

BRIOCHE MIL CAMADAS

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



BRIOCHE MIL CAMADAS

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (5 UNIDADES)	RENDIMENTO MÉDIO (15 UNIDADES)
Massa	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
	Gradina Bolos e Petit Four	0,200 kg	0,600 kg
	Gradina Croissant	0,300 kg	0,900 kg
Recheio	Pesto de manjeriço	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 **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	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
2 horas	30 minutos	1 dia em exposição ou 3 dias refrigerado

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte