
LIVRO DE RECEITAS
SALGADOS
bralyx



Sobre este livro de receitas

Mais do que vender máquinas, trabalhamos com soluções para seu negócio, fornecendo sempre o apoio necessário.

Este receituário foi desenvolvido por nossa **equipe de Coordenadoria Técnica** dentro dessa ideologia e destina-se a orientar nossos clientes que possuem máquinas da linha de salgados e doces como:

As **MODELADORAS E RECHEADORAS MAXIFORM**, as **MASSEIRAS COZEDORAS HOTMIXER** e as **EMPANADEIRAS EMPANAMIX**. A opção de adotá-lo, em parte ou na totalidade, é de sua responsabilidade.

A Bralyx não responde pelo uso deste documento, reservando-se o direito de alterar o conteúdo a qualquer momento, sem aviso prévio.

Bom proveito!

ÍNDICE

Massas

10 Massa de Coxinha e Salgados Simples

12 Massa de Coxinha e Salgados Leite

14 Massa de Coxinha e Salgados com Flocos



ÍNDICE

Recheios

17 Calabresa

18 Camarão

19 Carne

21 Carne 6kg

23 Carne Seca

24 Costela Bovina

26 Costelinha de porco

27 Frango

29 Frango com bacon

31 Frango Xadrez

33 Lombo com barbecue

35 Milho

36 Palmito

37 Palmito com requeijão cremoso

40 Peru

42 Ratatouille

44 3 Queijos

bralyx

ÍNDICE

Coxinhas

46 Coxinha Abóbora

48 Coxinha Arroz

50 Coxinha Batata Doce

51 Coxinha Chicken Tikka

56 Coxinha Creme

58 Coxinha Cuscuz

59 Coxinha Estrogonofe

63 Coxinha de logurte com Mix de legumes

66 Coxinha Jaca

69 Coxinha de Pão de queijo

70 Coxinha Tapioca

71 Coxinha Tropical

bralyx

ÍNDICE

Bolinhos/ Bolinhas

76 Bolinho de Bacalhau

79 Bolinho de Batata Bacon e Queijo

81 Bolinho de Batata e Bacalhau

83 Bolinho Caipira

84 Bolinho de Cenoura com carne

87 Bolinho de Feijoada

92 Bolinho de Mandioca

93 Bolinha de Tapioca (Delícia de Tapioca)



ÍNDICE

Croquete

95 Carne
97 Milho
99 Soja

Empada

101 Empada 1
103 Empada 2

Kibe

105 Kibe
107 Kibe de Arroz

Pão de Queijo

108 Pão de queijo 1
110 Pão de queijo 2
111 Pão de queijo 3
112 Pão de queijo sem lactose (massa tipo pão de queijo)

bralyx

ÍNDICE

Outros

115 Arancino 1 (Bolinho de Arroz italiano)

117 Arancino 2 (Bolinho de Arroz italiano)

119 Cigarrete

120 Chipa Paraguaia

121 Croquetas Espanholas

122 Mac & Cheese bites (receita americana)

123 Mandioca Cremosa

124 Nhoque

125 Nuggets de frango

126 Pão de batata 1

127 Pão de batata 2

128 Pérola de Queijo

19 Polentinha Recheada

130 Tater Tots (receita americana)

bralyx

ÍNDICE

Massas

10 Massa de Coxinha e Salgados Simples

12 Massa de Coxinha e Salgados Leite

14 Massa de Coxinha e Salgados com Flocos



Receita

Massa COXINHA E SALGADOS SIMPLES

Ingredientes

7 Kg Farinha de trigo
11L Água
750g Margarina 80% Lipídeos
180g Caldo de galinha
150g Sal

Modo de Preparo

· Colocar água,margarina, sal e caldo na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
· Ligar a pá, misturar e deixar ferver a mistura
· Adicionar farinha e deixar cozinhar por 15 minutos e desligar o fogo
· Deixar a pá ligada de 3 a 5 minutos, batendo a massa
· Espalhar a massa sobre a mesa com uma pá e deixar esfriar, depois cortá-la e virá-la para esfriar a parte de baixo
· Com a massa em temperatura ambiente, fazer rolinhos para modelar os produtos na modeladoras MAXIFORM BRALYX.



Receita

Massa COXINHA E SALGADOS SIMPLES

Observações

· Formatar os produtos e imediatamente empaná-los em água e farinha de rosca (artesanal ou industrial)
· Manter os produtos sob refrigeração por 2 horas antes de fritar para acentuar a crocância
· Produtos fritos e congelados: acrescentar 150g de amido modificado regenerar em forno elétrico ou combinado.



Receita

Massa COXINHA E SALGADOS LEITE

Ingredientes

7 Kg Farinha de trigo
11L Água
500g Margarina 80% Lipídeos
400g Leite em pó
180g Caldo de galinha
150g Sal

Modo de Preparo

· Colocar água,margarina, leite em pó, sal e caldo na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
· Ligar a pá, misturar e deixar ferver a mistura
· Adicionar farinha e deixar cozinhar por 15 minutos e desligar o fogo
· Deixar a pá ligada de 3 a 5 minutos, batendo a massa
· Espalhar a massa sobre a mesa com uma pá e deixar esfriar, depois cortá-la e virá-la para esfriar a parte de baixo
· Com a massa em temperatura ambiente, fazer rolinhos para modelar os produtos na modeladoras MAXIFORM BRALYX.



Receita

Massa COXINHA E SALGADOS LEITE

Observações

· Formatar os produtos e imediatamente empaná-los em água e farinha de rosca (artesanal ou industrial)
· Manter os produtos sob refrigeração por 2 horas antes de fritar para acentuar a crocância
· Produtos fritos e congelados: acrescentar 150g de amido modificado regenerar em forno elétrico ou combinado.



Receita

Massa COXINHA E SALGADOS COM FLOCOS

Ingredientes

7 Kg Farinha de Trigo
11L Água
750g Margarina 80% Lipídeos
400g Leite em pó
180g Caldo de galinha
150g Sal
1,5Kg Flocos de batata
4,5L Água para flocos

Modo de Preparo

· Colocar água,margarina, leite em pó, sal e caldo na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
· Ligar a pá, misturar e deixar ferver a mistura
· Adicionar farinha e deixar cozinhar por 12 minutos e desligar o fogo
· Adicionar flocos de batata hidratados e cozinhar por mais 3 minutos
· Desligar o fogo e deixar a pá ligada de 3 a 5 minutos, batendo a massa



Receita

Massa COXINHA E SALGADOS COM FLOCOS

· Espalhar a massa sobre a mesa com uma pá e deixar esfriar, depois cortá-la e virá-la para esfriar a parte de baixo
· Com a massa em temperatura ambiente, fazer rolinhos para modelar os produtos na modeladoras MAXIFORM BRALYX.

Observações

· Formatar os produtos e imediatamente empaná-los em água e farinha de rosca (artesanal ou industrial)
· Manter os produtos sob refrigeração por 2 horas antes de fritar para acentuar a crocância
· Produtos fritos e congelados: acrescentar 210g de amido modificado regenerar em forno elétrico ou combinado.



ÍNDICE

Recheios

17 Calabresa

18 Camarão

19 Carne

21 Carne 6kg

23 Carne Seca

24 Costela Bovina

26 Costelinha de porco

27 Frango

29 Frango com bacon

31 Frango Xadrez

33 Lombo com barbecue

35 Milho

36 Palmito

37 Palmito com requeijão cremoso

40 Peru

42 Ratatouille

44 3 Queijos



Receita

Recheio CALABRESA

Ingredientes

10Kg Linguiça calabresa
2Kg Cebola picada
3Kg Queijo mozzarella
500g Amido modificado
50g Orégano

Modo de Preparo

· Retirar a pele da calabresa
· Ralar a calabresa quase congelada “manualmente”
· Ralar a mozzarella
· Misture a calabresa e o queijo com os outros ingredientes.

Observações

· Usar amido modificado Snow Flake 6704
· Recomenda-se usar calabresa moída.
· O queijo mozzarella pode ser substituído por requeijão cremoso
· Temperar a gosto.



Receita

Recheio CAMARÃO

Ingredientes

3Kg Camarão sem casca congelado
1Kg Cebola
1 maço Coentro
50g Cheiro Verde
200g Flocos de batata
300g Farinha de trigo
100ml Azeite
100g Margarina 80% Lipídeos
1,5L Água
10g Colorau
100g Sal
3g Pimenta-do-reino

Modo de Preparo

· Peneirar o camarão com água fervente
· Deixar o camarão imerso na água por 4 minutos
· Levar o caldo ao fogo, acrescentando margarina, cebola e colorau
· Quando ferver, adicionar farinha e deixar cozinhar até virar um creme espesso
· Colocar camarão, cheiro verde, pimenta do reino e coentro
· Deixar esfriar e usar em sua modeladora MAXIFORM BRALYX com a massa de salgado de sua preferência.



Receita

Recheio CARNE

Ingredientes

15Kg Carne moída
12Kg - Proteína de soja hidratada (opcional)
5Kg Cebola picada
300g Cheiro verde
350g Sal
300g Hortelã (para kibe)
350g Flocos de batata
40g Pimenta-do-reino
20g Colorau

Modo de Preparo

· Colocar a carne moída na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
· Quando começar a soltar água e mudar de cor, acrescentar sal
· Mexer por mais 5 a 8 minutos
· Adicionar cebola e proteína de soja (hidratada conforme as indicações da embalagem)
· Mexer até começar a cozinhar
· Desligar o fogo e adicionar colorau, cheiro verde, hortelã (no caso do recheio para kibe) e pimenta-do-reino
· Colocar os flocos de batata aos poucos, mexendo bem.



Receita

Recheio CARNE

Observações

· A hortelã só deve ser usada no recheio de kibe.

· A proteína de soja pode ser acrescentada para fazer a receita render mais.

· Se não usar os flocos de batata, deixar o caldo secar por mais tempo ou usar batata amassada ou farinha de trigo.



Receita

Recheio CARNE 6Kg

Ingredientes

4Kg Carne Moída
800Kg Cebola picada
100g Cheiro verde
30g Sal
100g Hortelã (para kibe)
150g Flocos de batata
10g Pimenta-do-reino
10g Colorau

Modo de Preparo

· Colocar a carne moída na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
· Quando começar a soltar água e mudar de cor, acrescentar sal
· Mexer por mais 5 a 8 minutos
· Adicionar cebola e proteína de soja (hidratada conforme as indicações da embalagem)
· Mexer até começar a cozinhar
· Desligar o fogo e adicionar colorau, cheiro verde, hortelã (no caso do recheio para kibe) e pimenta-do-reino
· Colocar os flocos de batata aos poucos, mexendo bem.



Receita

Recheio CARNE 6Kg

Observações

· A hortelã só deve ser usada no recheio de kibe.
· Se não usar os flocos de batata, deixar o caldo secar por mais tempo ou usar batata amassada ou farinha de trigo.
· O sal, a pimenta e os outros temperos podem ser acrescentados a gosto. A quantidade de cebola deve ser mantida.

RENDIMENTO

· 600 unidades grandes (90g de massa e 30g de recheio) ou 1000 unidades pequenas (15g de massa e 5g de recheio)



Receita

Recheio CARNE SECA

Ingredientes

10Kg Carne de sol ou Carne de charque
1,5Kg Cebola picada
100g Coentro (opcional)
50g Pimenta-de-cheiro picada
5 tomates sem semente picados
200g Manteiga
200ml Azeite

Modo de Preparo

· Cortar a carne de sol ou o charque, dessalgar (não retirar todo o sal) e colocar para cozinhar
· Reservar o caldo e desfiar a carne ou cortá-la com faca
· Misturar a carne com azeite, manteiga, cebola e tomate e colocar para fritar na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
· Adicionar 1 litro do caldo e misturar
· Acrescentar coentro e pimenta.

Observações

· Para alcançar a textura necessária para o recheio ser passado nas modeladoras MAXIFORM BRALYX, podem ser acrescentados:
- 200g de flocos de batata (hidratado)/ batata cozida ou 1kg de requeijão ou 500g de massa de macaxeira.



Receita

Recheio COSTELA BOVINA

Ingredientes

4Kg Costela bovina
800g Cebola picada
30g Alho picado
20g Tempero baiano
250g Flocos de batata
100g Óleo para refoga
200g Cebola picada para refoga
15g Alho picado para refoga
10g Pimenta-do-reino
150g Cebolinha picada
50g Sal

Modo de Preparo

· Em uma cuba juntar costela sal, alho triturado e tempero baiano e descansar por 2 horas
· Em uma assadeira, colocar costela, cebola, óleo e cobrir com papel-alumínio
· Assar em forno, preaquecido a 220 °C, por aproximadamente 50 minutos ou até a carne ficar macia
· Retire o papel e dourar, por cerca de 25 minutos



Receita

Recheio COSTELA BOVINA

Modo de Preparo

· Deixe esfriar
· Retirar os ossos, desfiar na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX (retirar nervos se houver)
· Reservar o caldo da assadeira
· Em paralelo refogar com alho, cebola
· Adicionar a costela na refoga
· Adicionar Flocos de batata (ficar melhor dissolver o flocos de batata em 400 ml do caldo reservado)
· Apagar o fogo e acrescentar cebolinha picada e a pimenta-do-reino
· Resfriar o recheio em recipiente limpo (de preferência no freezer, câmara ou ultra congelador).

Observações

· Você pode usar este recheio com diversos tipos de massa, como à base de mandioca e abóbora, para modelar as coxinhas nas modeladoras de salgados MAXIFORM BRALYX.



Receita

Recheio COSTELINHA DE PORCO

Ingredientes

3Kg Costelinha de porco cozida e desfiada
120g Óleo
600g Cebola picada
50g Alho picado
400g Tomate picado
400g Pimentão amarelo picado
400g Pimentão vermelho picado
80g Caldo de carne
400mL de Água
300g Farinha de trigo
60g Sal

Modo de Preparo

· Refogue bem todos os ingredientes coloque a água deixe ferver por uns 5 minutos
·Depois, coloque a farinha da trigo, engrosse, deixe esfriar e coloque coentro, depois resfrie em um recipiente limpo
· Você pode usar este recheio com diversos tipos de massa, como à base de mandioca e abóbora, para modelar as coxinhas nas modeladoras de salgados MAXIFORM BRALYX.



Receita

Recheio FRANGO

Ingredientes

9Kg Peito de frango sem pele e sem osso
500g Farinha de trigo
200g Caldo de galinha
200g Salsa picada
2,5L Água
100g Sal
1Kg Cebola picada
30g Pimenta-do-reino
50g Colorau (opcional)
350g Margarina

Modo de Preparo

· Picar o frango parcialmente congelado em pedaços médios e uniformes (não deixe descongelar totalmente).
ATENÇÃO: cortar a parte mais grossa do peito em três partes ao contrário da fibra
· Colocar água, cebola picada, colorau, frango e caldo de galinha na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
· Ligar o fogo, mas não a pá
· Cozinhar de 35 a 40 minutos. Quando o frango estiver cozido, desligar o fogo e ligar o batedor para desfiar



Receita

Recheio FRANGO

Modo de Preparo

· Adicionar a farinha dissolvida em 500 mL de água e margarina, deixando mexer por 10 a 15 minutos;
· Apagar o fogo e acrescentar a salsa e a pimenta-do-reino
· Resfriar o recheio em recipiente limpo (de preferência no freezer, câmara ou ultra congelador).

OBSERVAÇÕES

· Sal a gosto. Coloque aos poucos
· O colorau é opcional
· Produto frito-congelado para regeneração em forno (forno elétrico ou combinado na função ar quente): acrescentar ao recheio 150g de amido modificado Snow Flake 6704.

RENDIMENTO

· 430 coxinhas grandes (90g de massa e 30g de recheio) ou 2600 coxinhas pequenas (15gde massa e 5g de recheio)
· Para rendimento de 2600 coxinhas de 20g, são necessárias em média duas massas da masseira cozedora HOTMIXER 35L BRALYX.



Receita

Recheio FRANGO COM BACON

Ingredientes

4Kg Peito de frango sem pele e sem osso
250g Farinha de trigo
150g Caldo de galinha
100g Salsa picada
1L Água
50g Sal
1,5Kg Cebola picada
15g Pimenta-do-reino
40g Colorau (opcional)
500g Margarina 80% lipídeos
900g Bacon picado
200mL Óleo para fritar o bacon

Modo de Preparo

· Usar filé de frango sem pele e sem osso, parcialmente congelado
· Fazer um corte em forma de cruz e na parte mais grossa do peito cortar da mesma forma novamente
· Ligar o fogo da masseira cozedora HOTMIXER BRALYX, mas não ligar o batedor



Receita

Recheio FRANGO COM BACON

Modo de Preparo

· Cozinhar de 35 a 40 minutos. Quando o frango estiver cozido, desligar o fogo e ligar o batedor para desfiar
· Em paralelo aquecer o óleo e fritar o bacon. Quando o bacon estiver dourado retire do óleo e reserve
· Com o frango já desfiado, adicionar a farinha dissolvida em 500 ml de água e margarina
· Ligar o fogo e batedor da masseira cozedora HOTMIXER BRALYX e cozinhar por 15 minutos
· Apagar o fogo e acrescentar salsa, pimenta do reino e bacon frito
· Resfriar o recheio antes de usar em sua modeladora MAXIFORM BRALYX.



