

MIL-FOLHAS DE COCO E FRUTAS AMARELAS



DESDE 1977

**GRADINA**  
*transformar é uma arte*

# MIL-FOLHAS DE COCO E FRUTAS AMARELAS

INGREDIENTES		RENDIMENTO PEQUENO (19 UNIDADES)	RENDIMENTO MÉDIO (38 UNIDADES)
<b>Massa</b>	Farinha de trigo para pastel	500 g	1 Kg
	Sal refinado	7 g	14 g
	Clara	60 g	120 g
	Água gelada	210 g	420 g
	<b>Margarina Gradina Folhados</b>	500 g	1 Kg
<b>Recheio: Creme de coco</b>	Leite de coco	270 g	540 g
	Leite integral	650 g	1,3 Kg
	<b>Creme Culinário Cukin</b>	430 g	860 g
	Açúcar refinado	220 g	440 g
	Amido de milho	135 g	270 g
<b>Recheio: Geleia de Manga e Maracujá</b>	Polpa de manga	260 g	520 g
	Polpa de maracujá	25 g	50 g
	Açúcar refinado	130 g	260 g
	Suco de limão	65 g	130 g
<b>Finalização</b>	<b>Creme Chantilly Gradina</b>	150 g	300 g
	Semente de maracujá	20 g	40 g
	Manga em cubos	60 g	120 g
	Folha de hortelã	5 g	10 g
	<b>Total</b>	<b>3,697 Kg</b>	<b>7,394 Kg</b>

## PREPARO

### Massa Folhada

- Na masseira, bata a farinha, o sal, a clara e a água até obter uma massa uniforme.
- Entre dois plásticos, molde a **Margarina Gradina Folhados** (20°C) em um retângulo (P - 20x30 cm e M - 30x60 cm).
- Abra a massa (8°C) em um quadrado (P - 10x10 cm e M - 20x20 cm).
- Coloque a massa sobre a margarina e envelope, manuseando com os plásticos por fora.
- Abra a massa verticalmente, até que fique com 1 cm de espessura, e faça uma dobra dupla.
- Abra a massa da mesma forma e faça uma dobra simples. Repita por mais 3 vezes.
- Leve a massa ao freezer por 1 hora.
- Abra a massa até que chegue a 0,7 cm de espessura e corte as aparas para obter um retângulo.
- Corte retângulos de 4x12 cm e coloque-os em uma assadeira entre dois tapetes de silicone, com uma assadeira de ferro sobre eles para fazer peso. Asse em forno a 190°C por 25 minutos.
- Retire a placa e o tapete de silicone de cima das massas e asse por mais 5 minutos.

### Recheio de Coco

- Misture os leites com o **Creme Culinário Cukin**, o açúcar e o amido e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Reserve na geladeira com plástico filme na superfície.

### Geleia de Frutas Amarelas

- Bata as polpas com o açúcar e o suco de limão no liquidificador. Leve ao fogo e cozinhe mexendo até engrossar. Refrigere.

### Montagem

- Bata o **Creme Chantilly Gradina** e misture com a mesma quantidade em peso do recheio de coco. Volte a bater até homogeneizar.
- Para cada unidade, coloque intercalado os dois recheios em duas placas de massa, empilhe as duas e sobreponha com a última placa.
- Vire o mil-folhas, aplique o chantilly batido com o recheio de coco com o bico pétala e decore com as sementes de maracujá, os cubos de manga e as folhas de hortelã.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
3 horas	30 minutos	Massa: 1 dia em exposição ou 30 dias congelada Recheio: 3 dias refrigerado