

Coxinhas Premium

@jessicazevedo_oficial



Sumário
Masterclass Coxinhas Premium

MÓDULO 1 3

Informações Importantes

Equipamentos e Utensílios

MÓDULO 2 | RECHEIOS 6

Fazendo a sua carne de sol

Tempero Base

Recheio de Carne do Sol

Recheio de Frango

Recheio Sertanejo

Recheio de Carne de Panela

Recheio de Camarão

Recheio de Salmão com Cream Cheese

Recheio 5 queijos

Recheio Boliviano

MÓDULO 3 15

Tabela de Quantidade de Recheio por sabor

Massa Base Coxinha

Tabela de Tamanhos de Coxinhas

MÓDULO 4 22

Modelagem

Empanamento

MÓDULO 5 26

Fritura e Finalização

MÓDULO 6

Armazenamento, congelamento e Regeneração

MÓDULO 7 30

Embalagens para Delivery

MÓDULO 8 | BÔNUS 32

Maionese de Pimenta Doce

Maionese de Páprica Defumada

Aioli de Limão Siciliano

Molho Teriaki



Módulo 1

Informações Importantes

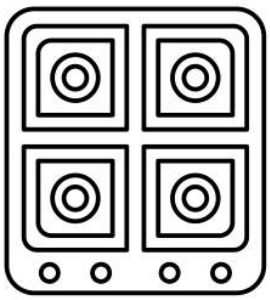
- Essa é uma apostila complementar, portanto, para garantir o melhor aproveitamento do curso é importante que você assista todas as aulas com atenção na ordem que está disposta na plataforma e anote todas as dicas e observações dadas ao longo das aulas;

- Se atente a todas as informações da apostila. Nela contém informações e dicas importantes;

- Leia a receita com calma e faça o mise en place antes de iniciar o preparo para garantir que nenhum processo seja esquecido;

- Ao longo do curso você irá aprender tudo o que você precisa saber para produzir as coxinhas premium aí da sua casa: recheios, massa, técnicas, armazenamento, congelamento, regeneração e modelagem.

Equipamentos e Utensílios



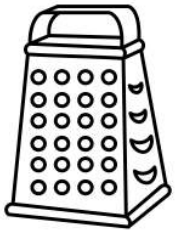
Fogão



Mixer



Fritadeira



Ralador



Tigela/Bowl



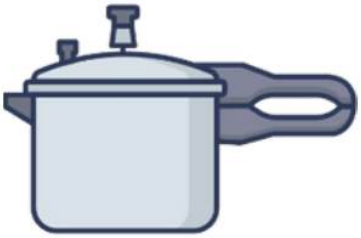
Espátula



Fouet



Multiprocessador



Panela de Pressão



Panela



Termômetro



Batedeira



Liquidificador



Balança



Módulo 2
Recheios



Fazendo a sua Carne de Sol

1kg de Coxão duro
100g Sal

Modo de Preparo

1. Faça talhos na carne ou corte em pedaços menores;
2. Espalhe bem o sal por toda a peça, inclusive nas laterais;
3. Coloque a carne em um recipiente e leve a geladeira por 24 a 48h para que ocorra o processo de cura;
4. Passado o período, realize a lavagem da carne em água corrente para remover o excesso de sal superficial



Tempero Base

Rendimento:
900g

500g de cebola descascada
200g de óleo
100g de alho descascado
100g de coentro

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador ou processador adicione a cebola, o óleo, o alho, o coentro e processe até triturar bem
2. Disponha em um recipiente e mantenha refrigerado até 5 dias.



Carne do Sol

Rendimento da carne do sol refogada: 600g

1kg de carne de sol
2l de água

Modo de Preparo

1. Sele a carne levemente na panela;
2. Adicione a água e leve para cozinhar na pressão.
3. Após pegar pressão, cozinhar por 30 minutos;
4. Desfie a carne com ajuda de um processador ou liquidificador

Para refogar:

50g de tempero base
50g de manteiga

5. Em uma panela adicione a manteiga, o tempero base e refogue por uns 3 minutos. Em seguida, adicione a carne desfiada e misture.

