

14 MELHORES RECEITAS DA PADARIA SEM SEGREDOS

Assadão de Frango (Ver Modo de Preparo)

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 400 ml de água
- 2 ovos
- 60 g de açúcar
- 20 g de sal
- 60 g de margarina
- 30 g de fermento fresco (ou 15 g de fermento seco)
- 1 kg de farinha de trigo (Farinha Ofélia Premium)
- Queijo mussarela (meia fatia por salgado)
- Requeijão
- Tomate (duas rodelas por salgado)
- Frango cremoso



Receita do Frango Cremoso

MODO DE PREPARO:

1. Preparo da Massa:

- Misture a água, os ovos, o açúcar, o sal, a margarina e o fermento.
- Adicione a farinha de trigo aos poucos, sovando a massa continuamente até que fique homogênea.
- Faça bolinhas de massa entre 80 g e 90 g cada, deixe-as descansar por 20 minutos até que dobrem de tamanho.

MODO DE PREPARO:

2. Montagem dos Salgados:

- Abra as massas fermentadas com um rolo.
- Em cada massa, coloque meia fatia de queijo mussarela, um pouco de requeijão, duas rodelas de tomate e uma porção de frango cremoso.
- Borrife um pouco de água sobre os recheios para ajudar a fechar o salgado.
- Dobre as extremidades da massa para fechar, formando um envelope. Use as mãos para ajustar a forma para que fique retangular.

3. Decoração e Finalização:

- Corte uma tira fina de massa, molhe-a levemente com água e abra-a sobre a mesa.
- Forme uma trança com a tira e coloque-a no centro do salgado, fixando as pontas embaixo para formar uma decoração tipo rosquinha.
- Coloque todos os salgados modelados em uma assadeira.

4. Pincelar e Adicionar Sementes:

- Pincele os salgados com gema de ovo misturada com um pouco de corante amarelo para intensificar a cor.
- Salpique sementes de gergelim preto e claro sobre os salgados.

5. Assar:

- Deixe os salgados descansarem por 10 minutos.
- Asse em forno pré-aquecido a 200°C por 15 a 20 minutos. Se estiver usando um forno turbo, ajuste para 180°C pelo mesmo tempo.

6. Resultado Final:

- Os salgados devem ficar dourados e bem assados, com o fundo crocante.
- A textura será macia e o aroma, delicioso.

Conheça as apostilas da Padaria sem Segredos

Conheça os Cursos da Padaria sem Segredos

PASTEL DE FORNO - A MELHOR MASSA DO YOUTUBE

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo (preferencialmente Ofélia Premium da LCA Alimentos)
- 200 g de creme de leite
- 220 g de margarina (80% lipídeos, de boa qualidade)
- 400 g de margarina folhada
- 20 g de sal



MODO DE PREPARO:

1. Iniciar a Massa:

- Coloque o creme de leite em uma bacia grande.
- Adicione a margarina e a margarina folhada, juntamente com o sal.
- Misture as margarinas e o creme de leite levemente.
- Adicione a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente para não desenvolver o glúten da farinha.

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

2.Misturar a Massa:

- Continue misturando a massa até que os ingredientes estejam bem incorporados e a massa comece a soltar das mãos.
- A massa deve ser quebradiça e não deve ser sovada como pão.

3.Modelar os Pastéis:

- Pegue uma porção da massa e faça uma bolinha.
- Coloque a bolinha de massa entre dois plásticos e achate-a com a ajuda de um rolo.
- Adicione o recheio de sua preferência (por exemplo, requeijão cremoso e frango desfiado).
- Dobre a massa sobre o recheio e feche bem.
- Utilize um aro cortador ou uma vasilha para dar forma ao pastel.

4.Pincelar e Assar:

- Pincele os pastéis com gema de ovo para dar um acabamento brilhante.
- Se desejar, salpique gergelim preto sobre os pastéis.
- Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 25 a 30 minutos, até que estejam dourados.

5.Finalização:

- Após assar, retire os pastéis do forno e deixe esfriar um pouco antes de servir.
- Os pastéis devem estar com uma massa bem fofinha e quebradiça, ideal para diversos tipos de salgados assados como empadas, quiches e tortas salgadas.

DICAS:

- **Margarina Folhada:**
- É essencial para obter uma massa mais saborosa e com melhor textura. Caso não encontre, utilize apenas margarina comum, embora a qualidade seja superior com a margarina folhada.
- **Descanso da Massa:**
- Deixar a massa na geladeira por 30 minutos facilita na hora de modelar, tornando-a mais firme e fácil de manusear.
- **Recheios:**
- O recheio pode variar conforme sua preferência. Pode ser frango, queijo, palmito, entre outros.

MINI PIZZA

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 2 kg de farinha de trigo Ofélia Premium
- 150 g de açúcar cristal
- 30 g de sal
- 30 g de melhorador (opcional)
- 40 g de fermento fresco (ou 10-15 g de fermento seco)
- 200 ml de óleo de soja
- 500 ml de água
- 500 g de gelo (apenas se usar uma masseira)



LINK DOS PRODUTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS (CLIQUE ENCIMA DO LINK PARA SER REDIRECIONADO AO SITE)

- **ARO MODELADOR MINI PIZZA - https://s.shopee.com.br/7zrbO9lvcK**
- **ADESIVOS PERSONALIZADOS - https://s.shopee.com.br/4Aeo2QiDQ5**
- **MASSEIRA DA PADARIA SEM SEGREDOS - https://paulo.consultomaq.com.br/**
- **EMBALAGEM PARA AS MINI PIZZAS - https://s.shopee.com.br/3AmLd35eWx**
- **BOWLS PLÁSTICO - https://s.shopee.com.br/5pn228m2gG**
- **ASSADEIRA - https://mercadolivre.com/sec/1aUaQwq**

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

1. **Mistura dos ingredientes secos:**
- Em uma masseira, coloque a farinha de trigo, açúcar, sal e melhorador.
- Misture por alguns segundos.
2. **Adição dos líquidos:**
- Adicione o óleo de soja, a água e o gelo.
- Ligue a masseira e deixe misturar até a massa atingir o ponto véu.
3. **Adição do fermento:**
- Quando a massa estiver formada, adicione o fermento fresco.
- Continue misturando até a massa ficar lisa e homogênea.
4. **Modelagem das mini pizzas:**
- Abra a massa com um cilindro ou rolo até ficar bem fininha.
- Corte com um aro cortador ou um copo.
- Coloque os discos de massa em uma forma, fure com um garfo e deixe descansar.
5. **Pré-assar:**
- Leve as formas com os discos de massa ao forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 8 minutos.

MONTAGEM DAS MINI PIZZAS:

1. **Molho:**
- Espalhe uma pequena quantidade de molho de tomate sobre cada disco pré-assado.
2. **Recheios:**
- Calabresa: coloque um pouco de queijo mussarela ralado, uma rodela de linguiça calabresa e um pouco de orégano.
- Frango: coloque um pouco de frango desfiado, queijo mussarela ralado e orégano.
- Presunto: coloque um pouco de presunto picado, queijo mussarela ralado, milho verde e orégano.
3. **Assar novamente:**
- Leve as mini pizzas ao forno pré-aquecido a 180-190°C por aproximadamente 10 minutos, ou até o queijo derreter e dourar.

FINALIZAÇÃO:

- Deixe as mini pizzas esfriarem antes de embalar.
- Embale em bandejas de isopor com plástico filme, agrupando 12 unidades por bandeja (4 de cada sabor).
- As mini pizzas podem ser vendidas frescas ou congeladas.

OBSERVAÇÕES FINAIS:

- A mini pizza é um produto de baixo custo, com precificação aproximada de R$0,40 a R$0,50 por unidade.
- É um produto ideal para vendas, podendo ser armazenado no freezer para venda posterior.

Conheça as apostilas da Padaria sem Segredos

Conheça os Cursos da Padaria sem Segredos

PÃOZINHO BABY

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

Esponja:

- 500 ml de leite
- 400 ml de iogurte natural
- 400 g de farinha de trigo (recomenda-se a Farinha Ofélia Premium)
- 70 g de fermento fresco

Massa:

- 2 kg de farinha de trigo (recomenda-se a Farinha Ofélia Premium)
- 5 ovos
- 300 g de açúcar refinado
- 200 ml de óleo de soja
- 160 g de margarina
- 40 g de sal

Para Finalizar:

- Claras de ovos
- Farinha de trigo para polvilhar



ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

1. Preparação da Esponja:

- Em uma tigela grande, misture o leite, o iogurte natural, o fermento fresco e a farinha de trigo.
- Misture bem os ingredientes para garantir que o fermento esteja completamente dissolvido.
- Cubra a tigela com um plástico e deixe a mistura descansar por aproximadamente 30 minutos, até que dobre de tamanho.

2. Preparação da Massa:

- Após o descanso da esponja, adicione os demais ingredientes da massa: óleo, sal, ovos, açúcar e margarina.
- Adicione a farinha de trigo aos poucos, misturando bem a cada adição. A massa deve ficar pesada e consistente.
- Se a mistura estiver difícil de sovar à mão, transfira para uma masseira e bata por cerca de 3 minutos em velocidade média.
- Adicione um pouco de água, se necessário, para ajustar a consistência da massa.

3. Modelagem e Descanso:

- Com a massa pronta, retire da masseira e faça pedaços de aproximadamente 350 g.
- Modele os pedaços em bolinhas e coloque-as sobre uma superfície enfarinhada.
- Cubra as bolinhas com um plástico e deixe descansar por 20 minutos.

4. Modelagem Final e Fermentação:

- Após o descanso, abra a massa utilizando um rolo. Evite usar o cilindro, pois pode rasgar a massa.
- Borrife um pouco de água em uma das extremidades da massa aberta para ajudar a selar ao enrolar.
- Enrole a massa e passe nas claras de ovos. Em seguida, passe na farinha de trigo.
- Coloque os pãezinhos em forminhas específicas (forminha Baby) e deixe fermentar por 1 a 1,5 horas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

5. Assamento:

- Preaqueça o forno a 180°C.
- Asse os pãezinhos por cerca de 30 minutos a 180°C. Se usar forno turbo, ajuste para 160°C pelo mesmo tempo.
- Retire do forno quando estiverem dourados e deixe esfriar.

6. Embalagem e Conservação:

- Deixe os pães esfriarem por pelo menos 3 horas ou até atingirem 33°C no núcleo, utilizando um termômetro de agulha.
- Embale-os somente quando estiverem na temperatura correta para manter a maciez e umidade.

DICAS FINAIS:

- O descanso da massa é fundamental para a maciez e textura do pão.
- Não deixe para embalar o pão no dia seguinte, pois isso pode comprometer a qualidade do produto.
- Este pão é ideal para vender em padarias e é muito apreciado pelas crianças.

Essa receita é bastante detalhada e requer atenção ao processo de descanso e fermentação para garantir a maciez e a qualidade do "Pãozinho Baby". Boa sorte na preparação!

Conheça as apostilas da Padaria sem Segredos

Conheça os Cursos da Padaria sem Segredos

PÃOZINHO DE MILHO

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 2,5 kg de farinha de trigo (Farinha Tia Ofélia Premium)
- 450 ml de leite (para quem for usar a masseira; se for manual, use água)
- 450 g de gelo (para a preparação na masseira)
- 380 g de ovos inteiros
- 380 g de gemas de ovos (pode substituir pelos ovos inteiros, mas a qualidade do pão pode cair)
- 300 g de farinha de fubá de milho
- 300 g de açúcar refinado
- 50 g de reforçador de farinha (melhorador) (opcional, principalmente para quem vende o pão)
- 50 g de sal
- 100 g de fermento fresco (ou 30 g de fermento seco)
- 250 g de margarina



ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

1. Preparação dos Ingredientes Secos:

- Coloque todos os ingredientes secos (farinha de trigo, fubá de milho, reforçador de farinha, sal e açúcar refinado) na masseira. Caso utilize fermento seco, coloque-o neste momento também. Misture por 30 segundos em baixa velocidade.

2. Adição dos Ingredientes Úmidos:

- Adicione os ovos, gemas, margarina, gelo (se estiver usando a masseira), e o leite. Ligue a masseira e deixe misturar por alguns minutos.

3. Ajuste de Consistência:

- Dependendo da umidade da farinha, pode ser necessário adicionar um pouco mais de água. A mistura deve continuar até que a massa atinja uma consistência homogênea.

4. Fermentação:

- Após misturar, adicione o fermento fresco. Misture por mais 3 minutos até que a massa esteja no ponto.

5. Divisão e Modelagem da Massa:

- Retire a massa da masseira e coloque-a na mesa. Divida a massa em pedaços de 50 g. Modele as bolinhas e coloque-as para descansar por 20 minutos com um pouco de fubá de milho por cima.

6. Abrindo e Preparando para Assar:

- Após o descanso, pegue cada bolinha e abra levemente com um rolo de massa. Coloque os pãezinhos na forma, organizando de forma que fiquem bem distribuídos.

7. Segunda Fermentação:

- Leve as formas para um armário e deixe os pães crescerem por cerca de 40 a 50 minutos.

8. Assar os Pães:

- Pré-aqueça o forno a 180°C. Asse os pães por 15 a 20 minutos. Para forno turbo, asse a 160°C pelo mesmo tempo.

9. Finalização e Armazenamento:

- Retire os pães do forno e deixe esfriar antes de embalar. Utilize embalagens transparentes para melhor apresentação, colocando 6 unidades por pacote.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

- O descanso da massa é essencial para um pão macio e de boa qualidade. Esse processo fortalece a cadeia de glúten, o que contribui para a elasticidade e maciez do pão.
- O custo estimado para a produção é de aproximadamente R$ 1,50 por pão, e o pacote com seis pães é vendido por R$ 9.
- A validade dos pães é de cerca de uma semana, sem a adição de conservantes.

Espero que essa receita detalhada ajude você a preparar um delicioso pão de milho!

Conheça as apostilas da Padaria sem Segredos

Conheça os Cursos da Padaria sem Segredos

LANCHE, BEIRUTE E MINI PIZZAS - PADARIA SEM SEGREDOS

Chef Paulo Dourado - Padaria Sem Segredos



- **INGREDIENTES:**

- 3 kg de farinha de trigo (Ofélia Premium ou outra de boa qualidade)
- 45 g de reforçador (melhora química para pães)
- 45 g de sal
- 200 g de leite em pó
- 400 g de açúcar
- 200 g de margarina
- 8 ovos
- 650 ml de leite
- 650 g de gelo (substituir por água ao sovar manualmente)
- 80 g de fermento fresco (ou 25 a 30 g de fermento seco)

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO DA MASSA:

- Em uma masseira ou recipiente grande, misture os ingredientes secos (farinha de trigo, reforçador, sal, leite em pó e açúcar) por 30 segundos.
- Adicione a margarina, os ovos, o leite e o gelo. Misture até formar uma massa homogênea.
- Se necessário, ajuste a consistência com um pouco mais de farinha ou água.
- Acrescente o fermento fresco quando a massa estiver formada. Caso utilize fermento seco, misture-o aos ingredientes secos no início.
- Sove a massa por aproximadamente 10 minutos até ficar lisa e elástica.
- Divida a massa conforme os formatos desejados:
    - Beirute: Porções de 100 g
    - Lanche tipo hambúrguer: Porções de 80 g
    - Mini pizzas: Discos finos de massa

- **Fermentação e Modelagem:**
- Modele os pedaços de massa no formato desejado (bolinhas para lanches ou discos para pizzas).
- Coloque em formas untadas e deixe crescer por aproximadamente 1 hora a 1 hora e meia ou até dobrar de tamanho.
- Para os pães de hambúrguer, pincele gema de ovo e polvilhe gergelim antes de assar.

- **Assar:**
- Beirute e Hambúrguer: Asse em forno a 200°C por 6 a 8 minutos.
- Mini pizzas: Asse a 180°C por cerca de 4 minutos.

MONTAGEM DOS LANCHES:

- **Beirute:**
- Corte o pão ao meio.
- Espalhe maionese nas duas partes internas.
- Adicione:
  - 1 fatia e meia de presunto
  - Folhas de alface
  - Rodelas de tomate
  - 1 fatia e meia de queijo mussarela
- Feche o lanche, corte ao meio e embale com plástico filme.

- **Lanche Natural:**

1. Corte o pão ao meio e espalhe bastante maionese.
2. Recheie com peito de peru, alface, cenoura ralada (temperada), tomate e queijo mussarela.
3. Feche e embale com plástico filme.

- **Mini Pizza:**
- Passe molho de tomate sobre o disco assado.
- Adicione o recheio de sua preferência.
- Asse ou embale para venda.

Sugestões de Preço de Venda:

- Beirute: R$ 12,00
- Lanche Natural: R$ 9,00
- Mini Pizza: R$ 12,90

PANETONE E CHOCOTONE TRUFADO

Chef Paulo Dourado



Ingredientes:

- 50 g de fermento fresco
- 250 g de farinha de trigo (para a esponja)
- 200 ml de água (para a esponja)
- 150 g de açúcar
- 10 g de sal
- 150 g de gemas (aproximadamente 8 gemas)
- Raspas de 1 laranja
- 20 ml de essência de panetone
- 100 g de mel
- 200 ml de água (adicional)
- 800 g de farinha de trigo
- 150 g de margarina ou manteiga

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

Modo de Preparo:

- **Preparação da Esponja:**
- Misture o fermento, 250 g de farinha de trigo e 200 ml de água.
- Deixe descansar por aproximadamente 20 minutos até dobrar de tamanho.

- **Massa Principal:**
- Adicione à esponja:
    a. Açúcar, sal, gemas, raspas de laranja, essência de panetone, mel e os 200 ml adicionais de água.
    b. Misture bem.
- Adicione os 800 g de farinha de trigo aos poucos, enquanto bate na batedeira.
- Por último, adicione a margarina ou manteiga e bata até a massa soltar do tacho e atingir uma consistência lisa e elástica.

- **Divisão da Massa:**
- Divida a massa ao meio para fazer:
    a. Panetone: Adicione 100 g de uvas passas e 300 g de frutas cristalizadas.
    b. Chocotone: Adicione 400 g de gotas de chocolate geladas.
- Misture bem cada porção de massa com os ingredientes adicionais.

- **Modelagem:**
- Boleie a massa em porções de 450 g para fazer unidades menores ou ajuste conforme desejado.

Modo de Preparo:

- Coloque cada porção em formas de panetone.
- Deixe descansar por cerca de 30-40 minutos até dobrar de tamanho.

- **Assar:**
- Faça cortes em cruz no topo dos panetones e, se desejar, coloque uma pequena porção de margarina no centro.
- Asse em forno pré-aquecido:
    a. Forno Turbo: 140°C por 40-45 minutos.
    b. Forno Lastro: 160°C por 40-45 minutos.

Trufa para Rechear o Chocotone:

Ingredientes:

- 600 g de creme de leite
- 300 g de doce de leite
- 300 g de chocolate (fracionado ou meio amargo)

Modo de Preparo:

- Derreta todos os ingredientes em uma panela, mexendo bem até formar uma trufa cremosa.
- Deixe esfriar antes de usar.

Recheio e Decoração:

- Faça cortes na parte superior do chocotone.
- Utilize uma manga de confeitar com bico liso para rechear os cortes com a trufa.
- Cubra o topo com mais trufa e finalize com raspas de chocolate e açúcar gelado.
- Para apresentações mais elegantes, use cerejas, morangos ou outros enfeites de sua escolha.

Dicas:

- Massa Ideal: A massa deve ser elástica e desfiar ao puxar, indicando boa fermentação.
- Peso: Use no máximo 400 g de massa para chocotones com gotas de chocolate, pois tendem a crescer mais no forno.
- Embalagem: Aposte em embalagens atrativas para agregar valor ao produto.
- **Bom apetite e sucesso nas vendas!** 🎄

LUA DE MEL QUE DERRETE NA BOCA

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 180 ml de água (Se não usar leite, dobre a quantidade de água)
- 180 ml de leite
- 90 ml de óleo de soja
- 60 g de margarina
- 3 ovos
- 150 g de açúcar
- 15 g de sal
- 50 g de fermento biológico fresco (ou 17 g de fermento seco)
- 1 kg de farinha de trigo, adicionada aos poucos
- **Para o Recheio (Ganache de Chocolate Branco ou Preto):**
- 400 g de chocolate branco ou preto
- 200 g de creme de leite
- **Para a Cobertura:**
- 150 g (aproximadamente) de margarina derretida
- Leite em pó a gosto para cobrir



ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

- **Preparação da Massa:**
- Em uma bacia grande, adicione 180 ml de leite, 180 ml de água, 3 ovos, 90 ml de óleo de soja, 150 g de açúcar, 15 g de sal, 60 g de margarina, e 50 g de fermento biológico fresco.
- Misture bem todos os ingredientes líquidos.
- Comece a adicionar a farinha de trigo aos poucos, misturando até obter uma massa homogênea e consistente.
- Transfira a massa para uma superfície levemente enfarinhada e sove-a por cerca de 10 minutos, até ficar macia e lisa. Se necessário, adicione mais farinha até que a massa não grude nas mãos, mas tome cuidado para não deixá-la muito seca.

- **Modelagem e Fermentação:**
- Divida a massa em porções de 30 g. Se preferir, faça rolinhos e corte em pedaços iguais para mais precisão.
- Boleie cada pedaço formando pequenas bolinhas, fechando bem as pontas.
- Coloque as bolinhas em uma assadeira, deixando espaço entre elas.
- Cubra com um pano e deixe descansar por aproximadamente 1 hora, ou até dobrarem de tamanho.

- **Assando os Pães:**
- Preaqueça o forno a 200°C.
- Asse as bolinhas por cerca de 20 minutos, ou até que estejam levemente douradas.
- Retire do forno e deixe esfriar completamente antes de rechear

MODO DE PREPARO

- **Preparando o Recheio (Ganache):**
- Derreta 400 g de chocolate branco ou preto em banho-maria ou no micro-ondas (em intervalos de 30 segundos, mexendo bem a cada intervalo).
- Adicione 200 g de creme de leite ao chocolate derretido e misture até obter uma ganache lisa e homogênea.
- Leve a ganache à geladeira até firmar um pouco e ficar fácil de manipular.

- **Recheando e Finalizando:**
- Com uma faca, faça um furo na base de cada pãozinho.
- Transfira a ganache para uma manga de confeitar e recheie cada pãozinho com cuidado.
- Derreta a margarina em fogo baixo.
- Mergulhe cada pãozinho recheado na margarina derretida, escorra o excesso em uma peneira e, em seguida, passe-os no leite em pó para finalizar.

- **Servindo e Armazenando:**
- Coloque as Lua de Mel em uma forma para servir ou embalar.
- As Lua de Mel podem ser armazenadas em um recipiente hermético e são ideais para serem vendidas em padarias ou eventos.

Gastei R$2,00 por copo de Suspiro e vendo por R$9,00 cada copo (VER O VÍDEO)

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 330g de claras de ovo
- 630g de açúcar refinado
- 225g de açúcar de confeiteiro
- Meio pacotinho de suco em pó sabor abacaxi (ou outro sabor de sua preferência)
- Algumas gotas de corante alimentar amarelo (ou outra cor de sua preferência)



LINK PARA COMPRAR O COPO BOLHA (CLIQUE AQUI)

MODO DE PREPARO:

1. **Mistura das Claras e Açúcar Refinado:**

- Coloque as claras de ovo e o açúcar refinado em uma panela.
- Leve ao fogo e misture constantemente até atingir 60°C. Utilize um termômetro para precisão. Se não tiver um termômetro, misture até a mistura ficar morna, sem deixar ferver.
- Após atingir a temperatura desejada, desligue o fogo e transfira a mistura para a batedeira.

2. **Batendo a Mistura:**

- Bata a mistura na batedeira em velocidade máxima por 8 minutos.

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

3. Adicionando o Açúcar de Confeiteiro e Saborizante:

- Adicione o açúcar de confeiteiro à mistura.
- Adicione meio pacotinho de suco em pó sabor abacaxi e algumas gotas de corante alimentar amarelo.
- Bata em baixa rotação inicialmente para não espalhar o açúcar, depois aumente para a velocidade máxima e bata por mais 2 minutos.

