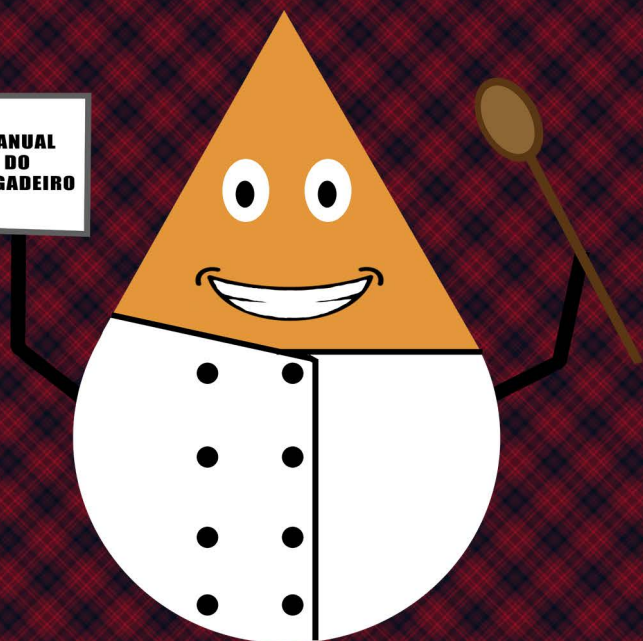


MANUAL DO SALGADEIRO



Um manual feito para você que deseja produzir os melhores salgados!

MANUAL
DO
SALGADEIRO



Índice

Introdução.....	4
Abertura de empresa.....	5
Como abrir um negocio de salgadinho.....	6
Escolha de ponto comercial.....	9
10 principios basicos para ser bem sucedido.....	10
Cálculo de salgados para festa.....	11
Financiamento de maquinas.....	13
Planilha de precificação de salgados.....	16
RECEITAS.....	18
Bolinha de milho com requeijão.....	18
Bolinho caipira.....	19
Bolino de bacalhau.....	20
Bolininho de feijoada.....	21
Boliviano.....	22
Brigadeiro.....	23
Massa de churros.....	24
Croquete de calabresa.....	25
Croquete de carne.....	26
Croquete de milho verde.....	27
Doce de leite caseiro.....	28
Empada de palmito	29
Empada.....	31
Esfiha (manual).....	32
Espetinho de frango (manual).....	33
Falso bechamel.....	34
Kibe para modeladora.....	35
Kibe sequinhho e crocante.....	36
Kibe.....	37

Massa básica.....	38
Massa para bombom salgado e pastel assado.....	39
Massa para barguete.....	40
Massa de batata.....	41
Massa de mandioca.....	42
Massa para salgado macia e crocante.....	43
Massa básica de salgados mais firmes	44
Massa básica para salgados.....	45
Mini churros.....	46
Pão de queijo com polvilho azedo.....	47
Pão de queijo.....	48
Recheio de camarão.....	49
Recheio de carne.....	50
Recheio de frango.....	51
Requeijão cremoso.....	52
Tempero de alho e sal.....	53
Dicas de recheio.....	54
Dicas para a modeladora.....	56
Congelamento de salgados.....	57
Dicas de churros.....	59
Dicas para formatação.....	60
Mistura para empanar sem ovos.....	61
Fritando salgados de festa.....	62
Sobre fritura.....	63
Recheios.....	65
Comandos da modeladora.....	67
Fim.....	69

Manual do Salgadeiro

Criamos esse manual para ajudar você amigo(a), que adquiriu uma modeladora e está com dificuldade em produzir seus salgadinhos com ela.

Assim como a Cláudia, muitas pessoas tem dificuldades quando iniciam suas atividades nas máquinas modeladoras, dificuldades que vão desde adaptar meus salgados manuais para as máquinas, sem perder a qualidade, até como calcular preços e abrir uma fábrica. Por isso, criamos e desenvolvemos esse manual para te orientar. Você também pode, através de nossos canais no YouTube, aprender muito mais com as aulas por vídeo. É só fazer a inscrição e ativar os alertas no sininho. Assim você vai receber notificações sempre que tiver novos vídeos no em ambos os canais.

Abertura de empresas pelo critério de receita bruta anual

A maioria dos salgadeiros começam com a MEI (Microempreendedor Individual), e conforme o crescimento migram para a Microempresa.

Critério: Receita Bruta	DEFINIÇÃO	RECEITA BRUTA ANUAL
Microempreendedor individual	É a pessoa que trabalha por conta própria e se legaliza como pequeno empresário optando pelo Simples Nacional. O microempreendedor pode possuir um único empregado e não pode ser sócio ou titular de outra empresa.	Igual ou inferior a R\$ 81.000,00
Microempresa	Sociedade empresária, sociedade simples, empresa individual de responsabilidade limitada e o empresário, devidamente registrado nos órgãos competentes, que aufera em cada ano calendário.	Igual ou inferior a R\$ 360.000,00
Empresa de pequeno porte	A empresa de pequeno porte não perderá o seu enquadramento se obter adicionais de receitas de exportação, até o limite de R\$ 4.800.000,00	Superior a R\$ 360.000,00 e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00

Como abrir um negócio de salgadinhos?

Alimentação é um mercado que não entra em crise, pois as pessoas não param de comer. E festa de aniversário é algo que as pessoas fazem sempre, principalmente os infantis. Hoje em dia, temos até os

“mesversários”, onde se comemora cada mês da criança desde o nascimento. Qualquer reunião de amigos também é composta por guloseimas e salgadinhos. Sem falar nos grandes eventos como casamentos, festas de 15 anos, formaturas e encontros corporativos ou *coffee breaks* em congressos e eventos de longa duração.

Você também pode e deve oferecer seus produtos em escolas, salões de festa e buffets em geral, pois muitos deles terceirizam seus produtos e poucos produzem seu próprio salgado.

Todo esse processo requer muito esforço e dedicação, pois só quem já faz ou fez salgados manualmente sabe como é o trabalho.

Cláudia: *“Muitos anos produzi manualmente meus salgados, até que consegui adquirir uma masseira e após algum tempo uma modeladora. Quanta diferença!”*

Dicas importantes:

- ✓ Invista também em embalagens próprias para seu produto. Os clientes querem receber algo bem embalado e isso dá personalidade e profissionalismo ao seu negócio.
- ✓ Crie uma tabela de serviços.
- ✓ Faça cálculos de seus gastos para chegar ao preço final.
- ✓ Mantenha um padrão. Pese tudo.
- ✓ Aposte no serviço de entrega e repasse a taxa ao cliente. Faça parceria com alguma empresa de motoboy e até mesmo com um Uber para pedidos maiores.
- ✓ Sempre que for oferecer seus produtos, leve uma degustação para seu potencial cliente. Isso sempre funciona.

Agora veja o que você precisa pra começar:

A) Para você que tem até 20 mil para investir numa fábrica de salgados, recomendamos os seguintes itens:

- 1 masseira 10 Kg
- 1 modeladora simples de pequeno porte
- 2 freezers grandes
- 1 fritadeira ou fogão de alta pressão
- 1 seladora (empacotadora)
- 1 balança
- fogão com forno (pode ser de casa mesmo)
- várias caixas plásticas, bacias, tabuleiros
- multiprocessador e pequenos utensílios de cozinha, tábuas separadas para carnes cruas, vegetais e temperos, ingredientes cozidos.
- Luvas descartáveis, touca de cozinha, avental

B) Se você dispõe de uma quantia maior, sua lista é a seguinte:

- 1 masseira 25 kg
- 1 modeladora duplo recheio de produção maior
- 2 freezer e um ultracongelador
- 1 fritadeira elétrica ou a gás (maior)
- 1 seladora

- 1 empanadeira
- 1 forno industrial
- 1 balança
- várias caixas plásticas, bacias, tabuleiros
- multiprocessador e pequenos utensílios de cozinha, tábuas separadas para carnes cruas, vegetais e temperos, ingredientes cozidos.
- Luvas descartáveis, touca de cozinha, avental

Claro que essa lista é bem básica e você deve adaptá-la à sua realidade e à sua necessidade. Planeje investir sempre conforme suas vendas aumentarem.

Então você escolhe como irá trabalhar, com salgados de lanches, com salgadinhos de festa, se vai abrir uma loja ou se vai fornecer pra buffets e clientes particulares etc.

O valor dos salgadinhos variam muito conforme a região. Se você não tem uma noção, faça uma pesquisa na cidade onde pretende abrir seu negócio. Cadastre-se no MEI

(Microempreendedor Individual) isso te trará benefícios e principalmente te dará um CNPJ e direito a nota fiscal. Algumas empresas só aceitam trabalhar com fornecedores que possuem tudo isso.

Compre uma máquina para oferecer a venda no cartão de débito ou crédito para seus clientes.

Use as redes sociais gratuitas para divulgar seu trabalho. Invista em promoções.

Não use matéria-prima de baixa qualidade. Valorize seu produto! Conquiste seus clientes pelo paladar e cobre o preço justo. As máquinas produzem da mesma forma para todo mundo. O diferencial sempre será seu tempero.

Seu lucro deve ser definido por você e não se esqueça de calcular seus gastos fixos (aluguel, conta de luz, água, etc.). Pesquise seus concorrentes também.

Ofereça um diferencial. Seja criativo e inove nos recheios e na apresentação. O cliente gosta de novidades! Surpreenda! A máquina te dá essa possibilidade. Crie um tempero exclusivo para sua empresa.

Escolha do ponto comercial

O ponto comercial pode ser no seu bairro, ou em regiões centrais, desde que tenha grande fluxo de pessoas, lugares ideais são próximos de escolas, pontos de ônibus, trens, metrô.

Normalmente quem está começando, acaba iniciando em casa mesmo, e quando o negócio começa a crescer aluga um lugar maior e mais apropriado.

Mas antes de tudo, é necessário que haja um planejamento afundo, faça a previsão de quanto deseja investir em seu negócio, isso vai desde a escolha de sua máquina modeladora, se vai adquirir também uma masseira e até mesmo uma empanadeira. Pesquise os valores de aluguéis em diversos pontos movimentados de sua cidade e vá colocando tudo na ponta do lápis.

Lembrando que, para conseguir emitir nota é necessário ter CNPJ e permissão da vigilância sanitária. Então lembre-se disso na hora de escolher onde começar seu negócio ou até mesmo onde expandi-lo.

10 Princípios básicos para ser uma pessoa bem sucedida em seu negocio:

- 1- Acorde cedo, não seja preguiçoso.
- 2- Antes de dormir organize sua agenda do dia seguinte, destancando as prioridades.
- 3- Assista menos TV, e evite entrar nas redes sócias do por diversão, evite as distrações.
- 4- Estude sempre sobre o negócio que vc já tem ou deseja abrir. Mantenha-se informado, atualizado sobre o mercado.
- 5- Dedique tempo a lazer, família e religião.
- 6- Sacrifique algumas coisas no presente, visando o futuro.
- 7- Assuma responsabilidade no seu negócio, seja um bom líder, delegue funções, não queira fazer tudo sozinho, si preciso for tercerize alguns serviços.
- 8- Se vc for trabalhar em casa, seja disciplinado, estipule horário de trabalho.
- 9- Cuide de sua saúde física, mental, emocional e espiritual.
- 10- Não desista diante das dificuldades, veja onde errou, concerte e siga em frente. Seja criativo.*

COMO CALCULAR A QUANTIDADE DE SALGADOS PARA UMA FESTA?

Devemos levar em conta alguns fatores importantes:

- ✓ O tempo total do evento
- ✓ Se o evento é adulto ou infantil
- ✓ Quais outros itens serão servidos
- ✓ Disponibilidade financeira do cliente

Por exemplo, se for uma festa de escola ou um *coffee-break* de empresa, a duração não será maior que 1 hora. Então você calcula para cada criança, 5 unidades e para cada adulto, 10 unidades. Agora, se for um aniversário infantil que, além dos salgadinhos serão servidos outros alimentos, aí calculamos 10 salgadinhos por criança e 15 por adulto. Isso para uma previsão de duração de 4 horas de festa. Se for para um casamento ou uma Festa de 15 anos, esse número sobe para 25 unidades por pessoa, numa festa de até 6 horas de duração. Considere que em geral, esse tipo de festa pode ter uma entrada de frios ou cantinho mineiro ou outras entradas.

A disponibilidade financeira do cliente deve ser levada em conta, pois quando vendemos só o salgado e não o buffet completo, não podemos obrigar o cliente a acatar as quantidades que sugerimos. E por isso, devemos alertar que caso falte, a responsabilidade não é sua.

Nossa sugestão, baseada em nossas experiências, é que 20% dos salgados pedidos sejam assados enquanto os outros 80% sejam fritos. Lembrando que fica a sua escolha optar por essa quantidade.

Para quem vai montar o kit festa, a sugestão atrativa e barata para o cliente seria com 2 docinhos por pessoa, 10 salgadinhos e 1 fatia de bolo por pessoa.

Exemplo de kit para 20 pessoas:

- ✓ 200 salgadinhos
- ✓ 40 docinhos
- ✓ 20 fatias de bolo

Você deve calcular o valor de cada item incluindo o valor de embalagem e de entrega (se houver). Os kits podem ser incrementados com vela para o bolo, descartáveis e refrigerante. Vai de acordo com o que você pretende oferecer. Só não esqueça de incluir todo o custo. Se por exemplo você vende um cento de salgadinhos por 50 reais, mais um cento de docinho por 50 reais também e cada fatia de bolo por 3 reais, seu kit para 20 pessoas irá sair por 180 reais. Você pode incluir as embalagens e mais 20% de lucro. Você pode vender este kit por 230 reais. Isso é uma sugestão.

Financiamentos de máquinas

Temos vários tipos de financiamentos, faremos um breve resumo dos mesmos.

– Cartão BNDES

Para terem direito ao **cartão** as empresas precisam estar em dia com os pagamentos do INSS, FGTS, RAIS e tributos federais. Os microempresários individuais (MEI) e os produtores rurais que possuam um CNPJ, também podem fazer uso do cartão e suas vantagens.

Além dos juros, existe uma taxa de abertura de crédito, cujo valor muda conforme o banco, mas não é cobrada a anuidade. Os bancos que emitem o **cartão do BNDES** atualmente são: Banco do Brasil, Banco do Nordeste, Banestes, Banrisul, Bradesco, Caixa Econômica Federal, Itaú, Santander e Sicredi.

Para conseguir o cartão BNDES, normalmente os bancos pedem que tenha conta jurídica à pelo menos 1 ano, para eles terem um histórico do cliente.

– PROGER

O PROGER Investgiro é uma linha de crédito exclusiva para empresas com faturamento anual de até R\$ 7,5 milhões. Os recursos do Fundo de Amparo ao Trabalhador (FAT) são utilizados para financiar projetos de investimento fixo, com capital de giro associado ou não.

Normalmente, os bancos também pedem uma conta jurídica com pelo menos 1 ano. Para o PROGER é preciso fazer um projeto total de onde sua empresa vai investir o dinheiro. Normalmente o SEBRAE ajuda com o projeto.

– Finame

Processo do Finame:

- **Passo 1:** O interessado escolhe a máquina ou equipamento que deseja adquirir e verificar se o item consta na listagem de equipamentos financiáveis pelo BNDES Finame. É possível fazer essa verificação no **site do BNDES**.
- **Passo 2:** O interessado procura um agente financeiro credenciado e solicita o financiamento do equipamento/máquina. Os agentes financeiros são instituições financeiras autorizadas a repassar os recursos do BNDES, podem ser bancos comerciais, bancos de desenvolvimento, agências de fomento ou cooperativas de crédito etc.
- **Passo 3:** O agente financeiro analisa a solicitação e a situação financeira do interessado e, caso aprove a operação, encaminha a solicitação de financiamento do BNDES.
- **Passo 4:** O BNDES avalia a solicitação, observa se está de acordo com as normas e, em caso positivo, autoriza o financiamento.
- **Passo 5:** O agente autoriza o fabricante ou distribuidor autorizado a entregar a máquina ou equipamento ao comprador/financiado.
- **Passo 6:** O fabricante ou distribuidor autorizado entrega a máquina ou equipamento ao comprador.

- **Passo 7:** O BNDES repassa ao agente financeiro o valor a ser financiado (mediante solicitação e apresentação da nota fiscal).
- **Passo 8:** O agente financeiro transfere o valor ao fabricante ou distribuidor autorizado do equipamento.

Praticamente as mesmas condições do cartão BNDES.

– CDC

Crédito Direto ao Consumidor (CDC) quem já teve a experiência de comprar um eletrodoméstico pagando em muitas vezes pode até não saber, mas com certeza o fez através do Crédito Direto ao Consumidor (CDC). Este conceito de empréstimo é cedido por instituições financeiras, bancos, ou através das lojas de departamentos.

Normalmente o mais rápido, não precisa CNPJ e sim um bom relacionamento com seu banco. Juros maiores que as demais formas de financiamento.

Resumo e nossa opinião:

- **BNDES:** ótima taxa e facilidade para pagar, ter conta jurídica há pelo menos 1 ano.
- **PROGER:** ótima taxa, facilidade para pagar, ter conta jurídica há pelo menos 1 ano e um projeto muito claro e específico.
- **Finame:** praticamente os mesmo critérios do BNDES.
- **CDC:** o mais fácil, com taxas mais altas.

Planilha de precificação de salgados

(planilha anexada)

– Na planilha deverá abastecer os valores em quilogramas (KG) de cada produto.

Primeiro passo – calcular o valor do KG do recheio.

Frango – 1KG de filé de peito depois de cozido = 667g
Vamos usar o requeijão como base para dar cremosidade (+ 20% de requeijão = 133g) o que daria o peso final de 800g.

O valor do frango para calcular a coxinha, por exemplo, é feito a partir do valor pago no filé de frango congelado (preço que pagou no mercado) e multiplicar por 1,25 (feito automaticamente na tabela).

O valor do requeijão não entra no cálculo devido ser bem menor que o frango (normalmente usamos um requeijão na faixa de R\$ 10,00 a bisnaga de 1,8KG) o que daria R\$ 5,55 o KG do requeijão, ou seja, quanto mais requeijão colocarmos no frango mais barato fica o recheio (você ganha mais), em média usamos de 20% à 30% de requeijão.

Queijo – Normalmente usamos queijo mussarela, e adicionamos 20% de requeijão (que fará o custo baixar e facilitar a modelagem).

Coloque na tabela com o preço total da mussarela (assim sobra uma pequena margem para cobrir perdas).

Presunto e queijo – o cálculo é feito na média do presunto e do queijo (somados e dividido por 2), coloca-se em seu recheio 20% de requeijão porém não é colocado no cálculo para que sobre uma pequena margem para cobrir perdas.

Calabresa – preço total pago na calabresa.

Carne – a carne varia muito, devido ao tipo de carne (cada uma tem um % de água), cada preparo é diferente, então a conta é feita com o preço pago no KG da carne x1,25.

Empanação – não entra no cálculo pois representa muito pouco peso no salgado (em média de 5% à 7%), e também geralmente o custo por KG da farinha de rosca (média de R\$5,00 o KG) é menor que o KG do salgado e quando pesamos o salgado finalizado estamos pesando também a farinha de rosca.

Ex.: salgados de 20g, geralmente fazemos com 18g e depois de empanado fica com 20g.

Temperos – coloque o valor do KG do tempero mais caro que usa (para ganhar uma pequena % para cobrir perdas).

OBSERVAÇÃO!!

Os preços que a tabela te fornecerá são do produto (matéria prima) sem os custos fixos, que variam muito de cliente para cliente.

Bolinha de milho com requeijão

Ingredientes

- 1kg de queijo mussarela ralado
- 2 latas de milho verde
- 500g de requeijão cremoso

Modo de preparo

1. Para a massa use a básica de salgados
Use a massa básica de salgados.
2. Escorra a água das latas de milho.
3. Misture bem o queijo, o milho e o requeijão.

Obs. :

Use um bico de recheio maior para não ter problemas com o milho.



Bolinho caipira

Ingredientes da massa

- 1kg de farinha de trigo
- 1kg de fubá
- 3,400 ml de água
- 2 colheres rasas de sal
- 2 cubos de caldo de galinha
- 200g de margarina
- Salsinha a gosto
- Pimenta a gosto



Modo de preparo da massa

1. Coloque tudo na Maseira (com exceção da farinha de trigo e o fubá).
2. Assim que ferver adicione o fubá e a farinha de trigo e deixe cozinhando até soltar do fundo da panela.

Ingredientes do recheio

- 1kg de carne moída
- Alho a gosto
- Sal a gosto
- Caldo de carne a gosto
- Pimenta a gosto
- Salsinha a gosto
- 300 ml de água
- 150g de farinha de trigo

Modo de preparo do recheio

1. Refogue a carne moída com os temperos a gosto.
2. Assim que refogar coloque a água misturada com a farinha de trigo.
3. Misture tudo até dar liga.

Bolinho de bacalhau

Ingredientes

- 1,5 kg de bacalhau
- 200ml de óleo
- Alho, cebola e sal a gosto salsinha desidratada
- 1 colher de margarina
- 500g de fécula de batata

Modo de preparo

1. Cozinhe e desfie o bacalhau
2. Aqueça na panela, o óleo, alho, cebola, sal e a salsinha desidratada.
3. Acrescente a margarina, o bacalhau desfiado e 1 litro de água.
4. Quando ferver, coloque 500 gramas de farinha de trigo e 500 gramas de purê de batata instantâneo (desidratado).
5. Misture até desprender do fundo da sua panela ou faça direto na sua masseira.

Obs. :

1. Faça o processo de resfriamento igual ao da massa de salgados, em seguida leve a modeladora.
2. Em geral, não precisa empanar este salgado. Mas pode empanar se quiser.



Bolinho de feijoada

Ingredientes

- 2kg de feijão preto
- Alho a gosto
- Sal a gosto
- Caldo de bacon
- 2 litros de água
- 200g de margarina
- 50 ml de óleo
- 2kg de farinha de trigo
- 2kg de linguiça calabresa
- 500g de bacon (frito)
- Couve a gosto
- Cerca de 600g de requeijão



Modo de preparo

1. Cozinhe o feijão com o alho, sal e o caldo de bacon.
2. Após cozido, bata tudo no liquidificador, em seguida leve a masseira.
3. Acrescente a água, a margarina e o óleo.
4. Assim que ferver acrescente a farinha de trigo até dar ponto (mais mole que a da coxinha), e reserve.
5. Triture a linguiça, o bacon e a couve (se achar necessário coloque pimenta).
6. Acrescente o requeijão até dar liga.

Boliviano

Ingredientes da massa

- 2kg de farinha de trigo
- 1,7 litros de água
- 1,7 litros de leite
- 200g de margarina (70% ou mais de lipídios)
- 2 cubos de caldo de sua preferência
- 1 colher rasa de sal



Modo de preparo da massa

1. Coloque tudo na Maseira (com exceção da farinha de trigo).
2. Assim que ferver adicione a farinha de trigo e deixe cozinhando até soltar do fundo da panela.

Ingredientes do recheio

- 1kg de carne moída OU frango cozido e desfiado
- Colheres de óleo
- 1 colher cheia de alho picado
- 1 xícara de cebola picada
- 1 xícara de azeitona verde picada
- 1 xícara de uvas passas (bem picadas)
- 4 ovos cozidos picados
- 1/2 xícara de salsinha picada
- Sal e pimenta a gosto
- Cerca de 300g de bechamel ou requeijão cremoso

Modo de preparo do recheio

1. Refogue a carne moída ou o frango desfiado com os demais ingredientes.
2. Assim que refogar coloque o bechamel ou o requeijão até dar liga.

Obs. :

Depois de fritos, passe no açúcar misturado com²²canela.

Brigadeiro

Ingredientes

- 800g de leite condensado
- 100g de margarina sem sal
- 100g de chocolate em pó 50% de cacau
- 200 ml de creme de leite

Modo de preparo

1. Numa panela grossa de fundo reforçado ou própria para doce misture todos os ingredientes, fora do fogo.
2. Ligue o fogo baixo e mexa até alcançar o ponto de brigadeiro firme.
3. Deixe esfriar. E então leve a geladeira.

Obs. :

1. Depois pronta e bem fria, a massa do brigadeiro pode ser congelada por até 3 meses, desde que bem acondicionado no freezer, em embalagem plástica sem ar para não formar cristais de gelo.



Massa de churros

Ingredientes

- 1kg de farinha de trigo
- 180g de floco de milho fino
- 180g de margarina 80% lipídios
- 230g de açúcar
- 1,8 litros de água
- 35g de essência de baunilha em pó
- 2g de canela em pó



Modo de preparo

1. Ferva a água.
2. Após atingir a fervura abaixe o fogo e adicione a essência de baunilha, o flocos de milho, a margarina, o açúcar, a canela e deixe a mistura cozer de 1 a 2 minutos;
3. Adicione a farinha de trigo e então deixe cozer por 3 minutos e desligue o fogo, então deixe sovar por mais 1 minuto;
4. Estique a massa em uma bancada e molde ela ainda morna para evitar rachaduras.

Obs. :

1. O recheio deve estar gelado a no mínimo 24 horas e ter uma consistência firme. Quando for adicionar o doce na modeladora, faça-o em pequenas quantidades para ele não aquecer dentro da cuba com o movimento das roscas.
2. Congele o churros o quanto antes para evitar rachaduras. É importante também evitar ficar abrindo o freezer onde os mesmo está guardado.
3. O churros pode ou não ser empanado. Após fritar o churros é só passar no açúcar com canela.

Croquete de calabresa

Ingredientes

- 2,3kg de farinha de trigo
- 1kg de linguiça calabresa triturada
- 2,5 litros de água
- 800 ml de leite
- 200g de margarina
- Tempero a gosto
- 1 colher de sopa de colorau, pápria ou açafrão
- 1 colher de sopa de pimenta calabresa

Modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes (com exceção da farinha de trigo) na panela ou na masseira.
2. Assim que levantar fervura coloque a farinha de trigo.
3. Quando desprender da panela, deixe resfirando.

Obs. :

Não precisa rechear.



Croquete de Carne

Ingredientes

- 2kg de carne moída
- Alho a gosto
- Sal a gosto
- Cebola a gosto
- Pimentão a gosto
- Tomate a gosto
- 2 cubos de caldo de carne
- 500 ml de leite
- 200g de margarina
- 100 ml de óleo
- 1 colher de sopa de colorau
- 2kg de farinha de trigo



Modo de preparo

1. Refogue a carne moída, tempere com o alho, sal, cebola, pimentão, tomate e os cubos de caldo de carne.
2. Coloque na Masseurira com 2 litros e meio de água junto do leite.
3. Acrescente a margarina, o óleo e o colorau.
4. Quando ferver, coloque a farinha de trigo. Faça o processo normal de esfriar e sovar após o cozimento.

Croquete de Milho Verde

Ingredientes

- 6 latas de milho verde com a água
- 500 ml de leite
- Água
- 200g margarina
- Caldo de galinha
- Tempero pronto
- 2 colheres rasas de alho e sal
- 100 ml de óleo
- 2 kg de farinha de trigo

Modo de preparo

1. Bata o milho com a água no liquidificador.
2. Em um recipiente, misture esse creme de milho com o leite e complete com água até o total de tudo dar 3 litros de líquido.
3. Coloque esse líquido de milho na Masseur, acrescente a margarina, o caldo de galinha, o Sazon, o alho e o sal e o Óleo.
4. Assim que ferver, coloque a farinha de trigo e deixe sovar até soltar do fundo da panela.
5. Quando esfriar coloque na modeladora.

Obs. :

1. Se for rechear com requeijão, use bico de recheio 1.
2. Se for fazer sem recheio, mantenha sem bico de recheio e coloque só o bico de massa 1.



Doce de leite caseiro

Ingredientes

- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de margarina
- 200ml de leite
- 2 latas de leite condensado

Modo de preparo

1. Leve uma panela ao fogo, coloque o açúcar e deixe derreter, vá mexendo até quase caramelar.
2. Acrescente a margarina, mexa até derreter.
3. Assim que derreter coloque o leite.
4. Quando ferver acrescente o leite condensado.
5. Mexa até secar e dar ponto (próximo de brigadeiro)
6. Assim que desprender do fundo da panela, desligue o fogo e deixe esfriar.

Obs. :

Para modelar utilize o doce de leite gelado.



Empada de palmito

Ingredientes da massa semipodre

- 1kg de farinha de trigo
- 200 ml de leite
- 15g de sal
- 250g de banha de porco
- 250g de margarina (80% lipídios)
- 3 Ovos

Modo de preparo da massa

1. Coloque a banha, a margarina e a farinha de trigo na masseira e misture por 30 segundos.
2. Adicione os ovos e o sal, então misture por 30 segundos.
3. Acrescente o leite e misture por aproximadamente 1 minuto (não deixa a massa sovar).
4. Colocar um filme plástico e levar para geladeira por 30 minutos.

Ingredientes do recheio de palmito

- 1kg de palmito bem picado
- 250g de tomate (só a polpa)
- 160g de azeitona verde sem caroço picada
- 260g de cebola bem picada
- 30g de salsa picada
- 30g de alho (já picado)
- 23g de sal
- 4g de coloral
- 6 Colheres de óleo de soja
- 750 ml de água
- 100g de farinha de trigo
- 3g de pimenta do reino

Modo de preparo do recheio

1. Frite a cebola e o alho no óleo;
2. Adiciona tomate, palmito, azeitona, coloral, sal pimenta, metade da água e deixe ferver;
3. Dissolva a farinha na outra metade da água e com uma peneira vá adicionando com o fogo ligado;
4. Deixe engrossar um pouco e cozer a farinha;
5. Desligue o fogo e adicione a salsa;
6. Deixe esfriar para modelar.

Obs. :

1. Seguindo as proporções essas dosagens , para cada receita de recheio é necessário 4 receitas de massa semipodre.
2. Rendimento Final: 4 Receitas de Massapodre + 1 Receita de Recheio de Palmito = 9,6kg de salgado.



Empada

Ingredientes

- 2kg de farinha de trigo
- 800g de gordura hidrogenada
- 500g de margarina
- 4 ovos
- 2 colheres rasas de sopa de sal
- 200 ml de leite gelado

Modo de preparo

1. Misture tudo numa bacia com as mãos ou em sua masseira. A massa deve ficar lisa. Ao juntar em sua mão a massa deve se unir sem ficar quebradiça.
2. O recheio deve ser consistente e pastoso.

Obs. :

1. O melhor molde é o da bolinha, mas fica a seu critério.
2. Enquanto forem caindo os moldes coloque nas forminhas de empada e ajeite com a mão.



Esfiha (manual)

Ingredientes

- 2 ovos
- 400 ml de leite morno
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 1 colher de sopa rasa de açúcar
- 300 ml de óleo
- 30g de fermento biológico em pó
- 1kg de farinha de trigo

Modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes (com exceção da farinha de trigo) em um recipiente ou em sua maseira e vá misturando.
2. Coloque a farinha de trigo aos poucos até obter o ponto ideal.
3. Depois de sovar, deixe coberto em um pano cerca de meia hora em temperatura ambiente.

Obs. :

1. Use o recheio de sua preferência.
2. Com essa receita você pode fazer vários tipos de assados.



Espetinho de Frango (manual)

Ingredientes

- 1 kg de filé de frango cortado em pequenos cubos
- Alho, sal, caldo de galinha em pó e orégano
- 100ml de leite
- Farinha de rosca
- Bacon (opcional)

Modo de preparo

1. Tempere o frango com alho, sal, caldo de galinha em pó, orégano e o leite para amaciar e depois grudar a farinha no espetinho, logo em seguida deixe descansar.
2. Corte cubinhos pequenos de bacon.
3. Pegue os palitos para montar seus espetinhos.
4. Coloque 1 cubo de frango, o de bacon no meio e depois o outro cubo de frango. Eles devem ficar do tamanho da extensão do palito. (Lembrando que o bacon é opcional).
5. Após montar todos, passe-os pela farinha de rosca.

Obs. :

Se for congelar para guardar, congele-os separados num tabuleiro e após o completo congelamento, coloque-os em saquinhos plásticos bem fechados e com o mínimo de ar possível.



Receita de Falso Bechamel

Ingredientes

- 1 litro de água
- 300g de farinha de trigo
- 1 cubo de caldo de galinha

Modo de preparo

1. Leve tudo ao fogo com auxílio de um Fouet ou Batedor de arame.
2. Mexa até que engrosse.

Obs. :

1. Rende em média de 1 e quilo de Bechamel.
2. Se sobrar, pode ser mantido na geladeira, bem tampado por até 2 dias.



Kibe para a Modeladora

Ingredientes

- 2kg de farinha de kibe
- 1kg de carne moída (dica: acém)
- 2 colheres rasas de alho e sal
- 4 caldos de carne,
- Hortelã e cebola a gosto.
- 200 ml de óleo
- 400g de farinha de trigo



Modo de preparo

1. Deixe a farinha de kibe de molho na água morna, coloque água até cobrir a farinha toda (média de 3 litros de água).
2. Após 2 horas de descanso, coloque na Maseira (fogo desligado), acrescente a carne moída, o alho, o sal, o caldo de carne, a hortelã, a cebola, o óleo e a farinha branca
3. Deixe bater até dar liga (mais ou menos 10 minutos).

Obs.: Pode ser recheado com requeijão ou recheio de carne moída.

Kibe sequinho e crocante

Ingredientes

- 1kg de trigo para kibe
- 1,5 litros de água
- 1kg de carne moída
- 2 ovos
- 200 ml de óleo
- 1 colher de sopa de hortelã desidratada
- 150g de farinha de trigo

Modo de preparo

1. Esquente a água e use para hidratar o trigo para kibe. Após isso deixe de descanso por 2 horas.
2. Refogue a carne moída com temperos de sua preferência (lembrando que a carne que dará sabor no seu kibe). Logo em seguida, reserve.
3. Bata os ovos no liquidificador com o óleo e a hortelã desidratada.
4. Num recipiente sove a mistura do liquidificador com a farinha de trigo até dar liga.
5. Após todo o processo deixe na geladeira por aproximadamente 1 hora antes de fazer seus salgados.



Kibe para modeladora

Ingredientes

- 1kg de trigo para kibe
- 1 litro de água
- 150g de margarina (80% lipídios)
- 1kg de carne moída
- 25g de caldo de carne
- 5g de pimenta do reino
- 35g de sal
- 500g de cebola
- 20g de salsa
- 15g de hhortelã
- 300 ml de óleo
- 1 ovo



Modo de preparo

1. Em uma vasilha coloque o trigo para kibe e a água, então guarde na geladeira de 2 a 3 horas.
2. Em um liquidificador bata o óleo, a cebola, o ovo, a hortelã, a salsa, a pimenta, o sal e o caldo de carne.
3. Coloque o trigo já hidratado na masseira e adicione a mistura do liquidificador, em seguida, adicione a carne moída e a margarina.
4. Bata a mistura de 7 a 10 minutos, até misturar bem.
5. Em seguida modele ou deixe por mais 2 horas na geladeira até atingir uma consistência mais firme.

RECEITA BÁSICA DE MASSA PARA SALGADOS FRITOS

Com essa massa você faz coxinhas, bolinhas, risoles de travesseirinho e salsicha empanada.

Em sua masseira ou em uma panela, coloque:

8 litros e 500 ml de água

500g de margarina

5 cubos de caldo de galinha ou 5 colheres em pó

4 colheres rasas de tempero alho e sal

200 ml de óleo de soja

Depois de levantar fervura, abaixe o fogo e coloque 5 quilos de farinha de trigo da sua preferência. Feche a grade de proteção.

Deixe sovando até que a massa se desprenda do fundo da panela (3 minutos)

Então desligue o fogo, deixe bater por mais uns 3 minutos e despeje numa bancada para esfriar

Obs: Toda massa pode sofrer alteração na consistência, ficando mais mole ou mais dura, o que se dá de acordo com a marca de cada farinha de trigo.

Então quando acertar com uma marca de farinha, fique com ela.

Procure não demorar em ligar o batedor depois de colocar a farinha, pode dar pelotas de farinha na massa. Isto é um defeito que nenhum cliente gosta. Se possível, ligar o batedor e ir colocando a farinha com ele ligado já.

Massa para Bombom salgado e Pastel Assado

Ingredientes

- 1,1kg de farinha de trigo
- 330g de banha
- 250g de margarina
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 2 ovos inteiros
- 100 ml de leite gelado
- 200g de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

1. Misture tudo numa bacia até dar ponto de enrolar na mão.
2. Após formados, coloque em forma untada, pincele com ovo e leve pra assar.

Obs. :

1. O recheio do Bombom pode ser de goiabada ou de ameixa preta com azeitona.
2. Essa massa também serve para fazer empadão de frango, neste caso o queijo ralado pode ser dispensado.

Massa para barguete

Ingredientes

- 1,1kg de farinha de trigo
- 320g de banha industrializada
- 200g de margarina
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 150g de açúcar refinado
- 2 ovos
- 100 ml de creme de leite gelado

Modo de preparo

1. Numa bacia ou em sua masseira misture todos os ingredientes até ficar homogêneo e com o ponto desejado.
2. Deixe por 30 minutos na geladeira antes de poder utilizar para modelagem.

Obs. :

1. Após pontos, podem ser congelados até o dia em que for usar. Máximo 3 meses.
2. Rendimento médio de 200 unidades de festa.



Massa de batata

Ingredientes

- 3 litros de água
- 300 ml de leite
- 100 ml de óleo
- 200g de margarina
- 3 colheres de sopa rasas de alho e sal
- 3 caldos de galinhas
- 1,5 quilos de batata amassada ou purê de batata pronto
- 2kg de farinha de trigo

Modo de preparo

1. Adicione adicione todos os ingredientes em sua masseira ou panela (com exceção da farinha de trigo).
2. Quando ferver acrescente a farinha de trigo.
3. Deixar sovar até soltar da panela e resfrie como de costume para formatar na Modeladora.

Obs. :

1. Os nhoques podem ser congelados e quando for consumir, descongele e leve ao forno com o molho de sua preferência. Esta é uma informação que deve ser colocada na embalagem para orientar seu cliente.
2. Para os salgados, você pode rechear, empanar e congelar normalmente.
3. Na Modeladora você também tem a opção de rechear seu nhoque, uma maravilha!

Receita de massa de mandioca

Ingredientes

- 3 kg de mandioca cozida
- 4,5 litros de água
- 300g de margarina
- 1 colher de sopa de tempero(s) (a sua escolha)
- 2,5kg de farinha de trigo

Modo de preparo

1. Após cozinhar a mandioca amasse ela e reserve.
2. Numa panela ou em sua masseira coloque a água, a margarina e o(s) tempero(s).
3. Após ferver acrescente a mandioca e a farinha de trigo.
4. Cozinhe até soltar da panela, esfrie normalmente e comece a modelar.

Obs. :

Para os temperos, recomendamos alho, sal, salsinha, caldo de galinha ou carne e colorau.

Massa para salgados macia e crocante

Ingredientes

- 1kg de farinha de trigo
- 100g de flocos de batata
- 50g de caldo de galinha em pó
- 300g de cebola ralada
- 1,6 litros de água
- 160g de margarina
- 30g de sal

Modo de preparo

1. Coloque a água, a margarina e a cebola na masseira com a temperatura máxima.
2. Ao ferver acrescente toda a parte seca e ligue o misturador da masseira na velocidade 6 por 30 segundos.
3. Aumente para a velocidade máxima e deixe cozinhandoe misturando por 3 minutos.
4. Desligue o fogo e deixe misturando por mais 1 minuto.
5. Retire a massa e a estique sobre uma bancada, espere a massa esfriar e pode usar em sua modelagem.

Obs. :

1. O rendimento é de 3,2kg de massa.
2. Não pode cozinhar mais que o tempo delimitado, senão desitrada ou silicona, fazendo que ao fritar o salgado estourar.

Massa básica de salgados mais firmes

Ingredientes

- 3,2 litros de água
- 200g de margarina
- 50 ml de óleo
- 2 cubos de caldo de galinha
- 2 colheres de sopa de alho e sal
- 2kg de farinha de trigo

Modo de preparo

1. Adicione todos os ingredientes numa panela ou na masseira (com exceção da farinha de trigo).
2. Quando ferver, coloque a farinha de trigo.
3. Deixe bater no fogo médio até desprender do fundo da panela.
4. Deixe esfriar e use na modeladora para qualquer tipo de salgado.

Obs. :

Não tem problema substituírmos a água pelo leite nas receitas das massas.

Eu não aconselho o uso do leite, apenas por conta de intolerância a lactose de clientes e também para baixar o custo da massa.

Massa básica para salgados

Ingredientes

- 4,8 litros de água
- 3 colheres de sopa rasa de alho e sal
- 300g de margarina
- 100 ml de óleo
- 3kg de farinha de trigo

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes numa panela ou em sua masseira (com exceção da farinha de trigo).
2. Quando levantar fervura, acrescente a farinha de trigo.
3. Deixa bater em fogo médio por aproximadamente 7 min.
4. Desligue e leve pra esfriar numa mesa de pedra ou inox.

Obs. :

1. Sempre utilize margarina e farinha de qualidade para um bom resultado final do seu produto.
2. Espere sua massa esfriar totalmente para ser utilizada na Modeladora. Caso haja sobra de massa, deve ser armazenada na geladeira em saco plástico e utilizada no máximo no dia seguinte. Não deve ser congelada!

Mini Churros na Modeladora

Ingredientes

- 100g de margarina
- 50g de açúcar
- 1 colher de essência de baunilha
- 600g de farinha de trigo
- 100g de flocos de milho



Modo de preparo

1. Numa panela, coloque 1 litro de água para ferver com a margarina, o açúcar e a essência de baunilha.
2. Quando ferver, acrescente o a farinha de trigo e os flocos de milho
3. Assim que desprender do fundo da panela, está pronto.

Obs. :

1. O floco de milho dá crocância aos churros.
2. Frite-os congelados e depois polvilhe açúcar e canela em pó.
3. Use recheios gelados.

Dicas de recheios:

O churros podem ser recheados com doce de leite, com brigadeiro (mole), creme de avelã.

Pão de Queijo com polvilho azedo

Ingredientes

- 1 kg de polvilho azedo
- 400 ml de água
- 400 ml de leite
- 1 xícara de óleo
- 200g de parmesão ralado
- 4 ovos
- 1 colher de sopa rasa de sal

Modo de preparo

1. Aqueça a água e o leite.
2. Vá misturando os ingredientes secos, deixando os ovos por último.
3. Então sove tudo ainda morno. Assim que der liga, deixe descansar por 1 hora.
4. Pode formatar depois de frio.



Pão de queijo

Ingredientes

- 1kg de mistura de pão de queijo
- 200g de purê de batata (em pó)
- 400 ml de leite
- 400g de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto
- 6 ovos batidos

Modo de preparo

1. Basta misturar todos os ingredientes.
2. Vá colocando o leite aos poucos, assim que conseguir uma consistência boa não é necessário acrescentar mais.
3. Se quiser, é só colocar recheio no compartimento de recheio da máquina.



Recheio de Camarão

Ingredientes

- 2kg de camarão limpo
- 1/2 limão
- 2 colheres de sopa de azeite
- Alho e sal
- Tempero verde
- 1 colher de chá de colorau
- 1 cebola
- 500g de fécula de batata ou 500g de requeijão cremoso

Modo de preparo

1. Refogue os camarões.
2. Use no refogado, o limão, o azeite, o alho e sal a gosto, tempero verde a gosto, o colorau e a cebola picadinha.
3. Quando estiver sequinho reserve e deixe esfriar.
4. Acrescente a fécula de batata ou o requeijão cremoso.

Obs. :

Este é um recheio caro e de rendimento baixo, portanto o preço deve ser bem acima dos salgadinhos tradicionais.

Recheio de carne

Ingredientes

- 2 colheres de óleo
- 1kg de carne moída
- Alho e sal
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 cebola
- Cheiro verde
- Cerca de 250g de bechamel

Modo de preparo

1. Numa panela ou em sua masseira coloque o óleo, a carne moída, alho e sal a gosto, o cubo de carne, cebola picada e o cheiro verde a gosto.
2. Quando estiver sequinha, desligue e deixe esfriar.
3. Logo em seguida, acrescente o bechamel, até conseguir cremosidade.

Obs. :

Utilize frio (deixe na geladeira por 30 minutos no mínimo para utilizar).

Recheio de Frango

Ingredientes

- 1 kg de peito de frango cozido
- 1 colher de óleo
- Alho e sal
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 colher de colorau
- 1 colher de salsinha desidratada
- 100 ml de água
- 300g de bechamel ou requeijão cremoso

Modo de preparo

1. Coloque numa panela, o óleo para refogar.
2. Acrescente o frango desfiado, o alho e sal a gosto, o caldo de galinha, o colorau, a salsinha desidratada e a água.
3. Mexa em fogo baixo até que o tempero incorpore e o frango esteja bem sequinho.
4. Deixe esfriar e acrescente o bechamel ou requeijão para dar cremosidade.
5. Deixe esfriar por meia hora na geladeira e está pronto pra uso.

Obs. :

1. Uma dica é fazer o frango desfiado e temperado na véspera de usar.
2. Fazer o bechamel separado. Guardar tudo na geladeira e no dia seguinte misturar os dois, bem gelados. Isso evita que o calor do frango crie água no bechamel e deixe tudo com mais água que o necessário para passar na Modeladora.

Receita de Requeijão Caseiro

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 200g de amido de milho
- 200g de queijo parmesão ralado
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de margarina

Modo de preparo

1. Levar tudo ao fogo e vá mexendo sem parar até que tome a forma de requeijão.
2. Deixe esfriar e está pronto para uso.

Obs. :

Pode ser mantido na geladeira, bem tampado, por até 2 dias.



Tempero de alho e sal

Descasque e triture 1kg de alho.

Misture em 2 kg de sal

Pronto! Use esse tempero para suas receitas de salgados. Pode ficar por até 7 dias em temperatura ambiente em um recipiente com tampa.



Dicas de recheio

- **Para bolinha de pizza:** 1kg de mussarela, 1kg de apresuntado ou presunto, e duas colheres de sopa de orégano. Tudo triturado ou ralado para que possa passar bem pela máquina modeladora. Para dar cremosidade, acrescente a esta quantidade, 400g de requeijão cremoso de sua preferência.
 - Essa mesma proporção pode ser usada para recheios de queijo com calabresa (não frite para não ficar oleosa), queijo com bacon (só substituir o presunto pela calabresa ou bacon). No caso, bolinha de queijo com alho, para cada 1kg de mussarela, colocar média de 200g de alho triturado.
 - Dependendo da qualidade da mussarela, não é preciso acrescentar o requeijão. Ao mesmo tempo, o requeijão ajuda aumentar o rendimento do recheio.
- **Recheio de carne:** Utilize uma carne moída de boa qualidade, refogue com o mínimo de óleo possível, com os temperos de sua preferência. Depois deixe esfriar e acrescente purê de batata ou bechamel para dar a cremosidade necessária. Média para cada 1kg de carne, de 300g de bechamel ou purê de batata. Deixe na geladeira até a hora de usar.
 - Se ficar oleoso ou muito mole, coloque farinha de trigo para dar uma secada no recheio, e misture com as mãos mesmo.
- **Recheio de frango:** Para cada 1kg de frango já cozido e refogado, acrescente média de 300g de bechamel ou requeijão cremoso. Deixar na geladeira, também, até a hora de usar.

- **Regras de todo recheio**

— Todo recheio deve ser usado gelado e devemos observar a quantidade de requeijão, bechamel ou purê de batata que acrescentamos, pois depende da qualidade e consistência do produto que estamos usando. O mesmo vale para farinha de trigo usada nas massas. O resultado final depende da qualidade da farinha.

Dicas úteis para a Modeladora:

1) O que fazer com o que sobra no tubo da modeladora?

R: Eu reutilizo nas próximas massas, principalmente nas de kibes e croquetes. Deixe as sobras guardadas de um dia para o outro na geladeira, em sacos plásticos bem fechados e com o mínimo de ar dentro e junte nas massas do dia seguinte. Os recheios também podem ser aproveitados da mesma forma.

Obs: Recheios parecidos podem ser passados na modeladora, um atrás do outro, trocando apenas os moldes. Por exemplo, bolinha de queijo e travesseirinho de presunto e queijo.

2) Como regular o tamanho dos salgados?

R: Além do uso de bicos de massa e recheios certos, você deve regular a parada e a velocidade da massa, assim você consegue acertar o tamanho do salgado e não esqueça da rosca grande no tubo que regula a parede da massa também (sempre com 1,5 a 2 voltas a menos). Tome cuidado para não deixar a espessura do salgado muito fina para que seu salgado não estoure ao fritar.

3) Frito fresco, congelado ou descongelado?

