

CONE DE MASSA FOLHADA

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



CONE DE MASSA FOLHADA

INGREDIENTES		RENDIMENTO P (50 UN)	RENDIMENTO M (100 UN)
Massa folhada	Farinha de trigo Pastel	1.000 g	2.000 g
	Sal refinado	15 g	30 g
	Clara de ovo	120 g	240 g
	Água Gelada	480 g	960 g
	Margarina Gradina Folhados	700 g	1.400 g
Recheio	Sorvete de chocolate	2.800 g	5.600 g
Total		5.115 g	10.230 g

PREPARO

Massa

1. Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e água gelada até alcançar o ponto de véu.
2. Abra a massa e envelope a **Margarina Gradina Folhados**.
3. Faça 3 dobras duplas.
4. Abra a massa em 30 X 90 cm com uma espessura de 0,5 mm.
5. Corte delicadamente a massa ao meio e em tiras com 3 cm de largura.
6. Enrole as tiras ao redor das forminas de cones.
7. Transfira para uma forma e pincele gema com um pouco de água por toda a massa.
8. Asse em forno pré-aquecido a 170 °C por cerca de 20 minutos ou até dourar. Deixe resfriar.

Montagem

1. Recheie os cones com o sorvete. Sirva imediatamente.

DICAS

Deixe os cones assados conservados em pote hemético.

Mantenha congelada a massa já porcionada nas medidas necessárias e use conforme demanda.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
30 minutos	20 minutos a 170 °C	consumo imediato

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte