Apostila Completa

Salgadeiro profissonal



Autor:

Claudia Salgados

SALGADEIRO Profissional

Apresentação 5

COMO ABRIR UM NEGÓCIO DE SALGADINHOS? 6

DICAS IMPORTANTES: 9
O QUE VOCÊ PRECISA PARA COMEÇAR: 9
A) PARA VOCÊ QUE TEM ATÉ 20 MIL PARA INVESTIR NUMA FÁBRICA DE SALGADOS, VOCÊ DEVE TER NA LISTA OS SEGUINTES ITENS A COMPRAR: 10
B) SE VOCÊ DISPÕE DE UMA QUANTIA MAIOR, SUA LISTA É A SEGUINTE: 11
DICAS ÚTEIS PARA A MODELADORA 13
O QUE FAZER COM O QUE SOBRA NO TUBO DA MODELADORA? 13
2 -COMO REGULAR O TAMANHO DOS SALGADOS? 14
3 -FRITO FRESCO, CONGELADO OU DESCONGELADO? 14
QUAL O MELHOR ÓLEO PARA FRITURA? 15
COMO LIMPAR MINHA MODELADORA? 19
DICA PARA SALGADOS FRITOS E CONGELADOS 19
QUAL FRITADEIRA DEVO COMPRAR? 21

RECEITAS BÁSICAS SALGADAS 25

MASSA BÁSICA DE SALGADOS ..... ERRO! INDICADOR NÃO DEFINIDO.
(5 KG DE FARINHA DE TRIGO) 25
MASSA BÁSICA DE SALGADO 28
(1 KG DE FARINHA DE TRIGO) 28
MASSA MAIS FIRME E BÁSICA PARA SALGADOS 29
(3 KG DE FARINHA DE TRIGO) 29
RECEITA DE MASSA DE MANDIOCA 32
MASSA DE SALGADO ESPECIAL 33
(MACIA E CROCANTE) 33
MOLHO BECHAMEL 34
(BASE ÁGUA) 34
RECEITA DE FALSO BECHAMEL 35
RECEITA DE REQUEIJÃO CASEIRO 36
MISTURA PARA EMPANAR OS SALGADOS (ALTERNATIVA SEM OVOS) 37
PRODUZINDO SALGADINHOS DE COPO 38
KIBE PARA A MODELADORA 40
DICA PARA KIBE NA MODELADORA 42

CROQUETES 43

CROQUETE DE MILHO VERDE PARA A MODELADORA 44
CROQUETE DE CARNE PARA A MODELADORA 46
CROQUETE DE CALABRESA 47
CROQUETE DE FRANGO 48
CROQUETE DE FILÉ DE PEIXE 50
DADINHO DE TAPIOCA 51
POLENTA RECHEADA 53
CROQUETE DE AZEITONA 55
SALSICHA EMPANADA NA MASSA DE MILHO (CORN DOG AMERICANO) 56

BOLINHO DE BACALHAU (I) 59

BOLINHO DE BACALHAU (2) **60**

PÃO DE QUEIJO **62**

PÃO DE QUEIJO PARA MODELADORA **62**
PÃO DE QUEIJO COM POLVILHO AZEDO (MANUAL OU NA MODELADORA) **63**

EMPADA **64**

EMPADA (1) **64**
EMPADA (2) **65**
MASSA DE GUARANÁ **66**
(PARA PASTEL DE FORNO OU EMPADAS) **66**
NHOQUE **67**
MASSA DE BATATA PARA NHOQUE OU COXINHAS **67**
ESPETINHO DE FRANGO (MANUAL) **69**
MEU TEMPERO ALHO E SAL **70**
MASSA PARA FAZER BARQUETES (MANUAL) **71**
MASSA PARA BOMBOM SALGADO OU PASTEL ASSADO **73**
ESFIHA (MANUAL) **75**
BOLINHA DE MILHO COM REQUEIJÃO **76**
RECHEIO DE CAMARÃO PARA A MODELADORA **77**
BOLIVIANO **79**
BOLINHO DE FEIJOADA **81**
BOLINHO CAIPIRA **83**

RECEITAS BÁSICAS DOCES **85**

CHURROS (1) **85**
CHURROS (2) **86**
BRIGADEIRO PARA A MODELADORA **89**
DOCE DE LEITE CASEIRO **90**
(PARA RECHEAR OS CHURROS) **90**
BISCOITO DELÍCIA **91**
(TIPO SEQUILHO) **91**
DICAS PARA FORMATAÇÃO: **92**
SALSICHA: 92
BOLINHAS: 92
TRAVESSEIRINHO: 93
CROQUETES: 93
CHURROS: 93
KIBE: 93
KIBE RECHEADO: 93
NHOQUE, BRIGADEIRO E PÃO DE QUEIJO: 93
RISOLES: 93
BICOS DE MASSA / RECHEIO PARA SALGADOS DE FESTA (MÉDIA DE 20 G) **95**

RECHEIOS BÁSICOS **96**

RECEITAS DE RECHEIOS PARA FAZER NA MODELADORA **96**
- COXINHA: 96

- Bolinha de queijo com orégano: 96
- Bolinha de queijo com calabresa: 96
- Bolinha de pizza: 96
- Bolinha de queijo com bacon: 97
- Risoles de carne: 97
- Bolinha de queijo com alho: 97
- Bolinha de queijo com brócolis: 97

Recheio de Camarão para a Modeladora 98
Recheio de Frango 99
Dica para fazer o *Recheio de frango* 101
perfeito para a modeladora: 101
Recheio de Palmito 102
Recheio de Queijo 103
(para Bolinha, Travesseirinho etc) 103
Recheio Napolitano 104
(para bolinha e outros salgados) 104
Recheio de carne 104

CONGELAMENTO DOS SALGADOS 105

FRITANDO SALGADINHOS DE FESTA 106

COMO CALCULAR A QUANTIDADE DE SALGADINHOS PARA UMA FESTA?? 108

COMANDOS DAS MODELADORAS MAQTIVA 111

Comandos para Super Little 1000 112
Comandos da Magic Plus 4.0 (analógica) 113
Comandos da Magic Plus 4.0 114
Duplo Recheio (analógica) 114
Comandos da Magic Plus 4.0 115
(digital) (Mono e Duplo Recheio) 115
Comandos para a Magic 116
4.0 Simples (analógica) 116
Comandos para a Magic 117
4.0 Simples (digital) 117
Comandos para a SL 5.0 118
(analógica) 118
Comandos para a DL 5.0 119
(analógica) 119
Comandos para a SL e DL 8.0 (analógica) 120

Apresentação

Criei esta apostila para ajudar você amigo(a), que adquiriu uma modeladora e está com dificuldade em produzir seus salgadinhos com ela.



Eu também tive inicialmente, muita dificuldade em adaptar meus salgados manuais para as máquinas, sem perder a qualidade.

Mas isso é possível! E vou te passar tudo isso nesta apostila. Você pode também, aprender muito mais através do meu canal no YouTube com as aulas por vídeo. Seja um inscrito no Claudia Maqtiva! Basta clicar em inscrever-se e ativar o sininho para receber notificações sempre que tiver vídeo novo no canal



Fique por dentro de tudo!

Minha escolha para maquinário da minha linha de produção foi a empresa Maqtiva e eu aconselho você que ainda vai comprar sua modeladora em optar por essa empresa também. Digo isso, porque as máquinas são de fácil manuseio, eles cumprem os prazos de entregam, dão assistência aos clientes e produzem máquinas de tamanho reduzido, mas, com potência de máquinas grandes e fortes, que não irão te causar contratempos futuros. *Tempo é dinheiro*! Mas se você já tem uma modeladora de qualquer outra marca, iremos te ajudar da mesma forma. Basta acompanhar as dicas e adaptar à sua realidade. Com certeza verá que é possível e mais fácil do que você imagina.

Então vamos começar a produzir e vender salgadinhos com higiene alimentar, padronização de tamanho, controle de estoque e custos? A receita é sua!

Como abrir um negócio de salgadinhos?

> "Alimentação é um mercado que não entra em crise"

Alimentação é um mercado que não entra em crise, pois as pessoas não param de comer. E festa de aniversário é algo que as pessoas fazem sempre, principalmente os infantis. As mães querem de um modo ou outro comemorar cada ano de seu filho(a). Hoje em dia, temos até os "mesversários", onde se comemora cada mês da criança desde o nascimento. Qualquer reunião de amigos também é composta por guloseimas e salgadinhos. Sem falar nos grandes eventos como casamentos, festas de 15 anos, formaturas e encontros corporativos ou coffee breaks em congressos e eventos de longa duração.

Você também pode e deve oferecer seus produtos em escolas, salões de festa e buffets em geral, pois muitos deles terceirizam seus produtos e poucos produzem seu próprio salgado.

Combos como kits festas atraem muito também, pela comodidade. Pesquise sobre isso e crie o seu "kit personalizado".

Como você pode ler, é uma área boa de trabalho, porém exige esforço e dedicação. Principalmente se for fazer seus salgadinhos e doces manualmente. Você vai ver o quanto nos exige de tempo e esforço físico. Eu mesma fiz meus salgadinhos durante muitos anos manualmente, até que consegui adquirir uma masseira e após algum tempo uma modeladora. Quanta diferença!!! Fiz uma longa pesquisa e vi que a melhor opção eram as máquinas da Maqtiva. Apesar de ter visto propostas de máquinas mais baratas, a qualidade industrial da Maqtiva me fez tomar a decisão. Eu não podia adquirir uma máquina que a qualquer momento pudesse me deixar na mão, no meio de uma produção. O que nunca aconteceu e que sei que se acontecer, terei a assistência necessária.

