Salgados Gourmet

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Tamanho dos Salgados

Adapte o tamanho dos seus salgadinhos ao tipo de festa! Se for uma festa do "tipo coquetel", faça salgadinhos de um tamanho que seja ideal para pegar com os dedos e comer em uma só mordida.
Para festas de crianças ou em família você pode fazer os salgadinhos de tamanho médio, "tipo festa".

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Como e porque empanar os salgadinhos

A camada de ovo e farinha de rosca protege o salgadinho durante o cozimento, e evita que ele se quebre ou absorva óleo em excesso durante a fritura. Além disso, ele fica seguinho por fora e úmido por dentro!

*COMO FRITAR

No momento de fritar, coloque apenas quatro ou cinco salgadinhos de cada vez, para que não estourem e nem fiquem "encharcados" de óleo. Escorra os salgadinhos em papel toalha. Assim eles ficarão bem seguinho.

*CONGELAMENTO

-Salgadinhos fritos:

Se desejar, congele os salgadinhos já empanados, antes de fritar. Coloque-os em uma bandeja, cubra com filme plástico e leve para congelar. Quando estiverem congelados, embale-os, em saco plástico para uso culinário, etiquete e leve ao freezer ou congelador por até 3 meses. No momento de servir, frite-os ainda congelados em óleo não muito quente!

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

-Salgadinhos assados:

Se desejar, congele os salgadinhos pré assados e frios. Embale, etiquete e leve ao freezer ou duplex por até 3 meses. Para descongelar deixe-o de véspera em geladeira ou leve-o ao forno baixo (150oC) até aquecer – verifique se o centro do salgadinho está quente, espetando um garfo!

As massas de salgadinhos fritos, são basicamente água (ou leite), farinha e sal, e gordura. O correto equilíbrio desses ingredientes é que vai deixar seu salgadinho especial.

Esse tipo de massa é conhecido como massa cozida, porque cozinhamos a farinha.

É muito importante manter a massa no fogo baixo, após acrescentar a farinha, mexendo sempre, sem parar, para que a farinha cozinhe e não fique, portanto, gosto de farinha.

A quantidade de sal depende do recheio. Recheios salgados pedem menos sal na massa, por exemplo, carne seca ou mesmo a carne moída.

A qualidade de qualquer prato depende da qualidade dos ingredientes.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Com os salgadinhos, é a mesma coisa. Use produtos de qualidade. Farinha de trigo, principalmente. Não economize. Compre a melhor (Renata em primeiro lugar, Anaconda, ou se não for possível nenhuma dessas duas, Dona Benta). Não adianta economizar, porque o barato sai caro: o salgadinho fica ruim, você perde cliente, e não rende a mesma quantidade.

Mantenha a mesma qualidade no recheio: use carne de primeira, patinho, coxão mole. Retire a gordura, o máximo possível, pois ela amarga. Use peito de frango para a coxinha, e não outras partes de frango, achando que o sabor vai ser o mesmo. Evite os corantes (tipo colorau e outros artificiais). Além de não fazerem bem a saúde, dão uma cara de "artificial" mesmo ao seu salgadinho, parece que você quer "esconder" alguma coisa, disfarçar.

Farinha de rosca: use também a melhor. Se for possível, faça a sua própria farinha, usando pão francês do dia anterior, levemente torrado no forno e passado no liquidificador, em pequenas porções. Peneire a farinha de rosca de vez em quando, e sempre que ficarem "grumos" do ovo no processo de empanar. Esses grumos comprometem o visual, e podem arrebentar o salgadinho na hora de fritar.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Para fritar

Aqui temos uma queixa comum: meu salgadinho racha. Se isso aconteceu, alguma coisa está errada. Nas massas que sugeri aqui, isso não acontece. Em outras massas, não sei. O importante é saber que, se rachou, faltou gordura na massa, ou você trabalhou a massa fria. Isso também não pode. Não faça várias receitas de massa de uma vez para enrolar depois. Não funciona. Faça uma de cada vez, enrole e depois faça outra. A única etapa que pode ficar para depois é empanar. Trabalhe a massa quente, quanto mais quente, mais maleável e mais fácil de selar e modelar. Assim que você aguentar o calor na mão, enrole. Com o tempo, você acostuma. Pegue a porção de massa na mão e amasse ligeiramente para que fique lisa, abra, coloque o recheio e modele. Coloque numa forma grande levemente untada com óleo e termine toda a massa. Empane, e mantenha na geladeira coberto com um pano limpo até o dia seguinte. Então, frite e congele, ou entregue.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Ainda na onda das bactérias: utilize leite de caixinha, nunca o leite fresco, pois você corre o risco de azedar a massa. Da mesma forma, tomate também azeda fácil, prefira usar molho de tomate pronto. A cebola, bem picada, deve estar bem refogada.

