Apostila de
SALGADOS



ANA BROWNIE
CURSOS E CONSULTORIA

Prefácio

Desde o tempo em que eu fazia os doces em casa, a procura por opções salgadas era constante, as pessoas sempre pediam coxinhas e empadas, por exemplo, mas como eu produzia tudo sozinha, ficava sempre muito difícil a diversificação dos produtos. Diante do desafio, chegou o dia que decidi pedir para minha mãe sair do emprego para me ajudar, pois a demanda estava cada vez maior, e não tinha pessoa melhor para enfrentar essa nova etapa comigo. Ela sempre cozinhou muito bem, e com as opções salgadas não foi diferente, começando com testes das empadas, depois os empadões nas marmitas, empadas doces e coxinhas – sempre pensando na satisfação e comodidade dos clientes, que amavam comer os salgados e depois os doces. Nessa configuração, nós também sempre desenvolvíamos os produtos pensando nas embalagens para levar para vender no carrinho. Todas as receitas que fazíamos passavam por aprimoramento constante. Nesse processo, recebemos um Chef da M. Dias Branco, que realizou um treinamento, nos ensinou várias receitas salgadas e aprimorou algumas – sempre visando a qualidade nos salgados e doces. Depois de conseguir abrir as lojas a procura por salgado se tornou uma demanda contínua, agora com uma estrutura maior, conseguimos aumentar o leque de produtos, produzindo pão, coxinha, tapioca, cuscuz e diversos outros. O intuito dessa apostila, além de espalhar muito amor em forma de receitas especiais, é expandir novos horizontes e, dessa vez, na parte de salgados. Espero que vocês gostem desse material – primeira edição de receitas salgadas, que foi feito com muito carinho e amor pensando em cada um de vocês. São receitas versáteis, de fácil execução e que poderão ser feitas para vender ou para comer em casa. Espero que vocês arrasem nos testes. Que deus abençoe, beijo da Ana Brownie .

ANA BROWNIE
CURSOS E CONSULTORIA

Sumário

Empada com massa temperada 4
O tão sonhado Empadão Império 5
Pão brioche artesanal – receita queridinha 8
Quiche de carne 12
Maionese temperada Império 13
Molho bechamel - para usar no cuscuz ou em qualquer preparação que você desejar 14
Torta internacional - receitinha da sogra 14
Custos 15
Estrutura de contabilidade de custos e formação de preços 17
Ficha Técnica 18

ANA BROWNIE
CURSOS E CONSULTORIA

Empada com massa temperada

Ingredientes massa:

- 1kg de farinha de trigo sem fermento
- 300g de creme de leite
- 500g de margarina – 80% de lipídios
- 10g de sazon
- 1 colher de sopa de orégano

Ingredientes recheio:

- 1kg de peito de frango ou carne
- 1 fio de óleo
- Sal a gosto
- Cebola e alho a gosto
- 5g sazon

Modo de preparo:

Cozinhe o frango ou a carne, desfie e reserve. Em uma tigela, adicione todos os ingredientes da massa, e, com a mão, mexa até formar uma massa uniforme. Você pode adicionar mais margarina, se achar que a massa está seca. Ela precisar ficar com a consistência que você possa "modelar" na forma de empada.

Depois do recheio pronto, adicione creme de leite e catupiry no frango, para deixá-lo cremoso. Depois disso, modele a massa da empada nas forminhas de sua preferência, recheie com o frango ou carne e finalize modelando a tampa da empada.

Depois das empadas prontas, passar gema de ovo para deixar douradinha, asse em forno pré-aquecido 180º por aproximadamente 30 minutos ou até dourar. Lembrando que o tempo varia de acordo com cada forno.

Dicas da Ana Brownie:

Se quiser utilizar essa receita para fazer empada doce, é só retirar o sazon da massa e utilizar algum recheio doce, como leite condensado ou ninho com nutella, por exemplo. Vale a pena fazer o teste, fica realmente muito gostoso!

Essa receita rende 13 empadas, e nosso preço de venda é 6,00 reais.



O tão sonhado Empadão Império

O empadão foi uma receita que já fazia na marmita quando vendia no carrinho, e depois que fomos para loja conseguimos adaptá-lo para atender a demanda. Um detalhe é que depois de

provar um delicioso empadão em Roraima, decidimos adequar nossa receita para vender na Império.

Para fazer a massa, você tem duas opções de receita, com massa temperada ou não. Se quiser uma receita mais amanteigada, você pode retirar o creme de leite da massa, se quiser que ela fique com mais consistência pode deixar o creme de leite.

Ingredientes massa:

- 1kg de farinha de trigo sem fermento
- 300g de creme de leite
- 500g de margarina – 80% de lipídios
- 10g de sazon
- 1 colher de sopa de orégano

Recheio:

- 1kg de peito de frango ou carne
- 1 fio de óleo
- Sal a gosto
- Cebola e alho a gosto
- 5g sazon

Modo de preparo:

Desfie o frango ou o recheio de sua preferência e reserve. Misture a massa, até torná-la homogênea. Pegue o refratário de sua preferência e modele a massa do empadão por todo fundo e lateral da forma, passe catupiry pela massa toda, recheie com o frango. Finalize com queijo mussarela ralado, depois disso, colocar para gratinar em forno pré-aquecido até dourar o queijo.

Dicas da Ana Brownie:

Essa receita rende um marinex grande que depois de recheado pesa, em média, 3kg. Cortamos 10 pedaços dele e vendemos por 12,00 reais cada fatia, que serve até duas pessoas.

Vocês têm a opção de adequar a massa ao tamanho da forma que desejem. Se for uma forma menor, você pode fazer apenas metade da quantidade de massa, mas se quiser fazer ela inteira e sobrar massa, você pode guardar na geladeira essa massa que sobrar e usar em até 2 dias. Com essa receita vocês conseguem fazer o empadão de marmita grande e as marmitinhas.





ANA BROWNIE
CURSOS E CONSULTORIA

Pão brioche artesanal – receita queridinha

Ingredientes da massa:

- 1kg de farinha sem fermento
- 20g de sal
- 120g de açúcar
- 50g de margarina
- 50g de leite em pó
- 400ml de água mineral natural
- 100g de ovos
- 50g de fermento biológico
- 50g de óleo de soja

Modo de preparo:

Em um recipiente, adicione a farinha, açúcar, leite em pó, margarina, fermento, sal, a água e o óleo. Por último, adicione os ovos e misture até formar uma massa homogênea. Depois disso, coloque na mesa e sove a massa, quanto mais sovar, mais fofinho seu pãozinho vai ficar. Após isso, deixe descansar por aproximadamente 30 minutos (nessa hora o fermento vai agir e a massa vai dobrar de tamanho, lembrar de fechar com papel filme para deixar descansar).

Depois que a massa descansar, pegue uma tabuleiro, unte com óleo, e com a balança faça bolinhas que pese, em média, 80g (para fazer as bolinhas use as pontas dos dedos e faça com a mão leve, até a bolinha ficar lisinha). Coloque-as no tabuleiro e deixe descansar por aproximadamente 5 a 10 minutos ou até elas ficarem maiores. Depois disso seu pão está pronto para ir ao forno. Asse em forno pré-aquecido 180º, por, aproximadamente, 10 minutos ou até dourar.





Dicas da Ana Brownie:

Para um maximo aproveitamento do seu pão e aumento da durabilidade, guarde-o sempre fechado com papel filme, se deixar aberto ele resseca.

Você pode utilizar o recheio de sua preferência. É possível, por exemplo, vende-lo como mini pãozinho com patê de frango; para fazer pão de queijo é só colocar manteiga em cima do pão pronto e colocar queijo ralado por cima; e ele também fica muito bom recheado com nutella ou doce de leite. É uma massa muito versátil que combina com vários recheios. Nas lojas, vendemos muito o de carne de sol com queijo coalho.

Ingredientes recheio de carne com queijo coalho:

- 1kg carne
- 1 fio de óleo
- Sal a gosto
- Cebola e alho a gosto
- 5g sazon

Modo de preparo do recheio de carne com queijo coalho:

Desfie a carne e tempere com creme de leite e catupiry até ficar cremoso, você pode temperar com milho verde, palmito, azeitona, tudo a gosto.

Para rechear o pão, corte ele no meio, adicione o recheio de carne ou de sua preferência e adicione o queijo de coalho assado, finalize em cima do pão com manteiga e queijo ralado.

Esse pãozinho vendemos ele em porção individual e em mini porção, o preço de venda é 7,00 reais.



