

PETIT FOUR SALGADO

DESDE 1977

GRADINA

*transformar é uma arte*



# PETIT FOUR SALGADO

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (120 unidades de 20 g)	RENDIMENTO MÉDIO (240 unidades de 20 g)
Massa	Farinha de trigo	0,900 kg	1,800 kg
	<b>Margarina Gradina Bolos e Petit Four</b>	0,750 kg	1,500 kg
	Sal refinado	0,030 kg	0,060 kg
	Queijo parmesão ralado	0,030 kg	0,060 kg
	Ovo	0,180 kg	0,360 kg
	Creme de leite UHT	0,150 kg	0,300 kg
Finalização	Oleaginosas	0,100 kg	0,200 kg
	Ervas frescas	QB	QB
	Gergelim preto e branco	0,050 kg	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>2,190 kg</b>	<b>4,380 kg</b>	

## PREPARO

### Massa

1. Misture a farinha de trigo com **Margarina Gradina Bolos e Petit Four**.
2. Adicione o restante dos ingredientes e bata na batedeira até formar uma massa.
3. Abra a massa com cerca de 1 cm de espessura e corte nos formatos desejados.

### Finalização

1. Pincele com ovo e cubra os petit fours com as oleaginosas, as ervas e o gergelim.
2. Asse a 150 °C durante 30 minutos.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
30 minutos	30 minutos	1 dia em temperatura ambiente ou 30 dias congelado

DESDE 1977

**GRADINA**  
*transformar é uma arte*