Queijo: outro problemão. Use muçarela e outros queijos de qualidade. Observe atentamente se a peça de queijo tem data de validade, e olhe. Se estiver muito perto de vencer, não compre. Lembre que o salgadinho talvez fique congelado um tempão. Se não tiver data de validade, então, nem me fale! Em breve vou colocar aqui uma matéria falando sobre as principais marcas de queijo do mercado. Aguarde. Ah, use o queijo ralado no ralo grosso ou no processador. Rende mais e não corre-se o risco de um cubinho de queijo romper a massa e o salgadinho estourar justo na hora de fritar. O mesmo vale para os outros recheios, não podem ter "pontas". Ah, faltou falar do requeijão...Use requeijão de verdade (coloquei aqui uma receita de requeijão caseiro muito boa!!). Não use misturas lácteas que têm amido (maisena). No congelamento, a maisena desprende água e isso pode estragar o salgadinho. Sem falar no sabor.

Embalagem. Embalar corretamente é agregar qualidade ao seu produto. Use bandejinhas de isopor e filme plástico para pequenas quantidades, e caixas de isopor ou papelão alimentício para os centos, não esquecendo de forrar com papel manteiga ou alumínio. Aqui também vale a dica da higiene e do prazo de validade. Informe

corretamente, em uma etiqueta, para o seu cliente saber quando o salgado foi produzido e quantos dias de validade ele tem.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Óleos e gorduras: outro ponto importante. Não use óleo de soja na massa. Ele deixa um sabor residual forte, e um cheiro também. Use óleo de milho, canola, girassol. Óleos mais pesados, como de amendoim, não são recomendados. O mesmo vale para fritar. O óleo de milho custa caro para usar na fritura, você vai dizer.

Só que o óleo de soja queima mais depressa, se você for fritar um cento de salgadinhos, em quinze minutos seu óleo vai estar cheio de farinha no fundo da panela, queimada. Esse queimado vai grudar no salgadinho e ele vai ficar escuro, feio. Lembre-se que a gente come primeiro com os olhos. Seu cliente avalia a qualidade também pela aparência, e vale mais um salgadinho lindamente dourado do que um meio escuro, parecendo sujo. O óleo de milho, se mantido o fogo médio, não queima, e você frita mais salgadinhos.

Atenção total na higiene. Faça os recheios e mantenha-os em recipientes tampados, na geladeira, até a hora de usar. Use somente vasilhas limpas e secas, parece bobagem falar isso, mas é fundamental: lenço na cabeça. Se só um, apenas um, fio de cabelo cair na massa ou no recheio, você nunca mais vende nada. Seu cliente vai contar para todo mundo que ele conhece e aí, já era, se você trabalha na base da recomendação. Aproveite também para lavar a pia onde você trabalha com água fervendo, os utensílios de inox também. Não se esqueça de que as crianças são os principais consumidores de salgadinhos nas festas. Já pensou você ficar sabendo que alguma criança pegou uma bactéria por causa do salgadinho?? O frango é campeão na hora de proliferar bactérias, algumas bem perigosas, como a salmonela, podem até matar. Então, higiene absoluta e cozimento no ponto certo para o frango.

Valeria Gomide

Para salgados congelados, que a pessoa vai levar e fritar em casa, 3 meses. Para os entregues fritos, para serem aquecidos na festa, de preferência faça num dia e entregue no dia seguinte. A validade é mesmo de um dia só.

Quantidade: a maioria das pessoas encomenda salgadinhos por cento, para festas. Eles são pequenos, conhecidos também como tamanho "coquetel". Para a venda em bandejinhas, podem ser maiores. A venda pode, portanto, ser por peso, ou por unidade.

Preço: vai depender do lugar onde você vende, além, claro, dos gastos que você teve. Uma boa maneira de calcular, é marcar tudo o que você gastou para uma receita. Faça e veja quantas unidades conseguiu fazer, o que vai depender também do tamanho do salgadinho. Você vai ter, então, o preço de custo por unidade, dividindo tudo o que você gastou pelo número de salgadinhos feitos. O valor de venda pode ser 2 ou 3 vezes o valor do custo. Neste caso, vale o bom senso e o conhecimento do mercado. Procure saber na sua região quanto se cobra e avalie.

Preço, não pense que mais barato vende mais. Nem sempre. Se você inovar nos recheios, inventando, por exemplo uma bolinha de queijo que tenha 2 ou até 3 queijos em vez de 1, pode cobrar mais. Criatividade vale mais.

Espero que tenha ajudado e que você possa ganhar seu dim-dim. E, mesmo que você vá fazer para a sua família, acredito que vale a economia, em primeiro lugar, e a segurança de saber o que se está comendo, em segundo. Além claro, que é muito gostoso fazer salgadinhos!

Valeria Gomide

ATENÇÃO – Dicas importantes

Não pode aquecer no micro-ondas

Não pode usar farinha de qualidade ruim

Não pode deixar o frango na geladeira 1 semana

Não pode fritar e vender o mesmo salgado 2 dias depois



Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Tabela de conversoes e Receitas



QUANTIDADE DE GRAMAS PARA CADA TIPO DE SALGADO



Confeitaria Fina
Valeria Gomide

*Não pode descongelar e congelar de novo

*Não pode trabalhar a massa fria.

*Não pode guardar massa pra modelar no dia seguinte.

*Não pode colocar o salgadinho junto com carne crua pra vender.



Resumindo

INGREDIENTES DE QUALIDADE - HIGIENE ABSOLUTA - CUIDADO NO PREPARO

Caso você não proceda dessa maneira não terá qualidade no seu produto e nem boa aceitação, com isso suas vendas serão péssimas.

