VENTURA

ROLO DECORATIVO NATALINO

Desfrute de receitas que você certamente vai adorar e elas funcionam melhor com pinos os pinos da Buscou Achou!



BISCOITOS VEGANOS DE MANTEIGA E AMENDOIM

Desfrute de suas biscoitos de uma maneira mais saudável, incrível e única com os rolos da Ventura!



INGREDIENTES

- 100 g de manteiga de amendoim
- 120 g de xarope de bordo
- 100–120 g de farinha de trigo inte- gral
- 1/4 colher de chá de fermento em pó
- Rendimento: 20–25 biscoitos

INSTRUÇÕES

1. Adicione a manteiga de amendoim, xarope de bordo, sal e fermento em pó em uma tigela grande.

2. Usando uma batedeira elétrica em velocidade baixa, misture até combinar.

3. Abra a massa até ficar em 5 mm de espessura e polvi- lhe com farinha. Inscreva-se na massa com o rolo e pres- sione bem para fazer o padrão ser impresso. Recorte em formas e coloque-os no forno.

4. Aqueça o forno a 392 °F. (200 °C). Asse os bis- coitos por 5-7 minutos.

5. Os biscoitos provavelmente vão parecer muito ma- cios quando você os tirar do forno, mas tudo bem! Eles vão firmar depois.
Fresco. Remova-os suavemente da assadeira e deixe esfriar em ar livre.

BISCOITOS DE AÇÚCAR MASCAVO TEMPERADO



INGREDIENTES

- 150 gm de manteiga sem sal
- 1 1/4 xícaras de açúcar mascavo escuro
- 2 ovos
- 2 tsp extrato de baunilha
- 1/2 tsp fermento em pó
- 1/4 tsp bicarbonato de sódio
- 1/4 tsp sal
- 3 1/4 xícaras de farinha para todos os fins
- 2 tsp canela moída
- 1 colher de noz-moscada finamente ralada
- 1/2 tsp cravo-da-índia
- 3/4 tsp gengibre em pó seco
- 1/2 tsp sementes de anis em pó
- 1/2 tsp pimenta preta finamente esmagada

INSTRUÇÕES

1. Com uma batedeira elétrica portátil, creme junto o açúcar e a manteiga até ficar pálido e fofo. Adicione os ovos e o extrato de baunilha e misture bem. Peneirar a farinha, fermento em pó, bicarbonato de sódio e sal. Adicione isso e os temperos a mistura cremosa e bata até combinar. Não sobrecarregar a massa. Se a massa ficar pegajosa, adicione um pouco mais de farinha. Se a massa parecer seca, adicione um pouco de leite para obter a consistência certa.
2.
3. Modele a massa em um disco, cubra-a comenvoltório agar- rado e leve a geladeira a massa por cerca de algumas horas (ou durante a noite), para facilitar a manuseio. Divida a massa em dois e escove com uma massa de cada vez. Limpe levemente sua superfície de trabalho e rolo com farinha e passe a massa uniformemente para 1/4" de espessura.

4. Pressione o rolo rotativamente na massa pres- sionando para baixo com pressão suficiente para dei- xar uma marca um pouco profunda na massa. Se o padrão não for profundo o suficiente, ele desapare- cerá quando os biscoitos soprarem enquanto assar. Certifique-se de que o padrão cobre completamente a superfície da massa enrolada.

5. Agora use cortadores de biscoitos e formas cortadas deixando cerca de uma polegada entre eles. Remova o excesso de massa e seus biscoitos já estão na assadeira, para que você não tenha problemas em tentar transferi-los! Coloque a massa de biscoito na geladeira por cerca de meia hora.

6. Em seguida, asse-os a 180C (350) por 10 a 5 minutos até que as massas dos biscoitos pareçam Browning. Você precisa ficar atento a isso com cuidado, como o biscoito a massa é marrom.

7. Deixe os biscoitos esfriarem completamente. Eles serão um pouco macios quando quentes, mas vão fritar uma vez que esfriar. Armazená-los em hermético

Recipientes.

