

Curso

DELÍCIAS DA DANI

Empadão

QUEM É A DANI?

Sou a Danielle Prett, Dani para os íntimos, natural de Cachoeiro de Itapemirim. Sou formada em Administração e Matemática e lecionei por aproximadamente 10 anos.

Precisei parar minha carreira de professora devido a um problema de saúde, justamente no início da pandemia. Foi aí que encontrei a oportunidade de ganhar dinheiro com aquilo que já era minha paixão, cozinhar.

Comecei a fazer meu prato mais venerado e sempre pedido por meus familiares, o famoso empadão de frango com catupiry da Dani.
Assim que comecei a vender, minhas delícias foram ficando conhecidas na cidade e tive a certeza que o meu negócio deu certo!



Ampliei meus produtos e hoje ofereço mais de 10 opções de delícias a meus clientes, entre empadão, quibe assado, lasanha, fricassê de frango, e muitos outros.
Ter meu trabalho reconhecido e aprovado por todos os que experimentam e consomem regularmente é a minha maior alegria.

Sigo com meu coração cheio vontade de fazer sempre o melhor e principalmente cheio de gratidão, primeiro a Deus, pois sem Ele nada é possível e depois a meu esposo, filha e a todos os meus familiares e amigos que sempre me apoiaram em tudo, especialmente a Angel Cakes e seu esposo Lucas, a quem sou imensamente grata.

Danielle Prett

MASSA

Aprenda uma deliciosa massa, diferenciada. Aquela massa saborosa, que derrete na boca e é muito simples de fazer.

Ingredientes:

800g de farinha de trigo
500g de manteiga
5 gemas

Modo de preparo:

Em um recipiente, tipo bacia, acrescente a farinha de trigo e a manteiga e misture com as mãos até chegar no ponto correto.
As gemas serão usadas para pincelar o empadão para ir ao forno.

Esta quantidade de massa rende:

10 empadões na embalagem de 500g ou,
5 empadões na embalagem de 1kg.

Uma dica de proporção:

Para 1kg de farinha de trigo, a quantidade de manteiga será 600g, o que corresponde a 3 potes pequenos de 200g de manteiga.
Dependendo a marca da manteiga, pode ser necessário acrescentar mais uma colher de manteiga para a massa chegar no ponto.



RECHEIO DE FRANGO

2kg de peito de frango limpo
60g de colorau
200g de cebola picada (1 cebola média)
5 dentes de alho
Sal a gosto
80g de óleo
1 tablete de caldo de galinha
1 lata (200g) de milho verde (sem a água)
Azeitonas picadas (a gosto)
40g de salsinha picado
40g de cebolinha picado

Modo de preparo:

Tempere o peito de frango com cebola, alho e sal.
Em uma panela de pressão, no fogo alto, coloque o óleo e em seguida o tablete de caldo de galinha e deixe dissolver. Depois coloque o colorau e acrescente o frango. Deixe cozinhar no fogo alto até começar a dar pressão. Abaixe o fogo e deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos.
Depois que sair toda a pressão da panela, desfie o frango.
Acrescente os demais ingredientes aos poucos, misturando bem.

Esta quantidade de recheio rende:

10 empadões na embalagem de 500g ou,
5 empadões na embalagem de 1kg.



RECHEIO DE FRANGO COM PALMITO

2kg de peito frango cozido, temperado e desfiado.
(Usar o frango da mesma forma como foi ensinado a cima)
200g de requeijão
300g de palmito picado em pedaços pequenos

Modo de preparo:
Em uma panela com o fogo alto, coloque o frango, em seguida o requeijão e misture bem até o requeijão dissolver todo, depois acrescente o palmito e misture.

Esta quantidade de recheio rende:
8 empadões na embalagem de 500g ou,
4 empadões na embalagem de 1kg.



RECHEIO DE CAMARÃO

1kg de camarão limpo e temperado com alho, sal e limão
600g de tomate picado
400g de cebola picado
20g de colorau
2 limões médios
10g de alho socado com sal a gosto
20g de azeite
20g de salsinha picado
20g de cebolinha picado
750g de água
2 colheres de sopa de farinha de trigo diluído em meia xícara de água

Modo de preparo:

Tempere o camarão com limão, alho e sal e reserve na geladeira.
Em uma panela, coloque o azeite e refogue alho e sal. Depois acrescente a cebola e tomate e misture bem. Acrescente a salsinha e a cebolinha, misture e depois coloque a água. Deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos.
Dissolva o trigo em meia xícara de água e acrescente. Pode fazer este processo até o molho ficar bem grossinho. Lembrando que para empadão, este molho precisa estar mais firme. Acrescente o camarão e deixe cozinhar por 5 minutos.

Esta quantidade de recheio rende:

10 empadões na embalagem de 500g ou,
5 empadões na embalagem de 1kg.



MONTAGEM

Empadão de frango com catupiry:

Na forma de 500g:
90g de massa para o fundo da forma
130g de frango
90g de requeijão
150g de frango
40g para fechar o empadão

Empadão de frango com catupiry:

Na forma de 1kg:
170g de massa para o fundo da forma
260g de frango
180g de requeijão
300g de frango
90g de massa para cobrir o empadão

Empadão de frango com catupiry e palmito:

Na forma de 500g:
90g de massa para o fundo da forma
370g de recheio
40g para fechar o empadão

Empadão de frango com catupiry e palmito:

Na forma de 1kg:
170g de massa para o fundo da forma
740g de recheio
90g de massa para cobrir o empadão

Empadão de Camarão:

Na forma de 500g:
90g de massa para o fundo da forma
90g de requeijão no fundo da forma
280g de recheio
40g para fechar o empadão

Empadão de Camarão:

Na forma de 1kg:
170g de massa para o fundo da forma
180g de requeijão
560g de recheio
90g de massa para cobrir o empadão

PROPORÇÕES PARA MONT. 1KG

Recheio de frango

400g de peito de frango limpo
12g de colorau
40g de cebola picada
1 dentes de alho
Sal a gosto
15g de óleo
1/2 tablete de caldo de galinha
40g de milho verde (sem a água)
Azeitonas picadas (a gosto)
8g de salsinha picado
8g de cebolinha picado

Recheio de camarão

200g de camarão limpo e temperado com alho, sal e limão
120g de tomate picado
80g de cebola picado
5g de colorau
1 limão médio
4g de alho socado com sal a gosto
5g de azeite
5g de salsinha picado
5g de cebolinha picado
150g de água
1 colher de sopa de farinha de trigo diluído em meia xícara de água

Recheio de frango com palmito

400g de frango cozido, temperado e desfiado.
(Usar o frango da mesma forma como foi ensinado a cima)
40g de requeijão
60g de palmito picado em pedaços pequenos

FRICASSÊ DE FRANGO

Embalagem de 1kg

Ingredientes

1 lata de milho verde (sem água)
2 medidas da lata de leite
1 tablete de caldo de galinha
30g de cebola
2 colheres de sopa de trigo
400g do molho de peito de frango
60g de queijo mussarela
Orégano a gosto

Modo de preparo

Bata no liquidificador o milho, o leite, o caldo de galinha, a cebola e o trigo.
Bata bastante até ficar bem líquido.
Depois leve ao fogo e deixe cozinhar até ferver e engrossar.

Montagem

Forre o fundo da embalagem com um pouco do creme de milho. Em seguida coloque o frango e depois cubra com o restante do creme. Para finalizar coloque a mussarela e o orégano e leve ao forno por 20 minutos..

Curso

DELÍCIAS DA DANI

Empadão