4. Formando os Suspiros:

- Prepare uma manga de confeitar com um bico crespo (número 6B da Wilton foi utilizado no vídeo).
- Coloque a massa na manga de confeitar.
- Em uma forma forrada com papel manteiga, pingue pequenas porções da massa. Pingue a massa nos cantos da forma para fixar o papel manteiga.

5. Secagem dos Suspiros:

- Leve os suspiros ao forno pré-aquecido a 80°C por aproximadamente 1 hora.
- Se usar forno turbo, ajuste a temperatura para 100°C e mantenha a turbina desligada.
- Outra alternativa é deixar os suspiros secarem ao ar livre, colocando-os sobre o forno no final do dia e deixando até a manhã seguinte.

6. Armazenamento:

- Após a secagem, misture os suspiros de diferentes sabores.
- Armazene em copos plásticos transparentes (copo bolha) para uma apresentação atraente. Coloque a tampa e sele com a marca da padaria.

DICAS:

- A validade dos suspiros é de 40 a 50 dias, permitindo que sejam vendidos por um longo período.
- Fazer vários sabores diferentes (uva, limão, morango) e misturar no mesmo pote para uma apresentação colorida e atrativa.
- O custo de produção é baixo, sendo a embalagem a parte mais cara. Cada copo custa aproximadamente R$ 2,00 e é vendido por R$ 9,00.

CONCLUSÃO:

- **O suspiro é uma forma eficiente de utilizar as claras de ovo que sobram, evitando desperdício.**
- **Além de ser um produto rentável, os suspiros em copos bolha deixam a loja visualmente atraente, incentivando a compra de outros itens.**

Conheça as apostilas da Padaria sem Segredos

Conheça os Cursos da Padaria sem Segredos



FATIAS DE BOLO:
UM POUCO DA CONFEITARIA
DA PADARIA SEM SEGREDOS

CHEF PAULO DOURADO



CLIQUE AQUI PARA VER O VÍDEO

RENDIMENTO: 12 FATIAS POR MASSA DE BOLO.

NO ANO DE 2024, CADA FATIA É VENDIDA PELO VALOR R$10,00.

RECEITAS ABAIXO:

FATIA DE BOLO DE CHOCOLATE ALPINO:

Ingredientes da Massa Branca/Pão de Ló:

- 6 ovos
- 100ml de água
- 200 g de açúcar
- 10gr de fermento químico
- 100g de amido de milho
- 30g de volumex
- 200 g de farinha de trigo (peneirada)



Ingredientes do Recheio de Chocolate Alpino:

- 550 g de doce de leite
- 350 ml de chantilly (batido e firme)
- 350 g de chocolate meio amargo (derretido)



Sugestão de Cobertura e Decoração:

- Chantilly de chocolate
- Ganache de chocolate branco
- Morangos
- Brigadeiros

Modo de Preparo:

Massa de Chocolate:

1. Em um recipiente, misture bem, todos os ingredientes secos, de forma que o cacau fique bem incorporado, para que assim, a massa não “empelote”.
2. Em uma batedeira, coloque todos os ingredientes de uma vez.
3. Bata em velocidade alta por aproximadamente 5 minutos até que a massa fique homogênea e aerada.
4. Despeje a massa em uma forma forrada com papel manteiga e untada com óleo.
5. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos, ou até que esteja firme ao toque.

Recheio de Chocolate Alpino:

1. Misture o doce de leite com o chantilly batido até incorporar bem.
2. Adicione o chocolate derretido e misture até obter uma mistura homogênea.

Montagem da Fatia de Bolo de Chocolate Alpino:

- Corte a massa: Divida a massa de chocolate assada em três partes iguais.
- Primeira camada: Coloque a primeira parte da massa em uma superfície de trabalho e umedeça com a calda de leite condensado e água.
- Adicione o recheio: Aplique uma camada generosa do recheio de chocolate Alpino utilizando uma manga de confeitar.
- Segunda camada: Coloque a segunda parte da massa sobre o recheio, pressione levemente para nivelar e umedeça com a calda.
- Recheio novamente: Adicione outra camada de recheio de chocolate Alpino.
- Finalização: Coloque a última camada de massa, umedeça, e cubra com chantilly, alisando bem a superfície.
- Cobertura: Aplique ganache de chocolate branco por cima e leve para gelar.
- Corte: Após gelar, corte as fatias com uma faca aquecida para evitar que a ganache rache.
- Decore com morangos, brigadeiros e/ou raspas de chocolate branco.

FATIA DE BOLO SONHO DE VALSA:

Ingredientes da Massa de Chocolate:

- 6 ovos
- 100ml de água
- 200 g de açúcar
- 10gr de fermento químico
- 100g de amido de milho
- 30g de volumex
- 200 g de farinha de trigo (peneirada)
- 50gr de cacau 50%



Ingredientes do Recheio de Sonho de Valsa:

- 300 g de doce de leite
- 150 g de creme de leite
- 150 g de pasta de amendoim
- 600 g de chocolate branco fracionado (derretido)
- 200 ml de chantilly (batido e firme)
- Bombons Sonho de Valsa picados (opcional)



Sugestão de Cobertura e Decoração:

- Chantilly batido
- Ganache de chocolate ao leite
- Morangos
- Brigadeiros
- Raspas de chocolate branco

Modo de Preparo:

Massa Branca/Pão de Ló:

1. Em uma batedeira, coloque todos os ingredientes de uma vez.
2. Bata em velocidade alta por aproximadamente 5 minutos até que a massa fique homogênea e aerada.
3. Despeje a massa em uma forma forrada com papel manteiga e untada com óleo.
4. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos, ou até que esteja firme ao toque.

Recheio de Sonho de Valsa:

1. Misture bem, o doce de leite com o creme de leite.
2. Acrescente a pasta de amendoim e misture até incorporar bem.
3. Adicione o chocolate derretido e misture até obter uma mistura homogênea.
4. Incorpore o chantilly batido delicadamente, para manter a leveza do recheio.
5. Adicione pedaços de bombom Sonho de Valsa ao recheio, se desejar.

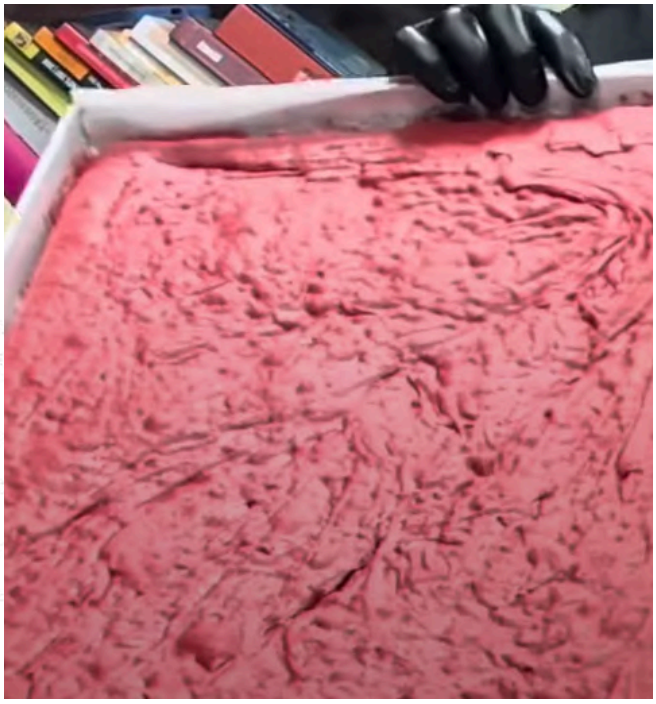
Montagem da Fatia de Bolo Sonho de Valsa:

- Corte a massa: Divida a massa branca assada em três partes iguais.
- Primeira camada: Coloque a primeira parte da massa em uma superfície de trabalho e umedeça com a calda de leite condensado e água.
- Adicione o recheio: Aplique uma camada generosa do recheio Sonho de Valsa utilizando uma manga de confeitar.
- Segunda camada: Coloque a segunda parte da massa sobre o recheio, pressione levemente para nivelar e umedeça com a calda.
- Recheio novamente: Adicione outra camada de recheio Sonho de Valsa.
- Finalização: Coloque a última camada de massa, umedeça, e cubra com chantilly, alisando bem a superfície.
- Cobertura: Aplique ganache de chocolate ao leite por cima e leve para gelar.
- Corte: Após gelar, corte as fatias com uma faca aquecida para evitar que a ganache rache.
- Decoração: Decore com morangos, brigadeiros e/ou raspas de chocolate branco.

FATIA DE BOLO NEGRESCO:

Ingredientes da Massa Red Velvet:

- 6 ovos
- 100ml de água
- 200 g de açúcar
- 10gr de fermento químico
- 100g de amido de milho
- 30g de volumex
- 200 g de farinha de trigo (peneirada)
- 50gr de cacau 50%
- Corante em gel vermelho a gosto



Ingredientes do Recheio de Negresco:

- 350 ml de chantilly (batido e firme)
- 200 g de leite condensado
- 100 g de leite em pó
- 70 g de bolacha Negresco (triturada)



Sugestão de Cobertura e Decoração:

- Chantilly batido
- Ganache de chocolate branco
- Bolacha Negresco triturada
- Morango
- Cerejas

Modo de Preparo:

Massa Red Velvet:

1. Siga os mesmos passos da massa de chocolate, adicionando corante vermelho em gel até atingir a cor desejada.
2. Despeje a massa em uma forma forrada com papel manteiga e untada com óleo.
3. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos.

Recheio de Negresco:

1. Bata o chantilly até ficar bem firme.
2. Adicione o leite em pó e com a batedeira ligada, acrescente aos poucos o leite condensado.
3. Por fim, incorpore a bolacha Negresco triturada, misturando delicadamente.

Montagem da Fatia de Bolo Negresco:

- Corte a massa: Divida a massa Red Velvet assada em três partes iguais.
- Primeira camada: Coloque a primeira parte da massa em uma superfície de trabalho e umedeça com a calda de leite condensado e água.
- Adicione o recheio: Aplique uma camada generosa do recheio Negresco utilizando uma manga de confeitar.
- Segunda camada: Coloque a segunda parte da massa sobre o recheio, pressione levemente para nivelar e umedeça com a calda.
- Recheio novamente: Adicione outra camada de recheio Negresco.
- Finalização: Coloque a última camada de massa, umedeça, e cubra com chantilly, alisando bem a superfície.
- Cobertura: Aplique ganache de chocolate branco por cima e leve para gelar.
- Corte: Após gelar, corte as fatias com uma faca aquecida para evitar que a ganache rache.
- Decoração: Decore as fatias com bolacha Negresco, brigadeiro, morango, cerejas e/ou farelos de bolo red velvet.

BISCOITINHO AMANTEIGADO

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 500 g de margarina
- 800 g de amido de milho
- 300 g de açúcar refinado
- 100 g de farinha de trigo
- 100 ml de água
- 100 g de Essência de leite condensado em pó (ou sabor de sua preferência)
- 100g de Chocolate em pó 50% cacau (para a versão de chocolate)

- **Para a Versão de Chocolate**
- Substitua a farinha de trigo e a essência de leite condensado pelo chocolate em pó, mantendo os mesmos processos.
- **Recheios Opcionais:**
- Recheio Industrial Beijinho (da marca Aúrea)
- Doce de leite
- Goiabada
- Brigadeiro



ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

- **Bater a Margarina e o Açúcar:**
- Na batedeira, coloque os 500 g de margarina e os 300 g de açúcar refinado.
- Bata por cerca de 5 minutos até obter um creme liso e fofo.

- **Adicionar a Água Gradualmente:**
- Após os 5 minutos, vá adicionando os 100 ml de água aos poucos. Coloque uma parte, bata até que a água seja incorporada, e repita até que toda a água tenha sido adicionada.
- Continue batendo por mais 3 minutos.

