Bolinha de queijo

Salgaderia Profissional

Massa: rende p/ 100 bolinhas

- 900g de trigo
- 1Litro 400ml de água
- 1 dente de alho grande (opcional) (8g)
- 2 colheres de sopa Margarina (60g)
- 1 colher sopa de sal cheia (10g)
- 2 sachê de caldo de galinha (20g)
- 1 colher sopa de colorau (10g)
- 25ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 100 bolinhas

- 800g de muçarela ralada
- 60ml óleo fritar reutilizando

Empanar

- 150g de farinha de rosca / água

Tempo de preparo total: 3h20min. (200min)

Massa: rende p/ 50 bolinhas

- 450g de trigo
- 700ml de água
- 1 dente de alho pequeno (opcional) (4g)
- 1 colheres de sopa Margarina (30g)
- 1/2 colher sopa de sal cheia (5g)
- 1 sachê de caldo de galinha (10g)
- 1/2 colher sopa de colorau cheia (5g)
- 15ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 50 bolinhas

- 400g de muçarela ralada
- 60ml óleo fritar reutilizando

Empanar

- 75g de farinha de rosca / -água

Tempo de preparo total: 1h40min. (100min)

Massa: rende p/ 25 bolinhas

- 225g de trigo
- 350ml de água
- 1/2 dente de alho pequeno (opcional) (2g)
- 1/2 colheres de Margarina (15g)
- 1/2 colher de sal rasa (3g)
- 1 sachê de caldo de galinha (10g)
- 1/2 colher de colorau rasa (3g)
- 10ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 25 bolinhas

- 200g de muçarela ralada
- 60ml óleo fritar reutilizando

Empanar

- 35g de farinha de rosca / água

Tempo de preparo total: 50min. (50min)

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

Bolinha de queijo - MODO DE PREPARO DA MASSA e MODELAGEM:

Salgaderia Profissional

1 - frite o alho no óleo, coloque a água, o sachê de tempero, sal, colorau e coloque metade da margarina na água, e deixe levantar fervura.

2- com a água fervendo jogue de uma só vez o trigo e mexa vigorosamente a massa, até cozinhar ao ponto de começar desgrudar do fundo da panela, acrescente a outra metade da margarina e cozinhe até criar uma casquinha no fundo da panela.

3- com a massa já cozida jogue ela na bancada e sove com um rolo de macarrão, para sovar e alisar a massa até ficar bem homogenia e morna essa massa, depois de sovada cubra a massa com um pano e reserve.

4- para montar as bolinhas, divida a massa na quantidade do rendimento da massa, dividindo deste modo:

- **Rendimento p/ 25 bolinhas** – divida a massa em 5 tiras iguais de massa, e corte cada tira em 5 pedaços iguais, cubra com um pano ou plástico, e vai montando com cada pedaço de massa com um punhado de muçarela nos dedos formando uma bolinha, coloque no meio da massa e modele todas elas.

- **Rendimento p/ 50 bolinhas** – divida a massa em 5 tiras iguais de massa, e corte cada tira em 10 pedaços iguais, cubra com um pano ou plástico, e vai montando com cada pedaço de massa com um punhado de muçarela nos dedos formando uma bolinha, coloque no meio da massa e modele todas elas.

- **Rendimento p/ 100 bolinhas** – divida a massa em 10 tiras iguais de massa, e corte cada tira em 10 pedaços iguais, cubra com um pano ou plástico, e vai montando com cada pedaço de massa com um punhado de muçarela nos dedos formando uma bolinha, coloque no meio da massa e modele todas elas.

5- Depois de modeladas as bolinhas empane, passando na água, e depois passe na farinha de rosca, de preferência deixe gelar por 30 minutos antes de fritar, e frite com óleo cobrindo todas as bolinhas, óleo bem quente.

Salgaderia Profissional

Fritar bolinhas congeladas – retire do freezer as bolinhas e deixe pré-descongelar por uns 30 minutos, frite em óleo bem quente em pequenas quantidades.

VALIDADE: bolinha refrigerada na geladeira por 2 dias - **VALIDADE:** bolinha congelada por 60 dias etiquetada a validade da produção

Luciana Gomes

CONE FRITO de CARNE

Salgaderia Profissional

Massa: rende p/ 100 cone

- 800g de trigo
- 1 colher sopa sal (10g)
- ½ colher de sopa de açúcar (5g)
- 2 colheres sopa de óleo (20g)
- 100 ml cachaça (100g)
- 280 ml de água

Recheio: rende p/ 100 cones

- 900g carne moída
- 2 dentes de alho grandes amassados(10g)
- 1 cebola pequena picada (120g)
- 2 sachê de tempero (20g)
- 2 colh. sopa de cheiro verde (20g)
- 2 colh. Sopa de trigo (20g)
- 1 colh. Chá Sal (3g)
- Pimenta do reino a gosto 3g
- 25ml óleo refogar
- 60ml óleo fritar reutilizando
- 120g queijo ralado curado

Tempo de preparo total: 3h20min. (200min)

Massa: rende p/ 50 cones

- 400g de trigo
- 1/2 colher sopa sal (3g)
- 1 colher de chá de açúcar (3g)
- 1 colher sopa de óleo (10g)
- 50 ml cachaça (50g)
- 140 ml de água

Recheio: rende p/ 50 cones

- 450g carne moída
- 1 dente de alho grande amassados(5g)
- 1/2 cebola pequena picada (60g)
- 1 sachê de tempero (10g)
- 1 colh. sopa de cheiro verde (10g)
- 1 colh. Sopa de trigo (10g)
- 1/2 colh. Chá Sal (2g)
- Pimenta do reino a gosto 2g
- 15ml óleo refogar
- 60ml óleo fritar reutilizando
- 60g queijo ralado curado

Tempo de preparo total: 1h40min. (100min)

Massa: rende p/ 25 cones

- 200g de trigo
- 1 colher chá sal (1g)
- ½ colher chá de açúcar (1g)
- 1/2 colher sopa de óleo (5g)
- 25 ml cachaça (25g)
- 70 ml de água

Recheio: rende p/ 25 cones

- 225g carne moída
- 1 dente de alho pequeno amassados(3g)
- 1/2 cebola pequena picada (30g)
- 1 sachê de tempero (10g)
- 1/2 colh. sopa de cheiro verde (5g)
- 1/2 colh. Sopa de trigo (10g)
- pitada de sal (1g)
- Pimenta do reino a gosto 1g
- 10ml óleo refogar
- 60ml óleo fritar reutilizando
- 30g queijo ralado curado

Tempo de preparo total: 50min. (50min)

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

CONE FRITO de CARNE - MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE CARNE:

Salgaderia Profissional

1 – refogue o alho e a cebola no óleo, jogue em seguida a carne adicione o sachê de tempero, sal, pimenta do reino,e refogue bem a carne com todos os temperos.

2- Depois de bem refogada coloque o trigo dissolvido com um pouco de água, e misture bem até engrossar e secar o recheio, e por último adicione o cheiro verde. Deixe esfriar p/ rechear.

MODO DE PREPARO DA MASSA e MODELAGEM:

1 – coloque na bacia o trigo e abra um buraco e coloque o açúcar, sal, por cima coloque o óleo e a cachaça e sempre misturando com o garfo, coloque a água e misture com o garfo, depois venha unindo a massa com a mão sem sovar só pressionando para unir tudo. Coloque a massa em um saco plástico e deixe descansar fora da geladeira mesmo por 20 minutos.

2- depois da massa descansada, abra com o rolo de macarrão um pedaço de massa na espessura de 1 milímetro, corte a massa em tiras com a carretilha, e pegue as tiras e venha circulando o cone de alumínio, depois de prontos coloque todos em uma forma cubra com um plástico e leve para gelar por pelo menos **15 minutos antes de fritar.**

3- Depois de modelados os cones e gelados, frite com óleo cobrindo todos, óleo bem quente.

4- Para rechear depois dos cones fritos, coloque 1 colher de sobremesa em cada cone de recheio frio e na ponta de cada cone coloque o queijo ralado,
Observação: deixe para rechear quase na hora da entrega p/ não amolecer a massa crocante do cone.

Salgaderia Profissional

VALIDADE: refrigerados os cones crus na geladeira por 2 dias

Luciana Gomes

CONE FRITO de FRANGO

Salgaderia Profissional

Massa: rende p/ 100 cones

- 800g de trigo
- 1 colher sopa sal (10g)
- ½ colher de sopa de açúcar (5g)
- 2 colheres sopa de óleo (20g)
- 100 ml cachaça (100g)
- 280 ml de água

Recheio: rende p/ 100 cones

-900g de peito de frango
- 2 dentes de alho (10g)
- 1/2 cebola grande (100g)
- 25ml óleo refogar
- 2 sachê de caldo de galinha (20g)
- 2 colheres sopa de cheiro verde (20g)
- 1 colher sopa de colorau cheia (10g)
- 2 colher sopa de trigo (20g)
-1 ½ colh. Sal no cozimento e temperar (15g)
- 60ml óleo fritar reutilizando
- 120g batata palha

Tempo de preparo total: 3h20min. (200min)

Massa: rende p/ 50 cones

- 400g de trigo
- 1/2 colher sopa sal (3g)
- 1 colher de chá de açúcar (3g)
- 1 colher sopa de óleo (10g)
- 50 ml cachaça (50g)
- 140 ml de água

Recheio: rende p/ 50 cones

-450g de peito de frango
- 1 dente de alho (5g)
- 1/2 cebola média (50g)
- 15ml óleo refogar
- 1 sachê de caldo de galinha (10g)
- 1 colheres sopa de cheiro verde (10g)
- 1/2 colher sopa de colorau (5g)
- 1 colher sopa trigo (10g)
-1 colh. Sal no cozimento e temperar (10g)
- 60ml óleo fritar reutilizando
- 60g batata palha

Tempo de preparo total: 1h40min. (100min)

Massa: rende p/ 25 cones

- 200g de trigo
- 1 colher chá sal (1g)
- ½ colher chá de açúcar (1g)
- 1/2 colher sopa de óleo (5g)
- 25 ml cachaça (25g)
- 70 ml de água

Recheio: rende p/ 25 cones

-225g de peito de frango
- 1 alho pequeno (3g)
- 1/2 cebola pequena(25g)
- 10ml óleo refogar
- 1 sachê de caldo de galinha (10g)
- 1/2 colheres sopa de cheiro verde(5g)
- 1 colher chá de colorau rasa (3g)
- 1/2 colher sopa de trigo (5g)
-1/2 colh. Sal no cozimento e temperar (7g)
- 60ml óleo fritar reutilizando
- 30g batata palha

Tempo de preparo total: 50min. (50min)

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

CONE FRITO de FRANGO - MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE FRANGO COM 1Kg: Salgaderia Profissional

1 – coloque o frango picado ou o frango inteiro na panela de pressão e cubra com água e coloque o sal, e deixe levantar fervura, ai tampe a panela, depois de pegou pressão deixe cozinhar por 30 minutos ou mais se preferir. Depois desse tempo desligue o fogo e deixe sair a pressão da panela naturalmente ou acelere sua saída erguendo o pino, transfira o frango p/ uma bacia, se o frango for feito inteiro corte com a faca ele ainda quente.

2- Temperar – na panela de pressão do cozimento coloque o óleo e frite o alho e a cebola, em seguida coloque o frango ainda quente e tempero com o colorau, pimenta do reino, sachê de tempero, e vai amassando para desfiar o frango si caso tenha feito em quadradinho, dissolva o trigo com um pouco de água e despeje no frango p/ unir o recheio, cozinhe bem até secar toda água do frango, por último acrescente o cheiro verde, deixe esfriar p/ rechear.

MODO DE PREPARO DA MASSA e MODELAGEM:

1 – coloque na bacia o trigo e abra um buraco e coloque o açúcar, sal, por cima coloque o óleo e a cachaça e sempre misturando com o garfo, coloque a água e misture com o garfo, depois venha unindo a massa com a mão sem sovar só pressionando para unir tudo. Coloque a massa em um saco plástico e deixe descansar fora da geladeira mesmo por 20 minutos.

2- depois da massa descansada, abra com o rolo de macarrão um pedaço de massa na espessura de 1 milímetro, corte a massa em tiras com a carretilha, e pegue as tiras e venha circulando o cone de alumínio, depois de prontos coloque todos em uma forma cubra com plástico e leve para gelar por pelo **menos 15 minutos antes de fritar.**

3- Depois de modelados os cones e gelados, frite com óleo cobrindo todos, óleo bem quente.

4- Para rechear depois dos cones fritos, coloque 1 colher de sobremesa em cada cone de recheio frio e na ponta de cada cone coloque a batata palha,
Observação: deixe para rechear quase na hora da entrega p/ não amolecer o a massa crocante do cone.

VALIDADE: refrigerados os cones crus na geladeira por 2 dias

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

CONE FRITO de SALPIÇÃO

Salgaderia Profissional

Massa: rende p/ 100 cones

- 800g de trigo
- 1 colher sopa sal (10g)
- ½ colher de sopa de açúcar (5g)
- 2 colheres sopa de óleo (20g)
- 100 ml cachaça (100g)
- 280 ml de água

Recheio: rende p/ 100 cones

-600g de peito de frango **COZIDO COM**
2 colheres sopa sal (20g)
1 sachê de tempero (10g)

Salpicão:
- 120g cenoura ralada
- 4 colheres sopa azeitonas fatiadas (60g)
- 4 colheres sopa milho (60g)
- 400g de apresuntado fatiado ou ralado
- 400g maionese
- 2 colheres de sopa cebolinha verde picada (20g)
- 120g batata palha
- 60ml óleo fritar reutilizando

Tempo de preparo total: 3h20min. (200min)

Massa: rende p/ 50 cones

- 400g de trigo
- 1/2 colher sopa sal (3g)
- 1 colher de chá de açúcar (3g)
- 1 colher sopa de óleo (10g)
- 50 ml cachaça (50g)
- 140 ml de água

Recheio: rende p/ 50 cones

-300g de peito de frango **COZIDO COM**
1 colher sopa sal (10g)
1 sachê de tempero (10g)

Salpicão:
- 60g cenoura ralada
- 2 colher sopa azeitonas fatiadas (30g)
- 2 colhe sopa milho (30g)
- 200g de apresuntado fatiado ou ralado
- 200g maionese
- 1 colher de sopa cebolinha verde picada (10g)
- 60g batata palha
- 60ml óleo fritar reutilizando

Tempo de preparo total: 1h40min. (100min)

Massa: rende p/ 25 cones

- 200g de trigo
- 1 colher chá sal (1g)
- ½ colher chá de açúcar (1g)
- 1/2 colher sopa de óleo (5g)
- 25 ml cachaça (25g)
- 70 ml de água

Recheio: rende p/ 25 cones

-150g de peito de frango **COZIDO COM**
½ colher sopa sal (5g)
1 sachê de tempero (10g)

Salpicão:
- 30g cenoura ralada
- 1 colher sopa azeitonas fatiadas (15g)
- 1 colhe sopa milho (15g)
- 100g de apresuntado fatiado ou ralado
- 100g de maionese
- ½ colher sopa cebolinha picada (5g)
- 30g batata palha
- 60ml óleo fritar reutilizando

Tempo de preparo total: 50min. (50min)

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

CONE FRITO de SALPIÇÃO - MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

Salgaderia Profissional

1 – coloque o frango picado ou o frango inteiro na panela de pressão e cubra com água e coloque o sal e sachê de tempero, e deixe levantar fervura e feche a panela, depois que pegou pressão deixe cozinhar por 30 minutos ou mais se preferir. Depois desse tempo desligue o fogo e deixe sair a pressão da panela naturalmente ou acelere sua saída erguendo o pino, transfira o frango p/ uma bacia, e amasse para desfiar, se for inteiro corte com a faca, e reserve

2- Temperar o Salpicão – junte o frango já cozido e desfiado e frio, com a maionese, milho, azeitonas e o apresuntado fatiado ou picado misture e reserve.

MODO DE PREPARO DA MASSA e MODELAGEM:

1 – coloque na bacia o trigo e abra um buraco e coloque o açúcar, sal, por cima coloque o óleo, e a cachaça e sempre misturando com o garfo, coloque a água e misture com o garfo, depois venha unindo a massa com a mão sem sovar só pressionando para unir tudo. Coloque a massa em um saco plástico e deixe descansar fora da geladeira mesmo por 20 minutos.

2- depois da massa descansada, abra com o rolo de macarrão um pedaço de massa na espessura de 1 milímetro, corte a massa em tiras com a carretilha, e pegue as tiras e venha circulando o cone de alumínio, depois de prontos coloque todos em uma forma e cubra com um plástico e leve para gelar por pelo **menos 15 minutos antes de fritar.**

3- Depois de modelados os cones e gelados, frite com óleo cobrindo todos, óleo bem quente.

4- Para rechear depois os cones fritos, coloque 1 colher de sobremesa em cada cone de recheio e na ponta do cone coloque a batata palha de cada um,
Observação: deixe para rechear quase na hora da entrega p/ não amolecer o a massa crocante do cone.

VALIDADE: refrigerados os cones crus na geladeira por 2 dias

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

COXINHA de FRANGO com Catupiry

Salgaderia Profissional

Massa: rende p/ 100 coxinhas

- 900g de trigo
- 1Litro 400ml de água
- 1 dente de alho grande (opcional) (8g)
- 2 colheres de sopa Margarina (60g)
- 1 colher sopa de sal cheia (10g)
- 2 sachê de caldo de galinha (20g)
- 1 colher sopa de colorau (10g)
- 25ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 100 coxinhas

- 500g de peito de frango
- 2 dentes de alho (10g) /- 1 cebola pequena (100g)
- 25ml óleo refogar
- 60ml óleo fritar reutilizando
- 2 sachê de caldo de galinha
- 2 colh. sopa cheiro verde / 1 c. sopa colorau (10g)
- 1 colher sopa de trigo (10g)
- 1 ½ colh. Sal no cozimento e temperar (15g)
- 320g requeijão bisnaga (catupiry)

Empanar

- 15g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 3h20min. (200min)

Massa: rende p/ 50 coxinhas

- 450g de trigo
- 700ml de água
- 1 dente de alho pequeno (opcional) (4g)
- 1 colheres de sopa Margarina (30g)
- 1/2 colher sopa de sal cheia (5g)
- 1 sachê de caldo de galinha (10g)
- 1/2 colher sopa de colorau cheia (5g)
- 15ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 50 coxinhas

- 250g de peito de frango
- 2 dentes de alho (10g) /- 1 cebola pequena (100g)
- 15ml óleo refogar
- 60ml óleo fritar reutilizando
- 2 sachê de caldo de galinha
- 2 colh. sopa cheiro verde / 1 c. sopa colorau (7g)
- 1 colher sopa de trigo (10g)
- 1 ½ colh. Sal no cozimento e temperar (15g)
- 160g requeijão bisnaga (catupiry)

Empanar

- 75g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 1h40min. (100min)

Massa: rende p/ 25 coxinhas

- 225g de trigo
- 350ml de água
- 1/2 dente de alho pequeno (opcional) (2g)
- 1/2 colheres de Margarina (15g)
- 1/2 colher de sal rasa (3g)
- 1 sachê de caldo de galinha (10g)
- 1/2 colher de colorau rasa (3g)
- 10ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 25 coxinhas

- 125g de peito de frango
- 2 dentes de alho (10g) /- 1 cebola pequena (100g)
- 10ml óleo refogar
- 60ml óleo fritar reutilizando
- 2 sachê de caldo de galinha
- 2 colh. sopa cheiro verde / 1 c. sopa colorau (4g)
- 1 colher sopa de trigo (10g)
- 1 ½ colh. Sal no cozimento e temperar (15g)
- 80g requeijão bisnaga (catupiry)

Empanar

- 50g de farinha de rosca / -água

Tempo de preparo total: 50min. (50min)

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

COXINHA de FRANGO com Catupiry - MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE FRANGO: Salgaderia Profissional

1 – coloque o frango picado na panela de pressão e cubra com água e coloque o sal, e deixe levantar fervura a água assim também a panela, depois que pegou pressão deixe cozinhar por 30 minutos ou mais se preferir conforme a necessidade. Depois desse tempo desligue o fogo e deixe sair a pressão da panela naturalmente ou acelere sua saída erguendo o pino, transfira o frango p/ uma bacia.

2- Temperar – na panela de pressão do cozimento coloque o óleo e frite o alho e a cebola, em seguida coloque o frango ainda quente e tempero com o colorau, pimenta do reino, sachê de tempero, e vai amassando para desfiar o frango, dissolva o trigo com um pouco de água e despeje no frango p/ unir o recheio, cozinhe bem até secar toda água do frango, por último acrescente o cheiro verde, deixe esfriar p/ rechear as coxinhas.

MODO DE PREPARO DA MASSA DE COXINHA e MODELAGEM:

1 - frite o alho no óleo, coloque a água, o sachê de tempero, sal, colorau e coloque metade da margarina na água, e deixe levantar fervura.

2- com a água fervendo jogue de uma só vez o trigo e mexa vigorosamente a massa, até cozinhar ao ponto de começar desgrudar do fundo da panela, acrescente a outra metade da margarina e cozinhe até criar uma casquinha no fundo da panela.

3- com a massa já cozida jogue ela na bancada e sove com um rolo de macarrão, para sovar e alisar a massa até ficar bem homogenia e morna essa massa, depois de sovada cubra a massa com um pano e reserve.

4- para montar as coxinhas divida a massa na quantidade do rendimento da massa, dividindo deste modo:

- **Rendimento p/ 25 coxinhas** – divida a massa em 5 tiras iguais de massa, e corte cada tira em 5 pedaços iguais, cubra com um pano ou plástico, e vai montando com cada pedaço de massa, com uma espremida de catupiry no fundo da coxinha primeiro, depois coloque 1/2 colher de sobremesa de recheio de frango , e modele todas.
- **Rendimento p/ 50 coxinhas** – divida a massa em 5 tiras iguais de massa, e corte cada tira em 10 pedaços iguais, cubra com um pano ou plástico, e vai montando com cada pedaço de massa, com uma espremida de catupiry no fundo da coxinha primeiro, depois coloque 1/2 colher de sobremesa de recheio de frango , e modele todas.
- **Rendimento p/ 100 coxinhas** – divida a massa em 10 tiras iguais de massa, e corte cada tira em 10 pedaços iguais, cubra com um pano ou plástico, e vai montando com cada pedaço de massa, com uma espremida de catupiry no fundo da coxinha primeiro, depois coloque 1/2 colher de sobremesa de recheio de frango , e modele todas.

5- Depois de modeladas as coxinhas empane, passando na água, e depois passe na farinha de rosca, de preferência deixe gelar por 30 minutos antes de fritar, e frite com óleo cobrindo todas as coxinhas, óleo bem quente.

Fritar coxinhas congeladas – retire do freezer as coxinhas e deixe pré-descongelar por uns 30 minutos, frite em óleo bem quente em pequenas quantidades.**VALIDADE:** coxinha refrigerada na geladeira por 2 dias - **VALIDADE:** coxinha congelada por 60 dias etiquetada a validade da produção

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

COXINHA de FRANGO

Salgaderia Profissional

Massa: rende p/ 100 coxinhas

- 900g de trigo
- 1Litro 400ml de água
- 1 dente de alho grande (opcional) (8g)
- 2 colheres de sopa Margarina (60g)
- 1 colher sopa de sal cheia (10g)
- 2 sachê de caldo de galinha
- 1 colher sopa de colorau (10g)
- 20ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 100 coxinhas

-900g de peito de frango
- 2 dentes de alho (10g) /- 1/2 cebola média (50g)
- 20ml óleo refogar / 60ml óleo fritar reutilizando
- 2 sachê de caldo de galinha
- 2 colheres sopa de cheiro verde (20g)
- 1 colher sopa de colorau cheia (10g)
- 1 colher sopa de trigo (10g)
-1 ½ colh. Sal no cozimento e temperar (15g)

Empanar

- 150g de farinha de rosca / - Água

Tempo de preparo total: 3h20min. (200min)

Massa: rende p/ 50 coxinhas

- 450g de trigo
- 700ml de água
- 1 dente de alho pequeno (opcional) (4g)
- 1 colheres de sopa Margarina (30g)
- 1/2 colher sopa de sal cheia (5g)
- 1 sachê de caldo de galinha
- 1/2 colher sopa de colorau cheia (5g)
- 10ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 50 coxinhas

-450g de peito de frango
- 1 dente de alho (5g) / - 1/2 cebola pequena (25g)
- 10ml óleo refogar / 60ml óleo fritar reutilizando
- 1 sachê de caldo de galinha
- 1 colheres sopa de cheiro verde (10g)
- 1/2 colher sopa de colorau cheia(5g)
- 1/2 colher sopa trigo (5g)
-1 colh. Sal no cozimento e temperar (10g)

Empanar

- 75g de farinha de / - Água

Tempo de preparo total: 1h40min. (100min)

Massa: rende p/ 25 coxinhas

- 225g de trigo
- 350ml de água
- 1/2 dente de alho pequeno (opcional) (2g)
- 1/2 colheres de Margarina (15g)
- 1/2 colher de sal rasa (3g)
- 1 sachê de caldo de galinha
- 1/2 colher de colorau rasa (3g)
- 5ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 25 coxinhas

-225g de peito de frango
- 1 alho pequeno (3g) / - 1/2 cebola pequena(13g)
- 5ml óleo refogar / 60ml óleo fritar reutilizando
- 1 sachê de caldo de galinha
- 1/2 colheres sopa de cheiro verde(5g)
- 1/2 colher sopa de colorau rasa (3g)
- 1/2 colher sobremesa de trigo (3g)
-1/2 colh. Sal no cozimento e temperar (7g)

Empanar

- 35g de farinha de rosca **/ - água**

Tempo de preparo total: 50min. (50min)

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

COXINHA de FRANGO - MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE FRANGO:

Salgaderia Profissional

1 – coloque o frango picado ou o frango inteiro na panela de pressão e cubra com água e coloque o sal, e deixe levantar fervura ai tampe a panela, depois de pegou pressão deixe cozinhar por 30 minutos ou mais se preferir. Depois desse tempo desligue o fogo e deixe sair a pressão da panela naturalmente ou acelere sua saída erguendo o pino, transfira o frango p/ uma bacia, se o frango for feito inteiro corte com a faca ele ainda quente.

2- Temperar – na panela de pressão do cozimento coloque o óleo e frite o alho e a cebola, em seguida coloque o frango ainda quente e tempero com o colorau, pimenta do reino, sachê de tempero, e vai amassando para desfiar o frango caso cozinhou em quadradinho, dissolva o trigo com um pouco de água e despeje no frango p/ unir o recheio, cozinhe bem até secar toda água do frango, por último acrescente o cheiro verde, deixe esfriar p/ rechear as coxinhas.

MODO DE PREPARO DA MASSA DE COXINHA e MODELAGEM:

1 - frite o alho no óleo, coloque a água, o sachê de tempero, sal, colorau e coloque metade da margarina na água, e deixe levantar fervura.

2- com a água fervendo jogue de uma só vez o trigo e mexa vigorosamente a massa, até cozinhar ao ponto de começar desgrudar do fundo da panela, acrescente a outra metade da margarina e cozinhe até criar uma casquinha no fundo da panela.

3- com a massa já cozida jogue ela na bancada e sove com um rolo de macarrão, para sovar e alisar a massa até ficar bem homogenia e morna essa massa, depois de sovada cubra a massa com um pano e reserve.

4- para montar as coxinhas divida a massa na quantidade do rendimento da massa, dividindo deste modo:

- **Rendimento p/ 25 coxinhas** – divida a massa em 5 tiras iguais de massa, e corte cada tira em 5 pedaços iguais, cubra com um pano ou plástico, e vai montando com cada pedaço de massa com 1 colher de sobremesa rasa de recheio de frango, e modele todas.

- **Rendimento p/ 50 coxinhas** – divida a massa em 5 tiras iguais de massa, e corte cada tira em 10 pedaços iguais, cubra com um pano ou plástico, e vai montando com cada pedaço de massa com 1 colher de sobremesa rasa de recheio de frango, e modele todas.

- **Rendimento p/ 100 coxinhas** – divida a massa em 10 tiras iguais de massa, e corte cada tira em 10 pedaços iguais, cubra com um pano ou plástico, e vai montando com cada pedaço de massa com 1 colher de sobremesa rasa de recheio de frango, e modele todas.

5- Depois de modeladas as coxinhas empane, passando na água, e depois passe na farinha de rosca, de preferência deixe gelar por 30 minutos antes de fritar, e frite com óleo cobrindo todas as coxinhas, óleo bem quente.

Fritar coxinhas congeladas – retire do freezer as coxinhas e deixe pré-descongelar por uns 30 minutos, frite em óleo bem quente em pequenas quantidades.

VALIDADE: coxinha refrigerada na geladeira por 2 dias - **VALIDADE:** coxinha congelada por 60 dias etiquetada a validade da produção

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

CROQUETE de CARNE

Salgaderia Profissional

Massa do croquete p/ 100 unidades

-1kg carne moída
- 2 dentes de alho (10g)
- 1 cebola grande (150g)
- 25ml óleo refogar
- 2 sachê de caldo de carne
- 2 colheres sopa de cheiro verde
- 1 colher sopa de colorau (10g)
- 32 colh. sopa de trigo (320g)
-1/2 colh. Sopa Sal (8g)
- 2 colh. Sopa margarina (60g)
-320g pão de forma (12 fatias grandes)
-800ml de leite
- pimenta do reino (4g)
-400ml água
-60ml óleo fritar reutilizando

Empanar

- 150g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 3h20. (200min)

Massa do croquete p/ 50 unidades

- 500g carne moída
- 1 dente de alho (5g)
- 1/2 cebola grande (75g)
- 20ml óleo refogar
- 2 sachê de caldo de carne
- 1 colheres sopa de cheiro verde
- 1/2 colher sopa de colorau (5g)
- 16 colh. sopa de trigo (160g)
-1 colh. chá Sal (4g)
- 1 colh. Sopa margarina (30g)
-160g pão de forma (6 fatias grandes)
-400ml de leite
- pimenta do reino (2g)
-200ml água
-60ml óleo fritar reutilizando

Empanar

- 75g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 1h40min. (100min)

Massa do croquete p/ 25 unidades

- 250g de carne moída
- 1 dente de alho pequeno (3g)
- 1/2 cebola pequena (45g)
- 15ml óleo refogar
- 1 sachê de caldo de carne
- 1/2 colheres sopa de cheiro verde
- 1 colher chá de colorau (3g)
- 8 colh. sopa de trigo (80g)
-1/2 colh. chá Sal (2g)
- 1/2 colh. Sopa margarina (15g)
-80g pão de forma (3 fatias grandes)
-200ml de leite
- pimenta do reino (1g)
-100ml água
-60ml óleo fritar reutilizando

Empanar

- 35g de farinha de rosca / água

Tempo de preparo total: 50min. (50min)

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

CROQUETE de CARNE - MODO DE PREPARO MASSA DO CROQUETE e MODELAGEM:

Salgaderia Profissional

1- Na panela coloque o óleo e frite o alho e a cebola, em seguida coloque a carne e tempero com o colorau, sachê de tempero e frite bem a carne com os temperos. No liquidificador coloque o pão picado, o leite, a água, o trigo e triture até ficar uma pasta, despeje na carne e cozinhe até ficar uma massa homogenia, que começa a desgrudar do fundo da panela, para finalizar coloque a margarina e o cheiro-verde e cozinhe mais um pouco para unir tudo, deixe esfriar para modelar.

3- para montar os croquetes divida a massa na quantidade do rendimento da massa, dividindo deste modo:

- **Rendimento p/ 25 croquetes** – divida a massa em 5 tiras iguais, e faça com cada tira um rolinho fino e corte 5 croquetes de 2 dedos de tamanho cada croquete e modele assim as outras tiras.

- **Rendimento p/ 50 croquetes** – divida a massa em 10 tiras iguais, e faça com cada tira um rolinho fino e corte 5 croquetes de 2 dedos de tamanho cada croquete e modele assim as outras tiras.

- **Rendimento p/ 100 croquetes** – divida a massa em 20 tiras iguais, e faça com cada tira um rolinho fino e corte 5 croquetes de 2 dedos de tamanho cada croquete e modele assim as outras tiras.

5- Depois de modelados os croquetes empane, passando na água, e depois passe na farinha de rosca, de preferência deixe gelar por 30 minutos antes de fritar, e frite com óleo cobrindo os croquetes, óleo bem quente.

Salgaderia Profissional

Fritar croquetes congelados – retire do freezer e deixe pré-descongelar por uns 30 minutos, frite em óleo bem quente em pequenas quantidades.

VALIDADE: refrigerada na geladeira por 2 dias - **VALIDADE:** congelada por 60 dias etiquetada a validade da produção

Luciana Gomes

CROQUETE de FRANGO

Salgaderia Profissional

Massa do croquete p/ 100 unidades

-1kg de peito de frango
- 2 dentes de alho (10g)
- 1 cebola grande (150g)
- 25ml óleo refogar
- 2 sachê de caldo de galinha (20g)
- 2 colheres sopa de cheiro verde (20g)
- 1 colher sopa de colorau (10g)
- 24 colh. sopa de trigo (240g)
-1/2 colh. Sopa Sal (10g)
- 2 colh. Sopa margarina (60g)
-320g pão de forma (12 fatias grandes)
-800ml de leite
-400ml água
-60ml óleo fritar reutilizando
- pimenta do reino (4g)

Empanar

- 200g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 3h20. (200min)

Massa do croquete p/ 50 unidades

- 500g de peito de frango
- 1 dente de alho (5g)
- 1/2 cebola grande (75g)
- 20ml óleo refogar
- 2 sachê de caldo de galinha (20g)
- 1 colheres sopa de cheiro verde (10g)
- 1/2 colher sopa de colorau (5g)
- 12 colh. sopa de trigo (120g)
-1 colh. chá Sal (5g)
- 1 colh. Sopa margarina (30g)
-160g pão de forma (6 fatias grandes)
-400ml de leite
-200ml água
-60ml óleo fritar reutilizando
- pimenta do reino (2g)

Empanar

- 100g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 1h40min. (100min)

Massa do croquete p/ 25 unidades

- 250g de peito de frango
- 1 dente de alho pequeno (3g)
- 1/2 cebola pequena (45g)
- 15ml óleo refogar
- 1 sachê de caldo de galinha (10g)
- 1/2 colheres sopa de cheiro verde (5g)
- 1 colher chá de colorau (3g)
- 6 colh. sopa de trigo (60g)
-1/2 colh. chá Sal (2g)
- 1/2 colh. Sopa margarina (15g)
-80g pão de forma (3 fatias grandes)
-200ml de leite
-100ml água
-60ml óleo fritar reutilizando
- pimenta do reino 1g

Empanar

- 50g de farinha de rosca / - água

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

CROQUETE de FRANGO - MODO DE PREPAR MASSA DO CROQUETE e MODELAGEM:

Salgaderia Profissional

1 – coloque o frango picado na panela de pressão e cubra com água e coloque o sal, e deixe levantar fervura a água e tampe a panela, depois que pegou pressão deixe cozinhar por 30 minutos ou mais se preferir. Depois desse tempo desligue o fogo e deixe sair a pressão da panela naturalmente ou acelere sua saída erguendo o pino, transfira o frango p/ uma bacia.

2- Temperar – na panela de pressão do cozimento coloque o óleo e frite o alho e a cebola, em seguida coloque o frango ainda quente e tempero com o colorau, sachê de tempero, e vai amassando para desfiar o frango. No liquidificador coloque o pão picado, o leite, a água, o trigo e triture até ficar uma pasta, despeje no frango e cozinhe até ficar uma massa homogenia, que começa a desgrudar do fundo da panela, para finalizar coloque a margarina e o cheiro-verde e cozinhe mais um pouco para unir tudo, deixe esfriar para modelar.

3- para montar os croquetes divida a massa na quantidade do rendimento da massa, dividindo deste modo:

- **Rendimento p/ 25 croquetes** – divida a massa em 5 tiras iguais, e faça com cada tira um rolinho fino e corte 5 croquetes de 2 dedos de tamanho cada croquete e modele assim as outras tiras.

- **Rendimento p/ 50 croquetes** – divida a massa em 10 tiras iguais, e faça com cada tira um rolinho fino e corte 5 croquetes de 2 dedos de tamanho cada croquete e modele assim as outras tiras.

- **Rendimento p/ 100 croquetes** – divida a massa em 20 tiras iguais, e faça com cada tira um rolinho fino e corte 5 croquetes de 2 dedos de tamanho cada croquete e modele assim as outras tiras.

5- Depois de modelados os croquetes empane, passando na água, e depois passe na farinha de rosca, de preferência deixe gelar por 30 minutos antes de fritar, e frite com óleo cobrindo os croquetes, óleo bem quente.

Fritar croquetes congelados – retire do freezer e deixe pré-descongelar por uns 30 minutos, frite em óleo bem quente em pequenas quantidades.

VALIDADE: refrigerada na geladeira por 2 dias - **VALIDADE:** congelada por 60 dias etiquetada a validade da produção

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

ENROLADINHO DE SALSICHA FRITO

Salgaderia Profissional

Massa: rende p/ 100 enroladinhos

- 900g de trigo
- 1Litro 400ml de água
- 1 dente de alho grande (opcional) (8g)
- 2 colheres de sopa Margarina (60g)
- 1 colher sopa de sal cheia (10g)
- 2 sachê de caldo de galinha
- 1 colher sopa de colorau (10g)
- 25ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 100 enroladinhos

- 20 unidades de salsichas (1Kg)
- 60g óleo p/ fritura (reutilizar)

Empanar

- 150g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 3h20min. (200min)

Massa: rende p/ 50 enroladinhos

- 450g de trigo
- 700ml de água
- 1 dente de alho pequeno (opcional) (4g)
- 1 colheres de sopa Margarina (30g)
- 1/2 colher sopa de sal cheia (5g)
- 1 sachê de caldo de galinha
- 1/2 colher sopa de colorau cheia (5g)
- 15ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 50 enroladinhos

- 10 unidades de salsichas (500g)
- 60g óleo p/ fritura (reutilizar)

Empanar

- 75g de farinha de rosca / -água

Tempo de preparo total: 1h40min. (100min)

Massa: rende p/ 25 enroladinhos

- 225g de trigo
- 350ml de água
- 1/2 dente de alho pequeno (opcional) (2g)
- 1/2 colheres de Margarina (15g)
- 1/2 colher de sal rasa (3g)
- 1 sachê de caldo de galinha
- 1/2 colher de colorau rasa (3g)
- 10ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 25 enroladinhos

- 5 unidades de salsichas (250g)
- 60g óleo p/ fritura (reutilizar)

Empanar

- 35g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 50min. (50min)

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

ENROLADINHO DE SALSICHA FRITO - MODO DE PREPARO DA MASSA e MODELAGEM:

Salgaderia Profissional

1 - frite o alho no óleo, coloque a água, o sachê de tempero, sal, colorau e coloque metade da margarina na água, e deixe levantar fervura.

2- com a água fervendo jogue de uma só vez o trigo e mexa vigorosamente a massa, até cozinhar ao ponto de começar desgrudar do fundo da panela, acrescente a outra metade da margarina e cozinhe até criar uma casquinha no fundo da panela.

3- com a massa já cozida jogue ela na bancada e sove com um rolo de macarrão, para sovar e alisar a massa até ficar bem homogenia e morna essa massa, depois de sovada cubra a massa com um pano e reserve.

4- para montar OS ENROLADINHOS, divida a massa na quantidade do rendimento da massa, dividindo deste modo:

- **Rendimento p/ 25 enroladinhos** – divida a massa em 5 pedaços iguais de massa, cubra com um pano ou plástico a massa, e com cada pedaço de massa abra com o rolo de macarrão fazendo uma tira e enrole em uma salsicha inteira e feche bem, depois EMPANE NA AGUA E FARINHA DE ROSCA e corte em 5 pedaços cada uma, faça isso com todas as salsichas.
-
- **Rendimento p/ 50 enroladinhos** – divida a massa em 10 pedaços iguais de massa, cubra com um pano ou plástico a massa, e com cada pedaço de massa abra com o rolo de macarrão fazendo uma tira e enrole em uma salsicha inteira e feche bem, depois EMPANE NA AGUA E FARINHA DE ROSCA e corte em 5 pedaços cada uma, faça isso com todas as salsichas.
- **Rendimento p/ 100 enroladinhos** – divida a massa em 20 pedaços iguais de massa, cubra com um pano ou plástico a massa, e com cada pedaço de massa abra com o rolo de macarrão fazendo uma tira e enrole em uma salsicha inteira e feche bem, depois EMPANE NA AGUA E FARINHA DE ROSCA e corte em 5 pedaços cada uma, faça isso com todas as salsichas.

- **5-** Depois de modeladas as salsichas, de preferência deixe gelar por 30 minutos antes de fritar, e frite com óleo cobrindo todos, óleo bem quente.

Fritar congeladas – retire do freezer e deixe pré-descongelar por uns 30 minutos, frite em óleo bem quente em pequenas quantidades.

VALIDADE: refrigerada na geladeira por 2 dias - **VALIDADE:** congelada por 60 dias etiquetada a validade da produção

Luciana Gomes

KIBE

Salgaderia Profissional

Massa de Kibe p/ 100 unidades

- 500g trigo p/ kibe
- 800ml água quente
- 4 colh. Sopa cheiro verde (40g)
- 4 dentes alho (10g)
- 1 cebola grande ralada(150g)
- ½ colh. sopa orégano (4g)
- ½ colh. sopa tempero baiano (8g)
- 4 sachê de tempero p/ carne (40g)
- 1 colh. Sopa de sal (10g)
- 600g carne moída
- 8 colh. Sopa Trigo (80g)
- 60ml óleo p/ fritar (reutilizado)

Tempo de preparo total: 3h20min. (200min)

Massa de kibe p/ 50 unidades

- 250g trigo p/ kibe
- 400ml água quente
- 2 colh. Sopa cheiro verde (20g)
- 2 dentes alho (6g)
- 1 cebola pequena ralada(75g)
- 1 colh. chá orégano (2g)
- 1 colh. Chá tempero baiano (4g)
- 2 sachê de tempero p/ carne (20g)
- ½ colh. Sopa de sal (5g)
- 300g carne moída
- 4 colh. Sopa Trigo (40g)
- 60ml óleo p/ fritar (reutilizado)

Tempo de preparo total: 1h40. (100min)

Massa de Kibe p/ 25 unidades

- 125g trigo p/ kibe
- 200ml água quente
- 1 colh. Sopa cheiro verde (10g)
- 1 dente alho (3g)
- ½ cebola pequena ralada (35g)
- ½ colh. chá orégano (1g)
- ½ colh. Chá tempero baiano (2g)
- 1 sachê de tempero p/ carne (10g)
- 1 colh. Chá de sal (3g)
- 150g carne moída

2- colh. Sopa Trigo (20g)

- 60ml óleo p/ fritar (reutilizado)

Tempo de preparo total: 50. (50min)

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

KIBE - MODO DE PREPARO DO KIBE e MODELAGEM:

Salgaderia Profissional

1 – coloque o trigo para kibe em uma vasilha e coloque a água quente por cima e cubra com um a plástico, e deixe por 30 minutos até hidratar o trigo.

2- depois de hidratado coloque os temperos, alho amassado, cebola ralada, cheiro verde, tempero baiano, sachê de tempero, sal, trigo, e por último a carne moída, e misture bem amassando para virar uma massa homogenia como uma liga que dê para modelar os kibes.

3- modele os kibes utilizando uma colher de sopa para medir a quantidade, e modele fazendo uma bolinha e afine os dois lados para dar o modelo de kibe.

4 - Depois de modelados de preferência deixe gelar por 30 minutos antes de fritar, e frite com óleo cobrindo os kibes, óleo bem quente.

CONGELAR- congele os kibes crus ou já assado**. AQUECER JÁ ASSADOS:** retire do freezer p/ descongelar por 30minutos depois leve p/ aquecer no forno já quente a 250graus por uns 10minutos.

VALIDADE CRUS OU ASSADOS: refrigerada na geladeira por 1 dia - **VALIDADE CRUS:** congelados por 30 dias **VALIDADE JÁ ASSADOS**: congelados por 60dias

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

PASTELZINHO de FEIRA de CARNE

Salgaderia Profissional

Massa: rende p/ 100 pasteizinhos

- 800g de trigo
- 1 colher sopa sal (10g)
- ½ colher de sopa de açúcar (5g)
- 2 colheres sopa de óleo (20g)
- 100 ml cachaça (100g)
- 280 ml de água

Recheio: rende p/ 100 pasteizinhos

- 600 kg carne moída
- 2 dentes de alho grandes amassados(10g)
- 1 cebola pequena picada (100g)
- 2 sachê de tempero (20g)
- 2 colh. sopa de cheiro verde (20g)
- 2 colh. Sopa de trigo (20g)
- 1 colh. Chá Sal (3g)
- Pimenta do reino a gosto 3g
- 25ml óleo refogar
- 60ml óleo fritar reutilizando

Tempo de preparo total: 3h20min. (200min)

Massa: rende p/ 50 pasteizinhos

- 400g de trigo
- 1/2 colher sopa sal (3g)
- 1 colher de chá de açúcar (3g)
- 1 colher sopa de óleo (10g)
- 50 ml cachaça (50g)
- 140 ml de água

Recheio: rende p/ 50 pasteizinhos

- 300g carne moída
- 1 dente de alho grande amassados(5g)
- 1/2 cebola pequena picada (50g)
- 1 sachê de tempero (10g)
- 1 colh. sopa de cheiro verde (10g)
- 1 colh. Sopa de trigo (10g)
- 1/2 colh. Chá Sal (2g)
- Pimenta do reino a gosto 2g
- 15ml óleo refogar
- 60ml óleo fritar reutilizando

Tempo de preparo total: 1h40min. (100min)

Massa: rende p/ 25 pasteizinhos

- 200g de trigo
- 1 colher chá sal (1g)
- ½ colher chá de açúcar (1g)
- 1/2 colher sopa de óleo (5g)
- 25 ml cachaça (25g)
- 70 ml de água

Recheio: rende p/ 25 pasteizinhos

- 150g carne moída
- 1 dente de alho pequeno amassados(3g)
- 1/2 cebola pequena picada (25g)
- 1 sachê de tempero (10g)
- 1/2 colh. sopa de cheiro verde (5g)
- 1/2 colh. Sopa de trigo (10g)
- pitada de sal (1g)
- Pimenta do reino a gosto 1g
- 10ml óleo refogar
- 60ml óleo fritar reutilizando

Tempo de preparo total: 50min. (50min)

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

PASTELZINHO de FEIRA de CARNE - MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE CARNE:

Salgaderia Profissional

1 – refogue o alho e a cebola no óleo, jogue em seguida a carne adicione o sachê de tempero, sal, pimenta do reino e pimenta verde de cheiro sendo opcional, e refogue bem a carne com todos os temperos.

2- Depois de bem refogada coloque o trigo dissolvido com um pouco de água, e misture bem até engrossar e secar o recheio, e por último adicione o cheiro verde. Deixe esfriar p/ rechear.

MODO DE PREPARO DA MASSA e MODELAGEM:

1 – coloque na bacia o trigo e abra um buraco e coloque o açúcar, sal, por cima coloque o óleo, vinagre e a cachaça e sempre misturando com o garfo, coloque a água e misture com o garfo, depois venha unindo a massa com a mão sem sovar só pressionando para unir tudo. Coloque a massa em um saco plástico e deixe descansar fora da geladeira por 20 minutos.

2- depois da massa descansada, abra com o rolo de macarrão a massa deixando na espessura de 1 milímetro fina a massa, corte a massa com o modelador redondo 8 centímetro de pasteizinhos e venha recheando, depois venha fechando com ao garfo p/ vedar bem, depois coloque todos em uma forma e cubra com plástico e leve para gelar por pelo menos 3 horas antes de fritar, quanto mais gelar mais crocantes ficam.

3- Depois de modelados os pasteizinhos e gelados, frite com óleo cobrindo todos, óleo bem quente.

Salgaderia Profissional

Fritar pasteizinhos congeladas – retire do freezer e deixe pré-descongelar por uns 30 minutos na geladeira, frite em óleo bem quente em pequenas quantidades.

VALIDADE: refrigerada na geladeira por 2 dias - **VALIDADE:** congelada por 60 dias etiquetada a validade da produção

Luciana Gomes

PASTELZINHO de FEIRA de QUEIJO

Salgaderia Profissional

Massa: rende p/ 100 pasteizinhos

- 800g de trigo
- 1 colher sopa sal (10g)
- ½ colher de sopa de açúcar (5g)
- 2 colheres sopa de óleo (20g)
- 100 ml cachaça (100g)
- 280 ml de água

Recheio: rende p/ 100 pasteizinhos

- 700g muçarela ralada
- 60ml óleo fritar reutilizando

Tempo de preparo total: 3h20min. (200min)

Massa: rende p/ 50 pasteizinhos

- 400g de trigo
- 1/2 colher sopa sal (3g)
- 1 colher de chá de açúcar (3g)
- 1 colher sopa de óleo (10g)
- 50 ml cachaça (50g)
- 140 ml de água

Recheio: rende p/ 50 pasteizinhos

- 350g muçarela ralada
- 60ml óleo fritar reutilizando

Tempo de preparo total: 1h40min. (100min)

Massa: rende p/ 25 pasteizinhos

- 200g de trigo
- 1 colher chá sal (1g)
- ½ colher chá de açúcar (1g)
- 1/2 colher sopa de óleo (5g)
- 25 ml cachaça (25g)
- 70 ml de água

Recheio: rende p/ 25 pasteizinhos

- 175g muçarela ralada
- 60ml óleo fritar reutilizando

Tempo de preparo total: 50min. (50min)

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

PASTELZINHO de FEIRA de QUEIJO - MODO DE PREPARO DA MASSA e MODELAGEM: Salgaderia Profissional

1 – coloque na bacia o trigo e abra um buraco e coloque o açúcar, sal, por cima coloque o óleo, e a cachaça e sempre misturando com o garfo, coloque a água e misture com o garfo, depois venha unindo a massa com a mão sem sovar só pressionando para unir tudo. Coloque a massa em um saco plástico e deixe descansar fora da geladeira mesmo por 20 minutos.

2- depois da massa descansada, abra com o rolo de macarrão a massa deixando na espessura de 1 milímetro fina a massa, corte a massa com o modelador redondo 8 centímetro de pasteizinhos e venha recheando, depois venha fechando com ao garfo p/ vedar bem, depois coloque todos em uma forma e cubra com plástico e leve para gelar por pelo menos 3 horas antes de fritar, quanto mais gelar mais crocantes ficam.

3- Depois de modelados os pasteizinhos e gelados, frite com óleo cobrindo todos, óleo bem quente.

Fritar pasteizinhos congeladas – retire do freezer e deixe pré-descongelar por uns 30 minutos na geladeira, frite em óleo bem quente em pequenas quantidades.

VALIDADE: refrigerada na geladeira por 2 dias - **VALIDADE:** congelada por 60 dias etiquetada a validade da produção

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

RISOLE DE CALABRESA E QUEIJO

Salgaderia Profissional

Massa: rende p/ 100

- 900g de trigo
- 1Litro 400ml de água
- 1 dente de alho grande (opcional) (8g)
- 2 colheres de sopa Margarina (60g)
- 1 colher sopa de sal cheia (10g)
- 2 sachê de caldo de galinha
- 1 colher sopa de colorau (10g)
- 25ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 100

- 550g de calabresa ralado
- 350g de muçarela ralada
- 60ml óleo p/ fritar reutilizando

Empanar

- 150g de farinha de rosca / -água

Tempo de preparo total: 3h20min. (200min)

Massa: rende p/ 50

- 450g de trigo
- 700ml de água
- 1 dente de alho pequeno (opcional) (4g)
- 1 colheres de sopa Margarina (30g)
- 1/2 colher sopa de sal cheia (5g)
- 1 sachê de caldo de galinha
- 1/2 colher sopa de colorau cheia (5g)
- 15ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 50

- 275g de calabresa ralado
- 175g de muçarela ralada
- 60ml óleo p/ fritar reutilizando

Empanar

- 75g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 1h40min. (120min)

Massa: rende p/ 25

- 225g de trigo
- 350ml de água
- 1/2 dente de alho pequeno (opcional) (2g)
- 1/2 colheres de Margarina (15g)
- 1/2 colher de sal rasa (3g)
- 1 sachê de caldo de galinha
- 1/2 colher de colorau rasa (3g)
- 10ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 25

- 135g de calabresa ralado
- 90g de muçarela ralada
- 60ml óleo p/ fritar reutilizando

Empanar

- 35g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 50min. (50min)

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

RISOLE DE CALABRESA E QUEIJO - MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

Salgaderia Profissional

1 – Rale o calabresa e dê uma pré fritada nela deixe esfriar e junte a muçarela ralada, misture bem os dois.

MODO DE PREPARO DA MASSA DO RISOLE e MODELAGEM

1 - frite o alho no óleo, coloque a água, o sachê de tempero, sal, colorau e coloque metade da margarina na água, e deixe levantar fervura.

2- com a água fervendo jogue de uma só vez o trigo e mexa vigorosamente a massa, até cozinhar ao ponto de começar desgrudar do fundo da panela, acrescente a outra metade da margarina e cozinhe até criar uma casquinha no fundo da panela.

3- com a massa Já cozida jogue ela na bancada e sove com um rolo de macarrão, para sovar e alisar a massa até ficar bem homogenia e morna essa massa, depois de sovada cubra a massa com um pano e reserve.

4- modelagem dos risoles – abra a massa as poucos com um rolo de macarrão na bancada em uma espessura não muito fina, corte em disco, utilizando o molde p/ pastel tamanho médio de 10,5 centímetros, com os discos cortados coloque no molde p/ pastel menor de 9 centímetros, recheie com 1 colher sobremesa rasa do recheio, e feche modelando com a forminha, retire e arrume as bordas com os dedos. Assim abra toda massa e modele todos os risoles.

5- Depois de modelados os risoles empane, passando na água, e depois passe na farinha de rosca, de preferência deixe gelar por 30 minutos antes de fritar, e frite com óleo cobrindo todas os risoles, óleo bem quente.

Fritar risoles congelados – retire do freezer os risoles e deixe pré-descongelar por uns 30 minutos, frite em óleo bem quente em pequenas quantidades.

VALIDADE: risole refrigerado na geladeira por 2 dias - **VALIDADE:** risole congelado por 60 dias - etiquetado a validade da produção

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

RISOLE DE CARNE

Salgaderia Profissional

Massa: rende p/ 100 risoles

- 900g de trigo
- 1Litro 400ml de água
- 1 dente de alho grande (opcional) (8g)
- 2 colheres de sopa Margarina (60g)
- 1 colher sopa de sal cheia (10g)
- 2 sachê de caldo de galinha
- 1 colher sopa de colorau (10g)
- 25ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 100 risoles

- 900g carne moída
- 2 dentes de alho grandes amassados(10g)
- 1 cebola pequena picada (80g)
- 2 sachê de tempero
- 2 colh. sopa de cheiro verde 20g / pimenta verde
- 2 colh. Sopa de trigo (20g)
- 1 colh. Chá Sal (7g)
- Pimenta do reino a gosto 3g
- 25ml óleo refogar / 60ml óleo fritar reutilizando

Empanar

- 150g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 3h20min. (200min)

Massa: rende p/ 50 risoles

- 450g de trigo
- 700ml de água
- 1 dente de alho pequeno (opcional) (4g)
- 1 colheres de sopa Margarina (30g)
- 1/2 colher sopa de sal cheia (5g)
- 1 sachê de caldo de galinha
- 1/2 colher sopa de colorau cheia (5g)
- 15ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 50 risoles

- 450g carne moída
- 1 dente de alho grande amassados(5g)
- 1/2 cebola pequena picada (40g)
- 1 sachê de tempero
- 1 colh. sopa de cheiro verde 10g / pimenta verde
- 1 colh. Sopa de trigo (10g)
- 1/2 colh. Chá Sal (4g)
- Pimenta do reino a gosto 2g
- 15ml óleo refogar / 60ml óleo fritar reutilizando

Empanar

- 75g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 1h40min. (100min)

Massa: rende p/ 25 risoles

- 225g de trigo
- 350ml de água
- 1/2 dente de alho pequeno (opcional) (2g)
- 1/2 colheres de Margarina (15g)
- 1/2 colher de sal rasa (3g)
- 1 sachê de caldo de galinha
- 1/2 colher de colorau rasa (3g)
- 10ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 25 risoles

- 225g carne moída
- 1 dente de alho pequeno amassados(3g)
- 1/2 cebola pequena picada (20g)
- 1 sachê de tempero
- 1/2 colh. sopa de cheiro verde 5g / pimenta verde
- 1/2 colh. Sopa de trigo (10g)
- pitada de sal (2g)
- Pimenta do reino a gosto 1g
- 10ml óleo refogar / 60ml óleo fritar reutilizando

Empanar

- 35g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 50min. (50min)

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

RISOLE DE CARNE - MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE CARNE:

Salgaderia Profissional

1 – refogue o alho e a cebola no óleo, jogue em seguida a carne adicione o sachê de tempero, sal, pimenta do reino e pimenta verde de cheiro sendo opcional, e refogue bem a carne com todos os temperos.

2- Depois de bem refogada coloque o trigo dissolvido com um pouco de água, e misture bem até engrossar e secar o recheio, e por último adicione o cheiro verde. Deixe esfriar p/ rechear.

MODO DE PREPARO DA MASSA DO RISOLE e MODELAGEM

1 - frite o alho no óleo, coloque a água, o sachê de tempero, sal, colorau e coloque metade da margarina na água, e deixe levantar fervura.

2- com a água fervendo jogue de uma só vez o trigo e mexa vigorosamente a massa, até cozinhar ao ponto de começar desgrudar do fundo da panela, acrescente a outra metade da margarina e cozinhe até criar uma casquinha no fundo da panela.

3- com a massa á cozida jogue ela na bancada e sove com um rolo de macarrão, para sovar e alisar a massa até ficar bem homogenia e morna essa massa, depois de sovada cubra a massa com um pano e reserve.

4- modelagem dos risoles – abra a massa as poucos com um rolo de macarrão na bancada em uma espessura não muito fina, corte em disco, utilizando o molde p/ pastel tamanho médio de 10,5 centímetros, com os discos cortados coloque no molde p/ pastel menor de 9 centímetros, recheie com 1 colher sobremesa rasa da carne, e feche modelando com a forminha, retire e arrume as bordas com os dedos. Assim abra toda massa e modele todos os risoles.

5- Depois de modelados os risoles empane, passando na água, e depois passe na farinha de rosca, de preferência deixe gelar por 30 minutos antes de fritar, e frite com óleo cobrindo todas os risoles, óleo bem quente.

Salgaderia Profissional

Fritar risoles congelados – retire do freezer os risoles e deixe pré-descongelar por uns 30 minutos, frite em óleo bem quente em pequenas quantidades.

VALIDADE: risole refrigerado na geladeira por 2 dias - **VALIDADE:** risole congelado por 60 dias - etiquetado a validade da produção

Luciana Gomes

RISOLE DE CREME DE MILHO

Salgaderia Profissional

Massa: rende p/ 100 risoles

- 900g de trigo
- 1Litro 400ml de água
- 1 dente de alho grande (opcional) (8g)
- 2 colheres de sopa Margarina (60g)
- 1 colher sopa de sal cheia (10g)
- 2 sachê de caldo de galinha
- 1 colher sopa de colorau (10g)
- 25ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 100 risoles

- 3 lata de milho escorridas (840g)
- 4 colh. Sopa margarina (120g)
- 4 colh. Sopa de trigo (40g)
- 500ml de leite
- 2 colh. sopa de salsinha picada (20g)
- 1 cebola pequena picada (80g)
- ½ colh. Chá Sal (7g) / - Pimenta do reino 3g
- 25ml óleo refogar
- 60ml óleo fritar reutilizando

Empanar

- 150g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 3h20min. (200min)

Massa: rende p/ 50 risoles

- 450g de trigo
- 700ml de água
- 1 dente de alho pequeno (opcional) (4g)
- 1 colheres de sopa Margarina (30g)
- 1/2 colher sopa de sal cheia (5g)
- 1 sachê de caldo de galinha
- 1/2 colher sopa de colorau cheia (5g)
- 15ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 50 risoles

- 1 ½ lata de milho escorridas (420g)
- 2 colh. Sopa margarina (60g)
- 2 colh. Sopa de trigo (20g)
- 250ml de leite
- 1 colh. sopa de salsinha picada (10g)
- 1/2 cebola pequena picada (40g)
- Sal o necessário (4g) / - Pimenta do reino 2g
- 15ml óleo refogar
- 60ml óleo fritar reutilizando

Empanar

- 75g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 1h40min. (100min)

Massa: rende p/ 25 risoles

- 225g de trigo
- 350ml de água
- 1/2 dente de alho pequeno (opcional) (2g)
- 1/2 colheres de Margarina (15g)
- 1/2 colher de sal rasa (3g)
- 1 sachê de caldo de galinha
- 1/2 colher de colorau rasa (3g)
- 10ml de óleo p/ refogar

Recheio: rende p/ 25 risoles

- 1 lata de milho escorridas (280g)
- 1 colh. Sopa margarina (30g)
- 1 colh. Sopa de trigo (10g)
- 125ml de leite
- 1/2 colh. sopa de salsinha picada (5g)
- 1/2 cebola mini picada (20g)
- Sal o necessário (2g) / - Pimenta do reino 1g
- 10ml óleo refogar
- 60ml óleo fritar reutilizando

Empanar

- 50g de farinha de rosca / - água

Tempo de preparo total: 50min. (50min)

Salgaderia Profissional

Luciana Gomes

RISOLE DE CREME DE MILHO - MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

Salgaderia Profissional

1 – refogue a cebola no óleo, e coloque no liquidificador junto o milho, adicione o leite e bata bem.

2- na mesma panela que fritou a cebola, coloque a margarina deixe derreter e coloque o trigo e frite bem o trigo até criar espuma na fritura, ai adicione o milho batido, e cozinhe até engrossar bem, finalize ajustando o sal e colocando a salsinha, e a pimenta do reino. Deixe esfriar p/ rechear.

MODO DE PREPARO DA MASSA DO RISOLE e MODELAGEM

1 - frite o alho no óleo, coloque a água, o sachê de tempero, sal, colorau e coloque metade da margarina na água, e deixe levantar fervura.

2- com a água fervendo jogue de uma só vez o trigo e mexa vigorosamente a massa, até cozinhar ao ponto de começar desgrudar do fundo da panela, acrescente a outra metade da margarina e cozinhe até criar uma casquinha no fundo da panela.

3- com a massa á cozida jogue ela na bancada e sove com um rolo de macarrão, para sovar e alisar a massa até ficar bem homogenia e morna essa massa, depois de sovada cubra a massa com um pano e reserve.

4- modelagem dos risoles – abra a massa as poucos com um rolo de macarrão na bancada em uma espessura não muito fina, corte em disco, utilizando o molde p/ pastel tamanho médio de 10,5 centímetros, com os discos cortados coloque no molde p/ pastel menor de 9 centímetros, recheie com 1 colher sobremesa rasa do recheio, e feche modelando com a forminha, retire e arrume as bordas com os dedos. Assim abra toda massa e modele todos os risoles.

5- Depois de modelados os risoles empane, passando na água, e depois passe na farinha de rosca, de preferência deixe gelar por 30 minutos antes de fritar, e frite com óleo cobrindo todas as risoles, óleo bem quente.

Salgaderia Profissional

Fritar risoles congelados – retire do freezer os risoles e deixe pré-descongelar por uns 30 minutos, frite em óleo bem quente em pequenas quantidades.

VALIDADE: risole refrigerada na geladeira por 2 dias - **VALIDADE:** risole congelada por 60 dias etiquetado a validade da produção

Luciana Gomes