Quiche 4 queijos

Ingredientes massa:

1kg de farinha de trigo sem fermento

300g de creme de leite

500g de margarina – 80% de lipídios

10g de sazon

1 colher de sopa de orégano

Recheio:

- Requeijão

- Mussarela
- Coalho
- Parmesão para polvilhar

Modo de preparo:

Misture a massa até ficar homogênea e molde ela em formas de sua preferência. Faça um patê com os queijos, e, por último, polvilhe o parmesão e coloque para assar em forno pré-aquecido 180º até dourar.

Quiche de carne

Ingredientes massa:

- 1kg de farinha de trigo sem fermento
- 500g de margarina – 80% de lipídios
- 10g de sazon
- 1 colher de sopa de orégano

Ingredientes recheio:

- 1kg de carne
- 1 fio de óleo
- Sal a gosto
- Cebola e alho a gosto
- 5g sazon

Ingredientes do molho do quiche:

- 1 ovo
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher de orégano

Modo de preparo:

Misture a massa até ficar homogênea e molde ela em formas de sua preferência. Desfie a carne e tempere com creme de leite e catupiry até ficar cremoso. Você pode temperar com milho verde, palmito, azeitona, tudo a gosto. Misture o ovo com o creme de leite e o orégano até ficar uniforme. Coloque esse molho em cima da empada recheada e leve para assar até dourar, o forno pode estar pré-aquecido.

Maionese temperada Império

Ingredientes:

- 04 ovos
- 1 cebola média
- 1 colher de orégano
- Suco de meio limão
- 1 colher de vinagre
- 1 litro de óleo
- 300 ml de ketchup

Modo de preparo:

Bata no liquidificador os ovos, a cebola, o orégano, o limão e o vinagre, até misturar, depois disso, adicione o óleo aos poucos até ir dando uma consistência mais cremosa. Por fim, adicione o ketchup e mexa com o auxílio de uma espátula para ficar todo uniforme.

Dicas da Ana Brownie:

Você pode guardar na geladeira, o sabor fica delicioso e combina muito com os salgados.

Molho bechamel - para usar no cuscuz ou em qualquer preparação que você desejar

Ingredientes:

- 1 alho picado
- 1 cebola pequena ralada
- 1 colher de margarina
- 1 caixinha de creme de leite
- ½ de leite
- 1 colher de sopa cheia de farinha de trigo
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sobremesa de sal

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque a cebola, o alho e a margarina até dourar. Em seguida, adicione o leite, o creme de leite e a farinha, mexa até dissolver, para não formar grumos. Depois, adicione o sal e deixe cozinha até incorporar.

Dicas da Ana Brownie:

Depois de pronto, passar no liquidificador para não ficar pedaços de cebola.

Torta internacional - receitinha da sogra

Ingredientes:

- 1kg de peito de frango
- 2 xícaras de chá de arroz refogado
- 2 xícaras de chá de leite
- 1 cubinho de caldo de galinha
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 lata de milho verde

- 1 lata de ervilha
- 1 copo de azeitona
- 500g de batata palha
- 200g de queijo mussarela
- 1 caixa de creme de leite

Modo de preparo:

Cozinhe o frango, desfie e reserve. Bata no liquidificador o caldo do frango, o leite, o caldo de galinha e a farinha de trigo. Leve ao fogo para ferver um pouco. Quando cozinhar bem, acrescente o milho verde, a azeitona picada e a ervilha. Deixe ferver um pouco e junte o creme de leite. Forre um refratário grande com um pouco de molho e monte da seguinte forma: arroz > frango > molho > queijo. Leve ao forno para gratinar e depois acrescente uma camada de batata palha.

Custos

Uma das etapas de maior importância dentro de uma organização é a identificação do valor financeiro do seu produto, que por diversas vezes esse valor não é bem dimensionado e as empresas acabam não entendendo o porquê de apesar de ter um bom volume de vendas, fidelidade de clientes, qualidade nos produtos, não tem lucratividade e em casos mais extremos não conseguem até mesmo cumprir com as obrigações das contas da empresa. Essa definição do valor financeiro do produto é obtida pela formação do preço, que se determina através do levantamento dos gastos envolvidos no processo da empresa.

