

EBOOK – SALGADINHOS FINOS MODERNOS

01 – BARQUETE DE CAMARÃO GOURMET:

Ingredientes – Massa:

200g de margarina

02 gemas

02 colheres (sopa) de leite

01 colheres (sopa) creme de cebola

Farinha de trigo s/ fermento até soltar das mãos.

Modo de preparo: Junte todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Forre as forminhas como mostrado em aula e asse as casquinhas em forno pré aquecido a 180° C conforme tempo indicado e guarde-as em vaso hermeticamente fechado.

Recheio: 500g camarão fervido com limão e alho, escorrer passar no processador. Tempere com molho básico ABAIXO e acrescente uma garrafinha de leite de coco sococo, deixe cozinhar e faça molho com 02 xícara de leite, 01 xícara (chá) de farinha de trigo, 01 xícara de queijo ralado, sal a gosto, ponha todos no fogo até cozinhar e depois misture ao camarão. Desligue o fog e reserve para rechear.

DICA: Molho básico = Coloque numa panela e leve ao fogo: azeite, três cebolas trituradas, quando fritar, acrescente 10 tomates picadinhos, três pimentões picados, um maço de centrinho, um maço de cebolinha, três caldo knor de legumes, uma colher de sopa de coloral. Após cozinhar o mesmo coloque um molho de tomate 500g. Deixe ferver e retire do fogo.

Montagem: Recheie as casquinhas com o recheio e coloque um camarão frito na manteiga e no alho (sem cabeça e sem casca) por cima. Decore com queijo parmesão ralado grosso.

Rendimento: 40 UNIDADES (EM MÉDIA)

VALOR SUGERIDO PARA VENDA: R\$ 3,00 (VALOR BASEADO EM INSUMOS - 11/2021)



MM CULINÁRIA E EVENTOS LTDA

(Cursos / Produtos Culinários e para confeitaria) – Tel: 75 3422-6678 // 9.9802-1128 ZAP COMERCIAL

Chef / Culinarista: *Mariades Moura*

PROG DE CURSOS: [FACEBOOK](#): MARIADES MOURA / INSTAGRAM: @MARIADESMOURA



02 - CORNUCÓPIAS CROCANTE:

Ingredientes – Massa

150 Gr de margarina

150 Gr de manteiga

01 Ovo inteiro

03 Colheres (sopa) de leite

08 Colheres (sopa) de água gelada

01 Colherinha de sal

Farinha de trigo suficiente para a massa desgrudar das mãos.

Modo de preparo: Misture todos os ingredientes em uma tigela e amasse, vá colocando a farinha de trigo aos poucos até que a massa solte das mãos. Abra a massa, corte em tiras finas e enrole nos canudinhos (formas para canolis). Pincele-os com gema e óleo de urucum e leve-os para assar em forno pré aquecido a 180° por mais ou menos 25 minutos.

Ingredientes – Recheio

200 gr Lombo defumado ou chester defumado

100 Gr de requeijão torneável (Danubio)

100 Gr de uva passas picadas

100 Gr Queijo provolone

Modo de preparo: Misture todos os ingredientes, menos o queijo provolone, recheie os casules já assados e passe as extremidades no queijo provolone ralado em fillets.

Rendimento: 40 UNIDADES (EM MÉDIA)

VALOR SUGERIDO PARA VENDA: R\$ 2,50 (VALOR BASEADO EM INSUMOS - 11/2021)



MM CULINÁRIA E EVENTOS LTDA

(Buffet / Cursos / Produtos Culinários e para confeitaria) – Tel: 75 3422-6678 / 9.9995-8660 / 9.9802-1128

Chef / Culinária: *Mariades Moura*

PROGRAMAÇÃO DE CURSOS: [FACEBOOK](#): MARIADES MOURA

03 - MADALENAS (BOCA DE LOBO):

Ingredientes MASSA:

04 ovos
200 gr de manteiga derretida
100 gr de queijo ralado
02 xícaras (chá) de farinha de trigo sem fermento
01 xícara (chá) de leite
01 colher (sopa) de fermento em pó
01 pitada de sal

Modo de preparo: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 2 minutos. Leve para assar em forminhas próprias para madalenas untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Asse em forno médio a 180° C por mais ou menos 20 min. Desenforme, corte ao meio com uma faca e recheie. Decore com uma tirinha de pimentão vermelho ou uma tirinha de queijo reino

Ingredientes RECHEIO:

500 g de peito de frango moído e refogado com todos os temperos
01 caixa de creme de leite
03 batata cozida e espremida
03 colheres (sopa) de queijo
04 ovos inteiros
01 xícara de caldo de frango
01 colher (sopa) de maizena.

