By Niedja Moura

CURSO DE SALGADOS PARA LANCHONETE







Massa amanteigada para Pastel de Forno, Saltenha e Empadas, Tortas e Bem Casado Salgado



Ingredientes:

1kg de farinha de trigo peneirado

4 gemas

1xic.de chá de leite

500gr de margarina a 80% de lipídios

Modo de preparo:

Misture tudo muito bem e deixe descansar por 1 hora dentro de um saco. Depois utilize, abrindo a massa sempre com a ajuda de farinha de trigo. É maravilhosa a massa, se não for usar no mesmo dia pode deixar dentro da geladeira por 5 dias.

Dicas:

Com esta massa você faz pastéis, empadas, torta de frango, bem casado salgado...

Ela após pronta, precisa de no mínimo 20 minutos descanso dentro do saco plástico, ela pode ser armazenada na geladeira por 5 dias bem embalada. Quando for utilizar novamente retire 1hora antes para voltar a temperatura ambiente para poder trabalhar novamente.

Para pincelar eu só uso gemas, óleo e corante amarelo. Essa junção é que do aspecto Dourado e brilhante ao Salgado assado

O corante pode ser em gel ou em líquido, em pó também pode, mas, tenha cuidado com a quantidade pois é mais forte.







Com a massa aberta você corta no formato escolhido, nesse eu escolhi de coração. Coloque em uma assadeira sem untar e pincele com a mistura de gemas e leve ao forno até dourar. Deixe esfriar para rechear.

Coloque numa parte o recheio (neste caso usei o frango mais cremoso) e na outra parte, banhe no queijo ralado.



Dicas de como preparar a torta



Abra a massa



Estica na forma



Recheie



Cubra a torta

Dicas de como preparar a torta



Cortes assim para servir de guia para preencher com o requeijão



Dicas de como enfeitar a torta

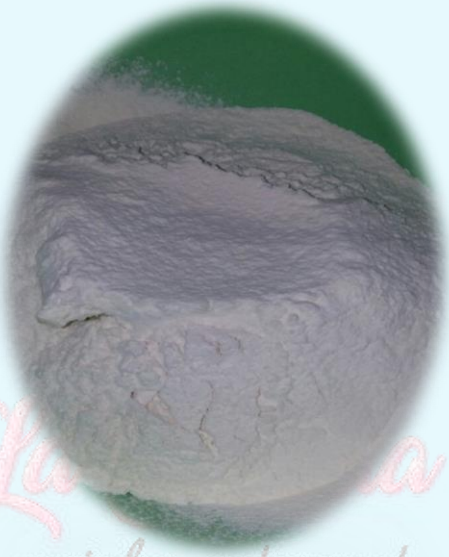


Assar em forno convencional, em 250 graus.

Passo a passo dos salgados



Farinha de trigo sem fermento peneirada



1 kg de farinha de trigo +100grs se necessário



Margarina 600gr



Leite, 4 gemas



Misturando a massa



Massa terminando de misturar



Massa terminada



Massa pronta para descanso

La Fabia
cozinha artesanal
(83)98856-7978





Massa para Empada ou Empadão, Biscoito de Queijo, Casadinho



Ingredientes:

6 gemas

300 gramas de margarina a 80% de lipídios

800 gramas de farinha de trigo mais 200gr se caso precise

50 gramas de queijo ralado

Modo de preparo:

Misture os ingredientes colocando a farinha aos poucos se necessário adicione mais, o ponto é como massa de modelar. Deixe coberto por um plástico até a hora de usar.

***Variação da massa:**

Catupiry: na massa coloque mais queijo ralado e orégano. Faça cordãozinho não muito fino e coloque em assadeira sem untar. Pincele com gemas e leve para assar.

Casadinho:

Na massa acrescente mais queijo ralado. Faça bolinhas pequenas e coloque numa assadeira sem untar e sem apertar a bolinha. Não precisa pincelar. Leve ao forno para assar até dourar levemente. Deixe esfriar recheie com requeijão ou queijo cremoso escolhido, junte outra bolinha e passe no queijo.

Biscoito de queijo:

Com a massa coloque um pouco mais de queijo e um pouco de orégano e duas colheres de sopa de cebola, misture e forme bolinhas, faça uma pressão no meio e preencha com requeijão de bisnaga ou de copo. Coloque em forma sem untar e leve para assar até dourar levemente.



