PIPOCA
GOURMET

12 receitas poderosas para vender sempre !!



SUMARIO



PIPOCA OVOMALTINE..... 1

PIPOCA LEITE NINHO..... 2

PIPOCA NUTELLA..... 3

PIPOCA OREO..... 4

PIPOCA MORANGO 5

PIPOCA CHOCOLATE 6

PIPOCA PAÇOQUITA..... 7

PIPOCA ALPINO..... 8

PIPOCA PRESTIGIO..... 9

PIPOCA BACON 10

PIPOCA COM PARMESÃO..... 11

PIPOCA LEMON PEPPER..... 12

PIPOCA OVOMALTINE



Ingredientes

. 1/2 xícara (chá) de milho para pipoca
. 2 colheres (sopa) de óleo
. 250 g de chocolate ao leite ou meio amargo
. 1 xícara (chá) de ovomaltine

Modo de preparo

1- Em uma panela, e estoure a pipoca.
2- Coloque a pipoca em um tigela grande, descartando os grãos que não estouraram e reserve.
3- Derreta o chocolate em banho-maria e espalhe o chocolate sobre a pipoca.
4- Com a ajuda de uma colher mexa delicadamente, de baixo para cima, até que o chocolate envolva todas as pipocas.
5- Polvilhe o ovomaltine e misture novamente, de baixo para cima, até que todas as pipocas estejam cobertas por ele.
6- Espere esfriar e sirva.

PIPOCA LEITE NINHO



Ingredientes

. 1 xícara (chá) de milho para pipoca
. 1/2 xícara (chá) de água
. 1/2 xícara (chá) de óleo
. 1/4 xícara (chá) de açúcar
400g chocolate branco derretido
300g leite ninho

Modo de preparo

1- Faça a pipoca normalmente.
2- Enquanto isso, derreta no micro ondas 200g de chocolate branco (30 segundos em potência alta).
3- Assim que a pipoca estourar, jogue em uma tigela grande; por cima, jogue o chocolate derretido e misture bem.
4- A seguir jogue leite em pó o quanto baste para a pipoca ficar sequinha e ja está pronta para ser servida.

PIPOCA NUTELLA



Ingredientes

. 1/2 xícara de milho de pipoca
. 1 xícara de chocolate em barra amargo picado
. 2 colher de sopa de manteiga . 3/4 xícara de nutella
. 4 colher de sopa de açúcar de confeiteiro

Modo de preparo

1- Derreta o chocolate com a manteiga e o creme de avelã no micro-ondas.
2- Após aquecido, misture com a pipoca pronta e em seguida adicione o açúcar de confeiteiro.
3- Pode servir.

PIPOCA OREO



Ingredientes

. 1/2 xícara milho para pipoca
. 1 colher de sopa óleo de girassol
. 300 gramas chocolate branco com Negresco (ou Oreo)

Modo de preparo

1- Faça sua pipoca normalmente, pode ser pipoca de micro ondas mais tem que ser a sabor natural.
2- Enquanto a pipoca estoura, pique o chocolate (mais ou menos 2 barras) e derreta-o em banho maria ou no micro-ondas.
3- Se fizer no micro-ondas: marque 30 segundos e mexa. Pra essa quantidade, repeti o processo umas 3 vezes. Cuidado para não queimar!
4- Em uma assadeira, espalhe a pipoca e despeje o chocolate derretido e os biscoitos cortados da forma que preferir e mexa uma colher.

PIPOCA MORANGO



Ingredientes

- 100 g de Milho de pipoca tipo Premium / Mushroom / Top Sugar (1/2 xícara)
- 90 g de Açúcar (1/2 xícara)
- 60 mL de Água (1/4 de xícara)
- 13 mL de Óleo (1 colher de sopa)
- 200 g de Chocolate branco picado
- 67 g de Preparado sabor morango (3/4 de xícara)

Modo de preparo

- Coloque em uma panela o milho, o açúcar, a água e óleo e mexa bem
- Leve a panela ao fogo alto bem fechada (caso utilize panela de pipoqueiro é só ficar mexendo, se for panela comum tem que sacudir a panela)
- Depois de aproximadamente uns 6-8 minutos a água vai ter evaporado e as primeiras pipocas irão começar a estourar

- A partir desse momento abaixe um pouco o fogo para não queimar e mexa sem parar, lembre-se que se utilizar panela comum precisa sacudir a panela um pouco fora do fogo
- Quando o barulho de estouro de uma pipoca para a outra demorar um pouco mais já retire a panela do fogo
- Despeje rapidamente em uma assadeira grande para esfriar
- Depois desse tempo com luvas solte as pipocas e retire os grãos que não estouraram

PIPOCA MORANGO PART 2

Modo de preparo

- **Derreta o chocolate branco fracionado de 30 em 30 segundos no micro-ondas (se utilizar o chocolate nobre precisa fazer a técnica de temperagem)**

Quando o chocolate derreter espere esfriar por uns 3 minutos e depois acrescente a pipoca junto e misture bem

- **Por último acrescente o preparado sabor morango e mexa novamente**
- **Espalhe a pipoca por uma assadeira grande ou tapete de silicone e espere esfriar**
- **Depois é só embalar**

PIPOCA CHOCOLATE



ingredientes

- 500 g de chocolate ao leite picado
- 100 g de milho de pipoca estourado

Modo de preparo

- Derreta o chocolate no micro-ondas (de 30 em 30 segundos) ou em banho-maria (sem deixar pingar água).
- Aos poucos, derrame o chocolate derretido sobre a pipoca estourada.
- Com um garfo, escorra bem o excesso de chocolate de cada pipoca.
- Coloque-as em uma assadeira forrada com papel-manteiga para secar por aproximadamente 20 minutos em temperatura ambiente.