Modo de preparo: Coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo até atingir fervura e um ponto de creme.

Obs: O Recheio pode ser substituído por um recheio de atum, carne, camarão, bacalhau e etc

Rendimento: 45 UNIDADES (EM MÉDIA)

VALOR SUGERIDO PARA VENDA: R\$ 1,50 (VALOR BASEADO EM INSUMOS - 11/2021)



MM CULINÁRIA E EVENTOS LTDA

(Cursos & Produtos Culinários e para confeitaria) – Tel: 75 3422-6678 / 9.9802-1128 (Hr Comercial)

Chef / Culinária: *Mariades Moura*

PROG DE CURSOS: [FACEBOOK](#): MARIADES MOURA / INSTAGRAM: @mariadesmoura



04 - CAMARÃO DE FORNO :

Ingredientes MASSA:

75 gr de margarina

75 gr de manteiga

50 Gr iogurte natural

50 Gr de amido de milho

01 Colher (chá) de sal

01 Colher (chá) de fermento químico

01 ovo levemente batido

03 Colheres (sopa) PÓ DE CAMARÃO (Bata no liquidificador camarão defumado seco bem fininho)

+ ou – 250 Gr Farinha de trigo sem fermento

Modo de preparo: Num recipiente misture a farinha, o amido, o sal, a manteiga, a margarina e o pó de camarão, faça uma farofa. Após coloque o iogurte, o ovo e o fermento dando ponto final ate formar uma massa homogênea. Leve para a geladeira para descansar em um saco plastico or 30 minutos e utilize.

Ingredientes – Recheio

Camarão sem cabeça e sem casca (apenas com rabo) frito na margarina e no alho.

Montagem: Faça uma bolinha da massa de 30 gr e abra com um rolo entre plasticos, corte com cortador redondo de 7 cm de diâmetro e coloque uma colher (café) de requeijão danubio e coloque em cima um camarão já frito .Pincele gema de ovos com urucum e polvilhe gergelim torrado. Leve-os para assar e forno pré aquecido a 180º por mãos ou menos 30 a 40 minutos.

Rendimento: 40 UNIDADES (EM MÉDIA)

VALOR SUGERIDO PARA VENDA: R\$ 3,50 (VALOR BASEADO EM INSUMOS - 11/2021)



MM CULINÁRIA E EVENTOS LTDA

(Cursos & Produtos Culinários e para confeitaria) – Tel: 75 3422-6678 / 9.9802-1128 (Hr Comercial)

Chef / Culinarista: *Mariades Moura*

PROG DE CURSOS: [FACEBOOK](#): MARIADES MOURA / INSTAGRAM: @mariadesmoura



05 - CESTINHA DEFUMADA :

Ingredientes MASSA:

Obs: Mesma massa do camarão de forno – retirando o pó de camarão)

Modo de preparo: Mesmo preparo da massa do camarão de forno.

Ingredientes – Recheio

200 de Peito de frango defumado triturado ligeiramente temperado com salsinha, cebola picadinha e azeite. –

Leve todos ao fogo e refogue. Após refogado misture 70 Gr requeijão Danubio ou um bom requeijão firme.

Montagem: Abra a massa entre plásticos e corte um circulo com cortador de inox de 7 cm de diâmetro . Coloque este circulo dentro de uma forminha de empada n 02 untada. Recheie e modele formando uma cesta fechando apenas as pontas. Pincele gema de ovos com urucum e polvilhe gergelim branco. Leve-os para assar e forno pré aquecido a 180° por mãos ou menos 30 minutos.

Rendimento: 40 UNIDADES (EM MÉDIA)

VALOR SUGERIDO PARA VENDA: R\$ 1,40 (VALOR BASEADO EM INSUMOS - 11/2021)



MM CULINÁRIA E EVENTOS LTDA

(Cursos & Produtos Culinários e para confeitaria) – Tel: 75 3422-6678 / 9.9802-1128 (Hr Comercial)

Chef / Culinarista: *Mariades Moura*

PROG DE CURSOS: [FACEBOOK](#): MARIADES MOURA / INSTAGRAM: @mariadesmoura



06 - TORTINHA CAPRESE :

Ingredientes MASSA:

200 Gr de margarina
02 Gemas
02 Colher (sopa) de queijo ralado parmesão
50 ml de creme de leite
+ ou – 350 de farinha de trigo sem fermento

Modo de preparo: Num recipiente misture todos os ingredientes até o ponto de uma massa que solte das mãos.

Ingredientes – Recheio:

100 Gr de queijo prato picado
100 gr de creme de leite
100 Gr de tomates secos picados
02 Ovos inteiros
02 Colheres (sopa) de creme de queijo

Modo de preparo: Misture todos os ingredientes e aplique nas tortinhas – polvilhe por cima alecrim desidratado e queijo parmesão ralado em filetes.

Montagem: Modele a massa em forminhas de pão de mel nº 01 ou forminhas para quiches lisas ou crespas. Recheie e leve para assar em forno pré aquecido a 180° C por mais ou menos 30 minutos.

Rendimento: 30 UNIDADES (EM MÉDIA)

VALOR SUGERIDO PARA VENDA: R\$ 1,80 (VALOR BASEADO EM INSUMOS - 11/2021)



MM CULINÁRIA E EVENTOS LTDA

(Cursos & Produtos Culinários e para confeitaria) – Tel: 75 3422-6678 / 9.9802-1128 (Hr Comercial)

Chef / Culinarista: *Mariades Moura*

PROG DE CURSOS: [FACEBOOK](#): MARIADES MOURA / INSTAGRAM: @mariadesmoura



07 - ARGENTINO :

Ingredientes MASSA:

100 gr de banha de porco
100 Gr de margarina
100 Ml de água
01 Colher (sopa) de açúcar
01 Colher (chá) de sal
+ ou – 500 Gr de farinha de trigo

Modo de preparo: Num recipiente misture todos os ingredientes com as mãos e amasse bem até formar uma massa homogênea e lisa. – deixe descansar por 20 minutos dentro de um saco plástico. Reserve.

Ingredientes – Recheio

500 Gr de carne moída cozida e temperada com:

Alho, cebola, cominho, colorau, sal, cheiro verde – VER AULA.

- Misture a carne (cozida e fria) com 01 xícara de camarão defumado triturado e ½ xícara (chá) de azeitonas picadinhas.

Montagem: Modele bolinha de 24 gr de massa e abra com auxílio de um rolo, coloque o recheio e tampe com um círculo da mesma massa, recheie e feche as bordas como um pacotinho de café lá. Pincele gema de ovos com urucum e polvilhe orégano. Leve-os para assar em forno pré aquecido a 180° por mais ou menos 25 a 30 minutos.

Rendimento: 50 UNIDADES (EM MÉDIA)

VALOR SUGERIDO PARA VENDA: R\$ 1,50 (VALOR BASEADO EM INSUMOS - 11/2021)



MM CULINÁRIA E EVENTOS LTDA

(Cursos & Produtos Culinários e para confeitaria) – Tel: 75 3422-6678 / 9.9802-1128 (Hr Comercial)

Chef / Culinarista: *Mariades Moura*

PROG DE CURSOS: [FACEBOOK](#): MARIADES MOURA / INSTAGRAM: @mariadesmoura

→ TABELA DE EQUIVALÊNCIA (MEDIDAS DOS ALIMENTOS)

Tabela de Equivalência I

Mariades Moura

LÍQUIDOS

(água, leite, óleo, etc)

1 xícara	-	240 ml
1/2 xícara	-	120 ml
1/3 xícara	-	80 ml
1/4 xícara	-	60 ml
1 colher (sopa)	-	15 ml

CHOCOLATE EM PÓ CACAU

1 xícara	-	90 g
1/2 xícara	-	45 g
1/3 xícara	-	30 g
1/4 xícara	-	20/22 g
1 colher (sopa)	-	15 g

FARINHA DE TRIGO

1 xícara	-	120 g
1/2 xícara	-	60 g
1/3 xícara	-	40 g
1/4 xícara	-	30 g
1 colher (sopa)	-	15 g

FUBÁ

1 xícara	-	160 g
1/2 xícara	-	80 g
1/3 xícara	-	55 g
1/4 xícara	-	40 g
1 colher (sopa)	-	20 g

MANTEIGA E GORDURAS SÓLIDAS

1 xícara	-	200 g
1/2 xícara	-	100 g
1/3 xícara	-	65 g
1/4 xícara	-	50 g
1 colher (sopa)	-	20 g

LEITE EM PÓ INTEGRAL

1 xícara	-	100 g
1/2 xícara	-	50 g
1/3 xícara	-	35 g
1/4 xícara	-	25 g
1 colher (sopa)	-	15 g

AMIDO DE MILHO

1 xícara	-	100 g
1/2 xícara	-	50 g
1/3 xícara	-	30 g
1/4 xícara	-	25 g
1 colher (sopa)	-	10 g

