Receitas de Salgados para Festas














Criado por Bistrô dos Salgados - Youtube

Olá! Bem-vindo(a) ao incrível mundo dos salgados de festa! Este e-book foi cuidadosamente preparado para compartilhar com você 25 receitas que são verdadeiros sucessos de venda, além de várias dicas bônus no final. Prepare-se para se tornar um(a) mestre(a) na arte de preparar salgados deliciosos!

Cada uma dessas receitas foi elaborada com amor e dedicação, e estou animada em te passar todos as dicas e segredinhos que farão a sua produção brilhar. Aqui, você encontrará um passo a passo detalhado, acompanhado de dicas para garantir que cada salgado fique perfeito.

Se ainda assim você tiver dúvidas, no início de cada receita há um link que lhe levará diretamente para o vídeo no Youtube, onde eu explico o passo a passo da receita.

Não importa se você é um(a) iniciante na cozinha ou um(a) experiente chef, este e-book é para todos. Quero proporcionar a você a confiança necessária para criar salgados irresistíveis e encantar seus convidados em qualquer ocasião.

Então, prepare-se para explorar uma variedade de sabores e texturas que vão surpreender e encantar o paladar de todos. Tenho certeza de que você encontrará as receitas ideais para suas festas e eventos especiais.

Agora, é hora de colocar as mãos na massa e deixar sua criatividade fluir. Prepare-se para conquistar elogios e deixar todos com água na boca. Vamos começar essa jornada saborosa juntos!

Desejo a você uma experiência culinária incrível e muito sucesso na produção dos seus salgados de festa. Aproveite cada momento e desfrute do prazer de criar momentos inesquecíveis através de suas deliciosas criações.

Forte abraço!

Atenciosamente,

Edva Simão
Bistrô dos Salgados

Se inscreva em nosso canal no Youtube: 👉 Bistrô_dos_Salgados
Instagram: @bistrodossalgadoss
Email: edvasimao@gmail.com

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube



Índice

Pág. 4 - Barquete de Peito de Peru
Pág. 5 - Bolinha de Queijo
Pág. 6 - Boliviano
Pág. 7 - (continuação)
Pág. 8 - Bombom Salgado
Pág. 9 - Camarão Encapotado
Pág. 10 - (continuação)
Pág. 11 - Coxinha de Festa
Pág. 12 - Coxinha Mexicana
Pág. 13 - (continuação)
Pág. 14 - Coxinha Petisco no Palito
Pág. 15 - (continuação)
Pág. 16 - Croquete de Carne Seca
Pág. 17 - Empadinha de Frango
Pág. 18 - Empadinha de Queijo
Pág. 19 - (continuação)
Pág. 20 - Enroladinho de Queijo e Presunto
Pág. 21 - Esfiha Aberta
Pág. 22 - Hamburguinho
Pág. 23 - (continuação)
Pág. 24 - Mini Esfiha de Carne
Pág. 25 - (continuação)
Pág. 26 - Mini Pizza
Pág. 27 - Pãozinho Delícia
Pág. 28 - Pãozinho de Festa Recheado
Pág. 29 - (continuação)
Pág. 30 - Pastelzinho de Forno
Pág. 31 - Pastelzinho Frito
Pág. 32 - Mini Quibe
Pág. 33 - (continuação)
Pág. 34 - Quiche de Queijo e Presunto
Pág. 35 - Risole de Carne
Pág. 36 - Salgado Diplomata
Pág. 37 - (continuação)
Pág. 38 - Bolinha de Carne com Queijo
Pág. 39 - Quantos salgados são necessários por pessoa numa festa?
Pág. 40 - Posso usar fermento fresco no lugar do fermento seco?
Pág. 41 - Por que os salgados estouram?
Pág. 42 - Por quanto vender os seus salgados?
Pág. 43 - Resumo das dicas para salgados de festa
Pág. 44 - Links para compra de itens que utilizo nas receitas
Pág. 45 - RECEITA EXTRA: Torta Fria no Palito!

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Barquete de Peito de Peru para festa
(Link: Vídeo da Barquete para Festa)
Rendimento: 38 unidades



Ingredientes para a Massa:
- 400 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 1 ovo
- 80 gramas de margarina com 80% de gorduras
- 1 colher (chá) de sal
- 100 ml de água gelada

Ingredientes para o Recheio:
- 100 gramas de peito de peru defumado
- 1/2 cenoura ralada
- Cebolinha a gosto
- 200 gramas de requeijão cremoso

Para decoração:
- Tomate seco, azeitonas e queijo parmesão

Modo de fazer a Massa:
1. Em uma bandeja misture a farinha de trigo com a margarina e o sal
2. Misture até aparentar uma farofa um pouco úmida
3. Adicione o ovo e coloque aos poucos a água
4. Misture e vá adicionando a água na massa áte ficar uma massa semi-elástica
5. Una todos os ingredientes
6. Depois que unir tudo, faça uma bola
7. Coloque essa bola para descansar dentro de um saco plástico na geladeira por 20 minutos
8. Abra a massa para modelar as barquetes
9. Faça 4 porções de massa com espessura de 6 mm
10. Espalhe as forminhas com a abertura voltada para baixo na bancada
11. Coloque uma porção de massa por cima dessas forminhas (não precisa untar as forminhas)
12. Por cima dessa massa coloque as outras forminhas de barquete na mesma direção das anteriores. A massa ficará entre as duas forminhas
13. Aperte ou passe um rolo por cima das forminhas para a massa grudar nas formas

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Dica: Cuidado para não exagerar na força para que a massa não fique muito fina.

14. Corte as sobras da massa e repita esse processo até acabar toda a massa
15. Coloque para assar por 10 a 15 minutos em forno pré-aquecido em 180 graus
16. Após esse tempo, retire apenas a forminha de cima da barquete e leve a massa para o forno por mais 5 minutos
17. Para retirar da segunda forminha, espere esfriar completamente

Modo de fazer o Recheio:

1. Pique o peito de peru defumado e coloque em um refratário
2. Adicione o requeijão cremoso, a cenoura e a cebolinha picadinha
3. Misture tudo
4. Coloque uma colher (chá) de recheio dentro das barquetes
5. Finalize com um pedacinho de azeitona preta, tomate seco, cebolinha e queijo parmesão ralado

Bolinha de Queijo de Festa
(Link: Vídeo da Bolinha de Queijo de Festa)
Rendimento: 64 unidades



Ingredientes para a Massa:
- 500 ml de água
- 500 ml de leite
- 100 gramas de margarina com 80% de gorduras
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de tempero completo (alho, sal e especiarias)
- 550 gramas de farinha de trigo sem fermento

Ingredientes para o Recheio:
- 300 gramas de queijo mussarela (em temperatura ambiente).

Dica: O queijo não pode estar úmido ou gelado para que a bolinha não estoure na hora de fritar!

Para Empanar:
- Farinha Panko

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Modo de fazer o Recheio:

1. Corte o queijo em cubinhos de aproximadamente 5 gramas

Modo de fazer a Massa:

1. Em uma panela coloque a água, o leite, a margarina, o tempero completo e o queijo parmesão
2. Deixe ferver, adicione no caldo toda a farinha de trigo de uma só vez e mexa até tudo esteja bem misturado e soltando do fundo da panela
3. Coloque a massa em uma bancada untada
4. Para que a massa esfrie mais rápido, uilize um rolo ou outro utensílio para abri-la. Não abra com as suas mãos para não se queimar!
5. Quando estiver em uma temperatura que você consiga mexer na massa, sove-a por uns 5 minutos
6. Divida a massa em porções de 20 gramas
7. Faça bolinhas
8. Coloque o queijo dentro das bolinhas tendo o cuidado de retirar todo o ar na hora de fechar
   Dica: o excesso de ar dentro das bolinhas pode fazer com que elas estourem na hora de fritar!
9. Termine de modelar todas as bolinhas
10. Empane as suas bolinhas na água e depois na farinha Panko
11. Depois de empanadas, cubra com papel toalha e filme PVC
12. Leve para a geladeira por no mínimo 1 hora para garantir maior crocância e para que o sabor dos ingredientes se sobressaia. Se possível, deixe na geladeira de um dia para o outro
13. Depois frite e bom apetite!

Boliviano de Festa
(Link: Vídeo do Boliviano de Festa)
Rendimento: 51 unidades



Ingredientes para o Recheio:
- 300 gramas de carne moída
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 colher (chá) tempero completo (alho, sal e especiarias)
- 1 colher (chá) de pimenta calabresa
- 1 cebola média ralada
- 2 dentes de alho ralados

Bistrô dos Salgados - Youtube

- 1/2 xícara de uvas-passas
- Azeite a gosto

Ingredientes para a Massa:
- 1 litro de água
- 1 cubo do caldo de carne
- 80 gramas de margarina com 80% de gorduras
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 colher (chá) de tempero completo (alho, sal e especiarias)
- 500 gramas de farinha de trigo sem fermento

Para finalizar: (xícara de 150 ml)
- 1 xicara de açúcar
- 1/4 de xícara de canela em pó

Modo de fazer o Recheio:
1. Em uma panela coloque o azeite, a cebola e o alho. Refogue
2. Coloque a carne moída e refogue
3. Adicione o coloral, o tempero completo, a pimenta calabresa e misture
4. Depois de tudo bem refogado finalize com cebolinha picada, azeitonas e as uvas-passas
5. Reserve e vamos fazer a massa

Modo de fazer a Massa:
1. Numa panela adicione a água, o cubo de caldo de carne, a margarina, o colorau e o tempero completo
2. Deixe ferver e adicione a farinha de trigo toda de uma vez. Mexa até soltar do fundo da panela
3. Coloque em uma bancada untada, deixe esfriar um pouco e sove a massa por uns 5 minutos
4. Divida a massa em porções de 25 gramas. Faça bolas com essas porções e cubra para não ressecar a massa enquanto você está modelando as outras
5. Faça um copinho e coloque o recheio (se tiver dúvidas sobre isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo)
6. Empane com água e em seguida com a farinha de rosca
7. Depois de empanadas, cubra com papel toalha e filme PVC
8. Leve para a geladeira por no mínimo uma hora para garantir maior crocância e para que o sabor dos ingredientes se sobressaia. O ideal é deixar na geladeira de um dia para o outro
   Observação: no vídeo eu mostro todo o processo de como congelar.
9. Após a fritura, coloque o açúcar e a canela em pó em um refratário e misture. Passe os bolivianos nessa misturinha
   Dica: Para ser chamado de Boliviano, não pode faltar a pimenta e as uvas-passas no recheio. E depois de fritos, precisar realmente passar no açúcar e na canela. Se você não fizer isso, vão te dizer que não é boliviano 😊
10. Depois frite e bom apetite!

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Bombom Salgado para Festa
(Link: Vídeo do Bombom Salgado para Festa)
Rendimento: 33 unidades



Ingredientes para a Massa:
- 400 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 2 gemas
- 150 gramas margarina com 80% de gordura
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 100 ml de creme de leite

Ingredientes para o Recheio:
- 30 ameixas sem caroço
- 100 gramas de queijo provolone
- 100 gramas de azeitonas sem caroço
- 100 gramas de doce de leite em cubos
... ou qualquer outro recheio de sua preferência

Para Empanar:
- 2 claras
- Queijo ralado em lascas de pacotinho

Modo de fazer a Massa:
1. Em uma bandeja coloque a margarina, o creme de leite, as gemas e o queijo parmesão
2. Misture tudo muito bem e adicione aos poucos a farinha de trigo
3. Não misture a massa em círculos para não desenvolver o glúten da massa. Isso a deixaria elástica. Misture a massa como se a sua mão fosse um gancho. O ponta da massa é quando ela fica semi-elástica e parcialmente quebradiça
4. Coloque a massa em um saco plástico e leve para a geladeira para descançar por 20 minutos

Modo de fazer o Recheio:
1. Corte o queijo provolone em cubos.

Dica: não use queijo mussarela ou queijo prato porque eles derretem muito fácil e quando você colocar os bombons no forno, irá vazar.

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Agora vamos modelar:

1. Após a massa descansar, faça porções de 20 gramas
2. Faça bolinhas e coloque o recheio de sua preferência dentro das bolinhas e feche-as
3. Empane os bombons na clara de ovo que sobrou e no queijo parmesão ralado
4. Coloque os bombons em uma forma untada e depois que o forno estiver pré-aquecido em 180 graus, leve para assar por mais ou menos 20 minutos ou até que fiquem levemente dourados
5. Espere esfriar para embalar os bombons e bom apetite!

Camarão Encapotado para Festa
(Link: Vídeo do Camarão Encapotado para Festa)
Rendimento: 65 unidades



Ingredientes para o recheio:
- 500 gramas de camarão
- 2 colheres (sopa) de tempero Lemon Pepper (encontrado em casas de especiarias)
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- Requeijão cremoso a gosto

Ingredientes para a massa:
- 550 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 500 ml de leite
- 500 ml de água
- 1 colher (sopa) de caldo de camarão em pó (encontrado em casas de especiarias)
- 90 gramas de margarina com 80% de gorduras
- 1 colher (chá) de tempero completo (alho, sal e especiarias)
- 1 colher (chá) de colorau
- Salsinha a gosto (opcional)

Para empanar:
- Farinha de rosca ou farinha Panko

Modo de fazer o Recheio:

1. Limpe o camarão removendo a cabeça e a casca
2. Não retire o rabinho pois faz parte do salgado
3. Remova a tripinha com a ajuda de um palito de dente

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

4. Para impedir que o camarão enrole, faça cortes com a ajuda de uma faca embaixo do camarão
5. Pressione o camarão com a parte de baixo encostada em um guardanapo
6. Corte a ponta afiada do rabinho do camarão
7. Retire a água do rabinho com a ajuda de uma faca
   Observação: para entender melhor esse processo dá uma olhada no vídeo. O Link está logo abaixo do título
8. Depois de limpos, coloque os camarões dentro de um refratário com água gelada e limão por 10 minutos
9. Tempere o camarão com Lemon Pepper e deixe descansar por 10 minutos
10. Refogue o camarão no azeite de oliva por no máximo 5 minutos para que não fiquem borrachudos
11. Deixe esfriar e coloque o requeijão cremoso em cima dos camarões
    Dica: leve os camarões com o requeijão para congelar por uns 30 minutos. Isso vai te ajudar na modelagem

Modo de fazer a Massa:

1. O caldo que gerou no refogado do camarão coloque dentro de uma panela com o leite e complete com água (mais ou menos 400ml) até formar um litro de caldo
2. Coloque a marganina
3. Adicione o caldo de camarão em pó, o tempero completo e o colorau
4. Deixe ferver, adicione a farinha de trigo toda de uma vez, mexa até soltar do fundo da panela
5. Coloque em uma bancada untada, deixe esfriar um pouco e sove a massa por uns 5 minutos
6. Abra a massa e adicione a salsinha (opcional)
7. Sove até que tudo esteja bem misturado
8. Faça porções de massa de 25 gramas. Depois faça bolas com essas porções de massa e deixe-as bem lisinhas
9. Abra a massa e coloque o camarão com o requeijão congelado em cima da massa e feche. Lembre-se de não cobrir com massa o rabinho do camarão
10. Empane com água e em seguida com a farinha Panko ou farinha de rosca comum
11. Depois de empanados, cubra com papel toalha e filme PVC
12. Leve para a geladeira por no mínimo uma hora para garantir maior crocância e para que o sabor dos ingredientes se sobressaia. O ideal é deixar na geladeira de um dia para o outro
13. Frite e bom apetite!!

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Coxinha de Festa
(Link: Vídeo da Coxinha de Festa)
Rendimento: 71 unidades



Ingredientes para o frango cozido:
- 1 quilo de filé do peito de frango
- 2 dentes de alho
- 1 colher (chá) de colorau
- 2 colheres (chá) de tempero completo (alho, sal e especiarias)
- 20 ml de vinagre
- 1 colher (chá) de pimenta cominho
- 1 tomate
- 1 cebola média
- 1/2 pimentão
- Cebolinha a gosto
- Água (até cobrir o frango na panela)

Ingredientes para refogar o frango:
- 1 cebola média
- Salsa e cebolinha a gosto
- Azeite de oliva a gosto (ou óleo, se preferir)
- 2 dentes de alho

Ingredientes para a Massa:
- 1 litro do caldo do cozimento do frango
- 100 gramas de margarina com 80% de gordura
- 550 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 1 colher (chá) de tempero completo (alho, sal e especiarias)

Modo de fazer o Recheio:
1. Tempere o frango com o alho, o colorau, o tempero completo e a pimenta cominho
2. Deixe descansar por 30 minutos
3. Passado esse tempo, cozinhe o frango com o tomate, o pimentão, a cebola e a cebolinha
4. Adicione a água até cobrir o peito de frango
5. Depois de cozido, reserve o peito de frango e coe o caldo

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

6. Triture ou desfie o frango
7. Em uma panela coloque o azeite, a cebola e o alho ralado
8. Refogue e adicione o frango triturado
9. Finalize com salsinha e cebolinha. Reserve

Modo de fazer a Massa:

1. Com o caldo do frango faça a medida e veja se tem 1 litro de caldo. Se não tiver, complete com água
2. Coloque a margarina no caldo e o tempero completo
3. Leve para o fogo e deixe ferver. Quando estiver fervendo, adicione a farinha de trigo de uma só vez e mexa bem até soltar do fundo da panela
4. Coloque em uma bancada untada. Quando estiver em uma temperatura que você consiga pegar na massa, sove-a por uns 5 minutos
5. Divida a massa em 4 rolos. Agora divida a massa em porções de 20 gramas e depois faça bolas em cada porção dessa. Cubra para não ressecar a sua massa enquanto você está modelando
6. Coloque o recheio e modele as suas coxinhas. Se tiver dúvidas sobre como fazer isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
7. Empane com água e em seguida com a farinha de rosca comum ou farinha Panko
8. Depois de empanadas, cubra com papel toalha e filme PVC
9. Leve para a geladeira por no mínimo uma hora para garantir maior crocância e para que o sabor dos ingredientes se sobressaia. O ideal é deixar na geladeira de um dia para o outro
10. Frite e bom apetite!

