CURSO PROFISSIONALIZANTE DE SALGADINHOS



[1]

MASSAS BÁSICA PARA SALGADOS FRITOS
(coxinhas, risólis, croquetes, bolinhas...)

OBSERVAÇÃO MUITO IMPORTANTE:

[1]Valdeci Silva

Todas essas massas, tanto a massa 1, massa 2, massa 3 ou massa 4; são ótimas para a realização de salgadinhos fritos. O que irá diferenciá-las é o tipo de gordura utilizada. Quanto mais densa a gordura melhor será o seu salgado. Portanto salgados feitos com gordura vegetal serão melhores do que os salgados feitos com margarina ou com óleo.

MASSA 1:
1000ml de leite
10g de sal
20g de caldo de galinha
120g de gordura vegetal hidrogenada
550g de farinha de trigo
Misture o leite, o sal, caldo de galinha e a gordura. Leve para ferver. Quando levantou fervura jogue a farinha de trigo tudo de uma vez. E mexa bem. Coloque a massa em uma mesa, abra –a até esfriar um pouco, sove até ficar uma massa lisa. **Envolva essa massa em um saco plástico**, durante a utilização (para não esfriar a massa).Faça os modelos desejados e empane-os.
Rendimento: 50 unidades

Obs: essa massa é muito versátil, podemos acrescentar várias cargas nela. Por ex:
100g de mandioquinha cozida e expremida ou,
50ml de pomarola ou,
100g de abóbora cozida e expremida ou,
30g de cheiro verde picadinho...

MASSA 2:
500ml de água
500ml de leite
10g de sal
20g de caldo de galinha
50g de margarina
700g de farinha de trigo
Misture a água, o leite, o sal, caldo de galinha e a margarina. Leve para ferver. Quando levantou fervura jogue a farinha de trigo tudo de uma vez. E mexa bem. Coloque a massa em uma mesa e sove até ficar uma massa lisa. Faça os modelos desejados.
Rendimento: 50 unidades

MASSA 3:
3 xícaras de chá de caldo do cozimento do frango
3 colheres de sopa de óleo
2 xícaras de chá de leite
1 tablete de caldo de galinha
100g de margarina
1 dente de alho socado
400g de batata cozida e espremidas
4 colheres de sopa de cheiro verde
600g de farinha de trigo
Refogar o óleo, o alho, juntar o leite, o caldo, a margarina, a batata, os tabletes de caldo e o cheiro verde. Quando ferver juntar a farinha de uma vez só. Sempre mexendo. Retirar e modelar.
Rendimento: 30 unidades

MASSA 4: (MASSA ECONÔMICA)
3 xícaras de chá de água
¾ de xícara de chá de óleo
3 cubos de caldo de galinha
3 xícaras de farinha de trigo
Coloque todos os ingredientes na panela, exceto a farinha. Quando levantar fervura jogue a farinha toda de uma vez. Sempre mexendo.
Rendimento: 30 unidades

Calda para Empanar os Salgadinhos:
1 litro de água
300g de farinha de trigo
Misturar os dois ingredientes em uma tigela, mexer muito bem, até ficar bem misturados. Mergulhe os salgadinhos já modelados, umedecendo. Em seguida passe na farinha de rosca.

COXINHA DE FRANGO
(podemos fazer a massa com qualquer uma das 4 massas acima, na foto foi feita com a massa 1)



RECHEIO DE FRANGO
2 peitos de frango cozido e desfiado
3 tomates picados
1 cebola picada
Cheiro verde
Sal
Pimenta vermelha
Coloral
Refogue o tomate e a cebola até perder todo o líquido, acrescente o peito de frango já desfiado e os temperos, refogue bem. Espere esfriar e recheie os salgados

COXINHA DE PIZZA
(podemos fazer a massa com qualquer uma das 4 massas acima, na foto foi feita com a massa 1)



Recheio:
200g de presunto ralado
200g de mussarela ralada
Pitada de orégano
Faça as coxinhas passe na calda para empanar e na farinha de rosca.
Rendimento: 50 unidades

BOLINHA DE QUEIJO
(podemos fazer a massa com qualquer uma das 4 massas acima, na foto foi feita com a massa 1)



Massa : a mesma da coxinha
Recheio : quadradinhos de queijo mussarela e orégano
Faça a massa e faça bolinhas, coloque um quadradinho de recheio e enrole.
Passe na calda para empanar e na farinha de rosca. Ou
Passe na calda para empanar e no queijo ralado. Ou
Passe na calada para empanar e no macarrão cabelinho de anjo.
As 3 opções ficam maravilhosas.
Rendimento: 80 bolinhas

RISÓLIS DE PALMITO



Recheio:
1 vidro de palmito picadinho
3 tomates picados
1 cebola picada
1 lata de ervilhas
1 lata de milho verde
Cozinhe o palmito por 20 minutos em sua própria água e acrescente um pouco mais de água. Deixe cozinhar. Escorra o palmito e triture um pouco no processador, para virar uma pastinha, ou se desejar deixe picadinho igual ao vidro. Agregue o tomate e a cebola já refogados e acrescente as ervilhas e o milho.
Obs: existe uma variedade muito grande de recheios para risólis, podendo ser de palmito, chedder, queijo, pizza, carne, frango... Todos os recheios combinam muito bem.

Montagem:
Faça uma bolinha com a massa , achate-a como um disquinho, coloque o recheio e feche as bordas, bem fechadas.
Passe na calda para empanar e na farinha de rosca.

Rendimento: 50 unidades

COXINHA DE MANDIOQUINHA COM CARNE SECA
(RECEITA FEITA NO PROGRAMA MULHERES 24/09/2010)



Massa:
1000ml de leite
10g de sal
20g de caldo de galinha
120g de gordura vegetal hidrogenada
550g de farinha de trigo
50g de mandioquinha cozida e espremida

Misture o leite, o sal, caldo de galinha e a gordura. Leve para ferver. Quando levantou fervura jogue a farinha de trigo tudo de uma vez. E mexa bem. Coloque a massa em uma mesa, abra –a até esfriar um pouco, coloque a mandioquinha espremida e sove até ficar uma massa lisa. Faça os modelos.

Nesse caso faça uma bolinha fure no meio, coloque o recheio e faça o biquinho da coxinha. Passe na água com a farinha de trigo (espécie de engrossante) e em seguida na farinha de rosca.
Frite.

Recheio:
1 pacote de carne seca
1 cebola picada
Cheiro verde a gosto
200g de mandioquinha cozida e espremida.
Dessalge a carne seca trocando a água a cada 2 horas; depois de dessalgada, cozinhe na panela de pressão até ficar bem macia, aproximadamente 70 minutos. Desfie em um processador. Coloque em uma panela a carne seca, a cebola. Refogue tudo muito bem, por ultimo a mandioquinha espremida. Utilize o recheio depois de frio.
Abra a massa na mão, coloque um pouco do recheio e feche-o em formato de coxinha. Empane-os e frite-os.

Rendimento: 50 unidades
Validade: 2 dias – congelados: 30 dias

BOLINHO DE BACALHAU 1



Massa:
500ml de água
2 tabletes de caldo de legumes
400g de farinha de trigo
3 batatas cozidas e espremidas
Uma pitada de sal
Coloque á água e o caldo na panela junto com sal até ferver. Coloque a farinha de trigo de uma vez e mexa bem, até desgrudar do fundo da panela. Coloque em uma mesa e abra essa massa, junte as batatas já cozidas e espremidas, mexa novamente.

Como dessalgar bacalhau ???
Deixe o bacalhau de molho de um dia para o outro em uma bacia de água, trocando a água de hora em hora.
Depois de dessalgado aferente-o. E triture-o no processador.

Bacalhau:
500g de bacalhau desfiado e dessalgado
50ml de azeite
1 cebola picadinha
Cheiro verde a gosto
Em uma panela coloque a cebola, azeite e deixe-a refogar. Junte o bacalhau já pronto e misture esse refogado.reserve e vá fazer a massa. Quando a massa já estiver pronta, coloque o recheio por cima, mexa bem. Faça os modelos desejados do bolinho, passe-os na farinha de rosca e frite-os em óleo bem quente.
Rendimento : 30 unidades

BOLINHO DE BACALHAU 2

1000ml de leite
10g de sal
20g de caldo de bacalhau e azeite
120g de gordura vegetal hidrogenada
550g de farinha de trigo
250g de bacalhau desfiado e dessalgado
30g de cheiro verde
Misture o leite, o sal, caldo e a gordura. Leve para ferver. Quando levantou fervura jogue a farinha de trigo tudo de uma vez. E mexa bem. Coloque a massa em uma mesa, abra –a e coloque o bacalhau dessalgado, mexa bem novamente, espere esfriar um pouco, sove até ficar uma massa lisa. Faça os modelos.
Rendimento: 50 unidades

BOLINHO DE BACALHAU 3

500g de bacalhau dessalgado, fervido e desfiado
500g de mandioca cozidas e espremidas
3 colheres de sopa de azeite
2 gemas
2 claras em neve
15g de tempero completo sabor peixe
3 colheres de sopa de cheiro verde picadinhos
10g de fermento em pó
80g de farinha de trigo
Cozinhe a mandioca e esprema. Misture junto com o bacalhau. Coloque as gemas e mexa novamente. Coloque o restante dos ingredientes. Por último o fermento e as claras em neve. Misture. Com a ajude de 2 colheres modele o bolinho e frite-os em óleo quente.
Rendimento: 35 unidades

KIBE



500 kg de carne moída
500g de trigo para quibe
Sal e pimenta á gosto
1 maço de hortelã picadinha
1 cebola picadinha
Cheiro verde a gosto
Coloque o trigo de molho por 2 horas. Tire o excesso de água em um guardanapo. Coloque num processador a carne com o trigo para quibe. E mexa bem, para que uma os dois ingredientes. Coloque o resto dos ingredientes. Enrole e frite.

Rendimento: 35 unidades
Validade: 2 dias – congelados 60dias

QUADRADINHOS DE SALAME COM QUEIJO



A mesma massa dos salgados fritos

Recheio:
Salame tipo italiano
Mussarela em fatias
Faça um rolinho com a massa " tipo fazer nhoque", abra com um rolo, para ficar uma tira retangular. Coloque o recheio e dobre essa massa de baixo para cima, corte em formatos quadrados e feche bem as extremidades.
Passe na calda para empanar e na farinha de rosca.
Frite em óleo bem quente.
Rendimento : 50 unidades

CROQUETINHOS CAIPIRA



A mesma massa dos salgados fritos
Recheio:
2 latas de milho verde cozido no vapor
Frango desfiado
Faça a massa. Depois de pronta coloque o milho e o frango. Enrole-os em formato de bolinhas ou croquetinhos. Passe na calda para empanar e na farinha de rosca e frite-os.
Rendimento: 50 unidades

CROQUETE DE CARNE SECA COM ABÓBORA



Massa: a mesma dos salgados fritos
Recheio :
1 pacote de carne seca
1 cebola picada
1 tomates picados
Cheiro verde a gosto
200g de abóbora cozida e espremida, sem água
Dessalgue a carne seca, cozinhe na panela de pressão até ficar bem macia, aproximadamente 40 minutos. Desfie coloque em uma panela a carne seca, a abóbora a cebola e o tomate. Refogue tudo muito bem.
Abra a massa na mão, coloque um pouco do recheio e feche-o em formato de croquete. Passe nas claras e na farinha de rosca. Frite-os

CROQUETE DE CARNE



Recheio de carne:
500g de carne moída
1 cebola picada
2 tomates picados
Cheiro verde a gosto
Sal
Pimenta
Faça um refogado com esses ingredientes.

Para massa:
1 litro de leite
E esse refogado
Deixe ferver, quando levantar fervura acrescente 500g de farinha de trigo. Mexa até desgrudar da panela. Faça croquetes, passe pela clara e farinha de rosca e frite-os

RISÓLIS DE SALAME



500ml de água
500ml de leite
10g de sal
20g de caldo de galinha
50g de margarina
700g de farinha de trigo
Misture a água, o leite, o sal, caldo de galinha e a margarina. Leve para ferver. Quando levantou fervura jogue a farinha de trigo tudo de uma vez. E mexa bem. Coloque a massa em uma mesa e sove até ficar uma massa lisa.
Abra a massa com um rolo. Corte com um cortador redondo, recheie e feche, formando o risólis.
Passe nas claras e na farinha de rosca e frite-os.

Recheio:
200g de requeijão cremoso

300g de salaminho
RENDIMENTO: 50 UNIDADES
VALIDADE: 1 DIA – CONGELADO 60 DIAS

CROQUETES DE MANDIOQUINA COM KAMI KANI



Massa:
1000ml de leite
10g de sal
20g de caldo de galinha
120g de gordura vegetal hidrogenada
550g de farinha de trigo
50g de mandioquinha cozida e espremida

Misture o leite, o sal, caldo de galinha e a gordura. Leve para ferver. Quando levantou fervura jogue a farinha de trigo tudo de uma vez. E mexa bem. Coloque a massa em uma mesa, abra –a até esfriar um pouco, coloque a mandioquinha espremida e sove até ficar uma massa lisa. Faça os modelos, colocando tiras de kami kani cortadas ao meio.
Empane-os e frite-os.

Rendimento: 60 unidades
Validade: 1 dia
Congelado: 30 dias

CROQUETES DE AZEITONA

½ lata de pomarola
1 cebola
1 dente de alho
1 folha de louro
½ copo de óleo
1 tablete de caldo de legumes
½ litro de leite
½ kg de farinha de trigo
200g de azeitonas pretas picadas e sem caroço

Leve ao fogo o óleo, a cebola e o alho. Quando dourar junte a pomarola, o caldo de legumes e o louro. Junte o leite. Deixe ferver. Coloque as azeitonas . em seguida junte a farinha de trigo e deixe cozinhar até soltar da panela. Faça os croquetes e empane-os. Frite-os.

CROQUETE DE MILHO

2 lata de milho verde escorrida
2 xícara de chá de leite
4 colheres de sopa de farinha de trigo
4 colher de sopa de margarina
1 cebola ralada
3 gemas
3 colher de sopa de queijo parmesão ralado
Sal a gosto
Em uma panela coloque a margarina e a cebola,junte a farinha de trigo, mexa bem até engrossar um pouquinho. Adicione o leite aos poucos e mexa bem para não empelotar. Retire do fogo e junte as gemas, mexa novamente. Por último junte o queijo ralado e o milho. Coloque os temperos. Faça os croquetes e empane-os. Frite em óleo quente.
Rendimento: 50 unidades

BOMBOM CROCANTE SALGADO DE QUEIJO GORGONZOLA

Massa:
500ml de água
2 tablete de caldo de galinha
250g de farinha de trigo
60g de margarina
1 pitada de sal
Recheio:
300g de queijo gorgonzola cortado em cubinhos

Coloque todos os ingredientes numa panela no fogo mexendo sempre, exceto a farinha de trigo. Deixe ferver ,depois despeje de uma vez só a farinha e mexa até desgrudar do fundo da panela. Deixe amornar e vá abrindo a massa na mão, colocando um pedaço de queijo e fechando em seguida formando assim uma bolinha. Passe os bombom de gorgonzola na clara e na castanha de caju triturada (xerém) e frite em óleo quente.
Rendimento: 30 unidades

CROQUETE DE CARNE COM CASTANHAS DE CAJÚ

Ingredientes:
1/4 xícara de chá de óleo de girassol
2 colheres de sopa de manteiga
1 cebola ralada
1 dente de alho amassado
25g de requeijão cremoso
250g de coxão mole cozido e desfiado
1 tablete de caldo de carne
250ml de leite
90g de castanhas de caju (xerém)
175g de farinha de trigo
Molho de pimenta e sal à gosto
Refogar a cebola e o alho no óleo com a manteiga. Acrescentar todos os ingredientes, exceto as castanhas de cajú e o trigo. Deixar no fogo até ferver. Colocar as castanhas e trigo e mexer bem. Modelar os croquetes. Empanar e fritar.
Rendimento: 40 unidades
PARA EMPANAR: Passe na água com a farinha de trigo (espécie de engrossante) e em seguida na farinha de rosca. Frite.