AMIDO REFINADO

1 xícara	-	180 g
1/2 xícara	-	90 g
1/3 xícara	-	60 g
1/4 xícara	-	45 g
1 colher (sopa)	-	15 g

Tabela de Equivalência II

Mariades Moura

AÇÚCAR MASCADO

1 xícara	-	120 g
1/2 xícara	-	60 g
1/3 xícara	-	40 g
1/4 xícara	-	30 g
1 colher (sopa)	-	15 g

FARINHA DE AMÊNDOAS

1 xícara	-	100 g
1/2 xícara	-	50 g
1/3 xícara	-	35 g
1/4 xícara	-	25 g
1 colher (sopa)	-	15 g

AÇÚCAR IMPALPÁVEL

1 xícara	-	120 g
1/2 xícara	-	60 g
1/3 xícara	-	40 g
1/4 xícara	-	30 g
1 colher (sopa)	-	15 g

AMENDOIM TORRADO

1 xícara	-	150 g
1/2 xícara	-	75 g
1/3 xícara	-	50 g
1/4 xícara	-	35 g
1 colher (sopa)	-	15 g

AÇÚCAR CONFEITEIRO GLAÇÚCAR

1 xícara	-	130 g
1/2 xícara	-	65 g
1/3 xícara	-	45 g
1/4 xícara	-	35 g
1 colher (sopa)	-	15 g

AVEIA EM FLOCOS FINOS

1 xícara	-	100 g
1/2 xícara	-	50 g
1/3 xícara	-	35 g
1/4 xícara	-	25 g
1 colher (sopa)	-	10 g

AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR

1 xícara	-	200 g
1/2 xícara	-	100 g
1/3 xícara	-	65 g
1/4 xícara	-	50 g
1 colher (sopa)	-	20 g

COCO RALADO FRESCO

1 xícara	-	120 g
1/2 xícara	-	60 g
1/3 xícara	-	40 g
1/4 xícara	-	30 g
1 colher (sopa)	-	15 g

Tabela de Equivalência III

Mariades Moura

POVILHO AZEDO

1 xícara	-	180 g
1/2 xícara	-	90 g
1/3 xícara	-	60 g
1/4 xícara	-	45 g
1 colher (sopa)	-	25 g

NOZES SEM CASCA

1 xícara	-	120 g
1/2 xícara	-	60 g
1/3 xícara	-	40 g
1/4 xícara	-	30 g
1 colher (sopa)	-	15 g

UVAS PASSAS SECAS

1 xícara	-	150 g
1/2 xícara	-	75 g
1/3 xícara	-	50 g
1/4 xícara	-	38 g
1 colher (sopa)	-	20 g

DAMASCOS ÁCIDOS

1 xícara	-	150 g
1/2 xícara	-	75 g
1/3 xícara	-	50 g
1/4 xícara	-	38 g
1 colher (sopa)	-	15 g

MEL/ GLUCOSE DE MILHO

1 xícara	-	300 g
1/2 xícara	-	150 g
1/3 xícara	-	100 g
1/4 xícara	-	75 g
1 colher (sopa)	-	15 g

AMÊNDOAS COM A PELE E CRUAS

1 xícara	-	150 g
1/2 xícara	-	75 g
1/3 xícara	-	50 g
1/4 xícara	-	38 g
1 colher (sopa)	-	15 g

FRUTAS CRISTALIZADAS PICADAS

1 xícara	-	200 g
1/2 xícara	-	100 g
1/3 xícara	-	65 g
1/4 xícara	-	50 g
1 colher (sopa)	-	20 g

DAMASCOS DOCES/ AMEIXAS PRETAS

1 xícara	-	200 g
1/2 xícara	-	100 g
1/3 xícara	-	65 g
1/4 xícara	-	50 g
1 colher (sopa)	-	20 g

Anotações:

SOBRE DUVIDAS- Atendimento pelo WHATS APP:

75 9.9264-8800 - Atendimento de Segunda a sexta - 14:00 as 20:00 hs (Não temos atendimentos Zap - Sabados e Domingos)

“... manter a qualidade gera-se a soma de novos *CLIENTES*, mas multiplicarmos satisfação gera indicação de um excelente serviço”.

Mariades Moura

MM CULINÁRIA E EVENTOS LTDA

(Cursos & Produtos Culinários e para confeitaria) – Tel: 75 3422-6678 / 9.9802-1128 (Hr Comercial)

Chef / Culinária: *Mariades Moura*

PROG DE CURSOS: [FACEBOOK](#): MARIADES MOURA / INSTAGRAM: @mariadesmoura