

Thais Faria

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Curso completo e ilustrado

FINA PIPOCA

AGRIDOCES E SALGADAS

Complemente seu cardápio com pipocas agridoces e salgadas e venda muito mais

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Curso completo e ilustrado

FINA PIPOCA
AGRIDOCES E SALGADAS

Complemente seu cardápio com pipocas agridoces e salgadas e venda muito mais

SUMÁRIO

Fina Pipoca Gourmet

Direitos autorais 04
Apresentação pessoal..... 05
introdução..... 07
Então, sua espera terminou! 08
Informações preliminares fundamentais..... 09
Diferença entre agridoce e salgada..... 10
Receitas..... 12
Receitas agridoces..... 13
Receitas salgadas..... 39
Conclusão..... 54
Intagram..... 56

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

DIREITOS AUTORAIS

Fina Pipoca Gourmet

É ilegal reproduzir, duplicar ou transmitir qualquer parte deste documento por meio eletrônico ou formato impresso. A gravação desta publicação é estritamente proibida, bem como qualquer armazenamento deste documento, sem consentimento por escrito do editor.

Todos os direitos reservados. As informações fornecidas neste documento são declaradas verdadeiras e consistentes, e qualquer esponsabilidade, em termos de desatenção ou de outra forma, por qualquer uso ou abuso de quaisquer políticas, processos ou orientações contidas aqui são de responsabilidade única e absoluta do leitor destinatário.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Sob nenhuma circunstância qualquer responsabilidade legal ou culpa será mantida contra o editor por qualquer reparação, dano ou perda monetária devido às informações aqui contidas, seja direta ou indiretamente.

Os respectivos autores possuem todos os direitos autorais não detidos pela editora.

FINA PIPOCA GOURMET © Copyright - Todos os direitos reservados.

APRESENTAÇÃO PESSOAL

Fina Pipoca Gourmet

Muito prazer, eu me chamo Thaís, tenho 40 anos, sou apaixonadamente casada, mãe de duas princesas lindas e simpáticas, de 7 anos e 1 ano e 8 meses. Sou graduada em Direito, advogada por formação, mas a vida me mostrou meu real sentido e por isso acabei me transformando em Confeiteira por paixão.



Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Essa busca pelo meu verdadeiro "eu" que fazia meus olhos brilhar aconteceu com a chegada da minha primeira filha, Manuela, em 2015. Naquele momento não fazia o mínimo sentido deixar a minha filha após 3 meses para voltar a desempenhar um trabalho que não me completava e nem me fazia feliz. Foi então, que em meio a uma crise existencial e ao mesmo tempo uma redescoberta, a única opção que me vinha à cabeça gritando era: **CONFEITARIA!**

Decidi a partir de então fazer o que meu coração me chamava, segui para a maravilhosa estrada da vida chamada Confeitaria. A partir disso, fiz muitos Cursos, me dediquei demais, sempre fui autodidata em tudo o que me interesso e me proponho a fazer e assim fiz, por anos, aprendendo a trabalhar com bolos e doces para festas. E as encomendas foram surgindo como resultado de meu esforço e dedicação.

Enfim, encontrei por felicidade o motivo de estar aqui neste mundão...

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

INTRODUÇÃO

Fina Pipoca Gourmet

Bem-vindo ao e-book de Pipocas Gourmet Agridoces e Salgadas da Fina Pipoca! Neste guia, você será levado a uma jornada deliciosa e criativa, explorando uma variedade de sabores e combinações que transformarão a tradicional pipoca em algo irresistível.

Neste e-book, reunimos um conjunto de receitas cuidadosamente selecionadas, desenvolvidas para atender a todos os paladares e ocasiões. Se você é fã do contraste entre o doce e o salgado, encontrará uma variedade de pipocas gourmet agridoces, que combinam ingredientes doces e salgados em perfeita harmonia. Por outro lado, se você prefere sabores mais tradicionais, também apresentamos deliciosas opções de pipocas salgadas, com temperos e condimentos que vão te surpreender.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Então, prepare-se para explorar um mundo de sabores e texturas incríveis. Este e-book foi criado com muito carinho para todos aqueles que desejam surpreender suas famílias e amigos com pipocas gourmet excepcionais. Aproveite a leitura e, acima de tudo, aproveite cada mordida crocante e saborosa que essas receitas oferecem.

Prepare-se para saborear uma pipoca como você nunca experimentou antes!

ENTÃO, SUA ESPERA TERMINOU!

Fina Pipoca Gourmet

JÁ TEMOS NOSSAS RECEITAS DE PIPOCAS AGRIDOCES E SALGADAS!

Que maravilha ter você por aqui! Gratidão pela sua confiança. Seja muito bem vinda ao nosso conteúdo que com toda sinceridade, desejo que seja a cereja do bolo para coroar as suas vendas e turbinar suas encomendas de pipocas gourmets.

Que essa realmente seja a sua transformação e virada de chave para que seu negócio decole cada dia mais e mais!

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Mas não esqueça que o principal é PRATICAR, PERSISTIR e NÃO DESISTIR!

Bora se jogar neste universo maravilhoso e apaixonante das pipocas gourmets, junto comigo?

Mas antes, quero que responda em silêncio, o quanto essa frase é verdade para você no dia de hoje:

"Muitos de nós não estamos vivendo os nossos SONHOS, porque estamos vivendo os nossos medos".

Les Brown

INFORMAÇÕES PRELIMINARES FUNDAMENTAIS

Fina Pipoca Gourmet

É muito importante esclarecer, neste momento, que as pipocas gourmets levam essa denominação, pois são elaboradas e produzidas com ingredientes mais refinados e sofisticados, que também saem do conhecimento tradicional e popular.

Portanto, é fundamental que você ofereça degustação de seus sabores, para que as pessoas conheçam e apreciem cada vez mais suas pipocas diferentes e surpreendentes!

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Assim eu te garanto que sempre irá fidelizar seus clientes.

Neste material falaremos exclusivamente sobre as pipocas sabores agridoces e salgadas.

DIFERENÇA ENTRE AGRIDOCE E SALGADA

Fina Pipoca Gourmet

Pipocas Gourmets Agridoces: São feitas em sua base com açúcar e ingredientes salgados.

A origem da palavra vem da combinação do ácido e doce, por isso o agri – doce. Mas em nossa autoria, temos os ingredientes de saborização das pipocas acompanhados do caramelo feito com açúcar. Que é a base principal deste incrível sabor.

O milho normalmente utilizado para a produção das pipocas agridoces é o Mushroom, para facilitar a caramelização e a blindagem das pipocas.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Mas isso não é um impedimento para que você produza suas pipocas e faça suas encomendas, utilizando o milho Butterfly, caso este seja mais fácil de trabalhar em sua região.

