

BRIOCHE FOLHADO

DESDE 1977

GRADINA

transformar é uma arte



BRIOCHE FOLHADO

INGREDIENTES		RENDIMENTO P (7 UN)	RENDIMENTO M (14 UN)
Massa Folhada	Farinha de Trigo para pão	1.000 g	2.000 g
	Sal refinado	20 g	40 g
	Fermento biológico	13 g	26 g
	Açúcar refinado	120 g	240 g
	Mel	30 g	60 g
	Leite integral	150 g	300 g
	Ovos	400 g	800 g
	Margarina Gradina Bolos e Petit Four	200 g	400 g
Folhagem	Margarina Gradina Croissant	470 g	940 g

PREPARO

Massa Folhada

1. Na batedeira, em velocidade baixa, misture todos os ingredientes da massa, menos a **Margarina Gradina Bolos e Petit Four**.
2. Quando a massa estiver homogênea, aumente a velocidade da batedeira e sove até que atinja ponto de véu.
3. Adicione a margarina e bata em velocidade baixa até que esteja totalmente incorporada e a massa se descole do bowl da batedeira.
4. Deixe descansar por 30 minutos fora da geladeira.
5. Tire o ar da massa e leve a geladeira para descansar por 2 horas ou de um dia para o outro.

Folhagem

1. Envolpe a **Margarina Gradina Croissant**.
2. Faça uma dobra dupla e deixe descansar por 20 minutos.
3. Faça outra dobra dupla e deixe descansar por mais 20 minutos.



Finalização

1. Abra a massa em 0,8 cm de espessura. Corte retângulos de 64 x 5 cm.
2. Posicione a massa em zigue-zague em uma forma de bolo inglês de 10 cm x 20 cm e deixe fermentar por cerca de 2 horas.
3. Leve ao forno pré aquecido a 160 °C por 40 minutos.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
1 hora	40 minutos a 160 °C	3 dias sob refrigeração/1 dia em temperatura ambiente