BOLINHA FUNK

200g de queijo provolone ralado grosso
200g de queijo prato ralado grosso
3 claras em neve
4 colheres (sopa) farinha de trigo
Bater as claras em neve. Misture os dois queijos já ralados, por ultimo acrescente a farinha de trigo. Mexa com a mão essa massa. Faça bolinhas, e passe no macarrão cabelo de anjo. Frite em seguida.

MASSA BÁSICA PARA EMPADINHAS

Passo a passo:



INGREDIENTES DA MASSA PODRE BÁSICA
1000g de farinha de trigo
500g de banha
2 gemas
250ml de guaraná
10g de caldo de galinha
10g de sal



1- Misture todos os ingredientes, exceto o guaraná.
2- Vá misturando com a ponta dos dedos até obter uma farofa.
3- Coloque o guaraná aos poucos
4- Vá mexendo bem devagar até obter uma massa bem lisa.
5- Deixe a massa descansar na geladeira por 3 horas.
6- Abra a massa em forminhas desejadas, recheie e feche.
7- Pincele com ovo e leve para assar por 30 minutos em forno aquecido a 200º C, por aproximadamente 35 minutos.

RECHEIO DE FRANGO

2 peitos de frango cozido e desfiado
3 tomates picados
1 cebola picada
Cheiro verde
Sal
Pimenta vermelha
Coloral
Refogue o tomate e a cebola até perder todo o líquido, acrescente o peito de frango já desfiado e os temperos, refogue bem. Espere esfriar e recheie os salgados.
Rendimento: 100 empadinhas de tamanho festa.

EMPADA DE PALMITO



Massa: utilize a mesma massa da empada
Recheio: 1 vidro de palmito picadinho
3 tomates picados
1 cebola picada
1 lata de ervilhas
Cozinhe o palmito por 20 minutos em sua própria água e acrescente um pouco mais de água. Deixe cozinhar. Escorra o palmito e triture um pouco no processador, para virar uma pastinha, ou se desejar deixe picadinho igual ao vidro. Agregue o tomate e a cebola já refogados e acrescente as ervilhas.
Forre uma forminha de formato de barquinhas, recheie e tampe. Pincele com ovo e leve ao forno já aquecido a 200º C por aproximadamente 35 minutos.
Rendimento: 50 unidades, nessa forminha.

PASTELZINHO ASSADO DE CATUPIRI COM BRÓCOLIS



Massa: a mesma da empada
Recheio:
2 bisnaguinha de catupiri
1 maço de brócolis
Abra a massa com um rolo, corte-a com um cortador de 5 cm de diâmetro, fazendo vários círculos. Pincele com clara por dentro, recheie com o catupiri e um pedaço de brócolis. Feche os pasteizinhos , pincele com ovo e passe no gergelim uma parte. Leve para assar em forno pré aquecido a 200º C por aproximadamente 30 minutos.
Rendimento: 60 unidades

PASTELZINHO ASSADO DE PALMITO

Massa:
4 colheres de sopa de margarina
1 pitada de sal
200g de creme de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher sopa de queijo parmesão ralado
2 e ½ xícara de farinha de trigo
Misturar todos os ingredientes em uma bacia e ir acrescentando a farinha de trigo aos poucos, até ficar uma massa lisa. Deixar descansar na geladeira por 1 hora.
Abrir a massa com um rolo e cortar com um cortador redondo, rechear e fechar o pastelzinho, apertando bem as bordas. Leve para assar por 25 minutos a 180º C por 25 minutos. Antes de assar pincele gemas por cima e polvilhe gergelim.

Recheio:
1 vidro de palmito picadinho
3 tomates picados
1 cebola picada
1 lata de ervilhas
1 lata de milho verde
Cozinhe o palmito por 20 minutos em sua própria água e acrescente um pouco mais de água. Deixe cozinhar. Escorra o palmito e triture um pouco no processador, para virar uma pastinha, ou se desejar deixe picadinho igual ao vidro. Agregue o tomate e a cebola já refogados e acrescente as ervilhas e o milho.
Recheie o pastelzinho e leve para assar.

Rendimento: 50 unidades, nessa forminha.
Validade: 2 dias – congelado: 30 dias

EMPADA DOCE DE BOMBOM



Massa Doce de empada
750g de farinha de trigo
75g de gordura vegetal hidrogenada
75g de margarina sem sal
1 colher de sopa de açúcar
½ americano de leite
Faça uma farofa com a farinha, a gordura, a margarina e o açúcar. Acrescente o leite integral aos poucos até obter uma massa lisa. Deixe na geladeira por 2 horas para descansar. Abra a massa e forminhas de empadas e recheie.

Recheio de brigadeiro:
2 lata de leite condensado
2 caixinha de creme de leite
6 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colher de sopa margarina sem sal

Leve ao fogo até ficar bem cremoso, espere esfriar e recheie.
Abra a massa em uma forminha de empada, coloque um bombom dentro, por cima coloque o brigadeiro cremoso. Feche as empadinhas e leve para assar a 200º C por 35 minutos. Após assado passe chocolate derretido por cima e bombom picados.
Rendimento: 30 unidades

EMPADA DE BRIGADEIRO



A mesma massa doce de cima. E o mesmo recheio de brigadeiro.
Após fechar a empadinha pincele com ovo e coloque chocolate granulado crocante.
Obs: tem que ser o crocante mesmo, por que o macio derrete no forno e o crocante não, ele se mantém.
Rendimento: 30 unidades

EMPADA DE DOCE DE LEITE COM COCO



Massa: a mesma massa doce.
Recheio:
Doce de leite forneável de boa qualidade
200g de coco seco médio
Misture o doce de leite com o coco fresco , recheie as empadas e leve para assar.
Rendimento: 30 unidades

BISCOITINHOS SALGADOS PARA APERITIVO



Massa: a mesma da empada.
Abra a massa e estique com um rolo. Pincele ovo sobre toda a massa. Jogue queijo parmesão por cima. Corte em formatos desejados e leve para assar a 200º C por 30 minutos.
Rendimento: 150 unidades, dependendo do tamanho desejado.

MASSA BÁSICA PARA SALGADOS ASSADOS

500g de farinha de trigo
10g de sal
20g de açúcar
50g de margarina sem sal
10g de leite em pó
1 ovo inteiro
2 tabletes de fermento fresco
250ml de água gelada
Misture todos os ingredientes, exceto a água. Misture todos muito bem misturados. Vá colocando água aos poucos até ficar uma massa lisa e enxuta. Corte em bolinhas de aproximadamente 20g deixe descansar por 15 minutos, coberto com um plástico. Abra a massa com a mão em formatos redondos e recheie e modele.
Modele de acordo com cada salgado

ESFIHA ABERTA DE CARNE OU QUEIJO



Faça a massa básica e faça as bolinhas. Deixe descansar. Com o dedo polegar abra a massa como um disquinho deixando uma beirada. Não esqueça de abri-la em um pouco de fubá. Coloque o recheio por cima. Se de carne coloque carne moída crua e temperada com limão. Se de queijo coloque queijo mussarela ralado com ervas finas por cima.
Leve para assar por 13 minutos a um forno 180º C.
Rendimento: 50 unidades

ESFIHA FECHADA DE CARNE



Faça a massa básica, deixe descansar as bolinhas, abra-as e recheie com refogado de carne moída. Feche a esfiha , pincele com gemas, deixe crescer a esfiha por 20 minutos e leve para assar por 13 minutos a 180ºC.
Rendimento: 50 unidades

TROUXINHA DE FRANGO COM CATUPIRI



Massa Básica de assados
Faça a massa , modele em bolinhas, deixe descansar, recheie com o recheio de frango e acrescente o catupiri. Feche as trouxinhas, pincele com gemas deixe crescer por 20 minutos e asse em forno pré aquecido a 180º C por 13 minutos.
Rendimento: 50 unidades

MINI HOT DOG ASSADO



Mesma massa básica de salgados assados
Recheio: 13 salsichas, cortadas cada uma em 4 partes e 200g de mussarela em tiras
Abra a massa em disquinhos redondos, coloque um pedaço de salsicha e mussarela em tiras. Feche como um enrolado e deixe crescer por 20 minutos. Pincele com gema e asse a 180º C por 13 minutos.
Rendimento: 50 unidades

ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO



A mesma massa básica
Recheio: 300g presunto e 300g queijo mussarela enrolados
Sempre enrolar as tiras de mussarela por dentro do presunto.
Abra a massa com a mão e coloque o recheio feche em formato de enroladinhos.
Leve para assar a 180º C por 13 minutos.
Rendimento: 50 unidades

ESFIHA SÍRIA



A mesma massa básica
Recheio : 4 gomos de lingüiça calabresa refogadas com tomate, cebola e cheiro verde.

Coloque o recheio na massa já aberta e feche para cima, deixando a parecer o fecho. Nesse caso não viramos para baixo. Não pincele com gemas e jogue um pouco de fubá por cima. Leve para assar a 180º C por 13 minutos.
Rendimento: 50 unidades

QUICHE DE ERVAS FINAS



MASSA BÁSICA DA QUICHE:
180g de margarina sem sal para uso culinário
1 ovo inteiro
8 g de sal
40g de creme de leite
300g de farinha de trigo
Coloque todos os ingredientes em uma bacia e mexa bem até ficar uma massa lisa e enxuta. Leve para gelar por 2 horas.
Forre as forminhas para pão de mel nº 02 com a massinha da quiche. Coloque o recheio só um pouquinho. E por cima o creme da quiche.
Nesse caso coloque **o recheio** de catupiri com ervas finas e por cima jogue o creme.
CREME BÁSICO DA QUICHE:
100g de creme de leite
1 ovo inteiro
Misture muito bem e coloque por cima da quiche já com a massa e o recheio.
Leve para assar a 180º C por 20 minutos.
Rendimento: 40 unidades

QUICHE DE CAMARÃO E CATUPIRI



A mesma massa básica da quiche. Forre na mesma forma.
Recheio : 200g de catupiri, 100g de camarão fervido.

