

**TORRE DE PISTACHE
(CROQUEMBOUCHE)**

DESEN 1977

GRADINA
transformar é uma arte



TORRE DE PISTACHE (CROQUEMBOUCHE)

INGREDIENTES		QUANTIDADE	CUSTO (R\$)
Massa	Água	1,000 mL	-
	Leite integral	1,000 mL	5,49
	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	920 g	14,81
	Farinha de trigo peneirada	1.000 g	2,09
	Sal	16 g	0,02
	Açúcar refinado	32 g	0,14
Cobertura e montagem	Ovos	1.680 g	24,66
	Açúcar refinado	5.000 g	21,25
	Pistache picado	1.500 g	125,00
	Cobertura Fracionada sabor Chocolate Branco	500 g	15,20

PREPARO

Massa

- Em uma panela, coloque a água, o leite e a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four** e leve para ferver.
- Adicione a farinha de trigo peneirada com o sal e o açúcar e cozinhe a massa até que descole da panela.
- Coloque a massa na batedeira e vá adicionando os ovos aos poucos, até obter uma massa homogênea.
- Com o auxílio de uma manga de confeitar, pingue a massa em forma de silicone de semiesfera pequena.
- Congele e desmolde para assar.
- Asse-as em forno a 160 °C por 30 minutos.

- Diminua a temperatura do forno para 140 °C e deixe por mais 10 minutos.

Montagem

- Faça um caramelo seco com o açúcar, e banhe o topo das massas assadas.
- Carimbe metade das choux banhadas no pistache picado, com o caramelo ainda mole.
- Forre um cone de isopor de cerca de 15 cm de base por 45 cm de altura com plástico filme.
- Monte a torre fazendo fileiras intercaladas de choux banhada com caramelo, e choux

finalizada com pistache, utilizando uma cobertura fracionada derretida para colar as choux entre si.

- Com as choux firmes e a cobertura seca, inverta o cone e desmolde tirando o cone de isopor de dentro da torre.

Dica: Para controlar a temperatura do caramelo, vá adicionando açúcar aos poucos ao caramelo para baixar sua temperatura, reaquecendo quando necessário. Assim você evita que ele queime.

DICA DO CHEF

A Torre de pistache é inspirada no tradicional preparo francês chamado Croquembouche, que significa crocante na boca. Além de ser bonita visualmente para a montagem de uma mesa, é uma sobremesa elegante também no paladar. Esse nome vem da crocância do caramelo ao morder a massa choux. O acabamento dela pode ser com caramelo, como o tradicional, mas você pode usar chocolate ou outras finalizações. Sirva com uma ganache, sorvete ou até chantilly.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
3h	40 minutos	3 dias em geladeira 30 dias congelado sem a cobertura e finalização

RENDIMENTO: 10 torres de cerca de 500 g cada / **CUSTO:** R\$ 208,66

Conheça a linha completa de Gradina



CUSTO*: R\$ 20,87
VENDA*: R\$ 200,00

GANHO*
R\$ 179,13
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\$ 41,73 por kg e margem de 89%, o preço de venda seria aproximadamente R\$ 380 por kg.