

TORTA DE MAÇÃ

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



TORTA DE MAÇÃ

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (30 UN)	RENDIMENTO MÉDIO (60 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
Maçãs	Açúcar refinado	300 g	600 g
	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	50 g	100 g
	Maçã cortadas em 8 fatias	15 unidades	30 unidades
	Essência de Baunilha	Q.B	Q.B
	Cachaça	45 ml	90 ml
Total	3.910 g	7.820 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 0,8 cm de espessura.
5. Corte a base com uma forma de torta de 8 cm.

6. Faça tiras finas de massa e enrole sobre a base da torta e as laterais da forma, formando um ninho.
7. Asse em forno pré aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Maçãs

1. Faça um caramelo seco.
2. Adicione a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four e**

mexa até derreter.

3. Distribua as maçãs sobre o caramelo e cozinhe até que fiquem macias.
4. Coloque a cachaça e a essência de baunilha e flambe.

Finalização

1. Disponha as maçãs sobre a massa folhada assada e sirva acompanhado de sorvete.

DICA: Para decorar com uma maçã inteira, descasque e retire as sementes da menor fruta disponível e cozinhe em caramelo como as demais.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
1 hora	30 minutos a 180°C	Massa folhada crua congelada – 30 dias; Massa folhada assada sem as maçãs – 3 dias; Maçãs sob refrigeração – 3 dias.

DESDE 1977

GRADINA
transformar é uma arte