O doce universo das FATIAS



Produtos para Delivery

Campeões de venda





Brownie econômico

Ingredientes:

300gr de margarina qualy
220gr de açúcar
80gr açúcar mascavo
450gr de nescau
30gr de cacau
300gr de ovos (média 5 ovos jumbo)
360gr de farinha de trigo

Modo de preparo:

Bater com o batedor raquete o açúcar e a margarina até formar um creme claro, depois adicionar os ovos aos poucos, quando estiver tudo misturado
jogar o nescau e cacau em pó. Com uma espátula misture a farinha aos poucos e estará pronto
Rendimento: 1.650gramas

Uso forma de 35x35cm (coloco 1.550kg) para assar os brownies, rendem 18 brownies casados (2bandas)
Assar em forno alto. 200 graus a 220 graus por 15 a 20 minutos
Nas primeiras fornadas ficar observando o tempo
Seguir as instruções que dou em aula

Cookie Americano

Ingredientes:

150gr de manteiga
120gr de açúcar refinado
120gr de açúcar mascavo
120gr de ovos
50gr de leite em pó
280gr de farinha de trigo
100gr chocolate em gotas
8gr fermento químico

Modo de preparo:

Bater com a raquete os açúcares com a manteiga até virar um creme mais claro. Na velocidade baixa adicione os ovos, depois coloque o leite em pó e o chocolate em gotas. Misture a farinha com a espatula ou com as mãos e deixe gelar por algumas horas antes de modelar.

Rendimento: 850 gramas

Seguir as instruções que dou em aula.
Faça bolinhas de 60gr de massa + 20gr de recheio.

Bolo gelado de Limão

Ingredientes:

Massa maravilha de baunilha saborizada com raspas de limão no início do batimento

- 1 receita de mousse de limão da apostila (massas e recheios). Rendimento: 600gr
- 2 receitas do brigadeiro de limão da apostila (massas e recheios) + 100gr de leite. Rendimento: 900gr

Calda base para bolos gelados:

350gr de leite
125gr de leite condensado
70gr de creme de leite
20gr de leite em pó

Para a calda de limão adiciono 5gr de suco de limão

Montagem: Seguir as instruções dada em aula

Corto quadrado 6x6
tabuleiro 22x33cm
rende 15 pedaços

Você pode fazer vários sabores de bolo gelado, basta mudar as massas e recheios que você encontra aqui no curso.
Uso 3 receitas de recheios para esse tamanho de tabuleiro
Obs: Nos recheios para bolo gelado sempre adiciono no preparo 100gr de leite para dar uma quebrada no "peso" do brigadeiro, assim fica um creme um pouco mais levinho e se quiser que renda mais adicione mais 1 creme de leite

Pudim Zero defeitos

Ingredientes:

395gr de leite condensado
300gr de leite
2 ovos inteiros (100gr)
3 gemas (50gr)

Peso: 800gr

Modo de preparo

Mexer com um fouet o leite condensado e os ovos até homogeneizar, depois acrescente o leite mexa e peneire

Calda:

440gr de açúcar
220gr de água

Derreta o açúcar por completo até ficar cor de guaraná e adicione a água aos poucos, assim que dissolver tudo pode desligar! Usar a calda totalmente fria

-Uso mini forma forneável de 120ml da plastilândia
-Coloco em cada forminha 15gr de calda + 120gr de pudim
-Coloque os pudins em uma forma com água na metade deles e coloque papel alumínio por cima de todo o tabuleiro
-Asso em forno pré aquecido 180 graus (o meu é elétrico e coloco em 150 graus) por 45 a 50 minutos
-Assim que o pudim sair do forno, tire-o da água e deixe-o esfriar em uma grade e depois coloque-o em geladeira

- Siga as orientações dada em aula

Coxinha Crocante

Ingredientes:

500ml de leite
500ml de água
20gr de caldo de galinha
40gr de creme de cebola em pó
100gr de Qualy
500gr de farinha
10gr de sal

Modo de preparo

Na panela, colocar a água, o leite, o caldo de galinha, creme de cebola, sal e a qualy. Mexer até dissolver e depois aguardar ferver.
Quando ferver: diminuir a chama do fogo, adicionar a farinha na água em partes (para evitar que crie gruminhos, peneire a farinha na hora que estiver colocando na água)
Vai mexer até que a massa fique homogênea e bonita (leva em de torno de 3/4 minutos)

Tire da panela, coloque em cima da mesa, com uma espatula abra a massa para que saia o vapor, com ela ainda morna sove até que ela fique lisa e no ponto para usar.

Cubra com um plástico para que ela não resseque.

Recheio de frango para a coxinha

Ingredientes:

20gr de azeite
1 cebola grande cortadinha
Caldo do frango (a gosto)
1 mói de salsa picadinha (se gostar de cebolinha bota também)
Sal a gosto
Extrato de tomate ou colorau
Se quiser adicionar caldo de galinha em pó e demais temperos, fique a vontade
1 kg de frango desfiado

Modo de preparo

Na panela, coloque o azeite e a cebola para fritar, quando ela estiver transparente adicione metade da salsa, um pouco do caldo do frango, o sal e extrato de tomate ou colorau. (se quiser colocar mais temperos a hora é agora)
Mexa até ferver e depois jogue o frango desfiado.
Caso sinta que o frango está muito ressecado, adicione mais caldo e extrato de tomate e pronto.

Só esperar esfriar para usar nas suas coxinhas

Montando a coxinha

Coxinha para lanche

Nossa coxinha para lanche pesa 150gr

Massa: 100gr

Recheio: 50gr (adicionamos o catupiry no recheio, como no vídeo)

Coxinha pequena (salgadinho)

Nossa coxinha para salgadinho pesa 21gr

Massa: 14gr

Recheio: 7gr

Para empanar:

Em uma vasilha colocar água gelada + farinha de trigo até a água ficar com cor parecida de leite

+

Coxinha para lanche: Farinha panko

Coxinha pequena: farinha de rosca (gosto de comprar na padaria)

Fritura:

Fritamos o salgado congelado

Usamos óleo de algodão por ele ser mais resistente do que o soja, com isso dura mais e o salgado fica mais crocante pois não absorve tanta gordura como o de soja

Fritamos a 180 graus.

Coxinha para lanche: em torno de 9 a 10 minutos fritando

Coxinha para salgadinho: 3 a 4 minutos fritando

Não comer imediatamente, esperar 5 minutos para que o interno do salgadinho descongele com a quentura

Empada viciante

Ingredientes:

800gr de farinha de trigo
500gr de qualy
2 gemas
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo

Em uma vasilha coloque todos os ingredientes e mexa com as mãos até a massa formar uma bola, vá dando alguns socos e jogando ela na própria vasilha (Chef Sogra diz que isso faz toda a diferença). Quando ela estiver uma massa bonita como a do vídeo pode começar a montar suas empadas

Montagem

Medidas para a marmita de 220ml
Fundo: 70gr
Recheio: 80gr
Requeijão: 25gr
Tampa é até completar 250gr
Vendemos o empadão no peso de 250gr.

Medidas para a empada de 100ml (vendo com peso de 150gr)
Fundo: 45gr
Recheio: 60gr
Requeijão: 15gr
Topo: 30gr

Recheio de frango para Empada

Ingredientes:

1kg de frango
Caldo do frango (a gosto)
1 tomate grande picadinho
1 cebola grande picadinha
1 mói de salsa/cebolinha
Extrato de tomate ou colorau
Sal a gosto
Temperos frescos a gosto
2 colheres de farinha de trigo

Modo de preparo

Em uma panela coloque o azeite e a cebola para dourar, depois adicione o tomate e deixe refogar (opcional), a cebolinha, o caldo do frango, sal a gosto e colorau ou extrato de tomate.

Adicione o frango e mexa até agregar todos os ingredientes.
Caso precise ajustar a cor coloque mais extrato ou colorau
Se estiver seco, coloque mais caldo
Obs: o recheio da empada precisa ser molhadinho
Ao final, coloque a farinha de trigo para deixar o frango com o caldo cremoso. Deixe cozinhar por 3 minutos e estará pronto seu recheio

Recheios base para bolo no pote

Recheio Brigadeiro Branco
Ingredientes:

395gr de leite condensado
400gr de creme de leite
80gr a 100gr de chocolate nobre branco
Opcional: 25gr de leite em pó

Modo de preparo

Em uma panela coloque o leite condensado, 200gr de creme de leite (1 caixinha), leite em pó e mexa até chegar no ponto mioquinha (demonstrado no video)
Desligar o fogo e adicionar o chocolate em pedacinhos para derreter e em seguida adicionar + 200 gr de creme de leite
Mexer até homogeneizar e deixar descansar até esfriar

Atenção:

Recheios para bolo de pote precisam ser extremamente cremosos, por isso o ponto precisa ser mais fluido que o de bolo em fatias, por exemplo!
O chocolate nobre faz total diferença na cremosidade e sabor.
O creme de leite duplicado é para equilibrar o doce e trazer ainda mais fluidez e rendimento a receita

A partir dessa receita base você pode saborizá-la e ter diversos outros sabores

Recheios base para bolo no pote

Recheio Brigadeiro Preto
Ingredientes:

395gr de leite condensado
400gr de creme de leite
80gr a 100gr de chocolate meio amargo ou blend
20gr de cacau em pó ou 40gr de chocolate em pó 50%

Modo de preparo

Em uma panela coloque o leite condensado, 200gr de creme de leite (1 caixinha), o cacau e mexa até chegar no ponto mioquinha (demonstrado no video)
Desligar o fogo e adicionar o chocolate em pedacinhos para derreter e em seguida adicionar + 200 gr de creme de leite
Mexer até homogeneizar e deixar descansar até esfriar

Atenção:

Eu utilizo o pote de 180ml da Galvanotek GA687
Adesivo de 5x5cm ou 4x4cm
Caldinha de leite condensado
Todas as massas que utilizo nos bolos de pote são as massas maravilhas

Para copos personalizados da sua empresa indico a empresa: @papelloembalagens e @canudosecia

Torta Salgada Fria

Recheio do frango cremoso

1 cebola picada
1 fio de azeite
2 dente de alho
1 kg de peito de frango (vai sobrar)
1 tomate picado (grande)
2 c.sopa de extrato de tomate
sal a gosto
200gr de requeijão
3 c.sopa de azeitona
Cheiro verde picadinho

Creme de milho

1 xícara de leite + 1 lata de milho:

Coloque os dois ingredientes no liquidificador e bata por 5 minutos ou até que o milho fique bem trituradinho

Modo de preparo

Em uma panela coloque a cebola, o alho e deixe dourar.
Jogue o tomate picado, a azeitona, cheiro verde e o extrato de tomate e refogue por algguns minutos. Coloque o frango e mexa até ficar tudo misturadinho.
Acrescente o creme de milho e o requeijão. Desligue o fogo.

Torta Salgada Fria

Purê

1kg de batata amassada
1 xícara de leite
2 c.sopa de manteiga
2 c.sopa de creme de leite

Modo de preparo

Cozinhe as batatas e quando estiverem molhinhas, escorra a água e amasse até formar um purê. Coloque na panela as batatas, o leite, a manteiga e creme de leite, mexa até começar a ferver.

Montagem

Quantidades por camada:

Maionese: 85gr
Purê: 130gr
Frango: 250gr
Cenoura ralada crua ou cozida: 35gr
Pão de forma : média de 5 unidades

Maionese e batata palha para decorar nas laterais e em cima como sua imaginação permitir.

Forma utilizada: Pão de forma 500gr (30x10x10)