Pipocas Gourmets Salgadas: São as pipocas mais simples se comparadas às agridoces, são produzidas com saborizações diferentes do convencional, mas também temos aqueles sabores clássicos que nunca vão sair de moda!

O milho utilizado é o Butterfly para facilitar a entrada das saborizações salgadas em suas arestas e deixar suas pipocas muito mais deliciosas.

Para a produção das pipocas agridoces você utilizará a Técnica de Caramelização Americana, a qual você estoura o milho Mushroom na pipoqueira elétrica ou na panela pipoqueira de manivela primeiramente e após isso faz o caramelo à parte, numa panela de fundo grosso, para não queimar seu caramelo. E assim, envolve todas as pipocas para receber posteriormente a saborização.

Dica: Caso queira acrescentar 1 colher de chá de essência de manteiga em todas as suas preparações de agridoces e salgadas, fique à vontade. Trará um aroma a mais delicioso para suas pipocas.

ATENÇÃO: É muito importante que você não pule nenhuma das etapas do processo de caramelização e principalmente, nas pipocas agridoces, que tome muito cuidado no controle da chama do seu fogão, pois se a chama for muito forte, pode vir A QUEIMAR O CARAMELO.

Cinei Fernandes da Silva
cdeiforcando.50@gmail.com

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

RECEITAS

Fina Pipoca Gourmet

RECEITAS AGRIDOCES

Fina Pipoca Gourmet

ATENÇÃO: Sempre deixe para adicionar o sal das suas receitas agridoces no final do caramelo, quando a temperatura já estiver por volta de 140 graus.

Pois o sal dificulta o processo de aumento de temperatura do caramelo. Fazendo isso no fim, seu caramelo chegará no ponto mais rapidamente e não correrá o risco de queimar ou cristalizar.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com



PIPOCA GOURMET AGRIDOCE SABOR DORITOS

Rendimento da receita: Aproximadamente 400g

Conservação: Em caixas hermeticamente fechadas ou sacos bem amarrados

Validade: até 30 dias

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Ingredientes:

- 300g de açúcar cristal
- 100g de glucose de milho
- 100 ml de água
- 20 ml de vinagre de álcool
- 15g de sal ou 10g de flor de sal
- 20g de manteiga (em temperatura ambiente)
- 5g de bicarbonato de sódio
- 70g de pipoca Mushroom já estourada e selecionada
- 100g de Salgadinho Doritos triturado grosseiramente
- *caso faça com milho Butterfly, utilize 60g de pipocas já estouradas.

Modo de Preparo:

Com a pipoqueira elétrica ou a panela pipoqueira de manivela, estoure 150g de milho para render a quantidade de aproximadamente 70g de pipoca pronta, sem caramelo.

Mise en place preparado.

1.Selecione as pipocas já estouradas utilizando 2 bandejas de plástico de açougueiro (com uma perfurada por cima) e faça como se fosse uma peneira de seleção de pipocas, retirando as que não estouraram ou as que estão muito pequenas. Aperte e pressione com as mãos umas nas outras, para ir aparando as arestas das mesmas para ter o resultado de pipocas bem redondinhas. Pese na quantidade da receita e reserve.

Cinei Fernandes da Silva
cinefernandes5@gmail.com

2.Tenha ao seu lado uma bacia com metade dos Doritos triturados e reserve a outra metade para jogar por cima das pipocas para soltar.

3.No fogão doméstico, utilize uma panela de pressão sem a tampa ou alguma panela de fundo bem grosso, de preferência de ferro para não queimar o fundo com o caramelo.

4.Coloque na panela todos os ingredientes, exceto a manteiga, o bicarbonato, o Doritos e as pipocas já estouradas.

6.Vá mexendo aos poucos, de vez em quando para checar a temperatura do caramelo.

6.Vá mexendo aos poucos, de vez em quando para checar a temperatura do caramelo.

Dica da Prô: Não mexa demais o caramelo. No início irá perceber que ele ainda está bem líquido e aos poucos a água vai evaporando e se formando em caramelo. Espere ele começar a ficar mais espesso para ir mexendo muito aos poucos, só para envolver todo caramelo e checar a temperatura. Atenção! O caramelo não é brigadeiro, quanto mais você mexe, mais chances você tem de cristalizar e açucarar as pipocas. Portanto, tenha paciência e cautela neste processo.

7.Quando a temperatura do caramelo chegar em 130 graus, adicione a manteiga. A temperatura irá cair, mas subirá gradativamente. Vá envolvendo o caramelo e checando a temperatura.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

8.Aos 145 graus abaixe o fogo para o médio e coloque o bicarbonato. Ele levantará uma espuma e começará a ficar na cor de guaraná. Certifique-se de que mexeu e envolveu todo o pó e agregue as pipocas já estouradas.

9.Neste momento, desligue o fogo e mexa as pipocas sempre com movimentos circulares uniformes, de baixo para cima, até perceber que todas as pipocas estão bem envolvidas pelo caramelo. Esta etapa deve ser bem realizada e não pode tomar muito tempo, para não correr o risco de açucarar o caramelo.

Dica da Prô: O vinagre entra na receita com a função de dificultar que o açúcar do caramelo americano se funda e cristalize. As chances de cristalizar as pipocas são muito reduzidas quando se utiliza este ingrediente coringa.

10. Jogue as pipocas na bacia e espalhe o Doritos restante sobre as pipocas. Com ajuda de uma colher e com luvas de vinil, vá ajudando com a colher a soltar as pipocas.

11.Distribua as pipocas numa forma de alumínio ou em uma bandeja de plástico de açougueiro. Com o auxílio de uma luva de vinil, para não se queimar, vá soltando uma das outras, em movimentos circulares para não quebrar seu caramelo, enquanto o caramelo ainda está morno e maleável. . Polvilhe sal por cima de todas elas e spray desmoldante.
Você perceberá que as pipocas estão frias quando o som delas é bem característico, estaladiço e crocante. Praticamente uma serenata para os ouvidos de uma pipoqueira...

Cinei Fernandes da Silva
cineifernandes5@gmail.com

12.Separe, depois de secas e frias, as pipocas caramelizadas, em um saco bem fechadinho ou em caixas com tampa hermética. Caso não possua, utilize a técnica de vedação com plástico antes de fechar a tampa.

Nesta técnica de caramelização americana, as pipocas caramelo podem ser armazenadas dentro ou fora da geladeira, muito bem vedadas para não pegar umidade.



