Pipoca

Pipocas Gourmet

GANHE ATÉ 5 MIL POR MES



Ben Doces

APOSTILAS FEITAS COM CARINHO

Copyright 2023
Master Confeiteiras

Pipoca Gourmet

Master Confeiteiras

ÍNDICE

3 - HISTÓRIA DA PIPOCA
4 - UTENSÍLIOS QUE DEVEMOS USAR
5 - TIPOS DE MILHO
6 - PROCESSOS DA PIPOCA CARAMELIZADA
7- PIPOCA DE NINHO
9 - PIPOCA DE CAPPUCCINO
11 - PIPOCA DE OVOMALTINE
13 - PIPOCA DE CHOCOLATE INTENSO
15 - PIPOCA DE CHURROS
17 - PIPOCA DE OREO
19 - PIPOCA DE FARINHA LACTEA
21 - PIPOCA ROMEU E JULIETA
23 - PIPOCA DE CHOCOLATE AO LEITE
25 - PIPOCA DE CHOCOLATE COM LARANJA
27 - PIPOCA DE LIMÃO
29 - PIPOCA DE PAÇOCA
31 - PIPOCA DE COOKIES
33 - PIPOCA DE CARAMELO COM FLOR DE SAL
35 - PIPOCA DE MARACUJÁ
37 - PIPOCA DE MORANGO
39 - PIPOCA PRESTÍGIO
41 - PIPOCA DE CHOCOLATE AO RUM
43 - PIPOCA DE NUTELLA
45 - PIPOCA CHOCOFIT
47 - PIPOCA POPGRÃOS
49 - ALFAPOP
51 - PIPOCA DE ALHO COM QUEIJO PARMESÃO
53 - PIPOCA DE ERVAS FINAS
55 - PIPOCA DE ALHO COM LIMÃO
57 - PIPOCA DE CEBOLA
59 - PIPOCA DE PIMENTA AGRIDOCE
61 - PIPOCA DE PIZZA
63 - PIPOCA DE ESPECIARIAS
65 - PIPOCA LEMON PEPPER
67 - PIPOCA DE PARMESÃO
69 - PRECIFICAÇÃO E EMBALAGENS
70 - INDICAÇÃO DE MARCAS
71 - DICAS IMPORTANTES

HISTÓRIA DA PIPOCA

A pipoca é um alimento muito versátil, saboroso e que já existe há mais de mil anos. Ela é originária da América onde era tido como fonte de alimentação, segundo relatos, primeiramente pelos índios (America do Sul e Norte) e depois pela população americana.

A pipoca surgiu nas aldeias onde as espigas eram colocadas diretamente nas fogueiras onde alí mesmo estouravam e eram consumidas por todas que estavam ao redor. Depois, eles passaram a colocar só os grãos sobre as brasas – até inventarem um método mais sofisticado: cozinhar o milho numa panela de barro com areia quente. O princípio é sempre o mesmo: fazer o grão de milho explodir.

Ao colocar a pipoca na panela o calor faz com que a água de dentro do grão se transforme em vapor, que tenta sair e empurra a casca. Em contato com o ar, o amido se solidifica transformando-se na espuma branca que comemos. Popular no mundo inteiro, a pipoca contém alta quantidade de proteína, além de sais minerais importantes para a nutrição, como ferro e cálcio.

UTENSÍLIOS QUE DEVEMOS USAR



PIPOQUEIRA ANTIADERENTE



BOWL DE ALUMÍNIO OU BACIA



ASSADEIRA



MEDIDORES



BALANÇA



ESPATULÁ DE SILICONE

TIPOS DE MILHO

Existe dois tipos de pipoca que são usados no mercado o butterfly e o mushroom.

O tipo de milho Butterfly, ou "borboleta", é aquele tipo de pipoca que não tem um formato regular. Geralmente apresenta um corpo central, com braços em diferentes direções, semelhante à um prego. Indicadas para pipocas salgadas.

Já a pipoca do tipo Mushroom, ou "cogumelo" em português, são milhos de pipocas que, quando estourados, geralmente apresentam formato redondo e regular, geralmente maiores do que a pipoca comum. Indicados para pipocas caramelizadas.

O que podemos resumir de tudo isso aqui é que não existe, um tipo "melhor" de pipoca quando nos referirmos ao sabor destas duas variedades. Tudo vai depender do tipo de receita que se pretende fazer e da sua preferência por textura.



Butterfly Mushroom



PROCESSOS DA PIPOCA CARAMELIZADA



FAZER PIPOCA CARAMELIZADA É UM PROCESSO EM SEIS ETAPAS:

1) Estourar a pipoca
2) Fazer a seleção das pipocas
3) Fazer o caramelo
4) Fazer a saborização
5) Assá-las (desidratação)
6) E embalar.

FAZER PIPOCA SALGADA É UM PROCESSO EM CINCO ETAPAS:

1) Estourar a pipoca
2) Fazer a seleção das pipocas
3) Fazer a saborização
4) Assá-las
5) E embalar.



PIPOCA DE NINHO

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 1 colher de café de baunilha
- 10 ml óleo de girassol, milho ou soja
- 20 ml água
- 200g de Leite Ninho
- 250g de chocolate branco

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo.
- Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar, a água e a baunilha
Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver
Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (que seja alta...eu faço na pipoqueira!).
Misture até cobrir toda a pipoca .

PIPOCA DE NINHO

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos.
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno deixar esfriar. Depois de fria colocar o chocolate branco derretido misturar para cobrir as pipocas e em seguida colocar o leite Ninho.

VALIDADE: 07 dias em embalagem correta (desidratação em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE CAPPUCCINO

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20 ml água
- 200g de Cappuccino
- 200g de Chocolate ao leite
- 5g de café solúvel

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo.
- Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar, a água e o café solúvel;
- Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (que seja alta...eu faço na pipoqueira!).

PIPOCA DE CAPPUCCINO

- Misture até cobrir toda a pipoca.
- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno deixar esfriar. Depois de fria colocar o ao leite derretido misturar para cobrir as pipocas e em seguida colocar cappucino.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE OVOMALTINE

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol, milho ou soja
- 20 ml água
- 100g de Ovomaltine
- 80g Chocolate em pó
- 250g de chocolate ao leite

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo.
- Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar e a agua;
- Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (que seja alta...eu faço na pipoqueira!).

PIPOCA DE OVOMALTINE

- Misture até cobrir toda a pipoca.
- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos.
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno deixar esfriar. Em seguida com a pipoca já fria colocar o chocolate ao leite derretido misturar para cobrir as pipocas e em seguida colocar Ovomaltine e o chocolate em pó.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE CHOCOLATE INTENSO

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol, milho ou soja
- 20 ml água
- 100g de Chocolate em pó 50%
- 250g de chocolate meio amargo

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo.
- Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar e a água;
- Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (que seja alta...eu faço na pipoqueira!).

PIPOCA DE CHOCOLATE INTENSO

- Misture até cobrir toda a pipoca e coloque a pipoca em uma assadeira grande .
- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos.
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno deixar esfriar. Em seguida com a pipoca já fria colocar o chocolate meio amargo derretido misturar para cobrir as pipocas e em seguida colocar chocolate em pó.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE CHURROS

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol, milho ou soja
- 20 ml água
- 80g de doce de leite
- 250g de chocolate branco
- 10g de canela
- 200g de leite em pó

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo. Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar, a água e o doce de leite;
- Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (que seja alta...eu faço na pipoqueira!)

PIPOCA DE CHURROS

- Misture até cobrir toda a pipoca .
- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno deixar esfriar. Em seguida com a pipoca já fria colocar o chocolate branco derretido misturar para cobrir as pipocas e em seguida colocar leite em pó e a canela em pó.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE OREO

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol, milho ou soja
- 20 ml água
- 200g de Oreo
- 250g Chocolate Branco
- 200g de leite em pó

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo.
- Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar, a água
- Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (que seja alta...eu faço na pipoqueira!) e misture bem o caramelo para pegar em todas as pipocas.