PIPOCA PAÇOCA



ingredientes

- ½ xícara chá de milho para pipoca
- 1 xícara chá de Açúcar
- 350g chocolate branco
- 6 colheres sopa de Leite em Pó
- 6 unidades de Paçocas

Modo de preparo

- . Estoure a pipoca na panela ou pipoqueira, derreta o açúcar e envolva toda pipoca nesse açúcar até que todas fiquem caramelizadas.
- 2. Deixe as pipocas esfriarem e então solte todas elas.
- 3. Derreta o chocolate e misture na pipoca até que todas estejam envolvidas.
- 4. Agora adicione as paçocas esfareladas e finaliza com o leite em pó

PIPOCA ALPINO



ingredientes

- 1 pacote de milho
- 1 copo de água
- 1/2 copo de óleo
- 350g de chocolate meio amargo derretido
- 300g de chocolate em pó alpino

Modo de preparo

- uma panela misture o milho, a água e o óleo.
- Quando a pipoca estiver estourando, jogue na panela o chocolate derretido , misture e em seguida acrescente o chocolate em pó Alpino
- e pronto

PIPOCA PRESTIGIO



ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de milho de pipoca
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 ½ xícara (chá) de água

5 colheres de sopa de achocolatado (Toddy ou Nescau)
100g de coco ralado

Modo de preparo

- Primeiramente, coloque o óleo na pipoqueira e o milho e mexa até começar a estourar.
- Logo em seguida, tampe e conte dois minutos, sempre sacudindo a panela.
- Então, faça uma calda com o açúcar, a água e o achocolatado, até o ponto de fervura e engrossar bem.
- Por fim, misture a calda e o coco ralado nas pipocas e pode consumir.

PIPOCA COM BACON

ingredientes

- 2 xícaras de milho de pipoca
- 300 g de bacon picado em cubinhos pequenos
- 1/2 xícara de óleo

Modo de preparo

- rite o bacon no óleo em uma panela ou pipoqueira.
- 2
- Antes que o bacon fique totalmente frito, coloque o milho e mexa até começar a estourar.
- 3
- Se estiver usando uma panela, tampe-a e fique atento, sacudindo-a para a pipoca não queimar.
- 4
- Quando estiver pronta, coloque a pipoca em um recipiente e adicione sal a gosto.

PIPOCA COM CURRY E PARMESÃO

ingredientes

- ½ xícara (chá) de milho para pipoca
- ½ colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de curry
- 1 colher (chá) de semente de coentro em pó
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino em grãos moída na hora
- 1 pitada de sal
- ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado fino

Modo de preparo

- Numa panela grande coloque o óleo e o milho de pipoca. Misture, tampe e leve ao fogo médio para estourar. Mexa a panela de vez em quando, segurando no cabo e na tampa fechada - assim os grãos estouram por igual e não queimam.
-
- Quando o intervalo entre um estouro e outro for maior do que 2 segundos, desligue o fogo e transfira a pipoca para uma vasilha.
- Numa tigela de vidro pequena, coloque a manteiga e leve para rodar no micro-ondas por alguns segundos, apenas para derreter. Junte o curry, o coentro em pó, o sal e a pimenta. Misture bem.
- Regue a manteiga temperada sobre a pipoca estourada, junte o queijo parmesão ralado e mexa bem para misturar. Prove e ajuste o sal. Sirva a seguir.

PIPOCA LEMON PEPPER

ingredientes

- 200 g de milho para pipoca
- 100 ml de óleo de soja
- 5 g de lemon pepper

Modo de preparo

- Em uma panela, coloque o milho de pipoca com o óleo de soja. Leve-a em fogo alto e misture rapidamente. Dica: siga a proporção, para cada duas colheres de sopa de milho coloque uma colher de sopa de óleo.
- 2Em seguida, tampe a panela e deixe a pipoca estourar, cerca de 5 minutos, agitando a panela tampada de vez em quando. Isso impedirá que os milhos de baixo queimem.
- 3Depois que todos os grãos estiverem estourado, desligue o fogo. Transfira a pipoca para uma vasilha grande e tempere com sal e o lemon pepper de acordo com o seu paladar.

DICAS

1. **Rendimento**: pode haver diferenças de acordo com a quantidade de grãos estourados.

- **Tempo de Preparo**: o tempo de preparo é uma média, portanto, vai variar muito de pessoa pra pessoa.

1. **Conservação**: após a fabricação de suas pipocas gourmet coloque em saquinhos plásticos bem lacrados ou em potes de vidro que contém tampa.

1. **Validade**: a validade das pipocas gourmet é de 3 dias.

1. **Comercialização**: é importante colar etiquetas com a data de validade e fabricação.