

## 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