

FORMAÇÃO
Salgadeiro
PROFISSIONAL

MÓDULO - MASSA DE SALGADOS FERMENTADOS E ASSADOS

Conteúdo licenciado para Chef -

SUMÁRIO

02 Esfihas Massa Básica para Salgados
03 Esfiha de Carne
04 Esfiha de Frango com Catupiry
05 Enroladinho de Salsicha
06 Enroladinho de Calabresa
07 Enroladinho de Frango com Catupiry
08 Trouxinha de Frango com Catupiry
09 Trouxinha de Palmito
10 Congelamento e Assamento

Conteúdo licenciado para Chef -

ESFIHAS MASSA BÁSICA PARA SALGADOS



Validade
Utilizar imediatamente

Rendimento
1.145g de massa
Utilize 20g para cada salgado

INGREDIENTES

- 30 g de fermento biológico fresco
- 10 g de açúcar refinado• 300 ml de leite
- 300 ml de leite
- 100 ml de óleo de milho
- 5 g de sal
- 700 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela coloque a farinha, acrescente o fermento dissolvido no açúcar. Acrescente o óleo, sal, e o leite aos poucos. Inicie sovando até que a massa absorva o leite e fique úmida.

2. Em seguida, disponha a massa sobre uma bancada enfarinhada para sovar, abra a massa, rasgando até que desgrude das mãos, modele bolinhas de 20g e deixe descansar até dobrar de volume.

3. Reserve para a montagem dos salgado.

Conteúdo licenciado para Chef -

ESFIHA DE CARNE



Validade
5 dias Refrigerado
90 dias congelado

Rendimento
540g de Recheio

INGREDIENTES

- 250 g de patinho moído
- 100 g de cebola picada
- 100 g de tomate picado sem sementes
- 50 g de salsinha picada
- 10 g de sal
- 30 ml de suco de limão

MODO DE PREPARO

1. Utilize uma receita de massa básica (Página 02)
2. Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes. Coloque-os para escorrer em uma peneira. Depois de escorrê-los, reserve para a montagem da esfirra.
3. Pegue a bolinha de massa já crescida e abra nas mãos, formando um círculo achatado de 5 cm de diâmetro. Coloque 10g (1 colher sobremesa) do recheio escolhido no centro da massa.
4. Feche uma das extremidades até o meio. Em seguida, feche a base. Passe o ovo batido com óleo, com o auxílio do pincel culinário.
5. Coloque a esfirra na assadeira, com a emenda para baixo. Leve para assar em uma assadeira untada e enfarinhada, em forno preaquecido a 180° por, aproximadamente, 20 minutos.

Conteúdo licenciado para Chef -

ESFIHA DE FRANGO COM CATUPIRY



Validade
5 dias Refrigerado
90 dias congelado

Rendimento
Utilizar 20g de Massa
para cada salgado

MODO DE PREPARO

1. Utilize uma receita de massa básica (Página 02)
2. Utilize uma receita de recheio de Frango com Catupiry
3. Pegue a bolinha de massa já crescida e abra nas mãos, formando um círculo achatado de 5 cm de diâmetro.
4. Adicione 10g (1 colher sobremesa) do recheio escolhido no centro da massa. Feche uma das extremidades até o meio. Em seguida, feche a base.
5. Passe o ovo batido com óleo, com o auxílio do pincel culinário. Coloque a esfirra na assadeira, com a emenda para baixo.
6. Leve para assar em uma assadeira untada e enfarinhada, em forno preaquecido a 180° por, aproximadamente, 20 minutos.

Conteúdo licenciado para Chef -

ENROLADINHO DE SALSICHA



Validade
5 dias refrigerado
90 dias congelado

Rendimento
Uma receita de massa rende em média 57 salgados

INGREDIENTES

- **500g de Salsicha levemente cozida.**

MODO DE PREPARO

1. Utilize uma receita de massa básica (Página 02)
2. Corte a salsinha já cozida em 3 pedaços. Separe a massa básica para salgados assados em duas partes. Untar a bancada com um pouco de óleo.
3. Abra a massa com o rolo para que fique com 0,5 cm de altura. Corte em tiras de 25 cm de comprimento por 3,5 cm de largura. Enrole a salsicha.
4. Depois de enrolados, pincele a mistura de gema e óleo sobre os salgadinhos. Disponha-os sobre a assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 180° por 20 minutos.

Conteúdo licenciado para Chef -

ENROLADINHO DE CALABRESA



Validade
5 dias refrigerado
90 dias congelado

Rendimento
Uma receita de massa rende em média 57 salgados

INGREDIENTES

- **500g de calabresa defumada triturada**

MODO DE PREPARO

1. Utilize uma receita de massa básica (Página 02)
2. Separe a massa básica para salgados assados em duas partes. Untar a bancada com um pouco de óleo.
3. Abra a massa com o rolo para que fique com 0,5 cm de altura. Corte em tiras de 25 cm de comprimento por 3,5 cm de largura. Coloque o recheio em toda a extenção desta tira, e fechar
4. apertando muito bem nas pontas, corte os salgados como explicados em video.

5. Depois de enrolados, pincele a mistura de gema com 1 colher de sobremesa de óleo sobre os salgadinhos. Disponha-os sobre a assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 180° por 20 minutos.

Conteúdo licenciado para Chef -

ENROLADINHO DE FRANGO COM CATUPIRY



EXCLUSIVA DA APOSTILA

Validade
5 dias refrigerado
90 dias congelado

Rendimento
Uma receita de massa rende em média 57 salgados

MODO DE PREPARO

1. Utilize uma receita de massa básica (Página 02)
2. Utilize uma receita de recheio de Frango com Catupiry
3. Separe a massa básica para salgados assados em duas partes. Untar a bancada com um pouco de óleo.
4. Abra a massa com o rolo para que fique com 0,5 cm de altura. Corte em tiras de 25 cm de comprimento por 3,5 cm de largura. Coloque o recheio em toda a extenção desta tira, e fechar apertando muito bem nas pontas, corte os salgados como explicados em video.
5. Depois de enrolados, pincele a mistura de gema com 1 colher de sobremesa de óleo sobre os salgadinhos. Disponha-os sobre a assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 180° por 20 minutos.

Conteúdo licenciado para Chef -

TROUXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY



Validade
5 dias refrigerado
90 dias congelado

Rendimento
Uma receita de massa rende em média 57 salgados

MODO DE PREPARO

1. Utilize uma receita de massa básica (Página 02)
2. Utilize uma receita de recheio de Frango com Catupiry
3. Separe a massa em duas partes. Em uma bancada, polvilhe a metade da farinha de trigo. Abra metade da massa com o rolo para que fique com 0,5 cm de altura. Corte a massa com aro de 6 cm de diâmetro e monte as trouxinhas.
4. Coloque 10g do recheio porcionado no centro da massa.
   Una duas extremidades da massa como se fosse fechar um pastel. Feche as outras pontas no centro. Com as mãos, modele para que vire uma trouxinha.
5. Repita o processo na outra metade da massa. Pincele a mistura de óleo e gema.
   Leve ao forno preaquecido a 180° por 20 minutos.

Conteúdo licenciado para Chef -

TROUXINHA DE PALMITO



EXCLUSIVA DA APOSTILA

Validade
Congelar somente a Quiche pronta por 90 dias.

Rendimento
Uma receita de massa rende em média 57 salgados

MODO DE PREPARO

1. Utilize uma receita de massa básica (Página 02)
2. Uma receita do recheio de palmito
3. Separe a massa em duas partes. Em uma bancada, polvilhe a metade da farinha de trigo. Abra metade da massa com o rolo para que fique com 0,5 cm de altura. Corte a massa com aro de 6 cm de diâmetro e monte as trouxinhas.
4. Coloque 10g do recheio porcionado no centro da massa. Una duas extremidades da massa como se fosse fechar um pastel. Feche as outras pontas no centro.
   Com as mãos, modele para que vire uma trouxinha.
5. Repita o processo na outra metade da massa.
   Pincele a mistura de óleo e gema. Leve ao forno preaquecido a 180° por 20 minutos.

Conteúdo licenciado para Chef -



CONGELAMENTO E ASSAMENTO

CONGELAMENTO
Depois de pré-assados, espere que os salgadinhos esfriem completamente.
Leve a assadeira ao freezer por 12 horas.
Depois de congelados, coloque em saquinhos.

AQUECIMENTO
Retire do freezer e deixe na geladeira por 1 hora para que descongelem.
Leve ao forno preaquecido em 180° por 10 minutos.
Depois de pré-assados, espere que os salgadinhos esfriem completamente.

Conteúdo licenciado para Chef -