Esse levantamento dos gastos é realizado pela definição e identificação dos custos e despesas geradas durante a elaboração do produto e esses têm as seguintes definições:

- CUSTO
  Gasto relativo a bem ou serviço utilizado na produção;
    - DIRETOS
      São aqueles que podem ser apropriados diretamente aos objetos de custeio
    - INDIRETOS

São os custos que **dependem de cálculos, rateios ou estimativas para serem apropriados** em diferentes objetos de custeio

- FIXOS
  São aqueles cujo montante não é afetado pelo volume de produção, dentro de determinado nível de atividade da empresa.

- VARIÁVEIS
  São aqueles cujos valores se alteram em função do volume de produção/nível de atividade da empresa

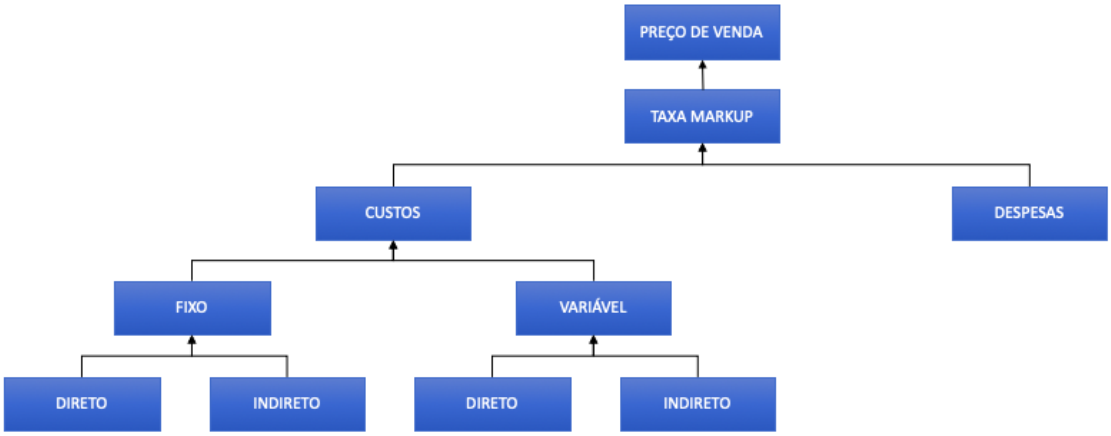
- DESPESA
  Gasto relacionado a bem ou serviço consumido direta ou indiretamente para obtenção de receitas.

E por fim com a identificação e mensuração dos gastos (custos e despesas) se obtém a com uma margem denominada de *MarkUp* a formação do preço de venda, tendo as seguintes definições:

- FORMAÇÃO DE PREÇOS BASEADOS EM CUSTOS
  O ponto de partida é o custo do bem ou serviço apurado.

- MARKUP
  É um índice que mostra a relação entre o custo de produção e distribuição um bem ou serviço e seu preço de venda. É aplicado sobre o custo de um produto para obter o preço de venda do bem ou serviço comercializado.

Estrutura de contabilidade de custos e formação de preços



A ferramenta de custos disponibilizada no curso será uma planilha automatizada que fará o monitoramento dos custos de materiais (que são classificados como **custo variável direto**) dos produtos e geração das fichas técnicas de cada produto de maneira simples e eficaz.

Lembrando que a planilha fornecerá uma das informações necessárias para contabilidade de custos e formação de preço de venda, que servirá como base para tomada de decisão e noção básica dos custos. Para a efetivação dos custos dos produtos é necessário um estudo mais aprofundado sobre a área

Ficha Técnica

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO	

Preparação:						Porções:	
Ingredientes	Per capitas			Quant. Total	Medida Caseira	Preço / Ingrediente	
	PL	FP	PB			Kg/L	Total
						R$	R$
						R$	R$
						R$	R$
						R$	R$
						R$	R$
						R$	R$
						R$	R$
						R$	R$
						R$	R$
						R$	R$
						R$	R$
						R$	R$

TECNICA DE PREPARAÇÃO:

Utensílios e Equipamentos

Observações:

AGRADECIMENTOS

Agradecer primeiramente a Deus por todas as vitórias que estão acontecendo em minha vida, eu jamais chegaria onde quero sem a presença dele em minha vida.

Obrigado a todos vocês que compraram nossa apostila, espero fazer parte do engrandecimento profissional de cada um, que Deus continue a abençoar todos vocês.

Ana Brownie