Congelamentos

Pães

- crus

Prepare a massa, coloque em um saco plástico, retire o ar e congele. Descongele a massa em temperatura ambiente, quando estiver totalmente descongelada, trabalhe e molde à massa, coloque na forma, deixe crescer até dobrar de volume e asse.

-assados

Prepare os pães, e asse, depois de assados deixe esfriar e embale com papel alumínio e mais um reforço com filme plástico.

-pães comercializados doces ou salgados, dividir em porções e embale, conforme indicado acima.

- pães recheados, quando doce, evite os recheios à base de amido. Os salgados, congelam bem.

- descongelamento de pães; descongelam rápido em temperatura ambiente, mas podem ser colocados direto no forno quente, por uns 5 minutos.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Tempo de estocagem

pães comercializados ..... 6 meses
pães recheados doce ..... 3 meses
pães recheados salgados...(embutidos/frios) .....1 mês
pão de fôrma ..... 4 meses
massas cruas ..... 2 meses



Tempo de estocagem

Bolos

- massas com ou sem (margarina/manteiga) estas massas, podemos congelar somente assadas. Prepare e asse o bolo, coloque numa bandeja, deixe esfriar e congele em aberto, depois embale e volte ao freezer.

👉bolo com cobertura, congelam bem, de preferência os feitos com leite condensado, fondant, e suspiros. Congele em aberto, depois de congelado embale e volte ao freezer.

- descongelamento dos bolos; deixe em temperatura ambiente, os sem cobertura podem ir ao forno para uma rápida aquecida, e os com cobertura devem aguardar depois de descongelados, para consumo na geladeira.



Confeitaria Fina
Valeria Gomide

👉Tempo de estocagem

massas sem manteiga ou margarina.....4 a 6 meses

massas com manteiga ou margarina.....2 a 4 meses

massas cruas.....2 meses

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Tortas

massa podre;

- assada - deixe esfriar e leve ao freezer. Quando congelar, retire da forma e embale com uma proteção, e volte ao freezer.

- crua - também poderá ser congelada, molde ela na forma e congele em aberto, quando congelada retire da forma, e volte ao freezer.

massa folhada;

- assada - deixe esfriar e leve ao freezer. Quando congelar, retire da forma e embale com uma proteção, e volte ao freezer.

- crua - prepare a massa, embrulhe-a com plástico, sele bem, eleve ao freezer.

torta com recheio; tanto para salgada como para a doce, congelam muito bem, só precisamos tomar cuidado com o recheio, os doces evitar o amido de milho, os recheios salgados evite condimentá-los, para ambos deixe o recheio mais denso do que mole.

descongelamento; para a massa crua, coloque em uma forma e asse normalmente, para as massa assadas, descongele na geladeira sem tirar da embalagem.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

👉 Tempo de estocagem

massa podre crua.....6 a 8 semanas

massa podre assada.....3 a 4 semanas

massa folhada crua.....2 a 4 semanas

massa folhada assada.....1 a 2 meses

com recheio doce, assada ou crua.....3 meses

com recheio salgada assada ou crua.....1 a 4 semanas

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

PIZZA

- ASSADA - PREPARE E ASSE NORMALMENTE, DEIXE ESFRIAR E CONGELE EM ABERTO, EMBALE, RETIRE O AR, E VOLTE AO FREEZER.

👉SEMI-ASSADA - PREPARE A MASSA E ABRA-A NORMALMENTE; BESUNTE COM UMA MISTURA DE PURÊ DE TOMATE, ÁGUA E ÓLEO; ASSE POR 15MINUTOS EM FORNO QUENTE; DEPOIS, PROCEDA COMO INDICADO PARA PIZZA ASSADA.

👉DESCONGELE, DIRETO AO FORNO.

TEMPO DE ESTOCAGEM;
ASSADA OU SEMI-ASSADA.....3 MESES



Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Macarrão

- cru - não são recomendadas congelar.

- os melhores que congelam são: a lasanha, canelone, ravióli, gratinados, em geral os que vão ao forno, banhados com bastante molho.

- nhoque - prepare e congele em aberto, embale e retorne ao freezer.

- descongele na geladeira de depois aqueça no forno, o nhoque, é só colocar direto do freezer a água fervente com sal.



👉tempo de estocagem
todos.....3 meses

Canapés

- prepare, besunte a superfície da massa com manteiga ou margarina, coloque o recheio e leve ao freezer, congele em aberto, quando estiveram congelados coloque em recipiente plástico rígido, embale e volte ao freezer.

- descongele em temperatura ambiente



👉tempo de estocagem
canapés .....2 a 4 semana

Sanduíches

- besunte as fatias de pão com manteiga ou margarina, coloque o recheio e embrulhe com filme plástico, depois monte pacotes de 3 a 4 sanduíches e embale em sacos plásticos, retire o ar com cuidado para não amassar e leve ao freezer.



👉 descongele em temperatura ambiente
tempo de estocagem
sanduíches.....3 a 4 semanas

Na correria do dia a dia, nunca temos tempo de preparar uma boa refeição completa, e sempre acabamos deixando boa parte das compras do mês estragarem. Para amenizar isso e facilitar o seu dia, a melhor opção é o congelar os alimentos.

Abaixo seguem algumas informações que você deve saber antes de iniciar essa prática.

👉 **Etapas do congelamento:**

Separe alimentos de boa qualidade e limpos; Faça os procedimentos necessários para cada tipo de alimento (veja abaixo);Coloque em embalagens adequadas como potes plásticos, vidro ou sacos plásticos próprios para alimentos em quantidades pequenas, ideais para o consumo de uma refeição, tentando retirar o ar se possível, com uma bombinha específica ou um canudo; Identifique com uma etiqueta contendo data de fabricação e data de validade; Coloque no freezer na temperatura adequada, abaixo de 18ºC;Conserve os alimentos congelados numa temperatura de 18ºC por até 3 meses; Nunca re-congele os alimentos, ou seja descongele e congele novamente.





5- salgados congelados para fritar
6- salgados congelados para assar

os itens 5 e 6 foram explicados com fotos em aula.



Receitas

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Massa basica salgados fritos

Ingredientes:

3 copos de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de margarina

3 copos de água

2 tabletes de caldo de galinha



Valeria Gomide

Modo de Preparo:

Ferva a água e em seguida dissolva nela, o caldo e a margarina;

Acrescente aos poucos a farinha, para não empelotar;

Mexa bem até que a massa comece a se soltar do fundo da panela;

Deixar a massa amornar, dê uma sovada, e recheie à gosto!

Rendimento: de 40 a 70 salgadinhos

(vai depender do tamanho que fizer)

Risole de camarao

Recheio

700 grs. de camarões pequenos

Suco de um limão

1/2 xícara de salsinha picada fininha

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de pimenta do reino (de preferência moída na hora)

1/2 xícara de azeite

1 cebola grande picada

2 dentes de alho picados ou espremidos

1 lata pequena de molho de tomate peneirado (250g)

1/2 xícara de leite

2 colheres de sopa de maisena

Empanar:

2 ovos

1 xícara de leite

1 pacote de farinha de rosca

Óleo para fritar



Valeria Gomide

Modo de preparo:

Prepare os camarões: Retire as cascas e lave os camarões em água corrente e fria, se desejar, e em uma tigela deixe marinar (pegar sabor) com o suco do limão, o sal, a pimenta moída e o salsa picadinha.

Prepare o recheio: Em uma panela aqueça o azeite e ponha a cebola picadinha e o alho espremido para dourar. Não deixe queimar, quanto estiver no ponto acrescente o molho de tomate e deixe cozinhar mais um pouco. Depois junte os camarões e os temperos em que estavam marinando e deixe cozinhar por 3 minutos. Acrescente a maizena diluída no leite. Mexa até engrossar. Deixe esfriar para rechear.

DICA: Esse recheio pode ser usado para empadões, coxinhas, massas folhadas, empadinhas, barquetes, panquecas, pastéis, tortas salgadas e etc... Basta apenas diminuir ou aumentar a quantidade de líquido para se ter um recheio mais ou menos cremoso.

Prepare os risoles: Abra a massa. Corte círculos com uma xícara, coloque um pouco de recheio no centro de cada círculo de massa.

Coloque uma pequena quantidade (proporcional ao tamanho do salgado que está preparando) com a ajuda de uma colher. Depois dobre ao meio dando o formato de risole ou pastel, lembrando de apertar bem nas bordas para evitar que o risole se abra ao fritar.

DICA: Para grudar bem as bordas da massa passe o dedo molhado antes de apertar. Em um prato fundo bata os ovos com um garfo e misture com o leite. Em outro prato fundo ponha a farinha de rosca. Passe os risoles primeiro na mistura dos ovos e leite e depois na farinha de rosca. Em uma panela funda ponha uma quantidade de óleo que cubra os risoles, deixe esquentar bem e só então coloque os salgados com cuidado com o auxílio de uma escumadeira para evitar queimaduras. Eles estarão prontos quando estiverem douradinhos. Deixe escorrer em um prato forrado com papel toalha.

Valeria Gomide

Risole de espinafre com ricota

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de espinafre cozido no vapor
1 colher (sopa) de manteiga
2 cubos de caldo de legumes
2 1/4 xícaras (chá) de farinha de trigo
Margarina para untar
Óleo para fritar
2 ovos batidos para empanar
Farinha de rosca para empanar

Recheio:

2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de cebola ralada
1 xícara (chá) de espinafre cozido no vapor e picado
2 xícaras (chá) de ricota amassada

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Modo de preparo:

Para a massa, no liquidificador, bata o leite, o espinafre, a manteiga e o caldo de legumes até ficar homogêneo.
Transfira para uma panela grande, leve ao fogo médio até ferver.
Junte a farinha de uma só vez e mexa vigorosamente até desgrudar do fundo da panela.
Coloque em uma superfície untada e deixe amornar
Sove a massa, abra com um rolo e corte em círculos com a ajuda de um cortador ou um copo.
Para o recheio, em uma frigideira grande, derreta a margarina e refogue a cebola até ficar transparente.
Adicione o espinafre, a ricota e refogue por 2 minutos. Deixe esfriar.
Coloque o recheio no centro dos risoles e feche as bordas para não abrir. Passe pelos ovos batidos e pela farinha de rosca.
Frite em óleo quente até dourar, escorra em papel toalha e sirva!
Rendimento:40 unidades

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Croquete de carne moída

Ingredientes:

1/2 kg de carne moída
1 cebola picada
3 dentes de alho amassado
3 colheres de sopa de óleo ou azeite
2 caldos de carne
Sal se necessário
2 xícaras de molho de tomate
2 xícaras de água
50 g de queijo ralado
1 xícara e 1/2 de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento
Pimenta salsinha e orégano a gosto
Ovos e farinha de rosca para empanar
Óleo para fritar!

