

BIFE WELLINGTON

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



BIFE WELLINGTON

INGREDIENTES	RENDIMENTO P (X UN)	RENDIMENTO M (X UN)	INGREDIENTES	RENDIMENTO P (X UN)	RENDIMENTO M (X UN)
Massa folhada			Recheio		
Farinha de Trigo Pastel	2.500 g	5.000 g	Alho picado	60 g	120 g
Sal Refinado	35 g	70 g	Alecrim	QB	QB
Clara de ovo	300 g	600 g	Sal	QB	QB
Água gelada	1.200 g	2.400 g	Pimenta-do-reino	QB	QB
Margarina Gradina Folhados	1.750 g	3.500 g	Bacon em fatias	1.000 g	2.000 g
Recheio			Filé Mignon	4.000 g	8.000 g
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	100 g	200 g	Mostarda Dijon	200 g	400 g
Cogumelo Portobello	4.000 g	8.000 g	Finalização		
Cebola picada	1.000 g	2.000 g	Gema	120 g	240 g
			Flor de sal	30 g	60 g

PREPARO

Massa folhada

1. Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Envolpe a **Margarina Gradina Folhados**, e faça 3 dobras duplas.
3. Divida a massa em porções de 500 g.
4. Abra cada porção em 0,3 cm de espessura e corte dois retângulos: um maior de 20 x 30 cm e outro menor de 15 x 20 cm.
5. Guarde os retângulos de massa cobertos em geladeira.

Recheio

1. Em um processador, triture os cogumelos.
2. Em uma panela, aqueça a **Margarina Gradina**

Bolos e Petit Four e refogue a cebola e o alho.

3. Adicione os cogumelos e os temperos, e refogue bem.
4. Esprema os cogumelos em uma peneira fina para tirar o excesso de líquido. Resfrie.
5. Porcione peças de 400 g de filé.
6. Tempere o filé mignon com sal e pimenta e sele todos os lados. Reserve resfriado.
7. Sobre retângulos de plástico filme de 30 cm de altura x 40 cm de largura, faça um retângulo de bacon em fatias de 15 cm de altura por 20 cm de largura para cada pedaço de filé mignon.

Montagem

1. Pincele mostarda no filé mignon.
2. Monte o recheio cobrindo os

retângulos de bacon com uma camada 0,5 cm de cogumelos.

3. Coloque o filé mignon pincelado sobre o cogumelo em uma das pontas do retângulo e enrole com o plástico filme. Gele por 30 minutos.
4. Desembale o recheio e envolva no retângulo maior de massa folhada.
5. Com a carretilha ou cortador, faça a decoração no retângulo menor e posicione sobre a massa recheada.
6. Pincele a gema na superfície e polvilhe 3 g de flor de sal por cima de cada um.
7. Asse em forno pré aquecido a 200 °C durante 25 minutos até a massa dourar e a carne atingir o ponto desejado.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
1 hora	25 minutos a 200 °C	Consumo imediato