

PAIN AU CHOCOLAT

DESDE 1977

**GRADINA**  
*transformar é uma arte*



# PAIN AU CHOCOLAT

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (40 unidades de 75 g)	RENDIMENTO MÉDIO (80 unidades de 75 g)
Massa	Farinha de trigo	1,000 kg	2,000 kg
	Água gelada	0,460 kg	0,920 kg
	Ovo	0,050 kg	0,100 kg
	Açúcar refinado	0,120 kg	0,240 kg
	Fermento biológico seco	0,020 kg	0,040 kg
	Sal refinado	0,019 kg	0,038 kg
	<b>Margarina Gradina Croissant</b>	0,070 kg	0,140 kg
Folhagem	<b>Margarina Gradina Croissant</b>	0,400 kg	0,800 kg
Recheio	Recheio forneável sabor chocolate	0,900 kg	1,800 kg
<b>Total</b>		<b>3,039 kg</b>	<b>6,078 kg</b>

## PREPARO

### Massa

1. Bata todos os ingredientes na batedeira até dar ponto de véu.

### Folhagem

1. Envolpe a massa com **Margarina Gradina Croissant** e faça duas dobras duplas.
2. Refrigere por 30 minutos e faça uma dobra simples.

### Montagem

1. Abra a massa com 1 cm de espessura e corte em retângulos de 6x9 cm.
2. Enrole os retângulos com recheio forneável sabor chocolate no centro da massa.
3. Pincele ovo sobre os pães.
4. Asse a 160 °C por 25 minutos.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
1 hora	25 minutos	1 dia em temperatura ambiente ou 30 dias congelado

DESDE 1977

**GRADINA**  
*transformar é uma arte*