BISCOITOS DE AÇÚCAR SEM GLÚTEN



INGREDIENTES

- 2 xícaras (280 g) farinha sem glúten para todos os fins
- l colher de chá de goma xantana (não necessário se sua mistura possuir)
- 3/4 colheres de chá de fermento em pó
- 1/4 colher de chá de sal kosher
- 1/2 xícara (100 g) de açúcar granulado
- 6 colheres de sopa (44 g) de açúcar de confeiteiro
- 8 colheres de sopa (112 g) de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- l ovo extra grande a temperatura ambiente, (batido)
- 1/2 colher de chá extrato puro de baunilha
- Corante alimentar de gel laranja (escolha uma marca sem glúten)

INSTRUÇÕES

1. Pré-aqueça no forno a 350°F. Forre as com a papel alumínio e reserve-as.

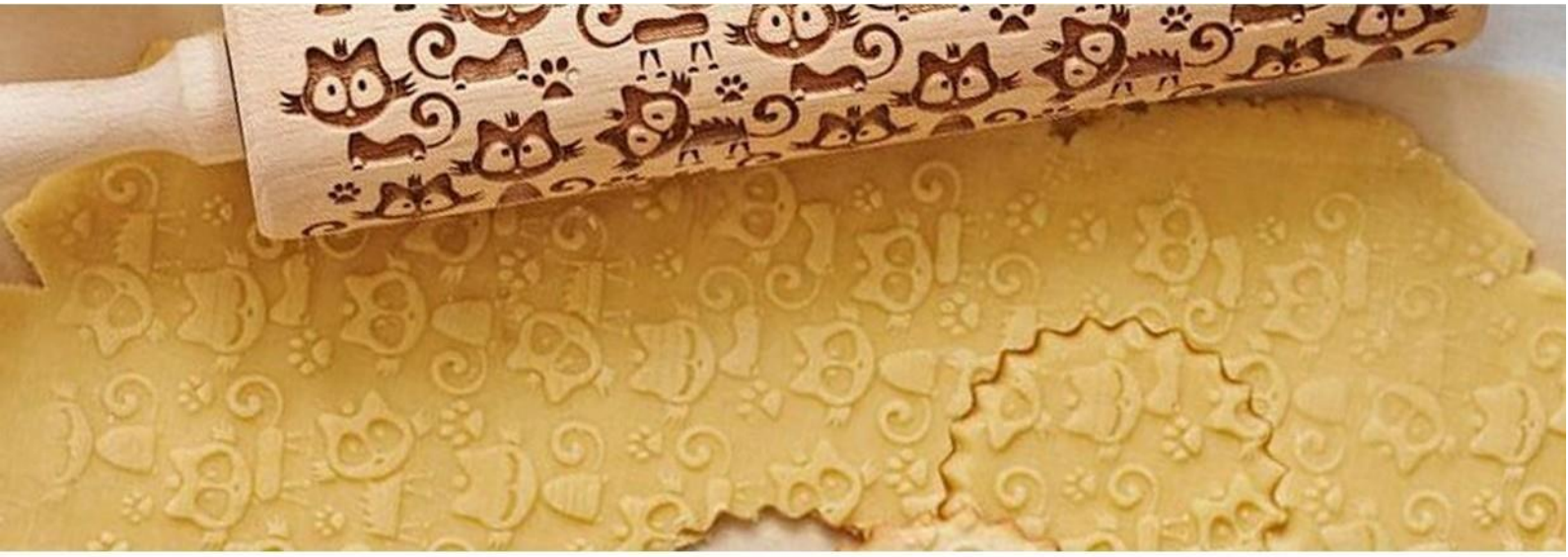
2. Em uma tigela grande, coloque a farinha, a goma xantena, o fermento em pó, o sal, o açúcar granulado e o açúcar dos confeiteiros e bata para combinar bem. Adicione a manteiga, o ovo e a baunilha, e misture para combinar. Adicione a co-loração da comida e amasse-a na massa.

se você tem luvas de plástico descartáveis de grau alimentar, é uma ótima ideia usá-las! Massa será grossa e relativamente rígido. Esfrie a massa primeiro por cerca de 30 minutos antes de rolar.

3. Enrole a massa usando um pino normal e, em seguida, gire pino rolando entre duas folhas de papel pergaminho não encaixado em torno um pouco menos de 1/3 polegada de espessura. Usando um cortador de biscoitos, corte formas. Nova- mente, esfrie a massa de recorte por cerca de 15 mi- nutos antes de assar.