Modo de preparo:

Frite muito bem a carne moída no óleo, com a cebola e o alho. Coloque o caldo, o molho de tomate a água e mexa até os caldos se dissolverem. Coloque o orégano a pimenta e deixe apurar sem secar.
Despeje de uma vez a farinha de trigo e mexa sem para até que se forme uma bola e solte do fundo da panela.
Passe para uma travessa junte o queijo ralado, a salsinha o fermento e misture bem.
Modele os croquetes passe em ovos batidos, na farinha de rosca frite em óleo quente e escorra em papel toalha.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Croquete de mandioca com carne seca

Ingredientes:

1 kg de mandioca cozida
1 ovo
½ xícara (chá) de queijo ralado
de 1 a 1 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
Sal a gosto

Recheio:

½ kg de carne seca dessalgada, cozida e desfiada
3 colheres (sopa) de óleo
1 cebola grande e picada
1 tomate picado
½ xícara (chá) de salsinha
Temperos a gosto
Farinha de rosca e ovo para empanar
Óleo para fritar

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Modo de preparo

Deixe a carne seca de molho de um dia para o outro. Troque a água algumas vezes. A seguir, cozinhe e desfie.

Recheio

Em uma panela aqueça o óleo e refogue a cabelo e o tomate. Junte a carne seca cozida e desfiada. Mexa. Adicione temperos a gosto (pimenta, orégano).

Cozinhe por alguns minutos. Desligue. Agregue a salsinha. Reserve.

Em um recipiente coloque a mandioca cozida e espremida, o queijo ralado e o ovo. Mexa para se agregarem. Adicione o sal (opcional) e a farinha aos poucos, até dar ponto.

A seguir, umedeça as mãos com um pouco de água e abra porções da massa. Empregue o recheio e feche o bolinho, enrolando na palma das mãos.

Passe pelo ovo e pela farinha de rosca. Frite em óleo quente.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Croquete de Bacalhau

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de lascas de bacalhau dessalgadas e cozidas
2 xícaras (chá) de batata cozida e espremida
1 xícara (chá) de cebolinha verde picada
1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de alho picado
3 colheres (sopa) de azeite
1 cebola picada

Modo de preparo:

Em uma panela, em fogo médio, refogue o alho e a cebola no azeite. Acrescente o bacalhau, as azeitonas e misture.
Adicione a cebolinha, a batata, misture e desligue.
Acrescente a farinha aos poucos, tempere com sal e misture.
Quando a massa estiver morna, enrole com as mãos modelando os croquetes.
Em óleo quente, frite os croquetes aos poucos.
Escorra em papel toalha a gosto
Farinha de rosca e ovo para empanar
Óleo para fritar

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Croquete de calabresa com catupiry

Ingredientes:

4 xícaras (chá) de leite

2 envelopes de tempero em pó para legumes

1/3 de xícara (chá) de óleo

5 xícaras (chá) de farinha de trigo

Manteiga para untar

2 ovos batidos

2 xícaras (chá) de macarrão cabelo de anjo quebrado

Óleo para fritar

Recheio:

2 gomos de linguiça calabresa picados

1 xícara (chá) de Catupiry



Modo de preparo

Misture os ingredientes do recheio em uma tigela e reserve.

Em uma panela, em fogo médio, cozinhe o leite com o tempero e o óleo por 5 minutos ou até ferver. Adicione 4 xícaras (chá) da farinha, de uma só vez, mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Despeje sobre uma superfície untada e deixe esfriar. Abra porções da massa nas mãos, divida o recheio entre elas e feche, modelando bolinhos alongados.

Passe pela farinha restante, pelos ovos e empane no macarrão.

Frite, aos poucos, em óleo quente, até dourar. Escorra sobre papel toalha.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Kibe

Ingredientes:

Ingredientes:

250 grs. de Trigo para Kibe

500 grs. de carne moída

1 cebola média

Hortelã, sal e Pimenta-do-Reino preta, moída à gosto



Modo de preparo:

Coloque o trigo em uma tigela, e cubra com água. Deixe de molho na água por 3 horas.

Coloque o trigo em um pano limpo e esprema até retirar toda a água. Reserve.

Em um liquidificador, bata a cebola com a hortelã, o sal e a pimenta-do-reino. Reserve.

Em uma vasilha, junte a mistura de temperos, o trigo e a carne. Misture bem.

Modele os kibes. Em uma panela, aqueça o óleo e frite os kibes até ficarem dourados.

