

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

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