PIPOCA DE OREO

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno deixar esfriar. Em seguida com a pipoca já fria colocar o chocolate branco derretido misturar para cobrir as pipocas e em seguida colocar o biscoito oreo triturado grosseiramente.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE FARINHA LACTEA

INGREDIENTES

- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20 ml água
- 150g de Farinha Lactea
- 100g de Leite em pó
- 250g Chocolate Branco



PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo.
- Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar e a água
- Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (panela que seja alta...eu faço na pipoqueira!) e misture bem as pipocas no caramelo.

PIPOCA DE FARINHA LACTEA

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno deixar esfriar. Em seguida, com a pipoca já fria colocar o chocolate branco derretido misturar para cobrir as pipocas e em seguida colocar o leite em pó e farinha láctea e misturar até agregar em toda pipoca.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20ml água
- 100g de Leite em pó
- 250g de chocolate
- 100g de goiabada
- 80g de queijo ralado



PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo. Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar e a água.
- Fogo baixo para medio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (panela que seja alta...eu faço na pipoqueira!) e misture bem as pipocas no caramelo.

PIPOCA ROMEU E JULIETA

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos.
- Mexa-as, de 15 em 15 minutos Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno deixar esfriar. Colocar a goiabada picada aleatoriamente. Em seguida, com a pipoca já fria colocar o chocolate branco derretido misturar para cobrir as pipocas, numa vasilha misture o leite em pó e o queijo ralado e misturar até agregar em toda pipoca deixando soltinhas.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE CHOCOLATE AO LEITE

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20ml água
- 250g de chocolate ao leite
- 100g de chocolate em pó 33%

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo.
- Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar e a água.
- Fogo baixo para medio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (panela que seja alta...eu faço na pipoqueira!). Misture até cobrir toda a pipoca

PIPOCA DE CHOCOLATE AO LEITE

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno deixar esfriar. Em seguida com a pipoca já fria colocar o chocolate ao leite derretido, misturar para cobrir as pipocas e em seguida colocar chocolate em pó. Mexa-as, de 15 em 15 minutos.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE CHOCOLATE COM LARANJA

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20ml água
- 250g de chocolate ao leite ou meio amargo
- 100g de chocolate em pó 33%
- Raspas de 3 laranjas

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo. Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar e a água.
- Fogo baixo para medio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (panela que seja alta...eu faço na pipoqueira!). Misture até cobrir toda a pipoca

PIPOCA DE CHOCOLATE COM LARANJA

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno deixar esfriar. Em seguida com a pipoca já fria colocar o chocolate ao leite derretido ou chocolate meio amargo, coloque 2/3 das raspas da laranja misture bem para agregar, e em seguida colocar chocolate em pó. Misture bem. No final colocar o restante das raspas da laranja.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE LIMÃO

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20ml água
- 250g de chocolate branco
- 100g de leite em pó
- Raspas de 4 limões

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo. Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar e a água.
- Fogo baixo para medio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (panela que seja alta...eu faço na pipoqueira!). Misture até cobrir toda a pipoca.

PIPOCA DE LIMÃO

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos
- Asse-as em forno preaquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno deixar esfriar. Em seguida com a pipoca já fria colocar o chocolate branco derretido, coloque 2/3 das raspas do limão misture bem para agregar , e em seguida colocar leite em pó. Misture bem. No final colocar o restante das raspas do limão.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE PAÇOCA

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20ml água
- 250g de chocolate branco
- 100g de leite em pó
- 5 unidades de paçoca

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo. Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar e a água.
- Fogo baixo para medio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (panela que seja alta...eu faço na pipoqueira!). Misture até cobrir toda a pipoca.

PIPOCA DE PAÇOCA

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno deixar esfriar. Em seguida com a pipoca já fria colocar o chocolate branco derretido, mistura em toda pipoca, depois colocar as pacocas picadas e em seguida colocar leite em pó até deixar as pipocas soltinhas.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE COOKIES

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20 ml água
- 200g de Cookies
- 200g Chocolate ao leite
- 30g de chocolate em pó 33%

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo.
- Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar, a água
- Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (que seja alta...eu faço na pipoqueira!). Misture até cobrir toda a pipoca.

PIPOCA DE COOKIES

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos.
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno deixar esfriar. Em seguida com a pipoca já fria colocar o chocolate ao leite derretido misturar para cobrir as pipocas e em seguida colocar o cookies triturado e o chocolate em pó até as pipocas ficarem soltinhas.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE CARAMELO COM FLOR DE SAL

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20ml água
- 50g de manteiga
- 1 colher de sobremesa de baunilha
- Sal Rosa quanto basta

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo. Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar, água e a baunilha
- Fogo baixo para medio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho. Acrescente a manteiga nesse processo (cuidado, pois a manteiga no contato com o caramelo espirra muito e pode causar queimaduras)
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (que seja alta...eu faço na pipoqueira!).

PIPOCA DE CARAMELO COM FLOR DE SAL

- Misture até cobrir toda a pipoca
- Coloque a pipoca em uma assadeira grande
- Asse-as em forno preaquecido a 120°C por aproximadamente 15 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação!
- Mexa-as, de 15 em 15 minutos. Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno, separa as pipocas com cuidado para elas ficarem soltinhas. Depois das pipocas estarem frias embale-as.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 7 Pacotes



PIPOCA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 40 ml sumo de maracuja
- 100g de Leite em pó
- 210g Chocolate branco
- 10g Geleia de maracuja

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo. Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar, a água e suco do maracuja
- Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (panela que seja alta...eu faço na pipoqueira!). Misture até cobrir toda a pipoca.

PIPOCA DE MARACUJÁ

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos.
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno , deixar esfriar. Em seguida com a pipoca já fria colocar o chocolate branco derretido misturar para cobrir as pipocas, em seguida colocar a geleia de maracujá e mexer para misturar nas pipocas. Depois coloca o leite em pó até as pipocas ficarem soltinhas.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE MORANGO

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20 ml água
- 80g de Nesquik
- 210g Chocolate ao leite
- 100g de leite em pó

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo.
- Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar, a água
- Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (que seja alta...eu faço na pipoqueira!). Misture até cobrir toda a pipoca.

PIPOCA DE MORANGO

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos.
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno , deixar esfriar. Em seguida com a pipoca já fria colocar o chocolate branco derretido misturar para cobrir as pipocas, em seguida colocar o nesquik e mexer para misturar nas pipocas. Depois coloca o leite em pó até as pipocas ficarem soltinhas.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA PRESTÍGIO

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20 ml água
- 250g de Chocolate ao leite
- 150g Coco ralado seco
- 50g de chocolate em pó

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo.
- Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar, a água
- Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (que seja alta...eu faço na pipoqueira!). Misture até cobrir toda a pipoca.

PIPOCA PRESTÍGIO

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos.
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno , deixar esfriar. Em seguida com a pipoca já fria colocar o chocolate ao leite derretido misturar bem para cobrir as pipocas, em seguida colocar o coco ralado e mexer para misturar nas pipocas. Depois coloca o chocolate em pó até as pipocas ficarem soltinhas.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE CHOCOLATE AO RUM

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20 ml água
- 1 colher de sopa de Rum
- 250g Chocolate meio amargo
- 100g de chocolate em pó 50%

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo. Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar, a água
- Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver, Quando começar a ferver acrescenta o rum.
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (que seja alta...eu faço na pipoqueira!). Misture até cobrir toda a pipoca.

PIPOCA DE CHOCOLATE AO RUM

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos.
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno , deixar esfriar. Em seguida com a pipoca já fria colocar o chocolate meio amargo derretido misturar para cobrir as pipocas, em seguida colocar o chocolate em pó mexer para misturar nas pipocas para ficarem soltinhas.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA DE NUTELLA

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 400g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20 ml água
- 100g de Nutella
- 200g Chocolate ao leite
- 200g leite em pó

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo.
- Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar, a água
- Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (que seja alta...eu faço na pipoqueira!). Misture até cobrir toda a pipoca.

PIPOCA DE NUTELLA

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos.
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno , deixar esfriar. Derreter o chocolate com a Nutella de 30 em 30 segundos. Depois da pipoca fria colocar a mistura derretida e misturar bem para cobrir bem as pipocas. Depois coloca o leite em pó até as pipocas ficarem soltinhas.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA CHOCOFIT

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 200g açúcar cristal
- 200g açúcar dememara
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20 ml água
- 150g de cacau 50%
- 100g Chocolate amargo
- 100g Chocolate meio amargo

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo. Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar, a água
- Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (que seja alta...eu faço na pipoqueira!). Misture até cobrir toda a pipoca.

PIPOCA CHOCOFIT

- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos.
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno, deixar esfriar. Derreter o chocolate meio amargo e do amargo de 30 em 30 segundos. Depois da pipoca fria colocar a mistura derretida e misturar bem para cobrir bem as pipocas. Depois coloca o cacau até as pipocas ficarem soltinhas.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 10 Pacotes



PIPOCA POPGRÃOS

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 1/2 colher de café de Baunilha
- 200g açúcar cristal
- 200g açúcar dememara
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20 ml água
- 100g de mix de grão (chia, linhaça, gergelim)

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo. Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar, a água e a baunilha
- Aumente o fogo para médio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho.
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto. O caramelo pode demorar um pouco para chegar no ponto por conta do açúcar demerara, mas o processo é o mesmo...cuidado e ficar de olho.

PIPOCA POPGRÃOS

- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (panela que seja alta...eu faço na pipoqueira!) e acrescente os grãos. Misture até cobrir toda a pipoca.
- Coloque a pipoca numa assadeira e leve ao forno pré aquecido a 120°C ou a menor temperatura do seu forno por aproximadamente 30 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação! Mexa-as, de 15 em 15 minutos.
- Depois de tirar a pipoca já desidratada do forno, deixar esfriar. Separar as pipocas cuidadosamente para não danificar. Deixar elas soltinhas..

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 11 Pacotes



INGREDIENTES



- 80g milho de pipoca
- 250g açúcar cristal
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- 20ml água
- 50g de manteiga
- 1 colher de sobremesa de baunilha

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo
- Realização da retirada dos piruás e as pipocas que não estouraram por completo. Reserve

PREPARO DO CARAMELO E SABORIZAÇÃO

- Em uma panela no fogo baixo coloque o açúcar, água e a baunilha
- Fogo baixo para medio e deixe essa mistura ferver
- Nunca misture o açúcar. Deixe derreter sozinho. Acrescente a manteiga nesse processo (cuidado, pois a manteiga no contato com o caramelo espirra muito e pode causar queimaduras)
- Ao ferver, fique observando a mudança na cor do caramelo (cerca de 3 a 4 minutos), mas muito cuidado para não passar do ponto.
- Na própria panela que foi feita o caramelo coloque as pipocas reservadas (que seja alta...eu faço na pipoqueira!). Misture até cobrir toda a pipoca.

- Coloque a pipoca em assadeiras de pão de mel. Para isso deixe a pipoca esfriar por 1 minuto e com a ajuda de 2 colheres vai colocando nas formas fazendo a compressão das pipocas formando um biscoito.
- Asse-as em forno preaquecido a 120°C por aproximadamente 25 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação!
- Depois tirar o alfapop do forno, e deixar esfriar por aproximadamente 2 minutos e desenformar ainda quentinho. Depois de frio banhar em chocolate derretido e decorar com uma roseta de brigadeiro da sua preferencia. Finalizar com um morango.

