BISCOITOS

AFETIVOS

CLUBE massucar

MASSUCAR DOCERIA

Mariana Missagia

Formada em Engenharia Química, casada com o Bruno e mãe do Pedro, já realizou diversos cursos na área da Confeitaria.

Também sendo autodidata, sempre buscou baseada na sua formação em Engenharia, transformar receitas e otimizar produtos e processos.

Após abrir sua empresa de Delivery no RJ no início de 2020, onde obteve relevante sucesso, começou a compartilhar as dicas e receitas que havia testado e aprovado em seu Instagram, e em menos de um ano já tinha alcançado mais de 100 mil seguidores.

Ao observar que suas dicas eram relevantes e ajudavam muitas outras confeiteiras, e após muitos pedidos de suas seguidoras, iniciou sua jornada como professora ao Lançar duas Aulas ao Vivo no Instagram, que se chamaram: "Aulão de brigadeiro" e "Aulão de Bala de Brigadeiro."

A partir do feedback positivo das alunas sobre seus ensinamentos, onde milhares delas ressaltaram como aquelas aulas impactaram positivamente suas produções, a Mari mudou os planos de sua empresa e agora tem se dedicado a compartilhar seus ensinamentos para milhares de alunas pelo mundo.

índice

Informações Importantes 04

Armas. e Validade 05

Biscoito Amanteigado 07

Biscoito Amanteigado 2..... 08

Saborizando a massa 09

Outras Formas 10

Formato dos Biscoitos 11

Como assar os Biscoitos 13

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO

1. Para o biscoito ficar perfeito siga toda receita
2. Qualquer substituição na receita, o resultado será diferente.
3. Ingredientes em temperatura ambiente.
4. A manteiga precisa estar em ponto pomada. Só deixar ela fora da geladeira pra chegar nessa consistência.
5. Todos os demais ingredientes em temperatura ambiente.
6. Se quiser uma quantidade maior de massa, só multiplicar por 2 ou por 3 todos os ingredientes.



ARMAZENAMENTO E VALIDADE

1. Os biscoitos terão em média a validade de **8 dias** bem armazenados, em pote ou saquinho hermeticamente fechado.
2. Os recheados duram em torno de **5 dias** bem armazenados, em pote ou saquinho hermeticamente fechado.
3. Os biscoitos devem estar sempre muito bem armazenados.
4. Você pode assar os biscoitos um dia antes da entrega para uma melhor experiencia do cliente.
5. Pode manter a massa do biscoito bem amablada no plástico filme na geladeira por até 1 dia.



Biscoitos Amanteigado

BISCOITO AMANTEIGADO

Rendimento: 400g

Ingredientes

- 130g de farinha de trigo sem fermento
- 100g de amido (maisena)
- 1 ovo (média de 50g)
- 60g açúcar refinado
- 100g manteiga com sal
- 1 colher chá essência baunilha

Modo de preparo

1. Misture o açucar e manteiga até ficar homogêneo.
2. Depois acrescente os ovos e a essência de baunilha e misture ate ficar homogêneo novamente.
3. Com a peneira adicione a farinha de trigo e depois o amido, misture tudo até ficar homogêneo.
4. A massa não deve ser sovada. Somente misturada com a ajuda de uma espátula (dê preferência a espatulas mais firmes).

BISCOITO AMANTEIGADO 2

Rendimento: 900g

Ingredientes

- 200 gr de açúcar refinado.
- 225 gr de manteiga com sal.
- 1 ovo.
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 450 gr de farinha de trigo

Modo de preparo

1. Misture o açucar e manteiga até ficar homogêneo.
2. Depois acrescente os ovos e a essência de baunilha e misture ate ficar homogêneo novamente.
3. Com a peneira adicione a farinha de trigo, misture tudo até ficar homogêneo.
4. A massa não deve ser sovada. Somente misturada com a ajuda de uma espátula (dê preferência a espatulas mais firmes).

