

Empadinhas

Por Andrea Kaufmann



Tem produto mais tentador que uma empadinha quente e fresquinha? Difícil né?

Competir com uma boa empadinha é páreo duro!





Quando se está com fome e procura algoquentinho, reconfortante, nutritivo, se deparar com uma empadinha bem feita é pura *alegria!*



Uma empadinha morna, com massa saborosa, sabor untuoso e recheio farto é como um *Abrço.*





Então por que não ganhar dinheiro com essas pequenas jóias, que quando bem preenchidas, com os recheios mais tradicionais, regionais ou inusitados podem transformar o seu negocio num hit?

Um vendedor de boas empadas volta pra casa com o cesto vazio. Vende tudo e ainda sai com encomenda para a leva seguinte!

O fato dele ser fácil de transportar, cabendo bem em qualquer isopor é mais um atributo desse salgado que arreбата corações.





Índice



LOGÍSTICA DE PRODUÇÃO pag. 9

FASE DOS TESTES pag. 10

RECEITAS GANHADORAS pag. 13

MAIS SOBRE MIM pag. 25

Logística de produção:

- Fazer empadinhas até parece ser trabalhoso, mas eu te garanto: basta organizar uma linha de produção para conseguir produzir varias ao mesmo tempo.
- Congele a sua produção do dia, e vá descongelando aos poucos



- Com baixo desperdício, a massa e o recheio devem ser usados até o final.
- O custo de produção é amplamente dividido e você pode vender por um valor que resulta em uma boa margem de lucro.



Testes



10

Testes

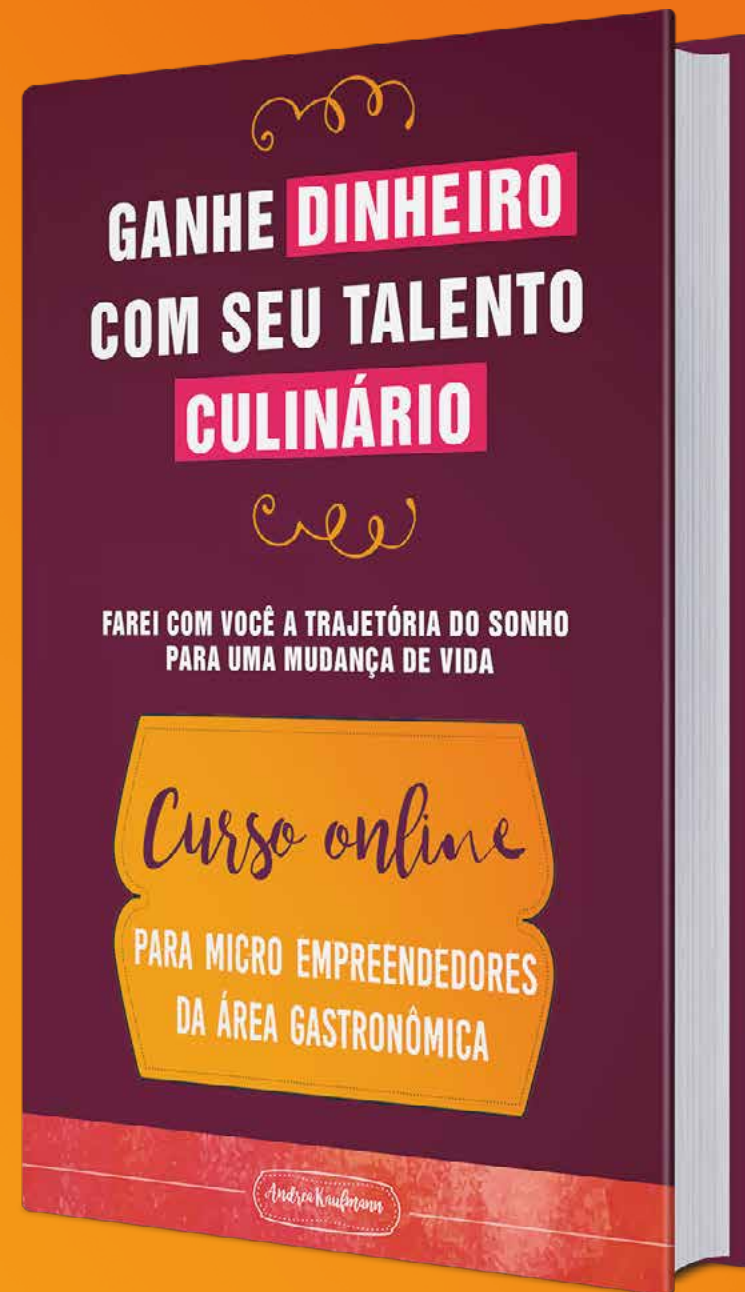
Considero a fase de testes essencial ao processo de se tornar um especialista no produto escolhido a ser vendido.

Portanto, você quer começar a vender empadinhas? Siga as receitas abaixo como guia e teste, teste, teste muitas vezes antes de ir pra rua!

No ebook *"10 passos e 123 dicas para se tornar um empreendedor da cozinha"*, falo muito sobre essa fase, se você quiser se aprofundar mais nesse tema, **clique aqui!**



10 Passos e 123 Dicas para Ganhar Dinheiro Cozinhando



As receitas que darei abaixo foram desenvolvidas após muitos testes, feitos com muito carinho e cuidado. Faz, vende e me conta, *combinado?*

Seguem as receitas
ganhadoras:



MASSA PODRE

Receita 1



RECEITA 1 - MASSA PODRE

500g de farinha de trigo
250g de manteiga sem sal gelada em cubos
1/5 de xícara de água gelada
3g de sal (ou um punhado)

MODO DE FAZER

Mistura-se com a ponta dos dedos a farinha com sal + manteiga até formar uma farofinha. Junta-se a água aos poucos até formar uma bola.

Deixe descansando por 30 minutos na geladeira.

Divida a massa. Abra com um rolo em cima de uma superfície enfarinhada. Corte com um cortador redondo de aproximadamente 20cm.

A massa da empada não precisa pré assar pois não é utilizado tanto recheio, (comparando com uma torta).

Use forminhas descartáveis e forre a base. (não é necessário untar).

Recheie (o recheio deve estar frio).

Coloque a tampa da massa e feche da melhor forma (pode-se utilizar um garfo ou unir a base e a tampa com pregas como na foto).

Pincele com ovo.

Asse aproximadamente 30 minutos até a coloração ficar dourada.

Aguarde esfriar para desenformar.

Pronto! Rende aproximadamente 10 empadinhas

Darei primeiramente a receita mais tradicional e unânime de massa de empadinha. Chamada de massa podre, por ser bem amanteigada e deliciosamente quebradiça é uma ótima massa e adquire uma textura folhada quando feita corretamente.





MASSA FIRME

Receita 2

RECEITA 2 - MASSA FIRME

500 kg de farinha de trigo
250g de manteiga sem sal gelada em cubos
1/5 de xícara de água gelada (aos poucos)
1 ovo
5 g de sal (ou um punhado)

MODO DE FAZER

Mistura-se com a ponta dos dedos a farinha com sal + manteiga até formar uma farofinha. Junta-se o ovo e a água aos poucos até formar uma bola.

Deixe descansando por 30 minutos na geladeira.

Divida a massa. Abra com um rolo em cima de uma superfície enfarinhada. Corte com um cortador redondo de aproximadamente 20cm.

A massa da empada não precisa pré assar pois não é utilizado tanto recheio, (comparando com uma torta).

Use forminhas descartáveis e forre a base. (não é necessário untar).

Recheie (o recheio deve estar frio).

Coloque a tampa da massa e feche da melhor forma (pode-se utilizar um garfo ou unir a base e a tampa com pregas como na foto).

Pincele com ovo.

Asse aproximadamente 30 minutos até a coloração ficar dourada.

Aguarde esfriar para desenformar.

Pronto! Rende aproximadamente 10 empadinhas

A segunda opção de massa por ser acrescida de ovo torna-se uma massa mais consistente, é mais estruturada, e bem crocante. Ideal para recheios mais pesados.



MASSA FIRME

Receita 2

**RECHEIO DE BOBÓ
DE CAMARÃO**

Receita 3

RECEITA 3 - BOBÓ DE CAMARÃO

1 fio de azeite ou óleo
1 cebola
1 tomate
2 dentes de alho
5 cm de gengibre ralado
1/2 colher de sopa de pimenta calabresa
(opcional)
1 kg de camarão medio (ou pequeno)
400g de mandioca cozida em panela de
pressão até ficar bem molinha
150 ml de leite de côco
(dissolver a maisena no leite de côco)
50 ml de azeite de dendê
1/2 maço de coentro (pique separadamente os
talos e as folhas)

MODO DE FAZER

Refogue a cebola no azeite

Acrescente o tomate, o pimentão e o gengibre até eles quase desmancharem e virarem uma pastinha

Coloque o alho, mais os talos de coentro picados e aguarde aromatizar. Se optar por usar pimenta, esse é o momento de coloca-la.

Deixe refogar e apurar os sabores. Tempere com sal e pimenta.

Bata a mandioca cozida no liquidificador com o leite de côco e o dendê.

Coloque essa mistura na panela e em seguida os camarões até ficarem rosados. (aproximadamente 7 minutos)

Prove o sal e finalize com as folhas de coentro picado

Voilà! *Pronto!*

Este é aquele recheio que evoca boas lembranças, sabores praianos e muita textura. O creme de mandioca tem a cremosidade e o sabor necessários para fazer seu camarão render sem nem precisar usar creme. Boa sorte e prepare-se para os elogios!



**RECHEIO DE BOBÓ
DE CAMARÃO**

Receita 3

**RECHEIO DE
PALMITO**

Receita 4

RECEITA 4 - RECHEIO DE PALMITO

1 fio de azeite ou óleo
1 cebola
1 tomate
2 dentes de alho
1/2 maço de salsinha (pique separadamente os talos e as folhas de salsa)
1 vidro de palmito picado
2 colheres de sopa de maisena
1 xícara de água
(dissolver a maisena nessa xícara de água)

MODO DE FAZER

Refogue a cebola no azeite/óleo

Acrescente o tomate até ele quase desmanchar e virar uma pastinha

Coloque o alho e aguarde aromatizar, os talos de salsinha picados e o palmito escorrido.

Deixe refogar e apurar os sabores. Tempere com sal e pimenta.

Adicione a xícara de água com a maisena, tampe e aguarde a mistura engrossar.

Voilà! *Pronto!*

Os clássicos existem pela melhor das razões: são imbatíveis e deliciosos!

A classica empadinha de palmito tem lugar garantido no coração das pessoas pois além de leve e delicada é o tipo de alimento que não dá tanto medo de comer no calor.



**RECHEIO DE
PALMITO**

Receita 4



Olá, sou

Andrea Kaufmann

Sou cozinheira apaixonada por absolutamente tudo
que a boa cozinha oferece.
Respiro e degusto o cozinhar durante grande parte
do meu dia.

Andrea Kaufmann



Após ter atuado por 8 anos na área de publicidade, decidi seguir a minha vocação e virei cozinheira. Atuei na área de Buffet, trabalhei em restaurante, dei aulas de culinária em casa. Em 2006, tive uma oportunidade e passei a ser chef Proprietária do meu próprio restaurante o AK Delicatessen, em SP no bairro de Higienópolis, onde atuei até 2010. Mudei meu restaurante de ponto, fui para a boêmia Vila Madalena, mudei o conceito e montei um gastrôpub com comida de produto, onde as compras ditavam o cardápio e não o contrário, num menu rotativo que se adequava a sazonalidade.

Andrea Kaufmann

Até a próxima,
Formiguinhas!



receitas que vendem



receitas que vendem



@receitasquevendem



contato@andreakaufmann.com.br



www.andreakaufmann.com.br

28

Andrea Kaufmann

@Copyright

Todos os direitos reservados.
É proibida a reprodução total ou parcial em qualquer meio, impresso ou eletrônico, sem a devida autorização por escrito da autora. Protegido pela lei 9.610/98 dos direitos autorais.