

GATEAU CHOCOLATE
E PISTACHE

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte



GATEAU CHOCOLATE E PISTACHE

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CUSTO
Mousse de Pistache		
Chocolate branco	2.000 g	
Creme de leite UHT	800 g	
Pasta de pistache	300 g	
Creme Chantilly Ricca	1.800 g	
Gelatina em pó incolor	4 g	
Massa		
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	1.000 g	
Cacau em pó	470 g	
Ovos	600 g	
Açúcar mascavo	950 g	

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CUSTO
Açúcar refinado	950 g	
Sal refinado	20	
Leite Integral	20	
Farinha de trigo	350	
Pistaches picados	250	
Ganache e Finalização		
Chocolate meio-amargo	1.800 g	
Creme de leite UHT	200 g	
Pistaches Inteiros	150 g	
Cobertura sabor chocolate branco	200 g	
Pó dourado comestível	QB	

PREPARO

Base de Chocolate

- Derreta a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four** com o cacau em micro-ondas ou banho-maria. Reserve.
- Na batedeira, com o globo, bata os ovos, os açúcares e o sal.
- Adicione a mistura de cacau e margarina aos ovos batidos, misture o leite. Acrescente a farinha peneirada e os pistaches.
- Porcione 510 g em formas de 20 x 20 cm e asse em forno preaquecido a 180 °C por 15 minutos. Reserve até esfriar.

- Coloque a base de chocolate em um aro de montagem de 20 x 20 cm, e forre as laterais com folha de acetato.

Mousse de chocolate

- Derreta o chocolate e o creme de leite em micro-ondas ou banho-maria, misturando para formar uma ganache. Adicione a pasta de pistache e misture até ficar homogêneo. Resfrie até atingir temperatura ambiente.
- Bata o **Creme Chantilly Ricca** até ficar firme.

- Misture delicadamente a mistura de pistache ao chantilly, e finalize adicionando a gelatina hidratada e derretida.
- Adicione 490 g do creme ao aro de montagem com a base de chocolate nivelando bem. Leve à geladeira para firmar.
- Desmolda e corte o *entremet* em porções de aproximadamente 3 x 10 cm, com cerca de 100 g cada.
- Faça decorações com os pistaches inteiros e a cobertura branca com pó dourado.

DICA DO CHEF

Para otimizar a produção, os bolos podem ser congelados já recheados apenas para serem finalizados na ocasião do serviço. Assim você consegue fazer uma produção grande e ganhar agilidade na hora de montar a vitrine no dia a dia. Congele bem embalado em plástico filme e descongele de um dia para o outro em geladeira.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
3 horas	15 minutos	3 dias em geladeira / 30 dias congelado sem a cobertura e finalização
RENDIMENTO: 80 unidades de 190 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

