ACADEMIA DE
MICRONEGÓCIOS

Como elaborar massas recheadas artesanais



Tutorial com passo a passo

kitplace

Sumário

Apresentação | 3

Capítulo 1 – Preparação de massas básicas | 4

Capítulo 2 – Sova e estiragem da massa | 11

Capítulo 3 – Usando os moldes de massas recheadas | 14

Capítulo 4 – Dicas de congelamento e embalagem | 20



Apresentação

“Conquiste o paladar das pessoas que você ama preparando massas recheadas artesanais.”

Reunimos neste tutorial todas as informações necessárias para você preparar massas recheadas artesanais utilizando os moldes que você adquiriu na Kitshop.

As informações deste material estão organizadas em formato passo a passo, para facilitar o entendimento. E o mais importante: todos os passos e receitas foram testados pela nossa especialista em massas recheadas artesanais.

Se surgir alguma dúvida na hora de utilizar os moldes, fale com a gente. Os nossos canais de contato estão no final deste tutorial.

Será um prazer poder ajudá-lo(a).

Ademir Nunes de Camargo
Relacionamento Kitshop

Direitos Reservados

É proibida a reprodução do conteúdo deste TUTORIAL em qualquer meio de comunicação, eletrônico ou impresso, sem autorização da kitplace. Todas as informações, instruções e especificações, incluídas nesta publicação, pertencem à Academia de Micronegócios da Kitplace, que se reserva o direito de atualizar ou modificar o conteúdo deste TUTORIAL sem prévio aviso.

Capítulo 1



PREPARAÇÃO DE MASSAS BÁSICAS

Descubra os sete tipos de massas básicas que selecionamos para você preparar diferentes tipos de massas recheadas com os moldes da Kitplace.

MASSA BÁSICA
CLÁSSICA

Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo
- 5 ovos
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

Rendimento

Esta receita de massa básica rende até 18 lâminas de massa para utilizar nos moldes da Kitplace.

Dicas

 # O sal e o azeite de oliva são opcionais.
 # Substituir 1 ovo por água morna facilita na hora de estirar a massa e a deixa mais leve (60 ml para cada ovo substituído).
*# O uso do ovo caipira deixará a massa mais amarela. (**Não aconselhamos o uso de corantes artificiais**). Preferimos massas saudáveis!*

Modo de Preparo

1 – Em um recipiente (ou até mesmo numa mesa apropriada) coloque a farinha, faça um buraco no centro e adicione os ovos, o sal e o azeite de oliva.

2 – Bata os ovos com um garfo. Em seguida, com as mãos, incorpore os ingredientes, misturando até ficar uma massa homogênea.



Dicas

 # A massa não deve ficar muito úmida, nem muito seca.
 # Se a mistura estiver muito grudenta, ponha um pouco de farinha. Se estiver muito seca, ponha um pouco de água morna. A massa deve ficar úmida, mas sem grudar nas mãos.

MASSA BÁSICA
COM SEMENTES

Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo
- 5 ovos
- 2 colheres (sopa) de semente de gergelim
- 2 colheres (sopa) de semente de chia
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

Rendimento

Esta receita de massa básica rende até 18 lâminas de massa para utilizar nos moldes da Kitplace.





Dicas

 # O sal e o azeite de oliva são opcionais.
 # Substituir 1 ovo por água morna facilita na hora de estirar a massa e a deixa mais leve (60 ml para cada ovo substituído).
 # Você pode usar outros tipos de sementes, como a de linhaça, por exemplo. Seja criativo(a).

Modo de Preparo

Siga as **mesmas instruções do modo de preparo da massa básica clássica**.

Dicas

 # A massa não deve ficar muito úmida, nem muito seca.
 # Se a mistura estiver muito grudenta, ponha um pouco de farinha. Se estiver muito seca, ponha um pouco de água morna. A massa deve ficar úmida, mas sem grudar nas mãos.

MASSA BÁSICA
INTEGRAL

Ingredientes

- 250 g de farinha de trigo
- 250 g de farinha de trigo integral
- 5 ovos
- 2 colheres (sopa) de semente de gergelim
- 2 colheres (sopa) de semente de chia
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

Rendimento

Esta receita de massa básica rende até 12 lâminas de massa para utilizar nos moldes da Kitplace.





Dicas

 # As sementes são opcionais.
 # O sal e o azeite de oliva também são opcionais.
 # Substituir 1 ovo por água morna facilita na hora de estirar a massa e a deixa mais leve (60 ml para cada ovo substituído).
 # A massa integral não tem muita elasticidade e rende menos lâminas, em comparação com a massa clássica.

Modo de Preparo

Siga as **mesmas instruções do modo de preparo da massa básica clássica.**

MASSA BÁSICA
VEGANA

Ingredientes

- 250 g de farinha de trigo (ou integral)
- 250 g de sêmola
- 300 ml de água morna

Rendimento

Esta receita de massa básica rende até 18 lâminas de massa para utilizar nos moldes da Kitplace.

INFORMAÇÃO!

As pessoas que aderem à dieta vegana (ou veganismo) levam um estilo de vida que exclui totalmente o consumo de qualquer tipo de produto de origem animal, como peixes, carnes, aves, crustáceos, leite, ovos, mel etc. Para esse tipo de consumidor, escolha recheios veganos.





Modo de Preparo

Siga as **mesmas instruções do modo de preparo da massa básica clássica.**

Dicas

 # A massa não deve ficar muito úmida, nem muito seca.
 # Se a mistura estiver muito grudenta, ponha um pouco de farinha. Se estiver muito seca, ponha um pouco de água morna. A massa deve ficar úmida, mas sem grudar nas mãos.

MASSA BÁSICA
VERDE

Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo
- 3 ovos
- 2 maços de espinafre (só as folhas)
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

Rendimento

Esta receita de massa básica rende até 18 lâminas de massa para utilizar nos moldes da Kitplace.

Dicas

 # O espinafre natural dá um toque de frescor à sua massa.
 # Cada maço equivale a 1 xícara de folhas picadas.



O tom da cor da massa pode alterar após o cozimento, pois é um método natural de coloração, sem estabilizante artificial.

Modo de Preparo

Como preparar o espinafre fresco?

1. Lave bem as folhas e escalde em água fervente.
2. Escorra e esprema bem.
3. Bata no liquidificador o espinafre juntamente com os ovos.
4. Siga as **mesmas instruções do modo de preparo da massa básica clássica.**

Dicas

 # A massa não deve ficar muito úmida, nem muito seca.
 # Se a mistura estiver muito grudenta, ponha um pouco de farinha. Se estiver muito seca, ponha um pouco de água morna. A massa deve ficar úmida, mas sem grudar nas mãos.

MASSA BÁSICA
ROXA

Ingredientes

– 500 g de farinha de trigo
– 3 ovos
– 100 g de beterraba crua
– 2 colheres (chá) de sal (opcional)
– 2 colheres (sopa) de azeite de oliva (opcional)

Rendimento

Esta receita de massa básica rende até 18 lâminas de massa para utilizar nos moldes da Kitplace.

Dicas

 # A beterraba crua dá um toque de frescor à sua massa.



O tom da cor da massa pode alterar após o cozimento, pois é um método natural de coloração, sem estabilizadores artificiais.

Modo de Preparo

Como preparar a beterraba?

1. Descasque a beterraba e corte-a em pedaços.
2. Bata no liquidificador a beterraba crua com meia xícara de água.
3. Coe o suco obtido.
4. Bata no liquidificador o suco de beterraba já coado, juntamente com os ovos.
5. Siga as **mesmas instruções do modo de preparo da massa básica clássica.**

Dicas

Outras formas de preparar a beterraba

- Cozinhe a beterraba com casca na panela de pressão. Deixe esfriar, tire as cascas e bata a beterraba cozida no liquidificador, juntamente com ovos.
- Também é possível obter o suco de beterraba usando uma centrífuga de frutas.

MASSA BÁSICA
CACAU

Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo
- 5 ovos
- 30 g de cacau em pó (100%), sem açúcar
- 4 colheres (sopa) de açúcar demerara

Rendimento

Esta receita de massa básica rende até 15 lâminas de massa para utilizar nos moldes da Kitplace.

Dicas

 # Esta massa básica é ideal para preparar massas recheadas doces.

 # É perfeita para fazer recheada com brigadeiro. Faça o teste e delicie-se!

 # A massa com cacau não tem muita elasticidade e rende menos lâminas, em comparação com a massa clássica.

 # Além disso, é uma massa quebradiça, que exige um manuseio mais delicado. Mas vale a pena, hein!





Sorrentinos de brigadeiro com cobertura de creme de leite

Modo de Preparo

Siga as **mesmas instruções do modo de preparo da massa básica clássica.**

Capítulo 2



SOVA E ESTIRAGEM DA MASSA

É hora de colocar a mão na massa! Quanto mais artesanal for o processo, maior será o valor agregado do seu produto final.

SOVA DA MASSA

Esse processo é muito importante, pois através da sova a massa ficará mais macia, elástica e isso facilitará na hora de esticá-la.

1 – Sove a massa por cerca de 10 minutos, até que fique bem macia.

ANTES da sova



DEPOIS da sova



2 – Embrulhe a massa em plástico (tipo filme) e deixe descansar por 30 minutos em temperatura ambiente.

Sim, a massa precisa descansar.
Enquanto isso, você pode preparar o recheio.



Se você quiser poupar esforço na hora da sova, utilize um cilindro para massas. Ele facilitará o seu trabalho!

ESTIRAGEM DA MASSA

Você pode espichar/estirar a massa utilizando diferentes utensílios:

Rolo de Massa	Cilindro Manual	Cilindro Elétrico
		

**Imagens meramente ilustrativas*

Dependendo de sua produção, você pode adquirir um cilindro elétrico, que facilitará e muito o seu trabalho e agilizará o processo.

Em nossos testes na Academia de Micronegócios nós utilizamos as três ferramentas, com o objetivo de medir o trabalho. Obviamente, o cilindro elétrico facilita na hora de fazer as lâminas de massas. Neste tutorial, vamos usar o rolo de massa, por ser o mais artesanal.

Estiragem da massa com o rolo:



- Depois do descanso da massa básica, corte-a em pedaços.

- Enquanto trabalha com um dos pedaços da massa, deixe os outros enrolados em plástico (tipo filme) para que a massa não resseque. **Esse detalhe é fundamental.**

- Se você fizer várias lâminas, antes de começar a usar os moldes, também é recomendável embrulhá-las num plástico (uma a uma), pois podem ressecar.





Espessura da lâmina de massa:

- As lâminas de massa não podem ser muito finas, pois podem rasgar na hora da moldagem. **O ideal é deixá-la entre 1,5 e 2 milímetros**. Se ficar muito grossa, poderá interferir no tempo de cocção.

Capítulo 3



USANDO OS MOLDES DE MASSAS RECHEADAS

Chegou a hora de dar forma às suas massas recheadas utilizando os moldes da Kitplace. Neste passo a passo, vamos usar o molde de sorrentinos, mas todos os passos e dicas também servem para os demais moldes.

Preparativos



Use toca de cabelo. A toca é essencial e deve ser usada durante todo o processo, inclusive quando estiver preparando o recheio.



Prepare a mesa (bancada) de trabalho. Deixe a superfície bem limpa para evitar contratempos. Se tiver animais em sua casa, deixe-os afastados do ambiente de trabalho.



Antes de começar a moldagem das massas recheadas, prepare o recheio.



O recheio deverá estar frio na hora de colocá-lo no molde.

IMPORTANTE

1. Neste tutorial de moldagem, vamos preparar sorrentinos, mas o passo a passo também serve para preparar outras massas utilizando os moldes da kitplace.

2. Vamos rechear os sorrentinos de abóbora, apenas para ilustrar o processo. Você encontra receitas de recheios em nosso e-book especializado.

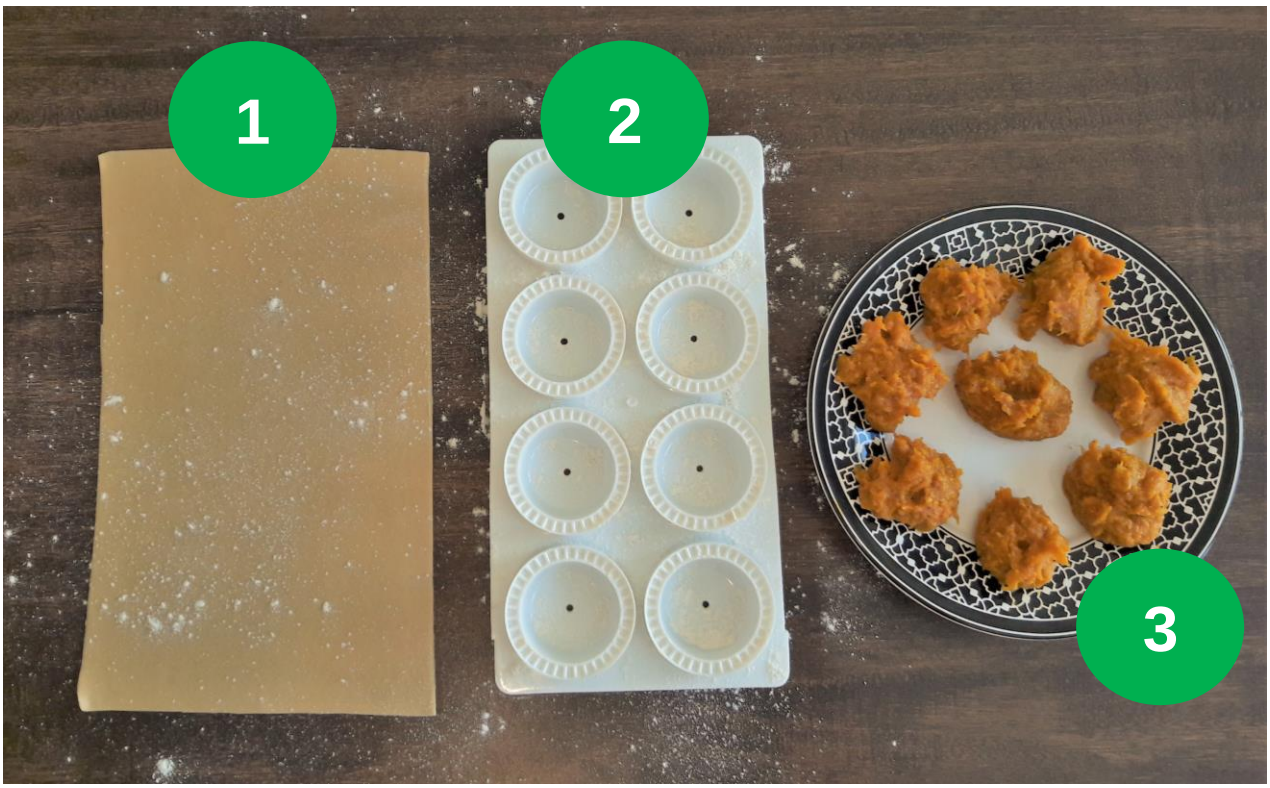
3. A quantidade de recheio em cada cavidade varia entre 15 e 20 gramas, dependendo do tamanho que você quer deixá-los. Neste tutorial, colocamos 20 gramas em cada cavidade.

4. Para preparar 8 sorrentinos você precisa de (aproximadamente) 160 gramas de recheio pronto. 8 sorrentinos prontos pesam (aproximadamente) 250 gramas.

TUTORIAL DE MOLDAGEM

Passo a passo

1º PASSO



1. Prepare duas lâminas de massa básica para colocar no molde de sorrentinos.

2. Enfarinhe o molde para sorrentinos com 8 cavidades. Isso ajudará na hora de tirá-los da peça. Eles cairão facilmente.

Dica: *O molde deve estar bem seco.*

3. Prepare as 8 porções de recheio.

Dica: *Para padronizar os seus sorrentinos, pese as porções individualmente, utilizando a balança de precisão.*

2º PASSO



1. Coloque a primeira lâmina de massa no molde e pressione levemente com os dedos para formar as cavidades, nas quais você colocará o recheio.

Dica: *Cuidado para não forçar muito. Não é necessário encostar a lâmina de massa no fundo do molde.*

2. Trabalhe com a bancada sempre enfarinhada.

3º PASSO



1. Coloque o recheio em todas as cavidades. Preencha todo o espaço para evitar que o sorrentino fique murcho após o cozimento.

2. Passe água ou ovo batido nas bordas de cada cavidade. Isso ajudará a selar melhor os sorrentinos.

Dica: *Você pode passar nas bordas de cada cavidade ou na segunda lâmina de massa que cobrirá os sorrentinos.*

3. Coloque a segunda lâmina de massa básica sobre o recheio.

4º PASSO







1. Cubra o recheio utilizando a segunda lâmina de massa básica e faça a marcação dos sorrentinos até deixá-los cortados.

2. Você pode marcá-los com o auxílio de um rolo de massas.

3. Depois de fazer a marcação e o corte dos sorrentinos, é hora de retirar o excesso de massa.





4. Agora basta desmoldar os seus sorrentinos.

5. Pronto, você já preparou a sua primeira “fornada” de deliciosos sorrentinos artesanais.

Capítulo 4



DICAS DE CONGELAMENTO E EMBALAGEM

Conheça algumas dicas para congelar e embalar adequadamente as suas massas recheadas.

CONGELAMENTO
DICAS

O congelamento é um eficiente sistema de conservação de alimentos. É importante fazer o armazenamento correto das massas para que elas durem e preservem seu sabor, textura e qualidade.

1. Coloque os sorrentinos em uma assadeira ou bandeja plástica, separados uns dos outros, para não grudarem.



2. Leve ao freezer, sem cobri-los, por 3 horas* (aproximadamente).

Esse tempo pode variar de acordo com a potência do seu freezer.

3. Depois de congelados, é hora de colocá-los em bandejas (que podem ser de isopor) ou em saco plástico próprio para alimentos.



4. Plastifique a embalagem e guarde-os imediatamente no freezer.

5. Quando quiser cozinhar os seus sorrentinos, coloque-os diretamente* na água fervente.

Os sorrentinos não devem ser descongelados.



As massas recheadas congeladas podem durar até 3 meses no freezer.

Dica:
Caso você não queira congelar os seus sorrentinos frescos, é possível armazená-los por até 2 dias na geladeira. Nesse caso, é fundamental enfarinhá-los, para não grudarem.

EQUIPE KITPLACE / KITSHOP

Mirian Perez Machado – Curitiba
Masterchef da Kitshop, especializada em massas artesanais.
Contato via WhatsApp: **(41) 99168 3847**

Tomás de Aquino Ugayama – São Paulo
CEO Kitplace / Kitshop
Contato via WhatsApp: **(11) 99211 8767**

Ademir Nunes de Camargo – Buenos Aires
CEO Kitplace / Kitshop
Consultor de Micronegócios
Contato via WhatsApp: **+54 9 11 3383 6035**

Contato Geral Kitshop / Kitplace
E-mail: vendas.kitshop@gmail.com

Mídias Sociais:

kitshop.vendas

kitshop

(55) 51 98147 1120