Tortas Natalinas

S A L G A D A S



CHEF FLÁVIA SOUZA

ÍNDICE DE CONTEÚDO

01	BPF-BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTO
02	ROCAMBOLE SALGADO
03	CHEESECAKE SALGADA
04	TORTA DE QUEIJO
05	TORTA DE BACALHAU
06	TORTA DE COGUMELO
07	TORTA DE CAMARÃO
08	EMPADÃO
09	AGRADECIMENTOS



BPF-Boas práticas de fabricação e manipulação de alimento

Higiene do manipulador

- O homem pode ser a principal fonte de contaminação dos alimentos se cuidados básicos não forem tomados. Por isso, os manipuladores precisam entender a importância desses procedimentos bem como pratica-los disciplinadamente.

- Cuidados com cabelos: os cabelos deverão ser mantidos limpos e penteados e, sempre, deverão estar presos com uma touca , para não cair nos alimentos;

- Não utilizar adornos: durante o tempo em que estiver no trabalho, o manipulador (padeiro e auxiliares), nunca deverá usar adornos como: anéis, alianças, esmalte, pulseiras, brincos, piercings, relógios de pulso, entre outros. Essa medida visa evitar que alguns destes adornos venham, acidentalmente, cair nos alimentos ou entrar em contato com os mesmos, o que representaria risco de contaminação;

- Uso de uniforme completo: o cuidado com o uniforme é um requisito que deve ser levado em consideração quando se trata da higienização dos manipuladores de alimentos, usar roupa branca na área de manipulação, sapato fechado e avental.

Tomar banho diário: é indispensável que o manipulador de alimentos tome banho diariamente, de preferência no local do trabalho, caso haja banheiro com chuveiro no estabelecimento;

Recomenda-se o uso do uniforme somente dentro do estabelecimento.

Os sapatos devem ser fechados e confortáveis

Usar maquiagem leve e não usar perfume

Escovar os dentes após cada refeição

Não devem manipular alimentos os funcionários que apresentem:

Feridas e cortes nas mãos, braços ou antebraços

Infecções nos olhos

Diarreias

Resfriados, gripes e infecções na garganta

Rocambole Salgado

Ingredientes:
10 ovos
150g de farinha de trigo
10g de fermento químico
20g de açúcar
5g de sal

Modo de preparo:
Separe as gemas das claras e peneire as gemas. Na batedeira bata os ovos até dobrar de volume, ponto de fita. Tire da batedeira, peneire os secos e misture delicadamente com ajuda de um fuê. Leve para assar em forma 35x35 com papel manteiga, em forno pré aquecido 180°C por 10 a 15 minutos.

Ingredientes do Recheio:
500g de frango desfiado
Molho bechamel
50g de azeitona
Salsa picada
Geleia de ameixa Q.B.

Modo de preparo:
Misture o frango desfiado com o molho bechamel, acrescente a azeitona e a salsa. Espalhe uma camada bem fininha de geleia de ameixa e por cima acrescente o creme de frango.

Ingredientes da cobertura:
1kg de batata cozida e amassada
100g de cream cheese

Modo de preparo:
Amasse a batata e misture o cream cheese:

Molho Bechamel
Ingredientes:
1 litro de leite
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de manteiga
1 pitada de noz moscada
Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:
Numa panela grande, derreta a manteiga. Junte a farinha e mexa vigorosamente com a colher de pau, por cerca de 2 minutos. Essa misturinha é chamada de roux e serve para engrossar molhos em geral.
Coloque o leite aos poucos, com a ajuda de um fuê, misture bem, até incorporar todo o leite. Quando abrir fervura abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando. Tempere com noz moscada, sal e pimenta-do-reino moída.

Dica: se o molho empelotar, bata no liquidificador e volte à panela.

Cheesecake Salgada

Ingredientes da massa brisée:
500g de farinha de trigo
8g de sal
250g de manteiga gelada sem sal (se for usar manteiga com sal diminuir na quantidade de sal)
2 colheres de sopa de água gelada (ou mais, se necessário)

Modo de preparo:
Coloque a farinha numa tigela com o sal, adicione a manteiga e mexa com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida. Coloque a água e amasse até dar ponto. Embale em filme plástico e reserve na geladeira por 30 minutos.

Ingredientes do recheio:
400g de cream cheese
400g de ricota fresca
40g de farinha de trigo
5 ovos
2 gemas
200ml de creme de leite
100g de queijo parmesão ralado

Modo de preparo:
Bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve para montagem da torta.

Ingredientes da cobertura:
200g de requeijão cremoso
50g de cream cheesse
50g de creme de leite
Goiabada derretida Q.B.

Modo de preparo:
Misturar todos os ingredientes (exceto a goiabada) e reservar.

Montagem:
Pré assar a massa e deixar esfriar. Acrescente o recheio e leve para assar por 30 minutos 160°C. Tire do fogo e deixe esfriar, acrescente a goiabada derretida e a cobertura.

Torta de Queijo

Ingredientes da massa:
250g de farinha de trigo
180g de manteiga sem sal
50g de parmesão ralado
200g de ricota fresca ralada
1 colher chá de sal
1 pitada de fermento químico

Modo de preparo:
Bata todos os ingredientes no processador e deixa descansar por 30 minutos na geladeira. Abra e cubra uma forme e leve para pré assar por 15 minutos 180°C coberta com papel alumínio.

Ingredientes do recheio:
100g de queijo Gruyere ralado grosso
100g de queijo gorgonzola ralado
120g de queijo prato ou mussarela ralado
200g de requeijão cremoso
100g de parmesão ralado
2 ovos inteiros
1 gema
300g de creme de leite
70g de castanha do caju ou nozes picados
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:
Misture todos os ingredientes uma tigela e coloque em cima da massa fria, adicione a cobertura e leve para assar no forno 160°C por 30 minutos aproximadamente. Deixe esfriar.
Ingredientes da cobertura:
60 g de parmesão ralado
70g de biscoito cream crack quebrado ou farinha de rosca.

Torta de Bacalhau

Ingredientes:
300g de farinha de trigo
2 gemas
200g de manteiga sem sal
5g de sal
10g de água gelada

Ingredientes do recheio:
500g de bacalhau dessalgado e desfiado
1 cebola picada
Salsa picada
2 colheres de azeite
200g de azeitona preta
2 dentes de alho
20g de pimentão vermelho e 20g de pimentão amarelo
6 ovos
300ml de creme de leite
100g de cream cheese
Parmesão ralado Q.B.

Modo de preparo:
Refogue a cebola, o alho e o pimentão no azeite, acrescente o bacalhau, a azeitona preta e por último a salsa picada. Deixe esfriar e acrescente na torta.
Numa bacia misture o creme de leite, os ovos e o cream cheese e sal a gosto.
Acrescente essa mistura por cima do bacalhau, rale parmesão e leve ao forno pré aquecido 160°C por +- 30 minutos.

Torta de Cogumelos

Ingredientes da massa:
100 g de farinha de trigo
100 g de farinha integral
1 colher de chá de sal
100g de manteiga gelada
1 ovo
2 colheres de sopa de água (caso necessário utilize mais água

Recheio
2 colheres de sopa de manteiga
1colher de sopa de azeite
800g de cogumelos frescos limpos e picados
1/4 de xícara de molho Shoyo

Cobertura
200g de creme de leite
2 ovos
2 colheres de sopa de creme de ricota
1 colher de sopa de leite integral
Sal e pimenta a gosto

Cobertura:
200g de creme de leite
4ovos
100g de ricota cremosa
Sal e pimenta a gosto
100g de Queijo emmenthal

Torta de Camarão

Ingredientes da massa:
250g de farinha de trigo
100g de manteiga
100g de creme de leite
50g de ovo

Recheio
Ingredientes:
400g de camarão
1 cebola picada
2 dentes de alho picado
colorau Q. b.
Sal Q. B.
Azeite
2 colheres de sopa cebolinha picada
300g de molho bechamel
100g de requeijão cremoso
100g de mussarela ralada

Empadão

Ingredientes da massa:
250g de margarina
2 dentes de alho ralado
pimenta a gosto
1 gema, sal a gosto
+-500g de farinha de trigo
Se for usar creme de cebola utilize 50g e tome cuidado com o sal.

AGRADECIMENTO

Desejo a todos vocês que seu caminho seja cheio de luz que você sempre olhe para frente e caso precise olhar para trás, que seja para ver o quanto evoluiu desde que começou.

Estou disponível para tirar dúvidas e compartilhar experiências pelas redes sociais do @chefflaviasouza e pelo email: chefflaviasouza@gmail.com

Os caminhos são muitos, mas siga o seu coração.
Seja para você ou para o próximo, entregue sempre o melhor de si!

Com todo o meu carinho,
Chef Flávia Souza

Flávia Souza



Chef Flávia Souza