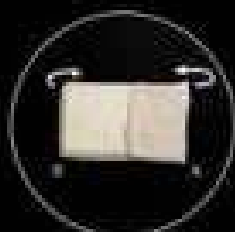
Passo 2:

Abra a massa em um retângulo que seja quase três vezes maior que a largura e com 7 mm de espessura.



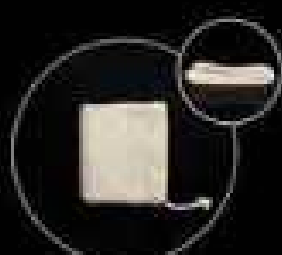
Passo 3:

Abra o bloco de margarina específico para que ele tenha dois terços do comprimento do retângulo.



Passo 4:

Primeiro dobre a parte marcada com 'A' sobre a margarina, seguido da parte marcada com 'B'. A mesma atenção deve ser dada à extremidade dobrada e à direção de enrolamento.



Passo 5:

Abra novamente a massa folhada até atingir 7 mm de espessura e o mesmo tamanho do retângulo feito no segundo passo. Faça mais cinco voltas simples ou quatro voltas duplas. Abra a massa em um retângulo, onde o comprimento seja pelo menos quatro vezes maior que a largura. Dobre a massa em livro.

A massa deve descansar por pelo menos 30 minutos após cada dobra em livro.

PARABÉNS

POR CHEGAR ATÉ AQUI!

Criamos esse material com muito carinho e cada página virada, cada receita testada e cada técnica praticada são provas do nosso compromisso em ajudar na sua evolução para transformar ingredientes em verdadeiras obras de arte.

Dominar a folhagem, a confeitaria e a panificação exige paciência, prática constante e paixão. Lembre-se: cada nova receita traz uma oportunidade de aprendizado e até mesmo quando algo não sai como o planejado, você ganha experiência para acertar ainda mais na próxima.

Coloque suas mãos na massa, ouse experimentar novas combinações, adapte receitas ao seu jeito e encante quem provar suas criações. A prática é o ingrediente que faz o seu talento crescer a cada dia!

Que este material seja só o começo de uma jornada deliciosa, feita de descobertas, aromas, texturas e momentos especiais compartilhados.



DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



DESCUBRA MAIS EM

@gradinaemcasa



@gradinaconhe



Gradina é uma marca registrada da Seara