PIPOCA GOURMET AGRIDOCE SABOR CEBOLA CRISPY E SALSA

Rendimento da receita: Aproximadamente 400g

Conservação: Em caixas hermeticamente fechadas ou sacos bem amarrados

Validade: até 30 dias

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes30@gmail.com

Ingredientes:

- 300g de açúcar cristal
- 100g de glucose de milho
- 100 ml de água
- 20 ml de vinagre de álcool
- 15g de sal ou 10g de flor de sal
- 5g de bicarbonato de sódio
- 10g de salsa desidratada
- 50g de cebola crispy
- 70g de pipoca Mushroom já estourada e selecionada
- *caso faça com milho Butterfly, utilize 60g de pipocas já estouradas.

Com a pipoqueira elétrica ou a panela pipoqueira de manivela, estoure 150g de milho para render a quantidade de aproximadamente 70g de pipoca pronta, sem caramelo.

Mise en place preparado.

1.Selecione as pipocas já estouradas utilizando 2 bandejas de plástico de açougueiro (com uma perfurada por cima) e faça como se fosse uma peneira de seleção de pipocas, retirando as que não estouraram ou as que estão muito pequenas. Aperte e pressione com as mãos umas nas outras, para ir aparando as arestas das mesmas para ter o resultado de pipocas bem redondinhas. Pese na quantidade da receita e reserve.

3.No fogão doméstico, utilize uma panela de pressão sem a tampa ou alguma panela de fundo bem grosso, de preferência de ferro para não queimar o fundo com o caramelo.

Cinei Fernandes da Silva
cineifernandes56@gmail.com

5.Com a colher de pau, envolva todos os ingredientes para agregar e começar a aquecer o caramelo.

Dica da Prô: Não utilize espátula de silicone pois irá derreter com a alta temperatura do caramelo e nem use colheres de alumínio, pois o caramelo aquecerá demais e poderá queimar as suas mãos.

6.Vá mexendo aos poucos, de vez em quando para checar a temperatura do caramelo.

Dica da Prô: Não mexa demais o caramelo. No início irá perceber que ele ainda está bem líquido e aos poucos a água vai evaporando e se formando em caramelo. Espere ele começar a ficar mais espesso para ir mexendo muito aos poucos, só para envolver todo caramelo e checar a temperatura. Atenção! O caramelo não é brigadeiro, quanto mais você mexe, mais chances você tem de cristalizar e açucarar as pipocas. Portanto, tenha paciência e cautela neste processo.

7.Quando a temperatura do caramelo chegar em 140 graus, adicione a salsa e a cebola. A temperatura irá cair, mas subirá gradativamente. Vá envolvendo o caramelo e checando a temperatura.

8.Aos 145 graus abaixe o fogo para o médio e coloque o bicarbonato. Ele levantará uma espuma e começará a ficar mais escuro. Certifique-se de que mexeu e envolveu todo o pó do bicarbonato e agregue as pipocas já estouradas.

Cinéri Fernandes da Silva
cinériformurdeli@gmail.com

9.Neste momento, desligue o fogo e mexa as pipocas sempre com movimentos circulares uniformes, de baixo para cima, até perceber que todas as pipocas estão bem envolvidas pelo caramelo. Esta etapa deve ser bem realizada e não pode tomar muito tempo, para não correr o risco de açucarar o caramelo.

Dica da Prô: O vinagre entra na receita com a função de dificultar que o açúcar do caramelo americano se funda e cristalize. As chances de cristalizar as pipocas são muito reduzidas quando se utiliza este ingrediente coringa.

11.Distribua as pipocas numa forma de alumínio ou em uma bandeja de plástico de açougueiro. Com o auxílio de uma luva de vinil, para não se queimar, vá soltando uma das outras, em movimentos circulares para não quebrar seu caramelo enquanto o caramelo ainda está morno e maleável. Polvilhe sal por cima de todas elas e spray desmoldante

Você perceberá que as pipocas estão frias quando o som delas é bem característico, estaladiço e crocante. Praticamente uma serenata para os ouvidos de uma pipoqueira...

12.Separe, depois de secas e frias, as pipocas caramelizadas, em um saco bem fechadinho ou em caixas com tampa hermética. Caso não possua, utilize a técnica de vedação com plástico antes de fechar a tampa.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Nesta técnica de caramelização americana, as pipocas caramelo podem ser armazenadas dentro ou fora da geladeira, muito bem vedadas para não pegar umidade.



IPOCA GOURMET AGRIDOCE MOSTARDA E MEL

Rendimento da receita: Aproximadamente 400g

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes3@gmail.com

Conservação: Em caixas hermeticamente fechadas ou sacos bem amarrados

Validade: até 30 dias

Ingredientes:

- 250g de açúcar cristal
- 100g de glucose de milho
- 100 ml de água
- 20 ml de vinagre de álcool
- 15g de sal ou 10g de flor de sal
- 5g de Chimichurri e 5g de pimenta do reino (opcional)
- 5g de bicarbonato de sódio
- 50g de mel
- 100g de mostarda amarela (aqueça 30 segundos no microondas)
- 70g de pipoca Mushroom já estourada e selecionada
- *caso faça com milho Butterfly, utilize 60g de pipocas já estouradas.

Mise en place preparado.

1.Selecione as pipocas já estouradas utilizando 2 bandejas de plástico de açougueiro (com uma perfurada por cima) e faça como se fosse uma peneira de seleção de pipocas, retirando as que não estouraram ou as que estão muito pequenas. Aperte e pressione com as mãos umas nas outras, para ir aparando as arestas das mesmas para ter o resultado de pipocas bem redondinhas. Pese na quantidade da receita e reserve.

3.No fogão doméstico, utilize uma panela de pressão sem a tampa ou alguma panela de fundo bem grosso, de preferência de ferro para não queimar o fundo com o caramelo.

5.Com a colher de pau, envolva todos os ingredientes para agregar e começar a aquecer o caramelo.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Dica da Prô: Não utilize espátula de silicone pois irá derreter com a alta temperatura do caramelo e nem use colheres de alumínio, pois o caramelo aquecerá demais e poderá queimar as suas mãos.

6.Vá mexendo aos poucos, de vez em quando para checar a temperatura do caramelo

Dica da Prô: Não mexa demais o caramelo. No início irá perceber que ele ainda está bem líquido e aos poucos a água vai evaporando e se formando em caramelo. Espere ele começar a ficar mais espesso para ir mexendo muito aos poucos, só para envolver todo caramelo e checar a temperatura. Atenção! O caramelo não é brigadeiro, quanto mais você mexe, mais chances você tem de cristalizar e açucarar as pipocas. Portanto, tenha paciência e cautela neste processo.

7.Quando a temperatura do caramelo chegar em 140 graus, adicione o chimichurri com a pimenta e a mostarda aquecida. A temperatura irá cair, mas subirá gradativamente. Vá envolvendo o caramelo e checando a temperatura. Muito cuidado nessa etapa com o controle da chama de seu fogão, para não queimar o caramelo.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes56@gmail.com

8. Aos 145 até 147 graus abaixe o fogo para o médio e coloque o bicarbonato. Ele levantará uma espuma e começará a ficar mais escuro. Certifique-se de que mexeu e envolveu todo o pó do bicarbonato e agregue as pipocas já estouradas.

9.Neste momento, desligue o fogo e mexa as pipocas sempre com movimentos circulares uniformes, de baixo para cima, até perceber que todas as pipocas estão bem envolvidas pelo caramelo. Esta etapa deve ser bem realizada e não pode tomar muito tempo, para não correr o risco de açucarar o caramelo.

Dica da Prô: O vinagre entra na receita com a função de dificultar que o açúcar do caramelo americano se funda e cristalize. As chances de cristalizar as pipocas são muito reduzidas quando se utiliza este ingrediente coringa.

11.Distribua as pipocas numa forma de alumínio ou em uma bandeja de plástico de açougueiro. Com o auxílio de uma luva de vinil, para não se queimar, vá soltando uma das outras, em movimentos circulares para não quebrar seu caramelo, enquanto o caramelo ainda está morno e maleável. Polvilhe sal por cima de todas elas e spray desmoldante.

Você perceberá que as pipocas estão frias quando o som delas é bem característico, estaladiço e crocante. Praticamente uma serenata para os ouvidos de uma pipoqueira...

12.Separe, depois de secas e frias, as pipocas caramelizadas, em um saco bem fechadinho ou em caixas com tampa hermética. Caso não possua, utilize a técnica de vedação com plástico antes de fechar a tampa.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Nesta técnica de caramelização americana, as pipocas caramelo podem ser armazenadas dentro ou fora da geladeira, muito bem vedadas para não pegar umidade.



PIPOCA GOURMET AGRIDOCE – BARBECUE

Rendimento da receita: Aproximadamente 400g

Conservação: Em caixas hermeticamente fechadas ou sacos bem amarrados

Validade: até 30 dias

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes30@gmail.com

Ingredientes:

- 250g de açúcar cristal
- 100g de glucose de milho
- 100 ml de água
- 20 ml de vinagre de álcool
- 15g de sal ou 10g de flor de sal
- 5g de bicarbonato de sódio
- 50g de cebola crispy (opcional)
- 10g de fumaça líquida ou em pó (opcional)
- 150g de molho barbecue (aqueça 30 segundos no microondas)
- 70g de pipoca Mushroom já estourada e selecionada
- *caso faça com milho Butterfly, utilize 60g de pipocas já estouradas.

Modo de Preparo

Mise en place preparado.

1. Selecione as pipocas já estouradas utilizando 2 bandejas de plástico de açougueiro (com uma perfurada por cima) e faça como se fosse uma peneira de seleção de pipocas, retirando as que não estouraram ou as que estão muito pequenas. Aperte e pressione com as mãos umas nas outras, para ir aparando as arestas das mesmas para ter o resultado de pipocas bem redondinhas. Pese na quantidade da receita e reserve.

3.No fogão doméstico, utilize uma panela de pressão sem a tampa ou alguma panela de fundo bem grosso, de preferência de ferro para não queimar o fundo com o caramelo.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

5.Com a colher de pau, envolva todos os ingredientes para agregar e começar a aquecer o caramelo.

Dica da Prô: Não utilize espátula de silicone pois irá derreter com a alta temperatura do caramelo e nem use colheres de alumínio, pois o caramelo aquecerá demais e poderá queimar as suas mãos.

6.Vá mexendo aos poucos, de vez em quando para checar a temperatura do caramelo.

Dica da Prô: Não mexa demais o caramelo. No início irá perceber que ele ainda está bem líquido e aos poucos a água vai evaporando e se formando em caramelo. Espere ele começar a ficar mais espesso para ir mexendo muito aos poucos, só para envolver todo caramelo e checar a temperatura. Atenção! O caramelo não é brigadeiro, quanto mais você mexe, mais chances você tem de cristalizar e açucarar as pipocas. Portanto, tenha paciência e cautela neste processo.

7.Quando a temperatura do caramelo chegar em 130 graus, adicione o molho barbecue aquecido juntamente com a fumaça líquida. A temperatura irá cair, mas subirá gradativamente. Vá envolvendo o caramelo e checando a temperatura. Muito cuidado nessa etapa com o controle da chama de seu fogão, para não queimar o caramelo.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

8.Aos 145 até 147 graus abaixe o fogo para o médio e coloque o bicarbonato. Ele levantará uma espuma e começará a ficar mais escuro. Certifique-se de que mexeu e envolveu todo o pó do bicarbonato e agregue as pipocas já estouradas.

9.Neste momento, desligue o fogo e mexa as pipocas sempre com movimentos circulares uniformes, de baixo para cima, até perceber que todas as pipocas estão bem envolvidas pelo caramelo. Esta etapa deve ser bem realizada e não pode tomar muito tempo, para não correr o risco de açucarar o caramelo.

Dica da Prô: O vinagre entra na receita com a função de dificultar que o açúcar do caramelo americano se funda e cristalize. As chances de cristalizar as pipocas são muito reduzidas quando se utiliza este ingrediente coringa.

11.Distribua as pipocas numa forma de alumínio ou em uma bandeja de plástico de açougueiro. Com o auxílio de uma luva de vinil, para não se queimar, vá soltando uma das outras, em movimentos circulares para não quebrar seu caramelo, enquanto ainda está morno e maleável.

Polvilhe sal por cima de todas elas e spray desmoldante. Você perceberá que as pipocas estão frias quando o som delas é bem característico, estaladiço e crocante. Praticamente uma serenata para os ouvidos de uma pipoqueira...

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

12.Separe, depois de secas e frias, as pipocas caramelizadas, em um saco bem fechadinho ou em caixas com tampa hermética. Caso não possua, utilize a técnica de vedação com plástico antes de fechar a tampa.

Nesta técnica de caramelização americana, as pipocas caramelo podem ser armazenadas dentro ou fora da geladeira, muito bem vedadas para não pegar umidade.



