

GUIRLANDA FOLHADA

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



GUIRLANDA FOLHADA

INGREDIENTES	RENDIMENTO P (15 UN)	RENDIMENTO M (30 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		
Bacon em cubos	1.000 g	2.000 g
Margarina Gradina Bolos e Petit Four	75 g	150 g
Cebola picada	1.000 g	2.000 g
Alho picado	60 g	120 g

INGREDIENTES	RENDIMENTO P (15 UN)	RENDIMENTO M (30 UN)
Recheio		
Carne moída suína	1.000 g	2.000 g
Pimenta-do-reino	QB	QB
Pimenta jamaica em pó	10 g	20 g
Sal	15 g	30 g
Damasco em cubos	275 g	550 g
Farinha de rosca	110 g	220 g
Requeijão cremoso	300 g	600 g
Alecrim e Tomilho	QB	QB
Finalização		
Gema	100 g	200 g
Total	5.250 g	10.500 g

PREPARO

Massa folhada

- Bata a farinha, o sal, a clara de ovo e água gelada até alcançar o ponto de véu.
- Abra a massa e envelope a **Margarina Gradina Folhados**. Faça 3 dobras duplas.
- Porcione em 15 unidades de 150 g de massa e abra em um retângulo de 25 x 20 cm.

Recheio

- Doure o bacon e reserve.
- Aqueça a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four** e refogue a

- cebola, o alho e a carne moída. Tempere com pimenta-do-reino, pimenta jamaica e sal.
- Adicione o damasco, a farinha de rosca, o requeijão, o alecrim e o tomilho.
 - Misture até formar uma massa.

Montagem

- Coloque 200 g do recheio em uma das extremidades da massa, deixando uma borda de 2 cm.
- Enrole a massa para formar um rolo e pressione levemente para ficar firme.

- Junte as extremidades para formar um anel.
- Corte fatias das bordas sem chegar ao centro.
- Torça cada fatia mostrando a superfície cortada.
- Pincele as gemas sobre a guirlanda.
- Leve pra assar em forno pré-aquecido a 170 °C por cerca de 25 minutos.

Finalização

- Decore a guirlanda com folhas verdes e um laço vermelho.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
40 minutos	25 minutos a 170 °C	3 dias sob refrigeração

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte