Petit four xadrez

Tempo de preparo

120 minutos

Rendimento

30 unidades de 0,5cm em média

Sobre a Receita

O Petit Four Xadrez é um biscoito delicado e elegante, perfeito para acompanhar um chá da tarde ou ser servido em eventos especiais. Com sua aparência distinta de xadrez, esses pequenos doces combinam a suavidade da massa branca com o sabor intenso do cacau, criando uma experiência visual e gustativa única. Finalizados com uma ponta coberta de chocolate, são irresistíveis tanto para os olhos quanto para o paladar.

Os petit fours têm suas origens na França, onde eram tradicionalmente servidos como sobremesas em miniatura após refeições elaboradas. O nome "petit four" significa "pequeno forno" em francês, referindo-se ao método de cozimento em fornos menores. A versão xadrez é uma variação criativa que destaca a habilidade do confeiteiro em combinar diferentes massas para criar um padrão visual atraente.

- Versatilidade: Podem ser servidos em diversas ocasiões, desde chás da tarde até eventos formais, ampliando seu mercado potencial.
- Rendimento: Com um rendimento de 30 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.
- Tempo de Preparo: Relativamente rápido, com 2 horas de preparo, permitindo uma boa rotatividade na produção.

Ingredientes

Massa clara

Farinha de Trigo Suprema Especial para Confeitaria - 0,3Kg

Margarina - 0,2Kg

Açúcar refinado - 0,1Kg

Gemas - 0,03Kg

Massa com cacau

Farinha de Trigo Suprema Confeitaria – 0,270kg

Cacau em pó - 0,03Kg

Margarina - 0,2Kg

Açúcar refinado - 0,1Kg

Gemas - 0,03Kg

Finalização

Clara para pincelar - a gosto

Chocolate derretido - a gosto

Modo de Preparo

Massa clara

1. Misture a margarina com o açúcar e as gemas até formar um creme homogêneo
2. Junte a Farinha de Trigo Suprema Especial para Confeitaria e misture cuidadosamente, com o creme de margarina, sem bater.
3. Aperte para formar um bloco e mantenha refrigerado

Massa com cacau

1. Misture a margarina com o açúcar e as gemas até formar um creme homogêneo.
2. Junte a Farinha de Trigo Suprema Confeitaria e o cacau em pó misture com o creme de margarina, cuidadosamente sem bater.
3. Aperte para formar um bloco e mantenha refrigerado.

Modelagem

1. Abra as duas massas com a espessura de 1cm, formando duas placas com as mesmas dimensões.
2. Coloque a massa com cacau em baixo, passe claras suavemente sobre ela e cubra com a massa clara.
3. Corte tiras de 1 x 15cm; inverta as posições de um lado da massa, de modo que fique na camada superior, uma tira da massa com cacau e uma tira da massa clara e na camada de baixo fique invert
4. Passe claras suavemente na lateral deste cubo e cubra com uma camada de massa bem fina, enrole em um papel manteiga e refrigere.
5. Corte fatias deste bloco formando os