

CROISSANT SUÍÇO  
COM SALAME DE ALHO NEGRO

DESDE 1977

GRADINA  
*transformar é uma arte*



# CROISSANT SUÍÇO COM SALAME DE ALHO NEGRO



Gourmet

| INGREDIENTES |                                      | QUANTIDADE | CUSTO (R\$) |
|--------------|--------------------------------------|------------|-------------|
| Massa        | Farinha de trigo                     | 4.000 g    | 8,38        |
|              | 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       |
| Recheio      | Ricota triturada                     | 2.000 g    | 75,03       |
|              | Requeijão forneável                  | 2.000 g    | 96,00       |
|              | Salame de Alho Negro Seara Gourmet   | 2.000 g    | 432,25      |
|              | Salsa picada                         | QB         | -           |

## PREPARO

### Massa

- 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 1 kg cada, com auxílio de plástico ou papel-manteiga.
- Divida a massa em dois.
- Envelope os retângulos de **Margarina Gradina Croissant** em cada porção de massa e faça uma dobra dupla e uma simples. Descanse 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 20 x 20 cm. Leve à geladeira por 20 minutos.
- Passe farinha na massa e abra na espessura de 0,4 mm. Reserve na geladeira.

### Recheio

- Misture a ricota triturada, com o requeijão forneável, as fatias de **Salame de Alho Negro Seara Gourmet** cortadas ao meio e a salsa.

### Montagem

- Corte retângulos de 20 x 6 cm. Vire a parte com a laminação para baixo, recheie com 50 g da mistura de ricota e **Salame de Alho Negro Seara Gourmet**.
- Una as pontas.
- Deixe fermentar até que esteja bem volumoso e que balance levemente ao movimentar a forma.
- Asse em forno preaquecido a 175 °C por 20 minutos.

## DICA DO CHEF

O Croissant suíço fica bem com recheios doces e salgados, uma opção doce clássica é feita com amêndoas.

| TEMPO DE PREPARO                                     | TEMPO DE FORNO | CONSERVAÇÃO                                                   |
|------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------|
| 2h                                                   | 20 minutos     | 1 dia em exposição<br>30 dias congelado com recheio sem assar |
| RENDIMENTO: 96 unidades de 125 g / CUSTO: R\$ 660,49 |                |                                                               |

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\$ 55 por kg e margem de 54%, o preço de venda seria aproximadamente R\$ 120 por kg.

CUSTO\*: R\$ 6,88  
VENDA\*: R\$ 15,00

GANHO\*  
R\$ 8,12  
Por unidade