

PALITO IMPERIAL

Chef Paulo Dourado e Chef José



INGREDIENTES:

- 800 ml de leite integral
- 600 g de açúcar refinado
- 360 g de margarina
- 360 g de farinha de trigo Tia Ofélia
- 300 g de fubá de milho
- 140 g de coco ralado seco
- 200 g de queijo mussarela ralado
- 8 ovos (usar conforme o ponto da massa; no vídeo usaram 4 ovos grandes)
- 10 g de fermento químico em pó
- Açúcar refinado e canela em pó para finalizar

MODO DE PREPARO:

Preparando a base da massa:

- Em uma panela grande, leve ao fogo o leite, o açúcar e a margarina.
- Enquanto a mistura aquece, em um recipiente separado, misture o fubá com a farinha de trigo.
- Quando o leite com açúcar e margarina começar a ferver, adicione a mistura de fubá e farinha, mexendo vigorosamente.
- Continue mexendo com fogo ligado até formar uma massa firme, cozida e homogênea, que desgrude do fundo da panela — semelhante ao ponto de uma broa.
- Cozinhe bem a massa, eliminando os grumos, até que fique lisa e consistente.
- Transfira essa massa para uma vasilha plástica e deixe esfriar completamente. No ultra congelador, esse processo dura cerca de 10 minutos; em temperatura ambiente, aproximadamente 30 minutos.

Finalizando a massa:

- Com a massa fria, adicione o queijo mussarela ralado e o coco ralado. Misture bem.
- Acrescente o fermento químico.
- Vá adicionando os ovos aos poucos e misture com as mãos até atingir o ponto correto — uma massa firme, mas cremosa, que possa ser colocada com manga de confeitaria (ponto de "pingar").

MODO DE PREPARO:

- Importante: Use os ovos conforme o ponto. O total de ovos varia conforme o tamanho deles. No vídeo, foram utilizados 4 ovos grandes, mas a receita prevê até 8.

• **Modelagem:**

- Corte pedaços de papel manteiga no formato aproximado de 15 cm x 20 cm.
- Coloque a massa dentro de uma manga de confeitaria descartável.
- Pingue a massa sobre o papel manteiga, formando um palito com cerca de um palmo de comprimento, deixando espaço nas laterais (2 a 3 dedos de cada lado), pois ela cresce ao assar.
- Enrole o papel manteiga delicadamente, com a emenda virada para baixo. Não aperte — deixe espaço para o crescimento da massa. Não é necessário dobrar as pontas.

• **Assamento:**

- Leve os palitos à assadeira, mantendo espaço entre eles.
- No forno lastro: asse a 200°C por 15 a 18 minutos.
- No forno turbo: asse a 170°C a 180°C por 12 a 15 minutos, conforme o modelo do equipamento.
- Retire do forno e deixe esfriar antes de finalizar.

MODO DE PREPARO:

Recheio e Finalização:

- Com os palitos já frios, passe-os delicadamente em uma mistura de açúcar refinado com canela a gosto.
- Disponha em bandejas ou caixas para venda.

Armazenamento e Venda:

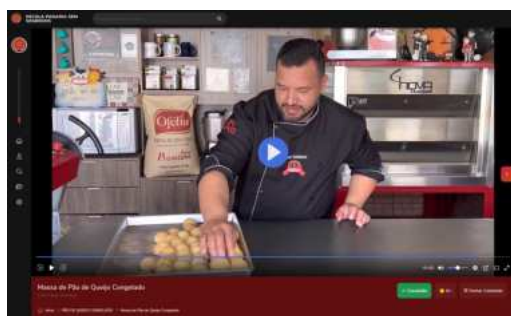
- Validade: até 4 dias em local fresco e arejado, sem necessidade de refrigeração.
- Venda: Pode ser vendido individualmente ou em embalagens decorativas.
- Dica de apresentação: se quiser manter o visual original do Nordeste, pode usar folha de bananeira (se disponível), mas nesse caso não passe no açúcar com canela.



Se você leva o seu negócio a sério, conte com o nosso direcionamento. Converse com a nossa consultora e descubra qual o melhor treinamento para o seu negócio.

Aperte encima do botão abaixo, fale com a nossa consultora e descubra a solução correta para o momento do seu negócio ou da sua carreira.

**QUERO A MELHOR
SOLUÇÃO PARA
A MINHA PADARIA**



**CONHEÇA OS CURSOS DA
PADARIA SEM SEGREDOS**

**MAIS DE 70
CERTIFICADOS
PARA VOCÊ EMITIR**





CONHEÇA AS APOSTILAS DA PADARIA SEM SEGREDOS

Nós da Padaria sem Segredos, preparamos uma seleção de receitas incríveis para você baixar gratuitamente. Basta clicar no botão abaixo 🖱️



BAIXAR RECEITAS GRATUITAS

**TENHO UM PRESENTE
PARA VOCÊ
APERTE ENCIMA DA IMAGEM**



APERTE
ENCIMA DA
IMAGEM



**MEU
GRUPO DO
WHATSAPP**