Variações



Catupiry e as bolinhas do casadinho



Empada e catupiry pincelado com a mistura de gemas



Biscoito de queijo e catupiry



Catupiry de queijo



Biscoito de queijo



Casadinho salgado



Empada aberta de leite condensado



Empada de leite condensado com canela



Biscoito de queijo



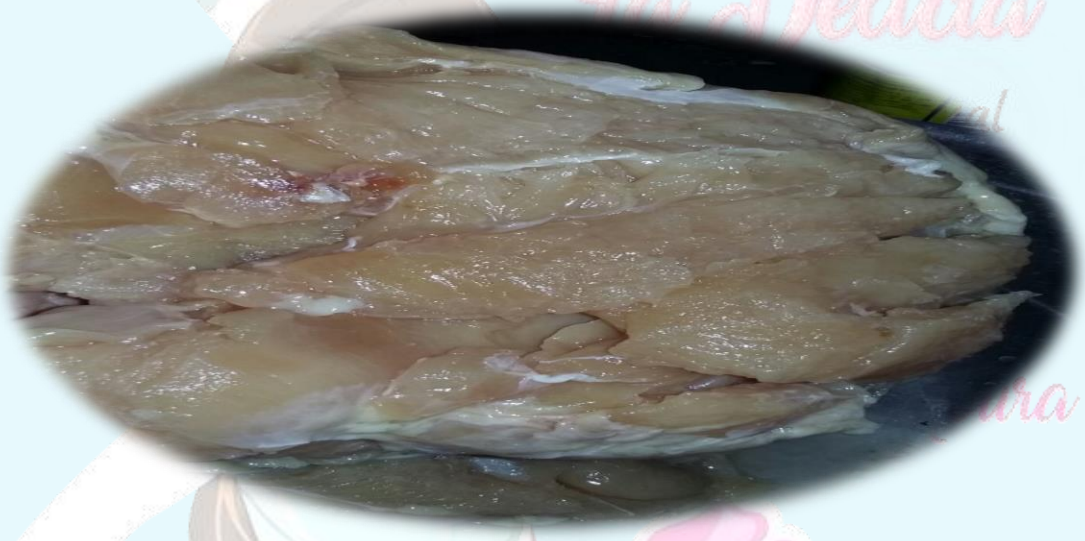
Empada

✓O recheio da empada aberta de leite condensado, você pode acrescer canela, maçãs picadas com canela ou abacaxi, fica uma delícia!

✓As bolinhas de casadinho você pode deixa-las prontas e só rechear a quantidade que for vender. Você pode usar requeijão, goiabada... Fica delicioso já que a massa leva queijo na massa, ou que você preferir.

✓Os biscoitos de queijo dura embalado 10 dias.

Recheio de frango



Filé de peito mas pode usar o peito com osso



Cubra com água e cozinhe até amaciar o frango



Aqui eu tenho, caldo de galinha em pó usei 4 colheres de sopa grande, colorau a gosto e uma cebola cortada ao meio e um pouco de óleo, pois file não vem com gordura, já o peito sim.



Frango cozido e desfiado

Vamos agora para outra curiosidade que as pessoas têm em saber porque que meu frango tem sabor, tem cor, mas não tem verdura nenhuma e nem é encharcado de óleo.



Esse é um óleo saborizado. Cortei duas cebolas grandes e cobri com óleo e levo ao fogo até a cebola começar a ficar escura, nesse momento coloco sal umas 4 colheres de sopa e desligo, mexo e coloco o colorau ao meu gosto.



Estando pronto e morno, eu coou por cima do frango.

Massa para Salgadinhos (Coxinha, Rissoles, Chatele, Bolinha de Queijo, Bolinho tipo Quibe)



Ingredientes:

2 xícaras de chá de leite

2 xícaras de chá de água

3 colheres de sopa de caldo de galinha (uso o em pó) mas pode usar dois cubos esfarelados

1 colher pequena de açafrão ou colorau

Salsinha se desejar

2 colheres de sopa de margarina

4 xícaras de chá de farinha de trigo sem fermento peneirada

Modo de preparo:

Numa panela dissolva o caldo de galinha e o açafrão em um pouco de leite. Depois de dissolvido coloque a margarina e o restante do leite e água. Deixe ferver e adicione a salsinha. Coloque a farinha de uma vez e mexa vigorosamente, até desprender do fundo da panela. Transfira para uma mesa limpa ou bancada untada com margarina. Use um rolo untado também para sovar a massa ainda quente. Depois de sovada se não for usar na hora deixe coberta por um pano úmido e limpo.



Massa de Salgadinhos 2 com o Caldo do Frango

Ingredientes:

1 peito de frango (eu uso filé de peito)

3 colheres de sopa de caldo de galinha ou 4 cubos de caldo de galinha

1 cebola partida ao meio

Colorau a gosto

Um pouco de óleo

Água até cobrir o frango

500 ml do caldo do frango

Salsinha

2 colheres de sopa de margarina

350gramas de farinha de trigo peneirada



Modo de preparo:

Cozinhe o frango até amolecer a carne para desfiar. Retire o frango e deixe esfriar dentro da peneira para escorrer toda água e esfriar. Desfie e reserve.

Pode refogar o frango a gosto como o de costume, mas deixando sequinho para rechear salgadinhos fritos como coxinha.

Para massa separe 500ml do caldo frango, coe e coloque em uma panela, se desejar pode colocar salsinha. Coloque duas colheres de sopa de margarina. Quando ferver coloque a farinha de uma vez e mexa vigorosamente se ficar um pouco mole grudenta coloque mais um pouco de farinha, cozinhe até soltar do fundo da panela. Coloque em mesa ou bancada untada para poder sovar. Unte o rolo para ajudar a sovar a massa ainda quente. Depois de sovada se não for usar na hora deixe coberta por um pano úmido e limpo.



✓Sempre nos salgados fritos, use farinha sem fermento

✓Sempre peneire a farinha a ser usada

✓Para quem usa farinha de rosca de padaria, sempre que for empanar o seu salgado misture duas colheres de sopa de amido de milho na farinha a ser usada, deixa o salgado sequinho e o óleo não queimar tão rápido

✓Para empanar com economia, na água que você usar para empanar os salgados, coloque um pequeno punhado de sal e misture, faça a salmoura e banhe os salgadinhos e empane na farinha de rosca.

✓Quando fritar os salgados, deixe escorrer o óleo sobre uma peneira e depois sobre papel toalha.



Variações



Queijo/Orégano



Hambúrguer frito



Salgado fechado



Pronto para empanar



Empanado na salmoura



Empanado na farinha de rosca



Depois de frito



O resultado do Rissoleburguer

O resultado do Rissoleburguer



Tortinhas



Aqui eu passei as massas de pastel pelo o queijo ralado e arrumei nas forminhas para empadas



Elas prontas



Assei até dourar, não precisa untar



Recheei com salpicão mas fica a critério da pessoa





Essa aqui foi uma forma menor de empada,não precisa untar. Coloquei o recheios, fiz a decoração com a massa amanteigada e pincelei com a mistura de gemas e levei para assar até dourar.



Minitortinhas de frango para festa

Frango campestre para recheio



Ingredientes:

1 filé de peito (peito completo dessossado) cozido e desfiado

1 cenoura grande ralada

1 tomate picado

1 cebola picada

3 dentes de alho picado

Coentro ou salsa a gosto

Alho poró fatiado (opcional)

1lata de dueto (milho e ervilha)

Margarina para refogar o quanto baste

1/2 xícara do caldo do cozimento do frango

Modo de preparo:

Numa panela coloque a margarina, mais ou menos uma colher de sopa grande.Doure o alho. Se ficar seco adicione óleo. Coloque o alho poró, tomate e cebola e refogue. Junte a cenoura e refogue até murchar. Coloque o frango, misture e acrescente meia xícara de chá do caldo do cozimento do frango. Misture bem refogando até secar esse caldinho. Por fim coloque o dueto e coentro. Deixe esfriar e recheie as tortinhas.

Uso esse frango para pães, lasanhas, panquecas, tortas e o quer der na minha telha.

Para ficar cremoso coloquei um pouco mais de caldo e dissolvi 1/2 xícara de chá de amido de milho em um pouco do caldo do frango coado e frio. Misturei e deixei encorpar. Deixo esfriar completamente para usar.

Recheios diferentes para coxinha

✓Frango com bacon

✓Carne picada ou moida,ovo cozido,passa e azeitona (boliviano)

✓Mortadela refogada com cebola,azeitona e requeijão (romana)

✓Charque com catupiry

✓Frango e carne (bem casado)

Massa para salgados assados (lanches, sonhos de frango, fofinho assado, pastel chinês, esfiha aberta e fechada)

Ingredientes:

60 grs de fermento fresco para pão (ou 1 colher e meia do fermento seco para pão)

1cebola + 2 dentes de alho

20 grs de sal (meia colher de sopa)

50 grs de açúcar (3 colheres sopa de açúcar)

80 grs de margarina (3 colheres de sopa cheia de margarina)

500 ml de água morna

Farinha de trigo até desgrudar das mãos aproximadamente 1kg

Modo de preparo:

Com um pouco da água bata a cebola junto com o alho bem batido mesmo. Reserve. Numa bacia coloque o fermento com o açúcar e misture até dissolver. Adicione a água morna, a margarina e mexa bem, junte o sal e a mistura de cebola. Misture bem e vá colocando a farinha peneirada aos poucos. Sove bem a massa e deixe descansar por 30 min. Depois desse tempo tire porções e modele os salgados.





Pastel chinês (não é empanado)

Modelador de pastéis



Lanche Enrolado



Ingredientes:

500 gramas de farinha de trigo

1 ovo

25 gramas de fermento fresco

20 gramas de margarina

50 gramas de açúcar refinado

10 gramas de sal

Leite até dar ponto

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes na bacia e mexa formando uma farofa. Adicione o leite até dá ponto de sovar. Sove bem a massa até ficar lisa e maleável. Faça as bolas de 100 gramas e deixe crescer coberto. Abra cada bola em formato redondo e fino e leve para assar por 5 minutos, em forno quente. Deixe esfriar, recheie a seu gosto, enrole como rocambole e corte as pontas e ao meio. Prenda com azeitona no palito.

Cozinhar é tentar… às vezes é preciso queimar para acertar o ponto. Salgar para aprender a temperar. Talhar para aprender a homogeneizar. ‘Batumar’ para aprender a assar. E errar para aprender a cozinhar!

Marina de Carvalho Mendes.

Agradeço a todas pela a confiança meu trabalho, espero que eu tenha conseguido atender as expectativas de todas vocês!

