FATURANDO COM QUICHES



QUEM É A JULY MARIE?

Empresária, empreendedora, mentora, confeiteira e professora. Uma mente criativa que nunca sossega, sempre buscando por autoconhecimento e por uma criação de um conteúdo que agregue valor de verdade para quem me segue. Fiquei conhecida por compartilhar os bastidores da minha empresa e da minha vida, além de sempre levantar assuntos importantes de forma clara e sincera.

A confeitaria entrou na minha vida desde muito pequena, já que minha mãe sempre trabalhou fazendo bolos muito influenciada pela minha bisavó. Quando completei 15 anos, minha mãe resolveu ela mesma fazer meu bolo de aniversário com pasta americana, desde então ela se dedicou a essa área e eu de forma muito autodidata fui aprendendo e produzindo com ela.

Fui seguindo meus passos sozinha vendendo doces no colégio, até chegar aonde eu estou hoje. Depois de abrir e fechar várias lojas resolvi recalcular minha rota. Hoje me dedico ao digital até decidir qual será meu próximo passo nessa grande jornada.

Ao longo dos anos muita experiência, perrengues e histórias pra contar. Dividindo tudo com vocês através das minhas redes sociais, então sejam muito bem-vindas!

ÍNDICE

Equipamentos.....4
Utensílios.....5
Massa.....7
Quiche Alho Poró.....8
Quiche Quatro Queijos.....9
Quiche Lorraine (bacon).....10
Quiche Frango com Catupiry.....11
Quiche Camarão.....13
Quiche Costela.....15
Quiche Palmito com Catupiry.....17
Cebola.....18
Rendimento.....19

EQUIPAMENTOS

PROCESSADOR E BATEDEIRA:





Processador Oster
Batedeira Planetária Arno Daily SX87

FORNO:



Forno Elétrico de Convecção Minicov Tradicional Prática

UTENSÍLIOS

FORMA:



Fundo fixo
9,5cm de diâmetro
2,5cm de altura



MASSA

RECEITA:

500g de farinha de trigo
300g de manteiga sem sal
2 ovos
10g de sal
2 colheres de sopa de água gelada ou quanto bastar

MODO DE PREPARO:

Como demonstrado em aula.

VARIAÇÕES

RECEITA COM MARGARINA:

500g de farinha de trigo
2 ovos
300g de margarina sem sal
10g de sal
2 colheres de sopa de água gelada ou quanto bastar

MODO DE PREPARO:

Como demonstrado em aula.

Atenção: caso você queira utilizar margarina com sal, retire o sal da receita.

SABORES

QUICHE ALHO PORÓ

Talo de alho poró
Alho batido

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

CREME:

600g de creme de leite UHT
5 unidades de ovos brancos
10g de sal
Noz moscada à gosto
Pimenta em pó à gosto

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

MONTAGEM:

15g de alho poró cozido
20g de mussarela
55g a 60g de creme
Talos de alho poró para finalização

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

QUICHE QUATRO QUEIJOS

CREME:

600g de creme de leite UHT
5 unidades de ovos brancos
10g de sal
Noz moscada à gosto
Pimenta em pó à gosto

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

MONTAGEM:

20g de Catupiry®
20g de mussarela
15g de gorgonzola
50g a 60g de creme
10g de queijo parmesão ralado para finalizar

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

QUICHE LORRAINE (BACON)

CREME:

600g de creme de leite UHT
5 unidades de ovos brancos
5g de sal
Noz moscada à gosto
Pimenta em pó à gosto

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

MONTAGEM:

15g de bacon
20g de mussarela
50g a 60 de creme
Bacon para finalização

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

FRANGO COM CATUPIRY

FRANGO:

1kg de filé de peito de frango
1 cebola
Alho
Pimenta em pó
Sal a gosto
Salsinha

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

CREME:

600g de creme de leite UHT
5 unidades de ovos brancos
10g de sal
Noz moscada à gosto
Pimenta em pó à gosto

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

FRANGO COM CATUPIRY

MONTAGEM:

20g de Catupiry®
20g frango desfiado
20g de mussarela
50g a 60g de creme
Frango para finalizar

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

QUICHE CAMARÃO

MOLHO:

1kg de camarão limpo
2 unidades de leite de coco (400ml)
1 cebola
3 tomates
60g de farinha de trigo
Coentro (1 molho ou em média 40g)
250ml de água filtrada em média
Azeite
Sal a gosto
Alho

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

CREME:

600g de creme de leite UHT
5 unidades de ovos brancos
10g de sal
Noz moscada à gosto
Pimenta em pó à gosto

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

QUICHE CAMARÃO

MONTAGEM:

20g de Catupiry®
20g de molho de camarão
10g de mussarela
3 unidades em média de camarão inteiro
50g de creme
3 unidades em média de camarão inteiro para finalização

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

QUICHE COSTELA

PREPARO:

1kg de costela bovina
500ml de água
1 cebola
1 tomates
Alho
Sal à gosto

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

CREME:

600g de creme de leite UHT
5 unidades de ovos brancos
10g de sal
Noz moscada à gosto
Pimenta em pó à gosto

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

QUICHE COSTELA

MONTAGEM:

20g de Cream Cheese
20g de costela
20g de mussarela
50g a 60g de creme
Costela para finalizar

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

PALMITO COM CATUPIRY

CREME:

600g de creme de leite UHT
5 unidades de ovos brancos
10g de sal
Noz moscada à gosto
Pimenta em pó à gosto

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

MONTAGEM:

20g de Catupiry®
20g de palmito cru
20g de mussarela
50g a 60g de creme
Queijo parmesão ralado para finalizar

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

CEBOLA

CREME:

600g de creme de leite UHT
5 unidades de ovos brancos
10g de sal
Noz moscada à gosto
Pimenta em pó à gosto

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

MONTAGEM:

20g de cebola refogada
20g de mussarela
50g a 60g de creme
Cebola para finalizar

MODO DE PREPARO
Como demonstrado em aula.

RENDIMENTO

MASSA
Em média 18 unidades de 50g para uma forma de 9,5cm de diâmetro.

CREME
Rende 850g, em média o suficiente para 14 unidades de 9,5cm de diâmetro.

Em relação ao rendimento de cada sabor isso vai variar muito de opção para opção.

OBRIGADA!

Obrigada por você ter acreditado no meu trabalho e chegado até aqui. Quero que você saiba que através desse curso você tem todos os meios pra começar a fazer muito dinheiro mesmo trabalhando de casa.

Quero o seu sucesso e tenho certeza que em breve você poderá investir em todos os meus outros cursos e mentoria.

Continue acompanhando todo o meu conteúdo que eu crio principalmente no instagram com a maior dedicação do mundo e não se esqueça de me seguir em todos os meus canais. Vou amar ter você por lá também!

INSTAGRAM

YOUTUBE



TIKTOK

WHATSAPP