Recheio de Carne do Sol

600g da carne desfiada
200g de requeijão cremoso
200g de mussarela

Cream cheese (Adicionar no recheio porcionado)

1. Misture a carne, o requeijão cremoso, a mussarela e separe em porções;
2. Adicione o cream cheese no recheio porcionado, boleie e leve para o freezer por pelo menos 2h



Frango

1kg de filé de peito de frango
Sumo de 1 limão
Azeite de oliva
150g de tempero base
2g de lemon pepper
3g de cominho
3g de pimenta do reino
5g de chimichurri
5g de páprica
10g de corante
2g de louro em pó
10g de sal
300ml de água

Rendimento da frango refogado: 900g

Modo de Preparo

1. Corte o filé de peito em pedaços menores e esprema um limão.
2. Em uma panela adicione o tempero base, um fio de azeite, lemon pepper, cominho, pimenta do reino, chimichurri, páprica, corante, louro em pó, o frango, sal e refogue;
3. Adicione a água e cozinhe o frango até o ponto ideal para desfiar. O caldo pode ser descartado ou você pode utilizar para dar ainda mais cremosidade ao recheio de frango.





Recheio de Frango com Catupiry

400g de frango desfiado
50g de requeijão cremoso

Requeijão cremoso (adicionar no recheio porcionado)

1. Misture o frango desfiado, o requeijão cremoso e separe em porções;
2. Adicione o requeijão cremoso no recheio porcionado, boleie e leve para o freezer por pelo menos 2h

Recheio de Frango aos dois queijos

500g de frango desfiado
100g de queijo mussarela
100g de requeijão cremoso

Requeijão cremoso (adicionar no recheio porcionado)

1. Misture o frango desfiado, o requeijão cremoso e separe em porções;
2. Adicione o requeijão cremoso no recheio porcionado, boleie e leve para o freezer por pelo menos 2h




Sertanejo

1kg de coxão duro salgado (Charque coxão duro)
2l de água

Rendimento da carne após cocção: 400-450g

Modo de Preparo

1. Sele a carne levemente na panela;
2. Adicione a água e leve para cozinhar na pressão.
3. Após pegar pressão, cozinhar por 30 minutos;
4. Desfie a carne com ajuda de um processador ou liquidificador

Recheio Sertanejo

450g de banana da terra descascada
50g de tempero base
100g de manteiga
400g da carne desfiada
10g de coentro picado (opcional)
100g de catupiry

Requeijão cremoso (adicionar no recheio porcionado)

1. Em uma panela adicione a banana com a manteiga e deixe grelhar;
2. Em seguida adicione o tempero base e deixe refogar;
3. Em seguida, adicione a carne, o catupiry, o coentro, misture e separe em porções;
4. Adicione o requeijão cremoso no recheio porcionado, boleie e leve para o freezer por pelo menos 2h



Carne de Panela

1kg de coxão duro, lagarto ou Chã de Fora
250g de tempero fresco
30g de molho shoyo
30g de molho inglês
3 folhas ou 2g de louro em pó
3g de pimenta do reino
5g de sal
5g de páprica
5g de corante
5g de chimichuri
3g de cominho
250g de tempero fresco
10g de pimenta de cheiro
500g de água

Rendimento da carne após cocção: 750g

Modo de Preparo

1. Sele a carne levemente na panela;
2. Adicione todos os temperos, a água e leve para cozinhar na pressão.
3. Após pegar pressão, cozinhar por 30 minutos;
4. Desfie a carne com ajuda da batedeira ou processador. O caldo pode ser descartado ou utilizado para dar ainda mais cremosidade ao recheio.

Recheio de Carne de Panela

750g de Carne desfiada
Requeijão Cremoso (adicionar no recheio porcionado)

1. Porcione a carne desfiada;
2. Adicione o requeijão cremoso no recheio porcionado, boleie e leve para o freezer por pelo menos 2h



Camarão

1kg de filé de camarão eviscerado - 26/30 ou 41/45
Sumo de 1 limão
20g de lemon pepper
150g de tempero base
30g de delícias do mar
40g de farinha de trigo
200g de requeijão cremoso
5g de corante (opcional)
5g de páprica (opcional)

Rendimento da camarão após cocção: 630g

Modo de Preparo

1. Em um bowl coloque o camarão, o sumo do limão, o lemon pepper e reserve;
2. Em uma panela adicione um fio de azeite, o tempero base, delícias do mar e refogue. Em seguida, adicione o camarão reservado e deixe refogar somente até mudar de cor. Depois de pronto, retire o camarão e reserve;
3. Na panela, junto ao caldo, adicione requeijão cremoso e misture até diluir. Em seguida, adicione a farinha de trigo aos poucos para engrossar.

Recheio de Camarão

500g de creme
500g de queijo mussarela ralado
630g do Camarão refogado
Requeijão Cremoso (adicionar no recheio porcionado)

1. Misture o creme com o queijo mussarela e porcione;
2. Adicione o camarão e o requeijão cremoso no recheio porcionado, boleie e leve para o freezer por pelo menos 2h



Salmão com Cream Cheese

500g de salmão
Folhas de manjericão e alecrim
1 fio de azeite
½ limão siciliano (raspas e sumo)
25g de tempero base
5g de lemon pepper
1g de pimenta do reino preta
3g de sal

Rendimento da salmão após cocção: 450g

Modo de Preparo

1. Em uma assadeira coloque o salmão sob um papel alumínio, tempere, feche e leve ao forno a 180° por aproximadamente 15 a 20 minutos.
2. Assim que mudar de cor retire do forno, retire a pele e desfie o salmão

Recheio de Salmão

450g de salmão desfiado
200g de cream cheese

1. Misture salmão desfiado com o cream cheese e porcione;
2. Leve para o freezer por pelo menos 2h



5 Queijos

300g de queijo mussarela
100g de requeijão cremoso
100g de cream cheese
100g de gorgonzola
100g de queijo reino ou provolone

Rendimento do recheio: 500g

Modo de Preparo

1. Rale os queijos mussarela, gorgonzola e reino;
2. Em um bowl adicione os queijos ralados, requeijão cremoso, cream cheese e misture.

Recheio 5 Queijos

700g dos queijos misturados

1. Porcione, boleie e leve para a geladeira por pelo menos 1h



Boliviana

500g de carne moída
50g azeite de oliva ou óleo
100g de tempero base
2 g de pimenta do reino
3g de páprica
5g de chimichurri
5g de sal (ou à gosto)
3g de cominho
2g de pimenta calabresa
100g de azeitonas
100g de uva passas
30g de farinha de trigo
Cheiro verde (à gosto)

Rendimento do recheio: 880g

Modo de Preparo

1. Em uma panela adicione o azeite, o tempero base e refogue;
2. Em seguida, adicione a carne moída e os condimentos (pimenta do reino, páprica, chimichuri, sal , cominho, pimenta calabresa, azeitona e uva passas);
3. Depois da carne refogada adicione a farinha de trigo, para ajudar a dar liga, misture e adicione o cheiro verde.

