

2036

Ingredientes

Montagem

460g	Ovos
340g	Brioche Vendéene Pronto (Receita 000542)
320g	Molho Bechamel (Receita 000833)
420g	Queijo Muçarela Fatiado
200g	Presunto Fatiado



Modo de Fazer

MONTAGEM

01. Fatiar o brioche Vendéene.
02. Espalhar o molho bechamel sobre as fatias de brioche.
03. Colocar 2 fatias de presunto e 2 de mussarela (intercaladas) sobre uma das fatias de brioche.
04. Colocar outra fatia de brioche.
05. Em cima de cada croque, espalhar uma camada de molho bechamel e colocar uma fatia de mussarela.
06. Gratinar a 250°C por aproximadamente 7 minutos em forno lastro.
07. Em uma frigideira com um fio de azeite, fritar os ovos deixando a gema mole e colocar sobre a superfície do croque.
08. Servir imediatamente.

Dicas

- O Croque Madame pode ser gratinado na hora, para ser servido quente.
- Se desejar, colocar mostarda a gosto.
- Sirva o Croque Madame acompanhado de salada verde.

Rendimento / Quebra

7 Unidades de 215 g

Validade Sugerida

12 horas

Equipamentos

Forno

Espátula

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Fatiadeira

Frigideira

Faca De Serra

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	106	5
V. Energético (kj)	445 kJ	5
Carboidratos (g)	5.3	2
Proteínas (g)	6.1	12
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	171	7
Açúcares (g)	1.1 g	**
Açúcares totais (g)	0.7	
Aç adiconados (g)	0.5	1
Gorduras totais (g)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	3.3	17
Gorduras trans (g)	0	0