- **Incorporar os Ingredientes Secos:**
- Adicione os 100 g de farinha de trigo e 100 g de essência de leite condensado em pó à mistura.
- Misture até que tudo esteja bem incorporado.
- Aos poucos, adicione os 800 g de amido de milho à massa. Se estiver utilizando uma batedeira pequena, faça isso gradualmente para evitar bagunça.
- Bata por mais 3 minutos em velocidade máxima até a massa ficar macia e lisa.

- **Modelar os Sequilhos:**
- Coloque a massa na manga de confeitar com o bico 4B da Wilton.
- Modele os biscoitinhos em três formatos diferentes: pequenos espirais, argolas, e risquinhos (forma alongada).
- Para a versão de chocolate, utilize a mesma técnica substituindo a farinha de trigo e a essência de leite condensado por 100 g de chocolate em pó.

- **Assar:**
- Pré-aqueça o forno a 140°C (forno turbo) ou 150°C (forno lastro).
- Asse por 20 minutos. O biscoito não deve dourar, apenas secar.

MODO DE PREPARO

- **Rechear e Montar:**
- Para os biscoitinhos recheados, utilize o recheio de sua escolha (beijinho, doce de leite, goiabada, brigadeiro). Coloque o recheio em uma manga de confeitar e aplique em uma das partes dos biscoitos.
- Una dois biscoitos, formando um "sanduíche" recheado.

- **Embalagem:**
- Coloque os biscoitos em copos bolha para apresentação e conservação.
- Feche com a tampa e coloque sua etiqueta personalizada.

DICAS:

- Validade: Se embalados adequadamente em copos bolha com recheio industrial, os biscoitos têm validade de até 60 dias.
- Rendimento: A receita rende cerca de 15 potinhos, com 20 unidades por pote.
- Margem de Lucro: O custo de produção é muito baixo, e a venda pode gerar uma margem de lucro significativa (em torno de R$200 para cada lote produzido e vendido).

Esses biscoitinhos são uma excelente opção para festas, presentes e lembrancinhas, além de terem grande apelo visual e sabor irresistível.

3 DOCES MAIS VENDIDOS NAS CONFEITARIAS DO BRASIL

Chef Paulo Dourado



Ingredientes para o Crocante de Chocolate

- 200g de farinha de trigo
- 200g de açúcar cristal
- 100g de chocolate em pó (50% cacau)
- 150g de margarina (80% lipídeos)

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

Preparo do Crocante de Chocolate:

- Em uma bacia, misture a farinha de trigo, o açúcar cristal, e o chocolate em pó.
- Adicione a margarina e misture até formar uma farofa grossa.
- Transfira a mistura para uma forma untada com margarina e farinha, espalhando bem.
- Leve ao forno a 180°C por 20 minutos. A mistura parecerá mole ao sair do forno, mas endurecerá ao esfriar.
- Deixe esfriar completamente e depois esfarele para usar como crocante.

Ingredientes para o Creme Base:

- 1,600g de leite condensado
- 800g de creme de leite
- 300g de leite em pó
- 120g de margarina
- 600g de chantilly batido

Preparo do Creme Base:

- Em uma panela grossa, adicione o leite condensado, o leite em pó, e o creme de leite. Misture bem para evitar grumos.
- Adicione a margarina e leve ao fogo médio, mexendo constantemente até atingir o ponto de um brigadeiro de colher (espesso, mas ainda maleável).
- Transfira o creme para uma bacia e deixe esfriar completamente.
- Depois de frio, adicione o chantilly batido ao creme, misturando delicadamente até incorporar bem. Esse creme base está pronto para uso.

Montagem dos Doces:

- **Doces de Uva**
- Em um potinho de 140ml, coloque uma camada de creme base no fundo.
- Adicione uvas verdes cortadas ao meio ao redor das laterais do pote.
- Complete o centro com mais uvas cortadas finamente e finalize com uma camada de creme.
- Decore com uvas por cima e tampe o pote.

- **Doces de Crocante com Morango**
- Coloque uma camada de creme base no fundo do potinho.
- Adicione uma camada de crocante de chocolate.
- Acrescente fatias de morango ao redor das laterais e mais crocante por cima.
- Finalize com creme, mais crocante, e um morango inteiro ou fatiado no topo.

- **Moça Gelada com Chocolate**
- Pique chocolate ao leite ou meio amargo e misture ao creme base.
- Coloque a mistura em potinhos de 140ml e tampe.

Montagem dos Doces:

- Mantenha o crocante armazenado em um recipiente bem fechado para conservar sua textura.
- O creme base pode ser usado para rechear tortas, bolos, ou até sonhos.
- Customize os doces com diferentes frutas ou adicione variações de sabor conforme o gosto do cliente.

Ingredientes para o Crocante de Chocolate (Meia Receita):

- 100g de farinha de trigo
- 100g de açúcar cristal
- 50g de chocolate em pó (50% cacau)
- 75g de margarina (80% lipídeos)

Preparo do Crocante de Chocolate (Meia Receita)

- Em uma bacia, misture a farinha de trigo, o açúcar cristal, e o chocolate em pó.
- Adicione a margarina e misture até formar uma farofa grossa.
- Transfira a mistura para uma forma untada com margarina e farinha, espalhando bem.
- Leve ao forno a 180°C por 20 minutos. A mistura parecerá mole ao sair do forno, mas endurecerá ao esfriar.
- Deixe esfriar completamente e depois esfarele para usar como crocante.

Ingredientes para o Creme Base (Meia Receita):

- 800g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- 150g de leite em pó
- 60g de margarina
- 300g de chantilly batido

Preparo do Creme Base (Meia Receita)

- Em uma panela grossa, adicione o leite condensado, o leite em pó, e o creme de leite. Misture bem para evitar grumos.
- Adicione a margarina e leve ao fogo médio, mexendo constantemente até atingir o ponto de um brigadeiro de colher (espesso, mas ainda maleável).
- Transfira o creme para uma bacia e deixe esfriar completamente.
- Depois de frio, adicione o chantilly batido ao creme, misturando delicadamente até incorporar bem. Esse creme base está pronto para uso.

Montagem dos Doces (Meia Receita)

- **Doces de Uva (Meia Receita)**
- Em um potinho de 140ml, coloque uma camada de creme base no fundo.
- Adicione uvas verdes cortadas ao meio ao redor das laterais do pote.
- Complete o centro com mais uvas cortadas finamente e finalize com uma camada de creme.
- Decore com uvas por cima e tampe o pote.

- **Doces de Crocante com Morango (Meia Receita)**
- Coloque uma camada de creme base no fundo do potinho.
- Adicione uma camada de crocante de chocolate.
- Acrescente fatias de morango ao redor das laterais e mais crocante por cima.
- Finalize com creme, mais crocante, e um morango inteiro ou fatiado no topo.

BOLO FAZENDEIRO DA PADARIA SEM SEGREDOS

Chef Paulo Dourado



Ingredientes para a Massa:

- 13 unidades de ovos
- 1 kg de açúcar refinado
- 500 ml de óleo de soja
- 825 g de farinha de trigo
- 75 g de queijo ralado
- 75 g de coco ralado
- 45 g de fermento químico
- 500 ml de leite (quente)

Ingredientes para a Calda:

- 500 g de leite condensado
- 200 ml de leite de coco (1 garrafinha)
- Água (o suficiente para deixar a calda rala)

Ingredientes para a Calda:

- Coco ralado (quantidade suficiente para cobrir os bolos)

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

Modo de Preparo:

- **Preparação da Massa**
- Bata os ovos e o açúcar: Coloque os ovos e o açúcar refinado na batedeira e bata por 3 minutos.
- Adicione o óleo: Acrescente o óleo de soja e bata por mais 2 minutos.
- Incorpore os secos: Adicione a farinha de trigo, o queijo ralado e o coco ralado. Bata por 1 minuto até misturar bem.
- Misture o fermento químico: Acrescente o fermento e misture na batedeira por mais 1 minuto.
- Adicione o leite quente: Diminua a velocidade da batedeira e adicione o leite quente aos poucos. Misture até a massa ficar homogênea.

- **Assamento**
- Prepare as formas: Unte formas de 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura com margarina e farinha de trigo.
- Encha as formas: Divida a massa igualmente em 6 formas.
- Asse os bolos: Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 a 45 minutos (o tempo pode variar dependendo do forno).

- **Preparação da Calda**
- Misture o leite condensado, o leite de coco e água até obter uma calda bem rala.
- Reserve a calda em temperatura ambiente.

Modo de Preparo:

- **Finalização**
- Mergulhe os bolos: Após os bolos esfriarem completamente, mergulhe-os na calda, deixando que absorvam bem o líquido.
- Cubra com coco ralado: Passe os bolos no coco ralado, cobrindo toda a superfície, incluindo a parte superior e as laterais.
- Deixe secar: Deixe os bolos repousarem por alguns minutos antes de armazenar ou embalar.

- **Dicas e Sugestões**
- Validade: Os bolos podem ser consumidos em até 3 dias, mantidos em local fresco e arejado.
- Preço de Venda: Sugerido R$20,00 por unidade, devido ao diferencial e à alta procura.
- Apresentação: Armazene em caixas próprias para bolos ou exiba em vitrines para maior atratividade.

Esse bolo é extremamente macio, molhadinho e perfeito para vendas ou consumo próprio. Experimente! 🎂

TOP 5 RECHEIOS DE BOLOS E TORTAS

Chef Paulo Dourado - Padaria Sem Segredos



1. MOUSSE DE CHOCOLATE ESTRUTURADA

- **INGREDIENTES:**
- 800 g de leite condensado
- 100 g de cacau 50%
- 400 g de creme de leite
- 400 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Misture o leite condensado com o cacau até incorporar bem.
- Adicione o creme de leite e cozinhe em fogo baixo até engrossar (10 minutos).
- Deixe esfriar completamente.
- Incorpore o chantilly batido e utilize.

2. MOUSSE DE MARACUJÁ ESTRUTURADA

- **INGREDIENTES:**
- 400 g de leite condensado
- 50 g de leite em pó
- 200 g de creme de leite
- 100 ml de leite integral
- 100 g de chocolate branco
- 1 polpa de maracujá concentrada (reduzida no fogo até secar a água)
- 100 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Misture o leite condensado e o leite em pó até dissolver.
- Adicione o creme de leite e o leite integral e cozinhe até engrossar.
- Fora do fogo, incorpore o chocolate branco até derreter.
- Deixe esfriar completamente.
- Misture a polpa concentrada e o chantilly batido.

3. RECHEIO QUATRO LEITES

- **INGREDIENTES:**
- 400 g de leite condensado
- 150 g de leite em pó
- 200 g de creme de leite
- 200 ml de leite de coco
- 150 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Misture o leite condensado e o leite em pó até incorporar.
- Adicione o creme de leite e o leite de coco, cozinhando até engrossar.
- Deixe esfriar e incorpore o chantilly batido.

4. RECHEIO NINHO ORIGINAL

- **INGREDIENTES:**
- 400 g de leite condensado
- 100 g de manteiga sem sal
- 200 g de creme de leite
- 200 g de leite Ninho
- 200 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Bata o leite condensado e a manteiga até virar um creme.
- Adicione o creme de leite e bata novamente.
- Incorpore o leite em pó e misture com o fuet.
- Finalize com o chantilly batido.

5. RECHEIO DE SONHO DE VALSA

- **INGREDIENTES:**
- 200 g de doce de leite
- 100 g de creme de leite
- 100 g de pasta de amendoim
- 150 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Bata o doce de leite e o creme de leite até misturar bem.
- Adicione a pasta de amendoim e misture novamente.
- Incorpore o chantilly delicadamente.

- **DICAS GERAIS:**
- Todos os recheios devem ser mantidos refrigerados antes de usar.
- Use chantilly em ponto firme para melhor estrutura.
- Experimente personalizar os recheios com complementos como bombons ou frutas.

