

CASA DE GINGERBREAD

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte



CASA DE GINGERBREAD

INGREDIENTES		QUANTIDADE	CUSTO (R\$)
Massa	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	1.000 g	16,10
	Açúcar mascavo	900 g	8,97
	Melado de cana	700 g	17,64
	Ovo	300 g	4,40
	Essência de baunilha	QB	-
	Farinha de trigo	2.500 g	5,23
	Gengibre em pó	25 g	0,86
	Canela em pó	15 g	1,20
	Fermento químico	40 g	1,02
	Cravo em pó	QB	-
	Noz-moscada em pó	QB	-
	Sal refinado	10 g	0,01
Cobertura	Cobertura sabor chocolate branco	600 g	18,24

PREPARO

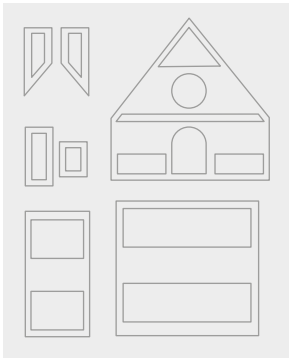
Massa

1. Bata a margarina com o açúcar mascavo e o melado até obter um creme claro.
2. Adicione os ovos e a essência de baunilha.
3. Acrescente os secos e misture com a raquete da batedeira até formar uma massa.
4. Abra a massa em 0,4 cm de espessura e corte as partes da casa, utilizando os moldes.
5. Asse em forno preaquecido a 160 °C por 20 minutos.

Cobertura

1. Derreta a cobertura e, utilizando um cone de papel-manteiga ou pequeno saco de confeitaria, aplique a decoração em cada parte da casa.
2. Utilize a cobertura para colar as partes da casa sobre uma base para bolos de 15 cm de diâmetro.

Dica: Utilize o estencil para fazer o corte do biscoito no formato da casa.



DICA DO CHEF

Para Casas de *Gingerbread* perfeitas é importante que os biscoitos sejam perfeitamente cortados e mantenham o formato. A **Margarina Gradina Bolos e Petit Four** tem a textura perfeita para esse tipo de manuseio. A massa é fácil de cortar sem se deformar, e depois de assado o biscoito mantém a forma original. Isso garante o encaixe das partes.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
30 minutos	20 minutos	3 dias em temperatura ambiente 30 dias congelado sem a cobertura e finalização
RENDIMENTO: 15 casas de <i>Gingerbread</i> de 350 g / CUSTO: R\$ 73,67		

Conheça a linha completa de Gradina



*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 para calcular o custo ideal para o seu estabelecimento. Com um custo de R\$ 14 por kg e margem de 89%, o preço de venda seria aproximadamente R\$ 127 por kg.

CUSTO*: R\$ 4,91
VENDA*: R\$ 45,00

GANHO*
R\$ 40,09
Por unidade