VALIDADE: 7 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 8 unidades



PIPOCA DE ALHO COM QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 dentes de alho bem picado
- 80g de queijo parmesão

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo

PREPARO DOS TEMPEROS

- Em uma panela no fogo baixo coloque a manteiga, sal e pimenta do reino
- Derreta a manteiga e refogue o alho
- Remova do fogo, despeje sobre a pipoca (ainda quente) e misture
- Adicione o parmesão ralado
- Misture até cobrir toda a pipoca
- Asse-as em forno preaquecido a 100°C por aproximadamente 20 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação!
- Mexa-as, de 10 em 10 minutos.
- Depois de desidratada retirar os piruás e as pipocas que não estouraram por completo.

PIPOCA DE ALHO COM QUEIJO PARMESÃO

DICA DE OURO: Quando a pipoca estiver estourando coloque os temperos numa vasilha para que os dois façam o processo juntos (pipoca estourando e tempero refogando). A pipoca tem que ser saborizada com os tempero, ainda quente, para evitar ser murchada.

VALIDADE: Entre 2 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 3 Pacotes



PIPOCA DE ERVAS FINAS

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- Sal a gosto
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 50g de ervas finas desidratadas manjericão, alecrim, salsa, tomilho, curry)
- 80g de queijo parmesão

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo

PREPARO DOS TEMPEROS

- Em uma panela no fogo baixo coloque a manteiga e o sal
- Derreta a manteiga e refogue as ervas finas
- Remova do fogo, despeje sobre a pipoca (ainda quente) e misture
- Misture até cobrir toda a pipoca
- Asse-as em forno preaquecido a 100°C por aproximadamente 20 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação!
- Mexa-as, de 10 em 10 minutos. Depois de desidratada retirar os piruás e as pipocas que não estouraram por completo.

PIPOCA DE ERVAS FINAS

DICA DE OURO: Quando a pipoca estiver estourando coloque os temperos numa vasilha para que os dois façam o processo juntos (pipoca estourando e tempero refogando). A pipoca tem que ser saborizada com os tempero, ainda quente, para evitar ser murchada.

VALIDADE: Entre 2 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 3 Pacotes



PIPOCA DE ALHO COM LIMÃO

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- Sal a gosto
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 4 dentes de olho amassado
- Raspas de 4 limões

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo

PREPARO DOS TEMPEROS

- Em uma panela no fogo baixo coloque a manteiga e sal
- Derreta a manteiga e refogue o olho
- Remova do fogo, despeje sobre a pipoca (ainda quente) e misture
- Misture até cobrir toda a pipoca em seguida coloca as raspas dos limões e mexe para agregar .
- Asse-as em forno pré aquecido a 100°C por aproximadamente 20 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação!
- Mexa-as, de 10 em 10 minutos. Depois de desidratada retirar os piruás e as pipocas que não estouraram por completo.

PIPOCA DE ALHO COM LIMÃO

DICA DE OURO: Quando a pipoca estiver estourando coloque os temperos numa vasilha para que os dois façam o processo juntos (pipoca estourando e tempero refogando). A pipoca tem que ser saborizada com os tempero, ainda quente, para evitar ser murchada.

VALIDADE: Entre 2 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 3 Pacotes



PIPOCA DE CEBOLA

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- Sal a gosto (cuidado com o sal, pois o creme de cebola já é um pouco salgado)
- 20g de creme de cebola
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 50g de cebola desidratada
- 40g de queijo ralado

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo

PREPARO DOS TEMPEROS

- Em uma panela no fogo baixo coloque a manteiga e sal
- Derreta a manteiga e refogue a cebola
- Remova do fogo, despeje sobre a pipoca (ainda quente) e misture
- Misture até cobrir toda a pipoca em seguida coloca o queijo ralado e o creme de cebola e mexe para agregar .
- Asse-as em forno pré aquecido a 100°C por aproximadamente 20 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação!
- Mexa-as, de 10 em 10 minutos. Depois de desidratada retirar os piruás e as pipocas que não estouraram por completo.

PIPOCA DE CEBOLA

DICA DE OURO: Quando a pipoca estiver estourando coloque os temperos numa vasilha para que os dois façam o processo juntos (pipoca estourando e tempero refogando). A pipoca tem que ser saborizada com os tempero, ainda quente, para evitar ser murchada.

VALIDADE: Entre 2 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 3 Pacotes



PIPOCA DE PIMENTA AGRIDOCE

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- Sal a gosto
- Pimenta Calabresa a gosto
- 1 colher de sobremesa de mel
- 4 colheres (sopa) de manteiga

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo

PREPARO DOS TEMPEROS

- Em uma panela no fogo baixo coloque a manteiga e sal
- Derreta a manteiga, adicione o mel e refogue a pimenta
- Remova do fogo, despeje sobre a pipoca (ainda quente) e misture
- Misture até cobrir toda a pipoca e mexe para agregar .
- Asse-as em forno pré aquecido a 100°C por aproximadamente 20 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação!
- Mexa-as, de 10 em 10 minutos.
- Depois de desidratada retirar os piruás e as pipocas que não estouraram por completo.

PIPOCA DE PIMENTA AGRIDOCE

DICA DE OURO: Quando a pipoca estiver estourando coloque os temperos numa vasilha para que os dois façam o processo juntos (pipoca estourando e tempero refogando). A pipoca tem que ser saborizada com os tempero, ainda quente, para evitar ser murchada.

VALIDADE: Entre 2 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 3 Pacotes



PIPOCA DE PIZZA

INGREDIENTES

- 150g milho de pipoca
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- Sal a gosto
- 50g de mix Oregano, manjericão e alho desidratado
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 40g de queijo ralado



PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo

PREPARO DOS TEMPEROS

- Em uma panela no fogo baixo coloque a manteiga e sal
- Derreta a manteiga e refogue a o mix com orégano, manjericão e alho.
- Remova do fogo, despeje sobre a pipoca (ainda quente) e misture
- Misture até cobrir toda a pipoca em seguida coloca o queijo ralado e mexe para agregar .
- Asse-as em forno pré aquecido a 100°C por aproximadamente 20 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação!
- Mexa-as, de 10 em 10 minutos.
- Depois de desidratada retirar os piruás e as pipocas que não estouraram por completo.

PIPOCA DE PIZZA

DICA DE OURO: Quando a pipoca estiver estourando coloque os temperos numa vasilha para que os dois façam o processo juntos (pipoca estourando e tempero refogando). A pipoca tem que ser saborizada com os tempero, ainda quente, para evitar ser murchada.

VALIDADE: Entre 2 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 3 Pacotes



PIPOCA DE ESPECIARIAS

INGREDIENTES

- 150g milho de pipoca
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- Sal a gosto
- 50g de mix Açafrão, salsa, folha de louro, noz moscada
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 40g de queijo ralado



PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo

PREPARO DOS TEMPEROS

- Em uma panela no fogo baixo coloque a manteiga e sal
- Derreta a manteiga e refogue com mix Açafrão, salsa, folha de louro, noz moscada.
- Remova do fogo, despeje sobre a pipoca (ainda quente) e misture
- Misture até cobrir toda a pipoca em seguida coloca o queijo ralado e mexe para agregar .
- Asse-as em forno pré aquecido a 100°C por aproximadamente 20 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação!
- Mexa-as, de 10 em 10 minutos.
- Depois de desidratada retirar os piruás e as pipocas que não

PIPOCA DE ESPECIARIAS

DICA DE OURO: Quando a pipoca estiver estourando coloque os temperos numa vasilha para que os dois façam o processo juntos (pipoca estourando e tempero refogando). A pipoca tem que ser saborizada com os tempero, ainda quente, para evitar ser murchada.