Retire o excesso de óleo sobre papel toalha.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide



Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Salgados Assados

Massa para Salgados Assados

Ingredientes:

500 ml. de água, em temperatura ambiente
60 gramas de fermento fresco ou 30 gramas de fermento seco
80 ml. de óleo
6 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de sal
1 quilo de farinha de trigo (mais ou menos)

Modo de preparo:

Misture o fermento, o açúcar e o sal! ... Misture bem, até dissolver o fermento (se for o fresco) ... Acrescente a água, e o óleo, mexendo bem.
Acrescente aos poucos a farinha de trigo, até desgrudar das mãos. Sove a massa, por uns 10 minutos. Deixe a massa descansa, por aproximadamente, uns 30 minutos, até dobrar mais ou menos 80% de volume.
Monte os salgados, coloque na forma onde irá assar . Deixe crescer novamente, passe uma mistura de gema, misturado com um pouco de leite ou azeite, por cima dos Salgados e leve para assar, em forno médio, até dourar.



Esfihra fechada de carne

Ingredientes:

1 kg de farinha de trigo
1 colher de sopa de sal
2 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de chá de óleo
500 ml de água morna
30 g de fermento biológico



Valeria Gomide

Modo de preparo

Coloque em uma bacia a farinha, faça uma covinha e coloque o óleo. Em uma vasilha coloque o fermento, o açúcar e o sal, misture até o fermento dissolver

Junte com a farinha e o óleo, mexendo com a mão e junte a água aos poucos. Sove bem a massa e deixe crescer

Para crescer mais rapidamente aqueça seu forno por 5 minutos, desligue, coloque um pano de prato em cima da bacia e coloque no forno, rapidamente sua massa vai crescer.

Esfihra fechada de carne

Recheio:

1 kg de carne moída

3 tomates picados

1 cebola picada

Sal e pimenta a gosto

Suco de 2 limões

1 ovo

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Modo de preparo

Recheio

Junte todos os ingredientes, deixe descansar por 2 horas, depois coloque a carne em uma peneira por 30 minutos para que saia o líquido que a carne solta.

Faça 100 bolinhas com a massa, abra e passe ao redor clara de ovo para que não abra

Recheie a esfiha e feche como de costume

Pincele gema e leve pra assar por 20 minutos em forma untada com óleo.

Esfihra aberta de queijo

Ingredientes:

1 kg de farinha de trigo (e mais um pouco até dar o ponto da massa)

30 g de fermento biológico seco

125 g de açúcar refinado

125 ml de óleo de soja

500 ml de água (e mais um pouco até dar o ponto)

1 colher de chá de sal

Fubá para polvilhar

Modo de preparo

Coloque em uma vasilha os ingredientes secos

Depois coloque os líquidos e mexa

A massa tem que ficar homogênea

Retire da vasilha e coloque sobre a mesa ou uma bancada enfarinhada

Amasse bem até ficar homogêneo

Deixe descansar por 1 hora.



Valeria Gomide

Esfihra aberta de queijo

Recheio:

650 g de queijo branco amassado

1 e 1/2 xícara de salsinha/cebolinha picada

6 colheres de sopa de creme de leite sem soro

1 colher de chá de fermento químico em pó

Sal (caso o queijo não tenha a quantidade suficiente).

Modo de preparo

Recheio

Corte o queijo branco e a cebolinha. Amasse bem com as mãos Coloque o fermento em pó, o sal, creme de leite e a cebolinha picadas. Continue amassando.

Pegue pedaços da massa e molde as esfihas, deixando espaço ao centro para preencher com o recheio. Leve ao forno em uma forma untada até dourar.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Enroladinho de queijo com presunto

Ingredientes:

600 g de farinha de trigo
2 tabletes de fermento para pão (30 grs.)
3 colheres (sopa) de óleo
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1 1/2 xícara (chá) de água morna

Recheio:

150 g de presunto picado
150 g de muçarela picada
1 gema para pincelar
Orégano para polvilhar!

Confeitaria Fina
Valeria Gomide



Enroladinho de queijo com presunto



Modo de preparo

Em um recipiente coloque o fermento e o açúcar até ficar líquido, acrescente o óleo, a água e o sal .Acrescente a farinha aos poucos até formar uma massa macia. Deixe descansar por 20 minutos
Com a ajuda de um rolo abra a massa e recheie, corte no tamanho desejado, coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Pincele a gema e salpique as ervas finas sobre a massa
Leve ao forno pré aquecido por aproximadamente por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Hamburguer assado

Ingredientes:



Para a massa

100 ml de água
50 ml de óleo
1 colher (sopa) de açúcar
1/2 colher (sopa) de sal
1 colher (sopa) de fermento biológico seco
2 xícaras de farinha de trigo, aproximadamente (xícara de 240 ml)
Gema para pincelar
Gergelim (opcional)

Para o recheio:

6 carnes de hambúrguer
Catupiry (o quanto baste)
Muçarela (o quanto baste)
1 tomate em rodelas

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Hamburguer assado

Para a massa:

Misture o óleo, o açúcar, o sal e o fermento, junte a água morna e em seguida a farinha de trigo aos poucos, com as pontas dos dedos. Não é preciso sovar muito, só até a massa ficar lisinha.

Para a montagem:

Frite as carnes e deixe esfriar completamente antes de colocar na massa. Divida a massa em 6 bolinhas iguais. Divida cada bolinha em duas, e abra-as separadamente com auxílio de um rolo de abrir massas, fazendo dois círculos pouco maiores do que a carne. Coloque a carne já fria em uma das massas, uma porção de catupiry (1 colher de chá bem cheia), muçarela (eu usei muçarela ralada, mas pode ser em fatias também) por cima e termine com a rodela de tomate. Aperte e cubra com a outra massa, fechando bem e formando um círculo. Cuidado para não deixar a massa abrir ou rasgar. Pincele a gema e espalhe um pouco de gergelim. Leve para assar em forno preaquecido (200°C) até dourar.