Coxinha Mexicana de Festa
(Link: Vídeo da Coxinha Mexicana de Festa)
Rendimento: 55 unidades



Ingredientes do recheio:
- 800 gramas de filé de peito de frango cozido com os temperos de sua preferência

Para refogar o frango cozido:
- 1 cebola

Bistrô dos Salgados - Youtube

- 2 dentes de alho
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1/2 pimentão vermelho
- 1/2 pimentão amarelo
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 "pimenta de cheiro" (se tiver dúvidas sobre essa pimenta, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo)
- Salsinha e cebolinha a gosto

Ingredientes da massa: (xícara de 150 ml)
- 1 litro de caldo do cozimento do frango
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 xícara de milho
- 1 colher (chá) de tempero completo (alho, sal e especiarias)
- 1 "pimenta de cheiro"

Dica: Na hora de usar as pimentas remova todas as sementes
- 100 gramas de margarina com 80% de gorduras
- 550 gramas de farinha de trigo sem fermento

Para empanar:
-1/2 quilo de farinha de rosca de pão de sal
-1/2 quilo de farinha de rosca de pão doce (pode ser encontrada ou encomendada em padarias)
Observação: Misture bem as farinhas de rosca

Modo de fazer o Recheio:
1. Tempere o peito de frango com o tempero de sua preferência e o cozinhe
2. Triture ou desfie o peito de frango
3. Em uma panela coloque a cebola, o alho ralado e o azeite. Refogue
4. Depois de refogados, adicione os pimentões cortados em cubos
5. Coloque o colorau e refogue
6. Junte o peito de frango e finalize com salsa e cebolinha. Reserve
7. Quando o recheio estiver frio, adicione 300 gramas de queijo mussarela. Reserve

Modo de fazer a Massa:
1. Coloque o caldo do cozimento do peito de frango no liquidificador juntamente com o colorau. Se o caldo de frango não completar 1 litro, use um pouco de água para completar
2. Adicione no caldo o milho, o tempero completo e a pimenta. Bata tudo no liquidificador
3. Coloque o caldo em uma panela e adicione a margarina
4. Deixe o caldo ferver. Quando estiver fervendo, adicione a farinha de trigo toda de uma vez e mexa até soltar do fundo da panela
5. Coloque em uma bancada untada e quando a massa estiver em uma temperatura que você consiga manusear, sove-a por uns 5 minutos

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

6. Divida a massa em 4 rolos. Agora divida a massa em porções de 25 gramas e depois faça bolas em cada porção dessa. Cubra para não ressecar a sua massa enquanto você está modelando
7. Coloque o recheio e modele as suas coxinhas. Se tiver dúvidas sobre como fazer isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
8. Empane com água e em seguida com a farinha de rosca comum ou farinha Panko
9. Depois de empanadas, cubra com papel toalha e filme PVC
10. Leve para a geladeira por no mínimo uma hora para garantir maior crocância e para que o sabor dos ingredientes se sobressaia. O ideal é deixar na geladeira de um dia para o outro
11. Frite e bom apetite!

Coxinha Pestico no Palito para Festa
(Link: Vídeo da Coxinha Petisco no Palito para Festa)
Rendimento baseado nos tamanhos que eu fiz no vídeo: 60 unidades no tamanho de festa + 10 unidades no tamanho de lanchonete



Ingredientes para a Massa:
- 1 litro e meio de caldo do cozimento do frango (se tiver dúvidas sobre isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo)
- 500 ml de leite
- 1 quilo de farinha de trigo sem fermento
- 200 gramas de margarina com 80% de gordura
- 2 colheres (chá) de tempero completo (alho, sal e especiarias)

Dica: se você não quiser usar o tempero completo, use 2 cubos de caldo de frango. Nesse caso, você vai colocar apenas 160 gramas de margarina pois o cubo de caldo de frango é gorduroso

Ingredientes para o Recheio:
- 1 quilo de filé de peito de frango
- 2 dentes de alho
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 colher (chá) de pimenta cominho
- 2 colheres (sopa) de vinagre
- 1 colher (chá) de tempero completo (alho, sal e especiarias)

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Ingredientes para o Cozimento do frango: (isso é apenas uma sugestão. Você pode usar os temperos de sua preferência)
- 1 cebola média
- 1 pimentão
- 1 tomate sem sementes
- 1 litro de água
- 350 ou 370 gramas de batatas (mais detalhes no vídeo)

Opcional para refogar o recheio: (mais detalhes no vídeo)
- 1 cebola média ralada
- 1 dente de alho ralado
- 3 colheres (sopa) azeite de oliva
- Tomate seco e cebolinha para finalizar

Modo de fazer o Recheio:

1. Tempere o frango com alho, colorau, pimenta cominho, vinagre e tempero completo. Deixe descansar por 30 minutos
2. Em uma panela coloque o frango para cozinhar e adicione o pimentão cortado em cubos, o tomate, a cebola e as batatas. Coloque água até cobrir e leve para cozinhar
3. Separe o peito de frango das batatas
4. Depois de frio, triture ou desfie o frango
5. Em uma panela coloque o azeite, a cebola e o alho ralado. Refogue tudo
6. Adicione o frango e refogue mais um pouco. Desligue o fogo e adicione o tomate seco e a cebolinha. Reserve

Modo de fazer a Massa:

1. Bata o caldo de frango depois de frio juntamente com as batatas no liquidificador. Se o caldo de frango não chegar aos 2 litros, complete com leite
2. Adicione a margarina e o tempero completo
3. Deixe ferver
4. Quando estiver fervendo, adicione a farinha de trigo toda de uma vez e mexa até soltar do fundo da panela. Coloque a massa em uma bancada untada para esfriar
5. Quando a massa estiver em uma temperatura que você consiga pegar, sove por uns 5 minutos
6. Divida a massa em 4 rolos. Agora divida a massa em porções de 25 gramas e depois faça bolinhas em cada porção dessa. Cubra para não ressecar a sua massa enquanto você estiver modelando as outras porções
7. Modele, recheie e empane suas coxinhas com água e em seguida farinha de rosca comum ou farinha Panko
8. Depois de modeladas, cubra com papel toalha e filme PVC
9. Leve para a geladeira por no mínimo uma hora para garantir maior crocância e para que o sabor dos ingredientes se sobressaia. O ideal é deixar na geladeira de um dia para o outro. Frite e bom apetite!

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Croquete de Carne Seca para Festa
(Link: Vídeo do Croquete de Carne Seca para Festa)
Rendimento: 56 unidades



Ingredientes:
- 450 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 450 gramas de carne seca
- 80 gramas de margarina com 80% de gordura
- 800 ml de água
- 2 colheres (sopa) de colorau
- 2 dentes de alho
- 1 cebola média
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- Salsinha e cebolinha a gosto
- Queijo mussarela (opcional)

Modo de fazer:
1. Coloque a carne seca em uma panela com água até cobrir e deixe ferver por 10 minutos para dessalgar. Escorra e coloque na panela de pressão para cozinhar apenas com água
2. Triture ou desfie a carne seca. Reserve
3. Em uma panela coloque o alho e a cebola ralada. Refogue com azeite. Depois adicione a carne e refogue mais uma vez
4. Nessa mesma panela com a carne adicione a água, a margarina, o colorau e leve para ferver
5. Quando estiver fervendo, adicione a farinha de trigo toda de uma vez e mexa até soltar do fundo da panela
6. Coloque a massa em uma bancada untada para esfriar.
7. Quando a massa estiver em uma temperatura que você consiga pegar, adicione a salsinha e a cebolinha. Sove por uns 5 minutos.
8. Divida a massa em 4 partes e faça porções de 25 gramas. Depois faça bolinhas com essas porções. Cubra para não ressecar enquanto você estiver modelando as outras porções
9. Modele (se tiver dúvidas sobre isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo)
   Dica: recheie os seus croquetes de carne seca com queijo para que fiquem especiais e diferentes do tradicional

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

10. Empane seus croquetes com água e em seguida com farinha de rosca comum
11. Depois de modelados, cubra com papel toalha e filme PVC
12. Leve para a geladeira por no mínimo uma hora para garantir maior crocância e para que o sabor dos ingredientes se sobressaia. O ideal é deixar na geladeira de um dia para o outro
13. Frite e bom apetite!

Empadinha de Frango para Festa
(Link: Vídeo da Empadinha de Frango para Festa)
Rendimento: 30 unidades



Ingredientes para a Massa:
- 600 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 1 gema
- 100 gramas de banha (você encontra em supermercados)
- 250 gramas de margarina com 80% de gordura
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Ingredientes para o Recheio:
- 500 gramas de filé de peito de frango cozido e desfiado (use os temperos de sua preferência)
- 1 cebola média
- 1 dente de alho
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

Para a misturinha que deixará o recheio cremoso 😋
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo sem fermento
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 colher (sopa) de creme de cebola em pó (vendido em casas de especiarias)
- 1 colher (chá) de tempero completo (alho, sal e especiarias)
- 250 ml de água

Para finalizar o recheio:
- 1 porção de salsinha
- 2 colheres (sopa) de tomate seco
- 10 azeitonas

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Para pincelar:
- 2 gemas

Modo de fazer o Recheio:

1. Em uma panela coloque a cebola, o alho ralado e o azeite
2. Refogue
3. Adicione o frango cozido e desfiado. Reserve
4. Para fazer a misturinha: em um recipiente coloque a farinha de trigo, o colorau, o creme de cebola, o tempero completo e a água. Misture tudo
5. Adicione a misturinha ao recheio já refogado
6. Leve ao fogo e misture. O ponto é quando o recheio solta do fundo da panela
7. Finalize com salsinha, tomate seco e azeitonas cortadas em cubos
8. Deixe esfriar completamente

Modo de fazer a Massa:

1. Em um recipiente coloque a farinha de trigo, a margarina gelada e a banha de porco gelada. Adicione também a gema e duas colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
2. Misture tudo com o garfo e quando estiver com a aparência de uma farofa, coloque a mão na massa
   Dica: quando você colocar a mão na massa, não misture em círculos. Misture como se a sua mão fosse um gancho, apertando e soltando. Isso é para que a sua massa não fique elástica
3. A massa estará no ponto quando você pegar uma porção e ao apertar, perceber que ela se quebra
4. Una a massa, coloque em um saco plástico e deixe descansar por 20 minutos na geladeira
5. Modele nas forminhas as suas empadinhas (se tiver dúvidas sobre isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo)
6. Recheie, tampe e pincele com a gema. A quantidade de massa será 15 gramas. Já a quantidade de recheio será uma colher (chá)
7. Coloque as empadinhas para assar no forno pré-aquecido em 200 graus
8. Bom apetite!

Empadinha de Queijo para Festa
(Link: Vídeo da Empadinha de Queijo para Festa)
Rendimento: 54 unidades



Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Ingredientes para a Massa:
- 400 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 250 gramas de margarina com 80% de gordura
- 1 gema
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Ingredientes para o Recheio:
- 350 ml de leite (o leite deve estar em temperatura ambiente ou gelado)
- 150 gramas de queijo mussarela
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) bem cheia de amido de milho (também conhecido por Maizena)
- 200 gramas de queijo gorgonzola ou provolone

Para finalizar:
- Orégano (opcional)

Modo de fazer o Recheio:
1. No liquidificador coloque o leite, o sal, o queijo mussarela, os ovos e o amido de milho. Bata tudo para misturar
   Dica: faça com o leite gelado ou em temperatura ambiente. Não use leite morno
2. Coloque um cubo do queijo gorgonzola (ou provolone) em cada empadinha
3. Depois adicione o creme de queijo. Reserve

Modo de fazer a Massa:
1. Em uma bandeja coloque a farinha de trigo, a margarina resfriada, a gema e o queijo parmesão
   Dica: quando você colocar a mão na massa, não misture em círculos. Misture como se a sua mão fosse um gancho, apertando e soltando. Isso é para que a sua massa não fique elástica
2. A massa estará no ponto quando você pegar uma porção e ao apertar, perceber que ela se quebra
3. Una a massa, coloque em um saco plástico e deixe descansar por 20 minutos na geladeira
4. Modele nas forminhas as empadinhas, recheie e coloque orégano por cima para finalizar
5. A quantidade de massa é 15 gramas. Já a quantidade do creme de queijo é até encher a empadinha.
   Dica: não precisa encher muito para não derramar!
6. Coloque as empadinhas para assar no forno pré-aquecido em 200 graus
7. Bom apetite!

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Enroladinho de Queijo e Presunto de Festa
(Link: Vídeo do Enroladinho de Queijo e Presunto de Festa)
Rendimento: 45 unidades



Ingredientes para a Massa:
- 600 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 300 ml de leite morno
- 80 ml de manteiga ou margarina derretida
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 15 gramas fermento biológico seco
- 1 ovo

Dica: essa massa serve para fazer vários salgados assados como mini pizza, enroladinho de salsicha, esfiha, pãezinhos, etc.

Ingredientes para o Recheio:
- 150 gramas de presunto
- 200 gramas de queijo mussarela
- Molho de tomate (escolha o molho de sua preferência)

Para pincelar:
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de mel

Modo de fazer o Recheio:
1. Vá colocando uma fatia de presunto e uma de queijo, umas sobre as outras. Depois corte em 8 partes

Modo de fazer a Massa:
1. Em uma bandeja coloque o leite, a margarina, o açúcar, o sal e o ovo. Misture
2. Adicione o fermento biológico. Misture e vá adicionando aos poucos a farinha de trigo sem fermento
3. Unte uma bancada e vá sovando a massa (veja o ponto da massa no vídeo)
4. Divida a massa em porções de 20 gramas
5. Pegue cada porção dessa e dobre, em seguida faça uma trouxinha e boleie. Faça isso com todas as porções
6. Cubra as bolinhas para não ressecar e deixe descansar por uns 10 minutos

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

7. Pegue uma bolinha e vire de cabeça para baixo. Abra cada uma com a ajuda de um rolo, coloque um pouquinho de molho de tomate e em seguida recheie com o queijo e o presunto cortados
8. Cubra e deixe descansar por mais 15 minutos
9. Para pincelar, use as gemas e o mel
   Dica: não se preocupe que o mel não va deixar os seus enroladinhos doces. O mel vai fazer com que os seus enroladinhos fiquem mais douradinhos
10. Finalize com orégano e leve para assar em forno pré-aquecido em 180 graus
11. Bom apetite!

Esfiha Aberta de Festa
(Link: Vídeo da Esfiha Aberta de Festa)
Rendimento: 30 unidades



Ingredientes para a Massa:
- 200 ml de leite morno
- 1 colher rasa (sopa) de açúcar (20 gramas)
- 1 colher rasa de sal (5 gramas)
- 1 ovo
- 10 gramas de fermento biológico seco
- 50 gramas de margarina derretida com 80% de gordura
- 500 gramas de farinha de trigo sem fermento

Observação: Abaixo estão 3 sugestões para os recheios. Você usar os recheios de sua preferência.

Recheio de Frango com requeijão cremoso:
- Frango cremoso (use o mesmo recheio da empadinha de festa que eu ensinei na receita acima)
- 100 gramas de requeijão cremoso

Recheio de Queijo:
- 100 gramas de queijo mussarela triturado
- 100 gramas de requeijão cremoso
- Salsinha a gosto

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Recheio de Queijo e presunto:
- 50 gramas de queijo mussarela triturado
- 100 gramas de presunto triturado
- 100 gramas de requeijão cremoso

Para empanar:
- 2 xicaras de farinha de milho (também conhecido por Fubá)

Modo de fazer a Massa:

1. Na batedeira coloque o leite, o açúcar, o sal, o ovo, a margarina derretida e o fermento. Adicione a farinha de trigo aos poucos
2. Coloque a massa para bater na batedeira com o gancho de massas pesadas por 5 minutos. Se for fazer sem batedeira, misture tudo muito bem por uns 15 minutos ou até perceber que a massa está lisinha
3. Faça porções de 25 gramas. Pegue cada porção dessa e dobre. Em seguida, faça uma trouxinha e boleie. Faça isso com todas as porções
4. Pegue uma bolinha e vire de cabeça para baixo, aperte e passe na farinha de milho (fubá) e coloque na forma. Faça isso com todas as bolinhas (se tiver dúvidas sobre isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo)
5. Deixe descansar por 30 minutos dentro do forno frio (desligado) para não ressecar
6. Para dar o formato às suas esfihas, use o fundo de um copo. Passe o fundo do copo na farinha de milho e aperte em cima da massa fermentada
7. Recheie com requeijão cremoso e com um dos recheios de sua preferência. A quantidade do recheio é de uma colher (chá)
8. Pré-aqueça o forno em 180 por no mínimo 10 minutos
9. Leve para assar. O tempo de forno será até que fiquem levemente douradas. Não deixe assar muito. Caso contrário, elas não ficarão macias
10. Bom apetite!

Hamburguinho de Festa
(Link: Vídeo do Hamburguinho de Festa)
Rendimento: 35 unidades



Ingredientes para a massa:
- 250 ml de leite morno
- 1 colher (sopa) de açúcar

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

- 10 gramas de fermento biológico seco
- 1 colher (sopa) de melhorador de farinha (opcional)

Observação: você não precisa utilizar o melhorador se estiver usando uma farinha de boa qualidade

- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 1 ovo
- 25 ml de óleo
- 30 gramas de margarina com 80% de gordura
- 500 gramas de farinha de trigo sem fermento

Ingredientes para a misturinha usada para pincelar:

- 50 ml de água
- 1 colher (sopa) de açúcar

Para finalizar o pãozinho:

- Gergelim a gosto

Ingredientes para o recheio:

-300 gramas de queijo mussarela
-200 gramas de presunto
- 8 carnes de hambúrguer
- 2 tomates
- Alface a gosto

Materiais para montar as forminhas: (opcional)

Observação: Veja no vídeo o passo a passo de como montar as forminhas

- Papel alumínio
- Papel manteiga
- Clip para papéis

Modo de fazer o Recheio:

1. Em um prato organize as fatias de queijo e presunto umas sobre as outras para facilitar o corte
2. Corte as fatias para que fiquem 9 pedaços cortados (se tiver dúvidas sobre isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo)
3. Frite a carne de hambúrguer, corte ao meio e depois ao meio novamente fazendo 4 pedaços para cada carne.
4. O tomate e a alface corte no mesmo tamanho que você cortou a carne de hambúrguer
5. Reserve

Modo de fazer a Massa:

1. Em um refratário coloque o leito morno, o açúcar e o fermento. Misture
2. Cubra com filme PVC e deixe descansar por 10 minutos

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

3. Passado esse tempo, adicione o óleo, o melhorador de farinha, o vinagre, o ovo, o sal e vá colocando aos poucos a farinha de trigo
4. Adicione a margarina
5. Coloque a mão na massa misturando e trazendo a massa de baixo para cima
6. Leve a massa para uma bancada e sove-a por uns 10 minutos ou até que fique lisinha
7. Coloque a massa em uma vasilha e deixe a massa descansar por 40 minutos
8. Passado esse tempo, coloque a massa em uma bancada untada
9. Divida a massa em porções de 25 gramas
10. Boleie as porções e coloque nas forminhas modeladoras. Coloque a parte da emenda da massa para baixo
11. Cubra e deixe descansar por uns 20 minutos
12. Após esse tempo, iremos pincelar com uma misturinha de água e açúcar para deixar o nosso pãozinho douradinho. Após isso, polvilhe gergelim (opcional)
13. Aqueça o forno em 180 graus por 10 minutos. Leve para assar
14. Para desenformar, espere esfriar um pouco
15. Corte o pão ao meio. Coloque primeiro o tomate, depois coloque o queijo e o presunto. Em seguida a carne e por último a alface
16. Para que os hamburguinhos não desmontem, fixe os ingredientes com um palito de sua preferência (se tiver dúvidas sobre isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo)
17. Bom apetite!

Mini Esfiha de Carne para Festa
(Link: Vídeo da Mini Esfiha para Festa)
Rendimento: 45 unidades



Ingredientes para a Massa:
- 300 ml de leite
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 10 gramas de fermento biológico seco
- 70 gramas de margarina com 80% de gorduras
- 600 gramas de farinha de trigo sem fermento

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Ingredientes para o Recheio:
- 300 gramas de carne moída
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 cebola média ralada
- 1 colher (chá) de tempero completo (alho, sal e especiarias)
- 3 colheres (sopa) de óleo
- Salsinha e cebolinha a gosto

Misturinha para deixar o recheio cremoso:
- 1 colher (chá) de creme de cebola
- 1 colher (chá) de farinha de trigo sem fermento
- 60 ml de agua

Para finalizar:
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de mel
- Orégano a gosto

Modo de fazer o Recheio:
1. Em uma panela coloque o óleo e a carne moída. Refogue
2. Depois de refogada, adicione o colorau, o tempero completo e a cebola ralada. Refogue
3. Para fazer a misturinha: em uma xícara coloque o creme de cebola, a farinha de trigo sem fermento e a água. Misture tudo e adicione à carne
4. Para finalizar, coloque cebolinha e salsinha picadinha
5. Deixe esfriar completamente

Modo de fazer a Massa:
1. Em uma vasilha coloque o leite morno, o açúcar, o sal, o ovo e misture tudo
2. Adicione o fermento e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos
3. Misture tudo e por último adicione a margarina
4. "Coloque a mão na massa" e misture bem por uns 15 minutos ou até que a massa esteja bem lisinha
5. Cubra para não ressecar e deixe descansar por 30 minutos
6. Faça porções de 20 gramas
7. Pegue cada porção dessa e dobre 4 vezes. Em seguida, faça uma trouxinha e boleie. Faça isso com todas as porções. Se tiver dúvidas sobre como fazer isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
8. Pegue uma bolinha e vire de cabeça para baixo. No lado da emenda passe o rolo e adicione 1 colher (chá) de recheio
9. Feche a sua esfiha. Se tiver dúvidas sobre como fazer isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
10. Deixe descansar por mais 10 minutos
11. Pincele com a gema e o mel. Finalize com orégano (opcional)
12. Antes de assar as esfihas, pré-aqueça o forno em 180 graus por 10 minutos
13. Asse, espere esfriar e bom apetite!

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Mini Pizza de Festa
(Link: Vídeo da Mini Pizza de Festa)
Rendimento: 33 unidades



Ingredientes para a Massa:
- 200 ml de água morna
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 ovo
- 10 gramas de fermento biológico seco
- 500 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 60 ml de manteiga ou margarina (com 80% de gorduras) derretida

Ingredientes para o Recheio:
- 350 gramas de queijo mussarela triturada
- 100 gramas de linguiça calabresa fatiada
- 100 gramas de presunto triturado
- 100 ml de molho de tomate (utilize o molho de sua preferência)

Modo de fazer a Massa:
1. Em uma bandeja coloque a água morna, o áçúcar, o sal, o ovo e a manteiga derretida. Misture tudo e adicione o fermento biológico. Misture
2. Coloque a farinha de trigo aos poucos e misture
3. Coloque a massa em cima de uma bancada untada e sove por 15 minutos
4. Divida a massa ao meio. Cubra e deixe fermentar por 10 minutos
5. Abra a massa com um rolo
   Dica: Utilize um palito de churrasco para servir de medida da espessura da massa. Dessa forma, você garantirá que todas as massas terão a mesma espessura
6. Corte a massa com uma forminha de 9 centímentros para pizza. Fure a massa com um garfo para não criar bolhas de ar
7. Coloque meia colher (sopa) do molho de sua preferência em cima das massas e adicione o recheio de sua prefereência. Finalize com orégano (opcional)
   Dica: A quantidade de queijo para cada mini pizza é aproximadamente uma colher (sopa) e para o presunto é meia colher (sopa)
8. Pré-aqueça o seu forno em 180 graus por uns 10 minutos
9. Asse e bom apetite!

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Pãozinho Delícia de Festa
(Link: Vídeo do Pãozinho Delícia de Festa)
Rendimento: 47 unidades



Ingredientes para a massa:
- 200 ml de leite morno
- 1 ovo
- 80 ml de óleo
- 70 ml de leite condensado
- 1 colher (chá) de sal
- 500 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 10 gramas de fermento biológico seco

Para finalizar:
- 100g de queijo parmesão ralado
- 50g de manteiga ou margarina (com 80% de gorduras) derretida

Sugestão de recheio:
- 400g de requeijão cremoso

Modo de Fazer:
1. No liquidificador coloque o leite morno, o óleo, o ovo, o leite condesado, o fermento biológico e o sal. Bata tudo no liquidificador
2. Em uma vasilha coloque essa misturinha e adicione aos poucos a farinha de trigo. Misture tudo muito bem
3. Quando a sua massa estiver eslástica, coloque para bater na batedeira por 10 minutos em velocidade média
4. Unte uma bancada e coloque a massa para denscansar por 20 minutos
   Dica: Cubra a massa com um plástico para não ressecar
5. Em seguida, divida em 4 partes e pese porções de 20 gramas
6. Bolei e coloque na forma untada. Se tiver dúvidas sobre como fazer isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
7. Deixe descansar por 40 minutos
8. Pré-aqueça o forno por no mínimo 10 minutos em 180 graus
9. Leve-os para assar.

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Dica: Fique atento(a) pois os pãezinhos não precisam ficar corados. Eles são "branquinhos" mesmo para que fiquem bem macios. A depender do forno, o tempo será entre 10 a 15 minutos. Mas isso depende muito do seu forno!

10. Com os pães ainda quentes, finalize com manteiga derretida e queijo ralado passado na peneira
11. Para rechear, aguarde os pães esfriarem um pouco. Bom apetite!

Pãozinho de Festa Recheado
(Link: Vídeo do Pãozinho de Festa Recheado)
Rendimento: 47 unidades



Ingredientes para a Massa:
- 500 ml de leite morno
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 20 gramas de fermento biológico seco
- 1 colher (sopa) de melhorador de farinha (opcional)

Observação: você não precisa utilizar o melhorador se estiver usando uma farinha de boa qualidade
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 2 ovos
- 50 ml de óleo
- 60 gramas de margarina com 80% de gordura
- 1 quilo de farinha de trigo sem fermento

Ingredientes para o Recheio:
(O recheio abaixo é apenas uma sugestão)
- 400 gramas de filé de peito de frango cozido e desfiado. Cozinhe com os temperos de sua preferência

Ingredientes da Misturinha para dar cremosidade ao Recheio:
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo sem fermento
- 200 ml de leite

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Para finalizar:
- 2 gemas
- Gergelim (opcional)
- 1 colher (sopa) de mel

Modo de fazer a massa:
Observação: Faremos uma "esponja" que irá auxiliar na fermentação da massa.

1. Em uma bandeja coloque o leite morno, o açúcar e o fermento. Misture tudo
2. Deixe descansar por 10 minutos. A aparência será como uma esponja!
3. Adicione o óleo, o sal, o melhorador de farinha, o vinagre, os ovos e misture tudo
4. Adicione a farinha de trigo aos poucos e misture tudo por uns 5 minutos
5. Adicione a margarina. Misture trazendo a massa de baixo para cima até que tudo esteja bem unido
6. Deixe a massa descansar por 30 minutos
7. Unte uma bancada e sove a massa por uns 3 minutos
8. Pese porções de 20 gramas de massa. Boleie e coloque em uma forma untada ou forrada com papel manteiga. Se tiver dúvidas sobre como fazer isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
9. Deixe descansar por uns 15 minutos
10. Pincele os seus pãezinhos com gema e mel. Finalize com gergelim e leva para assar

    Dica: o forno tem que estar pré-aquecido em 180 graus. Veja no vídeo o que aconteceu com os pãezinhos que eu levei para assar e não pré-aqueci o forno. 😊

Modo de fazer a Misturinha do Recheio:

1. Misture o queijo parmesão com a farinha de trigo e o leite e adicione ao requeijão cremoso
2. Leve para o fogo baixo e deixe engrossar um pouco

   Dica: Não precisa engrossar muito pois depois de frio, ficará um pouco mais firme
3. Deixe esfriar completamente e recheie os pãezinhos
4. Bom apetite!!!

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Pastelzinho de Forno para Festa
(Link: Vídeo do Pastelzinho de Forno para Festa)
Rendimento: 36 unidades



Ingredientes para a massa:
- 500 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 250 gramas de margarina (com 80% de gordura)
- 60 ml de refrigerante sabor guaraná
- 1 colher (sopa) rasa de sal

Ingredientes para o recheio:
- 500 gramas de frango cozido e desfiado (cozinhe com os temperos de sua preferência)
- 1 cebola média ralada
- 1 dente de alho ralado
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 tomate sem sementes cortado em cubinhos
- Salsinha e cebolinha a gosto
- Sal a gosto

Ingredientes da Misturinha para dar cremosidade ao Recheio:
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo sem fermento
- 30 ml de água

Para pincelar:
- 2 gemas
- 1/2 colher (sopa) de mel

Dica: o mel ajuda a ficar mais douradinho

Modo de fazer a misturinha que irá dar cremosidade ao recheio:
1. Em uma xícara misture a farinha de trigo e a água

Modo de fazer o recheio:
1. Em uma panela adicione o alho, a cebola e o azeite. Refogue
2. Adicione o frango, o tomate, a salsinha e a cebolinha. Misture tudo em fogo baixo por uns 3 minutos
3. Adicione a misturinha e cozinhe por uns 3 minutos. Acerte o sal

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Modo de fazer a Massa:

1. Em uma bandeja coloque a margarina gelada, o sal e adicione a farinha de trigo aos poucos enquanto mistura tudo. Vá adicionando o guaraná também aos poucos
2. Dica 1: Não misture a massa em círculos para não desenvolver o glúten da massa. Isso a deixaria elástica. Misture a massa como se a sua mão fosse um gancho
3. Dica 2: O ponta da massa é quando ela fica semi-elástica e parcialmente quebradiça
4. Una a massa, coloque em um saco plástico e leve para a geladeira. Deixe resfriar por 20 minutos
5. Passado esse tempo, vamos abrir a massa
6. Dica: use um palito de churrasco como referência para a espessura da massa. Fazendo isso, você garantirá que toda a massa fique numa espessura uniforme
7. Corte a massa com um modelador de pastel
8. Recheie os pasteizinhos. Se tiver dúvidas sobre como fazer isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
9. Coloque-os numa forma. Não precisa untar a forma
10. Para deixar os seus pastéis douradinhos, coloque as gemas e o mel numa xícara e misture. Em seguida, pincele o seus pastéis com essa misturinha
11. Pré-aqueça o forno em 180 graus por uns 10 minutos
12. Asse os pasteizinhos por uns 15 minitos ou até que eles estejam douradinhos. Esse tempo pode variar de acordo com o seu forno.
13. Bom apetite!

Pastelzinho Frito de Festa
(Link: Vídeo do Pastelzinho Frito de Festa)
Rendimento: 60 unidades



Ingredientes:
- 1 rolo de 1kg de massa de pastel
- 200g de queijo mussarela
- 200g de presunto

Modo de fazer:

Bistrô dos Salgados - Youtube

Observação: Para modelar esses pasteizinhos, eu utilizei uma forma para modelar 24 pastéis de uma só vez. Isso adianta muito a nossa produção.
Vou deixar no final desse ebook o link, caso você queira comprar pela internet. 😊

1. Triture ou rale o queijo e o presunto no lado mais grosso do ralador
2. Coloque a massa de pastel na forma com o plástico voltado para baixo
3. Passe um pouco de água nas bordas da massa
4. Coloque uma colher (chá) de recheio
5. Feche com a outra massa e com o plástico virado para cima. Se tiver dúvidas sobre como fazer isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
6. Para a massa colar melhor uma na outra e para facilitar o corte, passe um rolo em cima, ainda sem remover o plástico
7. Desinforme e pronto! Você já pode fritar. Basta remover o plástico e separar os pástéis.
   Dica 1: caso deseje congelar, faça isso sem remover os plásticos para que os pastéis não grudem um no outro. Nesse caso, na hora de fritar não precisa descongelar. Basta remover o plástico, separar os pastéis e fritar.
   Dica 2: retire os pasteis do óleo quando ainda estiverem um pouquinho brancos pois fora do óleo eles ainda irão terminar de corar
8. Bom apetite!

Quibe de Festa
(Link: Vídeo do Quibe de Festa)
Rendimento: 49 unidades



Ingredientes:
- 300 gramas de trigo para quibe
- 300 gramas de carne moída
- 2 colheres (chá) de tempero completo (alho, sal e especiarias)
- 2 colheres (chá) de chimichurri
- 1 cebola média
- Uma porção de cebolinha e uma porção de folhas de hortelã. Se tiver dúvidas sobre a quantidade, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 colher (sopa) de creme de cebola (em pó) ou farinha de trigo sem fermento
- 1 colher (chá) de pimenta cominho
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

- Água (detalhes no modo de fazer)

Modo de fazer a Massa:

1. Passe o trigo para quibe no liquidificador (sem água, sem nada... Só o trigo mesmo)
2. Para fazer o caldo que irá hidratar o quibe, coloque as folhas de hortelã no liquidificador, a cebolinha, a cebola, o cubo de caldo de carne, o creme de cebola em pó, a pimenta cominho, o tempero completo, o chimichurri e 300 ml de água
3. Iremos precisar de 500 ml de caldo depois que tudo estiver batido no liquidificador. Se após bater não der 500 ml de caldo, adicione água até obter essa quantidade
4. Numa panela adicione o caldo e o azeite e aqueça em fogo baixo. Não é necessário ferver
5. Numa vasilha com o trigo de quibe, adicione o caldo aquecido, misture e deixe hidratar por uns 20 minutos
6. Depois que estiver hidratado, adicione a carne crua
7. Misture bastante para que todos os ingredientes sejam unidos
8. Pese porções de 25 gramas
9. Para modelar, primeiro faça bolinhas. Em seguida vá precionando um dos lados da bolinha para fazer o primeiro biquinho. Depois repita esse processo do outro lado e o seu quibe estará modelado! Se tiver dúvidas sobre como fazer isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
   Dica 1: para modelar umedeça as suas mãos com um pouco de água. Isso deixará o seu quibe mais lisinho
   Dica 2: enquanto você está modelando os quibes, mantenha cobertas as outras porções de massa com um pano levemente umedecido para que não ressequem
10. Não precisa empanar os quibes
11. Depois de modelados, cubra com papel toalha e filme PVC
12. Leve para a geladeira por no mínimo 1 hora para garantir maior crocância e para que o sabor dos ingredientes se sobressaia. Se possível, deixe na geladeira de um dia para o outro
13. Frite e bom apetite!

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Quiche de Queijo e Presunto para Festa
(Link: Vídeo do Quiche de Queijo e Presunto para Festa)
Rendimento: 48 unidades



Ingredientes para o Recheio:
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 3 ovos
- 100 gramas de presunto
- 100 gramas de queijo mussarela
- 1 pitada de noz-moscada
- 2 colheres (sopa) de tomate seco
- 2 colheres (sopa) de salsinha

Ingredientes para a Massa:
- 450 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 250 gramas de margarina com 80% de gordura (gelada)
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de fazer o Recheio:
1. Em uma vasilha coloque o creme de leite e os ovos. Misture bem e reserve
2. Triture levemente o queijo e o presunto ou passe no lado mais grosso do ralador
   Dica: Não precisa triturar muito para não virar uma pasta
3. Adicione ao queijo e presunto a noz-moscada, tomate seco em cubinhos e a salsinha. Reserve

Modo de fazer a Massa:
1. Em uma vasilha coloque a farinha de trigo, a margarina gelada, a gema e o queijo ralado. Misture tudo muito bem
   Dica: O ponto da massa é quando ela está bem unida e parcialmente quebradiça. Se a massa não der o ponto ou se ficar parecendo uma farofa, coloque 1 colher (sopa) de água gelada e vá mexendo até dar o ponto. Se ainda assim não der o ponto, coloque mais 1 colher de água. Se tiver dúvidas sobre como fazer isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
2. Quando der o ponto, coloque a massa em um saco plástico e leve para a geladeira para resfriar por 20 minutos

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

3. Pese porções de massa de 15 gramas e modele nas forminhas
   Dica: Não é necessário untar as forminhas

Para rechear e assar:

1. Coloque uma colher (chá) de recheio (o recheio com queijo e presunto). Em seguida complete com um pouco do creme
   Dica: Não encha até a borda para não derramar
2. Pré-aqueça o seu forno por 10 minutos em 180 graus e leve para assar
3. Asse por uns 15 minutos ou até que estejam douradinhas. O tempo de forno varia muito de forno para forno
4. Espere esfriar um pouco para retirar das forminhas
5. Bom apetite!

Risole de Festa
(Link: Vídeo do Risole de Festa)
Rendimento: 53 unidades



Ingredientes para o Recheio:
- 500 gramas de carne moída
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola média ralada
- 1 dente de alho
- 2 colheres (sopa) de tomate seco
- Uma porção de salsinha e cebolinha
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 colher (chá) de tempero completo (alho, sal e especiarias)

Ingredientes para a Massa:
- 500 ml de água
- 500 ml de leite
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 colher (chá) de colorau
- 1 colher (chá) de tempero completo (alho, sal e especiarias)
- 80 gramas de margarina (com 80% de gordura)
- 550 gramas de farinha de trigo sem fermento

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Modo de fazer o Recheio:

1. Em uma panela coloque o azeite e a carne para refogar
2. Adicione o colorau, o tempero completo, a cebola e o alho ralado. Doure bastante a carne
3. Adicione o tomate e refogue. Finalise com a salsinha e a cebolinha
4. Deixe ficar bem sequinha e desligue o fogo. Deixe esfriar e reserve

Modo de fazer a Massa:

1. Em uma panela coloque a água, o leite, o cubo do caldo de carne, o tempero completo, a margarina e o colorau. Leve para o fogo e espere ferver
2. Adicione a farinha de trigo de uma só vez e mexa bastante até soltar do fundo da panela
3. Coloque a massa cozida em uma bancada untada. Deixe esfriar um pouco. Quando a massa estiver em uma temperatura que você consiga pegar, sove-a por uns 5 minutos
4. Abra a massa na espessura de um palito para churrasco, coloque o recheio e feche. Em seguida corte com uma forminha de empada. Se tiver dúvidas sobre como fazer isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
5. Empane com água e farinha de rosca comum
6. Depois de empanados, cubra com papel toalha e filme PVC
7. Leve para a geladeira por no mínimo 1 hora para garantir maior crocância e para que o sabor dos ingredientes se sobressaia. Se possível, deixe na geladeira de um dia para o outro
8. Frite e bom apetite!

Salgado Diplomata para Festa
(Link: Vídeo do Salgado Diplomata para Festa)
Rendimento: 55 unidades



Ingredientes para a Massa:
- 300 ml de leite morno
- 600 gramas de farinha de trigo sem fermento
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 70 ml de margarina (com 80% de gordura) derretida

Bistrô dos Salgados - Youtube

- 10 gramas de fermento biológico seco

Ingredientes para o Recheio:
- 200 gramas de presunto
- 300 gramas de queijo mussarela
- 300 gramas de bacon
- 1 xícara de uvas-passas (xícara de 150ml)
- 200 gramas de requeijão cremoso

Para finalizar:
- 1 gema
- 1/2 colher (sopa) de mel
- 1/2 colher (sopa) de orégano
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de fazer o Recheio:
1. Triture o presunto, o queijo e o bacon sem a capa
2. Misture tudo com as passas. Reserve.

Modo de fazer a Massa:
1. Em uma vasilha coloque o leite morno, a margarina derretida, o sal, o açúcar, o fermento e o ovo. Misture tudo muito bem
2. Coloque a farinha de trigo aos poucos. Misture até que todos os ingredientes estejam unidos
3. Em uma bancada sove a massa por 15 minutos
4. Deixe a massa descansar entre 20 a 30 minutos
5. Passado esse tempo, divida a massa em duas partes iguais. Abra as porções da massa com a ajuda de um rolo até que fiquem no tamanho da sua forma
6. Coloque uma porção da massa no fundo da forma
7. Adicione o recheio e em seguida coloque o requeijão cremoso
8. Para fazer a tampa que irá cobrir o recheio, utilize um saco plástico para abrir a massa. Se tiver dúvidas sobre como fazer isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
9. Deixe descansar por 10 minutos
10. Finalize com gema, mel, orégano e queijo parmesão ralado
11. Pré-aqueça o forno por 10 minutos em 180 graus.
    Dica: Antes de colocar no forno, faça furos com a ajuda de um garfo para não criar bolhas de ar e levantar a tampa
12. Asse por uns 30 minutos ou até que esteja com aspecto dourado. O tempo de forno varia muito de forno para forno
13. Deixe esfriar um pouco antes de cortar. Bom apetite!

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Bolinho de carne e queijo para festa
(Link: Vídeo do Bolinho de Carne e Queijo para Festa)
Rendimento: 86 unidades



Ingredientes para a Massa:
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 100g de manteiga ou margarina (com 80% de gordura)
- 500g de carne moída
- 1 colher (sopa) de caldo de legumes (em pó)
- 1 colher (sopa) rasa de colorau
- 350g de batatas cozidas
- 500 ml de leite
- 500 ml de água
- 500g de farinha de trigo sem fermento
- Sal a gosto
- Salsinha e cebolinha a gosto

Para rechear:
- 450g de queijo mussarela cortada em cubinhos de 5 gramas (ou qualquer queijo de sua preferência)

Para empanar:
- Água
- Farinha Panko ou farinha de rosca comum

Modo de fazer a Massa:
1. Em uma panela refogue a cebola, o alho, a manteiga e a carne
2. Depois de refogados adicione o colorau e o caldo de legumes. Misture e reserve
3. No liquidificador adicione o leite, a agua e as batatas cozidas. Bata tudo
4. Adicione este caldo de batatas no refogado da carne. Misture tudo muito bem
5. Leve para o fogo e espere ferver
6. Baixe o fogo e adicione a farinha de trigo toda de uma só vez. Misture até que esteja soltando do fundo da panela

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

7. Coloque a massa em uma bancada, espalhe e espere ficar em uma temperatura que você consiga pegar
8. Sove a massa por uns 5 minutos
9. Divida a massa em porções de 25 gramas e faça bolinhas
10. Coloque o queijo dentro das bolinhas tendo o cuidado de retirar todo o ar na hora de fechar

    Dica: o excesso de ar dentro das bolinhas pode fazer com que elas estourem na hora de fritar!
11. Termine de modelar todas as bolinhas. Se tiver dúvidas sobre como fazer isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
12. Empane as suas bolinhas na água e depois na farinha Panko
13. Depois de empanadas, cubra com papel toalha e filme PVC
14. Leve para a geladeira por no mínimo 1 hora para garantir maior crocância e para que o sabor dos ingredientes se sobressaia. Se possível, deixe na geladeira de um dia para o outro.
15. Depois frite e bom apetite! 😋

Você sabe quantos salgados são necessários por pessoa ao organizar uma festa?

Antes de começar, eu quero chamar a sua atenção para uma coisa: quem nunca comeu aquele salgadinho delicioso em uma festa e acabou com vontade de comer mais? Por isso, é sempre importante considerar um pouco mais de salgados por pessoa do que o mínimo necessário. Mas, claro, tudo vai depender do tipo de festa que você está organizando e do orçamento disponível.

Se for um coquetel ou uma festa mais sofisticada, você pode calcular de 5 a 6 salgados por pessoa. Mas, se a festa for mais informal, como um aniversário infantil ou uma reunião com amigos, o ideal é ter de 10 a 12 salgados por pessoa.

Agora, se você estiver pensando em fazer uma festa temática, como uma festa junina ou uma festa de boteco, a quantidade pode aumentar um pouco mais. Nesse caso, o indicado é ter entre 15 e 20 salgados por pessoa.

Mas lembre-se, além do número de salgados, é preciso considerar a variedade de sabores e tipos, para agradar a todos os convidados.
E nisso o canal Bistrô dos Salgados pode te ajudar muito. Vou deixar o link da minha playlist só com salgados de festa. A variedade é enorme e tem receitas para todos os gostos! 😋👇
Link para a minha playlist de Salgados de Festa

Também vale lembrar que estamos falando apenas de salgados. A depender da disponibilidade de outras delícias disponíveis na festa (doces, bolos, pratos salgados, sobremesas, etc.), a quantidade de salgados pode diminuir um pouco.

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Posso usar fermento fresco em vez de fermento seco?
Essa é uma ótima pergunta. Anota aí no seu caderninho. 😊
O fermento biológico fresco, em termos de fermentação, é mais fraco do que o fermento biológico seco. Então, a resposta para essa dúvida é... Sim, pode usar um no lugar do outro. Porém, a regra básica para qualquer receita é triplicar a quantidade de fermento fresco em relação à quantidade de fermento seco.

Exemplo:
Se uma receita pede 10g de fermento biológico seco, você pode substituir por 30g de fermento biológico fresco.

A mesma regra serve para fazer o contrário. Se uma receita pede 30g de fermento biológico fresco, você pode substituir por 10g de fermento biológico seco.

Para o fermento fresco sempre será necessário colocar 3 vezes mais do que se fosse colocar o fermento seco.
Viu como é fácil? 😊

Vale a Pena Comprar uma Máquina Modeladora de Salgados?
Se a sua produção for grande, SIM....vale muito a pena você comprar a sua máquina de modelar. Assista os vídeos dos Links abaixo e saiba mais sobre todos os equipamentos que você precisará comprar, além da modeladora de salgados:
Quais Equipamentos Comprar

Quanto Custa uma Máquina de Salgados

Dica: Ganhe bastante experiência com massas e recheios antes de investir em uma modeladora de salgados.

Não tenho fritadeira para fritar os meus salgados, posso utilizar uma panela?
Sim, pode utilizar panela. Para fritar numa panela e alcançar os melhores resultados, escolha uma panela funda e que comporte pelo menos dois litros de óleo.
Agora se você tiver condições para comprar uma fritadeira ou até mesmo um tacho, isso facilitará muito o seu trabalho de fritar.

A temperatura do óleo é fator crucial para uma boa fritura. O óleo não pode estar muito quente, nem muito frio. A recomendação é que a temperatura fique entre 170°C e 180°C. Caso você não tenha um termômetro, coloque uma colher de pau no óleo e assim que fizer bolhas ao redor da colher, o óleo estará bom para a fritura.

Outra coisa muito importante é a quantidade de óleo.
Além da temperatura, a quantidade de óleo também faz muita diferença. Os salgados devem estar completamente submersos no óleo.
Frite os seus salgados aos poucos e espere o óleo aquecer novamente entre as frituras.

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Porque os salgados estouram?
Existem três principais motivos pelos quais os salgados estouram. Portanto, evite-os:
- Recheio muito úmido
- Ar entre o recheio e a massa do salgado
- Tempo excessivo de fritura. Não tente deixar os seus salgados excessivamente "dourados" no momento da fritura. Eles podem acabar estourando!

Sobra de massa cozida, posso congelar para modelar outros salgados depois?
Não! Ao congelar e descongelar, criam-se cristais de gelo no momento do descongelamento. Isso afetará a textura da massa. Mas você pode fazer o reaproveitamento das sobras de massas cozidas adicionando elas numa nova massa no momento em que ela estiver sendo feita. Vou deixar o link aqui embaixo de um vídeo onde eu explico o passo a passo para isso:
Como Aproveitar as Sobras de Massa Cozida

Como manusear os recheios?
Não modele os seus salgados pegando diretamente no recheio com as suas mãos. Utilize sempre luvas ou uma colher para manusear o recheio.
E falando principalmente sobre o recheio de frango, *NUNCA, NUNCA* manusei ele com as mãos. O frango azeda muito fácil!

Sabia que você não precisa pagar um curso para começar a trabalhar com salgados?
Eu sei que tem muita gente querendo trabalhar com salgados mas não sabe por onde começar ou não tem dinheiro para pagar um curso.
Então eu vou tentar te ajudar...
Primeiramente você precisa ter em mente que público pretende alcançar e que tipo de salgados deseja vender (salgados de festa, salgados de lanchonete, mini salgados, salgados congelados, etc.). Isso pode parecer meio óbvio mas é muito importante saber o que você realmente quer.
Para ficar mais claro, defina se quer vender diretamente ao público final ou se quer fornecer para que outras pessoas revendam (lanchonetes, buffets, supermercados, etc.).
Com isso em mente você já vai saber que tipo de salgado deve aprender ou começar a fazer.
Após isso, também é muito importante pesquisar os valores cobrados pela sua concorrência. Isso te ajudará a definir os seus valores de venda. É claro que você vai precisar calcular os seus custos e ver se consegue vender pelo mesmo preço, se vai precisar cobrar mais caro ou se dá inicialmente para cobrar um pouco menos e conquistar clientes com promoções.
Se até aqui está tudo certo, veja se vai precisar investir em equipamentos ou se dá para começar com o que você tem em casa (congelador ou freezer, forno, panelas grandes, mesa para trabalhar com as massas, etc.).
Em seguida, você já pode começar a estudar as receitas que irá trabalhar.

E é aqui que nós do Bistrô dos Salgados iremos te ajudar!!! 🙋‍♀️💏
Invista um pouco do seu tempo vendo e anotando todas as dicas sobre as receitas que pretende trabalhar. Considere isso como um "investimento" e não como uma perda de tempo. Lembre-se que se você estivesse frequentando um curso presencial iria gastar muito mais tempo do que isso.

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Então vamos lá...
Vou deixar algumas playlists aqui para facilitar as suas buscas. Escolha a playlist de acordo com o que deseja trabalhar e não precisa querer aprender tudo de uma vez. Como eu falei, vá assistindo e anotando com atenção tudo no seu caderninho.

Se você não sabe o que são playlists, elas são "listas" com vídeos que possuem alguma coisa em comum. Por exemplo: Na playlist de salgados congelados, todas as receitas terão dicas sobre congelamento. Na playlist de salgados de lanchonete você encontrará salgados maiores, próprios para esse tipo de venda. 😊

Salgados de Lanchonete

Dicas sobre Congelamento

Top 12 - Dicas e Receitas Imperdíveis

Também é importante saber qual será a sua margem de lucro e por quanto você pode vender os seus salgados. Isso te ajudará a expandir o seu negócio. Vou deixar um link aqui embaixo para você.

Por Quanto Vender os Meus Salgados?

Outra dica muito importante é não ter medo de errar. Se você não se sente seguro(a) para fazer uma receita grande, faça a metade da receita. Mas não deixe de fazer, pois é praticando e errando que a gente aprende. Errar faz parte do processo de aprendizado!

E quando já estiver pronto(a) para começar a vender, tenha em mente que a qualidade é um enorme diferencial. Então procure utilizar produtos de boa qualidade, mesmo que precise cobrar "um pouco" a mais por isso. Pode ter certeza que quem come uma coisa boa, pode querer comer novamente. E quem come uma coisa EXCELENTE, "SONHA" em comer novamente. Percebeu a diferença?!?!?! 😊

"Praticar é obrigatório! A excelência virá com a prática!"

Tudo pronto até aqui? Então está na hora de pensar na divulgação. Hoje em dia está bem mais fácil conseguir clientes por causa das redes sociais. Divulgue no Instagram, grupos de Whatsapp (grupos de vendas, grupos de condomínios, grupos de amigos e parentes, etc.), Facebook... Você já deve ter escutado essa frase: "A propaganda é a alma do negócio!" 😊

Então é isso. Tenho certeza que você é capaz de entrar nesse mercado de salgados. Nós do Bistrô estamos aqui para te ajudar com receitas cheias de dicas e segredinhos que não irão te deixar na mão. Agora só depende de você!!! 😘

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

Resumo de Dicas para os Salgados de Festa:

- Dica da Barquete: use sempre uma maragarina com 80% de gordura e gelada. Misture tudo com um garfo para que o calor da sua mão não derreta a margarina
- Dica da Bolinha de Queijo: use sempre o queijo em temperatura ambiente para que ele não sue e não solte água. Isso evita que as suas bolinhas fiquem úmidas e estourem na fritura
- Dica do Boliviano: não pode faltar a pimenta e as uvas-passas no recheio. Depois de frito, passe no açúcar e na canela. Se você não incluir esses ingredientes, não será boliviano
- Dica do Bombom Salgado: não use o queijo mussarela ou o queijo prato porque derrete muito fácil. Senão, quando você colocar os bombons no forno, irá vazar
- Dica do Camarão Encapotado: leve os camarões com o requeijão para o congelador por 30 minutos ou no freezer por 20 minutos. Isso vai te ajudar muito na modelagem
- Dica da Coxinha: use sempre uma margarina com 80% de gorduras
- Dica da Coxinha Mexicana: no caldo remova todas as sementes das pimentas. E use sempre uma margarina com 80% de gordura
- Dica da Coxinha Petisco no Palito: se você não quiser usar o tempero completo na massa, use 2 cubos de caldo de frango. Nesse caso, você vai colocar apenas 160 gramas de margarina pois o caldo de frango é bem gorduroso
- Dica do Croissant Amanteigado: para pincelar os croissants use a gema e uma colher de mel para que fiquem bem douradinhos
- Dica do Croquete de Carne Seca: recheie os seus croquetes de carne seca com queijo para ficar especial e diferente de todo mundo
- Dica da Empadinha de Frango: quando você colocar a mão na massa, não misture-a em círculos para não desenvolver o glúten da massa. Isso a deixaria elástica. Misture a massa como se a sua mão fosse um gancho.
- Dica da Empadinha de Queijo: faça o creme com leite gelado ou em temperatura ambiente. Nunca use leite morno ou quente
- Dica do Enroladinho de Queijo e Presunto: essa massa é básica e dá para fazer vários salgados assados como: mini pizza, enroladinho de salsicha, esfiha, etc.
- Dica do Hamburguinho: coloque o papel manteiga dentro da forminha pois é a forma mais higiênica de se usar pois a massa não ficará em contato com o clips
- Dica do Pãozinho Delícia: na grade de baixo do forno coloque uma forma funda com água e na grade de cima coloque os pãezinhos delícia para assar. O vapor irá ajudar na distribuição do calor e evitará que fiquem ressacados e duros
- Dica do Pastelzinho de Forno: deixe a massa na espessura de um palito de churrasco (aqueles espetos de madeira). Faça isso para que toda a massa tenha a mesma espessura

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

- Dica do Pastelzinho Frito: retire os pasteis do óleo quando ainda estiverem um pouco branquinhos pois fora do óleo eles ainda irão terminar de corar
- Dica do Quibe: enquanto você está modelando os quibes, cubra as porções de massa com um pano umedecido para não ressecarem
- Dica do Quixe de Queijo e Presunto: se a massa não der o ponto, coloque 1 colher (sopa) de água gelada e vá mexendo até dar o ponto
- Dica do Risole: coloque só um pouquinho de água para soltar o sabor da carne que fica grudado no fundo da panela e deixe dourar bastante
- Dica do Salgado Diplomata: use o bacon sem a capa para que o recheio não fique grosseiro

---

Links para compra de itens que eu utilizo nas receitas do canal:
- Forma (molde) para 24 mini pastéis - https://amzn.to/3CTwXIk

- Forma (molde) para 6 pastéis - https://amzn.to/3SXARoT

- Kit de 5 formas (moldes) para fazer Pastel e Risole - https://amzn.to/3yAJygS

- Forminha Barquinha Nº 1 Kit com 24 unidades em Alumínio - https://amzn.to/3QGDKKE

- Tapete culinário de silicone (50cm x 40cm) - https://amzn.to/3EBa11J

- Balança digital de cozinha até 10kg - https://amzn.to/3rOY7cL

- Rolo de massa ajustável - https://amzn.to/3RXloUB

- Mini cilindro manual para massas (em Aço inox) - https://amzn.to/3CrRhiq

- Panela de pressão MTA com visor superior 4,5L antiaderente - https://amzn.to/3fQxdyr

- Espetos para Petiscos 9cm Bambu - 50 unidades - https://amzn.to/3G84IHv

- Termômetro culinário digital - https://amzn.to/3ZQdTEe

- Kit 12 Formas Empada Festas em Alumínio (5 cm de diâmetro x 2 cm de altura) - https://amzn.to/3GKZ25b

- Forno Elétrico Philco 46 litros 1500W 127V (se a voltagem na sua região for 220V, lembre-se de selecionar antes da compra) - https://amzn.to/41y3LRo

- Kit Maquina de moer carnes diversas N10 + acessórios para biscoitos e linguiça + Balança 10kg - https://amzn.to/3Iy1EnR

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

E agora, uma Receita Extra Para Você!!!

Torta Fria no Palito para Festa
(Link:Vídeo da Torta Fria no Palito)



Ingredientes:
- 250 gramas de filé de peito de frango
- 1/2 cebola média
- 1 dente de alho
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de tomate seco
- 2 colheres (sopa) de salsinha e cebolinha
- 150 gramas de presunto
- 1 cenoura
- Folhas de alface
- Azeitonas pretas (ou a verde, se preferir)
- Pimenta Biquinho (em conserva)
- 200 gramas de requeijão cremoso
- 1 pacote de pão de forma

Modo de Fazer o Recheio:
1. Triture o frango cozido com o tempero de sua preferência, sem o caldo
2. Em uma panela coloque a cebola e o alho ralado e doure com azeite
3. Em seguida coloque o frango e refogue. Acerte o sal e finalize com tomate seco, salsinha e cebolinha
4. Espere o recheio esfriar por completo
5. Rale a cenoura no lado mais fino do ralador

Para montar a sua torta
1. Pegue uma fatia de pão de forma, passe requeijão cremoso e coloque 2 fatias de presunto. Feche com 1 fatia de pão de forma
2. Passe requeijão cremoso na fatia de cima e coloque a cenoura ralada. Tampe com outra fatia de pão e bora para o último andar da torta gelada
3. Coloque o requeijão cremoso, espalhe. Coloque o frango e o alface. Tampe com mais uma fatia de pão e aperte
4. Espete em um palito decorado uma pedacinho de azeitonas pretas e um pedaço de pimenta biquinho.

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube

5. Espete 9 palitos na torta leve para a geladeira por 2 horas.
6. Corte as bordas na ordem dos palitos. Se tiver dúvidas sobre como fazer isso, dá uma olhadinha clicando no link do vídeo
7. Bom apetite!

Por hoje é só. Desejo muito Sucesso para você e que esse e-book possa te ajudar a alcançar esse sucesso!

Forte abraço.
Atenciosamente,

Edva Simão - Bistrô dos Salgados
Técnica em Nutrição e Dietética

Dizeres legais:

"Aviso importante: Este e-book é protegido por direitos autorais. Todos os direitos estão reservados ao Bistrô dos Salgados. A reprodução, cópia, distribuição, venda ou qualquer forma de compartilhamento deste conteúdo, no todo ou em parte, sem a devida autorização por escrito do Bistrô dos Salgados é estritamente proibida.

O objetivo deste e-book é fornecer informações valiosas e exclusivas aos leitores. Ao adquirir este e-book, você concorda em usá-lo apenas para seu próprio benefício pessoal. Qualquer uso não autorizado, incluindo a venda ou distribuição deste e-book, é uma violação dos direitos autorais e será tratado de acordo com as leis aplicáveis.

Reforçamos que a cópia, distribuição ou qualquer outra forma de divulgação não autorizada deste e-book é ilegal e pode resultar em consequências legais graves. Se você tomar conhecimento de qualquer violação dessas restrições, solicitamos que entre em contato conosco imediatamente.

Agradecemos a sua compreensão e respeito aos direitos autorais. Ao adquirir este e-book, você está contribuindo para a valorização do trabalho do Bistrô dos Salgados e garantindo que ele possa continuar a oferecer conteúdo de qualidade no futuro. Aproveite a leitura!"

Canal Bistrô dos Salgados - Youtube