

CROOKIE
CROISSANT COOKIE

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte



CROOKIE - CROISSANT COOKIE

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CUSTO
Massa Croissant		
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	
Açúcar refinado	400 g	
Fermento Biológico Seco	60 g	
Margarina Gradina Croissant	2.000 g	

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CUSTO
Finalização Croissant		
Calda de açúcar 1:1	300 g	
Massa Cookie		
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	1.700 g	
Ovos Pasteurizados	1.700 g	
Açúcar refinado	1.700 g	
Açúcar mascavo	850 g	
Sal refinado	40 g	
Farinha de trigo	4.000 g	
Chips Forneáveis sabor Chocolate	1.700 g	

PREPARO

Massa e finalização do Croissant

- Na batedeira, adicione todos os ingredientes da massa, exceto a **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 Gradina em cada porção de massa e faça uma dobra dupla

e uma simples. Descanse por 30 minutos.

- Abra cada massa em retângulos com 4 mm de espessura.
- Corte triângulos de 30 de altura e 8 cm de base, enrole.
- Deixe fermentar até que estejam bem volumosos.
- Asse em forno preaquecido a 170 °C por cerca de 20 minutos e pincele calda de açúcar assim que saírem do forno.

Massa do Cookie

- Na batedeira, bata a **Gradina Bolos e Petit Four** com o açúcar

refinado e açúcar mascavo até obter um creme.

- Adicione o sal, a farinha de trigo e por fim os chips forneáveis.
- Montagem e finalização**
- Corte os croissants já frios ao meio, recheie com 40 g de massa de cookie.
 - Cubra o croissant com bolinhas de massa, cerca de 10 g e acrescente algumas gotas de chips forneáveis. Leve ao forno por 10 minutos para assar. Sirva em seguida.

DICA DO CHEF

Explore outros sabores de cookie com a técnica do croissant bicolor, assim você combina diferentes sabores com diferentes acabamentos de croissant. Croissant verde com cookie de pistache, croissant vermelho com cookie red velvet, croissant de chocolate com cookie de chocolate, entre outras possibilidades.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
1 hora	20 minutos para o croissant e 10 minutos para o Croissant com Cookie	3 dias sob refrigeração sem recheio / 30 dias congelado sem fermentar
RENDIMENTO: 130 unidades de 150 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

