

BRIE FOLHADO

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



BRIE FOLHADO

INGREDIENTES		RENDIMENTO P (20 UN)	RENDIMENTO M (40 UN)
Massa folhada	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
	Margarina Gradina Folhados	700 g	1.400 g
Recheio	Queijo Brie inteiro	20 unidades de 125 g	40 unidades de 125 g
Massa	Mel	750 ml	1.500 ml
	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 água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Envolpe 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	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
30 minutos	12 minutos a 200 °C	consumo imediato

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte