

Conteúdo licenciado para Chef -

SUMÁRIO

02 Massa básica para Salgados
03 Massa Saborizada; Abóbora; Mandioca e Mandioquinha
04 Coxinha Recheio de Frango e Frango com Catupiry
05 Coxinha de Carne com Massa de Mandioca
06 Recheio de Carne Seca
07 Rissolis de Carne
08 Rissolis Presunto e Queijo
09 Rissolis de Carne Seca
10 Rissolis Presunto e Queijo
11 Bolinha de Queijo
12 Bolinha de 4 Queijos
13 Quibe
14 Croquete
15 Recheio Croquete de Carne e Frango
16 Empanamento de Salgados
17 Congelamento
18 Descongelamento e Fritura

Conteúdo licenciado para Chef -

MASSA BÁSICA PARA SALGADOS FRITOS



Validade
3 dias refrigerado,
não congela esta massa.

Rendimento
2.790g ou
140 salgados com
20g de massa para cada.

INGREDIENTES

- 1.700ml de água
- 1 kg de farinha de trigo
- 3 tablet de caldo de galinha
- 100g de margarina
- 10g de sal ou à gosto

PULO DO GATO

Assim que a massa estiver bem úmida, espalhe um pouco de margarina no fundo da panela para ajudar a massa à se soltar, e continue mexendo. (vide vídeo)

Esta mesma massa poderá ser utilizada para rissolis e se preferir, acrescente orégano na massa.

Já para fazer o bolinho de queijo pode-se acrescentar na massa base, 50g de queijo parmesão ralado, mas para muito cuidado no sal, precisa diminuir um pouco.

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela colocar a água, o caldo de galinha, e a manteiga e o sal, deixar levantar fervura. Enquanto a água aquece peneire a farinha de trigo.

2. Assim que começar a ferver acrescente a farinha de trigo imediatamente de uma única vez, mexer aos poucos até que a farinha fique totalmente umedecida, baixar o fogo para o mínimo e continuar mexendo até que cozinhe completamente a massa.

3. Aproximadamente 5 minutos, revirando sempre a massa de todos os lados. Assim que a massa estiver pronta.

4. Unte uma bancada de mármore, coloque a massa ainda quente e com a ajuda de uma espátula comece a sover, revirando muito bem, até que a massa fique morna e esteja bem lisa e sem grumos. Tampe a massa com um pano perfex limpo e por cima coloque um plástico. Deixe resfriar para utilizar.

Conteúdo licenciado para Chef -

MASSA SABORIZADA; ABÓBORA; MANDIOCA E MANDIOQUINHA



Validade
3 dias refrigerado,
não congela esta massa.

Rendimento
1.795g ou
90 salgadinho de
até 20g de massa cada.

INGREDIENTES

- Meia receita da massa base para salgados fritos
- 400g do legume desejado
- (mandioca, mandioquinha ou ábobora) cozida e espremida
- Cheiro verde à gosto (opcional)
- Sal para corrigir

PULO DO GATO

Observação:
a massa só pode ser colocada dentro do saquinho depois de totalmente fria, para não criar umidade na massa, por isso aconselho deixar ela um pouco na bancada com um perfex limpo e depois o saquinho por cima, para que resfrie totalmente.

Para fazer a massa de mandioquinha e de abóbora utilizar as mesmas proporções. Muito cuidado para não deixar a mandioca, a mandioquinha ou a abóbora muito mole.

MODO DE PREPARO

1. **Mandioca:** Coloquer ela para cozinhar com pouca água na panela de pressão e deixar de 10 à 15 minutos. Desligar o fogo e retirar a a mandioca da panela imediatamente se ela estiver cozida, não deixe na água para não amolecer demais.

   Mandioquinha: Já a mandioquinha cozinhar no vapor ou micro ondas de 5 em 5 minutos.

   Abóbora: Envolver no plástico filme e levar ao micro ondas de 5 em 5 minutos até que fique totalmente cozida, ficará em média 12 minutos para cozinhar, mas lembre-se que será preciso abrir o micro à cada 5 minutos para verificar se estátotalmente cozida.

2. Assim que fizer a massa básica de salgados, coloque sobre a bancada e sove para resfriar e deixar ela bem lisa sem grumos, quando estiver morna acrescente o legume desejado cozido e espremido, continue sovando.

3. Tampe com um perfex novo e por cima um plástico, deixe resfriar para utilizar.

Conteúdo licenciado para Chef -

COXINHA RECHEIO DE FRANGO E FRANGO COM CATUPIRY



Validade
3 dias refrigerado
ou 90 dias congelado.

Rendimento
1.295g ou
86 salgadinho
com até 15g de recheio.

INGREDIENTES

- 1kg de peito de frango cozido e desfiado
- Utilize uma receita de massa (Página 02)
- 150g de margarina
- 1 cebola picada
- 15g de colorau
- 1 maço de cheiro verde picado
- 300g de queijo tipo catupiry

MODO DE PREPARO

1. **Frango:** Inicie cozinhando 1.300g de filé peito de frango, pois depois de cozido ele diminuirá de peso, cozinhe em água e sal apenas.
2. Desfie completamente, assista a dica de como desfiar no video. Em uma panela coloque a margarina, a cebola e deixe fritar um pouco,
3. Acrescente o colorau. Desligue o fogo e coloque o frango desfiado misturando tudo muito bem,
4. Corrigir com o sal, e acrescentar o cheiro verde. Deixe resfriar completamente para utilizar.
5. **Frango com Catupiry:** Pra fazer o recheio de frango com catupiry, acrescente 300g de queijo tipo catupiry na receita acima, acrescente o queijo depois do recheio já pronto e frio. Mexer muito bem e deixar resfriar para utilizar.

Conteúdo licenciado para Chef -

COXINHA DE CARNE COM MASSA DE MANDIOCA



Validade
3 dias refrigerado ou 90 dias congelado.

Rendimento
Cada 1Kg de massa rende até 65 salgados

MODO DE PREPARO

1. Utilize uma receita de massa saborizada com mandioca. (Página 03)
2. Para o recheio utilize o da aula de rissolis de carne. (Página 07)
3. Para a montagem coloque 15g de massa e 10g de recheio.
4. Utilize sempre o recheio gelado para ficar mais fácil para fechar a coxinha.

Conteúdo licenciado para Chef -

RECHEIO DE CARNE SECA



PULO DO GATO

A mandioca serve para dar uma liga no recheio

Validade
3 dias refrigerado
ou 90 dias congelado.

Rendimento
720g

INGREDIENTES

- 500g Carne seca cozida e desfiada
- 100g Mandioca cozida e espremida
- 1/2 Cebola picada
- 1 Dente de alho
- 20ml sopa de Óleo
- Tempero a gosto – chimichurri, pimenta do reino

MODO DE PREPARO

1. Inicie colocando o óleo na panela e em seguida o alho, frite um pouco e acrescente a cebola, e continue fritando,
2. Acrescente a carne seca desalgada, cozida e desfiada e os tempeiros, e a a mandioca cozida e espremida.
3. Adicione o cheiro verde, leve para resfriar e utilize.

Conteúdo licenciado para Chef -

RISSOLIS DE CARNE



PULO DO GATO

Deixe resfriar na geladeira coberto com um plástico.

Validade
3 dias refrigerado
ou 90 dias congelado.

Rendimento
870g do recheio

INGREDIENTES

- 500g de carne moída
- 30ml de óleo
- 1/2 Cebola picada
- 1 Dente de alho picado
- 100g de azeitona picada
- 2 Tomates sem semente picado
- 20g de farinha de trigo
- 30ml de água para dissolver a farinha
- Cheiro verde Tempero à gosto

MODO DE PREPARO

1. **Utilize uma receita de massa (Página 02)**
2. Em uma panela colocar o óleo, e fritar o alho picado, e na sequênia colocar a cebola e fritar mais um pouco. Colocar a carne e começar a fritar.
3. Depois de bem fritinha acrescente a azeitona bem picadinha, o tomate sem semente, corrigir com o sal, e a farinha de trigo dissolvida em 20ml de água.
4. Mexer bem até cozinhar completamente. Desligue e acrescente o cheiro verde, deixe resfriar completamente antes de utilizar.

Conteúdo licenciado para Chef -

RISSOLIS PRESUNTO E QUEIJO



Validade
5 dias refrigerado
ou 3 meses congelados

Rendimento
470g do recheio

INGREDIENTES

- 200g de presunto picado
- 200g de queijo Muçarela picada
- 70g de requeijão tipo catupiry
- Orégano à gosto

MODO DE PREPARO

1. Utilize uma receita de massa (Página 02)

2. Misturar todos os ingredientes.

Conteúdo licenciado para Chef -

RISSOLIS DE CARNE SECA



EXCLUSIVA DA APOSTILA

Validade
5 dias refrigerado
ou 3 meses congelados

Rendimento
1 Kg de massa
rende em média
50 salgados de 20g cada

MODO DE PREPARO

1. Para o recheio da carne seca utilizar a mesma receita feita na aula de coxinhas. (Página 06)
2. Para a montagem é a mesma de 15g à 20g de massa e 10g de recheio de carne.
3. Utilize o recheio bem gelado pois fica mais fácil de colocar dentro do salgadinho.
4. Fechar como mostrado em video.

Conteúdo licenciado para Chef -

RISSOLIS DE FRANGO COM CATUPIRY



Validade
5 dias refrigerado
ou 3 meses congelados.

Rendimento
Para uma massa
completa rende até
140 unidades.

INGREDIENTES

- 1kg de peito de frango cozido e desfiado
- 150g de margarina
- 1 cebola picada
- 15g de colorau
- 1 maço de cheiro verde picado
- 300g de queijo tipo catupiry

MODO DE PREPARO

1. Inicie cozinhando 1.300g de filé peito de frango, pois depois de cozido ele diminuirá de peso.
2. Cozinhe em água e sal apenas. Desfie completamente, assista a dica de como desfiar no video.
3. Em uma panela coloque a margarina, a cebola e deixe fritar um pouco, acrescente o colorau.
4. Desligue o fogo e coloque o frango desfiado misturando tudo muito bem , corrigir com o sal, e acrescentar o cheiro verde.
5. Deixe resfriar completamente e acrescente o queijo tipo catupiry e mexer muito bem para incorporar. Utilize frio.
6. Para a montagem dos rissolis faça uma massa básica para salgados fritos e modelo conforme a amostra em video.

Conteúdo licenciado para Chef -

BOLINHA DE QUEIJO



Validade
5 dias refrigerado ou 3 meses congelados

Rendimento
Para uma massa completa rende até 140 unidades.

INGREDIENTES

- 500g de queijo mussarela cortado em cubos ou ralado em ralo grosso
- Orégano a gosto (Opcional)

MODO DE PREPARO

1. Utilize uma receita de massa (Página 02)

2. Misturar todos os ingredientes.

Conteúdo licenciado para Chef -

BOLINHA DE 4 QUEIJOS



Validade
5 dias refrigerado ou 3 meses congelados

Rendimento
Para uma massa completa rende até 140 unidades.

INGREDIENTES

- 100g de mussarela
- 100g de provolone
- 100g de queijo prato
- 70g de queijo tipo catupiry

MODO DE PREPARO

1. Utilize uma receita de massa (Página 02)

2. Misturar todos os ingredientes.

Conteúdo licenciado para Chef -

QUIBE



Validade
3 dias refrigerado
ou 90 dias congelado.

Rendimento
970g de massa
para kibe ou até 40
unidades de25g cada

INGREDIENTES

- 250g de trigo para kibe
- 100ml de água quente para hidratar o trigo
- 250g de carne moída
- 1/2 maço de hortelã
- 1/2 maço de cheiro verde
- 1 cebola ralada
- 50g de farinha de trigo
- 1 ovo
- 2 saches de tempero pra carne
- 8 gramas de temperos baiano
- 10g de sal
- 30 ml de óleo
  (este óleo é apenas para untar a bancada e as mãos)

MODO DE PREPARO

1. Ferver a água e colocar aos poucos no trigo para hidratar, mexer bem , fechar com um filme plástico e deixar descansar por 15 minutos;

2. Depois deste tempo, verificar ser está mole o trigo, mas ainda soltinho, não deve ficar enxarcado de água, se estiver muito duro, repita o preocesso com a água fervente colocando mais um pouco, tampe e deixe mais 15 minutos.

3. Se o trigo estiver bem molinho e não enxarcado de água, acrescente o resdtante dos ingredientes. Comece misturando com as mãos, e depois sove muito bem para que fique com um pouco de liga.

4. Faça o teste colocando um pouco desta mistura nas mãos e aperte, ele deverá ficar bem unido. Depois de pronto untar as mãos com óleo e modelar os kibes.

Conteúdo licenciado para Chef -

CROQUETE



Validade
5 dias refrigerado
ou 3 meses congelado.

Rendimento
1.160g de masssa
de croquete ou
46 salgados de até 25g.

INGREDIENTES

- 200g de farinha de trigo
- 300ml de água
- 2 colheres de margarina
- Pitada de sal

MODO DE PREPARO

1. **Massa:** Em uma panela coloque a água, a margarina e a pitada de sal, deixer ferver e acrescente de uma vez a farinha de trigo, mexer bem até ficar uma bola, trabalhe em fogo baixo, e cozinhe por 5 minutos, virando sempre.

2. Coloque sua massa em um bowl, tampe com um filme plástico colado na massa e deixe resfriar. Depois de fria coloque a massa dentro de uma forma e comece a agregar o recheio já frio e sove a cada adição.

3. Fique atento para que quando estiver adicionando a carne na massa , retire o caldo, coloque apenas a carne mais sequinha, e sove sempre , quando a massa começar a secar agregue mais carne, até terminar tudo.

4. Depois de tudo agregado, coloque a massa em um saquinho plástico, ou já inicie modelando os croquetes como explicado em video.

Conteúdo licenciado para Chef -

RECHEIO CROQUETE DE CARNE



INGREDIENTES

- 400g de carne moída
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 cebola ralada
- 2 colheres de óleo
- 1/2 xícara de azeitonas picadas
- 1/2 xícara de cheiro verde
- 1/4 xícara de molho de tomate
- 1 colher de chimichurri
- Sal para correção

MODO DE PREPARO

1. **Recheio:** Inicie colocando o óleo na panela e frite o alho, acrescente a cebola e mexer mais um pouco,acrescente a carne e comece a fritar muito bem.

2. Acrescente a azeitona, o molho de tomate, corrigir com o sal e acrescentar os temperos.

RECHEIO CROQUETE DE FRANGO



INGREDIENTES

- 400g de peito de frango cozido e desfiado
- 100g de margarina
- 1 cebola picada
- ½ xícara de zeitonas picadas
- ¼ de xícara de molho de tomate
- 1 maço de cheiro verde picado



MODO DE PREPARO

1. **Recheio:** Inicie cozinhando 500g de filé peito de frango, pois depois de cozido ele diminuirá de peso, cozinhe em água e sal apenas. Desfie completamente, assista a dica de como desfiar no video.

2. Em uma panela coloque a margarina, a cebola e deixe fritar um pouco, acrescente o molho de tomate, as azeitonas, continue mexendo e acrescente o frango desfiado misturando tudo muito bem , corrigir com o sal, e acrescentar o cheiro verde.

Conteúdo licenciado para Chef -



COMO EMPANAR

COLINHA PARA EMPANAMENTO

INGREDIENTES

- 250ml de água
- 1 colher de amido de milho
- farinha de rosca o suficiente

Colocar a água e o amido de milho em uma panela, mexer para dissolver completamente e levar ao fogo até que fique levemente expesso.

Se ficar muito duro acrescente mais 100ml de água. Desligue o fogo, espere resfriar e empregue.

Em uma vasilha coloque a colinha e em outra a farinha de rosca. Umedeça as mãos com a colinha, passe em dois ou 3 salgados e coloque na forma que contém a farinha de rosca.

Envolver os salgados na farinha de rosca, retirar o excesso e colocar em uma forma para levar para o congelamento em aberto.

Cuidado para não colocar um salgado sobre o outro.

Conteúdo licenciado para Chef -



COMO CONGELAR?
SALGADOS PARA FRITAR

Os salgados devem ser congelados em aberto como explicado no video, somente depois de 3 horas deverão ser embalados e retirados o ar, e etiquetados com data de fabricação, validade e depois acondicionados no freezer.

Conteúdo licenciado para Chef -



DESCONGELAMENTO E FRITURA

Para descongelar o salgados , retirar do freezer e deixar descongelando dentro da geladeira por aproximadamente 6 horas.

Desta forma o salgado descongelará sequinho, não levando umidade para o óleo quente

Fritura – colocar o óleo para aquecer em uma panela grossa até chegar à teemperatura de 180 graus.

Inicie colocando 5 salgados para testar o óleo. Assista o video e anote as dicas da chef.

Conteúdo licenciado para Chef -