

TORTA CRÈME BRULÉE

Assinada pelo Chef Marcelo Danúbio

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte



TORTA CRÈME BRULÉE

Assinada pelo Chef Marcelo Danúbio



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	Gemas	960 g	14,09
	Açúcar refinado	640 g	2,72
	Creme de leite UHT	4.000 g	62,00
	Essência de baunilha	QB	-

PREPARO

Massa

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

7. Abra cada massa em retângulos de 30 x 20 cm com 1,5 cm de espessura e congele por 1h.
8. Corte tiras de 5 mm da lateral menor do retângulo e vá colando sobre a própria massa com um pouco de água.
9. Repita o processo até cobrir toda a superfície e obter um quadrado de 20 x 20 cm. Leve à geladeira por 20 minutos.
10. Passe farinha na massa e abra na espessura de 3 mm. Reserve na geladeira.

Montagem

1. Corte o fundo para o aro 8 cm de diâmetro.
2. Corte tiras de, aproximadamente, 12 cm de comprimento.
3. Aplicar tanto o fundo quanto nas bordas do aro com o folheamento voltado para as extremidades.

Recheio

1. Misture todos os ingredientes do recheio.
2. Aplique o creme nas unidades.
3. Asse a 160 °C por aproximadamente 15 minutos.

DICA DO CHEF

Faça um acabamento com uma pitanga de merengue para dar a elegância que essa receita merece!

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
30 minutos	40 minutos	3 dias em geladeira 30 dias congelado sem a cobertura e finalização
RENDIMENTO: 96 unidades de 150 g / CUSTO: R\$ 136,02		

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\$ 9,45 por kg e margem de 90%, o preço de venda seria aproximadamente R\$ 94 por kg.

CUSTO*: R\$ 1,41
VENDA*: R\$ 15,00

GANHO*
R\$ 13,59
Por unidade