

MIL-FOLHAS DE CHOCOLATE

DESDE 1977
GRADINA
transformar é uma arte



MIL-FOLHAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (38 unidades de 100 g)	RENDIMENTO MÉDIO (76 unidades de 100 g)
Massa	Farinha de trigo Pastel	0,900 kg	1,800 kg
	Cacau em pó 100%	0,100 kg	0,200 kg
	Sal refinado	0,014 kg	0,028 kg
	Clara de ovo	0,120 kg	0,240 kg
	Água gelada	0,480 kg	0,960 kg
	Margarina Gradina Folhados	0,700 kg	1,400 kg
Recheio	Chocolate meio amargo	0,500 kg	1,000 kg
	Creme de leite UHT	0,250 kg	0,500 kg
	Chantilly Gradina	0,560 kg	1,120 kg
Finalização	Açúcar de confeiteiro	QB	QB
Total		3,624 kg	7,248 kg

PREPARO

Massa

- Bata na batedeira a farinha, o cacau, o sal, a clara de ovo e a água gelada até alcançar o ponto de véu.
- Abra a massa e envelope a **Margarina Gradina folhados**.
- Faça 3 dobras duplas.
- Abra a massa em 0,8 cm e asse em forno preaquecido a 180 °C por 30 minutos.
- Corte a massa assada em retângulos de 4x8 cm.

Recheio

- Faça uma ganache e resfrie.
- Bata o **Chantilly Gradina** gelado e misture em três partes na ganache.
- Recheie com um saco de confeitar.

Finalização

- Polvilhe açúcar de confeiteiro e finalize com aparas de massa folhada e um pouco de recheio.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
1 hora e 30 minutos	30 minutos	1 dia em temperatura ambiente ou 30 dias congelada

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte