Salgados Finos

AS MELHORES RECEITAS

APOSTILA DE MASSAS



NÁDIA BORGES



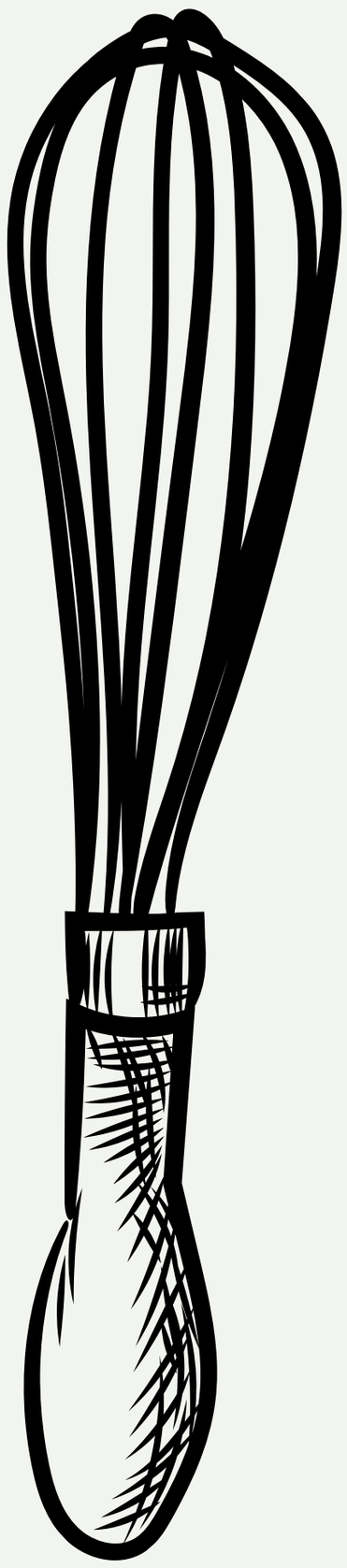
SALGADOS FINOS - NÁDIA BORGES

Massa Coxinha Premium - Massa Salgado de Fritura

INGREDIENTES:

- 1500 KG DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 100G DE SAZON
- 100G DE MARGARINA
- 200G DE LEITE EM PÓ
- 2.500L DE ÁGUA

MODO DE PREPARO:
MISTURE TUDO MUITO BEM EXCETO A FARINHA DE TRIGO. LEVE PARA COZINHAR ATE FERVER, QUANDO INICIAR A FERVURA ADICIONAR A FARINHA DE TRIGO, BAIXAR A CHAMA DO FOGÃO E MEXER ATE MISTURAR BEM. (COZINHAR A MASSA) . DESPEJE EM UMA BANCADA , ESPERE ESFRIAR UM POUCO E COMECE A SOVAR A MASSA ATE QUE FIQUE MACIA E BEM UNIDA.



RENDE 400 SALGADOS DE 13G (NA AMAQUINA)



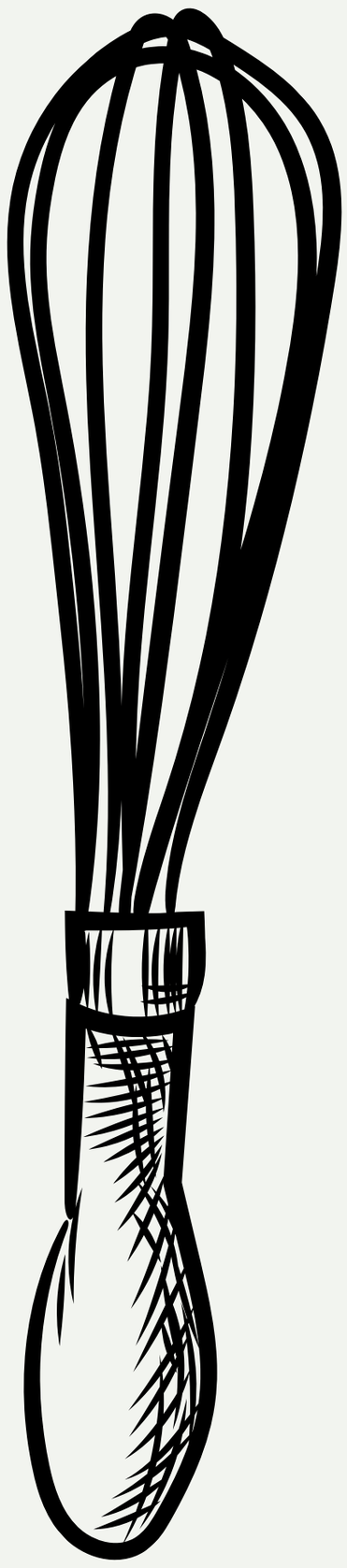
SALGADOS FINOS - NÁDIA BORGES

Massa para Pastel

RENDE 300 MINI PASTEIS NA FORMINHA DE RAVIOLLI (A QUADRADA)

INGREDIENTES:

- 1KG DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 01 COLHER (SOPA) DE CACHAÇA
- 02 COLHERES (SOPA) DE MARGARINA
- SAL Q.B
- 375G DE ÁGUA APROXIMADAMENTE.



MODO DE PREPARO:
MISTURE TODOS OS INGREDIENTES E SOVE BEM A MASSA. O SEGREDO DA MASSA DE PASTEL É NÃO DEIXA-LA MUITO MOLE. MASSA DE PASTEL MOLE(COM MUITA ÁGUA) VAI RESULTAR EM UM PASTEL BORRACHUDO QUANDO FRITAR. USAR UM CILINDRO PARA ABRIR A MASSA, ESTE PODE SER MANUAL OU ELETRICO.



Para deixar os pasteis com esse formato quadrado uso um molde de aluminio para raviolli. Ela tem 5 cm.

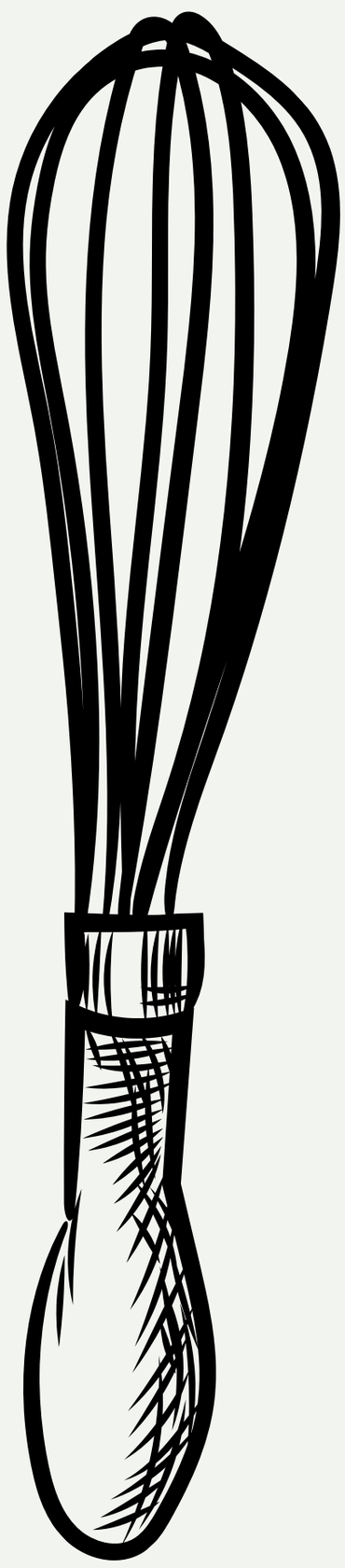


Pão Massa Básica- Massa fermentada

RENDE 100 PÃOZINHO DE 15G.

INGREDIENTES:

- 01KG DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 60G DE AÇÚCAR CRISTAL
- 20G DE SAL
- 20G DE LEITE EM PÓ
- 02 OVOS
- 100ML DE ÓLEO OU MANTEIGA
- 20G DE FERMENTO BIOLOGICO SECO
- ÁGUA SUFICIENTE PARA DAR O PONTO NA MASSA



MODO DE PREPARO:

EM UMA BACIA MISTURE A FARINHA DE TRIGO, O SAL, O AÇÚCAR, O LEITE E MPÓ E O FERMENTO BIOLOGICO SECO. MISTURE BEM E FAÇA UMA COVA NO MEIO ADICIONE OS OVOS, O ÓLEO E A ÁGUA. MISTURE BEM E SOVE ATE ATINGIR O PONTO DE VÉU. ESSA MASSA QUANTO MAIS MOLE MAIS MACIA FICA O SEU PAOZINHO.

Essa massa é muito versátil ela pode ser usada para fazer pão de mini hamburguer, pão delicia, mini pizza, esfiha, pastel sirio, joelho, bomba recheada, pastelão, entre outros salgados.

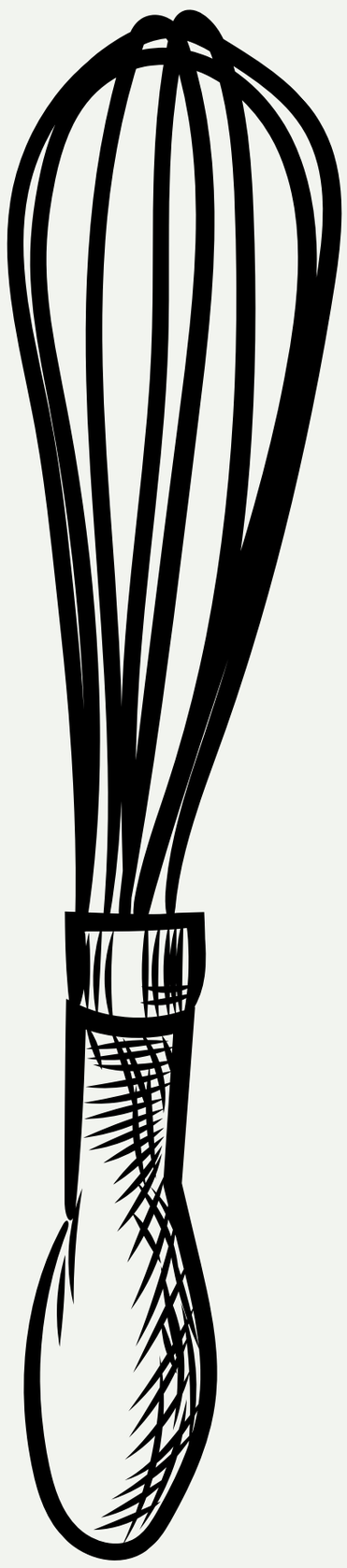


Massa Base Amanteigada - Salgados de Forno

RENDE 200 MINI EMPADA DE 3 CM (FORMINHA REDONDA DE PÃO DE MEL)

INGREDIENTES:

- 600G DE MARAGARINA 80% LIPIDIOS
- 02 OVOS
- 01 SACHE DE SAZON (LEGUMES)
- 01 KG DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO



MODO DE PREPARO:
MISTURE TODOS OS INGREDIENTES MUITO BEM. ESSA MASSA É MUITO DELICADA, DIFERENTE DAS DEMAIS NÃO PODE SER SOVADA. ELA DEVE SER APENAS UNIDA. A QUANTIDADE DE FARINHA É SUFICIENTE PARA DAR O PONTO NA MASSA SEM DESPERDICIO.
A MASSA PODE SER CONGELADA CRUA POR 4 MESES E DESCONGELADA EM TEMPERATURA AMBIENTE.

Essa massa é indicada para mini empadas, mini quiches, ouriços, lolita, petiscos. Sempre uso ela como base para os meus salgados finos. Apartir dela faço variações de salgados, adiciono queijo parmesão ervas finas, creme de cebola oregano. ela é firme porem desmacha na boca. não indico utilizar essa massa para empadões ou quiches grandes.



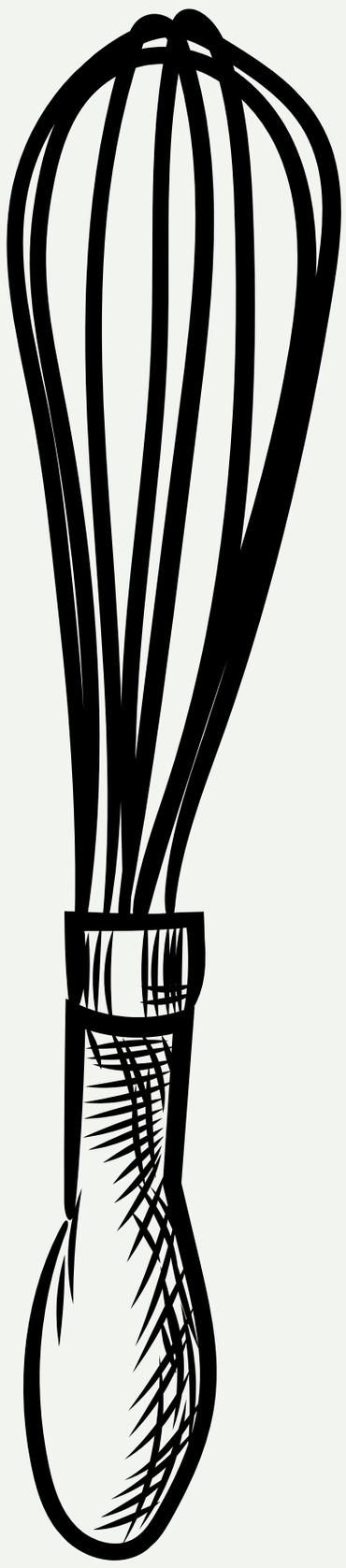
Massa Amanteigada - Variação com creme de leite

RENDE 200 MINI EMPADA DE 3CM
(FORMINHA REDONDA DE PÃO DE MEL)

INGREDIENTES:

- 200ML DE CREME DE LEITE
- 250G DE MARGARINA 80%LIPIDIOS
- 10G DE SAL
- 600G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO

MODO DE PREPARO:



MISTURE TODOS OS INGREDIENTES MUITO BEM. ESSA MASSA É MUITO DELICADA, DIFERENTE DAS DEMAIS NÃO PODE SER SOVADA. ELA DEVE SER APENAS UNIDA. A QUANTIDADE DE FARINHA É SUFICIENTE PARA DAR O PONTO NA MASSA SEM DESPERDICIO.
A MASSA PODE SER CONGELADA CRUA POR 4 MESES E DESCONGELADA EM TEMPERATURA AMBIENTE.
OBS: ESSA MASSA DE CREME DE LEITE É IDEAL PARA PASTEL DE FORNO

Ideal para empadões e quiches grandes utilizo aqui os seguintes tamanhos de formas com fundo removivel:

pp- aro 15 cm
p- aro 20 cm
m- aro 25cm
g- aro 25cm
gg aro 30 cm



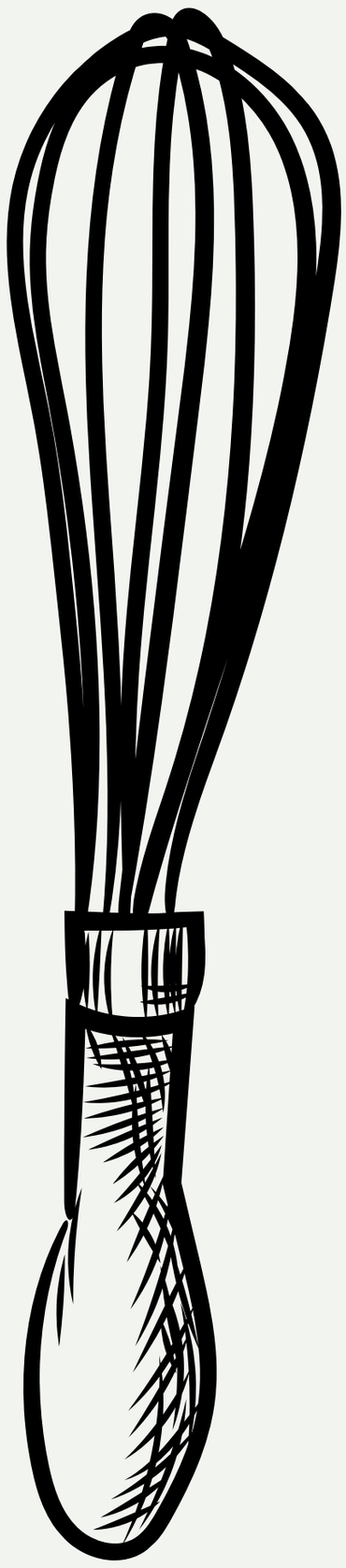
Massa Amanteigada - Variação com nata

RENDE 200 MINI EMPADA DE 3CM (FORMINHA REDONDA DE PÃO DE MEL)

INGREDIENTES:

- 300G DE MARGARINA 80% DE LEIPIDIO
- 01 OVO
- 120G DE NATA
- 01 SACHE DE SAZON (LEGUMES)
- 500G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO

MODO DE PREPARO:



MISTURE TODOS OS INGREDIENTES MUITO BEM. ESSA MASSA É MUITO DELICADA, DIFERENTE DAS DEMAIS NÃO PODE SER SOVADA. ELA DEVE SER APENAS UNIDA. A QUANTIDADE DE FARINHA É SUFICIENTE PARA DAR O PONTO NA MASSA SEM DESPERDICIO.
A MASSA PODE SER CONGELADA CRUA POR 4 MESES E DESCONGELADA EM TEMPERATURA AMBIENTE.

OBS: ESSA MASSA DE CREME DE LEITE É IDEAL PARA PASTEL DE FORNO



Massa Folhada

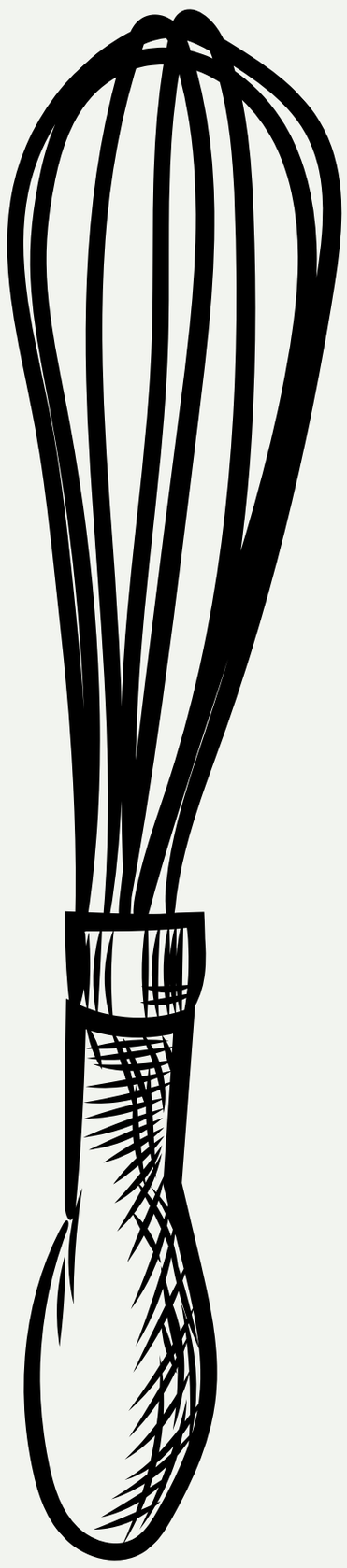
RENDE 300 MINI SALGADOS FOLHADOS

INGREDIENTES:

- 1KG DE FARINHA DE TRIGO
- 25G DE AÇÚCAR
- 25G DE SAL
- 50G DE MANTEIGA OU MARGARINA
- 500ML DE ÁGUA BEM GELADA
- 600G DE MARGARINA FOLHADA

MODO DE PREPARO:

EM UMA BACIA ADICIONE A FARINHA DE TRIGO, O AÇÚCAR, O SAL, AS 50G DE MANTEIGA OU MARGARINA; ADICIONE A ÁGUA AOS POUCOS E SOVE BEM ATE FICAR UMA MASSA MACIA E BEM UNIDA.DEIXE DESCANSAR POR APROXIMADAMENTE 30 MIN. ABRA A MASSA EM UM RETANGULO E ADICIONE A MARGARINA PARA FOLHAR EM 2/3 DA MASSA. DOBRE NOVAMENTE COMO UM ENVELOPE E ABRA A MASSA. LEVE PARA GELADEIRA POR 15 MIN E VOLTE A ABRIR A MASSA COM AUXILIO DE UM ROLO. DOBRE NOVAMENTE COMO UM ENVELOPE EM TRES PARTES , DESSA VEZ NÃO ADICIONA MARGARINA FOLHADA. LEVA PARA DESCANSAR NOVAMENTE. VOCÊ FARÁ ESSA SEQUENCIA DE DOBRAS E ABERTURA DA MASSA 4 VEZES. (A 1° COM MARGARINA E AS DEMAIS SEM MARGARINA E SEMPRE LEMBRANDO DE FAZER O DESCANSO DA MASSA NA GELADEIRA. A ULTIMA DOBRA VOCÊ IRÁ ABRIR E MODELAR COM RECHEIO DA SUA PREFERENCIA.

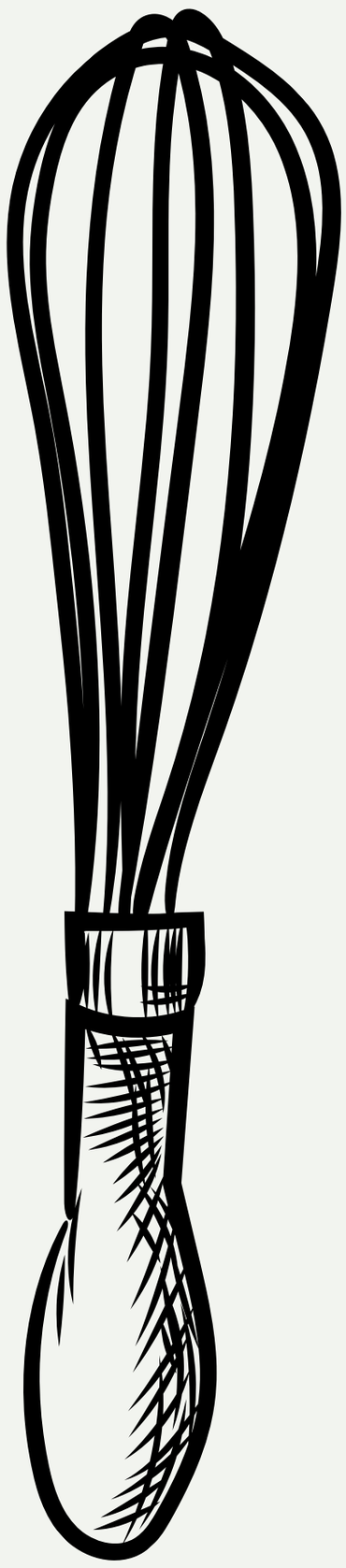




Massa de Crepe

INGREDIENTES:

- 240ML DE LEITE
- 150G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 01 OVO
- 01 PITADA DE SAL
- 01 COLHER (SOPA) DE MARGARINA
- OBS: PODE ADICIONAR SABORIZANTE A ESSA MASSA; COMO ESPINAFRE, COUVE, CENOURA, BETERRABA, QUEIJO RALADO, CREME DE CEBOLA.



MODO DE PREPARO:
BATA TODOS OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR, E FAÇA AS PANQUECAS OU CREPE EM UMA FRIGIDEIRA ANTIADERENTE PINCELADA COM AZEITE OU MANTEIGA. RECHEAR E CORTAR EM 3 ROLINHOS DECORAR A GOSTO.

RENDE ENTRE 12 - 15 DISCOS DE PANQUECA; CADA DISCO RENDE 03 ROLINHOS



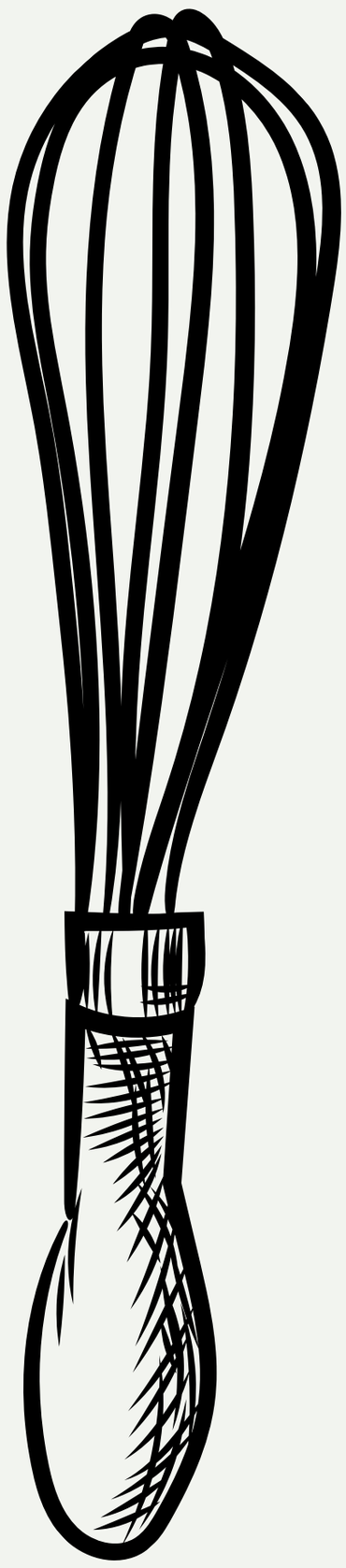
SALGADOS FINOS - NÁDIA BORGES

Pãozinho Delicia Bahiano

RENDE 100 MINI PAEZINHOS DE 15G

INGREDIENTES:

- 01 KG DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- .04 OVOS
- 30G DE FERMENTO BIOLOGICO
- 01 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 100ML DE ÓLEO
- 250ML DE ÁGUA
- 20G DE SAL



MODO DE PREPARO:

BATA TODOS OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR, EXCETO A FARINHA DE TRIGO. DESPEJE O PREPARO EMN UMA BACIA E VA ADICIONANDO A FARINHA DE TRIGO, SOVAR BEM ATE ATINGIR O PONTO DE VÉU. MODELAR OS PAEXINHOS E LEVAR PARA ASSAR EM FORNO PRE AQUECIDO A 180?C. NÃO DEIXAR DOURAR, RETIRA AINDA BRANQUINHOS DO FORNO. RECHEIA COM QUEIJO RALADO E CREAM CHEESE, PINCELA MANTEIGA E POLVILHA QUEIJO RALADO POR CIMA. RECHEIA A GOSTO (DOCE OU SALGADO).

Utilizo essa massa para pão de alho, pão de leite, pão de coco, pão com creme de confeiteiro e frutas, é uma massa super leve.



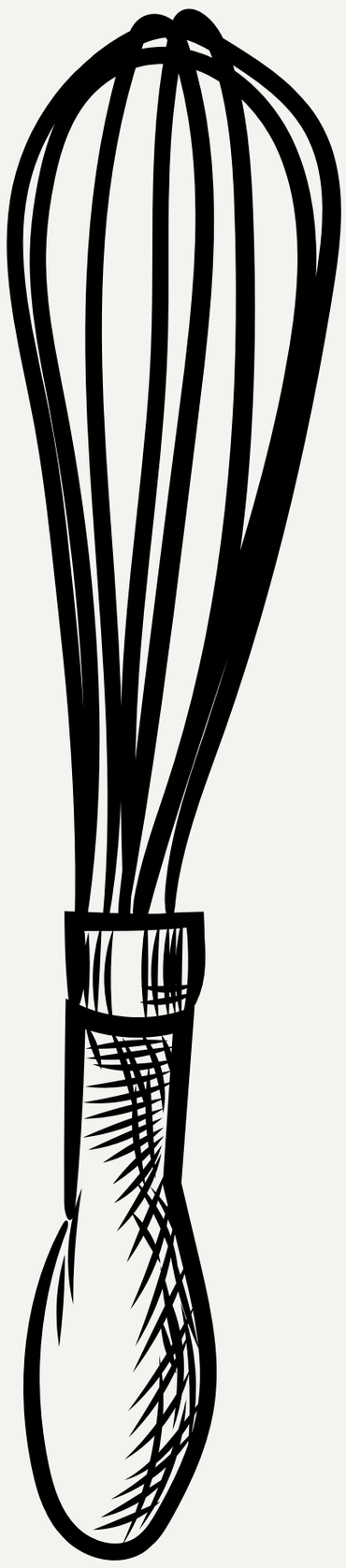
SALGADOS FINOS - NÁDIA BORGES

Pão de Queijo com Batata

Tamanhos dos pães de queijo
ideal para venda
25g / 50g e 90g

INGREDIENTES:

- 01 KG DE POLVILHO DOCE
- 01 KG DE POLVILHO AZEDO
- 500ML DE ÓLEO
- 500ML DE ÁGUA
- 500ML DE LEITE
- 80G DE SAL
- 04 OVOS
- 500G DE QUEIJO QUALHO RALADO
- 600G DE BATATA INGLESA COZIDA



MODO DE PREPARO:

LEVE PARA FERVER ÁGUA, ÓLEO, LEITE E SAL. QUANDO LEVANTAR FERVURA DESPEJE SOBRE OS POLVILHOS COM AUXILIO DE UMA COLHER MISTURE BEM E DEIXE A MASSA ESFRIAR. QUANDO ESFRIAR ADIONE OS OVOS, A BATATA DOCE COZIDA E MASSADA, O QUEIJO RALADO. MODELE E ASSE EM FORNO OU CONGELE POR 4 MESES.

Pão de queijo pode ser modelado e congelado cru. Boleia e espalha em bandejas não encostar um no outro; quando estiver totalmente congelado desgrude da bandeija e coloqie em saquinhos e fecha ou use seladora para fechar os sacos. Etiquetar com data de fabricação validade e ingredientes. Ele dura 90 dias congelados. O processo de descongelamento é diretamente no forno; não precisa descongelar para assar.

SALGADOS FINOS - NÁDIA BORGES

Massa de Torta Salgada

INGREDIENTES:

- 250G DE MARGARINA
- 04 GEMAS
- 200G DE QUEIJO QUALHO RALADO (OU QUEIJO DA SUA PREFERENCIA)
- 400ML DE LEITE
- 400G DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO
- 04 CLARAS EM NEVE

MODO DE PREPARO:

BATER NA BATEDEIRA A MANTEIGA, AS GEMAS E O QUEIJO ATE OBTER UM CREME. ADICIONAR FARINHA DE TRIGO E INTERCALAR COM O LEITE. FINALIZA COM AS CLARAS EM NEVE.

Ideal para tortas de marmitas e de fundo removivel; por ser uma massa bem cremosa consegue intercalar recheios.

SALGADOS FINOS - NÁDIA BORGES

Massa de Torta Salgada de Liquidificador

INGREDIENTES:

- 200 ML DE ÓLEO
- 03 OVOS
- 360G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 500ML DE LEITE
- 03 COLHERES DE (SOPA) DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 01 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ

MODO DE PREPARO:
BATER TODOS OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR, DESPEJAR UMA PORÇÃO DA MASSA EM FORMA UNTADA E POLVILHADA, ESPALHAR O RECHEIO DA SUA PREFERENCIA, DESPEJAR O RESTANTE DA MASSA POLVILHAR OREGANO, TOMATE CEREJA , AZEITONA E LEVAR PARA ASSAR.

Ideal para tortas de marmitas; muffins salgados, cupcakes salgados.

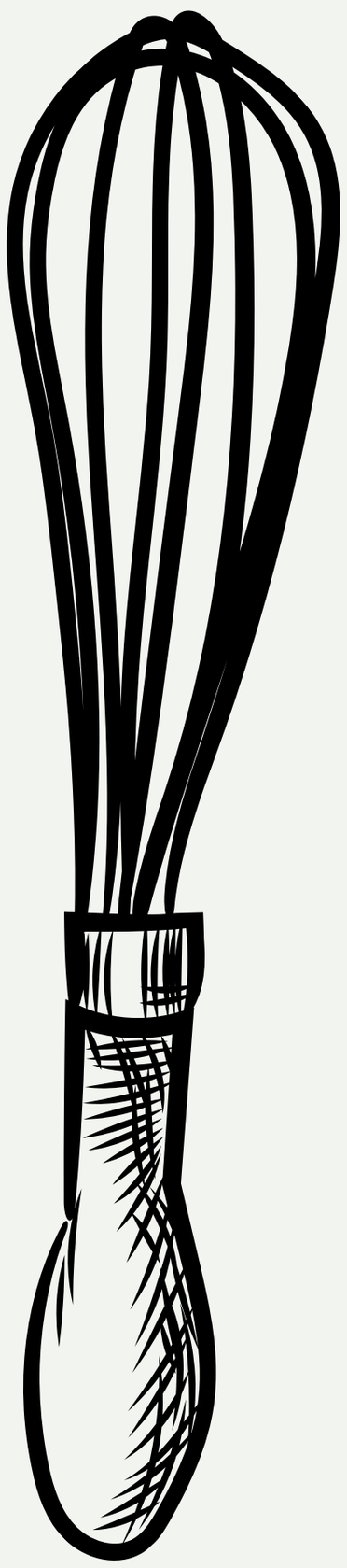
SALGADOS FINOS - NÁDIA BORGES



Pão black

INGREDIENTES:

- 500G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 50G DE CACAU BLACK
- 10G DE SAL
- 30G DE AÇÚCAR
- 01 OVO
- 25G DE MANTEIGA OU MARGARINA 80% LIPIDIOS
- 20G DE FERMENTO BIOLOGICO SECO
- 350ML DE ÁGUA (APROXIMADAMENTE)



MODO DE PREPARO:

MISTURE TODOS OS INGREDIENTES SECOS, FAÇA UMA COVA NO MEIO E ADICIONE OVOS, MARGARINA, ÁGUA E MISTURE BEM. EM UMA BANCADA SOVE A MASSA ATE FORMAR UMA MASSA LISA E COMEÇAR A LIBERAR GASES. DEIXE DESCANSAR POR 15 MIN. MODELE DEIXE FERMENTAR E LEVE AO FORNO PARA ASSAR. FORNO MEDIO 180°C POR APROXIMADAMENTE 25MIN.

IDEAL PARA RECHEIOS MAIS AZEDOS.

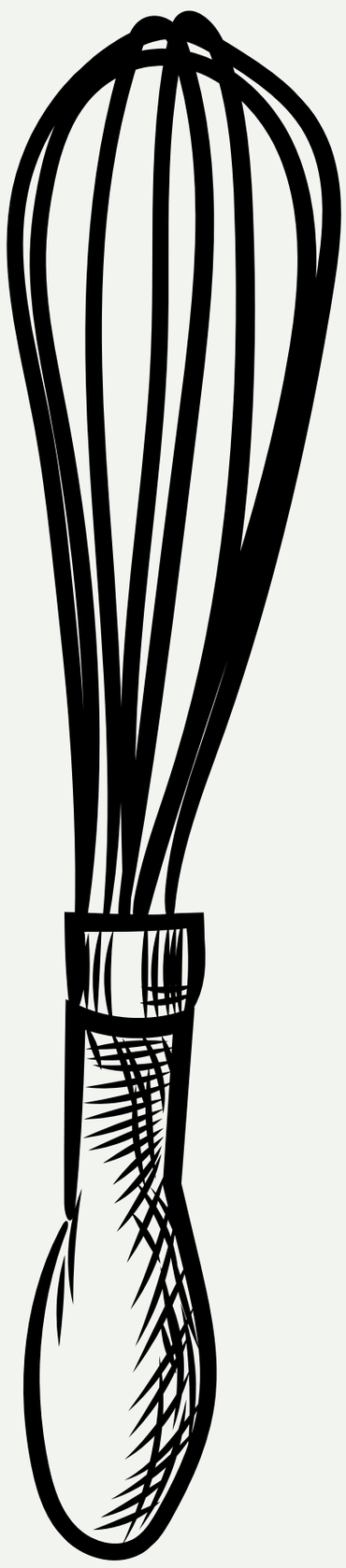


SALGADOS FINOS - NÁDIA BORGES

Petisco de queijo

INGREDIENTES:

- 100G DE QUEIJO (RICOTA MUSSARELA,QUALHO, PROVOLONE OU DA SUA PREFERENCIA)
- SAL A GOSTO
- SALSA PICADA
- 01 OVO
- 01 COLHER (SOPA) DE FARINHA DE AMENDOA CASTANHA OU AMENDOIM. (DAR O PONTO NA MASSA)



MODO DE PREPARO:

MISTURE TODOS OS INGREDIENTES ATE FORMAR UMA MASSA HOMOGENEA. FAÇA BOLINHAS DE 20G PASSE NO QUEIJO PARMESSÃO E LEVE PARA ASSAR EM FORNO MEDIO(180°) POR APROXIMADAMENTE 25 MIN.

ideal para entradinhas, mesa gourmet, tabua de frios.

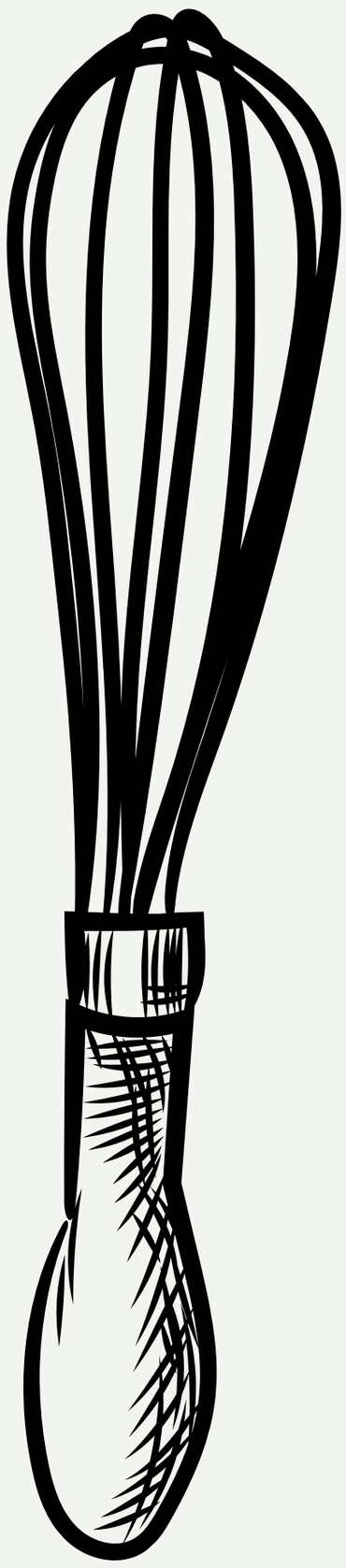


Coxinha de forno massa de mandioca

INGREDIENTES:

- 1 KG DE MANDIOCA COZIDA E AMASSADA
- 01 OVO
- 01 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA COM SAL
- 01 XIC(CHA) E FARINHA DE GRÃO DE BICO OU OUTRA DA SUA PREFERENCIA.

MODO DE PREPARO:



MISTURE TODOS OS INGREDIENTES ATE FORMAR UMA MASSA UNIFORME. MODELE AS COXINHAS, RECHEIE COM FRANGO OU OUTRO RECHEIO DA SUA PREFERÊNCIA. EMPANE COM FARINHA DE LINHAÇA E QUEIJO PARMESSÃO RALADO. LEVE PARA ASSAR EM FORNO PRE AQUECIDO EM TEMPERATURA MEDIA A 180°C.



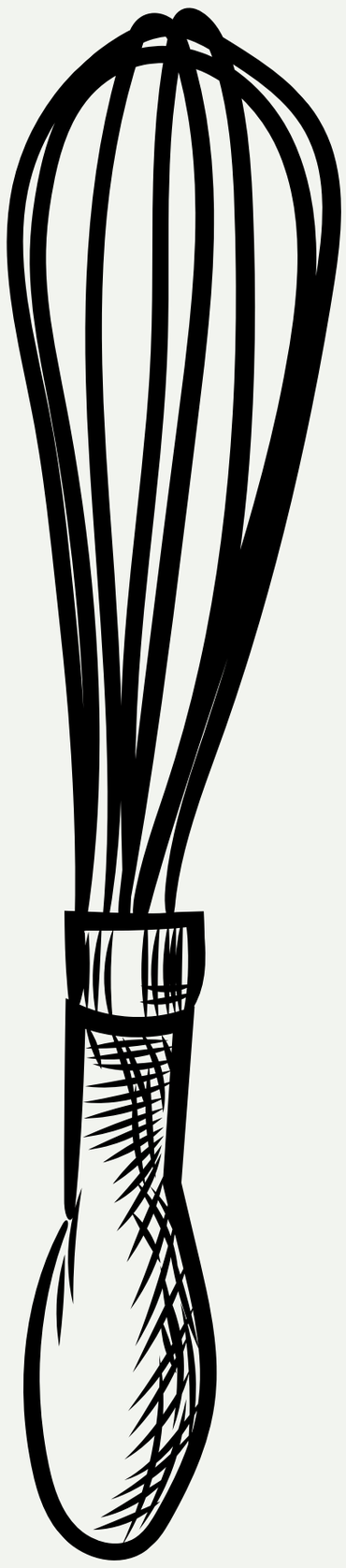
SALGADOS FINOS - NÁDIA BORGES

Pão sirio

INGREDIENTES:

- 01 RECEITA DA MASSA FERMENTADA
- TOMATE SECO
- 01 RECEITA DO MOLHO DE ERVAS
- QUEIJO MUSSAREL FATIADA
- ALFACE

MODO DE PREPARO:



VOCÊ VAI PRECISAR DE UMA RECEITA DE MASSA FERMENTADA. DEPOIS DO DESCANSO VOCÊ IRA ABRIR A MASSA COM AUXILIO DE UM ROLO, USE CORTADORES REDONDOS DE 6 CM ESPALHE EM FORMAS E DEIXE FERMENTAR POR APROXIMADAMENTE 30 MIN LEVE PARA ASSAR. O DETALHE AQUI ESTÁ EM ASSAR POR POUCO TEMPO. QUANDO ESTIVER COMEÇANDO A DOURAR NA PARTE DE BAIXO RETIRA. NÃO DEIXA DOURAR A PARTE DE CIMA. O RECHEIO PODE SER FEITO A SEU CRITÉRIO. POREM O QUE MAIS VENDO É O TRADICIONAL COM MOLHO DE ERVAS, UM PEDAÇODE TOMATE SECO E UMA FATIA DE MUSSARELA, E ALFACE.

Nessa Apostila você teve acesso a todas as massas bases que você precisa pra começar e manter o seu negócio prospero.

São receitas válidadas utilizadas por mim, na minha produção; elas me renderam mais de 12 anos de mercado lucrativo e hoje elas saem diretamente do meu caderninho de produção para a sua cozinha.

Desejo sucesso na sua caminhada, vida prospera e abundante!