PIPOCA GOURMET AGRIDOCE COUVE CROCANTE E TORRESMO

Rendimento da receita: Aproximadamente 400g

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes30@gmail.com

Conservação: Em caixas hermeticamente fechadas ou sacos bem amarrados

Validade: até 30 dias

Ingredientes:

- 250g de açúcar cristal
- 100g de glucose de milho
- 100 ml de água
- 20 ml de vinagre de álcool
- 15g de sal ou 10g de flor de sal
- 5g de bicarbonato de sódio
- 20g de couve crispy (frita em óleo quente)
- 10g de chimichurri com 10g de colorífico (opcional)
- 40g de margarina 80% de gordura (lipídeos)
- 40g de torresmo em salgadinho (pururuca)
- 70g de pipoca Mushroom já estourada e selecionada
- *caso faça com milho Butterfly, utilize 60g de pipocas já estouradas.

Com a pipoqueira elétrica ou a panela pipoqueira de manivela, estoure 150g de milho para render a quantidade de aproximadamente 70g de pipoca pronta, sem caramelo.

Corte as folhas de couve em espessura bem finas e após isso, frite em óleo quente para que fiquem crocantes. Reserve.

Mise en place preparado.

1.Selecione as pipocas já estouradas utilizando 2 bandejas de plástico de açougueiro (com uma perfurada por cima) e faça como se fosse uma peneira de seleção de pipocas, retirando as que não estouraram ou as que estão muito pequenas. Aperte e pressione com as mãos umas nas outras, para ir aparando as arestas das mesmas para ter o resultado de pipocas bem redondinhas. Pese na quantidade da receita e reserve.

Cinei Fernandes da Silva
cineifernandes5@gmail.com

3.No fogão doméstico, utilize uma panela de pressão sem a tampa ou alguma panela de fundo bem grosso, de preferência de ferro para não queimar o fundo com o caramelo.

5.Com a colher de pau, envolva todos os ingredientes para agregar e começar a aquecer o caramelo.

Dica da Prô: Não utilize espátula de silicone pois irá derreter com a alta temperatura do caramelo e nem use colheres de alumínio, pois o caramelo aquecerá demais e poderá queimar as suas mãos.

6.Vá mexendo aos poucos, de vez em quando para checar a temperatura do caramelo.

Dica da Prô: Não mexa demais o caramelo. No início irá perceber que ele ainda está bem líquido e aos poucos a água vai evaporando e se formando em caramelo. Espere ele começar a ficar mais espesso para ir mexendo muito aos poucos, só para envolver todo caramelo e checar a temperatura. Atenção! O caramelo não é brigadeiro, quanto mais você mexe, mais chances você tem de cristalizar e açucarar as pipocas. Portanto, tenha paciência e cautela neste processo.

7.Quando a temperatura do caramelo chegar em 140 graus, adicione os temperos e o sal. Vá envolvendo o caramelo e checando a temperatura. Muito cuidado nessa etapa com o controle da chama de seu fogão, para não queimar o caramelo.

Cinei Fernandes da Silva
cleifernandes5@gmail.com

8.Aos 145 até 147 graus abaixe o fogo para o médio e coloque o bicarbonato. Ele levantará uma espuma. Certifique-se de que mexeu e envolveu todo o pó do bicarbonato e agregue o torresmo por fim, mexendo para caramelizar.

9.Neste momento, desligue o fogo, agregue as pipocas e mexa sempre com movimentos circulares uniformes, de baixo para cima, até perceber que todas as pipocas estão bem envolvidas pelo caramelo. Esta etapa deve ser bem realizada e não pode tomar muito tempo, para não correr o risco de açucarar o caramelo. Adicione a couve crispy e mexa bem para uniformizar.

6.Vá mexendo aos poucos, de vez em quando para checar a temperatura do caramelo.

Dica da Prô: Não mexa demais o caramelo. No início irá perceber que ele ainda está bem líquido e aos poucos a água vai evaporando e se formando em caramelo. Espere ele começar a ficar mais espesso para ir mexendo muito aos poucos, só para envolver todo caramelo e checar a temperatura. Atenção! O caramelo não é brigadeiro, quanto mais você mexe, mais chances você tem de cristalizar e açucarar as pipocas. Portanto, tenha paciência e cautela neste processo.

7.Quando a temperatura do caramelo chegar em 140 graus, adicione os temperos e o sal. Vá envolvendo o caramelo e checando a temperatura. Muito cuidado nessa etapa com o controle da chama de seu fogão, para não queimar o caramelo.

Cinei Fernandes da Silva
cleifernandes5@gmail.com

8.Aos 145 até 147 graus abaixe o fogo para o médio e coloque o bicarbonato. Ele levantará uma espuma. Certifique-se de que mexeu e envolveu todo o pó do bicarbonato e agregue o torresmo por fim, mexendo para caramelizar.

9.Neste momento, desligue o fogo, agregue as pipocas e mexa sempre com movimentos circulares uniformes, de baixo para cima, até perceber que todas as pipocas estão bem envolvidas pelo caramelo. Esta etapa deve ser bem realizada e não pode tomar muito tempo, para não correr o risco de açucarar o caramelo. Adicione a couve crispy e mexa bem para uniformizar.

Dica da Prô: O vinagre entra na receita com a função de dificultar que o açúcar do caramelo americano se funda e cristalize. As chances de cristalizar as pipocas são muito reduzidas quando se utiliza este ingrediente coringa.

11.Distribua as pipocas numa forma de alumínio ou em uma bandeja de plástico de açougueiro. Com o auxílio de uma luva de vinil, para não se queimar, vá soltando uma das outras, em movimentos circulares para não quebrar o caramelo, enquanto ainda está morno e maleável. Polvilhe sal por cima de todas elas e spray desmoldante.

Você perceberá que as pipocas estão frias quando o som delas é bem característico, estaladiço e crocante. Praticamente uma serenata para os ouvidos de uma pipoqueira...

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

12.Separe, depois de secas e frias, as pipocas caramelizadas, em um saco bem fechadinho ou em caixas com tampa hermética. Caso não possua, utilize a técnica de vedação com plástico antes de fechar a tampa.

Nesta técnica de caramelização americana, as pipocas caramelo podem ser armazenadas dentro ou fora da geladeira, muito bem vedadas para não pegar umidade.



PIPOCA GOURMET AGRIDOCE CHEDDAR E BACON

Rendimento da receita: Aproximadamente 400g

Conservação: Em caixas hermeticamente fechadas ou sacos bem amarrados

Validade: até 30 dias

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Ingredientes:

- 250g de açúcar cristal
- 100g de glucose de milho
- 100 ml de água
- 20 ml de vinagre de álcool
- 15g de sal ou 10g de flor de sal
- 5g de bicarbonato de sódio
- 10g de mix de chimichurri, pimenta do reino e páprica defumada
- 30g de bacon cortados em fatias bem fininhas
- 20ml de gordura que sobrou da fritura do bacon (opcional)
- 100g de queijo tipo Cheddar pastoso em bisnaga (aqueça 30 segundos no microondas)
- 70g de pipoca Mushroom já estourada e selecionada
- *caso faça com milho Butterfly, utilize 60g de pipocas já estouradas.

Modo de Preparo:

Com a pipoqueira elétrica ou a panela pipoqueira de manivela, estoure 150g de milho para render a quantidade de aproximadamente 70g de pipoca pronta, sem caramelo.

Mise en place preparado.

1.Selecione as pipocas já estouradas utilizando 2 bandejas de plástico de açougueiro (com uma perfurada por cima) e faça como se fosse uma peneira de seleção de pipocas, retirando as que não estouraram ou as que estão muito pequenas. Aperte e pressione com as mãos umas nas outras, para ir aparando as arestas das mesmas para ter o resultado de pipocas bem redondinhas. Pese na quantidade da receita e reserve.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

3.No fogão doméstico, utilize uma panela de pressão sem a tampa ou alguma panela de fundo bem grosso, de preferência de ferro para não queimar o fundo com o caramelo.

5.Com a colher de pau, envolva todos os ingredientes para agregar e começar a aquecer o Caramelo, menos o Cheddar , o bicarbonato, o bacon e as pipocas.

Dica da Prô: Não utilize espátula de silicone pois irá derreter com a alta temperatura do caramelo e nem use colheres de alumínio, pois o caramelo aquecerá demais e poderá queimar as suas mãos.

6.Vá mexendo aos poucos, de vez em quando para checar a temperatura do caramelo

Dica da Prô: Não mexa demais o caramelo. No início irá perceber que ele ainda está bem líquido e aos poucos a água vai evaporando e se formando em caramelo. Espere ele começar a ficar mais espesso para ir mexendo muito aos poucos, só para envolver todo caramelo e checar a temperatura. Atenção! O caramelo não é brigadeiro, quanto mais você mexe, mais chances você tem de cristalizar e açucarar as pipocas. Portanto, tenha paciência e cautela neste processo.

7.Quando a temperatura do caramelo chegar em 148 graus, adicione o queijo Cheddar aquecido. A temperatura irá cair, mas subirá gradativamente. Vá envolvendo o caramelo e checando a temperatura. Acrescente a gordura do bacon que sobrou da fritura. Muito cuidado nessa etapa com o controle da chama de seu fogão, para não queimar o caramelo.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

8.O queijo Cheddar , por ser bem espesso e pastoso, torna o processo de caramelização bem mais lento. Por esse motivo, para não correr o risco de queimar o caramelo, aos 140 graus abaixe o fogo para o médio e coloque o bicarbonato. Ele levantará uma espuma e começará a ficar mais escuro. Agregue o bacon e envolva bem.

9.Neste momento, desligue o fogo, agregue as pipocas e mexa sempre com movimentos circulares uniformes, de baixo para cima, até perceber que todas as pipocas estão bem envolvidas pelo caramelo. Esta etapa deve ser bem realizada e não pode tomar muito tempo, para não correr o risco de açucarar o caramelo.

Dica da Prô: O vinagre entra na receita com a função de dificultar que o açúcar do caramelo americano se funda e cristalize. As chances de cristalizar as pipocas são muito reduzidas quando se utiliza este ingrediente coringa.

11.Distribua as pipocas numa forma de alumínio ou em uma bandeja de plástico de açougueiro. Com o auxílio de uma luva de vinil, para não se queimar, vá soltando uma das outras, em movimentos circulares para não quebrar o caramelo, enquanto ainda está morno e maleável. Polvilhe sal por cima de todas elas e spray desmoldante.

Você perceberá que as pipocas estão frias quando o som delas é bem característico, estaladiço e crocante. Praticamente uma serenata para os ouvidos de uma pipoqueira...

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

12.Separe, depois de secas e frias, as pipocas caramelizadas, em um saco bem fechadinho ou em caixas com tampa hermética. Caso não possua, utilize a técnica de vedação com plástico antes de fechar a tampa.

Nesta técnica de caramelização americana, as pipocas caramelo podem ser armazenadas dentro ou fora da geladeira, muito bem vedadas para não pegar umidade.

RECEITAS SALGADAS

Fina Pipoca Gourmet

Sempre dê preferência para utilização de milho Butterfly nas receitas das pipocas salgadas, neste caso o resultado final fica muito melhor se utilizar este tipo de milho.

Recomendamos que deixe para fazer as receitas salgadas sempre bem próximo da entrega da encomenda.

Embale muito bem, as pipocas já frias, sem que haja o calor da chama do fogão e do forno, pois aqui elas fatalmente podem murchar se embaladas com vapor. Embale muito bem para conservar melhor.

Ciriel Fernandes da Silva



PIPOCA SALGADA SABOR CEBOLA E SALSA

Rendimento da receita: Aproximadamente 100g

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes30@gmail.com

Conservação: Em caixas hermeticamente fechadas ou sacos bem amarrados

Validade: até 03 dias

Ingredientes:

- 100g de milho
- 30g de margarina 80% de gordura (lipídeos)
- 10g de cebola em pó
- 2g de cúrcuma em pó (opcional)
- 10g de salsa desidratada
- Sal à gosto
- Ajinomoto à gosto (opcional)

Modo de Preparo:

Aqueça por 30 segundos o milho no microondas para facilitar o tempo de estouro na pipoqueira. Na panela pipoqueira de manivela, derreta a margarina.

Assim que a margarina já estiver bem derretida, jogue 3 milhos para testar o momento correto de estouro. Quando o primeiro milho estourar, jogue o restante dos milhos e a aguarde o próximo milho estourar.

Aqui o ideal é fazer na chama mais potente de seu fogão doméstico. Assim que estourar, adicione os temperos em pó e tampe a panela, girando sempre a manivela para não correr o risco de queimar o fundo da panela e nem as pipocas.

Cinei Fernandes da Silva
cinei.fernandes5@gmail.com

Ouça todas as pipocas estourarem e quando o som do estouro entre uma pipoca e outra estiver em mais de 3 segundos, desligue o fogo. Adicione as pipocas estouradas em uma assadeira e polvilhe sal à gosto e Ajinomoto, caso queira.

Para que suas pipocas fiquem mais crocantes e sequinhas por mais tempo, coloque a assadeira no forno por 5 minutos, em temperatura de 180 graus.

Retire do forno, aguarde esfriar por completo e embale. Essas pipocas, por estarem em seu pleno estado natural, não podem ficar em contato com o ar e umidade por muito tempo, pois a durabilidade é muito pequena.



PIPOCA SALGADA SABOR ALHO, CEBOLA E SALSA

Rendimento da receita: Aproximadamente 100 g

Conservação: Em caixas hermeticamente fechadas ou sacos bem amarrados

Validade: até 03 dias

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes30@gmail.com

Ingredientes:

- 100g de milho
- 30g de margarina 80% de gordura (lipídeos)
- 10g de tempero alho, cebola e salsa desidratados
- Sal à gosto
- Ajinomoto à gosto (opcional)

Modo de Preparo:

Aqueça por 30 segundos o milho no microondas para facilitar o tempo de estouro na pipoqueira. Na panela pipoqueira de manivela, derreta a margarina. Assim que a margarina já estiver bem derretida, jogue 3 milhos para testar o momento correto de estouro.

Quando o primeiro milho estourar, jogue o restante dos milhos e a aguarde o próximo milho estourar. Aqui o ideal é fazer na chama mais potente de seu fogão doméstico.

Assim que estourar, adicione os temperos e tampe a panela, girando sempre a manivela para não correr o risco de queimar o fundo da panela e nem as pipocas.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Ouça todas as pipocas estourarem e quando o som do estouro entre uma pipoca e outra estiver em mais de 3 segundos, desligue o fogo. Adicione as pipocas estouradas em uma assadeira e polvilhe sal à gosto e Ajinomoto, caso queira.

Para que suas pipocas fiquem mais crocantes e sequinhas por mais tempo, coloque a assadeira no forno por 5 minutos, em temperatura de 180 graus.

Retire do forno, aguarde esfriar por completo e embale. Essas pipocas, por estarem em seu pleno estado natural, não podem ficar em contato com o ar e umidade por muito tempo, pois a durabilidade é muito pequena.



PIPOCA SALGADA SABOR PARMESÃO E ORÉGANO

Rendimento da receita: Aproximadamente 100g

Conservação: Em caixas herméticamente fechadas ou sacos bem amarrados

Validade: até 03 dias

Cirlei Fernandes da Silva

Ingredientes:

- 100g de milho
- 30g de margarina 80% de gordura (lipídeos)
- 30g de queijo parmesão ralado (dê preferência ao queijo natural)
- 10g de oréganos
- Sal à gosto
- Ajinomoto à gosto (opcional)

Modo de Preparo:

Aqueça por 30 segundos o milho no microondas para facilitar o tempo de estouro na pipoqueira. Na panela pipoqueira de manivela, derreta a margarina. Assim que a margarina já estiver bem derretida, jogue 3 milhos para testar o momento correto de estouro.

Quando o primeiro milho estourar, jogue o restante dos milhos e a aguarde o próximo milho estourar. Aqui o ideal é fazer na chama mais potente de seu fogão doméstico. Assim que estourar, adicione os temperos e tampe a panela, girando sempre a manivela para não correr o risco de queimar o fundo da panela e nem as pipocas.

Ouça todas as pipocas estourarem e quando o som do estouro entre uma pipoca e outra estiver em mais de 3 segundos, desligue o fogo. Adicione as pipocas estouradas em uma assadeira e polvilhe sal à gosto e Ajinomoto, caso queira. Após, adicione o queijo parmesão ralado por cima.

Cinei Fernandes da Silva
cinei.fernandes5@gmail.com

Para que suas pipocas fiquem mais crocantes e sequinhas e também seu queijo derreta sobre as pipocas, coloque a assadeira no forno por 5 minutos, em temperatura de 180 graus.

Retire do forno, aguarde esfriar por completo e embale. Essas pipocas, por estarem em seu pleno estado natural, não podem ficar em contato com o ar e umidade por muito tempo, pois a durabilidade é muito pequena.



PIPOCA SALGADA SABOR AZEITE E ERVAS FINAS

Rendimento da receita: Aproximadamente 100g

Conservação: Em caixas herméticamente fechadas ou sacos bem amarrados

Validade: até 03 dias

Cirlei Fernandes da Silva

Ingredientes:

- 100g de milho
- 30g de margarina 80% de gordura (lipídeos)
- 30ml de azeite extra virgem (de boa qualidade e que não seja misturado com óleo de soja)
- 10g de ervas finas (compradas já preparadas em casas de produtos naturais e cerealistas)
- Sal à gosto
- Ajinomoto à gosto (opcional)

Modo de Preparo:

Aqueça por 30 segundos o milho no microondas para facilitar o tempo de estouro na pipoqueira.

Na panela pipoqueira de manivela, derreta a margarina. Assim que a margarina já estiver bem derretida, jogue 3 milhos para testar o momento correto de estouro. Quando o primeiro milho estourar, jogue o restante dos milhos e a aguarde o próximo milho estourar.

Aqui o ideal é fazer na chama mais potente de seu fogão doméstico. Assim que estourar, adicione os temperos e o azeite, tampe a panela, girando sempre a manivela para não correr o risco de queimar o fundo da panela e nem as pipocas.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Ouça todas as pipocas estourarem e quando o som do estouro entre uma pipoca e outra estiver em mais de 3 segundos, desligue o fogo. Adicione as pipocas estouradas em uma assadeira e polvilhe sal à gosto e Ajinomoto, caso queira.

Para que suas pipocas fiquem mais crocantes e sequinhas, coloque a assadeira no forno por 5 minutos, em temperatura de 180 graus. Retire do forno, aguarde esfriar por completo e embale.

Essas pipocas, por estarem em seu pleno estado natural, não podem ficar em contato com o ar e umidade por muito tempo, pois a durabilidade é muito pequena.



PIPOCA SALGADA SABOR QUEIJO E BACON

Rendimento da receita: Aproximadamente 100g

Conservação: Em caixas hermeticamente fechadas ou sacos bem amarrados

Validade: até 03 dias

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Ingredientes:

- 100g de milho
- 30g de margarina 80% de gordura (lipídeos)
- 30g de bacon cortado em tirinhas e frito
- 20ml de gordura do bacon
- 50g de queijo parmesão frito
- 10g de bacon em pó (opcional)
- Sal à gosto
- Ajinomoto à gosto (opcional)

Modo de Preparo:

Prepare algumas horas de antecedência o queijo parmesão para fritura. Corte em cubinhos e coloque em um recipiente cobrindo de sal grosso. Tampe e leve para a geladeira para desidratar o queijo.

Após 6 horas, retire os queijos do recipiente, lave em água corrente e seque bem com papel toalha.

Frite e reserve.
Frite o bacon em tirinhas finas.
Reserve.

Aqueça por 30 segundos o milho no microondas para facilitar o tempo de estouro na pipoqueira.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Na panela pipoqueira de manivela, derreta a margarina.

Assim que a margarina já estiver bem derretida, jogue 3 milhos para testar o momento correto de estouro.

Quando o primeiro milho estourar, jogue o restante dos milhos e a aguarde o próximo milho estourar.

Aqui o ideal é fazer na chama mais potente de seu fogão doméstico.

Assim que estourar, adicione a gordura do bacon e o bacon em pó, tampe a panela, girando sempre a manivela para não correr o risco de queimar o fundo da panela e nem as pipocas.

Ouça todas as pipocas estourarem e quando o som do estouro entre uma pipoca e outra estiver em mais de 3 segundos, desligue o fogo.

Adicione as pipocas estouradas em uma assadeira e polvilhe sal à gosto e Ajinomoto, caso queira. Adicione o queijo e o bacon.

Nesta receita o ideal é que não coloque o queijo e nem o bacon para secar no forno. Somente as pipocas. Para que eles não passem do ponto.

Para que suas pipocas fiquem mais crocantes e sequinhas, coloque a assadeira no forno por 5 minutos, em temperatura de 180 graus.

Cinei Fernandes da Silva
cineifernandes5@gmail.com

Retire do forno, aguarde esfriar por completo e embale.

Essas pipocas, por estarem em seu pleno estado natural, não podem ficar em contato com o ar e umidade por muito tempo, pois a durabilidade é muito pequena.

4.Coloque na panela todos os ingredientes, exceto o bicarbonato e as pipocas já estouradas.

5.Com a colher de pau, envolva todos os ingredientes para agregar e começar a aquecer o caramelo.

Dica da Prô: Não utilize espátula de silicone pois irá derreter com a alta temperatura do caramelo e nem use colheres de alumínio, pois o caramelo aquecerá demais e poderá queimar as suas mãos.

6.Vá mexendo aos poucos, de vez em quando para checar a temperatura do caramelo.

Dica da Prô: Não mexa demais o caramelo. No início irá perceber que ele ainda está bem líquido e aos poucos a água vai evaporando e se formando em caramelo. Espere ele começar a ficar mais espesso para ir mexendo muito aos poucos, só para envolver todo caramelo e checar a temperatura. Atenção! O caramelo não é brigadeiro, quanto mais você mexe, mais chances você tem de cristalizar e açucarar as pipocas. Portanto, tenha paciência e cautela neste processo.

Cirlei Fernandes da Silva
jcirlefernandes5@gmail.com

7.Quando a temperatura do caramelo já estiver próxima dos 140 graus, vá envolvendo e checando a temperatura.

8.Aos 145 graus abaixe o fogo para o médio e coloque o bicarbonato. Ele levantará uma espuma e começará a ficar na cor de guaraná. Certifique-se de que mexeu e envolveu todo o pó e agregue as pipocas já estouradas.

9.Neste momento, desligue o fogo e mexa as pipocas sempre com movimentos circulares uniformes, de baixo para cima, até perceber que todas as pipocas estão bem envolvidas pelo caramelo. Esta etapa deve ser bem realizada e não pode tomar muito tempo, para não correr o risco de açucarar o caramelo. (Caso seja necessário, neste momento, espirre um pouquinho de desmoldante para já ir soltando as pipocas desde a panela).

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Dica da Prô: O vinagre entra na receita com a função de dificultar que o açúcar do caramelo americano se funda e cristalize. As chances de cristalizar as pipocas são muito reduzidas quando se utiliza este ingrediente coringa.

10.Jogue as pipocas na bacia, tampe e chacoalhe em movimentos vigorosos até que ouça as pipocas soltando dentro do recipiente. Muito cuidado para não se queimar!

11.Distribua as pipocas numa forma de alumínio ou em uma bandeja de plástico de açougueiro. Com o auxílio de uma luva de silicone, para não se queimar, vá soltando uma das outras enquanto o caramelo ainda está morno e maleável.
Você perceberá que as pipocas estão frias quando o som delas é bem característico, estaladiço e crocante. Praticamente uma serenata para os ouvidos de uma pipoqueira...

12.Separe, depois de secas e frias, as pipocas caramelizadas, em um saco bem fechadinho ou em caixas com tampa hermética. Caso não possua, utilize a técnica de vedação com plástico antes de fechar a tampa.

Nesta técnica de caramelização americana, as pipocas caramelo podem ser armazenadas dentro ou fora da geladeira, muito bem vedadas para não pegar umidade.

Cinei Fernandes da Silva
cineifernandes5@gmail.com

CONCLUSÕES

Fina Pipoca Gourmet

Chegamos ao fim deste e-book de Pipocas Gourmet Agridoces e Salgadas, e esperamos que você tenha se inspirado e descoberto novos horizontes gastronômicos. Ao longo dessas páginas, exploramos uma infinidade de sabores, combinações e técnicas que transformaram a simples pipoca em um petisco gourmet de dar água na boca.

Nossas receitas, cuidadosamente selecionadas, foram criadas para despertar sua criatividade na cozinha. Seja experimentando as pipocas agridoces, onde o contraste entre doce e salgado se encontra em cada mordida, ou mergulhando nas opções salgadas com temperos e condimentos surpreendentes, cada receita foi desenvolvida para trazer uma experiência única de sabor e textura.

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com

Esperamos que você tenha encontrado neste e-book uma fonte de inspiração para criar suas próprias variações e personalizar as receitas de acordo com suas preferências. Lembre-se de que a pipoca é um canvas em branco, esperando para ser preenchido com sabores inovadores e combinações ousadas. Sinta-se livre para experimentar, testar novos ingredientes e compartilhar suas descobertas com outras pessoas.

Agradecemos por ter nos acompanhado nesta jornada e desejo que cada pipoca que você prepare seja repleta de sabor, crocância e alegria. Que você se inspire a explorar novos horizontes na cozinha e a criar suas próprias obras-primas gourmet.

A você que está lendo este material. Obrigada pela confiança depositada em mim.

Deus te abençoe e traga abundância para sua vida.

“FAÇA O QUE VOCÊ PODE COM O QUE VOCÊ TEM, ONDE VOCÊ ESTIVER”.

ROOSEVELT

Thaís Faria

Fina Pipoca Gourmet

Cirlei Fernandes da Silva
cirleifernandes5@gmail.com



PARA MAIS INFORMAÇÕES ACESSE NOSSO PERFIL NO INSTAGRAM.

@cursofinapipocagourmet



CLIQUE NO BOTÃO Á BAIXO

ACESSAR O INSTAGRAM