Dicas importantes:



- Invista também em embalagens próprias para seu produto. Os clientes querem receber algo bem embalado e isso dá personalidade e profissionalismo ao seu negócio.
- Crie uma tabela de serviços.
- Faça cálculos de seus gastos para chegar ao preço final.
- Mantenha um padrão. Pese tudo.
- Aposte no serviço de entrega e repasse a taxa ao cliente. Faça parceria com alguma empresa de motoboy e até mesmo com um Uber para pedidos maiores.
- Sempre que for oferecer seus produtos, leve uma degustação para seu potencial cliente. Isso sempre funciona.

O que você precisa para começar:

A) Para você que tem até 20 mil para investir numa fábrica de salgados, você deve ter na lista os seguintes itens a comprar:

- 1 masseira 10 Kg
- 1 modeladora simples de pequeno porte (tipo 1000 salgados hora)
- 2 freezers grandes
- 1 fritadeira ou fogão de alta pressão
- 1 seladora (empacotadora)
- 1 balança
- fogão com forno (pode ser de casa mesmo)
- várias caixas plásticas, bacias, tabuleiros
- multiprocessador e pequenos utensílios de cozinha, tábuas separadas para carnes cruas (boi, frango e peixes ou frutos do mar), vegetais e temperos, ingredientes cozidos.
- Luvas descartáveis, touca de cozinha e avental.

B) Se você dispõe de uma quantia maior, sua lista é a seguinte:

- 1 masseira 25 kg
- 1 modeladora duplo recheio de produção maior (tipo 5 mil salgados hora)
- 2 freezers e um ultra congelador
- 1 fritadeira elétrica ou a gás (maior)
- 1 seladora
- 1 empanadeira
- 1 forno industrial
- 1 balança digital
- várias caixas plásticas, bacias, tabuleiros
- multiprocessador e pequenos utensílios de cozinha, tábuas separadas para carnes cruas (boi, frango e peixes ou frutos do mar), vegetais e temperos, ingredientes cozidos.
- Luvas descartáveis, touca de cozinha, avental

Claro que essa lista é bem básica e você deve adaptá-la à sua realidade e à sua necessidade. Planeje investir sempre conforme suas vendas aumentarem.

Então você escolhe como irá trabalhar, com salgados de lanches, com salgadinhos de festa, se vai abrir uma loja ou se vai fornecer para buffets e clientes particulares etc.

O valor dos salgados varia muito conforme a região. Se você não tem uma noção, faça uma pesquisa na cidade onde pretende abrir seu negócio. Cadastre-se no MEI

Não use matéria-prima de baixa qualidade. Valorize seu produto!

microempreendedor individual

Isso te trará benefícios e principalmente te dará um CNPJ e direito a nota fiscal. Algumas empresas só aceitam trabalhar com fornecedores que possuem tudo isso.

Peça ao banco uma máquina para oferecer a venda no cartão de débito ou crédito para seus clientes.

Use as redes sociais gratuitas para divulgar seu trabalho. Invista em promoções.

Conquiste seus clientes pelo paladar e cobre o preço justo. As máquinas produzem da mesma forma para todo mundo. O diferencial sempre será seu tempero.

***Seu lucro deve ser definido por você*.**

Por exemplo, se você vende um cento de salgadinhos por 30 reais, você não pode ter gasto mais que 15 reais para produzir seu salgado. E dentro dos 15 reais deve entrar o gasto com a farinha, passando pelo gás, luz, impostos, embalagem etc. Inclua tudo. Assim você ganha no mínimo 50% em cada cento de salgadinhos de festa. Pesquise seus concorrentes também. Ofereça um diferencial. Seja criativo e inove nos recheios e na apresentação. O cliente gosta de novidades! Surpreenda! A máquina te dá essa possibilidade.

Crie um tempero exclusivo para sua empresa

Dicas úteis para a Modeladora

O que fazer com o que sobra no tubo da modeladora?

R: Eu reutilizo nas próximas massas, principalmente nas de kibes e croquetes. Deixe as sobras guardadas de um dia para o outro na geladeira, em sacos plásticos bem fechados e com o mínimo de ar dentro e junte nas massas do dia seguinte. Os recheios também podem ser aproveitados da mesma forma.

Obs: Recheios parecidos podem ser passados na modeladora, um atrás do outro, trocando apenas os moldes. Por exemplo, bolinha de queijo e travesseirinho de presunto e queijo.

2 -Como regular o tamanho dos salgados?

R: Além do uso de bicos de massa e recheios certos, você deve regular a parada e a velocidade da massa, assim você consegue acertar o tamanho do salgado, e não esqueça da rosca grande no tubo que regula a parede da massa também (sempre com 1,5 a 2 voltas a menos). Tome cuidado para não deixar a espessura do salgado muito fina para que seu salgado não estoure ao fritar.

3 -Frito fresco, congelado ou descongelado?

R: Fresco você deve evitar sempre. Nem sempre o cliente sabe como fritar de maneira que seu produto não rache. Se for vender desta forma, coloque uma etiqueta de passo-a-passo para orientá-lo como fritar ou assar os salgados sem problemas. Os congelados você deve fritar, os de festa e os grandes devem ser descongelados por, no mínimo, meia hora antes da fritura. Isso evita que o recheio esteja congelado ainda depois de pronto.

Qual o melhor óleo para fritura?

R: Quando falamos sobre frituras de salgados temos algumas dúvidas. E aqui vão algumas dicas úteis:

A escolha da fritadeira é importante. As elétricas são boas opções pois, pelo fato de não possuírem fogareiro, não queimam o óleo, aumentando assim a durabilidade do mesmo. As 220w são mais econômicas em questão de energia e aquecem mais rapidamente.

As de sistema água e óleo, deixam a aparência do salgado mais atraente e mais crocante, e também economizam óleo, pois elas têm um sistema de purificação feito através da água e do sal, porém devemos estar atentos a troca de óleo e limpeza pra evitar

Sobre fogão e tachos. Devemos escolher um fogão de alta pressão, que seja capaz de manter o aquecimento do óleo constante. E optar por tacho com cesto de fritura para facilitar o manuseio.

É importante manter o aquecimento em 180 graus Celsius.

E fritar quantidades adequadas, respeitando a capacidade por litro do seu tacho ou fritadeira.

Sempre em imersão total no óleo.

Temos no mercado as seguintes opções:

- Óleo de soja
- Óleo de algodão
- Gordura hidrogenada
- E agora Gordura de Palma.



O óleo de soja apesar de mais barato não é a melhor opção.

Faça um teste e experimente o óleo de algodão ou a gordura e você verá a diferença no resultado final do salgado, mais crocante e sequinho.

Eu utilizo a gordura de Palma para frituras. Tem várias marcas.

Jamais mantenha seus salgados em isopor, pois irá fazer seu produto murchar. Pode até manter quentinho, mas não crocante.

Quando pegar um pedido de festa, por exemplo acima de 1000 unidades, indique ao cliente o serviço de fritar na hora do evento. Para que assim consiga servir um produto de qualidade.

Para entregar já fritos, coloque em caixas próprias para salgados.

Frite sempre seus salgadinhos resfriados ou congelados. Evite fritar fresco.

"O fato de o salgado estourar na hora da fritura, está diretamente ligado à qualidade de massa e recheio, espessura da parede de massa e tempo de fritura"

Quando ouvimos dizer que, os salgados modelados na máquina, explodiram durante a fritura porque estavam com ar, pode ser verdade, mas, "a culpa nunca é da máquina" e sim do recheio, que pode não estar com a liga adequada, fazendo assim com que ele desça de forma espaçada no tubo de distribuição, ou seja, não desce inteiro formando ar ou até mesmo deixando o salgado sem recheio.



Como limpar minha modeladora?

R: Desmonte e retire toda a sobra de massa e recheio. Adquira uma bacia grande o suficiente para colocar as peças e acessórios da máquina de molho em água e detergente líquido com auxílio de uma escova de cozinha e bucha não abrasiva. Seque bem e não use produtos químicos. Isto pode danificar as partes dos equipamentos.

Lembrando sempre que a máquina modeladora só formata o que você coloca nela. Então coloque produtos de qualidade.

Dica para salgados fritos e congelados

R: Indico como uma ótima opção de vendas para lanches pois, para festas recomendo os salgados fritos na hora mesmo. O resultado é melhor e fideliza seu cliente com um atendimento personalizado. Tenha uma alternativa de atendimento para festas.

Eu faço assim:

Faço os salgados da mesma forma, uso a mesma massa e recheio e uso as receitas da minha apostila.

Frito, deixo escorrer bem e deixo esfriar por 2 horas. Daí levo pro freezer de um dia para outro e então faço os saquinhos com 25 unidades.

Oriento o cliente a deixar descongelar por 30 minutos e então levar no micro-ondas por 40 a 60 segundos (dependendo da potência).

O segredo para um resultado satisfatório na aparência e textura do salgadinho está no empanamento.

Faça a mistura de empanamento da apostila e use uma farinha de qualidade. Recomendo a Farinha Zini (https://zini.com.br/). Ela deixa o salgado frito e congelado perfeito.



Não recomendo fazer esse método de fritura e congelamento com salgados maiores.

Aconselho para salgados de 10 g a 40 g. O recheio em maior volume tende a criar mais cristais de gelo e assim deixar o salgado “borrachudo” depois de reaquecido.

Mas você pode fazer o teste com os salgados maiores e ver se gosta do resultado.

Qual fritadeira devo comprar?

R: Temos muitas fritadeiras no mercado. Encontramos a partir de 3 litros. As redondas são de tachos, e as quadradas de Cuba. Temos as elétricas e as a gás. As comuns (só de óleo) e as de sistema (água e óleo).

A decisão é sua, pois depende do valor que você tem disponível para investir e o tamanho da sua demanda, ou seja, o que você vai fritar, quantas vezes vai usar sua fritadeira e onde vai usar (em casa, na loja, num salão de festa etc.)

A função da água na fritadeira é filtrar o óleo durante o uso, retendo todos os resíduos que se desprendem dos alimentos, permitindo assim realizar vários tipos de frituras ao mesmo tempo, sem haver transmissão alguma de sabor de um alimento para o outro. E o sal não deixa apodrecer os resíduos causando gosto ou cheiro ruim.



Eu comecei fritando com um tacho com cesto de fritadeira no fogão industrial de alta pressão.

Depois conheci a fritadeira a gás, mas percebi que tanto no fogão, quanto na fritadeira a gás, queimavam muito o óleo e eles exigiam limpeza a toda hora.



Mudei para fritadeira elétrica e vi que foi uma boa escolha, pois eu conseguia fritar mais tempo sem ter que trocar o óleo ou filtrar e ela não queimava o óleo, aumentando assim o tempo de vida útil.



Mas aí, conheci a fritadeira água e óleo de 5000 mil watts. Que maravilhaaaaaa. Sim, aumenta bem o consumo de luz, mas também atende com total eficiência minha demanda de 7 mil salgadinhos de festa sendo fritos por dia. E mantém meu óleo com tempo de vida maior. Pois o sistema água, óleo e sal, tem a função de filtrar o óleo automaticamente, e a limpeza e troca do mesmo, vai depender diretamente da sua demanda.

A escolha do tamanho também depende do espaço que você tem e do que pretende fritar. Posso te indicar uma empresa que vende online e entrega em todo o Brasil.

"Nunca esqueça, invista em equipamentos que vão te facilitar e ajudar no crescimento do seu negócio. "

<u>E antes de começar, sempre higienizar bem as mãos e os utensílios. Isso evita contaminação cruzada.</u>



Salgados JF

Depois das mãos bem lavadas, você pode finalizar a higienização com um pouco de álcool 70. Espalhe bem e não precisa enxugar. Deixe secar naturalmente.

RECEITAS BÁSICAS SALGADAS



Massa básica de salgados
(5 Kg de farinha de trigo)

Com essa massa você faz coxinhas, bolinhas, rissoles de travesseirinho e salsicha empanada.

Na MacMassa ou na Masseira MQ10, coloque:

- 8 litros e 500 ml de água
- 500 gramas de margarina ou manteiga
- 5 cubos ou 5 colheres de caldo de galinha em pó Sazon
- 4 colheres rasas de tempero alho e sal
- 200 ml de óleo de soja

Depois de levantar fervura, abaixe o fogo e coloque 5 quilos de farinha de trigo da sua preferência. Feche a grade de proteção.

Deixe sovando até que a massa se desprenda do fundo da panela (3 minutos)

Então desligue o fogo, deixe bater por mais uns 3 minutos e despeje numa bancada para esfriar

Obs: Toda massa pode sofrer alteração na consistência, ficando mais mole ou mais dura, o que se dá de acordo com a

marca de cada farinha de trigo. Então quando acertar com uma marca de farinha, fique com ela.

Procure não demorar em ligar o batedor depois de colocar a farinha, pode dar pelotas de farinha na massa. Isto é um defeito que nenhum cliente gosta.

Se possível, ligar o batedor e ir colocando a farinha com ele ligado já.

Dicas importantes:

Na hora do preparo, nunca coloque a farinha de trigo ou o mix antes da água levantar fervura, pois assim a massa não vai chegar no ponto e você pode perder todo o material. Deixe sempre a massa cozinhar até desprender do fundo da panela.

Nunca deixe a massa esfriando dentro da panela. Coloque toda a massa na sua bancada de trabalho, espalhando bem até ter uma espessura de 2 dedos, assim o resfriamento será rápido e uniforme.

Quando a superfície da sua massa estiver fria, corte em retângulos e vire a massa para esfriar a parte de baixo. Esses retângulos facilitam o abastecimento da sua modeladora.

Não há necessidade de sovar novamente a massa fria. A própria Modeladora faz isso para você.

Use sempre massa fresca para fazer seus salgados. O ideal é fazer a massa no dia da produção. Os recheios podem ser feitos na véspera e acondicionados na geladeira, bem tampados ou embalados.

Se tiver sobra de massa, embale bem em plástico filme e guarde na geladeira por até 24 horas. No dia seguinte, tire da geladeira e deixe chegar em temperatura ambiente para utilizar.

Massa básica de salgado
(1 Kg de farinha de trigo)

Rende média de 2 kg de massa pronta. Pode fazer manualmente.

Coloque na panela:

- 1,700 ml de água ou leite (ou metade de cada).
- 100 g de margarina 70% lipídios.
- 50 ml de óleo
- 1 colher (sopa) de caldo de galinha em pó.
- 1 colher (sopa) rasa de sal.

Quando ferver, coloque:

1 kg de farinha de trigo (de boa qualidade) e vá misturando rapidamente para evitar dar bolinhas. Deixe cozinhando (sempre mexendo), até desprender das laterais e fundo da panela.

Sua massa está pronta. Leve para esfriar e pode utilizar.

Massa mais firme e básica para salgados (3 kg de farinha de trigo)

Rende 8 quilos de massa mais firme

- Coloque 4 litros e 800 ml de água na Masseira.
- Acrescente 3 colheres (sopa) de caldo de galinha Sazon
- 3 colheres (sopa) rasas de alho e sal
- 300 gramas de margarina ou manteiga
- 100 ml de óleo

Quando levantar fervura, acrescente 3 quilos de farinha de trigo.

Deixa bater em fogo médio por aproximadamente 7 minutos.

Desligue e leve para esfriar numa mesa de pedra ou inox.



Imagem da massa recém formada na maquina

- **Rendimento da massa**

Para cada 8 quilos de massa, você vai precisar de 1 quilo e 200 gramas de recheio para produzir aproximadamente:

450 salgados de 20 gramas (tamanho festa)

900 salgados de copo (10 gramas)

(Considere sempre a sobra de 900 gramas de massa e recheio que fica no tubo de qualquer marca de Modeladora)

Dicas importantes: Sempre utilize margarina ou manteiga e farinha de qualidade para um bom resultado final do seu produto. Espere sua massa esfriar totalmente para ser utilizada na Modeladora. Caso haja sobra de massa, deve ser armazenada na geladeira em saco plástico e utilizada no dia seguinte. Se for fazer uma massa nova, depois que a água ferver e antes de acrescentar a farinha de trigo, coloque a sua massa do dia anterior, deixe dissolver um pouco, jogue a farinha nova e sove normalmente. A massa que foi guardada vai ser incorporada, vai reidratar e pode ser aproveitada. Não deve ser congelada.

Com essa massa você pode fazer enroladinho de salsicha, bolinha de queijo, bolinha napolitana, bolinho de carne, travesseirinho, rissoles e coxinhas.

Receita de massa de mandioca

3 kg de mandioca cozida e amassada

Reserve a mandioca

Coloque na masseira:

4,5 litros de água

300 g de margarina ou manteiga

1 colher de sopa de temperos a gosto (alho e sal, salsinha, caldo de galinha ou carne Sazon, colorau).

Quando ferver acrescente mandioca e aproximadamente 2,5 quilos de farinha de trigo.

Deixe cozinhar até soltar da panela. Esfrie normalmente e use na Modeladora.

Obs: O formato e o recheio vão de acordo com sua necessidade e criatividade!

Massa de salgado especial
(macia e crocante)

4,800 litros de água ou leite (ou meio a meio)

300 g de flocos de batata ou purê desidratado

2 Kg e 700 g de farinha de trigo

150 g de caldo de galinha em pó

600 g de cebola picadinha bem miudinha

380 g de margarina 70% lipídios

90 g de tempero alho e sal

Coloque o líquido, a margarina, a cebola e os temperos na panela, ligue o fogo e aguarde levantar fervura.

Assim que ferver, coloque a farinha de trigo (de boa qualidade) e os flocos de batata. Ligue o batedor da sua masseira e deixe sovar até desprender do fundo da panela.

O tempo vai depender da capacidade de sua masseira. Na MQ10 Maqtiva leva de 4 a 5 minutos.

Assim que esfriar pode formatar.

Com essa massa você poderá fazer vários salgados fritos.

Molho Bechamel (base água)

Este molho deve ser usado para dar cremosidade aos recheios que serão passados na máquina modeladora de salgados. Tem sabor neutro e sua finalidade é ser com um espessante para que o recheio possa descer pelo tubo da modeladora de forma contínua.

Serve para os recheios de frango, carne, camarão etc. Assim você evita o uso de requeijão, Catupiry ou cream-cheese em todos os recheios.

Como fazer:

Para cada litro de água, você coloca 300 gramas de farinha de trigo e 1 colher (sopa) de caldo de galinha ou carne Sazon.

Leve ao fogo e mexa sem parar até engrossar. Deixe esfriar e use.

Obs: para dar sabor de requeijão, caso queira, acrescente 200 gramas de queijo ralado no bechamel. E ao invés de água, use leite.

Receita de Falso Bechamel

Leve tudo ao fogo com auxílio de um Fouet ou Batedor de arame



1 litro de água

300 gramas de farinha de trigo

1 colher (sopa) de caldo de galinha

Sazon mexa até que engrosse.

Rende em média de 1 e ½ quilo de Bechamel.

Se sobrar, pode ser mantido na geladeira, bem tampado por até 2 dias.



Receita de Requeijão Caseiro



Para 1 litro de leite

200 g de amido de milho

200 g de parmesão ralado

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de margarina ou manteiga

Levar tudo ao fogo e ir mexendo sem parar até que tome a forma de requeijão.

Deixe esfriar e está pronto para uso

Obs: Pode ser mantido na geladeira, bem tampado, por até 2 dias.

MISTURA PARA EMPANAR OS SALGADOS (ALTERNATIVA SEM OVOS)



Faça uma mistura com

2 litros de água fria,

300 g de farinha de trigo,

100 g de amido de milho, 1 colher (sopa) de vinagre.

Misture até dissolver.

Mergulhe os salgados nessa mistura, escorra e passe na farinha de empanar.

Coloque os salgados no congelador em vasilhas plásticas, sem sobrepor as camadas para não amassar. Cubra com um

Claudia Salgados JF

plástico. Após congelados, ensacar os salgados e manter no freezer até o dia de fritar. Validade de 3 meses congelado.

Essa mistura serve também para ser usada na empanadeira.

PRODUZINDO SALGADINHOS DE COPO



Aqui iremos dar as orientações com os equipamentos da MAQTIVA. Portanto, talvez os bicos de recheio e massa sejam diferentes em máquinas de outras empresas.

Para fazer as coxinhas de copo, usaremos bico de massa 4 e bico de recheio 1. Caso queira os salgados mais recheados, use o bico de recheio 2. A velocidade de massa e recheio na Modeladora SUPER LITTLE deve ficar no 7. E a parada desligada. Assim você conseguirá um salgado de 15 gramas. Caso queira ainda menor, diminua a velocidade para 6 ou 5.

Para bolinhas, usaremos as mesmas medidas acima.

Para rissoles (ou travesseirinho), mudamos o bico de massa para o 3, o restante continua igual ao da coxinha.

Para o kibe sem recheio, não usaremos o bico de recheio e o bico de massa será o 2. Caso vá rechear com requeijão tipo catupiry, use bico de recheio 2, parada desligada, e velocidade de massa 6.

Essas coordenadas acima são para produzir salgados de 15 gramas. Para salgados menores, use os mesmo bicos e moldes, diminua apenas a velocidade de massa e recheio.

Além desses comandos, você também deve controlar a espessura da massa, pela rosca do tubo. Quanto mais apertada, mais fina a parede de massa. Quanto mais frouxa, mais grossa.

Para evitar explosões, evite fritar os salgadinhos frescos, frite sempre congelados. Lembrando de deixar os salgados grandes, descongelando um pouco mais antes da fritura. Assim como fritar com óleo frio ou fritar por muito tempo, também pode ocasionar rachaduras nos salgados.

Para salgadinhos de festa, padrão de 22 a 25 gramas, use bico de massa 4, bico de recheio 2, velocidade de massa e recheio 10 e botão de parada ligada, porém no zero.

Kibe para a Modeladora



Hidrate com 6 litros de água, 4 quilos de farinha para kibe. (ou seja, para cada 1 quilo, coloca 1 litro e meio de água, que pode ser em temperatura ambiente ou morna para acelerar o processo).

Deixe descansar por no mínimo 2 horas e depois leve para a masseira para misturar e dar liga.

Acrescente junto com o trigo hidratado:

- 2 quilos de carne moída (sugestão: acém ou patinho)
- 200 g de creme de cebola
- 400 g de farinha de trigo
- 4 ovos inteiros
- 400 ml de óleo
- 2 colheres (sopa) de caldo de carne
- 4 colheres (sopa) de tempero alho e sal
- 1 xícara (chá) de cebola picadinha
- 1 xicara (chá) de hortelã picadinho

Claudia Salgados JF

Obs: Depois de misturar, prove o sal e veja se há necessidade de acrescentar mais um pouco.

Deixe sovar bem até dar liga e leve para formatar.

Se for fazer KIBE RECHEADO, use muçarela ralada, misturada com requeijão. Para cada 1 quilo de muçarela, coloque também 1 quilo de requeijão.

Dica para kibe na Modeladora

Compre um bom trigo de kibe, pois nem todos dão liga.

Faça a hidratação correta.

Use 1 litro e 1/2 de água para cada 1 kg de trigo de kibe. Use água quente se estiver com pressa ou água em temperatura ambiente e deixe descansar por umas 3 horas.

Coloque todos os ingredientes e leve para sovar. O creme de cebola ajuda muito a dar liga. Use em média 200 gramas para cada 1 quilo de trigo de kibe.

A proporção de carne pode ser um para um. Ou menos, isso não interfere na liga. Eu mesma uso 1quilo de trigo para meio quilo de carne (questão de economia mesmo).

A massa tem que ser bem sovada. Utilize a masseira, misturadora ou misturela para isso.

O que aparece no sabor final de kibe são os temperos. Capriche

Caso você não tenha, misture tudo à mão e depois passe uma vez na modeladora, com o molde cortador desligado, só para sovar mesmo. Assim vai dar liga e modelar normalmente.

Caso sua massa fique mole e perca o ponto, coloque trigo de kibe sem hidratar até dar ponto. Assim vai endurecer um pouco a sua massa.

Caso fique diminuindo muito o tamanho do kibe durante a formatação, auxilie o processo, empurrando com uma colher de silicone, pois a massa do kibe é muito pesada.

Muito cuidado para não prender a colher nas roscas da sua Modeladora. Pode haver dano que não será coberto pela garantia.

CROQUETES

Croquete de Milho Verde para a Modeladora



Bater 6 latas de milho verde com a água das latas, no liquidificador.

Numa bacia grande, você mistura esse creme de milho, mais 500 ml de leite e complete com água até o total de tudo dar 3 litros de líquido.

Coloque esse líquido de milho na Masseira, acrescente 200 gramas de margarina, 1 colher (sopa) de caldo de galinha Sazon, 2 colheres (sopa) rasas de alho e sal, 100 ml de óleo. Assim que ferver, coloque 2 quilos de farinha de trigo e deixe sovar até soltar do fundo da panela.

Quando esfriar, coloque na modeladora. Para salgadinhos de festa use o molde de bolinha tamanho 1, bico de massa 1.

Se for rechear com requeijão, use bico de recheio 1 (fininho) e troque o bico de massa para o número 2.

Se for fazer sem recheio, mantenha sem bico de recheio e coloque só o bico de massa número 1.

Deixe a massa na velocidade 10 e a parada na velocidade 1.

Passar na mistura de água, farinha de trigo, maisena e 1 colher de sopa de vinagre, e depois empanar na farinha de rosca (feita só de pão de sal ou pão francês).

Croquete de Carne para a Modeladora



Refogue 2 quilos de carne moída, tempere com alho e sal, cebola, pimentão, tomate e 2 colheres (sopa) de caldo de carne Sazon.

Coloque na Masseira com 2 litros e meio de água e meio litro de leite.

Acrescente 200 gramas de margarina e 100 ml de óleo e 1 colher de sopa de corante natural (colorau).

Quando ferver, coloque 2 quilos de farinha de trigo. Faça o processo normal de esfriar e sovar após o cozimento. Use os mesmos moldes dos de milho.

Dica: toda massa de croquete deve ser testada antes de você desligar o fogo. Pegue na mão um pedaço, se grudar, acrescente mais farinha de trigo e um pouco de óleo.

Croquete de Calabresa

Coloque todos os ingredientes na masseira. Quando levantar fervura, coloque a farinha de trigo (2 quilos e 300 gramas)

- 1 quilo de linguiça calabresa triturada
- 2,5 litros de água
- 800 ml de leite
- 200g de margarina ou manteiga
- Tempero a gosto
- 1 colher (sopa) de colorau, páprica ou açafrão
- 1 colher (sopa) de pimenta calabresa

Quando desprender da panela, resfrie e pode passar na Modeladora. Use o formato de croquete, não precisa rechear.

Croquete de Frango



Claudia Salgados JF

Cozinhe 2 kg de coxa de frango até ficar bem macia.

Retire ossos e pele. Desfie.

Refogue direto na Masseira com:

100 ml de óleo

- 2 colheres (sopa) de caldo de galinha Sazon
- 1 colher (sopa) de alho picadinho
- 2 colheres (sopa) de sal Acrescente:
- 1 xicara (chá) de cebola picadinha

- 2 colheres (sopa) de cheiro verde
- 1 colher (sopa) cheia de colorau
- 200 gramas de margarina

Coloque 3 litros de água e espere levantar fervura. Acrescente 1 kg e 800 gramas de farinha de trigo. Deixe bater e cozinhar por 5 minutos, mais ou menos. Deixe esfriar numa mesa e leve para a Modeladora.

Use molde de bolinha e bico de massa 2 ou 3 para o formato de croquete.

Obs: Os croquetes devem ser empanados normalmente, assim como a coxinha e os demais salgadinhos.

Claudia Salgados JF

Croquete de filé de Peixe

2 Kg de filé de peixe (eu uso merluza)

Tempere com suco de 2 limões e 1 colher rasa de sopa de sal.

Refogue com os temperos de sua preferência.

Usei também 3 saquinhos de Sazón sabor do nordeste.

Após o refogado, coloquei 300 gramas de margarina e 5 litros de água.

Assim que ferver, acrescente 3 quilos de farinha de trigo.

Este croquete pode ser formatado sem recheio ou se preferir com recheio de requeijão ou muçarela. Empanar normalmente.



Dadinho de Tapioca



- 1 kg de farinha de tapioca (granulada)
- 1 kg de queijo coalho ralado
- 1 litros de leite integral
- 4 colheres (chá) de sal
- 4 colheres (chá) de pimenta-do-reino em pó branca

Claudia Salgados JF

Coloque o leite na panela e espere esquentar. Não deixe ferver, apenas ficar quente.

Desligue o fogo e acrescente todos os ingredientes e comece a mexer ou ligue o batedor de sua masseira.

Deixe mexer até dar ponto homogêneo e mais firme.

Coloque em uma fôrma reta para esfriar por igual e depois formatar os quadradinhos.

Se for fazer manual, coloque num tabuleiro forrado e coberto com plástico filme e depois de frio (4 horas de geladeira) retire e corte com uma faca.

Os dadinhos podem ser congelados como os outros salgados, não precisa empanar. Pode fritar congelado ou fresco

Polenta recheada



Massa de milho:

- 1 e ½ L de água
- 1,5 kg de fubá de milho
- 1 colher (sopa) de óleo ou azeite
- 30 g de sal

Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe bem em fogo baixo, mexendo sempre por aproximadamente 30 minutos, até cozinhar bem.

Claudia Salgados JF

Massa de farinha:

- 1 e ½ L de água
- 100 g de margarina ou manteiga
- 1 colher (sopa) de caldo de galinha Sazon
- 20 g de sal
- 600 g de farinha de trigo

Em outra panela maior, coloque a água, a margarina ou manteiga, o caldo de galinha e o sal. Quando ferver, acrescente a farinha de trigo toda de uma vez (mesmo processo que a massa de coxinha) e cozinhe em fogo baixo por 3 a 5 minutos. Acrescente a massa pronta de milho e cozinhe ainda em fogo baixo por mais 5 minutos. Abra a massa para esfriar e leve à sua modeladora.

Sugestão de recheio: carne seca com requeijão, carne moída, pernil cozido, músculo bovino cozido.

Croquete de azeitona

- Ingredientes
- 100 ml de óleo
- 200 g de margarina ou manteiga
- 2 xícaras (chá) de molho de tomate
- 4 xícaras (chá) de azeitona picada
- 2 colheres (sopa) rasa de caldo de legumes SAZON
- 2 colheres (sopa) rasa de alho picadinho
- 2 colheres (café) cheia de sal
- 2 litros de leite
- 1 litro e 200 ml de água
- 2 kg de farinha de trigo

Claudia Salgados JF

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes na masseira ou panela, exceto a farinha e a azeitona. Quando levantar fervura, coloque a farinha e a azeitona e deixe sovar até desprender do fundo da panela.

Leve para esfriar e formate no molde de bolinha com bico de massa 1 no formato de croquetes.



Salsicha empanada na massa de milho (Corn Dog americano)



Ingredientes

- 25 salsichas lavadas e secas (depende do tamanho delas)
- 1 e ½ litros de água
- 1 e ½ litros de leite
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 kg de farinha ou fubá de milho (fina)
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 colher (sopa) de pimenta do reino (opcional)
- 1 colher (café) de fermento químico
- 200 g de margarina ou manteiga

Claudia Salgados JF

Se Quiser a massa mais macia,
Acrescente mais 200ml de leite

Ferver a água e o leite, acrescente o açúcar, a manteiga, o sal e a pimenta (opcional). Assim que tudo estiver dissolvido, coloque a farinha de trigo, a farinha de milho e o fermento. Abaixe o fogo e cozinhe a sua massa igual a massa de coxinha por 3 a 4 minutos, até desgrudar do fundo da panela.
Coloca a massa na Modeladora, o bico de salsicha, usa o bico de massa 4 (Maqtiva) e passa igual a salsicha empanada.

Bolinho de bacalhau (I)



Cozinhe e desfie 1 e ½ quilo de bacalhau

Aqueça na panela, 20 ml de óleo, alho, cebola e sal a gosto, salsinha desidratada. Acrescente 1 colher (sopa) cheia de margarina, o bacalhau desfiado e 1 litro de água.

Quando ferver, coloque 500 gramas de farinha de trigo e 500 gramas de purê de batata instantâneo (desidratado).

Misture até desprender do fundo da sua panela ou faça direto na sua masseira.

Faça o processo de resfriamento, igual ao da massa de salgados.

E leve para formatar. Em geral, não precisa empanar este salgado. Mas pode empanar se quiser.

Use o molde de kibe (3 dedos)

Bolinho de bacalhau (2)

- 2 kg de bacalhau já dessalgado, cozido e desfiado
- 1 cebola grande picada
- 1 xícara (chá) de cheiro verde picadinho
- 1 cubo de caldo de frutos do mar ou 1 colher de sopa.
- 1 colher (sopa) cheia de alho picadinho
- 1 colher (sopa) de sal
- 100 g de margarina
- 1 kg de batata cozida e amassada ou 500 gramas de flocos de batata.
- Farinha de trigo (média de 1 kg)

- 2 litros de água

Reserve a água, farinha e a batata

Refogue todos os outros ingredientes junto com o bacalhau. Acrescente a água.

Assim que levantar fervura, coloque a batata, ligue o batedor e vá acrescentado farinha até dar ponto de massa.

Prove o sal e acerte se for necessário.

Depois de cozido leve para esfriar e formatar.

Este salgado pode ou não ser empanado, fica a seu critério.

Pode ser congelado por até 30 dias.

Claudia Salgados JF

PÃO DE QUEIJO

Pão de Queijo para Modeladora



- 1 quilo de mistura de pão de queijo
- 200 gramas de purê de batata (já pronto)
- 400 ml de leite (aproximadamente)
- 400 gramas de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto
- 6 ovos batidos

Misturar tudo numa bacia com as mãos.

Colocar o leite aos poucos, se der o ponto na massa, não precisa colocar tudo.

Coloque a massa só no compartimento de massa e só use o bico de massa. Não coloque o bico de recheio na máquina. Se quiser rechear, é só colocar o recheio no compartimento de recheio da máquina e o bico de recheio. Usar o molde de bolinha.

Pão de Queijo com polvilho azedo (manual ou na Modeladora)

Numa bacia misture:

- 1 kg de polvilho azedo
- 400ml de água
- 400ml de leite
- 1 xícara de óleo
- 200 gramas de parmesão ralado
- 4 ovos
- 1 colher de sopa rasa de sal

Aqueça a água e o leite e vá misturando nos ingredientes secos, deixando os ovos por último. Então sove tudo ainda morno. Quando der liga, deixe descansar por 1 hora. Pode formatar depois de frio.

EMPADA

Empada (1)



- 2 kg de farinha de trigo
- 800 g de gordura hidrogenada
- 500 g de margarina ou manteiga
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) rasas de sal
- 200 ml de leite frio

Misture tudo numa bacia com as mãos. A massa deve ficar lisinha. Quando você juntar na mão, ela tem que se unir sem ficar quebradiça.

O recheio deve ser bem consistente e pastoso (tipo o da coxinha).

O melhor molde é o de bolinha e o bico de recheio e massa vai depender do tamanho de empada que irá produzir. Veja as tabelas nesta apostila.

Empada (2)

- 3kg de farinha de trigo
- 1 kg de gordura vegetal hidrogenada
- 500g de margarina (80% de lipídios)
- 3 caixinhas de (200g cada) de creme de leite
- 6 ovos inteiros
- 3 colheres de sopa rasas de sal

Só misturar bem.

Recheio de frango com azeitona picadinha e requeijão

Massa de Guaraná
(para pastel de forno ou empadas)

- 2 kg de farinha de trigo
- 2 ovos inteiros
- 1 kg de gordura vegetal ou hidrogenada ou banha
- 2 colheres (sopa) rasas de sal
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco

Aproximadamente 500 ml de refrigerante de Guaraná em temperatura ambiente

Coloque todos os ingredientes, menos o guaraná, numa bacia e vá mexendo sem sovar para não desenvolver o glúten da massa. Aos poucos, acrescente o guaraná até dar ponto. Não pode ficar grudando.

Levar a massa, bem embalada em plástico filme, para a geladeira para descansar por 2 horas antes de formatar.

Obs: os salgados feitos com essa massa também podem ser congelados depois de assados.

NHOQUE

Massa de batata para Nhoque ou Coxinhas



Coloque na Masseira:

- 3 litros de água
- 300 ml de leite
- 100 ml de óleo
- 200 gramas de margarina ou manteiga
- 3 colheres de sopa rasas de alho e sal
- 3 colheres (sopa) de caldo de galinha Sazon
- 1,5 quilos de batata amassada ou purê de batata instantâneo hidratado

Claudia Salgados JF

Quando ferver acrescente

- 2 kg de farinha de trigo.

Deixar sovar até soltar da panela e resfriar como de costume para formatar na Modeladora.

Os nhoques podem ser congelados e quando for consumir, descongele e leve ao forno com o molho de sua preferência. Esta é uma informação que deve ser colocada na embalagem para orientar seu cliente.

Para coxinhas, você pode rechear, empanar e congelar normalmente.

Obs: Na Modeladora você também tem a opção de rechear seu nhoque, maravilha!

Algumas opções são queijo, carne, calabresa, pizza (queijo, tomate seco e orégano), ricota, ricota com nozes, ricota com passas etc.

ESPETINHO DE FRANGO (MANUAL)



Use quantos quilos de filé de frango achar necessário para sua encomenda.

Nesta receita, iremos utilizar 1 kg que irá render aproximadamente 80 unidades de festa.

1 kg de filé de frango cortado em pequenos cubinhos

Tempere-os com alho, sal, caldo de galinha Sazon, orégano e 100 ml de leite para amaciar e depois grudar a farinha no espetinho. Deixe descansar.

Corte cubinhos pequenos de bacon e separe os palitos de dente.

Coloque 1 cubo de frango um cubo de bacon no meio e depois o outro cubo de frango. Eles devem ficar do tamanho da extensão do palito.

Também pode ser montado só com o frango e sem o bacon.

Após montar todos, passe-os pela farinha de rosca e frite.

Se for congelar para guardar, congele-os separados num tabuleiro e após o completo congelamento, coloque-os em saquinhos plásticos bem fechados e com o mínimo de ar possível.

MEU TEMPERO ALHO E SAL

Descasque e triture 1 quilo de alho.

Misture em 2 kg de sal

Pronto!

Use esse tempero para suas receitas de salgados. Pode ficar por até 7 dias em temperatura ambiente num pote com tampa.

MASSA PARA FAZER BARQUETES (MANUAL)



- 1 kg e 100 gramas de farinha de trigo
- 320 g de gordura vegetal hidrogenada ou banha de porco
- 200 g de margarina
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 150 g de açúcar refinado
- 2 ovos inteiros
- 100 ml de creme de leite gelado

Claudia Salgados JF

Numa bacia coloque todos os ingredientes, misture com as mãos até ficar homogêneo, e com o ponto desejado.

Depois deixe descansar meia hora na geladeira.

Então está pronta para usar.

Use forminha de empada ou de barquete (tipo canoa).

Leve para assar e fique de olho para não queimar.

Após pronta pode ser congelada até o dia de usar.

Máximo 3 meses.

Rende em média de 200 unidades de festa.



Massa para Bombom Salgado ou Pastel Assado



- 1 kg e 100 gramas de farinha de trigo
- 330 g de gordura vegetal hidrogenada ou banha de porco
- 250 g de margarina ou manteiga
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 2 ovos inteiros
- 100 ml de leite gelado
- 200 g de queijo parmesão ralado

Misture tudo numa bacia até dar ponto de enrolar na mão.

O recheio do Bombom pode ser de goiabada também. Ou ameixa preta com azeitona.

Após formados, coloque em forma untada, pincele com ovo e leve para assar.

Obs: Essa massa também serve para fazer empadão de frango, neste caso o queijo ralado pode ser dispensado.



Esfiha (manual)



Com essa receita você pode fazer vários tipos de assados:

Numa bacia coloque:

- 2 ovos,
- 400 ml de leite morno
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 1 colher de sopa rasa de açúcar
- 30 ml de óleo,
- 30 gramas de fermento biológico em pó (instantâneo)
- aproximadamente 1 quilo de farinha de trigo

(coloque aos poucos até dar o ponto)

Sove com as mãos e depois deixe descansar por meia hora em temperatura ambiente, cobrindo com um pano de prato limpo e seco.

Use o recheio de sua preferência.

Bolinha de milho com requeijão



Use a massa básica de salgados

Na modeladora, use o bico de recheio 2 e o bico de massa 3.

Regule o tamanho na parada do molde conforme a tabela, recheio:

Misture:

- 1 quilo de muçarela ralada
- 2 latas de milho verde escorridos
- 500 gramas de requeijão cremoso

Recheio de Camarão para a Modeladora



Refogue

- 2 quilos de camarões limpos.

Use no refogado,

- Meio limão,
- 2 colheres de sopa de azeite,

- Alho e sal a gosto,
- Tempero verde a gosto,
- 1 colher de chá de colorau,
- Cebola picadinha.

Quando estiver sequinho reserve e deixe esfriar.

Se for fazer manualmente, neste ponto já está pronto, se for fazer na Modeladora, teremos que agregar

- 500 gramas de purê de batata pronto ou 500 gramas de requeijão cremoso.

Obs: Este é um recheio caro e de rendimento baixo, portanto o preço deve ser bem acima dos salgadinhos tradicionais.

Pode fazer no formato de bolinha ou croquete.

Boliviano



Massa

- 2 kg de farinha de trigo
- 1,7 litros de água
- 1,7 litros de leite
- 200 g de margarina (70% ou mais de lipídios) ou manteiga
- 2 colheres de (sopa) de caldo de galinha ou carne Sazon
- 1 colher (sopa) rasa de sal

Modo de preparo:

1. Coloque tudo na Masseira (com exceção da farinha de trigo).
2. Assim que ferver adicione a farinha de trigo e deixe cozinhando até soltar do fundo da panela.

Recheio

- 1 kg de carne moída ou frango cozido e desfiado
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) cheia de alho picado
- 1 xícara (chá) de cebola picada
- 1 xícara (chá) de azeitona verde picada
- 1 xícara (chá) de uvas passas (bem picadas)
- 4 ovos cozidos picados
- 1/2 xícara (chá) de salsinha picada
- Sal e pimenta a gosto
- Cerca de 300 g de bechamel ou requeijão cremoso

Modo de preparo:

1. Refogue a carne moída ou o frango desfiado com os demais ingredientes.
2. Assim que refogar coloque o bechamel ou o requeijão até dar liga.

Depois de fritos, passe no açúcar misturado com canela (igual churros).

Bolinho de feijoada



Ingredientes:

- 2 kg de feijão preto
- Alho a gosto
- Sal a gosto
- Caldo de bacon Sazon
- 2 litros de água
- 200 g de margarina
- 50 ml de óleo
- 2 kg de farinha de trigo
- 2 kg de linguiça calabresa
- 500 g de bacon (frito)
- Couve a gosto
- Cerca de 600g de requeijão

Claudia Salgados JF

Modo de preparo:

Cozinhe o feijão com o alho, sal e o caldo de bacon.

Após cozido, bata tudo no liquidificador, em seguida leve a masseira. Acrescente a água, a margarina e o óleo.

Assim que ferver acrescente a farinha de trigo até dar ponto (mais mole que a da coxinha), e reserve. Triture a linguiça, o bacon e a couve (se achar necessário coloque pimenta). Acrescente o requeijão até dar liga.

Claudia
Salgados JF

Bolinho caipira



Ingredientes da massa

- 1 Kg de farinha de trigo
- 1Kg de fubá
- 3,4 litros de água
- 2 Colheres de sopa rasas de sal
- 2 Colheres de sopa de caldo de galinha Sazon
- 200g de margarina ou manteiga
- Salsinha a gosto
- Pimenta a gosto

Claudia Salgados JF

Coloque tudo na Masseira (com exceção da farinha de trigo e o fubá).

Assim que ferver adicione o fubá e a farinha de trigo e deixe cozinhando até soltar do fundo da panela.

Ingredientes do recheio

- 1 kg de carne moída
- Alho a gosto
- Sal a gosto
- Caldo de carne Sazon a gosto
- Pimenta a gosto
- Salsinha a gosto
- 300 ml de água
- 150 g de farinha de trigo

Modo de preparo

Refogue a carne moída com os temperos a gosto. Assim que refogar coloque a água misturada com a farinha de trigo. Misture tudo até dar liga.

RECEITAS BÁSICAS DOCES

Churros (1)



Numa panela, coloque ***1 litro de água*** para ferver com:

- 100 gramas de margarina ou manteiga
- 50 gramas de açúcar
- 1 colher de essência ou extrato de baunilha

Quando ferver, acrescente:

- 600 gramas de farinha de trigo
- 100 gramas de flocos de milho

Quando desprender do fundo da panela, está pronto.

O floco de milho dá crocância aos churros.

Os churros podem ser recheados com doce de leite ou com brigadeiro (mais mole) use recheios gelados.

Deixe a rosca da máquina mais frouxa.

Frite-os congelados e depois polvilhe açúcar e canela em pó.

Churros (2)

Média de 8 kg de massa

Coloque na sua masseira:

- 3 litros de água
- 2 litros de leite
- 300 g de margarina 70 lipídios
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) rasa de sal
- 100 ml de baunilha
- 2 xícaras (chá) de floco de milho (opcional)

Quando levantar fervura, coloque

- 3 kg de farinha de trigo.

Deixe sovar até desprender do fundo da panela.

Leve para esfriar e formatar.

Para conseguirmos os churros perfeitos na modeladora, precisamos seguir alguns passos:

A massa tem que ser boa e macia.

Os flocos de milho podem ser de dispensados caso você queira, pois, a função deles é apenas dar crocância.

Se quiser *colorir* a massa do seus churros, use corante em gel.

Para receita de 3 kg de farinha, use uma média de meio potinho do corante.

(aqueles de colorir glacê de bolo).

Use bico de recheio 1 e o bico de massa de churros da sua modeladora, molde cortador de bolinha, ou seja, de 1 dedo. E regule o tamanho de notão de parada.

O doce de leite ou outro recheio que você for usar, deve ser firme, sem soro e utilizado gelado. Os *recheios forneáveis* (que podem ir ao forno), são os mais indicados, porém mais caros, podendo assim ser substituídos.

Ao fazer a regulagem do recheio (caso a sua modeladora tenha o botão de recheio), faça de modo que os churros não fiquem com recheio em excesso, usando sempre o menor bico de recheio.

Para o congelamento, disponha os churros em uma vasilha com apenas uma camada, para que um não pese sobre o outro causando rachaduras. Tampe com plástico filme. Mantenha no freezer de um dia para o outro, sem mexer. Depois de congelados ensaque.

Na hora de fritar, retire 20 minutos antes do freezer, frite por no máximo 2 minutos ou até dourar.

O recheio por si só irá aquecer.

Basta passar no açúcar com canela ou leite em pó ou até no açúcar refinado puro e servir.

Brigadeiro para a modeladora



Numa panela grossa, de fundo reforçado ou própria para doce coloque:

- 800 g de leite condensado
- 100 g de margarina sem sal
- 100 g de chocolate em pó 50% de cacau
- 200 ml de creme de leite

Antes de ligar o fogo, misture bem até dissolver.

Ligue o fogo baixo e mexa até alcançar o ponto de brigadeiro firme.

Deixe esfriar leve à geladeira antes de formatar.

Use o molde de bolinha.

Passe no chocolate granulado.

Obs: Depois pronta e bem fria, a massa do brigadeiro pode ser congelada por até 3 meses, desde que bem acondicionado no freezer, em embalagem plástica sem ar para não formar cristais de gelo.

Doce de Leite Caseiro
(para rechear os churros)



Em uma panela:

Colocar:

- 1 xicara de açucar

Deixar derreter até quase caramelar.

Acrescente 2 colheres de sopa de margarina ou manteiga. Quando derreter, coloque:

- 200 ml de leite de vaca.

Assim que ferver, acrescente:

- 2 latas de leite condensado.3

Vá mexendo até secar e dar ponto próximo de brigadeiro. Quando desprender do fundo da panela, desligue o fogo e deixe esfriar para uso na modeladora. Utilize gelado.

Biscoito Delícia
(tipo Sequilho)



- 1 kg de amido de milho
- 200 g de margarina
- 4 gemas
- 1/2 xícara de açúcar refinado (opcional)
- 2 colheres de chá rasas de fermento
- Leite condensado até dar ponto (quase 2 caixinhas)

Misture o amido de milho, o fermento e o açúcar com a margarina em ponto de pomada
(temperatura ambiente).
Acrescente as gemas e vá dando o ponto com o leite condensado até a massa desgrudar das mãos.
Modele com molde de bolinha.
Coloque na forma, sem deixar muito grudados e asse por 20 a 25 minutos. Fica branquinho por cima e dourado por baixo.

DICAS PARA FORMATAÇÃO:

SALSICHA: Não utilize bico de recheio, coloque apenas o bico de massa, use o 4 ou o 5 e o Tubo de salsicha. Caso queira, a Maqtiva também dispõe do molde cortador de salsicha, que é um acessório parecido com o molde de travesseirinho, porém mais fino. É vendido à parte. Consulte seu representante Maqtiva.

BOLINHAS: Utilizar bico de massa e de recheio (escolha de acordo com o tamanho que deseja produzir). Molde 1 dedo.

COXINHA: Utilizar bico de massa e de recheio (escolha de acordo com o tamanho que deseja produzir). Molde 2 dedos.

TRAVESSEIRINHO: Utilizar bico de massa e de recheio (escolha de acordo com o tamanho que deseja produzir). Molde 2 PEÇAS.

CROQUETES: Utilizar bico de massa (escolha de acordo com o tamanho que deseja produzir). Molde 1 dedo.

CHURROS: Use bico de recheio 1 e bico de massa (o de churros). Molde 1 dedo.

KIBE: utilizar bico de massa, (escolha de acordo com o tamanho que deseja produzir). Molde 2 dedo

KIBE RECHEADO: utilizar bico de massa e de recheio, (escolha de acordo com o tamanho que deseja produzir). Molde 1 dedo ou 3 dedos

NHOQUE, BRIGADEIRO E PÃO DE QUEIJO: utilizar apenas bico de massa (de acordo com o tamanho que deseja produzir. Molde 1dedo

RISOLES: utilizar bico de massa e recheio, de acordo com o tamanho, formate com molde 3 dedos e depois faça o uso do carimbo de rissoles para dar o formato de lua.

Quando for utilizar a Modeladora para fazer produtos sem recheio, não coloque bico de recheio. Apenas o de massa, para que o salgado não fique oco.

Lembrando que a massa deve ser colocada só no compartimento da massa, não sendo necessário assim o bico de recheio.

Claudia
Salgados JF

Bicos de massa / recheio para salgados de festa (média de 20 g)

(usar as velocidades das tabelas no fim da apostila conforme cada modelo de modeladora)

Produto	Molde (tamanho)	Bico massa	Bico recheio
Coxinha	2 dedos	4	1
Bolinha	1 dedo	3	1
Travesseirinho	Zig zag	2	1
Croquete com recheio	1 dedo	1	1
Croquete sem recheio	1 dedo	1	-
Croquete mais largo com recheio	1 dedo	2	1
Balãozinho (Kibe)	3 dedos	4	1
Churros	1 dedo	Churros	1

RECHEIOS BÁSICOS

Receitas de recheios para fazer na Modeladora

(devem estar sempre gelados na hora da produção)

- **Coxinha:** cozinhe e desfie os filés de frango, numa panela coloque água, caldo de galinha Sazon, alho e sal, corante natural (colorau ou açafrão), salsinha desidratada. Vá refogando até secar o fundo. Depois de frio, misture bechamel até conseguir um molho pastoso e não molhado.
- **Bolinha de queijo com orégano:** triture a muçarela no multiprocessador, misture um pouco de orégano e requeijão.
- **Bolinha de queijo com calabresa:** triture a muçarela no multiprocessador, triture também a calabresa. Não precisa fritar antes. Misture um pouco de requeijão.
- **Bolinha de pizza:** triture muçarela e presunto, acrescente orégano e requeijão.

- **Bolinha de queijo com bacon:** triture a muçarela no multiprocessador, triture também o bacon já frito, misture um pouco de requeijão.
- **Rissoles de carne:** refogue carne moída, com seus temperos à gosto. Quando estiver bem cozida e soltinha, acrescente flocos de batata desidratada (ou purê em pó.
- **Bolinha de queijo com alho:** 1 kg de muçarela ralada, 1 xícara (chá) cheia de alho triturado e frito. Misturar bem. Caso não dê liga, acrescente 200 gramas de requeijão.
- **Bolinha de queijo com brócolis:** Cozinhe no vapor um brócolis inteiro. Depois de frio, triture no processador e misture em 1 kg de muçarela ralada. Se quiser, coloque meia xicara de alho frito e 200 gramas de requeijão.
- ***Obs:*** as medidas e quantidades vão depender de quantos salgados você pretende produzir.

Recheio de Camarão para a Modeladora



Refogue ***2 quilos*** de camarões limpos.

Use no refogado:

- Meio limão,
- 2 colheres de sopa de azeite,
- Alho e sal a gosto,
- Tempero verde a gosto,
- colher de chá de colorau,
- Cebola picadinha.

Quando estiver sequinho reserve e deixe esfriar.

Claudia Salgados JF

Se for fazer manualmente, neste ponto já está pronto, se for fazer na Modeladora, teremos que agregar

- 500 gramas de purê de batata pronto ou 500 gramas de requeijão cremoso.

Obs: Este é um recheio caro e de rendimento baixo, portanto o preço deve ser bem acima dos salgadinhos tradicionais.

Pode fazer no formato de bolinha ou croquete.

Recheio de Frango



1 kg de filé de peito de frango cozido e desfiado (pode ser no multiprocessador)

Coloque numa panela:

- colher de óleo para refogar.
- Acrescente o frango desfiado,
- Alho e sal a gosto,
- colher (sopa) de caldo de galinha Sazon,
- 1 colher de colorau
- 1 colher de salsinha desidratada e
- 100 ml de água.

Mexa em fogo baixo até que o tempero incorpore e o frango esteja bem sequinho.

Deixe esfriar e acrescente;

- 300 gramas de bechamel ou requeijão para dar cremosidade.

Deixe esfriar por meia hora na geladeira e está pronto para uso.

Outra dica é fazer o frango desfiado e temperado na véspera de usar. Fazer o bechamel separado. Guardar tudo na geladeira e no dia seguinte misturar os dois, bem gelados. Isso evita que o calor do frango crie água no bechamel e deixe tudo com mais água que o necessário para passar na Modeladora.

Claudia Salgados JF

Dica para fazer o *Recheio de frango* perfeito para a modeladora:

O primeiro passo, é o cozimento.

Você pode usar peito inteiro ou filé de peito de frango.

Mas o segredo é cozinhar na panela de pressão, até que ele fique bem macio, a ponto de desmanchar com um garfo.

Após cozido, escorra e deixe esfriar.

Eu não uso a água do cozimento, mas caso goste de usar na massa, pode usar.

Após escorrido, desfie ou triture.

Para coxinha grande, você pode deixar os fios maiores, mas para as coxinhas de festa, desfie bem miudinho para não dar problema na formatação.

Leve seu frango numa panela, refogue com óleo e os temperos de sua preferência.

Se ainda tiver umidade, ela vai secando ali na panela.

Certifique-se de que está temperadinho e sequinho. Então leve para esfriar.

O último passo é dar cremosidade ao seu recheio.

Isso pode ser feito com bechamel, requeijão ou purê de batatas.

A preferência é sua.

A média é de 300 gramas para cada 1 quilo de recheio.

Além de dar liga, deixa agradável ao paladar e faz seu recheio render mais.

Recheio de Palmito



- 1 kg de palmito bem picadinho
- 250 g de tomate picado (sem a casca e as sementes)
- 160 g de azeitona picada sem caroço
- 260 g de cebola picadinha
- 30 g de alho picadinho
- 25 g de sal
- 5 g de colorau
- 4 g de pimenta-do-reino em pó
- 6 colheres (sopa) de óleo de soja

- 750 ml de água
- 150 g de farinha de trigo

Frite a cebola e o alho no óleo.

Adicione o tomate, palmito, azeitona, colorau, sal, pimenta, metade da água e deixe até ferver.

Dissolva a farinha no restante da água e vá adicionando e mexendo na panela, o recheio vai engrossar e cozinhar. Então desligue, leve para esfriar e use nos salgados.

Claudia Salgados JF

Recheio de Queijo
(para Bolinha, Travesseirinho etc.)

- 2 kg de muçarela ralada ou triturada
- 600 g de requeijão cremoso de sua preferência.

Misturar bem para ficar homogêneo. Usar gelado.

Recheio Napolitano
(para bolinha e outros salgados)

- 1 kg de muçarela ralada ou triturada
- 600 gramas de presunto ralado ou triturado
- colheres de sopa de orégano seco
- 500 gramas de requeijão

Misturar bem para ficar homogêneo. Usar gelado.

Recheio de carne

Use o molde de bolinha. Se for tamanho de festa, use bico de recheio 2 e bico de massa 2 ou 3.

Numa panela coloque

- 2 colheres de óleo
- 1 kg de carne moída (eu uso Acém)
- Alho e sal a gosto
- 1 colher (sopa) de caldo de carne Sazon
- Cebola picadinha a gosto
- Cheiro verde a gosto

Claudia Salgados JF

Quando estiver sequinha, desligue e deixe esfriar. Acrescente o bechamel (média de 200 a 300 gramas, até conseguir cremosidade. Utilize frio (deixe na geladeira por 30 minutos, no mínimo para utilizar)

CONGELAMENTO DOS SALGADOS

Após devidamente empanados, distribua em caixas plásticas ou tabuleiros e leve ao freezer para congelar.

Não coloque várias camadas, umas sobre as outras, para que não danifique seus salgadinhos até que fiquem completamente congelados e firmes.

Esse processo congelamento pode levar de 6 a 12 horas. Depende da potência do seu freezer.

Depois de congelados por completo, retire do freezer, ensaque nas embalagens de sua preferência, tirando o máximo de ar das embalagens e volte ao freezer.

Os salgadinhos podem ficar congelados de 60 a 90 dias (Se não for utilizar produtos frescos como tomate etc. Ingredientes

assim costumam soltar mais água depois de descongelado ou no processo de fritura).

Prefira fritar seus salgados ainda congelados, pois assim você evita explosões.

Depois de descongelados, os salgados não podem ser novamente congelados, pois perderão qualidade.

FRITANDO SALGADINHOS DE FESTA

O segredo para uma fritura perfeita começa com um salgadinho bem feito.

Desde a escolha da matéria-prima usada (que deve ser de qualidade), passando pela espessura de massa adequada, pelo recheio no ponto certo e quantidade de massa e recheio correta para cada tamanho de salgado, além do processo de empanamento e fritura.

Para isso siga os passos descritos aqui nesta apostila.

O óleo mais comum é o óleo de soja, mas também temos disponível no mercado o óleo de algodão e a gordura hidrogenada para fritura.

Escolha o melhor custo/benefício para seu negócio.

Os salgados sempre devem ser fritos por imersão, ou seja, o óleo tem que cobrir todos os salgados.

A quantidade a ser colocada no cesto de fritura vai depender do tamanho do seu tacho ou fritadeira, por exemplo, para uma fritadeira ou tacho de 3 a 5 litros, o ideal é que sejam fritos, 25 unidades de cada vez.

Lembre-se que os salgados já são cozidos, ou seja a massa e o recheio já estão prontos, portanto, não há necessidade de serem deixados por muito tempo no óleo e sim tempo suficiente para dar cor e crocância ao salgado. Isso varia de 40 segundos até 2 minutos (o que depende também da potência do seu equipamento de fritura).

COMO CALCULAR A QUANTIDADE DE SALGADINHOS PARA UMA FESTA??

Devemos levar em conta alguns fatores importantes:

- O tempo total do evento
- Se o evento é adulto ou infantil
- Quais outros itens serão servidos
- Disponibilidade financeira do cliente

Por exemplo, se for uma ***festinha de escola ou um coffee-break*** de empresa, a duração não será maior que ***1 hora.***

Então você calcula para cada criança, 5 unidades e para cada adulto, 10 unidades. Agora, se for um ***aniversário infantil*** que, além dos salgadinhos será servido cachorro quente, pipoca, batata frita, algodão doce, hamburguinho ou mini pizza, aí calculamos 10 salgadinhos por criança e 15 por adultos. Isso para uma previsão de duração de ***4 horas*** de festa.

Se for para um casamento ou uma Festa de 15 anos, esse número sobe para 25 unidades por pessoa, numa festa de até ***6 horas*** de duração. Considere que em geral, esse tipo de festa pode ter uma entrada de frios ou cantinho mineiro ou outras entradinhas.

A disponibilidade financeira do cliente deve ser levada em conta, pois quando vendemos só o salgado e não o buffet completo, não podemos obrigar o cliente a acatar as quantidades que sugerimos. E por isso, devemos alertar que caso falte, a responsabilidade não é sua.

Os assados devem ocupar apenas ***20%*** do total de salgados, pois geralmente sobram muito mais assados nas festas do que fritos.

Por exemplo: para um pedido de 1000 salgadinhos, fazemos 800 fritos e 200 assados.

Claro que isso é uma sugestão, baseada na minha experiência.

Para quem vai montar o ***kit festa***, a sugestão atrativa e barata para o cliente seria com 2 docinhos por pessoa, 10 salgadinhos e 1 fatia de bolo por pessoa.

Exemplo de kit para 20 pessoas:

- 200 salgadinhos
- 40 docinhos
- 20 fatias de bolo

Você deve calcular o valor de cada item (inclusive as embalagens e acrescentar mais 20% de lucro em cima para que, além de você faturar em cada item, fature também em cima da comodidade que você oferece ao cliente de entregar tudo pronto.)

Os kits podem ser incrementados com vela para o bolo, descartáveis e refrigerante, vai de acordo com o que você pretende oferecer.

Só não esqueça de incluir todo o custo.

Se por exemplo:

- Você vende um cento de salgadinhos por 50 reais
- Um cento de docinho por 50 reais
- cada fatia de bolo por 3 reais

Seu kit para 20 pessoas irá sair por ***180 reais.***

Você pode incluir as embalagens e mais 20% de lucro.

Você pode vender este kit por ***230 reais***. Isso é uma sugestão.

COMANDOS DAS MODELADORAS MAQTIVA

Magic, Magic plus, Magic DR (duplo recheio) analógicas e digitais, Super Little 1000, SL e DL 5,0.

*Nota: Estes comandos são exemplos desenvolvidos e testados pela Claudia Salgados. Os parâmetros das tabelas podem sofrer variações, pois dependem diretamente da consistência da massa e recheio de cada receita. Mesmo assim, estes comandos têm o objetivo de te dar uma direção para que você chegue na gramatura desejada.

Comandos para Super Little 1000

Produto	15 g	20 g	25 g	50 g	100 g	150 g	180 g
Velocidade da massa e recheio	7	10	10	10	10	10	10
Botão da parada	desligada	0	1	1	4	6,5	7,5
Bico de massa	4	4	4	4	8	8	8
Bico de recheio	2	2	2	2 ou 3	4	4	4

Claudia Salgados JF



Comandos da Magic Plus 4.0 (analógica)

Produto	10 g	15 g	20 g	25 g	60 g	100 g	150 g	180 g	200 g
Botão Parada	Desligada	0	0	0	2	3	3	4	4
Botão Molde	8	8	6	5	5	4	3	3	2
Botão Recheio	3	3	4	3	5	4	6	6	7
Bico de massa	4	4	4	4	7	7	8	8	8
Bico de recheio	1	1	1	2	3	3	4	4	4

Claudia Salgados JF



Comandos da Magic Plus 4.0

Duplo Recheio (analógica)

Produto 30 g	Produto 100 g
Botão Parada - 0	Botão Parada - 2
Botão Molde - 3	Botão Molde - 3
Botão Recheio nº 1 - 4	Botão Recheio nº 1 - 6
Botão Recheio nº 2 - 3 (duplo recheio)	Botão Recheio nº 2 - 4 (duplo recheio)
Bico de massa - 4	Bico de massa - 7
Bico de recheio - 3	Bico de recheio - 4

Claudia Salgados JF

Comandos da Magic Plus 4.0 (digital) (Mono e Duplo Recheio)





Gramatura do produto	Bico de massa	Bico de recheio	Botão do molde	Botão da parada	Botão do recheio
10 g	4	2	90	1	22
20 g	4	2	80	6	40
30 g	6	2	100 (ON)	12	45
50 g	6	3	70	18	48
60 g	7	3	100 (ON)	30	54
150 g	8	Não utilizar	100 (ON)	70	65
200 g	8	Não utilizar	100 (ON)	80	72

Claudia Salgados



Comandos para a Magic 4.0 Simples (analógica)

Produto	10 g	15 g	20 g	25 g	60 g	100 g	150 g	180 g	200 g
Botão Parada	0	0.5	1	1	2	3	4	3	6
Botão Molde	7	7	6	5	4	3	3	5	2.5
Bico de massa	3	4	4	4	5	7	8	8	Sem bico
Bico de recheio	1	2	2	2	3	4	4	4	4

Produto 40g	Produto 50g
Botão Parada - 1.5	Botão Parada - 2
Molde - 5	Botão Molde - 6
Bico de massa - 5	Bico de massa - 5

Claudia Salgados JF

Bico de recheio - 3	Bico de recheio - 2



Comandos para a Magic 4.0 Simples (digital)

Gramatura do produto	Bico de massa	Bico de recheio	Botão do molde	Botão da parada
10 g	4	2	90	1
20 g	4	2	80	6
30 g	6	2	100 (ON)	12
50 g	6	3	70	18
60 g	7	3	100 (ON)	30
150 g	8	Sem bico	100 (ON)	70
200 g	8	Sem bico	100 (ON)	80

Claudia Salgados





Comandos para a SL 5.0 (analógica)

Produto	10 g	15 g	20 g	25 g	60 g	100 g	150 g	180 g	200 g
Botão Parada	Desligada	0	1	1.5	2	1.5	2	2	2
Botão Molde	8	8	6	6	7	5	5	5	6
Botão Recheio	2	3	3	3	4	5	5	5	6
Bico de massa	4	4	4	5	6	7	8	8	Sem bico
Bico de recheio	1	1	1	2	2	3	4	4	4
Botão de massa	5	5	5	5	7	7	7	7	7

Claudia Salgados JF

Comandos para a DL 5.0 (analógica)

Produto 30g com duplo recheio	Produto 150g com duplo recheio
Botão Parada - desligada	Botão Parada - 2
Botão Molde - 6	Botão Molde - 6
Botão Recheio nº 1 – 2,5	Botão Recheio 1 - 4
Botão Recheio nº 2 - 3	Botão Recheio 2 - 4
Bico de massa - 4	Bico de massa - 8
Bico de recheio - 3	Bico de recheio - 4
Botão de massa - 5	Botão de massa - 7





Comandos para a SL e DL 8.0 (analógica)

Produto	6 g	10 g	15 g	20 g	50 g	80 g	100 g	150 g	200 g
Botão Parada	Desligada	0	1	1	2.5	3	6.5	8	8
Botão Molde	10	10	10	8	7	7	7	3	3
Botão Recheio 1	2	2.5	3	4	4	4.5	7	4	5
Bico de massa	4	4	4	4	7	7	8	8	Sem bico
Bico de recheio	1	1	1	1	3	3	4	4	Sem bico
Botão de massa	4	5	5	5	5	7	4	4	5

* Botão Recheio nº 2 – Entre 3 e 4 (para DL 8.0)

Siga nosso canal Claudia Maqtiva do YouTube e aprenda muito

Espero que você consiga produzir seus salgados o prosperar em seus negócios com esse e-book elaborado pela Maqtiva e Claudia Salgado.

Inscreva-se no canal do youtube

Claudia maqtiva



Autor: Cláudia Salgados @claudiasalgadosjf @claudiasalgadosbr

Diagramação: Ramon Vicente @ramonvicentesilva