4. Lugar a escaldante folha no centro do forno pré-aquecido e assar até basta definirno centro, cerca de 8 minutos. A cor dos biscoitos vai clarear, mas o tempo de cozimento é não muito tempo o suficiente para os biscoitos para visivelmente marrom muito em tudo. Re- mova os bi scoi t os do forno e deixe esfriar na as- sadeira até definir.
5. Transfira para um tabuleiro para deixar es-friar!

BISCOITO DE AMÊNDOADOS TEMPERADO



INGREDIENTES

- 2,5 xícaras de farinha de amêndoa
- 1/4 xícara de manteiga derretida
- 1/4 xícara de xarope de bordo
- 1,5 colher de chá de ex- trato de baunilha
- 1/4 colher de chá de sal
- 3/4 colheres de chá de canela
- 1/2 colher de chá de gen- gibre
- 1/4 colher de chá de car- damomo
- 1/4 colher de chá de cravo

INSTRUÇÕES

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de amêndoas, sal e todos os temperos até combinar.

2. Em seguida, adicione a manteiga e o xarope de bordo e use uma colher de madeira ou espátula para misturar a massa. Misture até ficar comple- tamente combinado.

3. Coloque a tigela na geladeira por pelo menos uma hora para a massa esfriar e se acalmar um pouco.

4. Quando a massa estiver na geladeira por uma hora, pré-aqueça o forno a 350 graus. Enquanto pré- aquecimento, você vai rolar a massa para fora.

5. Use suas mãos para formar a massa em uma bola, e coloque-a em um grande pedaço de papel pergaminho. Em seguida, use um rolo suave regular para suave- mente rolar a massa, sempre começando no centro e trabalhando sua saída. Você pode ter que virar o papel pergaminho algumas vezes para o o em direções diferentes. Enrole a massa até ter uma camada muito fina, com cerca de 1/4 pole- gada de espessura.

6. Ao usar o rolo decorativo, basta colocar o rolo em uma extremidade da massa, aplicar um pouco de pressão, e enrolá-lo todo o caminho sem parar.

7. Use um cortador de biscoitos ou uma caneca de café para cortar os biscoitos. Transfira-os para uma assadeira forrada e continue com o resto da massa.

8. Asse os biscoitos por 14-16 minutos, até dourar nas bor- das. Deixe esfriar um pouco antes de comer.

BISCOITOS DE BAUNILHA



INGREDIENTES

- 1/2 xícara de manteiga salgada a

tem- peratura ambiente

- 1 xícara de açúcar em pó
- 1 1/2 xícara de farinha para todos os fins
- 2 tsp. extrato de baunilha

INSTRUÇÕES

1. Na tigela de mistura, adicione a manteiga e o açúcar em pó. Misture em baixo até ficar homogê- neo e bem incorporado.

2. Adicione a baunilha e a farinha. Misture em baixo até que a massa se una. Você vai precisar de ambas as colheres de chá de baunilha para for- necer liquido suficiente para a massa se juntar.

3. Enrole massa em um pedaço de papel pergaminho. Rolar os biscoitos com mais farinha vai deixar a massa despedaçada.

4. Corte os biscoitos e coloque-os em uma assadeira for- rada com papel pergaminho. Coloque-os no congelador por cerca de 30 minutos. Congelando o cookies são necessários para ter certeza de que eles mantêm sua forma. Além disso, se você precisar adicio- nar outra camada de cookies, basta colocar um pedaço de papel pergaminho no topo da primeira linha de biscoitos indo para o con- gelador. Isso economiza espaço e tempo.

5. pré-aqueça o forno a 350 graus. Asse os biscoitos por 10 minutos. Os biscoitos ficarão pálidos. Eu continuei. meus biscoitos muito finos para que eles se encaixam os cortadores. Eles provavelmente eram cerca de 1/4".

6. Esfrie por 5 a 10 minutos na assadeira em seguida, transfira para o rack de resfriamento. Você pode congelá-los agora, se você quiser.

BISCOITOS SIMPLES DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 200 g manteiga Amolecida
- 125 g de açúcar de confeiteiro
- 1/2 raspas raladas de laranja
- 1 raspas raladas de um limão pequeno
- 1 as raspas raladas de limão
- Farinha sem glúten de 350 g
- 1 tsp fermento sem glúten em pó
- açúcar, para servir

INSTRUÇÕES

1. Bata a manteiga, depois creme com o açúcar de confeiteiro e todas as raspas até ficar leve e. Dobre a farinha e o fer- mento em pó, depois use as mãos para formar uma massa - não seixe demais.

2. Achate a massa, cubra com filme agarrado e deixe na geladeira para fir-mar por cerca de 30 minutos.

3. Farinha levemente uma superfície de trabalho e usando um rolo normal, passe a massa para aproximadamente 1/4 polegada de es- pessura. Poe o pino rotativo com farinha e bata o ex- cesso.

4. Aplicando pressão leve e em ummovimento com- pleto, role o rolo gravado sobre a massa.

5. Carimbar rodadas com um cortador de metal e co- loque biscoitos uniformemente espaçados em uma folha de biscoito.

6. Coloque seu pão curto na bandeja, depois esfrie na geladeira por 10-15 minutos, antes de assar no forno por 12-15 minutos até ficar pálido e crocante.

7. Retire do forno e deixe esfriar por 5 minutos, de- pois transfira para um rack de resfriamento e polvi- lhe com açúcar. Este pão curto vai manter por até uma semana em um recipiente hermético.

BISCOITOS SIMPLES DE AÇÚCAR DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 1 vara de manteiga suavizada
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher extrato de baunilha
- 1 ovo
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2cup cacau em pó
- 1-1/2 c de farinha

INSTRUÇÕES

1. Pré-aqueça o forno a 350.
2. Em uma batedeira elétrica, creme o açúcar e a man- teiga juntos até combinar (aproximadamente 2 min)
3. Adicione ovo e baunilha, misture para combinar.
4. Adicione farinha, cacau e sal e misture.
5. Massa de sanduiche de papel pergaminho e role com um pino regular até cerca de 1/4 polegada de espessura.
6. Leve a geladeira a aproximadamente. Uma hora.
7. Role com o rolo de decorativo, não tenha medo depressionar para baixo.
8. Corte biscoitos com cortador de biscoito.
9. Asse aproximadamente

10 minutos.

BISCOITOS DE MANTEIGA ADOCICADO



INGREDIENTES

- 110g de manteiga salgada, suavi- zada
- 35g de açúcar de confeiteiro
- 1/4 colher de chá extrato de bau- nilha
- Farinha de arroz de 35g
- Farinha simples ou para todos osfins de 15 g
- um cortador de metal cm/2

e 3/4 polegadas. (opcional)

INSTRUÇÕES

1. Em uma tigela média, adicione a manteiga, o açúcar de confeiteiro e o extrato de baunilha. Com uma batedeira elétrica, bata os ingredientes juntos até ficar pálido e fofo.
2. Peneira na farinha de arroz e farinha.
3. Com a velocidade mais lenta, misture os ingredi- entes até combinar.
4. Com a mão, junte a massa e forme uma bola lisa.
5. Achate a massa, cubra com filme agarrado e solte na geladeira para firmar por cerca de 30 minutos.
6. Farinha levemente uma superfície de trabalho e usando um rolo normal, passe a massa para aproximada- mente 1/4 inch de espessura. Poe o pino rotativo com fa- rinha e bata o excesso.
7. Aplicando pressão leve e em um movimento com- pleto, role o rolo gravado sobre a massa.
8. Carimbar rodadas com um cortador de metal e co- loque biscoitos uniformemente espaçados em uma fo- lha de biscoito.
9. Junte a massa restante e reroll. Se a massa ficar muito macia, coloque-a na geladeira por alguns minu- tos para firmar.
10. Coloque a bandeja de biscoitos sembaked na ge- ladeira por cerca de 30 minutos.
11. Enquanto os biscoitos não envasados estão esfri- ando na geladeira, aqueça o forno a 350°F/180°C/Venti- lador 160°C/Gás 4.
12. Asse os biscoitos por cerca de 18 minutos ou até dourar.
13. Transfira biscoitos assados para um rack de arame paraesfriar.
14. Guarde biscoitos em umrecipiente hermético.

BISCOITOS DE PÃO CURTO ESCOCÊS DE LIMÃO



INGREDIENTES

- 2/3 xícara de manteiga sem sal, suavi zada
- 1/4 de açúcar em pó ,

mais para aspersão

- 1 1/2 copo de açúcar granulado
- 1/4 tsp. sal
- 1 colher de sopa de suco de limão fresco
- 1 colher de sopa de raspas de limão
- 1 1/6 xícaras de farinha para todos os fins
- 1/3 xícara de amido de milho

INSTRUÇÕES

1. Pré-aqueça o forno a 300 F.

2. Usando uma batedeira elétrica, bata até ficar leve e bem misturado: manteiga sem sal amolecida, 1/4 xícara de açúcar em pó, açúcar granulado, sal, suco de limão e raspas de limão.

3. Em seguida, peneirar sobre a mistura de man- teiga: 1 1/6 xícaras de farinha para todos os fins e 1/3 xícara de amido de milho.

4. Mexa gradualmente a farinha no butte a mistura, em seguida, amasse até bem incorporada e lisa.

5. Em uma superfície enfarinhada, usando um rolo regular, passe a massa em um retângulo de 11 pole- gadas (a massa deve ter cerca de 1/4 polegada de espessura).

6. Se usar o rolo de decorativo, neste momento, role suavemente a massa para criar o design.

7. Usando um cortador de massa redondo de 2,5 po- legadas, corte os círculos na massa. Coloque bis- coitos em uma assadeira. Continue o processo com a massa restante.

8. Asse por 45 a 50 minutos, ou até que o pão curto fique em ouro pálido.

9. Uma vez resfriado, polvilhe com açúcar em pó para um sabor ligeiramente mais doce.

BISCOITOS DE PÃO DE MEL



INGREDIENTES

- 17Sg (1 1/2 vara) manteiga sem sal suavizada
- 4 colheres de sopa de açúcar muscovado leve (ou açúcar mascavo leve)
- 2 gemas de ovo

- 300g (2 xícaras) de farinha simples (farinha para todos os fins)
- 2 colheres de chá de gengibre moído

- 1/2teaspoon canela moída

- 1/4teaspoon noz-moscada recém-ralada

- 1/4teaspoon tempero moído

- 2 colheres de sopa de água fria

INSTRUÇÕES

1. Coloque a manteiga e o açúcar na tigela de uma batedeira.

2. Usando o acessório de remo plana, creme a manteiga e o açúcar até ficar leve e compacto!

3. Adicione as gemas.

4. Meça a farinha e as especiarias em uma tigela.

5. Adicione algumas colheres de sopa da farinha a mistura de cada vez para a manteiga e açúcar, e incorporar em velocidade lenta.

6. Uma vez que todos os ingredientes secos tenham sido adicionados, adicione um pouco da água fria (você pode não precisar de tudo) e misture até que tudo se junte ao ponto.

7. Coloque a massa entre duas folhas de papel as- sado e role até que a mistura esteja com cerca de 5 mm de espessura.

8. Coloque a massa enrolada na geladeira para es- friar por pelo menos 30 minutos.

9. Pré-aqueça o forno a 180°C {350°F (sem ventilador).

10. Role com cuidado e firmeza com o rolo decorativo, corte as formas da massa e trans- fira-as para uma assadeira forrada com papel assado.

10. Asse os biscoitos por cerca de 12 minutos, ou até que estejam levemente dourados.

11. deixe os biscoitos descansarem na assadeira para esfriar completamente.

BISCOITOS DE CHÁ DE CARDAMOMO



INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha
- 1 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá sal
- 4 Sacos de chá carda-

momo (ou chai, ou

EarGrey)

- 1/2 xícara de manteiga (amolecida)
- 1 xícara de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de chá extrato de baunilha
- 1 colher de leite

INSTRUÇÕES

1. Mistura de clientes. Abra os sacos de chá e adi- cione as folhas de chá aos ingredientes secos.
2. Creme a manteiga e o açúcar juntos até ficar homogêneo.
3. Misture o ovo, a baunilha e o leite.
4. Misture os ingredientes secos para formar uma massa.
5. S. Enrole em plástico e leve a geladeira durante a noite (2 dias é melhor para deixar o sabor se desen- volver).
6. Para cortar biscoitos, passe para rolo de 1/4 po- legada de espessura com um pino normal, em se- guida, gire pino de rolagem e corte em formas.
7. Asse em assadeiras forradas com pergaminho a 375°F por 7 minutos ou até as bordas ficarem dou- radas.

BISCOITOS DE CÚRCUMA



INGREDIENTES

- 1 xícara de manteiga, suavizada
- 2/3 xícara de açúcar
- 1 ovo
- 5 sacos de chá de cúrcuma (aberto)
- Canela 1/2teaspoon
- 2 1/2 xícaras de farinha

INSTRUÇÕES

1. Bata manteiga e açúcar até ficar leve e sem influência.
2. Adicione o ovo, o chá e a canela, depois bata nafarinha.
3. Enrole a massa em plástico ou coloque-a em um saco plástico e leve a geladeira durante a noite.
4. Pré-aqueça o forno a 350°F
5. Role até uma espessura de 1/8 - 1/4" de espes- sura usando pino normal, em seguida, use o rolo decorativo e corte em círculos de 2-3".
6. Asse por 10 a 12 minutos ou até dourar leve- mente nas bordas.

BISCOITO AÇÚCAR RECEITA



INGREDIENTES

- 140 g de manteiga
- 200 g de açúcar de confeiteiro .
- 430-450 g de farinha para todos os fins (ou 150 g de farinha de mi- lho+ 270-300 g de farinha para to- dos os fins - para biscoitos mais suaves).
- Dois ovos.
- pitada de sal.

INSTRUÇÕES

1. Creme junto manteiga e açúcar. Adi- cione ovos e extraia e misture bem.
2. Peneire farinha e sal, adicione a mistura molhada pouco a pouco até bem incorporado. Enrole, releve e corte os biscoitos em formas desejadas, espa- rando com farinha conforme necessário.
3. Asse biscoitos a 392 °F por 5-7 minutos até que as máximas pareçam secas ao invés de brilhantes. O segredo é pré-aquecer bem o forno e aplicar a quantidade certa de pressão sobre
4. a massa.

BISCOITOS DE GENGIBRE



INGREDIENTES

- Farinha 200-2309,
- 70g de manteiga,
- 100g de açúcar em pó ,
- 1 ovo,
- 1 colher de cacau,

1/2 colher de chá de gengibre moído,

- 1/2 colher de chá de canela moída,
- 1/2 colher de chá de cravo-da-terra,
- 1 colher de mel,
- pitada de sal.

INSTRUÇÕES

1. Misture os temperos, peneire a farinha, adi- cione cacau e sal. Manteiga de creme e açú- car em pó juntos
2. Em outra tigela, adicione um ovo, mel líquido emexa tudo bem.
3. Misture as misturas secas e líquidas e amasse- as completamente. Enrole a massa em um filme de plástico e coloque-a na geladeira.
4. Passe a massa até que tenha 5 mm de espes- sura e polvilhe com farinha. Enrole a massa norolo decorativo e pressione bem para fazer
5. o padrão seja impresso. Corte as formas e coloque- asem uma assadeira.
6. Aqueça o forno a 392 °F. Asse por 5-7 minutos.

BISCOITO AÇÚCAR RECHEADO



INGREDIENTES

- Farinha de farinha de 110 g (1 xícara)
- 40 g (4,5 colheres de sopa) Farinha integral
- 50 g (1/3 xícara, 2 oz.) Parmesão ralado
- 80 g (1/3 xícara) de manteiga fria
- 10 g folhas de manjericão
- 60 g (60 ml) de água fria
- 1/2 tsp (3 g) Sal

RECHEIO

- 200 g queijo gorgonzola

INSTRUÇÕES

1. Lave o manjericão e seque-o com papel de cozinha. Em umprocessador de alimentos, amasse rapidamente farinha, sal, manteiga, manjericão e parmesão até obter migalhas. Adicione água e amasse até que a massa se junte.
2. Deixe a massa por cerca de 1 hora na geladeira para descansar, enrolada em plástico.
3. Passe a massa (5 mm de espessura) em um papel pergaminho para evitar que ela grude. Pressione ou corte formas de biscoito.
4. Asse a 170° (325 F) por 12 minutos. Deixe esfriar completamente e encha com queijo Robiola.

Somos a única empresa a trazer os rolos decorativos para o Brasil, aproveite e recomende nossos produtos!

Obrigado por comprar na Ventura!