Bom apetite e sucesso nas vendas! 🍰🎂

Conheça as apostilas da Padaria sem Segredos

Conheça os Cursos da Padaria sem Segredos

BAIXE OUTRAS RECEITAS EM PDF

Nós da Padaria sem Segredos, preparamos uma seleção de receitas incríveis para você baixar gratuitamente. Basta clicar no botão abaixo👇

BAIXAR MAIS RECEITAS GRATUITAS

Assadão de Frango (Ver Modo de Preparo)

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 400 ml de água
- 2 ovos
- 60 g de açúcar
- 20 g de sal
- 60 g de margarina
- 30 g de fermento fresco (ou 15 g de fermento seco)
- 1 kg de farinha de trigo (Farinha Ofélia Premium)
- Queijo mussarela (meia fatia por salgado)
- Requeijão
- Tomate (duas rodelas por salgado)
- Frango cremoso



Receita do Frango Cremoso

MODO DE PREPARO:

1. Preparo da Massa:

- Misture a água, os ovos, o açúcar, o sal, a margarina e o fermento.
- Adicione a farinha de trigo aos poucos, sovando a massa continuamente até que fique homogênea.
- Faça bolinhas de massa entre 80 g e 90 g cada, deixe-as descansar por 20 minutos até que dobrem de tamanho.

MODO DE PREPARO:

2. Montagem dos Salgados:

- Abra as massas fermentadas com um rolo.
- Em cada massa, coloque meia fatia de queijo mussarela, um pouco de requeijão, duas rodelas de tomate e uma porção de frango cremoso.
- Borrife um pouco de água sobre os recheios para ajudar a fechar o salgado.
- Dobre as extremidades da massa para fechar, formando um envelope. Use as mãos para ajustar a forma para que fique retangular.

3. Decoração e Finalização:

- Corte uma tira fina de massa, molhe-a levemente com água e abra-a sobre a mesa.
- Forme uma trança com a tira e coloque-a no centro do salgado, fixando as pontas embaixo para formar uma decoração tipo rosquinha.
- Coloque todos os salgados modelados em uma assadeira.

4. Pincelar e Adicionar Sementes:

- Pincele os salgados com gema de ovo misturada com um pouco de corante amarelo para intensificar a cor.
- Salpique sementes de gergelim preto e claro sobre os salgados.

5. Assar:

- Deixe os salgados descansarem por 10 minutos.
- Asse em forno pré-aquecido a 200°C por 15 a 20 minutos. Se estiver usando um forno turbo, ajuste para 180°C pelo mesmo tempo.

6. Resultado Final:

- Os salgados devem ficar dourados e bem assados, com o fundo crocante.
- A textura será macia e o aroma, delicioso.

Conheça as apostilas da Padaria sem Segredos

Conheça os Cursos da Padaria sem Segredos

PASTEL DE FORNO - A MELHOR MASSA DO YOUTUBE

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo (preferencialmente Ofélia Premium da LCA Alimentos)
- 200 g de creme de leite
- 220 g de margarina (80% lipídeos, de boa qualidade)
- 400 g de margarina folhada
- 20 g de sal



MODO DE PREPARO:

1. Iniciar a Massa:

- Coloque o creme de leite em uma bacia grande.
- Adicione a margarina e a margarina folhada, juntamente com o sal.
- Misture as margarinas e o creme de leite levemente.
- Adicione a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente para não desenvolver o glúten da farinha.

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

2.Misturar a Massa:

- Continue misturando a massa até que os ingredientes estejam bem incorporados e a massa comece a soltar das mãos.
- A massa deve ser quebradiça e não deve ser sovada como pão.

3.Modelar os Pastéis:

- Pegue uma porção da massa e faça uma bolinha.
- Coloque a bolinha de massa entre dois plásticos e achate-a com a ajuda de um rolo.
- Adicione o recheio de sua preferência (por exemplo, requeijão cremoso e frango desfiado).
- Dobre a massa sobre o recheio e feche bem.
- Utilize um aro cortador ou uma vasilha para dar forma ao pastel.

4.Pincelar e Assar:

- Pincele os pastéis com gema de ovo para dar um acabamento brilhante.
- Se desejar, salpique gergelim preto sobre os pastéis.
- Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 25 a 30 minutos, até que estejam dourados.

5.Finalização:

- Após assar, retire os pastéis do forno e deixe esfriar um pouco antes de servir.
- Os pastéis devem estar com uma massa bem fofinha e quebradiça, ideal para diversos tipos de salgados assados como empadas, quiches e tortas salgadas.

DICAS:

- **Margarina Folhada:**
- É essencial para obter uma massa mais saborosa e com melhor textura. Caso não encontre, utilize apenas margarina comum, embora a qualidade seja superior com a margarina folhada.
- **Descanso da Massa:**
- Deixar a massa na geladeira por 30 minutos facilita na hora de modelar, tornando-a mais firme e fácil de manusear.
- **Recheios:**
- O recheio pode variar conforme sua preferência. Pode ser frango, queijo, palmito, entre outros.

MINI PIZZA

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 2 kg de farinha de trigo Ofélia Premium
- 150 g de açúcar cristal
- 30 g de sal
- 30 g de melhorador (opcional)
- 40 g de fermento fresco (ou 10-15 g de fermento seco)
- 200 ml de óleo de soja
- 500 ml de água
- 500 g de gelo (apenas se usar uma masseira)



LINK DOS PRODUTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS (CLIQUE ENCIMA DO LINK PARA SER REDIRECIONADO AO SITE)

- **ARO MODELADOR MINI PIZZA - https://s.shopee.com.br/7zrbO9lvcK**
- **ADESIVOS PERSONALIZADOS - https://s.shopee.com.br/4Aeo2QiDQ5**
- **MASSEIRA DA PADARIA SEM SEGREDOS - https://paulo.consultomaq.com.br/**
- **EMBALAGEM PARA AS MINI PIZZAS - https://s.shopee.com.br/3AmLd35eWx**
- **BOWLS PLÁSTICO - https://s.shopee.com.br/5pn228m2gG**
- **ASSADEIRA - https://mercadolivre.com/sec/1aUaQwq**

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

1. **Mistura dos ingredientes secos:**
- Em uma masseira, coloque a farinha de trigo, açúcar, sal e melhorador.
- Misture por alguns segundos.
2. **Adição dos líquidos:**
- Adicione o óleo de soja, a água e o gelo.
- Ligue a masseira e deixe misturar até a massa atingir o ponto véu.
3. **Adição do fermento:**
- Quando a massa estiver formada, adicione o fermento fresco.
- Continue misturando até a massa ficar lisa e homogênea.
4. **Modelagem das mini pizzas:**
- Abra a massa com um cilindro ou rolo até ficar bem fininha.
- Corte com um aro cortador ou um copo.
- Coloque os discos de massa em uma forma, fure com um garfo e deixe descansar.
5. **Pré-assar:**
- Leve as formas com os discos de massa ao forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 8 minutos.

MONTAGEM DAS MINI PIZZAS:

1. **Molho:**
- Espalhe uma pequena quantidade de molho de tomate sobre cada disco pré-assado.
2. **Recheios:**
- Calabresa: coloque um pouco de queijo mussarela ralado, uma rodela de linguiça calabresa e um pouco de orégano.
- Frango: coloque um pouco de frango desfiado, queijo mussarela ralado e orégano.
- Presunto: coloque um pouco de presunto picado, queijo mussarela ralado, milho verde e orégano.
3. **Assar novamente:**
- Leve as mini pizzas ao forno pré-aquecido a 180-190°C por aproximadamente 10 minutos, ou até o queijo derreter e dourar.

FINALIZAÇÃO:

- Deixe as mini pizzas esfriarem antes de embalar.
- Embale em bandejas de isopor com plástico filme, agrupando 12 unidades por bandeja (4 de cada sabor).
- As mini pizzas podem ser vendidas frescas ou congeladas.

OBSERVAÇÕES FINAIS:

- A mini pizza é um produto de baixo custo, com precificação aproximada de R$0,40 a R$0,50 por unidade.
- É um produto ideal para vendas, podendo ser armazenado no freezer para venda posterior.

Conheça as apostilas da Padaria sem Segredos

Conheça os Cursos da Padaria sem Segredos

PÃOZINHO BABY

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

Esponja:

- 500 ml de leite
- 400 ml de iogurte natural
- 400 g de farinha de trigo (recomenda-se a Farinha Ofélia Premium)
- 70 g de fermento fresco

Massa:

- 2 kg de farinha de trigo (recomenda-se a Farinha Ofélia Premium)
- 5 ovos
- 300 g de açúcar refinado
- 200 ml de óleo de soja
- 160 g de margarina
- 40 g de sal

Para Finalizar:

- Claras de ovos
- Farinha de trigo para polvilhar



ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

1. Preparação da Esponja:

- Em uma tigela grande, misture o leite, o iogurte natural, o fermento fresco e a farinha de trigo.
- Misture bem os ingredientes para garantir que o fermento esteja completamente dissolvido.
- Cubra a tigela com um plástico e deixe a mistura descansar por aproximadamente 30 minutos, até que dobre de tamanho.

2. Preparação da Massa:

- Após o descanso da esponja, adicione os demais ingredientes da massa: óleo, sal, ovos, açúcar e margarina.
- Adicione a farinha de trigo aos poucos, misturando bem a cada adição. A massa deve ficar pesada e consistente.
- Se a mistura estiver difícil de sovar à mão, transfira para uma masseira e bata por cerca de 3 minutos em velocidade média.
- Adicione um pouco de água, se necessário, para ajustar a consistência da massa.

3. Modelagem e Descanso:

- Com a massa pronta, retire da masseira e faça pedaços de aproximadamente 350 g.
- Modele os pedaços em bolinhas e coloque-as sobre uma superfície enfarinhada.
- Cubra as bolinhas com um plástico e deixe descansar por 20 minutos.

4. Modelagem Final e Fermentação:

- Após o descanso, abra a massa utilizando um rolo. Evite usar o cilindro, pois pode rasgar a massa.
- Borrife um pouco de água em uma das extremidades da massa aberta para ajudar a selar ao enrolar.
- Enrole a massa e passe nas claras de ovos. Em seguida, passe na farinha de trigo.
- Coloque os pãezinhos em forminhas específicas (forminha Baby) e deixe fermentar por 1 a 1,5 horas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

5. Assamento:

- Preaqueça o forno a 180°C.
- Asse os pãezinhos por cerca de 30 minutos a 180°C. Se usar forno turbo, ajuste para 160°C pelo mesmo tempo.
- Retire do forno quando estiverem dourados e deixe esfriar.

6. Embalagem e Conservação:

- Deixe os pães esfriarem por pelo menos 3 horas ou até atingirem 33°C no núcleo, utilizando um termômetro de agulha.
- Embale-os somente quando estiverem na temperatura correta para manter a maciez e umidade.

DICAS FINAIS:

- O descanso da massa é fundamental para a maciez e textura do pão.
- Não deixe para embalar o pão no dia seguinte, pois isso pode comprometer a qualidade do produto.
- Este pão é ideal para vender em padarias e é muito apreciado pelas crianças.

Essa receita é bastante detalhada e requer atenção ao processo de descanso e fermentação para garantir a maciez e a qualidade do "Pãozinho Baby". Boa sorte na preparação!

Conheça as apostilas da Padaria sem Segredos

Conheça os Cursos da Padaria sem Segredos

PÃOZINHO DE MILHO

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 2,5 kg de farinha de trigo (Farinha Tia Ofélia Premium)
- 450 ml de leite (para quem for usar a masseira; se for manual, use água)
- 450 g de gelo (para a preparação na masseira)
- 380 g de ovos inteiros
- 380 g de gemas de ovos (pode substituir pelos ovos inteiros, mas a qualidade do pão pode cair)
- 300 g de farinha de fubá de milho
- 300 g de açúcar refinado
- 50 g de reforçador de farinha (melhorador) (opcional, principalmente para quem vende o pão)
- 50 g de sal
- 100 g de fermento fresco (ou 30 g de fermento seco)
- 250 g de margarina



ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

1. Preparação dos Ingredientes Secos:

- Coloque todos os ingredientes secos (farinha de trigo, fubá de milho, reforçador de farinha, sal e açúcar refinado) na masseira. Caso utilize fermento seco, coloque-o neste momento também. Misture por 30 segundos em baixa velocidade.

2. Adição dos Ingredientes Úmidos:

- Adicione os ovos, gemas, margarina, gelo (se estiver usando a masseira), e o leite. Ligue a masseira e deixe misturar por alguns minutos.