Recheio Boliviano

880g do recheio

1. Porcione, boleie e leve para a o freezer por pelo menos 2h.

Dica: Depois de Fritar a coxinha desse boliviana, passe-a em uma mistura de açúcar e canela



Módulo 3



Quantidade de Recheio por sabor

Sabor da Coxinha	Recheio	Adicional	Peso Final(g)
Carne do Sol com cream Cheese	65g	15g de cream cheese	80g
Frango com catupiry	65g	15g de requeijão cremoso	80g
Frango aos dois queijos	65g	15g de requeijão cremoso	80g
Sertaneja	65g	15g de requeijão cremoso	80g
Carne de Panela	65g	15g de requeijão cremoso	80g
Camarão	30g camarão + 40g creme	10g de requeijão cremoso	80g
Salmão	65g	---------	65g
5 queijos	70g	---------	70g
Boliviana	80g	---------	80g



Massa Base Coxinha

1l de água
300g de creme de leite
5g de sal
25g de caldo de galinha em pó
50g de manteiga ou margarina
600g de farinha de trigo

Rendimento da massa: 1,800kg

Modo de Preparo

1. Em uma panela adicione a água, o creme de leite, o sal, o caldo de galinha, a manteiga e leve ao fogo até ferver;
2. Adicione a farinha de trigo e cozinhe até começar a desgrudar da panela;
3. Leve a massa para sovar na batedeira ou espere amornar para sovar na mão. Sove até a massa ficar bem lisinha.

Dica: Caso deseje deixar a massa da coxinha com mais cor adicione 10g de corante para cada receita



Tamanhos de Coxinhas

Tamanho	Qtd. Massa	Qtd. Recheio	Peso Final(g)
Festa	20g	10g	30g
Coxinha Comercial Econômica	60g	40g	100g
Coxinha Comercial Popular	100g	50g	150g
Coxinha Premium	110g	70-80g	Aprox. 200g



Módulo 4



Modelagem

1° Passe um pouco de manteiga nas mãos;
2° Separe as porções de massa e recheio.
3° Bolear → Faça bolinhas com as porções de massa para deixá-las redondinhas, bem lisinha;
4° Achate a bolinha de massa com os dedos, abrindo em formato de concha. Cuidado para não deixar a camada muito fina! O centro deve ser mais espesso que as bordas, para evitar que a massa abra;
5° Acomode o recheio na cavidade central;
6° Com a ponta dos dedos puxe as laterais da massa levemente para fechar;
7° Afine a ponta, girando entre as mãos, até formar a clássica forma de gota com base arredondada e ponta fina.

Dica: Ao separar e bolear as porções de massa, cubra imediatamente com plástico filme ou saco bobina para evitar que ressequem



Empanamento

Quais as etapas do empanamento?

1° Envolver na farinha de trigo

2° Passar na calda (1parte de água para ½ parte de farinha de trigo.
Ex: 1l de água para 500g de farinha de trigo)

3° Farinha de empanamento

O que devo utilizar para empanar?

Ingredientes que contribuem com textura, crocância e sabor, como por exemplo: farinha panko, farinha de rosca, tapioca, flocos de milho triturados, saborizantes como gergilim, coentro...

→ Farinha panko e farinha de rosca podem ser utilizadas individualmente

→ Ingredientes complementares, saborizantes ou texturizantes, devem ser misturados às farinhas base como indicado na tabela da página seguinte

Dica: Quer economizar custo?

Pode fazer uma calda mais econômica → 2l de água + 500g de farinha de trigo
Agora é só misturar para homogeneizar



Empanamento

Proporção de Empanamento	Qtd. em Gramas	Sugestões de Sabores Ideais
100% Panko	500g de Panko	Frango aos dois queijos, Frango com catupiry, 5 queijos, Boliviana
80% Panko + 20% Tapioca	400g Panko + 100g Tapioca	Carne de Panela, Carne do sol, Sertaneja, 5 queijos
50% Panko + 50% Tapioca	250g Panko + 250g Tapioca	Camarão, Carne do sol com cream cheese, Sertaneja
80% Tapioca + 20% Panko	400g Tapioca + 100g Panko	Camarão, Carne do sol com cream cheese, Sertaneja
90% Panko + 10% Saborizante	450g Panko + 50g gergilim preto	Camarão, Salmão
80% Panko + 20% Saborizante	400g Panko + 95g flocão + 5g coentro	Sertaneja, Carne do sol com cream cheese



Módulo 5



Fritura

Método de cocção de coxinha → Fritura por imersão
A coxinha precisa estar totalmente imersa no óleo. Coxinhas que não ficam completamente imersas douram de forma irregular.