Dicas:

Se quiser, pode colocar mais ingredientes no recheio (bacon, presunto, milho, ervilha, etc.), mas cuidado para não exagerar e não conseguir fechar o salgado depois. É importante deixar bem fechadinho porque o queijo e o tomate soltam água. A rodela de tomate também não pode ser muito grossa.

A receita não manda, mas eu gosto de deixar a massa descansar um pouquinho, mais ou menos 15-30 minutos.

Essa receita rende 6 hambúrgueres

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Empada de Palmito

Ingredientes:

500 grs. de farinha de trigo
150 grs. de banha de porco
50 grs. de manteiga
2 unidades de ovo
1 colher (chá) de sal
1 gema para pincelar



Recheio:

1 colher(sopa) de margarina
1 cebola picadinha
2 dentes de alho picadinho
1 caldo de galinha
1 vidro grande de palmito picado
1 tomate picado sem semente
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de leite
Sal, Pimenta do reino, salsinha à gosto
Azeitonas sem caroço.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Modo de Preparo

Massa:

Em uma vasilha coloque a farinha de trigo, a manteiga , os ovos batidos e o sal. Misture até obter uma massa homogênea. Abra a massa na palma da mão.

Forre a forminha de empadas (não precisa untar). Coloque os recheio.

Coloque uma azeitona dentro da empada.

Abra uma outra massa na mão e cubra a empada. Pincele as empadas com a gema.

Coloque as empadas em assadeira.

Leva ao forno preaquecido em temperatura alta por aproximadamente 20 minutos ou ate que estejam douradas.

Recheio:

Aqueça a margarina. Refogue a cebola, o alho! ... Junte o tomate picado! ... Junte o caldo de galinha! ... Acrescente o palmito picado, e os outros temperos! ... Refogue até ficar macio! ... Junte a farinha diluída no leite!

Cozinhe sem parar de mexer até levantar fervura! Espere amornar o recheio para rechear as empadas!

Rendimento: 15 porções

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Empada cremosa de carne seca

Ingredientes:

250g de margarina

2 gemas

1 colher (chá) de sal

1 xícara (chá) de leite

farinha de trigo (o suficiente)



Modo de Fazer

Dissolva o fermento no leite morno e adicione o açúcar. Acrescente os demais ingredientes da massa e por último a farinha de trigo. Sove tudo muito bem, até que se obtenha uma massa enxuta e macia. Reserve. Misture bem todos os ingredientes do recheio. Prepare as esfihas e deixe crescer, até que dobrem de tamanho. Frite em óleo de milho, não muito quente.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Recheio

1/2kg de carne seca demolhada (cozida e desfiada)

1/2 xícara (chá) de azeite

1 dente de alho (amassado)

1 cebola grande (picada)

1/2 pimentão vermelho (picado)

1/2 pimentão

60g de gordura vegetal hidrogenada

4 batatas cozidas (espremidas ainda quentes)

600g de farinha de trigo (aproximadamente)



200g de queijo prato ralado (grosso)
250g de presunto cozido (ralado)
100g de queijo fundido (picado)
sal a gosto
orégano a gosto
2 tomates (picados)

1/2 xícara (chá) de azeitonas (picadas)
1 lata de molho de tomate
1/2 xícara (chá) de salsinha (picada)
250ml de leite
1 colher (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de requeijão cremoso

Salgados Gourmet



Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Bolinha de Queijo Delicia

Ingredientes:

1/2litro de leite
70g de margarina
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 tablete de caldo de galinha
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão (ralado)
1 colher (sopa) de requeijão cremoso
250g de queijo prato (cortado em cubinhos)
ovos batidos (para empanar)
farinha de rosca (para empanar)

Modo de preparo:

Leve ao fogo o leite, o caldo de galinha, a margarina e o requeijão, até que o preparado ferva. Em seguida, adicione a farinha de trigo, mexendo até que a massa solte do fundo da panela. Retire do fogo e acrescente o queijo parmesão ralado. Sove a massa e faça as bolinhas, recheando com os cubinhos de queijo. Frite em óleo quente.



Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Bolinha as 4 Queijos

Ingredientes:

300g de queijo prato
300g de queijo fresco (ou meia cura)
300g de queijo muçarela
150g de queijo parmesão (ralado)
3 ovos
1 xícara (chá) de farinha de trigo

Modo de preparo:

Rale os queijos e misture, em seguida misture com todos os ingredientes.
Faça as bolinhas, passe em clara de ovo e farinha de rosca. Leve para fritar..



Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Bolinho de Bacalhau recheado

Ingredientes:

1/2kg de bacalhau
250g de batatas
3 ovos
sal a gosto
pimenta a gosto
1/2 xícara (chá) de salsinha (picada)

Recheio
queijo provolone (cortado em cubos)
tomate seco

Modo de preparo:

Demolhe o bacalhau e desfie. Cozinhe as batatas com casca, passe pelo espremedor e deixe esfriar. Misture depois de frio o bacalhau e as batatas, acrescente as gemas, a salsinha e tempere com o sal e a pimenta do reino. Acrescente as claras batidas em ponto de neve. Quando der o ponto enrole e recheie. Frite em óleo não muito quente. Dica: Os bolinhos também podem ser congelados.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Cachorro-quente Americano

Ingredientes:

Ingredientes
50g de fermento para pão
2 xícaras (chá) de leite (morno)
2 ovos
2 colheres (sopa) de açúcar
50g de margarina
2 colheres (sopa) de óleo
1 colher (café) de sal
farinha de trigo (o suficiente)
Recheio
salsichas (abertas ao meio)
fatias de bacon
tiras de pimentão
rodelas de cebola
sal a gosto



Valeria Gomide

Modo de Preparo

Desmanche o fermento no leite e acrescente os ovos ligeiramente batidos. Adicione a margarina e o sal, aos poucos vá colocando a farinha de trigo, até que a massa solte de suas mãos. Deixe a massa crescer, em seguida divida a massa em pequenas porções e modele em bolinhas. Abra as bolinhas de massa e recheie cada uma delas. Enrole o cachorro quente e coloque em uma assadeira untada e polvilhada, com o arremate do rolinho para baixo. Pincele com gema, deixe crescer e leve ao forno para assar.



Valeria Gomide

Coxinha de Mandioca com requeijao

Ingredientes

4 colheres (sopa) de margarina
2 tabletes de caldo de galinha
1 litro de leite
1/2kg de mandioca cozida (espremida)
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 ovos

Recheio

2 peitos de frango cozido (desfiado)
3 colheres (sopa) de óleo
4 colheres (sopa) de extrato de tomate
1 cebola
temperos a gosto
1/2kg de requeijão cremoso
1/2 xícara (chá) de água



Confeitaria Fina
Valeria Gomide

Modo de Preparo



Modo de preparo:

Refogue os tabletes de caldo de galinha na margarina, junte o leite e a mandioca, deixe ferver. Vá adicionando a farinha de trigo, mexendo bem, até soltar do fundo da panela. Retire do fogo, coloque os ovos e retorne ao fogo, até integrar bem os ovos. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco, em seguida sove a massa para ficar macia. Reserve. Refogue os temperos no óleo quente, coloque o extrato de tomate e a água. Acrescente o frango e deixe secar um pouco, sempre mexendo. Molde as coxinhas, recheie com o requeijão e o frango. Passe no ovo, na farinha de rosca e frite.

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

PRECIFICAÇÃO

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Existem muitas variáveis envolvidas:
1-Você tem que fazer o preço de custo do que você gastou para executar aquela receita, por exemplo:

▲o custo do material para fazer um bolo,
custo do material do recheio,
custo do material da cobertura,
decoração extras: prato para o bolo, papel manteiga, papel alumínio, luz, gás, água para lavar a louça, detergente .... se você não souber o valor exato coloque de 10 a 15% no preço de custo apurado acima ,
enfim.... tudo que foi gasto

→ ⬤*Custo do produto*

2. Qual foi a dificuldade e o tempo gasto para a execução do produto??
Foi uma receita simples? Um bolo confeitado simples?
um bolo confeitado mais trabalhoso?
foi uma receita rápida ou demorada??decoração e bolo com muitas horas de trabalho?

→ ⬤ Grau de dificuldade e tempo gasto na execução do produto

Confeitaria Fina
Valeria Gomide

3.Você tem que fazer uma pesquisa na região onde você mora
Faça uma pesquisa de mercado, quanto cobram pelo mesmo produto na região onde você mora,
✔verifique os produtos da concorrência, tanto na qualidade, aparência, sabor, acabamento ...etc
isso não significa que você vai cobrar o mesmo, mas é para ter uma base, e pra você não cobrar muito barato nem muito mais caro. O muito barato as pessoas desconfiam, o muito caro as pessoas acham um absurdo e não querem. Que tipo de cliente você quer atingir? escolha os ingredientes na qualidade que você ache adequada, e faça o seu bolo, biscoito ou que seja. E se o cliente falar que na padaria é mais barato: fale da qualidade do seu produto. Se um cliente pedir desconto em um produto que demande muito tempo para a execução (que for mais elaborado, com uma decoração trabalhosa), ofereça uma decoração mais simples, o importante é negociar com jeitinho!!

→ ⬤ Pesquisa de mercado

Conclusão!!!!
Mas.... então "quanto eu devo cobrar"?
Preço de custo x 2 (para produtos simples, sem demandar muito tempo na execução) preço de custo x 3 (para produtos que demande um pouco mais de tempo e horas de trabalho)preço de custo x 4 para produtos com mais dificuldade e que demande mais tempo na execução, mais horas de trabalho)

O importante é você saber quanto você gastou para executar a receita , o preço de custo, para não ter prejuízo.

Tem pessoas que cobram:

x 2 = preço mínimo

x 3 = preço máximo

Mas isso é você que tem que decidir o que é melhor pra você!! Você é que sabe o trabalho e horas gastas na execução e a qualidade dos produtos utilizados, o preço dos concorrentes. O importante é saber o custo do produto para não ter prejuízo.

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Obrigada pela participação!!