3. Ajuste de Consistência:

- Dependendo da umidade da farinha, pode ser necessário adicionar um pouco mais de água. A mistura deve continuar até que a massa atinja uma consistência homogênea.

4. Fermentação:

- Após misturar, adicione o fermento fresco. Misture por mais 3 minutos até que a massa esteja no ponto.

5. Divisão e Modelagem da Massa:

- Retire a massa da masseira e coloque-a na mesa. Divida a massa em pedaços de 50 g. Modele as bolinhas e coloque-as para descansar por 20 minutos com um pouco de fubá de milho por cima.

6. Abrindo e Preparando para Assar:

- Após o descanso, pegue cada bolinha e abra levemente com um rolo de massa. Coloque os pãezinhos na forma, organizando de forma que fiquem bem distribuídos.

7. Segunda Fermentação:

- Leve as formas para um armário e deixe os pães crescerem por cerca de 40 a 50 minutos.

8. Assar os Pães:

- Pré-aqueça o forno a 180°C. Asse os pães por 15 a 20 minutos. Para forno turbo, asse a 160°C pelo mesmo tempo.

9. Finalização e Armazenamento:

- Retire os pães do forno e deixe esfriar antes de embalar. Utilize embalagens transparentes para melhor apresentação, colocando 6 unidades por pacote.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

- O descanso da massa é essencial para um pão macio e de boa qualidade. Esse processo fortalece a cadeia de glúten, o que contribui para a elasticidade e maciez do pão.
- O custo estimado para a produção é de aproximadamente R$ 1,50 por pão, e o pacote com seis pães é vendido por R$ 9.
- A validade dos pães é de cerca de uma semana, sem a adição de conservantes.

Espero que essa receita detalhada ajude você a preparar um delicioso pão de milho!

Conheça as apostilas da Padaria sem Segredos

Conheça os Cursos da Padaria sem Segredos

LANCHE, BEIRUTE E MINI PIZZAS - PADARIA SEM SEGREDOS

Chef Paulo Dourado - Padaria Sem Segredos



- **INGREDIENTES:**

- 3 kg de farinha de trigo (Ofélia Premium ou outra de boa qualidade)
- 45 g de reforçador (melhora química para pães)
- 45 g de sal
- 200 g de leite em pó
- 400 g de açúcar
- 200 g de margarina
- 8 ovos
- 650 ml de leite
- 650 g de gelo (substituir por água ao sovar manualmente)
- 80 g de fermento fresco (ou 25 a 30 g de fermento seco)

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO DA MASSA:

- Em uma masseira ou recipiente grande, misture os ingredientes secos (farinha de trigo, reforçador, sal, leite em pó e açúcar) por 30 segundos.
- Adicione a margarina, os ovos, o leite e o gelo. Misture até formar uma massa homogênea.
- Se necessário, ajuste a consistência com um pouco mais de farinha ou água.
- Acrescente o fermento fresco quando a massa estiver formada. Caso utilize fermento seco, misture-o aos ingredientes secos no início.
- Sove a massa por aproximadamente 10 minutos até ficar lisa e elástica.
- Divida a massa conforme os formatos desejados:
    - Beirute: Porções de 100 g
    - Lanche tipo hambúrguer: Porções de 80 g
    - Mini pizzas: Discos finos de massa

- **Fermentação e Modelagem:**
- Modele os pedaços de massa no formato desejado (bolinhas para lanches ou discos para pizzas).
- Coloque em formas untadas e deixe crescer por aproximadamente 1 hora a 1 hora e meia ou até dobrar de tamanho.
- Para os pães de hambúrguer, pincele gema de ovo e polvilhe gergelim antes de assar.

- **Assar:**
- Beirute e Hambúrguer: Asse em forno a 200°C por 6 a 8 minutos.
- Mini pizzas: Asse a 180°C por cerca de 4 minutos.

MONTAGEM DOS LANCHES:

- **Beirute:**
- Corte o pão ao meio.
- Espalhe maionese nas duas partes internas.
- Adicione:
  - 1 fatia e meia de presunto
  - Folhas de alface
  - Rodelas de tomate
  - 1 fatia e meia de queijo mussarela
- Feche o lanche, corte ao meio e embale com plástico filme.

- **Lanche Natural:**

1. Corte o pão ao meio e espalhe bastante maionese.
2. Recheie com peito de peru, alface, cenoura ralada (temperada), tomate e queijo mussarela.
3. Feche e embale com plástico filme.

- **Mini Pizza:**
- Passe molho de tomate sobre o disco assado.
- Adicione o recheio de sua preferência.
- Asse ou embale para venda.

Sugestões de Preço de Venda:

- Beirute: R$ 12,00
- Lanche Natural: R$ 9,00
- Mini Pizza: R$ 12,90

PANETONE E CHOCOTONE TRUFADO

Chef Paulo Dourado



Ingredientes:

- 50 g de fermento fresco
- 250 g de farinha de trigo (para a esponja)
- 200 ml de água (para a esponja)
- 150 g de açúcar
- 10 g de sal
- 150 g de gemas (aproximadamente 8 gemas)
- Raspas de 1 laranja
- 20 ml de essência de panetone
- 100 g de mel
- 200 ml de água (adicional)
- 800 g de farinha de trigo
- 150 g de margarina ou manteiga

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

Modo de Preparo:

- **Preparação da Esponja:**
- Misture o fermento, 250 g de farinha de trigo e 200 ml de água.
- Deixe descansar por aproximadamente 20 minutos até dobrar de tamanho.

- **Massa Principal:**
- Adicione à esponja:
    a. Açúcar, sal, gemas, raspas de laranja, essência de panetone, mel e os 200 ml adicionais de água.
    b. Misture bem.
- Adicione os 800 g de farinha de trigo aos poucos, enquanto bate na batedeira.
- Por último, adicione a margarina ou manteiga e bata até a massa soltar do tacho e atingir uma consistência lisa e elástica.

- **Divisão da Massa:**
- Divida a massa ao meio para fazer:
    a. Panetone: Adicione 100 g de uvas passas e 300 g de frutas cristalizadas.
    b. Chocotone: Adicione 400 g de gotas de chocolate geladas.
- Misture bem cada porção de massa com os ingredientes adicionais.

- **Modelagem:**
- Boleie a massa em porções de 450 g para fazer unidades menores ou ajuste conforme desejado.

Modo de Preparo:

- Coloque cada porção em formas de panetone.
- Deixe descansar por cerca de 30-40 minutos até dobrar de tamanho.

- **Assar:**
- Faça cortes em cruz no topo dos panetones e, se desejar, coloque uma pequena porção de margarina no centro.
- Asse em forno pré-aquecido:
    a. Forno Turbo: 140°C por 40-45 minutos.
    b. Forno Lastro: 160°C por 40-45 minutos.

Trufa para Rechear o Chocotone:

Ingredientes:

- 600 g de creme de leite
- 300 g de doce de leite
- 300 g de chocolate (fracionado ou meio amargo)

Modo de Preparo:

- Derreta todos os ingredientes em uma panela, mexendo bem até formar uma trufa cremosa.
- Deixe esfriar antes de usar.

Recheio e Decoração:

- Faça cortes na parte superior do chocotone.
- Utilize uma manga de confeitar com bico liso para rechear os cortes com a trufa.
- Cubra o topo com mais trufa e finalize com raspas de chocolate e açúcar gelado.
- Para apresentações mais elegantes, use cerejas, morangos ou outros enfeites de sua escolha.

Dicas:

- Massa Ideal: A massa deve ser elástica e desfiar ao puxar, indicando boa fermentação.
- Peso: Use no máximo 400 g de massa para chocotones com gotas de chocolate, pois tendem a crescer mais no forno.
- Embalagem: Aposte em embalagens atrativas para agregar valor ao produto.
- **Bom apetite e sucesso nas vendas!** 🎄

LUA DE MEL QUE DERRETE NA BOCA

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 180 ml de água (Se não usar leite, dobre a quantidade de água)
- 180 ml de leite
- 90 ml de óleo de soja
- 60 g de margarina
- 3 ovos
- 150 g de açúcar
- 15 g de sal
- 50 g de fermento biológico fresco (ou 17 g de fermento seco)
- 1 kg de farinha de trigo, adicionada aos poucos
- **Para o Recheio (Ganache de Chocolate Branco ou Preto):**
- 400 g de chocolate branco ou preto
- 200 g de creme de leite
- **Para a Cobertura:**
- 150 g (aproximadamente) de margarina derretida
- Leite em pó a gosto para cobrir



ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

- **Preparação da Massa:**
- Em uma bacia grande, adicione 180 ml de leite, 180 ml de água, 3 ovos, 90 ml de óleo de soja, 150 g de açúcar, 15 g de sal, 60 g de margarina, e 50 g de fermento biológico fresco.
- Misture bem todos os ingredientes líquidos.
- Comece a adicionar a farinha de trigo aos poucos, misturando até obter uma massa homogênea e consistente.
- Transfira a massa para uma superfície levemente enfarinhada e sove-a por cerca de 10 minutos, até ficar macia e lisa. Se necessário, adicione mais farinha até que a massa não grude nas mãos, mas tome cuidado para não deixá-la muito seca.

- **Modelagem e Fermentação:**
- Divida a massa em porções de 30 g. Se preferir, faça rolinhos e corte em pedaços iguais para mais precisão.
- Boleie cada pedaço formando pequenas bolinhas, fechando bem as pontas.
- Coloque as bolinhas em uma assadeira, deixando espaço entre elas.
- Cubra com um pano e deixe descansar por aproximadamente 1 hora, ou até dobrarem de tamanho.

- **Assando os Pães:**
- Preaqueça o forno a 200°C.
- Asse as bolinhas por cerca de 20 minutos, ou até que estejam levemente douradas.
- Retire do forno e deixe esfriar completamente antes de rechear

MODO DE PREPARO

- **Preparando o Recheio (Ganache):**
- Derreta 400 g de chocolate branco ou preto em banho-maria ou no micro-ondas (em intervalos de 30 segundos, mexendo bem a cada intervalo).
- Adicione 200 g de creme de leite ao chocolate derretido e misture até obter uma ganache lisa e homogênea.
- Leve a ganache à geladeira até firmar um pouco e ficar fácil de manipular.

- **Recheando e Finalizando:**
- Com uma faca, faça um furo na base de cada pãozinho.
- Transfira a ganache para uma manga de confeitar e recheie cada pãozinho com cuidado.
- Derreta a margarina em fogo baixo.
- Mergulhe cada pãozinho recheado na margarina derretida, escorra o excesso em uma peneira e, em seguida, passe-os no leite em pó para finalizar.

- **Servindo e Armazenando:**
- Coloque as Lua de Mel em uma forma para servir ou embalar.
- As Lua de Mel podem ser armazenadas em um recipiente hermético e são ideais para serem vendidas em padarias ou eventos.

Gastei R$2,00 por copo de Suspiro e vendo por R$9,00 cada copo (VER O VÍDEO)

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 330g de claras de ovo
- 630g de açúcar refinado
- 225g de açúcar de confeiteiro
- Meio pacotinho de suco em pó sabor abacaxi (ou outro sabor de sua preferência)
- Algumas gotas de corante alimentar amarelo (ou outra cor de sua preferência)



LINK PARA COMPRAR O COPO BOLHA (CLIQUE AQUI)

MODO DE PREPARO:

1. **Mistura das Claras e Açúcar Refinado:**

- Coloque as claras de ovo e o açúcar refinado em uma panela.
- Leve ao fogo e misture constantemente até atingir 60°C. Utilize um termômetro para precisão. Se não tiver um termômetro, misture até a mistura ficar morna, sem deixar ferver.
- Após atingir a temperatura desejada, desligue o fogo e transfira a mistura para a batedeira.

2. **Batendo a Mistura:**

- Bata a mistura na batedeira em velocidade máxima por 8 minutos.

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

3. Adicionando o Açúcar de Confeiteiro e Saborizante:

- Adicione o açúcar de confeiteiro à mistura.
- Adicione meio pacotinho de suco em pó sabor abacaxi e algumas gotas de corante alimentar amarelo.
- Bata em baixa rotação inicialmente para não espalhar o açúcar, depois aumente para a velocidade máxima e bata por mais 2 minutos.