Coloque o recheio e por cima o mesmo creme da quiche leve para assar a 180º C por 20 minutos.
Rendimento: 40 unidades

QUICHE DE CALABRESA



A mesma massa, o mesmo creme.
Recheio: 200g de catupiri, 2 gomos de calabresa refogada.
Montagem:
Massa, recheio de calabresa e catupiri e creme da quiche.
Leve para assar a 180ºC por 20 minutos.
Rendimento: 40 unidades

CAROLINAS SALGADAS



Massa:
250ml de água
100g de margarina
250g de farinha
7 a 8 ovos
Coloque para ferver, em uma panela, a água e a margarina , quando levantar fervura adicione a farinha tudo de uma vez. Mexa bem. Espere esfriar e leve a massa para uma batedeira e vá adicionando os ovos aos poucos 1 a 1. Deixe a massa lisa. Coloque a massa em um saco de confeiteiro com um bico liso médio. Pingue a massa em uma assadeira. Leve para assar em forno pré aquecido a 190ºC por 15 minutos.
Espere esfriar e recheie as carolinas.
Recheio de frango
Recheio de catupiri com parmesão
Rendimento: 50 unidades

DOGUINHO PICANTE



500g de farinha de trigo
10g de sal
20g de açúcar
50g de margarina sem sal
10g de leite em pó
1 ovo inteiro
2 tabletes de fermento fresco
250ml de água gelada
Misture todos os ingredientes, exceto a água. Misture todos muito bem misturados. Vá colocando água aos poucos até ficar uma massa lisa e enxuta. Corte em bolinhas de aproximadamente 20g deixe descansar por 15 minutos, abra a massa com a mão em formatos redondos e recheie e modele, envolvendo o recheio.
Deixe a massa crescer por 20 minutos e leve para assar por 15 minutos em forno pré aquecido a 180ºC.

Recheio:
16 salsichas cortadas em 3 partes cada uma, dando um total de 48 pedaços
8 tiras de bacon, cortado pelo meio
Tiras de pimentão
2 gemas para pincelar antes de ir para o forno
Rendimento: 45 salgadinhos de 20g cada
Validade: 2 dias - congelado: 30 dias

PALITOS CROCANTES DE PARMESÃO



500g de farinha de trigo
10g de sal
15g de açúcar
50g de manteiga
30g de fermento fresco
250ml de leite
20g de queijo parmesão ralado (para a massa)
50g de azeitonas pretas picadinhas (para a massa)
100g de parmesãp para polvilhar

Misture todos os ingredientes, exceto o queijo parmesão e as azeitonas. Faça uma massa lisa e enxuta, por último acrescente o parmesão e as azeitonas, apenas para misturar no final. Abra essa massa em tamanho retangular e bem fininha, com a ajuda de um rolo. Corte em tiras e no comprimento de 10cm. Arrume as tiras em uma forma e espere crescer por uns 20 minutos. Pincele com gemas e polvilhe queijo parmesão. Leve para assar a 170º C por uns 25 minutos.

Rendimento: 50 tiras aproximadamente.
Validade: 5 dias

ABERTA DE CALABRESA



500g de farinha de trigo
10g de sal
20g de açúcar
50g de margarina sem sal
10g de leite em pó
1 ovo inteiro
2 tabletes de fermento fresco
250ml de água gelada
Misture todos os ingredientes, exceto a água. Misture todos muito bem misturados. Vá colocando água aos poucos até ficar uma massa lisa e enxuta. Corte em bolinhas de aproximadamente 20g deixe descansar por 15 minutos.
Com o dedo polegar faça um buraco no meio da bolinha que está descansando, coloque o recheio, primeiro a mussarela ralada e por cima a calabresa refogada.
Deixe a massa crescer por 20 minutos e leve para assar por 15 minutos em forno pré aquecido a 180ºC.

Recheio:
200g de mussarela ralada
4 gomos de calabresa cortadas em cubinhos e refogadas em 2 colheres de sopa de azeite. Espere esfriar para rechear a esfiha.
1 pitada de cheiro verde por cima

Rendimento: 45 unidades
Validade: 1 dia - congelado: 30 dias

BAURU BOLE



Massa: 1 massa de pastel comprada pronta

Recheio:
500g de presunto cozido em fatias
500g de mussarela em fatias
150g de tomate seco
20g de manjericão picadinho
Abra a massa do pastel em um retângulo de 30cm X pela largura da massa do pastel
Passe maionese diretamente na massa; recheie com o presunto e a mussarela. Coloque o tomate o manjericão. Enrole como um rocambole.
Passe maionese por cima e leve para assar por 25 minutos em forno pré aquecido a 180º C.

Rendimento: 2 rocamboles
Validade: 2 dias

QUADRADINHOS DE PÃO DE QUEIJO COM 4 QUEIJOS



Massa de pão de queijo temperada:
500g de queijo meia cura
250g de polvilho doce
250g de polvilho azedo
2 ovos
25g de pomarola
50g de manteiga
250g de leite líquido
10g de sal
10g de ervas finas
Ralar ou moer o queijo. Reserve.
Leve para ferver a manteiga com o leite. Quando levantar fervura escalde os polvilhos e deixe amornar.
Junte o sal, a pomarola e as ervas. Junte os ovos um a um. Por último o queijo. Com essa massa abra com um rolo em formato retangular, com a espessura de 1,5 cm. Leve para assar a 180º C por 20 minutos. Depois de assado corte em quadradinhos e recheie com o creme de 4 queijos. Decore com azeitonas.

Recheio de 4 queijos:
300g de catupury
100g de parmesão ralado
200g de mussarela ralada
200g de ricota fresca

1 caixinha de creme de leite
Misturar todos os ingredientes em um processador até formar um patê. Passe nos quadradinhos.

Rendimento: 60 unidades
Validade: 2 dias

CANUDINHOS FOLHADOS DE ERVAS FINAS



1 massa folhada comprada pronta
Abra a massa folhada e corte-a em tiras compridas. No sentido da largura.
Com a ajuda de uma forminha especial para fazer cones, de alumínio, enrole essa tira de massa folhada no cone. Leve para assar a 180º C por 25 minutos. Até ficar douradinhos. Espere esfriar e retire o canudo folhado do cone de alumínio. Recheie. E passe batatas palhas por cima.

Recheio:
3 bisnagas de requeijão cremoso pequena
30g de ervas finas desidratadas
15g de pimenta calabresa desidratada
Misture todos os ingredientes e recheie os canudos. Sirva a seguir

Rendimento: 40 unidades
Validade: 1 dia

ESFIHA DE ESPINAFRE



Massa:

500g de farinha de trigo
10g de sal
20g de açúcar
50g de margarina sem sal
10g de leite em pó
1 ovo inteiro
2 tabletes de fermento fresco
250ml de água gelada
Misture todos os ingredientes, exceto a água. Misture todos muito bem misturados. Vá colocando água aos poucos até ficar uma massa lisa e enxuta. Corte em bolinhas de aproximadamente 20g deixe descansar por 15 minutos.
Com o dedo polegar faça um buraco no meio da bolinha que está descansando, coloque o recheio, primeiro a mussarela ralada e por cima o espinafre picadinho.
Deixe a massa crescer por 20 minutos e leve para assar por 15 minutos em forno pré aquecido a 180ºC.
Recheio:
300g de mussarela ralada
1 maço de espinafre picadinho
1 fio de azeite em cada esfiha

Rendimento: 45 unidades
Validade: 1 dia - congelado: 30 dias

WRAPS COLORIDO



MASSA :
500g de farinha de trigo
50g de açúcar
20g de sal
50g de manteiga
30g de fermento biológico fresco
2 ovos
250ml de água
Modo de preparo:
Misturar todos os ingredientes muito bem misturados, dando ponto com água. Até ficar uma massa lisa e enxuta. Cortar a massa em bolinhas de 40g e deixar descansar por 50 minutos, coberto com um plástico. Abrir a massa com um rolo de macarrão. Deixar essa massinha bem fina, em sentido comprido. Leve ao forno quente por 5 minutos. Deixe esfriar, recheie e enrole. Por último passe papel manteiga e corte ao meio para servir.

RECHEIO PARA 1 WRAPS
2 fatias de presunto
2 fatias de mussarela
2 colheres de sopa de beterraba ralada
2 colheres de sopa de cenoura ralada
1 folha de alface
Maionese para passar sobre o wrap

Depois do wrap assado passe a maionese e coloque o presunto, a mussarela, a beterraba, a cenoura e por último a alface. Enrole. Depois de enrolado é que enrolamos o lanche no papel manteiga.
Para servir corte-o ao meio.

Rendimento: 25 unidades, aproximadeamente
Validade: 1 dia

CANAPÉS DE QUEIJO



50 QUADRADINHOS FOLHADOS COMPRADOS PRONTOS

Recheio:
200 g de ricota
200 g de requeijão cremoso
200 g de creme de leite
50 g de gorgonzola
sal a gosto
Passe todos os ingredientes no processador.
Recheie os folhadinhos e decore com azeitonas, manjericão e tomate seco

Rendimento: 50 unidades
Validade: 1 dia

CROISSANT DE PRESUNTO E QUEIJO



Massa:
1000g de farinha de trigo
20g de sal
100g de açúcar
50g de manteiga
20g de leite em pó
1 ovo
500ml de água
40g de fermento fresco

500g de margarina para folhados

Misturar todos os ingredientes juntos, exceto a água. E a margarina para folhados.
Vá juntando água aos poucos até ficar uma massa lisa e homogênea. Deixe a massa descansar por 30 minutos coberta com um plástico.
Estender a massa, em formato retangular, sobre uma mesa levemente enfarinhada.
Espalhar a massa sobre 2/3 da massa e fechar em forma de envelope.
Dar 3 dobras de 3 voltas.
Estender e cortar, em formato de triângulos. Rechear e enrolar. Sempre recheando na parte mais larga. E enrole da parte mais larga para a parte mais fina. Ficando assim o formato tradicional do croissant. Levar para assar por 20 minutos a 180º C.

OBS: SE QUISER UTILIZE A MASSA FOLHADA PRONTA.

Recheio:
500g de presunto fatiado
500g de mussarela fatiada

Rendimento: 35 unidades aproximadamente
Validade: 2 dias

PIZZA FOLHADA



UTILIZE A MASSA FOLHADA PRONTA

Recheio:
1 Kg de Peito de peru
200g de tomates secos
300g de mussarela ralada

Com a massa folhada pronta corte discos de 7 cm de diâmetro e coloque em uma assadeira para assar.
Reserve um pedaço da massa e com a ajuda de uma treliça corte essa rede superior. Apenas passando a treliça, já sai o formato.
Recheie os discos inferiores, e por cima coloque a treliça.
Leve para assar a 180º C por 25 minutos.

COOKIE SALGADOS



500g de farinha de trigo
130g de ovos
335g de manteiga
45g de creme de leite
10g de sal
2 gomos de calabresa picadinha
50g de queijo parmesão ralado

Misturar todos os ingrediente bem misturas, colocando por último a calabresa e o parmesão. Modelar os cookies e levar para assar a 180ºC por 20 minutos.

Se desejar antes de levar ao forno, pincele gemas sobre eles e polvilhe parmesão ralado.

RENDIMENTO: 60 UNIDADES
VALIDADE: 2 DIAS

EMPADINHAS DE PÃO COM SARDINHA



Faça as casquinhas das empadinhas com um pão de forma sem casca.
Corte disquinhos no pão de forma e forre as forminhas de empadinhas com o pão. Leve para dourar. Retire do forno quanto tiver douradinhas. Espere esfriar e recheie.

Recheio:
3 latas de sardinhas amassadas
2 colheres de sopa de creme de leite
1 colher de chá de suco de limão
Cheiro verde e sal a gosto
Misturar tudo muito bem misturados

Rendimento: 20 unidades
Validade: 1 dia

TROUXINHAS FOLHADAS DE RÚCULA



1 massa folhada comprada pronta

Recheio:
1 maço de rúcula picadinho
400g de mussarela ralada

Corte a massa folhada em discos redondos, coloque o recheio no meio, reche-os unindo as pontas. Pincele gemas por cima e leve para assar a 180º C por 30 minutos.

Rendimento: 50 unidades
Validade: 2 dias

CAMARÃO EMPANADO

2 ovos
1 lata de cerveja
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
Sal e pimenta a gosto
25 camarões grandes e limpos, apenas com o rabo
Farinha de rosca para empanar
Tempere os camarões com limão e sal, a gosto. Misture o restante dos ingredientes em uma tigela. Passe os camarões nessa mistura e logo em seguida na farinha de rosca , frite-os em óleo quente e sirva imediatamente.

Rendimento: 25 unidades
Validade: 1 dia

CHIPA DE QUEIJO

04 ovos
01 xícara de leite
05 colheres (sopa) de óleo
sal a gosto.
500 g de queijo meia cura ralado
01 colher (sopa) de fermento em pó
1/2 kg de polvilho doce

2 colheres de sopa de orégano

Misture muito bem em uma bacia os ovos, o leite e o óleo, acrescente o queijo, vá misturando e acrescente o fermento em pó, depois de bem misturado vá colocando aos poucos o polvilho doce.
Faça rolos de massa,como se fosse fazer nhoque, recorte em pequenos pedaços de 7 cm de comprimento e vire-os como se fosse uma ferradura e coloque para assar em forno pré- aquecido a 180º C, em fôrma untada com óleo.

Rendimento: 40 unidades
Validade: 3 dias

RECHEIOS

RECHEIO DE CALABRESA
200g de mussarela ralada
4 gomos de calabresa cortadas em cubinhos e refogadas em 2 colheres de sopa de azeite. Espere esfriar para rechear a esfiha.

1 pitada de cheiro verde por cima

RECHEIO DE 4 QUEIJOS
300g de catupiry
100g de queijo parmesã
200g de mussarela ralada
200g de ricota fresca
1 caixinha de creme de leite
Misturar todos os ingredientes no processador.

RECHEIO DE CARNE SECA
1 pacote de carne seca
1 cebola picada
Cheiro verde a gosto
200g de mandioquinha cozida e espremida.
Dessalge a carne seca, cozinhe na panela de pressão até ficar bem macia, aproximadamente 70 minutos. Desfie coloque em uma panela a carne seca, a cebola. Refogue tudo muito bem.

RECHEIO DE FRANGO
2 peitos de frango cozido e desfiado
3 tomates picados
1 cebola picada
Cheiro verde
Sal
Pimenta vermelha
Coloral
Refogue o tomate e a cebola até perder todo o líquido, acrescente o peito de frango já desfiado e os temperos, refogue bem. Espere esfriar e recheie os salgados

RECHEIO DE PALMITO
1 vidro de palmito picadinho
3 tomates picados
1 cebola picada
1 lata de ervilhas
1 lata de milho verde
Cozinhe o palmito por 20 minutos em sua própria água e acrescente um pouco mais de água. Deixe cozinhar. Escorra o palmito e triture um pouco no processador, para virar uma pastinha, ou se desejar deixe picadinho igual ao vidro. Agregue o tomate e a cebola já refogados e acrescente as ervilhas e o milho.

RECHEIO DE PIZZA
200g de presunto ralado
200g de mussarela ralada
Pitada de orégano

RECHEIO DE CAMARÃO
300g de camarão sete barbas aferventado
1 cebola picadinha
100g de brócolis
1 colher de sopa de cheiro verde
75g de manteiga
1 pitada de sal
Em uma panela coloque a manteiga, a cebola, o sal e o cheiro verde. Deixe refogar. Junte os brócolis cozidos ao dente e refogue mais. Junte os camarões e deixe refogar por mais 1 minuto. Espere esfriar e recheie os salgados.