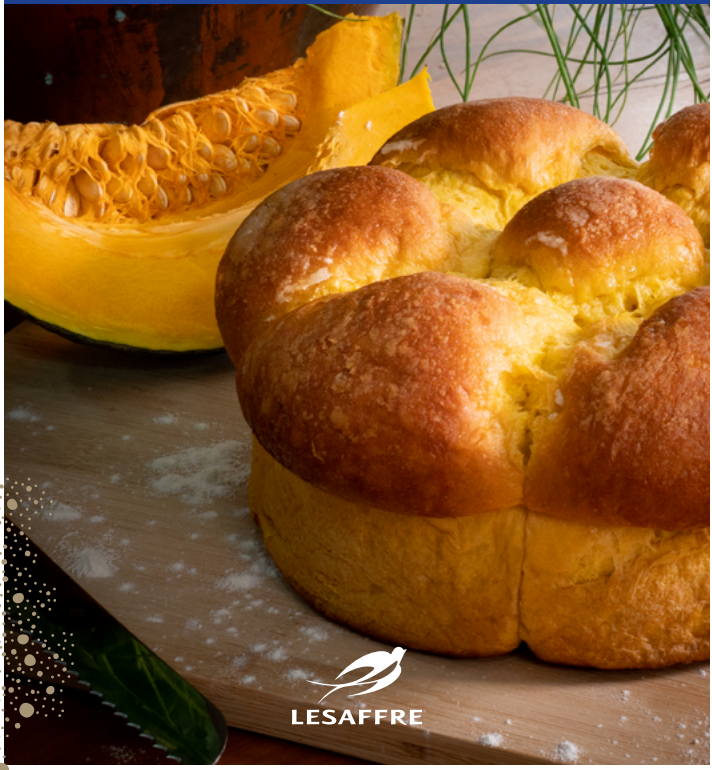
LIVRO DE RECEITAS LESAFFRE

SABORES DO BRASIL

PARA VOCÊ INOVAR EM SUA PADARIA



SEJA BEM-VINDO AO NOSSO **LIVRO DE RECEITAS**

No dia 16 de outubro celebramos o dia do pão. Alimento versátil e que está presente na mesa de muitos brasileiros todos os dias.

E para comemorar essa data tão especial, selecionamos receitas de diversos tipos de pães, com ingredientes típicos do nosso Brasil, valorizando nossa cultura e sabores.

Deixe essa data mais saborosa e ofereça alguns desses produtos na sua padaria.

Vamos colocar a mão na massa?

LESAFFRE

BROA DE **MILHO**



LESAFFRE

Ingredientes:

- *2 kg de farinha de trigo*
- *800 ml de água gelada aproximadamente*
- *500 g de fubá*
- *450 de açúcar refinado*
- *400 g de milho*
- *250 g de ovos inteiros*
- *200 g de manteiga sem sal*
- *50 g de sal*
- *50 g de leite em pó*
- *40 g de Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce*
- *30 g de Melhorador de Farinha UNO*
- *4 g de erva doce*

Decoração:

- *200 g de fubá*

Modo de preparo:

1. Coloque no liquidificador o milho e um pouco de água. Bater bem até obter um creme homogêneo.
2. Colocar na masseira a farinha, o sal, o Melhorador de Farinha UNO, o Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce, o açúcar, o fubá, o leite em pó, a erva doce e misturar por aproximadamente 1 minuto em velocidade baixa.
3. Adicionar o milho batido, a manteiga, os ovos, parte da água e misturar. Em seguida adicionar o restante da água, aos poucos.
4. Bater em velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu.

5. Dividir em partes de 475 g cada.
6. Bolear e deixar descansar coberto com plástico por aproximadamente 15 minutos.
7. Bolear novamente.
8. Umedecer a peça e passar no fubá para decorar.
9. Com auxílio de um cortador de pestana fazer cortes rasos cruzados sobre a peça para decorar.
10. Fermentar em câmara de fermentação a 32 °C por aproximadamente 90 minutos.
11. Leve para assar em forno de lastro pré-aquecido a 180 °C por 30 minutos aproximadamente.