4. Formando os Suspiros:

- Prepare uma manga de confeitar com um bico crespo (número 6B da Wilton foi utilizado no vídeo).
- Coloque a massa na manga de confeitar.
- Em uma forma forrada com papel manteiga, pingue pequenas porções da massa. Pingue a massa nos cantos da forma para fixar o papel manteiga.

5. Secagem dos Suspiros:

- Leve os suspiros ao forno pré-aquecido a 80°C por aproximadamente 1 hora.
- Se usar forno turbo, ajuste a temperatura para 100°C e mantenha a turbina desligada.
- Outra alternativa é deixar os suspiros secarem ao ar livre, colocando-os sobre o forno no final do dia e deixando até a manhã seguinte.

6. Armazenamento:

- Após a secagem, misture os suspiros de diferentes sabores.
- Armazene em copos plásticos transparentes (copo bolha) para uma apresentação atraente. Coloque a tampa e sele com a marca da padaria.

DICAS:

- A validade dos suspiros é de 40 a 50 dias, permitindo que sejam vendidos por um longo período.
- Fazer vários sabores diferentes (uva, limão, morango) e misturar no mesmo pote para uma apresentação colorida e atrativa.
- O custo de produção é baixo, sendo a embalagem a parte mais cara. Cada copo custa aproximadamente R$ 2,00 e é vendido por R$ 9,00.

CONCLUSÃO:

- **O suspiro é uma forma eficiente de utilizar as claras de ovo que sobram, evitando desperdício.**
- **Além de ser um produto rentável, os suspiros em copos bolha deixam a loja visualmente atraente, incentivando a compra de outros itens.**

Conheça as apostilas da Padaria sem Segredos

Conheça os Cursos da Padaria sem Segredos



FATIAS DE BOLO:
UM POUCO DA CONFEITARIA
DA PADARIA SEM SEGREDOS

CHEF PAULO DOURADO



CLIQUE AQUI PARA VER O VÍDEO

RENDIMENTO: 12 FATIAS POR MASSA DE BOLO.

NO ANO DE 2024, CADA FATIA É VENDIDA PELO VALOR R$10,00.

RECEITAS ABAIXO:

FATIA DE BOLO DE CHOCOLATE ALPINO:

Ingredientes da Massa Branca/Pão de Ló:

- 6 ovos
- 100ml de água
- 200 g de açúcar
- 10gr de fermento químico
- 100g de amido de milho
- 30g de volumex
- 200 g de farinha de trigo (peneirada)



Ingredientes do Recheio de Chocolate Alpino:

- 550 g de doce de leite
- 350 ml de chantilly (batido e firme)
- 350 g de chocolate meio amargo (derretido)



Sugestão de Cobertura e Decoração:

- Chantilly de chocolate
- Ganache de chocolate branco
- Morangos
- Brigadeiros

Modo de Preparo:

Massa de Chocolate:

1. Em um recipiente, misture bem, todos os ingredientes secos, de forma que o cacau fique bem incorporado, para que assim, a massa não “empelote”.
2. Em uma batedeira, coloque todos os ingredientes de uma vez.
3. Bata em velocidade alta por aproximadamente 5 minutos até que a massa fique homogênea e aerada.
4. Despeje a massa em uma forma forrada com papel manteiga e untada com óleo.
5. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos, ou até que esteja firme ao toque.

Recheio de Chocolate Alpino:

1. Misture o doce de leite com o chantilly batido até incorporar bem.
2. Adicione o chocolate derretido e misture até obter uma mistura homogênea.

Montagem da Fatia de Bolo de Chocolate Alpino:

- Corte a massa: Divida a massa de chocolate assada em três partes iguais.
- Primeira camada: Coloque a primeira parte da massa em uma superfície de trabalho e umedeça com a calda de leite condensado e água.
- Adicione o recheio: Aplique uma camada generosa do recheio de chocolate Alpino utilizando uma manga de confeitar.
- Segunda camada: Coloque a segunda parte da massa sobre o recheio, pressione levemente para nivelar e umedeça com a calda.
- Recheio novamente: Adicione outra camada de recheio de chocolate Alpino.
- Finalização: Coloque a última camada de massa, umedeça, e cubra com chantilly, alisando bem a superfície.
- Cobertura: Aplique ganache de chocolate branco por cima e leve para gelar.
- Corte: Após gelar, corte as fatias com uma faca aquecida para evitar que a ganache rache.
- Decore com morangos, brigadeiros e/ou raspas de chocolate branco.

FATIA DE BOLO SONHO DE VALSA:

Ingredientes da Massa de Chocolate:

- 6 ovos
- 100ml de água
- 200 g de açúcar
- 10gr de fermento químico
- 100g de amido de milho
- 30g de volumex
- 200 g de farinha de trigo (peneirada)
- 50gr de cacau 50%



Ingredientes do Recheio de Sonho de Valsa:

- 300 g de doce de leite
- 150 g de creme de leite
- 150 g de pasta de amendoim
- 600 g de chocolate branco fracionado (derretido)
- 200 ml de chantilly (batido e firme)
- Bombons Sonho de Valsa picados (opcional)



Sugestão de Cobertura e Decoração:

- Chantilly batido
- Ganache de chocolate ao leite
- Morangos
- Brigadeiros
- Raspas de chocolate branco

Modo de Preparo:

Massa Branca/Pão de Ló:

1. Em uma batedeira, coloque todos os ingredientes de uma vez.
2. Bata em velocidade alta por aproximadamente 5 minutos até que a massa fique homogênea e aerada.
3. Despeje a massa em uma forma forrada com papel manteiga e untada com óleo.
4. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos, ou até que esteja firme ao toque.

Recheio de Sonho de Valsa:

1. Misture bem, o doce de leite com o creme de leite.
2. Acrescente a pasta de amendoim e misture até incorporar bem.
3. Adicione o chocolate derretido e misture até obter uma mistura homogênea.
4. Incorpore o chantilly batido delicadamente, para manter a leveza do recheio.
5. Adicione pedaços de bombom Sonho de Valsa ao recheio, se desejar.

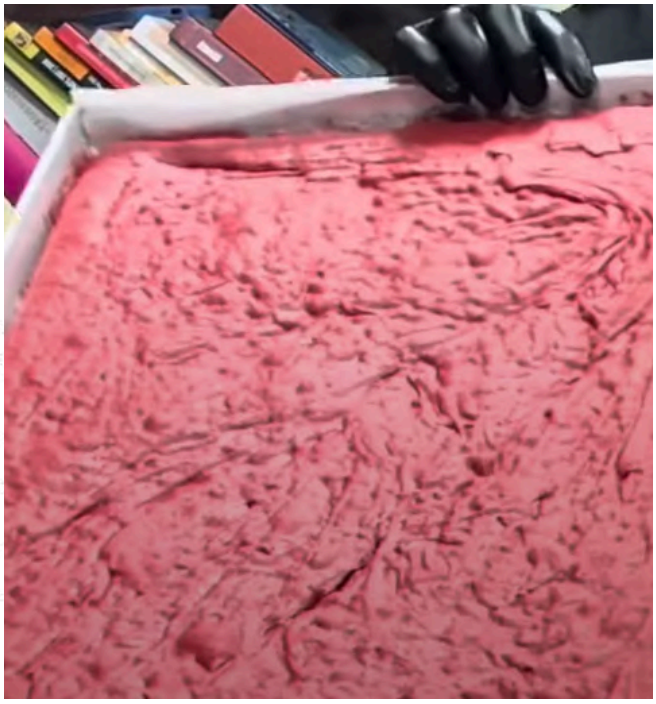
Montagem da Fatia de Bolo Sonho de Valsa:

- Corte a massa: Divida a massa branca assada em três partes iguais.
- Primeira camada: Coloque a primeira parte da massa em uma superfície de trabalho e umedeça com a calda de leite condensado e água.
- Adicione o recheio: Aplique uma camada generosa do recheio Sonho de Valsa utilizando uma manga de confeitar.
- Segunda camada: Coloque a segunda parte da massa sobre o recheio, pressione levemente para nivelar e umedeça com a calda.
- Recheio novamente: Adicione outra camada de recheio Sonho de Valsa.
- Finalização: Coloque a última camada de massa, umedeça, e cubra com chantilly, alisando bem a superfície.
- Cobertura: Aplique ganache de chocolate ao leite por cima e leve para gelar.
- Corte: Após gelar, corte as fatias com uma faca aquecida para evitar que a ganache rache.
- Decoração: Decore com morangos, brigadeiros e/ou raspas de chocolate branco.

FATIA DE BOLO NEGRESCO:

Ingredientes da Massa Red Velvet:

- 6 ovos
- 100ml de água
- 200 g de açúcar
- 10gr de fermento químico
- 100g de amido de milho
- 30g de volumex
- 200 g de farinha de trigo (peneirada)
- 50gr de cacau 50%
- Corante em gel vermelho a gosto



Ingredientes do Recheio de Negresco:

- 350 ml de chantilly (batido e firme)
- 200 g de leite condensado
- 100 g de leite em pó
- 70 g de bolacha Negresco (triturada)



Sugestão de Cobertura e Decoração:

- Chantilly batido
- Ganache de chocolate branco
- Bolacha Negresco triturada
- Morango
- Cerejas

Modo de Preparo:

Massa Red Velvet:

1. Siga os mesmos passos da massa de chocolate, adicionando corante vermelho em gel até atingir a cor desejada.
2. Despeje a massa em uma forma forrada com papel manteiga e untada com óleo.
3. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos.

Recheio de Negresco:

1. Bata o chantilly até ficar bem firme.
2. Adicione o leite em pó e com a batedeira ligada, acrescente aos poucos o leite condensado.
3. Por fim, incorpore a bolacha Negresco triturada, misturando delicadamente.

Montagem da Fatia de Bolo Negresco:

- Corte a massa: Divida a massa Red Velvet assada em três partes iguais.
- Primeira camada: Coloque a primeira parte da massa em uma superfície de trabalho e umedeça com a calda de leite condensado e água.
- Adicione o recheio: Aplique uma camada generosa do recheio Negresco utilizando uma manga de confeitar.
- Segunda camada: Coloque a segunda parte da massa sobre o recheio, pressione levemente para nivelar e umedeça com a calda.
- Recheio novamente: Adicione outra camada de recheio Negresco.
- Finalização: Coloque a última camada de massa, umedeça, e cubra com chantilly, alisando bem a superfície.
- Cobertura: Aplique ganache de chocolate branco por cima e leve para gelar.
- Corte: Após gelar, corte as fatias com uma faca aquecida para evitar que a ganache rache.
- Decoração: Decore as fatias com bolacha Negresco, brigadeiro, morango, cerejas e/ou farelos de bolo red velvet.

BISCOITINHO AMANTEIGADO

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 500 g de margarina
- 800 g de amido de milho
- 300 g de açúcar refinado
- 100 g de farinha de trigo
- 100 ml de água
- 100 g de Essência de leite condensado em pó (ou sabor de sua preferência)
- 100g de Chocolate em pó 50% cacau (para a versão de chocolate)

- **Para a Versão de Chocolate**
- Substitua a farinha de trigo e a essência de leite condensado pelo chocolate em pó, mantendo os mesmos processos.
- **Recheios Opcionais:**
- Recheio Industrial Beijinho (da marca Aúrea)
- Doce de leite
- Goiabada
- Brigadeiro



ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

MODO DE PREPARO:

- **Bater a Margarina e o Açúcar:**
- Na batedeira, coloque os 500 g de margarina e os 300 g de açúcar refinado.
- Bata por cerca de 5 minutos até obter um creme liso e fofo.

- **Adicionar a Água Gradualmente:**
- Após os 5 minutos, vá adicionando os 100 ml de água aos poucos. Coloque uma parte, bata até que a água seja incorporada, e repita até que toda a água tenha sido adicionada.
- Continue batendo por mais 3 minutos.

- **Incorporar os Ingredientes Secos:**
- Adicione os 100 g de farinha de trigo e 100 g de essência de leite condensado em pó à mistura.
- Misture até que tudo esteja bem incorporado.
- Aos poucos, adicione os 800 g de amido de milho à massa. Se estiver utilizando uma batedeira pequena, faça isso gradualmente para evitar bagunça.
- Bata por mais 3 minutos em velocidade máxima até a massa ficar macia e lisa.

- **Modelar os Sequilhos:**
- Coloque a massa na manga de confeitar com o bico 4B da Wilton.
- Modele os biscoitinhos em três formatos diferentes: pequenos espirais, argolas, e risquinhos (forma alongada).
- Para a versão de chocolate, utilize a mesma técnica substituindo a farinha de trigo e a essência de leite condensado por 100 g de chocolate em pó.

- **Assar:**
- Pré-aqueça o forno a 140°C (forno turbo) ou 150°C (forno lastro).
- Asse por 20 minutos. O biscoito não deve dourar, apenas secar.

MODO DE PREPARO

- **Rechear e Montar:**
- Para os biscoitinhos recheados, utilize o recheio de sua escolha (beijinho, doce de leite, goiabada, brigadeiro). Coloque o recheio em uma manga de confeitar e aplique em uma das partes dos biscoitos.
- Una dois biscoitos, formando um "sanduíche" recheado.

- **Embalagem:**
- Coloque os biscoitos em copos bolha para apresentação e conservação.
- Feche com a tampa e coloque sua etiqueta personalizada.

DICAS:

- Validade: Se embalados adequadamente em copos bolha com recheio industrial, os biscoitos têm validade de até 60 dias.
- Rendimento: A receita rende cerca de 15 potinhos, com 20 unidades por pote.
- Margem de Lucro: O custo de produção é muito baixo, e a venda pode gerar uma margem de lucro significativa (em torno de R$200 para cada lote produzido e vendido).

Esses biscoitinhos são uma excelente opção para festas, presentes e lembrancinhas, além de terem grande apelo visual e sabor irresistível.

3 DOCES MAIS VENDIDOS NAS CONFEITARIAS DO BRASIL

Chef Paulo Dourado



Ingredientes para o Crocante de Chocolate

- 200g de farinha de trigo
- 200g de açúcar cristal
- 100g de chocolate em pó (50% cacau)
- 150g de margarina (80% lipídeos)

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

Preparo do Crocante de Chocolate:

- Em uma bacia, misture a farinha de trigo, o açúcar cristal, e o chocolate em pó.
- Adicione a margarina e misture até formar uma farofa grossa.
- Transfira a mistura para uma forma untada com margarina e farinha, espalhando bem.
- Leve ao forno a 180°C por 20 minutos. A mistura parecerá mole ao sair do forno, mas endurecerá ao esfriar.
- Deixe esfriar completamente e depois esfarele para usar como crocante.

Ingredientes para o Creme Base:

- 1,600g de leite condensado
- 800g de creme de leite
- 300g de leite em pó
- 120g de margarina
- 600g de chantilly batido

Preparo do Creme Base:

- Em uma panela grossa, adicione o leite condensado, o leite em pó, e o creme de leite. Misture bem para evitar grumos.
- Adicione a margarina e leve ao fogo médio, mexendo constantemente até atingir o ponto de um brigadeiro de colher (espesso, mas ainda maleável).
- Transfira o creme para uma bacia e deixe esfriar completamente.
- Depois de frio, adicione o chantilly batido ao creme, misturando delicadamente até incorporar bem. Esse creme base está pronto para uso.

Montagem dos Doces:

- **Doces de Uva**
- Em um potinho de 140ml, coloque uma camada de creme base no fundo.
- Adicione uvas verdes cortadas ao meio ao redor das laterais do pote.
- Complete o centro com mais uvas cortadas finamente e finalize com uma camada de creme.
- Decore com uvas por cima e tampe o pote.

- **Doces de Crocante com Morango**
- Coloque uma camada de creme base no fundo do potinho.
- Adicione uma camada de crocante de chocolate.
- Acrescente fatias de morango ao redor das laterais e mais crocante por cima.
- Finalize com creme, mais crocante, e um morango inteiro ou fatiado no topo.

- **Moça Gelada com Chocolate**
- Pique chocolate ao leite ou meio amargo e misture ao creme base.
- Coloque a mistura em potinhos de 140ml e tampe.

Montagem dos Doces:

- Mantenha o crocante armazenado em um recipiente bem fechado para conservar sua textura.
- O creme base pode ser usado para rechear tortas, bolos, ou até sonhos.
- Customize os doces com diferentes frutas ou adicione variações de sabor conforme o gosto do cliente.

Ingredientes para o Crocante de Chocolate (Meia Receita):

- 100g de farinha de trigo
- 100g de açúcar cristal
- 50g de chocolate em pó (50% cacau)
- 75g de margarina (80% lipídeos)

Preparo do Crocante de Chocolate (Meia Receita)

- Em uma bacia, misture a farinha de trigo, o açúcar cristal, e o chocolate em pó.
- Adicione a margarina e misture até formar uma farofa grossa.
- Transfira a mistura para uma forma untada com margarina e farinha, espalhando bem.
- Leve ao forno a 180°C por 20 minutos. A mistura parecerá mole ao sair do forno, mas endurecerá ao esfriar.
- Deixe esfriar completamente e depois esfarele para usar como crocante.

Ingredientes para o Creme Base (Meia Receita):

- 800g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- 150g de leite em pó
- 60g de margarina
- 300g de chantilly batido

Preparo do Creme Base (Meia Receita)

- Em uma panela grossa, adicione o leite condensado, o leite em pó, e o creme de leite. Misture bem para evitar grumos.
- Adicione a margarina e leve ao fogo médio, mexendo constantemente até atingir o ponto de um brigadeiro de colher (espesso, mas ainda maleável).
- Transfira o creme para uma bacia e deixe esfriar completamente.
- Depois de frio, adicione o chantilly batido ao creme, misturando delicadamente até incorporar bem. Esse creme base está pronto para uso.

Montagem dos Doces (Meia Receita)

- **Doces de Uva (Meia Receita)**
- Em um potinho de 140ml, coloque uma camada de creme base no fundo.
- Adicione uvas verdes cortadas ao meio ao redor das laterais do pote.
- Complete o centro com mais uvas cortadas finamente e finalize com uma camada de creme.
- Decore com uvas por cima e tampe o pote.

- **Doces de Crocante com Morango (Meia Receita)**
- Coloque uma camada de creme base no fundo do potinho.
- Adicione uma camada de crocante de chocolate.
- Acrescente fatias de morango ao redor das laterais e mais crocante por cima.
- Finalize com creme, mais crocante, e um morango inteiro ou fatiado no topo.

BOLO FAZENDEIRO DA PADARIA SEM SEGREDOS

Chef Paulo Dourado



Ingredientes para a Massa:

- 13 unidades de ovos
- 1 kg de açúcar refinado
- 500 ml de óleo de soja
- 825 g de farinha de trigo
- 75 g de queijo ralado
- 75 g de coco ralado
- 45 g de fermento químico
- 500 ml de leite (quente)

Ingredientes para a Calda:

- 500 g de leite condensado
- 200 ml de leite de coco (1 garrafinha)
- Água (o suficiente para deixar a calda rala)

Ingredientes para a Calda:

- Coco ralado (quantidade suficiente para cobrir os bolos)

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

Modo de Preparo:

- **Preparação da Massa**
- Bata os ovos e o açúcar: Coloque os ovos e o açúcar refinado na batedeira e bata por 3 minutos.
- Adicione o óleo: Acrescente o óleo de soja e bata por mais 2 minutos.
- Incorpore os secos: Adicione a farinha de trigo, o queijo ralado e o coco ralado. Bata por 1 minuto até misturar bem.
- Misture o fermento químico: Acrescente o fermento e misture na batedeira por mais 1 minuto.
- Adicione o leite quente: Diminua a velocidade da batedeira e adicione o leite quente aos poucos. Misture até a massa ficar homogênea.

- **Assamento**
- Prepare as formas: Unte formas de 18 cm de diâmetro por 8 cm de altura com margarina e farinha de trigo.
- Encha as formas: Divida a massa igualmente em 6 formas.
- Asse os bolos: Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 a 45 minutos (o tempo pode variar dependendo do forno).

- **Preparação da Calda**
- Misture o leite condensado, o leite de coco e água até obter uma calda bem rala.
- Reserve a calda em temperatura ambiente.

Modo de Preparo:

- **Finalização**
- Mergulhe os bolos: Após os bolos esfriarem completamente, mergulhe-os na calda, deixando que absorvam bem o líquido.
- Cubra com coco ralado: Passe os bolos no coco ralado, cobrindo toda a superfície, incluindo a parte superior e as laterais.
- Deixe secar: Deixe os bolos repousarem por alguns minutos antes de armazenar ou embalar.

- **Dicas e Sugestões**
- Validade: Os bolos podem ser consumidos em até 3 dias, mantidos em local fresco e arejado.
- Preço de Venda: Sugerido R$20,00 por unidade, devido ao diferencial e à alta procura.
- Apresentação: Armazene em caixas próprias para bolos ou exiba em vitrines para maior atratividade.

Esse bolo é extremamente macio, molhadinho e perfeito para vendas ou consumo próprio. Experimente! 🎂

TOP 5 RECHEIOS DE BOLOS E TORTAS

Chef Paulo Dourado - Padaria Sem Segredos



1. MOUSSE DE CHOCOLATE ESTRUTURADA

- **INGREDIENTES:**
- 800 g de leite condensado
- 100 g de cacau 50%
- 400 g de creme de leite
- 400 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Misture o leite condensado com o cacau até incorporar bem.
- Adicione o creme de leite e cozinhe em fogo baixo até engrossar (10 minutos).
- Deixe esfriar completamente.
- Incorpore o chantilly batido e utilize.

2. MOUSSE DE MARACUJÁ ESTRUTURADA

- **INGREDIENTES:**
- 400 g de leite condensado
- 50 g de leite em pó
- 200 g de creme de leite
- 100 ml de leite integral
- 100 g de chocolate branco
- 1 polpa de maracujá concentrada (reduzida no fogo até secar a água)
- 100 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Misture o leite condensado e o leite em pó até dissolver.
- Adicione o creme de leite e o leite integral e cozinhe até engrossar.
- Fora do fogo, incorpore o chocolate branco até derreter.
- Deixe esfriar completamente.
- Misture a polpa concentrada e o chantilly batido.

3. RECHEIO QUATRO LEITES

- **INGREDIENTES:**
- 400 g de leite condensado
- 150 g de leite em pó
- 200 g de creme de leite
- 200 ml de leite de coco
- 150 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Misture o leite condensado e o leite em pó até incorporar.
- Adicione o creme de leite e o leite de coco, cozinhando até engrossar.
- Deixe esfriar e incorpore o chantilly batido.

4. RECHEIO NINHO ORIGINAL

- **INGREDIENTES:**
- 400 g de leite condensado
- 100 g de manteiga sem sal
- 200 g de creme de leite
- 200 g de leite Ninho
- 200 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Bata o leite condensado e a manteiga até virar um creme.
- Adicione o creme de leite e bata novamente.
- Incorpore o leite em pó e misture com o fuet.
- Finalize com o chantilly batido.

5. RECHEIO DE SONHO DE VALSA

- **INGREDIENTES:**
- 200 g de doce de leite
- 100 g de creme de leite
- 100 g de pasta de amendoim
- 150 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Bata o doce de leite e o creme de leite até misturar bem.
- Adicione a pasta de amendoim e misture novamente.
- Incorpore o chantilly delicadamente.

- **DICAS GERAIS:**
- Todos os recheios devem ser mantidos refrigerados antes de usar.
- Use chantilly em ponto firme para melhor estrutura.
- Experimente personalizar os recheios com complementos como bombons ou frutas.

Bom apetite e sucesso nas vendas! 🍰🎂

Conheça as apostilas da Padaria sem Segredos

Conheça os Cursos da Padaria sem Segredos

BAIXE OUTRAS RECEITAS EM PDF

Nós da Padaria sem Segredos, preparamos uma seleção de receitas incríveis para você baixar gratuitamente. Basta clicar no botão abaixo👇

BAIXAR MAIS RECEITAS GRATUITAS



14 MELHORES RECEITAS DA PADARIA SEM SEGREDOS