VALIDADE: Entre 2 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 3 Pacotes



PIPOCA LEMON PEPPER

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- Sal a gosto (cuidado com o sal, pois o lemon pepper já é um pouco salgado)
- 50g de lemon pepper
- 4 colheres (sopa) de manteiga

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óleo

PREPARO DOS TEMPEROS

- Em uma panela no fogo baixo coloque a manteiga e sal
- Derreta a manteiga e e coloque 2/3 do lemon pepper
- Remova do fogo, despeje sobre a pipoca (ainda quente) e misture
- Misture até cobrir toda a pipoca em seguida coloca o restante do lemon pepper e mexe para agregar .
- Asse-as em forno pré aquecido a 100°C por aproximadamente 20 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação!
- Mexa-as, de 10 em 10 minutos.
- Depois de desidratada retirar os piruás e as pipocas que não estouraram por completo.

PIPOCA LEMON PEPPER

DICA DE OURO: Quando a pipoca estiver estourando coloque os temperos numa vasilha para que os dois façam o processo juntos (pipoca estourando e tempero refogando). A pipoca tem que ser saborizada com os tempero, ainda quente, para evitar ser murchada.

VALIDADE: Entre 2 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 3 Pacotes



PIPOCA DE PARMESÃO

INGREDIENTES



- 150g milho de pipoca
- 10 ml óleo de girassol , milho ou soja
- Sal a gosto
- 80g de parmesão
- 4 colheres (sopa) de manteiga

PREPARO DA PIPOCA

- Estoure a pipoca usando o milho e o óle

PREPARO DOS TEMPEROS

- Em uma panela no fogo baixo coloque a manteiga e sal
- Derreta a manteiga
- Remova do fogo, despeje sobre a pipoca (ainda quente)
- Misture até cobrir toda a pipoca em seguida coloca o queijo parmesão e mexe para agregar .
- Asse-as em forno preaquecido a 100ºC por aproximadamente 20 minutos para que elas fiquem perfeitamente crocantes por mais tempo. Esse é o processo de desidratação!
- Mexa-as, de 10 em 10 minutos.
- Depois de desidratada retirar os piruás e as pipocas que não estouraram por completo.

PIPOCA DE PARMESÃO

DICA DE OURO: Quando a pipoca estiver estourando coloque os temperos numa vasilha para que os dois façam o processo juntos (pipoca estourando e tempero refogando). A pipoca tem que ser saborizada com os tempero, ainda quente, para evitar ser murchada.

VALIDADE: Entre 2 dias em embalagem correta (desidratação - em forno) ou 1 dia exposta

RENDIMENTO: 3 Pacotes



QUAL O PREÇO JUSTO QUE AS MINHAS PIPOCAS DEVEM TER?

- A precificação é uma analise profunda da formação de preços que sustente a aliança da competitividade, atratividade e lucratividade.
- As embalagens são muito importantes para a duração e qualidade das pipocas.
- Existe coisa mais gostosa do que pipoca crocante. Então vamos respeitar

INDICAÇÃO DE MARCAS

MILHO: YOKY Premium

AÇUCAR CRISTAL: (NÃO TENHO MARCA)

LEITE EM PÓ:

- Ninho (para a pipoca de sabor NINHO)
- Piracanjuba (para selar a pipoca)

CHOCOLATE AO LEITE: Melken e Genuine

CHOCOLATE BRANCO: Melken e Genuine

COBERTURAS DE CHOCOLATE: Genuine

OLEO DE MILHO

COOKIES: Bauducco

DICAS IMPORTANTES

Lembrar sempre...

- Não pegar na pipoca caramelizada ainda QUENTE
- Usar luvas e toucas
- Usar embalagens bem lacradas tipo Zip Lock ou saco lacrados (é necessário uma maquina de lacrar), objetivando assim a qualidade e duração do seu produto.
- Deixar as pipocas armazenadas em locais escuros e seco. A Pipoca é INIMIGA de locais úmidos , ventilados e com muita claridade.
- Etiquetar os pacotes com a sua logo, identificando a prazo de validade e a data de fabricação do seu produto.

