

CROCANTE DE FIGO
COM AMÊNDOAS

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



CROCANTE DE FIGO COM AMÊNDOAS

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
Massa do pão		
Leite integral morno	250 ml	500 ml
Fermento biológico seco instantâneo	10 g	20 g
Açúcar refinado	100 g	200 g
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	80 g	160 g
Sal Refinado	1 g	2 g
Ovos	100 g	200 g
Farinha de Trigo	600 g	1200 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		
Farinha de amêndoas	120 g	240 g
Açúcar refinado	125 g	250 g
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	120 g	240 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 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 em manga de confeitar.

Frangipane

1. Misture todos os ingredientes até homogeneizar e coloque em 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	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
2 horas	30 minutos a 160°C	3 dias sob refrigeração/ 30 dias congelado cru