R: Fresco você deve evitar sempre. Nem sempre o cliente sabe como fritar de maneira que seu produto não rache. Se for vender desta forma, coloque uma etiqueta do passo-a-passo para orientá-lo como fritar ou assar os salgados sem problemas. Os congelados, você deve fritar os de festa e os grandes devem ser descongelados por, no mínimo, meia hora antes da fritura. Isso evita que o recheio esteja congelado ainda depois de pronto.

4) Qual o melhor óleo para fritura?

R: Pode usar óleo de soja comum sim. Mas o resultado final com óleo de algodão ou gordura hidrogenada própria para fritura é bem melhor. Frite seus salgados em fritadeiras ou fogão de alta pressão. Para sua segurança, se for no fogão, utilize um cesto redondo de fritura que seja do mesmo porte da panela e lembre que os salgados devem ser fritos em imersão (o óleo deve cobri-los).

5) Como limpar minha modeladora?

R: Desmonte e retire toda a sobra de massa e recheio. Adquira uma bacia grande o suficiente para colocar as peças e acessórios da máquina de molho em água e detergente líquido com auxílio de uma escova de cozinha e bucha não abrasiva. Seque bem e não use produtos químicos, isto pode danificar o equipamento.

E antes de começar, sempre higienizar bem as mãos e os utensílios. Isso evita contaminação cruzada.

Ensaboar as palmas das mãos, friccionando-as entre si.



Esfregar a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda, entrelaçando os dedos, e vice-versa.



Entrelaçar os dedos e friccionar os espaços interdigitais.



Esfregar o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem, e vice-versa.



Esfregar o polegar direito com o auxílio da palma da mão esquerda, realizando movimento circular, e vice-versa.



Friccionar as polpas digitais e as unhas da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha, fazendo movimento circular, e vice-versa.



CONGELAMENTO DOS SALGADOS

Após devidamente empanados, distribua em caixas plásticas ou tabuleiros e leve ao freezer para congelar.

Não coloque várias camadas, umas sobre as outras, para que não danifique seus salgadinhos até que fiquem completamente congelados e firmes. Esse processo congelamento pode levar de 6 a 12 horas. Depende da potência do seu freezer.

Depois de congelados por completo, retire do freezer, ensaque nas embalagens de sua preferência, tirando o máximo de ar das embalagens e volte ao freezer. Os salgadinhos podem ficar congelados de 60 a 90 dias (Se não for utilizar produtos frescos como tomate etc. Ingredientes assim costumam soltar mais água depois de descongelado ou no processo de fritura).

Prefira fritar seus salgados ainda congelados, pois assim você evita explosões.

Depois de descongelados, os salgados não podem ser novamente congelados, pois perderão qualidade.

Dica de churros

Para conseguirmos um churros perfeito na modeladora, precisamos seguir alguns passos :

- * A massa tem que ser boa e macia, o floco de milho pode ser dispensado caso você queira, pois a função dele é apenas dar crocancia.
- * O doce de leite ou recheio de sua preferência, deve ser firme, sem soro e utilizado gelado. Os recheios forneáveis (que podem ir ao forno), são os mais indicados, porém mais caros, podendo assim serem substituídos.
- * Ao fazer a regulagem do recheio (caso a sua modeladora tenha o botão de recheio), faça de modo que o churros não fique com recheio em excesso, usando sempre o menor bico de recheio.
- * Para o congelamento, disponha os churros em uma vasilha com apenas uma camada, para que um não pese sobre o outro causando rachaduras, tampe com plástico filme. Depois de congelados insaque.
- * Na hora de fritar retire 20 min antes do freezer, frite por no máximo 2 min ou até dourar. O recheio por si só irá aquecer. Basta passar na açúcar com canela ou leite em pó e servir.

DICAS PARA FORMATAÇÃO:

SALSICHA: Não utilize bico de recheio, coloque apenas o bico de massa, use o 4 ou o 5 e o Tubo de salsicha. Caso queira, existe também o cortador de salsicha, que é um acessório parecido com o molde de travesseirinho, porém mais fino. É vendido à parte.

BOLINHAS: Utilizar bico de massa e de recheio*. Molde 1 dedo.

CO INHA: Utilizar bico de massa e de recheio*. Molde 2 dedos.

TRAVESSEIRINHO: Utilizar bico de massa e de recheio*. Molde 2 PEÇAS.

CROQUETES: Utilizar bico de massa*. Molde 1 dedo.

CHURROS: Use bico de recheio 1 e bico de massa (o de churros). Molde 1 dedo.

KIBE: utilizar bico de massa*. Molde 2 dedo

KIBE RECHEADO: utilizar bico de massa e de recheio*. Molde 3 dedos

NHOQUE, BRIGADEIRO E PÃO DE QUEIJO: UTILI AR APENAS BICO DE MASSA*. Molde 1 DEDO

RISOLES: utilizar bico de massa e recheio, de acordo com o tamanho, formate com molde 3 dedo e depois faça o uso do carimbo de rissoles para dar o formato de lua.

Quando for utilizar a Modeladora para fazer produtos sem recheio, não coloque bico de recheio. Apenas o de massa, para que o salgado não fique oco. Lembrando que a massa deve ser colocada só no compartimento da massa, não sendo necessário assim o bico de recheio.

*Escolha de acordo com o tamanho que deseja produzir.

Mistura para empanar os salgados (sem ovos)

Ingredientes

- 2 litros de água fria
- 300g de farinha de trigo
- 100g de amido de milho
- 1 colher de sopa de vinagre

Modo de preparo

1. Faça uma mistura com todos os ingredientes e misture até dissolver.
2. Mergulhe os salgados nessa mistura, deixe escorrer e passe na farinha de empanar.
3. Coloque os salgados no congelador em vasilhas plásticas, sem sobrepor as camadas para não amassar.
4. Após congelados, ensacar os salgados e manter no freezer até o dia de fritar.

Obs. :

1. Os salgados devem permanecer congelados por no máximo 3 meses.
2. Essa mistura serve também para ser usada na Empanadeira.

Fritando salgadinhos de festa

O segredo para uma fritura perfeita começa com um salgadinho bem feito.

Desde a escolha da matéria-prima usada (que deve ser de qualidade), passando pela espessura de massa adequada, pelo recheio no ponto certo e a quantidade de massa e recheio correta para cada tamanho de salgado.

Além do processo de empanamento e fritura. Para isso siga os passos descritos aqui nesta apostila.

O óleo mais comum é o óleo de soja, mas também temos disponível no mercado o óleo de algodão e a gordura hidrogenada para fritura. Escolha o melhor custo/benefício para seu negócio.

Os salgados sempre devem ser fritos por imersão, ou seja o óleo tem que cobrir todos os salgados.

A quantidade a ser colocada no cesto de fritura vai depender do tamanho do seu tacho ou fritadeira, por exemplo, para uma fritadeira ou tacho de 3 a 5 litros, o ideal é que sejam fritos 25 unidades de cada vez.

Lembre-se que os salgados já são cozidos, ou seja a massa e o recheio já estão prontos, portanto não há necessidade de serem deixados por muito tempo no óleo e sim tempo suficiente para dar cor e crocância ao salgado. Isso varia de 40 segundos até 2 minutos que depende também da potência do seu equipamento de fritura.

Sobre frituras

Quando falamos sobre frituras de salgados temos algumas dúvidas. E aqui vão algumas dicas úteis.

- A escolha da fritadeira é importante. As elétricas são boas opções pois o fato de não possuírem fogareiro, não queimam o óleo, aumentando assim a durabilidade do mesmo.

As 220w são mais econômicas em questão de energia e aquecem mais rapidamente.

As de sistema água e óleo, deixam a aparência do salgado mais atraente e mais crocante, e também economiza óleo, pois ela tem um sistema de purificação feito através da água e do sal, porém devemos estar atentos a troca de óleo e limpeza pra evitar transbordamento e super aquecimento da mesma.

- Agora sobre fogão e tachos. Devemos escolher um fogão de alta pressão, para que seja capaz de manter o aquecimento do óleo constante. E optar por tacho com cesto de fritura para facilitar o manuseio.

É importante manter o aquecimento em 180 graus.

E fritar quantidades adequadas respeitando a capacidade por litro do seu tacho ou fritadeira. Sempre em imersão total no óleo.

