mais de 25 ideias

Show de Culinária

PIZZAS

Ano 04 Ed.40 - R$1,90
ISSN 1980-8275

todas testadas e aprovadas

RECEITAS QUE RENDEM MUITO!

DICAS PARA QUE SUAS RECEITAS FIQUEM AINDA MAIS ESPECIAIS



Molho e massas caseiras, além de formatos e recheios inusitados

Editora Fase 4 comunicação

Aperfeiçoe seus dotes **CULINÁRIOS**

AUMENTE SUAS VENDAS! Publicações para colecionar







COLECIONE!

Compre aqui os números atrasados!

acesse www.fase4comunicacao.com.br adquira

Siga-nos!

Olá leitor



A pizza, símbolo da gastronomia paulistana, teve sua origem há mais de 5.000 anos. Diferentemente do que imaginamos, antes mesmo de aportar na Itália, egípcios, fenícios, gregos, babilônios e hebreus já misturavam farinha com água e assavam em tijolos quentes - o chamado "pão-de-abraão" ou "piscea".

Chegou no porto de Nápoles, na Itália, graças às cruzadas. Lá, recebeu atenção e coberturas especiais, até chegar ao que conhecemos hoje.

No Brasil, as primeiras pizzas comercializadas foram no bairro paulistano do Brás, dada à concentração de imigrantes italianos. Aqui, o sucesso é tão grande que, segundo a Associação Pizzarias Unidas do Estado de São Paulo, a capital paulista consome cerca de 40 mil pizzas por hora, totalizando 1 milhão por dia, só perdendo para Nova Iorque (EUA), no ranking dos maiores consumidores de pizzas.

Tamanha popularidade garantiu à rainha redonda da culinária mundial, um dia todo especial: 10 de julho. Para homenageá-la, em parceria com a empresa de produtos lácteos **D'ALLORA** e o consultor técnico-gastronômico Eduardo Beltrame, preparamos uma edição toda exclusiva. Além de receitas de massas básicas e molho caseiro, as páginas a seguir trazem muitas sugestões diferenciadas para você inovar tanto no cardápio do seu comércio, como para garantir a alegria da família nas noites de sexta-feira!

Fáceis e rápidas de fazer e com ingredientes de boa qualidade à mão, como os requeijões cremosos **D'ALLORA** sabores tradicional, light, provolone, cheddar e gorgonzola, além dos lançamentos doce de leite e sobremesa láctea sabor chocolate, da linha Sweet Line, não há mais desculpas!

Até a próxima edição, com muito mais novidades.

Contatos

Profissional
Eduardo Beltrame
11 9743-8523
www.eduardobeltrame.com.br

Empresa
D´Allora Produtos Lácteos
11 3096-4277
www.dallora.com.br

Expediente
Show de Culinária é uma publicação da
Fase 4 Comunicação e Publicações Ltda. ME.
Rua Silvestre Vasconcelos Calmon, 171 – Vila Pedro Moreira – Guarulhos - SP – 07020-001
www.fase4comunicacao.com.br / fase4@fase4comunicacao.com.br

Coordenação
Sergio Milani Jr.
Katia Alves
Mirian Ruiz – Mtb 25.793

Fotografias
Ivanildo Porto

Impressão e acabamento
Gráfica Parma

Distribuição
Dinap

Números atrasados atendimento ao leitor
www.fase4comunicacao.com.br
atendimento@fase4comunicacao.com.br
11 2087-0842

Publicidade
publicidade@fase4comunicacao.com.br

Fica proibida a reprodução parcial ou total de qualquer texto ou imagem deste produto. Todos os direitos reservados.

Os chefes de cozinha têm inteira responsabilidade sobre a originalidade e a autenticidade de suas receitas. Os artigos publicados não refletem necessariamente a opinião de seus editores.

Guloseimas



04 Massa básica
06 Sensação
07 Peito de peru
08 Pizza de metro
Frango agridoce
09 Vegetariana
10 Calzone calabresa
11 Romeu e Julieta
12 Barca de atum
13 Floresta negra
14 Para festa
Tipo esfiha
15 Provolone com brócolis
16 Lombo canadense com requeijão
17 Doce de leite e maçã
18 Parma apimentada
Massas e molho

Massa básica

Rende: 8 pizzas (150 g cada)

Ingredientes

500 g de farinha de trigo
20 g de açúcar
30 g de fermento biológico
20 g de sal
50 ml de óleo
Água até dar o ponto (cerca de 200 a 300 ml)







1.Sobre uma mesa limpa e seca, misture muito bem os ingredientes secos, formando uma farofa. 2.No meio, faça uma cavidade e adicione o óleo e a água aos poucos. 3.Misture muito bem, até obter o ponto de uma massa meio pegajosa, mas lisa e homogênea.





4.Em seguida, sove-a. Divida a massa em 8 partes iguais e modele bolinhas. 5.Misture um punhado de fubá com farinha de trigo. Deixa a massa descansar sobre uma assadeira polvilhada com essa mistura, até dobrar de volume, sempre coberta por um plástico.







6.Para a massa "verde", prepare a sopa de ervilha com bacon, diluindo o pó para preparo em 200 a 300 ml de água. Reserve. Abra uma cavidade nos ingredientes secos e disponha o creme de ervilhas aos poucos. 7.Misture muito bem, incorporando o creme aos ingredientes. 8.Sove-a bem, divida em 8 partes e transforme-as em bolinhas. Deixe descansar, conforme indicação acima.





9.Já para o preparo da massa com polpa de tomate industrializada (200 a 300 ml), abra uma cavidade nos ingredientes secos e disponha-a. 10.Misture muito bem, incorporando os ingredientes.







11.Sove-a muito bem e divida em 8 partes iguais. 12.Modele bolinhas e deixe-as descansar, conforme indicação acima. 13.Para a modelagem da pizza, polvilhe a mesa com um punhado de farinha. Com o auxílio do rolo, abra a massa, partindo sempre do meio para as bordas.





14.Esse procedimento manterá o formato original (redondo). 15.Disponha em assadeira levemente polvilhada com farinha. Passe a camada de molho (se for o caso), recheie a gosto e leve para assar.

Dicas

A água pode ser substituída por cerveja clara ou escura, vinho, suco concentrado de cenoura ou beterraba.

Diferentemente de pães, massas de pizza não necessitam de tempo para crescimento. Apenas para descanso.

Para uma boa estrutura de massa, utilize farinha de trigo de boa qualidade.

Quanto mais sovar a massa, mais relaxadas as fibras do trigo estarão na hora da modelagem.

Na hora da modelagem, a mesa pode ser polvilhada com a mistura de farinha e fubá, assim como a assadeira.

Saiba mais...

Variações

Você pode aromatizar ou variar essa massa básica, adicionando:

- Orégano, pimenta calabresa seca e desidrata, alecrim, alho e cebola desidratados, etc. (5 g)
- Cacau em pó (40 g)
- Purê de batata ou mandioquinha (100 g)
- Uvas-passas (100 g)
- Castanhas (amendoim, castanha-do-pará, castanha de caju, nozes, amêndoas, avelã) - 100 g

Recheio

As pizzas devem ser recheadas sem excessos. O cálculo indicado é, em média, 300 g de recheio para cada pizza.

Durabilidade

A durabilidade da pizza é de 1 dia, na geladeira.

Congelamento

Pode-se congelar os discos de pizza por até 30 dias. Para tanto, preasse, deixe esfriar e embale, identificadas por etiquetas.



Sensação

Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Sobremesa láctea sabor Chocolate Sweet Line D'ALLORA
Morangos

Preparo
Abra a massa, em espessura média e recheie as bordas com a sobremesa láctea sabor chocolate Sweet Line D'ALLORA. Em seguida, leve ao forno apenas para preassar (preaquecido de 180º a 200º C, por cerca de 7 minutos). Retire e reserve. Para a montagem, no meio do disco da pizza disponha a sobremesa sabor chocolate. Sobre as bordas, coloque os morangos previamente higienizados e secos e ainda com as folhinhas. Na hora de servir, volte ao forno, por cerca de 3 minutos, em forno preaquecido de 180º a 200º C. Retire e sirva imediatamente.

Tropical

Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Requeijão cremoso D'ALLORA light
Molho de tomate próprio para pizza
Peito de peru ralado
Abacaxi picado (lata)
Folhas de hortelã fresca

Preparo
Abra a massa, em espessura média. Sobre toda a sua extensão, passe uma camada de molho de tomates. Por cima, distribua o peito de peru previamente misturado com o requeijão cremoso D'ALLORA - sabor light. Em seguida, distribua o abacaxi picado e as folhas de hortelã picadas. Leve para assar, por cerca de 15 minutos, em forno preaquecido de 180º a 200º C. Retire, decore com mais folhas de hortelã e sirva imediatamente.

Carne seca e abobrinha

Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Requeijão cremoso Premium D'ALLORA
Molho de tomate próprio para pizza
Carne seca
Abobrinha grelhada

Preparo
Abra a massa, em espessura média. Sobre toda a sua extensão, passe uma camada de molho de tomates. Por cima, distribua o requeijão cremoso Premium D'ALLORA. Para o recheio, dessalgue, cozinhe e desfie a carne seca. Distribua, formando uma camada sobre o requeijão. Para fazer as abobrinhas, corte-as em rodelas finas e besunte-as numa mistura de azeite, água, sal e orégano. Em seguida, grelhe-as em uma frigideira antiaderente. Ao ficarem douradas, coloque-as em uma travessa e regue com o azeite. Em seguida, coloque algumas abobrinhas grelhadas sobre a carne seca. Leve para assar, por cerca de 20 minutos, em forno preaquecido de 180º a 200º C. Retire e sirva imediatamente.

Cremosa de nozes

Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Doce de leite Sweet Line D'ALLORA (400 g)
Creme de leite (50 g)
Nozes trituradas (50 g)

Preparo
Abra a massa, em espessura média e recheie as bordas com o Doce de leite Sweet Line D'ALLORA. Em seguida, leve ao forno apenas para preassar (preaquecido de 180º a 200º C, por cerca de 7 minutos). Retire e reserve. Para a montagem, misture o doce de leite com o creme de leite e nozes. Distribua esse creme em toda a extensão da pizza. Na hora de servir, volte ao forno preaquecido de 180º a 200º C, por cerca de 10 minutos. Retire e sirva imediatamente.

Peito de peru e gorgonzola



Ingredientes
Disco de pizza (massa de tomate)
Requeijão cremoso D'ALLORA - sabor gorgonzola
Molho de tomate próprio para pizza
Peito de peru ralado
Orégano



1.Para a borda recheada, a 2 cm da extremidade do disco de massa, trace uma circunferência usando o requeijão cremoso D'ALLORA - sabor gorgonzola. 2.Em seguida, dobre a massa, passando por cima do requeijão. Faça fusão entre as massas. No meio, passe uma camada de molho de tomate, próprio para pizza. 3.Para o recheio, disponha o peito de peru e o orégano. Por cima, quadricule todo o recheio com requeijão sabor gorgonzola. Leve para assar, por cerca de 15 minutos, em forno preaquecido de 180º a 200º C.



Pizza de metro

Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Requeijão cremoso **D'ALLORA** - sabor cheddar
Molho de tomate próprio para pizza
Nozes
Queijo tipo parmesão ralado em ralo grosso
Manjericão desidratado e folhas frescas de manjericão

Preparo
Abra a massa, dessa vez em formato retangular e em espessura média. Recheie as bordas, conforme ensinado anteriormente e usando o requeijão cremoso **D'ALLORA** - sabor cheddar. Em seguida, sobre toda extensão da massa, passe uma camada de molho e distribua o queijo. Por cima, polvilhe o manjericão desidratado, coloque as nozes e as folhas frescas de manjericão. Ornamente toda a extensão da pizza, junto à borda, com o cheddar. Leve para assar, por cerca de 15 minutos, em forno preaquecido de 180º a 200º C. Retire e sirva imediatamente.

Frango agridoce



Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Requeijão cremoso **D'ALLORA** - sabor provolone
Molho de tomate próprio para pizza
Frango
Uvas-passas escuras

Preparo
Abra a massa, em espessura média e formato oval. Recheie as bordas, conforme ensinado anteriormente e usando o requeijão cremoso **D'ALLORA** - sabor provolone. Sobre toda a extensão da massa, passe uma camada de molho de tomates e, por cima, de requeijão. Cozinhe, tempere e triture o frango. Distribua sobre o requeijão, decore com as passas e ornamente com folhas picadas de hortelã. Leve para assar, por cerca de 15 minutos, em forno preaquecido de 180º a 200º C. Retire e sirva imediatamente.

Vegetariana



Ingredientes
Disco de pizza (massa de ervilha)
Requeijão cremoso **D'ALLORA** light
Molho de tomate próprio para pizza
Seleta de legumes (cenoura, palmito, milho e ervilhas)
Rodelas de tomate
Folhas de rúcula
Ervas finas desidratada







1.Sobre o disco de massa, aberta bem fina, passe uma camada de molho de tomate. Para o recheio, disponha a seleta de legumes, previamente cozida e picada. Salpique as ervas finas. 2.Por cima, trace quatro linhas de requeijão, de uma extremidade a outra, delimitando as fatias da pizza (8). 3.Em cada extremidade e sobre o requeijão, coloque as rodelas de tomate. Leve para assar, por cerca de 15 minutos, em forno preaquecido de 180º a 200º C. Retire do forno e disponha as folhas de rúcula previamente higienizadas. Regue com o azeite e sirva a seguir.

Calzone de calabresa



Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Requeijão cremoso D'ALLORA - sabor cheddar
Molho de tomate próprio para pizza
Calabresa defumada e ralada
Alho desidratado e cebola picadinha







1.Abra a massa, deixando-a numa espessura média. Para o recheio, no meio, disponha a calabresa ralada. 2.Por cima, coloque a cebola e salpique o alho. Finalize com o cheddar. 3.Pegue uma das extremidades da massa e feche a pizza, formando o calzone. Junte a pontas da massa e "belisque" toda a volta, fundindo-as. Por cima, polvilhe fubá. Leve para assar, por cerca de 20 minutos, em forno preaquecido de 180º a 200º C.

Romeu e Julieta



Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Requeijão cremoso Premium D'ALLORA
Goiabada







1.Abra a massa, em espessura média e disponha dentro de uma assadeira (ou aro) em formato de coração. Leve para preassar (forno preaquecido de 180º a 200º C, por cerca de 5 minutos). Retire e reserve. 2.Corte tiras de goiabada. Na hora de montar, disponha as fatias de goiabada, deixando um espaço entre elas. 3.Entre os espaços, disponha o requeijão cremoso. Preencha todos os intervalos. Leve para derreter os recheios, por cerca de 7 minutos, em forno preaquecido de 180º a 200º C.



Barca de atum

Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Requeijão cremoso D'ALLORA light
Molho de tomate próprio para pizza
Atum ralado
Orégano seco
Cebola picada
Rodelas de tomate
Queijo tipo mussarela ralado em ralo grosso

Preparo
Abra a massa, em espessura média e em formato oval. Belisque as extremidades, formando a "barca". Sobre toda a sua extensão, passe uma camada de molho de tomates e, por cima, distribua uma camada generosa de atum. Por cima, polvilhe pouca mussarela, orégano e cebola. Em uma das extremidades coloque uma rodela de tomate e ornamente com o requeijão cremoso D'ALLORA light. Leve para assar, por cerca de 15 minutos, em forno preaquecido de 180º a 200º C. Retire e sirva imediatamente.

Prestígio

Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Sobremesa láctea sabor Chocolate Sweet Line D'ALLORA (500 g)
100 g de coco ralado seco

Preparo
Abra a massa, em espessura média e recheie as bordas com a sobremesa láctea sabor chocolate Sweet Line D'ALLORA. Em seguida, leve ao forno apenas para preassar (preaquecido de 180º a 200º C, por cerca de 7 minutos). Retire e reserve. Para a montagem, misture a sobremesa sabor chocolate com o coco e coloque no saco de confeitar com o bico pitanga grande. Faça pitangas em toda a pizza. Na hora de servir, volte ao forno, por cerca de 3 minutos, preaquecido de 180º a 200º C. Retire e sirva imediatamente.

Dica
Se desejar, na hora de servir, ornamente com coco em fita.

Pizza dog

Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Requeijão cremoso Premium D'ALLORA
Molho de tomate próprio para pizza
Purê de batatas
Salsicha
Batata palha, catchup e mostarda - para decorar

Preparo
Abra a massa, em espessura média. Sobre toda a sua extensão, passe uma camada de molho de tomates. Por cima, distribua o purê de batatas, previamente misturado com um pouco de requeijão. Coloque a salsicha picada e decore com o requeijão cremoso Premium D'ALLORA. Leve para assar em forno preaquecido de 180º a 200º C, por cerca de 20 minutos. Retire, polvilhe a batata palha, ornamente com catchup e mostarda e sirva imediatamente.

Dica
Ideal para festas infantis, em porções mini.

Floresta negra



Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Sobremesa láctea sabor Chocolate Sweet Line D'ALLORA
Raspas de chocolate, açúcar impalpável e cerejas







1.Abra a massa, em espessura média. Modele os discos e leve para preassar (forno preaquecido de 180º a 200º C, por cerca de 5 minutos). Retire e reserve. Para a montagem, disponha um punhado de sobremesa láctea e espalhe com a colher. Volte ao forno, apenas para aquecer a cobertura (cerca de 5 min.). 2.Retire e decore com as raspas de chocolate em toda a volta e no meio. 3.Por cima, polvilhe o açúcar impalpável e decore com as cerejas. Sirva a seguir.

Para festa



Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Doce de leite Sweet Line D'ALLORA
Bombom

Preparo
Faça a massa e deixe descansar dividida em pequenas bolinhas de cerca de 3 cm. Abra os minidiscos de pizza, em espessura média e leve ao forno para preassar (forma polvilhada com farinha e forno preaquecido de 180º a 200º C, por cerca de 5 minutos). Retire e reserve. Para a montagem, disponha um punhado de doce de leite e espalhe com uma colher. Pique os bombons e distribua sobre o doce de leite. Na hora de servir, volte ao forno, por cerca de 3 minutos, preaquecido de 180º a 200º C. Retire e sirva a seguir.



Tipo esfiha

Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Requeijão cremoso D'ALLORA - sabor provolone
Molho de tomate próprio para pizza
Palmito refogado
Orégano seco e folhas frescas de alecrim

Preparo
Faça a massa e deixe-a descansar previamente dividida em pequenas bolinhas com cerca de 4,5 cm cada. Abra-a, deixando-as em espessura média e com borda grossa. No meio, passe uma camada de molho e disponha o provolone. Para o recheio, refogue o palmito no azeite e alho. Coloque sobre o provolone e salpique orégano. Leve para assar, por cerca de 10 minutos, em forno preaquecido de 180º a 200º C. Retire do forno, regue com azeite, decore com folhas de alecrim e sirva imediatamente.

Provolone com brócolis



Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Requeijão cremoso D'ALLORA - sabor provolone
Molho de tomate próprio para pizza
Brócolis refogado
Alho frito
Azeitonas pretas



1


2


3

1.Abra a massa, em espessura média. Faça as bordas e recheie-as com o requeijão cremoso D'ALLORA - sabor provolone, conforme ensinado anteriormente. No meio, passe uma camada de molho e circunde toda a parte interna da pizza, usando o mesmo requeijão. 2.Para o recheio, corte e higienize bem os "buquês" do brócolis. Refogue-os no azeite e alho. Disponha sobre o requeijão. 3.Por cima, polvilhe o alho frito e decore com as azeitonas. Leve para assar, por cerca de 15 minutos, em forno preaquecido de 180º a 200º C.



Lombo canadense e requeijão

Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Requeijão cremoso Premium **D'ALLORA**
Molho de tomate próprio para pizza
Lombo canadense fatiado
Tomate picado e condimento seco tipo vinagrete

Preparo
Abra a massa, em espessura fina. Recheie as bordas, usando o requeijão cremoso Premium **D'ALLORA**. Sobre toda a extensão da massa, passe uma camada de molho de tomates. Por cima, coloque uma camada generosa de requeijão. Distribua as fatias de lombo, lado a lado. Junto à borda, forme uma carreira de tomates picados. Faça em toda a volta da pizza. Polvilhe o tempero e leve para assar, por cerca de 20 minutos, em forno preaquecido de 180º a 200º C. Retire e sirva.

Passion

Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Sobremesa láctea sabor Chocolate Sweet Line **D'ALLORA**
Geleia de maracujá

Preparo
Abra a massa, em espessura média e recheie as bordas com a sobremesa láctea sabor chocolate Sweet Line **D'ALLORA**. Leve ao forno apenas para preassar (preaquecido de 180º a 200º C, por cerca de 7 minutos). Para a montagem, distribua uma camada da sobremesa sabor chocolate. Na hora de servir, volte ao forno, por cerca de 3 minutos, preaquecido de 180º a 200º C. Retire, passe a geleia e sirva imediatamente.

Dicas
Geleia de maracujá com semente dá um visual belíssimo à pizza.

Experimente substituir o sabor da geleia.

Pizza picanha

Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Requeijão cremoso Premium **D'ALLORA**
Molho de tomate próprio para pizza
Carpaccio de picanha
Purê de mandioca
Alho frito e pimenta dedo de moça

Preparo
Abra a massa, em espessura média. Sobre sua extensão, passe o molho de tomates. Por cima, coloque o purê de mandioca, previamente misturado com o requeijão cremoso Premium **D'ALLORA**. Distribua as fatias finas de picanha (carpaccio), previamente passadas pelo azeite e óleo. Ornamente com alho frito e pimenta dedo de moça cortada em fatias bem finas. Leve para assar, por cerca de 20 minutos, em forno preaquecido de 180º a 200º C. Retire, regue com o azeite e sirva.

Pêssego sofisticado

Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Doce de leite Sweet Line **D'ALLORA**
Creme de leite, pêssegos e farofa doce

Preparo
Abra a massa, em espessura média e recheie as bordas com o Doce de leite Sweet Line **D'ALLORA**. Em seguida, leve ao forno apenas para preassar (preaquecido de 180º a 200º C, por cerca de 7 minutos). Retire e reserve. Para a montagem, distribua uma camada de doce de leite, por cima creme de leite e pêssegos picados. Para a cobertura, misture farinha de rosca, farinha de trigo, açúcar refinado e margarina (50 g de cada), até formar a farofa doce. Cubra a pizza com essa farofa e, na hora de servir, volte ao forno preaquecido de 180º a 200º C, por cerca de 10 minutos. Retire e sirva imediatamente.

Doce de leite, maçã e canela



Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Doce de leite Sweet Line **D'ALLORA**
Maçã
Suco de 1/2 limão
Canela em pó



1.Abra a massa, em espessura média e disponha numa assadeira quadrada (ou aro). Leve para preassar (forno preaquecido de 180º a 200º C, por 5 minutos). Retire e reserve. 2.Para a montagem, disponha um punhado de doce de leite e espalhe com uma colher. 3.Pique a maçã ainda com casca e previamente higienizada, misture com o suco do limão e polvilhe a canela. Cubra o doce de leite. Volte ao forno, por cerca de 10 minutos (preaquecido de 180º a 200º C). Retire e, para a decoração, coloque o doce de leite em saco de confeitar (ou cartucho de papel-manteiga), com bico perlê bem fino. Trace linhas horizontais e verticais, quadriculando a pizza. Sirva a seguir.

Parma apimentada



Ingredientes
Disco de pizza (massa básica)
Requeijão cremoso D'ALLORA - sabor cheddar
Molho de tomate próprio para pizza
Azeitonas verdes, pimenta calabresa e presunto de parma ralado

Preparo
Abra a massa, em espessura média. Sobre sua extensão, passe o molho de tomates e, por cima, distribua uma camada generosa do requeijão cremoso D'ALLORA - sabor cheddar. Coloque o presunto e polvilhe a pimenta. Ornamente com azeitonas e leve para assar, por cerca de 15 minutos, forno preaquecido de 180º a 200º C. Retire, regue com azeite e sirva.

Massas e molho

Massa com fubá
Ingredientes
250 g de farinha de trigo
250 g de fubá
50 ml de óleo
10 g de sal
30 g de fermento biológico
20 g de açúcar
Água até dar o ponto (cerca de 200 a 300 ml)

Preparo
Misture a farinha com o fubá e faça o preparo conforme procedimento básico (pág. 4 e 5).

Massa integral
Ingredientes
300 g de farinha de trigo
250 g de farinha integral
80 g de manteiga
20 g de sal
30 g de açúcar
1 ovo
40 g de fermento biológico
Água até dar o ponto (cerca de 250 a 300 ml)

Preparo
Misture as farinhas e faça o preparo conforme procedimento básico (pág. 4 e 5).

Massa de liquidificador
Ingredientes massa básica (exceto água)
300 a 400 ml de água

Preparo
Bata os ingredientes no liquidificador. Em seguida, proceda conforme passo básico (pág. 4 e 5).

Massa de polvilho e queijo
Ingredientes
400 g de polvilho doce
400 g de creme de leite
400 g de mussarela ralada
Sal a gosto

Preparo
Misture todos os ingredientes muito bem. Modele a massa, recheie com os ingredientes doces ou salgados e leve para assar em forno preaquecido e por aproximadamente 20 minutos.

Pizza frita
Ingredientes
Massa de liquidificador

Preparo
Frite porções de massa, em frigideira antiaderente besuntada com 1 gota de azeite. Recheie a gosto e sirva imediatamente.

Massa cremosa
Ingredientes
500 g de farinha de trigo
200 g de requeijão cremoso Premium D'ALLORA
40 g de fermento biológico
10 g de sal
10 g de açúcar
1 ovo
Água até dar o ponto (cerca de 200 ml)

Preparo
Misture as farinhas e faça o preparo conforme procedimento básico (pág. 4 e 5).

Molho caseiro
Ingredientes
6 tomates grandes (sem sementes)
3 colheres (sopa) de azeite
1 cebola média picada
2 dentes de alho
1 colher (chá) de sal
1 pitada de açúcar
Folhas frescas de manjericão e orégano

Preparo
Bata os tomates no liquidificador. Refogue, no azeite, cebola e alho. Adicione os tomates e deixe encorpar. Tempere com sal, açúcar (para quebrar a acidez) e, por fim, adicione as ervas. Deixe esfriar e utilize.

Show de Culinária agora na telinha

com Eduardo Beltrame



YouTube Abrimos mais um canal para nos comunicar com você!

Eduardo Beltrame

Consultoria na área gastronômica

Cursos de chocolateria, confeitaria, confeitaria fina, pâtisserie, panificação, salgados, etc.

Consultoria estratégica para montagem de seu estabelecimento e do seu cardápio





Centro Técnico Eduardo Beltrame
Aulas personalizadas
Cursos de culinária em geral

11 9743-8523
www.eduardobeltrame.com.br

LIVRO e VÍDEO AULA



Vídeo ensina como preparar delícias de vitrines de grandes docerias


D'ALLORA,
há 20 anos produzindo os melhores produtos, para que você faça as melhores receitas!!!
Acesse o nosso site e conheça a nossa linha de produtos.
D'ALLORA
Sweet Line
Requeijão Cremoso
Televendas: 11 3096.4277
D'ALLORA
20 Anos
Excelência em Produtos Lácteos
www.dallora.com.br