

Croque Monsieur Com Brioche Plus

1299

Ingredientes

Montagem

320g	Molho Bechamel (Receita 000833)
450g	Queijo Muçarela Fatiado
290g	Presunto Fatiado
325g	Brioche Plus Vendéenne Pronto (Receita 001277)



Modo de Fazer

MONTAGEM

01. Fatiar o Brioche Plus Vendéenne Pronto.
02. Espalhar o molho bechamel sobre 7 fatias de Brioche.
03. Colocar 2 fatias de presunto e 2 de queijo mussarela (intercaladas) sobre o molho bechamel.
04. Cobrir com outra fatia de brioche.
05. Espalhar o molho bechamel e colocar uma fatia de queijo mussarela sobre cada croque.
06. Colocar em assadeiras lisas.
07. Gratinar a 250°C por aproximadamente 7 minutos em forno lastro ou até dourar. Servir imediatamente.

Dicas

- O Croque Monsieur pode ser gratinado na hora, para ser servido quente.
- Para fazer o Croque Madame, colocar um ovo frito sobre cada croque, antes de servir.
- Se desejar, colocar mostarda a gosto.
- Sirva o Croque Monsieur acompanhado de salada verde.

Rendimento / Quebra

7 Unidades de 190 g

Validade

12 horas

Equipamentos

Forno

Colher

Balança

Assadeiras Lisas

Faca De Serra

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	107	5
V. Energético (kJ)	448 kJ	5
Carboidratos (g)	6.3	2
Proteínas (g)	5.8	12
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	206	9
Açúcares (g)	1.2 g	**
Açúcares totais (g)	1.2	
Aç adicionados (g)	0.6	1
Gorduras totais (g)	6.4	10
Gorduras saturadas (g)	3.2	16
Gorduras trans (g)	0	0