

CROISSANT LAÇO

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



CROISSANT LAÇO

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CUSTO
Massa		
Farinha de trigo	4.000 g	
Água	1.600 g	
Ovos	400 g	
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	400 g	
Sal refinado	80 g	

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CUSTO
Açúcar refinado	400 g	
Fermento biológico seco	60 g	
Margarina Gradina Croissant	2.000 g	
Finalização		
Calda de açúcar 1:1	300 g	
Recheio	8.000 g	

PREPARO

Massa e finalização

- Na batedeira, adicione todos os ingredientes da massa, exceto a **Margarina Gradina Croissant**.
- Sove a massa na batedeira até obter ponto de véu.
- Cubra a massa e descanse em geladeira por cerca de 2 horas.
- Modele a **Margarina Gradina Croissant** em retângulos de 1kg cada, com auxílio de plástico ou papel manteiga.
- Divida a massa dois.
- Envelope os retângulos de margarina em cada porção de massa e faça uma dobra dupla e uma simples. Deixe descansar por 30 minutos.

- Abra cada massa em retângulos de 30 x 20 cm com 1,5 cm de espessura e congele por 1h.
- Corte tiras de 5 mm da lateral menor do retângulo e vá colando sobre a própria massa com um pouco de água.
- Repita o processo até cobrir toda a superfície e obter um quadrado de 20x20 cm. Congele novamente por 1h.
- Passe farinha na massa e abra na espessura de 0,4 mm.
- Corte retângulos de 18x6 cm. Vire a parte com a laminação para baixo e una as pontas de cada lateral menor do retângulo, formando duas pontas.
- Una as duas pontas no centro da massa, pressionando com as laterais para formar o laço. Corte uma tira de 10x2 cm para fazer o centro do laço.
- Deixe fermentar até que esteja bem volumoso e que balance levemente ao movimentar a forma.
- Asse em forno preaquecido a 170 °C por 20 minutos e pincele com calda de açúcar assim que saírem do forno.

Recheio

- Depois de frio, recheio com bico e saco de confeitaria preenchendo a cavidade do laço.

DICA DO CHEF

Explore a técnica do croissant bicolor, que ganha ainda mais destaque nessa modelagem fazendo linhas verticais no laço, dando um toque de cor ao seu produto.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
2 horas	20 minutos	3 dias sob refrigeração/ 30 dias congelado sem fermentar
RENDIMENTO: 80 unidades de 190 g / CUSTO UNITÁRIO: R\$ x.xxx,xx		

* 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 no para calcular o custo ideal para o seu estabelecimento.

** Considerando o custo de x reais por Kg do produto finalizado e aplicando uma margem de x% sobre os ingredientes, você pode praticar o preço de venda em torno de R\$X por kg.

CONHEÇA
A LINHA
COMPLETA
DE GRADINA

