

BABKA DE CHOCOLATE
COM LARANJA

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



BABKA DE CHOCOLATE COM LARANJA

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (4 UNIDADES)	RENDIMENTO MÉDIO (12 UNIDADES)
Massa	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
	Gradina Bolos e Petit Four	0,100 kg	0,300 kg
Recheio	Cacau	0,060 kg	0,180 kg
	Gradina Bolos e Petit Four	0,200 kg	0,600 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 (1h 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 om o açúcar e a água.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
1h30	20 minutos	1 dia em exposição ou 3 dias refrigerado

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte