

The background of the page features a close-up of a glass jar filled with various cookies, including round ones with white icing and others with chocolate chips. In the foreground, there is a tray of cookies, some of which are chocolate-covered with a bite taken out of them, revealing a light-colored filling. The text is overlaid on a pink, brush-stroke-like background in the upper right corner.

PETIT FOURS

DOCES E SALGADOS

COM EDUARDO BELTRAME



SABLÉ DE CANELA PINGADO



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1,1 Kg de biscoito

INGREDIENTES

- 335 g de gordura vegetal hidrogenada
- 135 g de claras
- 200 g de açúcar refinado
- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de canela em pó
- 200 g de açúcar refinado - cobertura
- 10 g canela em pó - cobertura

PREPARO

- Bata a gordura vegetal, parte das claras e o açúcar refinado até formar um creme (batedor raquete)
- Coloque o restante das claras, a canela e bater
- Retire da batedeira e acrescente vagarosamente a farinha de trigo
- Coloque em uma manga de confeitar
- Pingue em assadeira
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus, por aproximadamente 15 minutos ou até que estejam dourados
- Finalize polvilhando açúcar refinado e canela em pó misturados



PETIT FOUR BEIJOCA



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 600 g de biscoito

INGREDIENTES

- 250 g de açúcar refinado
- 250 g de amido de milho
- 3 claras
- 4 g de sal amoníaco

PREPARO

- Misturar o açúcar refinado, o amido de milho, e o sal amoníaco
- Dar o ponto com as claras
- Modelar
- Dispor em assadeira
- Levar para assar em forno pré-aquecido a 180 graus, por aproximadamente 15 minutos



SABLÉ DE AMENDOIM DE CORTE



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1,5 Kg de biscoito

INGREDIENTES

- 400 g de manteiga
- 150 g de açúcar
- 5 g de sal
- 400 g de farinha de trigo
- 100g de farinha de linhaça
- 3 g de aroma de baunilha
- 400 g de amendoim moído
- Açúcar gelado - cobertura

PREPARO

- Bata na batedeira a manteiga, açúcar e o sal até formar um creme branco
- Retire da batedeira e acrescente a farinha de trigo, a farinha de linhaça o aroma de baunilha e o amendoim
- Misture com a mão até formar uma massa lisa
- Leve para gelar bem
- Após gelado abrir a massa entre dois plásticos, cortar com um cortador de sua preferência
- Disponha em assadeira
- Leve para assar a 180 graus por aproximadamente 20 minutos
- Deixe esfriar e passe no açúcar gelado



SABLÉ SALGADO DE ALICHE



Durabilidade: 5 dias



Rendimento: 1,2 Kg de biscoito

INGREDIENTES

- 130 g de ovos
- 335 g de margarina bolo
- 45 g de creme de leite
- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de sal
- 2 gemas levemente batida– pincelar
- 200 g de aliche picado

PREPARO

- Bata os ovos, a margarina e o creme de leite com um batedor raquete até formar um creme fofo
- Adicione a farinha de trigo e o sal e mexa com a espátula até formar uma massa lisa - sem deixar pegar liga
- Deixe a massa descansar na geladeira por 30 minutos
- Abra entre plásticos
- Corte com cortador de sua preferência
- Pincele gemas
- Cubra com pedaços de aliche
- Disponha em assadeira
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus, por aproximadamente 15 minutos ou até que estejam dourados



MINIALFAJOR DOCE



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1 Kg de biscoito

INGREDIENTES

- 200 g de margarina bolo
- 150 g de açúcar refinado
- 3 gemas
- 150 g de farinha de trigo
- 300 g de amido de milho
- 5 g de fermento em pó
- Aroma de baunilha (Q.B.)
- Doce de leite - rechear
- Coco seco ralado – envolver

PREPARO

- Coloque na batedeira a margarina e o açúcar refinado e deixe bater até formar um creme
- Acrescente as gemas e o aroma de baunilha e deixe bater até obter volume
- À parte, misture a farinha, o amido de milho e o fermento e acrescente na batedeira
- Deixe bater até obter uma massa macia, que não fique pegando na mão
- Abra a massa com aproximadamente 1/2 centímetro de espessura, entre dois plásticos.
- Corte com um cortador de 5 cm de diâmetro
- Arrume em uma assadeira
- Leve para assar em forno a 180 graus, por um tempo aproximado de 20 minutos (a cor tem que ficar clara)
- Logo que sair do forno, solte da forma, para evitar que grude
- Una dois petit fours, recheando com o doce de leite
- Passe no coco ralado



MEXICANO COM PIMENTA



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1,8Kg de biscoito

INGREDIENTES

- 200 g de margarina
- 400 g de manteiga
- 40 g de sal
- 4 ovos
- 20 g de creme de leite fresco
- 900 g de farinha de trigo
- 10 g de pimenta rosa
- Corante vermelho em pó (Q.B.)

PREPARO

- Bata bem a margarina, a manteiga e o sal
- Coloque os ovos devagar
- Adicione o creme de leite e por último a farinha de trigo e a pimenta com o corante
- Modele
- Disponha em assadeira
- Leve para assar por aproximadamente 20 minutos ou até dourar em forno pré-aquecido a 180°C



PETIT FOUR BANANINHA



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1 Kg de biscoito

INGREDIENTES

- 300 g de margarina
- 150 g de açúcar refinado
- 5 g gemas cozidas
- 350 g de farinha de trigo
- 60 g de fubá
- 120 g de amido de milho
- Doce de banana industrializado (Q.B.)

PREPARO

- Bata bem a margarina e o açúcar
- Junte as gemas peneiradas, misture
- Acrescente o restante dos ingredientes
- Modele
- Coloque um pouco de doce de banana por cima
- Leve para assar por aproximadamente 20 minutos em forno pré-aquecido a 180°C



PETIT FOUR DE BOMBOM DE CHOCOLATE



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1,1 Kg de biscoito

INGREDIENTES

- 170 g de açúcar refinado
- 335 g de margarina bolo
- 500 g de farinha de trigo
- 50 g de gemas
- 50 g de cacau em pó
- Geleia de damasco – recheio
- 300 g de chocolate meio amargo - banhar

PREPARO

- Misture o açúcar refinado com a gordura no batedor raquete até obter um creme
- Acrescente o restante dos ingredientes até ficar homogêneo
- Coloque a massa em um saco plástico
- Deixe descansar na geladeira por 30 minutos
- Abrir a massa entre plásticos
- Corte com cortadores de sua preferência
- Leve para assar a 180 graus por aproximadamente 15 minutos.
- Deixe esfriar
- Recheie com geleia de damasco
- Banhe no chocolate derretido



MINICOOKIES DE MAÇÃ COM CANELA



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1,3 Kg de biscoito

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo
- 350 g de margarina
- 125 ml de leite UHT
- 250 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 30 g de canela em pó
- 1 maçã ralada
- Açúcar refinado – polvilhar

PREPARO

- Misture todos os ingredientes até obter uma massa lisa
- Modele os cookies
- Disponha em assadeira
- Leve para assar por aproximadamente 20 minutos ou até dourar em forno pré-aquecido a 180°C
- Retire do forno e polvilhe o açúcar refinado



PETIT FOUR DOCE SEM GLÚTEN



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 700 g de biscoito

INGREDIENTES

- 140 g de farinha de arroz
- 120 g de fécula de batata
- 40 g de farinha de coco
- 20 g de farinha de quinoa
- 100 g de açúcar mascavo
- 70 g de óleo de coco
- 2 ovos
- 100 g de gotas de chocolate

PREPARO

- Misturar todos os ingredientes até formar uma massa
- Modelar
- Dispor em assadeira
- Levar para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 15 minutos



PETIT FOUR SALGADO SEM GLÚTEN



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1,2 Kg de biscoito

INGREDIENTES

- 70 g de farinha de amêndoas
- 70 g de farinha de amaranto
- 30 g de farinha de linhaça
- 3 g de sal
- 2 g de fermento em pó
- 100 ml de água
- 3 g de azeite
- Tempero a gosto
- 2 g de gengibre em pó
- 2 g de orégano

PREPARO

- Misturar todos os ingredients, dando ponto com a água até formar uma massa
- Modelar
- Dispor em assadeira forrada com papel manteiga
- Levar para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 15 minutos até ficar crocante



BISCOITO GLAÇADO



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 600 g de biscoito

INGREDIENTES

- 200 g de água
- 80 g de margarina
- 160 g farinha de trigo
- 4 ovos

Calda

- 250 g de açúcar refinado
- 100 ml de água

PREPARO

- Misture em uma panela a água e a margarina
- Leve ao fogo até ferver
- Coloque a farinha de trigo, mexa muito bem
- Adicione os ovos um a um até obter uma massa lisa
- Coloque em uma manga de confeitar com o bico liso e pingue sobre uma assadeira sem untar
- Leve para assar em forno aquecido 180 graus por aproximadamente 20 minutos
- Deixe esfriar
- Coloque os biscoitos dentro da calda e deixe-as açucarando

Calda

- Em uma panela coloque os ingredientes para ferver até ponto de fio grosso
- Despeje essa calda ainda quente sobre os biscoitos
- Mexa até açucarar
- Os biscoitos açucaram com essa calda a medida que esfria.



SEQUILHOS DE LEITE EM PÓ



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1,5 kg de biscoito

INGREDIENTES

- 250 g de farinha de trigo
- 400 g de amido de milho
- 100 g de leite em pó
- 310 g de açúcar refinado
- 185 g de ovos
- 250 g de margarina para bolo
- Aroma de coco (Q.B.)

PREPARO

- Misturar a farinha de trigo com o amido de milho e o leite em pó. Reserve.
- Misturar o restante dos ingredientes até formar um creme
- Juntar as duas partes
- Cortar
- Dispor em assadeira
- Levar para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 15 minutos



BISCOITO MENTIRINHA RECHEADA



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1 kg de biscoito

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo
- 250 g de gordura vegetal hidrogenada
- 125 ml de leite UHT
- 25 g de açúcar refinado
- 15 g de fermento fresco
- 200 g goiabada
- Açúcar refinado (Q.B.) – finalizar

PREPARO

- Misture todos os ingredientes (exceto a goiabada) até obter uma massa lisa
- Faça bolinhas de 15 g
- Coloque um cubo de goiabada no centro
- Disponha em assadeira
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus, por aproximadamente 20 minutos ou até que estejam dourados
- Retire do forno e passe no açúcar refinado



MACRONS

COCADINHA PETIT-FOUR DE MARACUJÁ



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1,5 kg de biscoito

INGREDIENTES

- 300 g de açúcar refinado
- 250 g de margarina bolo
- 500 g de coco seco ralado
- 170 g de farinha de trigo
- 250 g de ovos
- 15 g de pó de maracujá
- 80 ml de leite líquido (aproximadamente)

PREPARO

- Misturar o açúcar e a gordura manualmente
- Acrescentar o restante dos ingredientes (coco seco ralado, farinha de trigo, ovos e o pó de maracujá)
- Ir colocando o leite por último até dar ponto de bico de confeitador com o pitanga grosso)
- Pingar em assadeira
- Levar para assar em forno pré-aquecido. 180 graus por aproximadamente 20 minutos



ROSQUINHA DE PINGA



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 500 g de biscoito

INGREDIENTES

- 300 g de farinha de trigo
- 50 g de margarina
- 50 ml de pinga
- 50 g de açúcar refinado
- 15 g de bicarbonato de amônia
- 1 ovo de galinha

PREPARO

- Misture todos os ingredientes até obter uma massa lisa
- Abre a massa com um rolo, corte e enrole.
- Disponha em assadeira
- Leve para assar por aproximadamente 20 minutos ou até dourar em forno pré-aquecido a 180°C



FERRADURA DE COCO



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1,3 kg de biscoito

INGREDIENTES

- 250 g de margarina
- 125 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 50 ml de leite de coco
- 375 g de farinha de trigo
- 15 g de coco ralado seco
- 200 g de chocolate derretido - decorar
- 50 g de coco ralado seco - decorar

PREPARO

- Em um bowl misturar a margarina e o açúcar refinado até formar um creme
- Junte ovo e o leite de coco e misture novamente
- Coloque a farinha de trigo e o coco seco até formar uma massa homogênea
- Modele em formato de ferradura
- Disponha em assadeira
- Leve para assar por aproximadamente 20 minutos em forno pré-aquecido a 180°C
- Decore com o chocolate derretido e o coco



BISCOITINHOS DE LIMÃO



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1,1 Kg de biscoito

INGREDIENTES

- 150 g de açúcar de confeitado
- 375 g de margarina bolo
- 450 g de farinha de trigo
- 50 g de amido de milho
- 70 ml de água quente
- 2 limões - raspas da casca
- Corante verde (Q.B.)
- 100 g de chocolate branco derretido

PREPARO

- Misture o açúcar refinado com a gordura no batedor raquete até obter um creme
- Acrescente o restante dos ingredientes até ficar homogêneo
- Coloque em uma manga de confeitado com o bico de sua preferência
- Pingue sobre uma assadeira sem untar, no modelo desejado
- Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 minutos
- Decore com riscos de chocolate branco



QUADRADINHOS DE GOIABA COM CAFÉ



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1 kg de biscoito

INGREDIENTES

- 150 g de açúcar de confeiteiro
- 300 g de margarina bolo
- 450 g de farinha de trigo
- 2 ovos
- Aroma de baunilha (Q.B.)
- 300 g de fatias de goiabada cascão – recheio
- 5 gemas e 30 ml de café misturados – cobertura

PREPARO

- Misture o açúcar refinado com a margarina no batedor raquete até obter um creme
- Acrescente o restante dos ingredientes até ficar homogêneo
- Coloque a massa para gelar por 1 hora
- Após gelado abra a massa com a espessura aproximada de 0,5 cm
- Passe uma camada de goiabada cascão
- Cubra com uma camada de massa
- Passe a cobertura de café
- Leve para gelar por 3 horas
- Cortar com cortador
- Disponha em assadeira
- Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 minutos



BISCOITO INTEGRAL



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1,4 kg de biscoito

INGREDIENTES

- 300 g de açúcar refinado
- 180 g de margarina bolo
- 40 g de ovos
- 300 g de farinha de trigo
- 300 g de farinha integral
- 15 g de fermento em pó
- 210 ml de leite
- Óleo (Q.B.) – untar
- Papel manteiga – forrar

PREPARO

- Na batedeira com o batedor raquete misture o açúcar refinado com a gordura até obter um creme
- Junte o ovo e misturar
- Acrescente o restante dos ingredientes secos (farinha de trigo, integral, fermento em pó) e misture
- Ir colocando o leite até dar ponto
- Untar a mão e bancada com óleo
- Modelar em formato de bolinhas e achate-as
- Disponha em assadeira forrada com papel manteiga
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus, por aproximadamente 20 minuto



OLHO DE BOI



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1,1 kg de biscoito

INGREDIENTES

Brigadeiro de doce de leite

- 1 lata de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de doce de leite

Biscoito

- 170 g de açúcar refinado
- 335 g de margarina bolo
- 500 g de farinha de trigo
- 50 g de gemas
- 2,5 ml de aroma de coco (ou outro sabor)

PREPARO

Brigadeiro de doce de leite

- Leve todos os ingredientes para a panela até formar um creme homogêneo
- Coloque em recipiente e deixe esfriar
- Utilize para rechear os biscoitos

Biscoito

- Misture o açúcar refinado com a gordura no batedor raquete até obter um creme
- Acrescente o restante dos ingredientes até ficar homogêneo
- Coloque a massa em um saco plástico
- Deixe descansar na geladeira por 30 minutos
- Abra a massa entre plásticos
- Corte em modelos redondos
- Disponha em assadeira
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus, por aproximadamente 20 minutos
- Espere esfriar e desenforme
- Una duas partes colocando o recheio entre elas



BELISCÃO DE BATATA DOCE



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1,2 kg de biscoito

INGREDIENTES

- 500 g de margarina bolo
- 250 g de açúcar refinado
- 3 gemas
- 750 g de farinha de trigo
- Aroma de limão (Q.B.)
- 300 g de doce de batata doce

Doce de batata

- 500 g de batata doce
- 500 g de açúcar refinada
- 12 g de gelatina sem sabor e incolor

PREPARO

- Misture a margarina e o açúcar refinado até formar um creme
- Acrescente as gemas formando um creme
- Coloque a farinha aos poucos até formar uma massa homogênea
- Leve para gelar por 30 minutos
- Retire da geladeira
- Abra a massa entre plásticos
- Corte com um cortador Redondo
- Coloque um pedaço de doce de batata centro
- Belisque para fechar
- Disponha em assadeira
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus, por aproximadamente 15 minutos

Doce de batata

- Cozinhe as batatas e passe-as pelo processador
- Coloque na panela com o açúcar e a gelatina
- Leve ao fogo até engrossar, mexendo sem parar
- Espere esfriar e utilize para rechear os biscoitos



MINI COOKIE SALGADO



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1 kg de biscoito

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo
- 250 g de margarina
- 125 ml de leite UHT
- 1 pitada de sal
- 50 g de alho em flocos
- 50 g de cebola em flocos
- Orégano (Q.B)

PREPARO

- Misture todos os ingredientes até obter uma massa lisa
- Modele como desejado
- Disponha em assadeira
- Leve para assar por aproximadamente 20 minutos ou até dourar em forno pré-aquecido a 180 graus



LÍNGUA DE GATO



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 1,3 kg de biscoito

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo
- 7 gemas
- 5 ovos
- 350 g de açúcar refinado
- Açúcar de confeitiro (Q.B.)

PREPARO

- Bater muito bem as gemas os ovos e o açúcar refinado
- Misture lentamente a farinha
- Modele
- Disponha em assadeira untada
- Polvilhe açúcar de confeitiro por cima
- Leve para assar por aproximadamente 20 minutos em forno pré-aquecido a 180°C



BISCOITO CHAMPAGNE



Durabilidade: 10 dias



Rendimento: 700 g de biscoito

INGREDIENTES

- 250 g de farinha de trigo
- 75 g de água
- 3 ovos
- 200 g de açúcar refinado
- 10 g de fermento em pó químico
- 10 g de emulsificante de bolo

PREPARO

- Misture todos os ingredientes
- Bata em alta velocidade até formar um creme homogêneo
- Modele
- Polvilhe açúcar cristal sobre os biscoitos
- Disponha em assadeira untada com margarina de uso culinário
- Leve para assar até dourar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 minutos

