

GALETTE FOLHADA
DE COGUMELOS E BACON

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte



GALETTE FOLHADA DE COGUMELOS E BACON



INGREDIENTES		QUANTIDADE	CUSTO (R\$)
Massa	Farinha de trigo	3.000 g	6,27
	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	300 g	4,83
	Sal refinado	60 g	0,09
	Água gelada	1.350 mL	-
	Margarina Gradina Folhados	2.000 g	33,80
Recheio	Bacon em Cubos Rezende	3.500 g	191,05
	Cogumelo shiitake fatiado	2.800 g	245,53
	Cogumelo paris fatiado	2.800 g	188,80
	Cebola picada	2.800 g	12,60
	Creme de leite UHT	1.000 g	15,50
	Salsa picada	QB	-
	Sal refinado	QB	-
	Pimenta-do-reino	QB	-

PREPARO

Massa

- Na batedeira com o gancho, misture a farinha, a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four**, o sal e a água até que fique homogêneo.
- Sove a massa até obter o ponto de véu. Divida a massa em dois. Deixe a massa descansar em geladeira por cerca de 30 minutos.
- Porcione a **Margarina Gradina Folhados** em retângulos de 1 kg cada, usando plástico ou papel-manteiga.
- Envelope os retângulos de **Margarina Gradina Folhados** em cada porção de massa.

- Faça três dobras simples e uma dupla, com descanso quando necessário, para garantir a integridade da massa.

Recheio

- Frite o **Bacon em Cubos Rezende** e reserve.
- Salteie os cogumelos, adicione a cebola e refogue. Acrescente o creme de leite, tempere com salsa, sal e pimenta-do-reino.
- Retorne com o **Bacon em Cubos Rezende** e deixe reduzir até formar um recheio cremoso.

Montagem

- Abra a massa em 5 mm de espessura, e corte discos de 11 cm de diâmetro.
- Disponha em formas redondas de 8 cm de diâmetro. Adicione 50 g de recheio e feche com tiras torcidas de massa folhada.
- Asse em forno preaquecido a 175 °C por 30 minutos.

Dica: Utensílios como o rolo cortador, facilitam a finalização, valorizando e diferenciando a sua produção!

DICA DO CHEF

Acabamentos diferentes são uma ótima opção para chamar a atenção do público, a massa folhada feita com Gradina oferece versatilidade para diferentes apresentações.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
1h30	30 minutos	1 dia em exposição
RENDIMENTO: 130 unidades de 100 g / CUSTO: R\$ 698,48		

Conheça a linha completa de Gradina



CUSTO*: R\$ 5,37
VENDA*: R\$ 12,00

GANHO*
R\$ 6,63
Por unidade

*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\$ 53,80 por kg e margem de 55%, o preço de venda seria aproximadamente R\$ 120 por kg.