SABORIZANDO A MASSA DO BISCOITO

Você pode saborizar a massa de diversas formas diferentes. Lembrando que abaixo são sugestões de quantidade, você pode ajustar também de acordo com seu gosto.

Quantidades de saborizate para uma massa de biscoito (média de 400g):

- 8g de Canela
- 15g de Chocolate em pó 50%
- 25g de Queijo parmesão ralado
- 25g de confeito de chocolate
- Raspas de limão a gosto
- Raspas de laranja a gosto
- 6 gotas de Óleo essencial comestível (linha gran chef)
- Pasta saborizante (depende da concentração - em média 15g de pasta saborizante)

Para a massa de biscoito 2, utilize o dobro da quantidade de saborizantes, ja que a massa possui em torno 900g.

OUTRAS FORMAS DE FINALIZAR O BISCOITO

1. Pode também usar corante em gel pra deixar a massa colorida. Pode dividir a massa e fazer várias cores.
2. Também pode rechear os biscoitos com brigadeiro no ponto de recheio, com doce de leite, nutella...
3. Para rechear com goiabada é só comprar a goiabada da sua preferência, cortar em cubinhos. Fazer bolinhas de 11g com a massa do biscoito saboreado com queijo parmesão, fazer um buraco no meio da bolinha e colocar o pedaço de goiabada dentro.
4. Outra forma também de trazer sabor e valor aos biscoitos, é banhar na cobertura ou no chocolate temperado. Pode só mergulhar uma parte do biscoito para decorar , ou até mesmo o biscoito inteiro, e o biscoito recheado e mergulhar ele todo no chocolate fazendo tipo um alfajor.



FORMATO DOS BISCOITOS

Usando os Ejetores

1. Para uso do ejetor, você pode pesar as bolinhas da massa do biscoito com 11g de massa, para que fique com uma boa espessura.
2. E usar o formato do ejetor que quiser: como flores, corações...
3. Colocar os biscoitos ja em cima do tabuleiro forrado com papel manteiga e levar pra assar.



FORMATO DOS BISCOITOS

Usando Cortadores e marcadores para biscoito

1. Você pode usar do formato que preferi. Para isso será necessário abrir a massa do biscoito. Coloque a massa em cima de um tapete de silicone ou um saquinho plástico, forre com uma sacola plástica e abra a massa com o rolo.
2. Para manter a mesma espessura da massa, pode comprar régua niveladora, e colocar uma em cada lado da massa para ficar tudo da mesma espessura. Ou só ir abrindo mesmo com o rolo e ir controlando essa espessura. A régua de 3mm é uma boa espessura para biscoitos amanteigados.
3. Após abrir a massa, se for usar marcador, melhor marcar logo a massa com ele, antes de levar a massa para geladeira.
4. Após abrir a massa, colocar a massa em cima de uma superfície firme e reta, e leve para geladeira por 1 hora até firmar, antes de cortar.
5. Após esse tempo na geladeira, corte a massa com o cortador de preferencia e leve direto para a assadeira (pode forrar com papel manteiga), e leve para assar no forno pré aquecido a 180 graus.
6. A massa que sobrar dos cortes, abra novamente, e repita o processo, de levar pra gelar e depois cortar os biscoitos.

COMO ASSAR OS BISCOITOS

1. Forre um tabuleiro com papel manteiga, coloque os biscoitos em cima, e leve para assar no forno pré aquecido a 180 graus.
2. O biscoito fica branquinho e levemente dourado na parte de trás.
3. Após tirar os biscoitos do forno, retire com cuidado do tabuleiro, e coloque pra descansar em uma grade. Dessa forma eles vão ficar muito mais crocantes.



OBRIGADA!

Você teve acesso a receita de uma massa base de biscoito amanteigada que derrete na boca.

Espero que você aproveite todo o conteúdo, e que prospere muito no seu negócio com essas técnicas e receitas.

Com carinho,

Mari Missagia.