RENDIMENTO	QUEBRA
10 pães de 425 g cada	10,7%

VALIDADE
Até 6 dias em embalagem plástica fechada e temperatura amena

PÃO DE **ABÓBORA**



LESAFFRE

Ingredientes:

- *2 kg de farinha de trigo*
- *600 ml de água gelada*
- *300 g de açúcar refinado*
- *300 g de abóbora cabotiá cozida*
- *200 g de manteiga sem sal*
- *100 g de açúcar mascavo*
- *50 g de leite em pó*
- *40 g de Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce*
- *40 g de sal*
- *20 g de Melhorador de Farinha UNO*

Modo de preparo:

1. Colocar na masseira a farinha de trigo, o Melhorador de Farinha UNO, o Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce, o açúcar refinado, o açúcar mascavo, o leite em pó, o sal e misturar por 1 minuto em primeira velocidade.
2. Adicionar a abóbora, os ovos, a manteiga, parte da água e misturar por 5 minutos em primeira velocidade.
3. Passar para a velocidade 2 e misturar por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu.
4. Dividir em parte de 100 g cada.

5. Bolear.
6. Descansar coberto com plástico por 10 minutos.
7. Bolear novamente e despontar a massa como se fosse uma coxinha.
8. Colocar 5 peças deitadas para formar uma abóbora em aros untados de 20 cm de diâmetro, utilizar a sobra da massa para fazer a bolinha do centro da peça.
9. Fermentar em câmara de fermentação a 32 °C por aproximadamente 90 minutos.
10. Pincelar com ovos inteiros.
11. Leve para assar em forno de lastro pré-aquecido a 180 °C por 35 minutos aproximadamente.

RENDIMENTO	QUEBRA
7 pães de 450 g cada	10%

VALIDADE
Até 5 dias em embalagem plástica fechada e temperatura amena

PÃO DE **AIPIM**



LESAFFRE

Ingredientes:

FAROFA

- *50 g de açúcar de confeiteiro*
- *50 g de leite em pó*
- *50 g de manteiga sem sal*
- *50 g de amido*
- *50 g de queijo parmesão ralado*

MASSA

- *2 kg de farinha de trigo*
- *1 kg de aipim cozido (tipo purê)*
- *350 g de açúcar refinado*
- *350 g de manteiga sem sal*
- *250 g de ovos*
- *150 ml de leite gelado*
- *100 g de queijo parmesão ralado*
- *50 g de sal*
- *40 g de Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce*
- *20 g de Melhorador de Farinha UNO*

Modo de preparo:

COBERTURA

1. Em um recipiente misturar todo os ingredientes da cobertura até formar uma farofa. Reservar.

MASSA

1. Colocar na masseira a farinha, o sal, o Melhorador de Farinha UNO, o Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce, o açúcar, o queijo ralado e misturar por aproximadamente 1 minuto em velocidade baixa.
2. Adicionar a mandioca tipo um purê, os ovos, a manteiga, parte do leite e misturar em velocidade 1 por aproximadamente 5 minutos.

3. Passar para velocidade 2, adicionar o restante do leite aos poucos e bater por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu.
4. Dividir em partes de 200 g cada.
5. Deixar descansar coberto com plástico por 20 minutos.
6. Esticar a massa em formato de bastão fino, juntar três partes e trançar, modelando em formato de rosca.
7. Fermentar em câmara de fermentação a 32 °C por aproximadamente 90 minutos.
8. Pincelar com ovos inteiros e espalhar a farofa reservada anteriormente sobre as peças.
9. Levar ao forno de lastro sem vapor, pré-aquecido a 180 °C por 35 minutos aproximadamente.

RENDIMENTO	QUEBRA
7 pães de 580 g cada	3,3%

VALIDADE
Até 5 dias em embalagem plástica fechada e temperatura amena

PÃO DE

BANANA COM CANELA



LESAFFRE

Ingredientes:

ESPONJA

- *800 g de farinha de trigo*
- *300 g de ovos inteiros*
- *200 g ml de água*
- *160 g de açúcar refinado*
- *40 g de Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce*

REFORÇO

- *1,2 kg de farinha de trigo*
- *1 kg de banana nanica picada*
- *300 g de açúcar refinado*
- *300 g de manteiga sem sal*
- *300 g de gema*
- *50 g de leite em pó*
- *40 g de sal*
- *20 g de Melhorador de Farinha UNO*
- *4 g de canela em pó*

INGREDIENTES ADICIONADOS A GOSTO

- *Açúcar com canela*

Modo de preparo:

ESPONJA

1. Colocar todos os ingredientes da esponja na masseira e bater em velocidade 1 até obter uma massa enxuta.
2. Não deixar atingir o ponto de véu e deixar descansar por 1 hora coberta com plástico. Reservar.

REFORÇO

1. Colocar na masseira a farinha de trigo, o Melhorador de Farinha Uno, o açúcar refinado, o leite em pó, o sal, a manteiga, as gemas, as bananas picadas, a canela em pó e a esponja. Misturar em primeira velocidade por aproximadamente 5 minutos.

2. Passar para velocidade 2 e misturar por 15 minutos aproximadamente ou até atingir o ponto de véu.
3. Dividir em parte de 470 g cada.
4. Modelar em formato de filão curto.
5. Colocar em formas (11 cm larg. X 9 cm de alt. X 22 cm de comp.) previamente untadas.
6. Fermentar em câmara de fermentação a 32 °C por aproximadamente 90 minutos.
7. Pincelar com ovos inteiros e polvilhar o açúcar com canela sobre as peças.
8. Leve para assar em forno de lastro pré-aquecido a 170 °C por 40 minutos aproximadamente.

RENDIMENTO	QUEBRA
10 pães de 390 g cada	17,3%

VALIDADE
Até 6 dias em embalagem plástica fechada e temperatura amena

PÃO DE **BATATA-DOCE ROXA**



LESAFFRE

Ingredientes:

DECORAÇÃO

- *100 g de açúcar de confeiteiro*
- *100 g de leite em pó*
- *100 g de manteiga sem sal derretida*

MASSA

- *2 kg de farinha de trigo*
- *1 kg de batata-doce roxa cozida sem casca*
- *450 ml de leite gelado*
- *350 g de manteiga sem sal*
- *300g de açúcar refinado*
- *250 g de ovos*
- *50 g de sal*
- *40 g de Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce*
- *20 g de Melhorador de Farinha UNO*
- *5 g de queijo parmesão ralado*
- *Canela em pó*

Modo de preparo:

COBERTURA

1. Em um recipiente misturar o leite em pó e o açúcar de confeiteiro. Reservar.

MASSA

1. Colocar na masseira a farinha, o sal, o Melhorador de Farinha UNO, o Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce, o açúcar, a canela em pó e misturar por aproximadamente 1 minuto em velocidade baixa.
2. Adicionar a batata-doce cozida, os ovos, a manteiga, parte do leite e misturar em velocidade 1 por aproximadamente 5 minutos.
3. Passar para a velocidade 2, adicionar o restante do leite aos poucos e bater por aproximadamente 8

minutos ou até atingir o ponto de véu.

4. Dividir em partes de 200 g cada.
5. Deixar descansar coberto com plástico por 20 minutos.
6. Esticar a massa em formato de bastão fino.
7. Modelar em formato de trança utilizando apenas um bastão de massa.
8. Fermentar em câmara de fermentação a 32 °C por aproximadamente 90 minutos.
9. Pincelar com ovos inteiros.
10. Levar ao forno de lastro sem vapor, pré-aquecido a 180 °C por 35 minutos aproximadamente.
11. Assim que sair do forno, passar a manteiga derretida sobre as peças com auxílio de um pincel.
12. Peneirar a mistura de açúcar de confeiteiro e leite em pó sobre as peças.

RENDIMENTO	QUEBRA
22 pães de 190 g cada	7,2%

VALIDADE
Até 5 dias em embalagem plástica fechada e temperatura amena

PÃO DE

CENOURA COM LARANJA



LESAFFRE

Ingredientes:

- *2 kg de farinha de trigo*
- *500 ml de suco de laranja*
- *400 g de cenoura ralada*
- *300 g de açúcar refinado*
- *300 g de ovos*
- *200 g de manteiga sem sal*
- *40 g de Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce*
- *40 g de sal*
- *20 g de Melhorador de Farinha UNO*

Modo de preparo:

1. Colocar na masseira a farinha, o sal, o Melhorador de Farinha UNO, o Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce, o açúcar, a cenoura ralada, a manteiga e misturar por aproximadamente 1 minuto em velocidade baixa.
2. Adicionar os ovos, o suco de laranja aos poucos e misturar.
3. Bater em velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu.
4. Dividir em partes de 475 g cada.

5. Bolear e deixar descansar coberto com plástico por aproximadamente 15 minutos.
6. Modelar em formato de filão.
7. Colocar em formas previamente untadas (9 cm de alt. X 11 cm de larg. X 22 cm de comp.).
8. Fermentar em câmara de fermentação a 32 °C por aproximadamente 90 minutos.
9. Assar em forno de lastro sem vapor, pré-aquecido a 180 °C por 30 minutos aproximadamente.

RENDIMENTO	QUEBRA
8 pães de 440 g cada	7,3%

VALIDADE
Até 5 dias em embalagem plástica fechada e temperatura amena

PÃO DE COCO



LESAFFRE

Ingredientes:

ESPONJA

- *600 g de farinha de trigo*
- *350 ml de água*
- *40 g de Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce*

INGREDIENTES DO REFORÇO

- *1,4 kg de farinha de trigo*
- *400 g de açúcar refinado*
- *300 ml de água gelada*
- *200 g de ovos inteiros*
- *200 g de manteiga sem sal*
- *200 ml de leite de coco*
- *100 g de coco ralado umedecido e adocicado*
- *50 g de leite em pó*
- *40 g de sal*
- *20 g de Melhorador de Farinha UNO*
- *10 g de essência de coco*

DECORAÇÃO

- *100 g de coco ralado umedecido e adocicado*

Modo de preparo:

ESPONJA

1. Colocar na masseira a farinha e o Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce. Misturar por aproximadamente 1 minuto.
2. Adicionar a água e misturar em velocidade 1 até obter uma massa enxuta.
3. Não atingir o ponto de véu e deixar descansar por 60 minutos coberto com plástico. Reservar.

REFORÇO

1. Colocar na masseira a farinha, o sal, os ovos, o leite de coco, a essência de coco, o Melhorador de Farinha UNO, o açúcar refinado, a manteiga, o leite em pó e a esponja reservada anteriormente.

2. Misturar em primeira velocidade, adicionando a água aos poucos por aproximadamente 5 minutos.
3. Passar para a segunda velocidade e bater por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu.
4. Adicionar o coco e misturar até ficar uma mistura homogênea.
5. Dividir em parte de 550 g e bolear.
6. Deixar descansar por 15 minutos coberto com plástico.
7. Bolear novamente, umedecer as peças e passar no coco.
8. Fermentar em câmara de fermentação a 32 °C por aproximadamente 2 horas.
9. Levar ao forno de lastro sem vapor, pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 25 minutos.

RENDIMENTO	QUEBRA
7 pães de 510 g cada	8,3%

VALIDADE
Até 5 dias em embalagem plástica fechada e temperatura amena

PÃO DE

INHAME E CASTANHA-DO-PARÁ



LESAFFRE

Ingredientes:

- *2 kg de farinha de trigo*
- *700 g de inhame cozido*
- *600 ml de água gelada*
- *200 g de manteiga sem sal*
- *200 g de ovos inteiros*
- *200 g de castanha-do-pará*
- *150 g de açúcar refinado*
- *40 g de Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce*
- *40 g de sal*
- *40 g de leite em pó*
- *20 g de Melhorador de Farinha UNO*

DECORAÇÃO

- *200 g de amido*

Modo de preparo:

1. Colocar na masseira a farinha, o sal, o Melhorador de Farinha UNO, o Fermento Biológico Seco Instantâneo saf-instant Massa Doce, o açúcar, o leite em pó e misturar por aproximadamente 1 minuto em velocidade baixa.
2. Adicionar o inhame amassado, a manteiga, os ovos, parte da água e misturar.
3. Adicionar o restante da água aos poucos.
4. Bater em velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos ou até atingir o ponto de véu.
5. Adicionar as castanhas e misturar.
6. Dividir em partes 410 g cada.

7. Bolear e deixar descansar coberto com plástico por aproximadamente 15 minutos.
8. Modelar em formato de filão curto, umedecer a superfície do pão e passar no amido.
9. Fermentar em câmara de fermentação a 32 °C por aproximadamente 70 minutos.
10. Com auxílio de um cortador de pestana, fazer um corte no pão no sentido do comprimento.
11. Assar em forno de lastro sem vapor, pré-aquecido a 180 °C por 30 minutos aproximadamente.

RENDIMENTO	QUEBRA
10 pães de 380 g cada	9,3%

VALIDADE
Até 5 dias em embalagem plástica fechada e temperatura amena

LESAFFRE

Mais informações:
Lesaffre.com.br/panificacao

/safinstantlesaffre

@lesaffrebrasil

Lesaffre Brasil

Lesaffre-Brasil