

PAIN AU CHOCOLAT
BICOLOR

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte



PAIN AU CHOCOLAT BICOLOR

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CUSTO
Massa base		
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	

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CUSTO
Margarina Gradina Croissant	2.000 g	
Massa de chocolate		
Cacau em pó	300 g	
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	500 g	
Recheio		
Palitos de chocolate forneável	200 unidades	
Finalização		
Calda de açúcar 1:1	500 g	

PREPARO

Massa e finalização

- Na batedeira, adicione todos os ingredientes da massa base, exceto a **Margarina Gradina Croissant**.
- Sove a massa base na batedeira até obter ponto de véu. Use 1/5 da massa para colorir com cacau.
- Cubra a massa base e deixe descansar 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 base em dois.
- Envelope os retângulos de Gradina em cada porção de massa e faça uma dobra dupla e uma simples. Descanse por 30 minutos.
- Bata a massa separada com o cacau e a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four**. Descanse por 30 minutos.
- Aplique sobre a massa de base folhada, colando um um pouco de água.
- Abra a massa em 4 milímetros em um retângulo.
- Corte retângulos de 8x15 cm e faça cortes superficiais diagonais com a lâmina na parte colorida.
- Vire a parte colorida para baixo e posicione os palitos de chocolate forneáveis, na massa. Enrole.
- Deixe fermentar até que estejam bem volumosos e balançando ligeiramente ao movimentar a forma.
- Asse em forno preaquecido a 170 °C por cerca de 20 minutos e pincele calda de açúcar assim que saírem do forno.

DICA DO CHEF

O *pain au chocolat*, assim como outras *viennoiseries*, pode ser produzido e congelado antes de fermentar. Organize sua produção para fazer volume desses produtos e congelá-los. Assim, você só precisa descongelar na véspera em geladeira, e deixá-los fermentar diariamente, facilitando a inclusão desses itens no seu cardápio.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
2 horas	20 minutos	1 dia exposto em pista quente / 30 dias congelado sem fermentar

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