- Temos no mercado as seguintes opções:

Óleo de soja

Óleo de algodão

E gordura hidrogenada

O óleo de soja apesar de mais barato não é a melhor opção.

Faça um teste e experimente o óleo de algodão ou a gordura hidrogenada e vc verá a diferença no resultado final do salgado, mais crocante e sequinho.

Dica: jamais mantenha seu salgados em isopor, pois o mesmo irá fazer seu produto murchar. Vai até manter quentinho, mas não crocante.

Quando pegar um pedido de festa por exemplo acima de 1000 unidades, indique ao cliente o serviço de fritar na hora do evento. Para que assim consiga servir um produto de qualidade.

Para entregar já fritos, coloque em caixas próprias para salgados.

Frite sempre seus salgadinhos resfriados ou congelados. Evite fritar fresco.

O fato do Salgado estourar na hora da fritura, está diretamente ligado a qualidade de massa e recheio, espessura da parede de massa, e tempo de fritura.

Quando ouvimos dizer que os Salgados modelados na máquina, explodiram durante a fritura porque estavam com ar, pode ser verdade, mas a **culpa não é da máquina**, e sim do recheio, que pode não estar na com a liga adequada, fazendo assim com que ele desça de forma espaçada no tubo de distribuição, ou seja, não desce inteiro formando ar, ou até mesmo deixando o salgado sem recheio.

Recheios

Recheio de Queijo: 2kg de queijo mussarela ralada ou triturada; 600g de requeijão cremoso de sua preferência.

Misturar bem para ficar homogêneo. Usar gelado.

Recheio Napolitano: 1kg queijo de mussarela ralada ou triturada; 600g de presunto ralado ou triturado; 3 colheres de sopa de orégano seco; 500g de requeijão. Misturar bem para ficar homogêneo. Usar gelado.

Recheio de Frango para Croquete: cozinhe 2kg de coxa de frango até ficar bem macia; Retire os ossos e a pele, logo em seguida, desfie.

Refogue direto na Masseurira com:

100 ml de óleo

2 cubos de caldo de galinha

1 colher de sopa de alho picadinho

2 colheres de sopa de sal

1 xícara de chá de cebola picadinha

2 colheres de sopa de cheiro verde

1 colher de sopa cheia de colorau

200g de margarina

Coloque 3 litros de água e espere levantar fervura.

Acrescente 1,8kg de farinha de trigo. Deixe bater e cozinhar por 5 minutos mais ou menos. Deixe esfriar numa mesa e leve para a Modeladora.

Obs. : Os croquetes devem ser empanados normalmente, assim como a coxinha e os demais salgadinhos

Receitas de recheios para fazer na Modeladora

(devem estar sempre gelados na hora da produção)

Coxinha: cozinhe e desfie os filés de frango, numa panela coloque água, caldo de galinha, alho e sal, corante (colorau ou açafrão), salsinha desidratada. Vá refogando até secar o fundo. Depois de frio, misture bechamel até conseguir um molho pastoso e não molhado.

Bolinha de queijo com orégano: triture a mussarela no multiprocessador, misture um pouco de orégano e requeijão.

Bolinha de queijo com calabresa: triture a mussarela no multiprocessador, triture também a calabresa. Não precisa fritar antes. Misture um pouco de requeijão.

Bolinha de pizza: triture mussarela e presunto, acrescente orégano e requeijão.

Bolinha de queijo com bacon: triture a mussarela no multiprocessador, triture também o bacon já frito, misture um pouco de requeijão.

Risoles de carne: refogue carne moída, com seus temperos à gosto. Quando estiver bem cozida e soltinha, acrescente flocos de batata desidratada (ou purê em pó.

Bolinha de queijo com alho: basta triturar e dourar o alho e depois misturar na sua mussarela.

Obs: as medidas e quantidades vão depender de quantos salgados você pretende produzir.

Molho Bechamel (base água)

Este molho deve ser usado para dar cremosidade aos recheios que serão passados na máquina modeladora de salgados. Tem sabor neutro e sua finalidade é ser com um espessante para que o recheio possa descer pelo tubo da modeladora de forma contínua.

Serve para os recheios de frango, carne, camarão etc. Assim você evita o uso de requeijão, Catupiry ou cream-cheese em todos os recheios.

Como fazer:

Para cada litro de água, você coloca 300g de farinha de trigo e um cubo de caldo de galinha ou legumes.

Leve ao fogo e mexa sem parar até engrossar. Deixe esfriar e use.

Obs: para dar sabor de requeijão, caso queira, acrescente 200g de queijo ralado no bechamel. E ao invés de água, use leite.

COMANDOS DAS MODELADORAS MAQTIVA

*Nota: Estes comandos são exemplos desenvolvidos e testados pela Claudia Salgados. Os parâmetros das tabelas podem sofrer variações, pois dependem diretamente da consistência da massa e recheio de cada receita. Mesmo assim, estes comandos têm o objetivo de te dar uma direção para que você chegue na gramatura desejada.

Comandos para Super Little 1000 MAQTIVA

Coxinha	15 g	20 g	25 g	50 g	100 g	150 g	180 g
Velocidade da massa e recheio	7	10	10	10	10	10	10
Botão da parada	desligada	0	1	1	4	6,5	7,5
Bico de massa	4	4	4	4	8	8	8
Bico de recheio	2	2	2	2 ou 3	4	4	4

Comandos da Magic Plus / Magic Plus Duplo Recheio

Coxinha	10 g	15 g	20 g	25 g	60 g	100 g	150 g	180 g	200 g
Botão Parada	Desligada	0	0	0	2	3	3	4	4
Botão Molde	8	8	6	5	5	4	3	3	2
Botão Recheio	3	3	4	3	5	4	6	6	7
Bico de massa	4	4	4	4	7	7	8	8	8
Bico de recheio	1	1	1	2	3	3	4	4	4

Coxinha 30 g	Coxinha 100 g
Botão Parada - 0	Botão Parada - 2
Botão Molde - 3	Botão Molde - 3
Botão Recheio nº 1 - 4	Botão Recheio nº 1 - 6
Botão Recheio nº 2 - 3 (duplo recheio)	Botão Recheio nº 2 - 4 (duplo recheio)
Bico de massa - 4	Bico de massa - 7
Bico de recheio - 3	Bico de recheio - 4

Comandos para a Magic Simples

Coxinha	10 g	15 g	20 g	25 g	60 g	100 g	150 g	180 g	200 g
Botão Parada	0	0.5	1	1	2	3	4	3	6
Botão Molde	7	7	6	5	4	3	3	5	2.5
Bico de massa	3	4	4	4	5	7	8	8	Sem bico
Bico de recheio	1	2	2	2	3	4	4	4	4

Coxinha 40g	Coxinha 50g
Botão Parada - 1.5	Botão Parada - 2
Molde - 5	Botão Molde - 6
Bico de massa - 5	Bico de massa - 5
Bico de recheio - 3	Bico de recheio - 2

Comandos para a DL e SL 5.0

Coxinha	10 g	15 g	20 g	25 g	60 g	100 g	150 g	180 g	200 g
Botão Parada	Desligada	0	1	1.5	2	1.5	2	2	2
Botão Molde	8	8	6	6	7	5	5	5	6
Botão Recheio	2	3	3	3	4	5	5	5	6
Bico de massa	4	4	4	5	6	7	8	8	Sem bico
Bico de recheio	1	1	1	2	2	3	4	4	4
Botão de massa	5	5	5	5	7	7	7	7	7

Coxinha 30g com duplo recheio	Coxinha 150g com duplo recheio
Botão Parada - desligada	Botão Parada - 2
Botão Molde - 6	Botão Molde - 6
Botão Recheio nº 1 – 2,5	Botão Recheio 1 - 4
Botão Recheio nº 2 - 3	Botão Recheio 2 - 4
Bico de massa - 4	Bico de massa - 8
Bico de recheio - 3	Bico de recheio - 4
Botão de massa - 5	Botão de massa - 7

Esperamos que você consiga produzir com esse e-book, elaborado pela Claudia Salgados e a MaqABCD.

Siga nossos canais no YouTube Claudia Maqtiva e MaqABCD – Maqtiva aprenda muito mais com nossas vídeo-aulas.

Sucesso nos seus negócios!!!

Contato:

Claudia Salgados +55 (32) 99110-1815

Marcos MaqABCD +55 (11) 99970-0687

