

CROISSANT LUA

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte



CROISSANT LUA

INGREDIENTES		QUANTIDADE	CUSTO (R\$)
Massa	Farinha de trigo	4.000 g	8,36
	Água	1.600 mL	-
	Ovos	400 g	5,87
	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	400 g	6,44
	Sal refinado	80 g	0,12
	Açúcar refinado	400 g	1,70
	Fermento biológico seco	60 g	2,50
	Margarina Gradina Croissant	2.000 g	32,20
Massa de Chocolate	Cacau em pó	300 g	18,87
	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	500 g	8,05
Recheio	Recheio	2.400 g	-
	Calda de açúcar 1:1	300 g	1,28

PREPARO - Massa

1. Na batedeira, adicione todos os ingredientes da massa base, exceto a **Margarina Gradina Croissant**.

2. Sove a massa base na batedeira até obter ponto de véu. Separe 1/5 da massa para colorir com cacau.

3. Cubra a massa base e descanse em geladeira por cerca de 2 horas.

4. Modele a **Margarina Gradina Croissant** em retângulos de 1kg cada, com auxílio de plástico ou papel-manteiga.

5. Divida a massa base em dois.

6. Envolpe os retângulos em cada porção de massa e faça uma dobra dupla e uma simples. Descanse por 30 minutos.
7. Bata a massa separada com o cacau e mais **Margarina Gradina Bolos e Petit Four**. Descanse por 30 minutos.

8. Aplique sobre a massa de base folhada, colando com um pouco de água.

9. Abra cada massa em retângulos de 30 x 20 cm com 1,5 cm de espessura e congele por 1h.

10. Corte tiras de 5 mm da lateral menor do retângulo e vá colando sobre a própria massa com um pouco de água.

11. Repita o processo até cobrir toda a superfície e obter um quadrado de 20 x 20 cm. Gele por 30 minutos.
12. Passe farinha na massa e abra na espessura de 0,4 mm.

13. Corte com um aro de 10 cm de diâmetro e adicione 25 g de recheio da sua preferência.

14. Feche bem e abra em formato de meia lua rolando com as mãos e afinando as pontas sobre a bancada.

15. Deixe fermentar utilizando um aro de 5 cm e um aro de 10 cm para manter o formato. Asse em forno preaquecido a 175 °C por 15 minutos.

16. Pincele calda de açúcar para finalizar.
- Dica: Utilize um aro de 10 cm diâmetro e uma forma de 5 cm de diâmetro como guias para modelagem e assamento.

DICA DO CHEF

A laminação bicolor agrega elegância ao produto final.
Os recheios podem ser variados, podendo ser inseridos ou depois do assamento a depender se forem forneáveis.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
2h	15 minutos	1 dia em exposição 30 dias modelado e recheado sem assar
RENDIMENTO: 80 mini croissants de 50 g / CUSTO: R\$ 85,38		

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\$ 21,35 por kg e margem de 55%, o preço de venda seria aproximadamente R\$ 47 por kg.

CUSTO*: R\$ 1,07
VENDA*: R\$ 8,00

GANHO*
R\$ 6,93
Por unidade