Qual óleo utilizar?

Óleo de Algodão ou Óleo de Soja
A temperatura do óleo deve estar entre 180°C e 190°C

- Óleo muito frio: a coxinha encharca.
- Óleo muito quente: doura por fora e fica gelada ou crua por dentro

Atenção!

Lotes grandes de coxinha no óleo ao mesmo tempo **reduzem a temperatura do óleo**. Isso pode deixar as coxinhas encharcadas ou mal fritas.



Módulo 6



Armazenamento, Congelamento e Regeneração

Refrigeração → Temperatura inferior a 4°C → Até 24h
Congelamento → Temperatura inferior a -18°C → 30 a 90 dias

Armazenamento Adequado

Embalar cada unidade individualmente e etiquetar
Acondicionar sabor igual no mesmo recipiente, devidamente vedado e etiquetado

Como etiquetar?

A etiqueta precisa conter, pelo menos, 3 informações:

- Nome do Produto
- Data da Fabricação
- Data de Validade

Regeneração de Coxinha

Para Fritar → Descongelar por 2 minutos no micro-ondas, sendo um minuto de cada lado
Frita → Regenerar na airfryer ou forno, a 180° ou 200° por aproximadamente 15 minutos



Módulo 7



Embalagens para Delivery

Embalagens para os molhos



Meiwa MPP60
60ml



Galvanotek G695
30ml



Saco
Adesivado 10x10

Embalagem para coxinha



Hamburgueira
Isopor Th-01



Galvanotec
G690



Hamburgueira
Isopor Th-02



Módulo 8



Maionese de Pimenta Doce/ Pimenta de Cheiro

200ml de leite gelado
5g de sal
50g de pimenta de cheiro
Óleo quanto baste

Modo de Preparo

1. No copo de liquidificador ou mixer coloque o leite gelado, o sal e a pimenta de cheiro e bata até homogeneizar;
2. Vá adicionando o óleo em fio fino e constante até atingir a consistência de maionese;
3. Quando engrossar, pare de bater. Prove e ajuste o sal, se necessário.



Maionese de Páprica Defumada

200ml de leite gelado
5g de sal
2g de alho em pó
2g de cebola em pó
6g de páprica defumada
30ml de azeite de oliva
Óleo o quanto baste

Modo de Preparo

1. No copo de liquidificador ou mixer coloque o leite gelado, o sal, alho em pó, cebola em pó, a páprica defumada e bata até homogeneizar;
2. Vá adicionando o azeite em fio fino e constante, depois o óleo até atingir a consistência de maionese;
3. Quando engrossar, pare de bater. Prove e ajuste o sal, se necessário.



Aioli de Limão Siciliano

200ml de leite
10g de dente de alho
5g de sal
raspas de 1 limão siciliano
50g de sumo de limão siciliano
100ml de azeite
Óleo o quanto baste

Modo de Preparo

1. No copo de liquidificador ou mixer coloque o leite gelado, o sal, o alho, raspas de limão e bata até homogeneizar;
2. Vá adicionando o azeite em fio fino e constante, depois o óleo até começar a atingir a consistência de maionese;
3. Nesse momento, adicione o sumo do limão em fio fino e constante;
4. Quando engrossar, pare de bater. Prove e ajuste o sal, se necessário.



Molho Teriaki

200g de molho shoyo
100g de açúcar
100ml de água
20ml de cachaça
50g de melaço ou mel
2g de gengibre em pó
20g de amido de milho

Modo de Preparo

1. Em uma panela adicione o molho shoyo, açúcar, água, cachaça, melaço ou mel, gengibre em pó, amido de milho e leve ao fogo até começar a engrossar;
2. Disponha em um recipiente e deixe esfriar