Receita

Recheio FRANGO XADREZ

Ingredientes

4Kg Peito de frango sem pele e sem osso
2L Água
1Kg Cebola picada
20g Sal
20g Colorau
200mL Molho Shoyu
150g Margarina 80% lipídeos
350g Maisena
100mL Azeite para refoga
200g Cebola para refoga
10g Alho para refoga
200g Pimentão verde
200g Pimentão vermelho
200g Pimentão amarelo
20g Pimenta do reino
350g Cogumelos em conserva
150g Amendoim torrado e picado
150g Cebolinha picada

Modo de Preparo

·Usar filé de frango sem pele nem osso e parcialmente congelado



Receita

Recheio FRANGO XADREZ

Modo de Preparo

·Fazer um corte em forma de cruz e a parte mais grossa do peito em cortar ao contrário da fibra novamente

· Colocar no tacho água, cebola, colorau, frango e caldo de galinha na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX

· Ligar o fogo, mas não a pá

· Cozinhar de 35 a 40 min. Quando o frango estiver cozido, desligar o fogo e ligar o batedor para desfiar

· Adicionar a maizena dissolvida no shoyo e margarina, deixando mexer por 4 a 5 min

· Em paralelo em uma frigideira aquecer azeite

· Adicionar e fritar cebola, alho até a cebola ficar macia (murcha)

· Adicionar pimentões e cogumelos e cozinhar esta mistura por 5 minutos

· Apagar o fogo, acrescentar pimenta-do-reino, amendoim e cebolinha

· Resfriar o recheio em recipiente limpo (de preferência no freezer, câmara ou ultra congelador).



Receita

Recheio LOMBO COM MOLHO BARBECUE

Ingredientes

4kg - Lombo de porco
400g - Cebola
45g - Tempero de carne
20g - Sal
3 unidades - Limão (suco)
250mL - Azeite
20g - Alho
1Kg - Batata
800g - Molho Barbecue
100g - Salsinha e Cebolinha picadas
5g - Pimenta-do-reino

Modo de Preparo

· Fure o lombo dos dois lados e coloque em uma assadeira
· Junte todos os outros ingredientes e bata no liquidificador
Derrame a mistura sobre o lombo e espalhe com a mão para que o tempero pegue em toda a carne



Receita

Recheio LOMBO COM MOLHO BARBECUE

Modo de Preparo

· Reserve de um dia para o outro.
· Coloque as batatas cortadas em volta do lombo
· Despeje um pouco de azeite sobre a batata e acrescente orégano e uma pitada de sal
· Cubra a assadeira com papel alumínio e asse a 180°C por 2 horas e 30 minutos
· Retire o papel alumínio e adicione 150g de molho barbecue de 10 em 10 minutos por mais meia hora
· Retire o excesso de gordura e desfie o lombo
· Amasse as batatas e misture à carne;
· Adicione salsinha, pimenta do reino e o restante do molho barbecue.



Receita

Recheio MILHO

Ingredientes

1,5Kg Milho debulhado
200g Farinha de trigo
1L Água para triturar
30g Sal
10g Alho amassado
100g Cebola picada
100mL Óleo

Modo de Preparo

· Triturar milho
colocando agua aos poucos.
· Fritar cebola e alho no óleo.
· Adicionar a esta mistura milho
triturado, sal e farinha de trigo.
· Cozinhar na masseira cozedora
HOTMIXER BRALYX por 10 minutos
mexendo sempre
· Esfriar o recheio e usar para modelar
seus produtos nas modeladoras
MAXIFORM BRALYX.



Receita

Recheio PALMITO

Ingredientes

3,2Kg Palmito picado
150g Farinha de trigo
100g Caldo de legumes
400g Flocos de batata
50g Salsa picada ou cebolinha
3L Água
30g Sal
1Kg Cebola picada
20g Pimenta-do-reino
30g Orégano
500g Farinha de rosca
30g Açúcar

Modo de Preparo

· Colocar no tacho da masseira cozedora HOTMIXER BRALYX, o palmito, cebola, caldo de legumes e água
· Quando a mistura levantar fervura, adicionar farinha de trigo dissolvida em pouca água e deixar cozinhar por 5 minutos
· Acrescentar flocos de batata sem hidratar
· Desligar o fogo, mantendo pá ligada
· Juntar farinha de rosca, açúcar, pimenta-do-reino, orégano e cebolinha
· Se necessário, acrescentar mais sal.



Receita

Recheio PALMITO COM REQUEIJÃO CREMOSO

Ingredientes

3,2Kg Palmito picado
1Kg Cebola picada
3L Água
100g Manteiga
100g Caldo de legumes
50g Salsão picado
50g Alho poró picado
50g Salsa picada ou Cebolinha
30g Sal
20g Pimenta-do-reino
2 Pimentas biquinho picadas
10g Orégano
500g Farinha de rosca
200g Flocos de batata
30g Açúcar
2Kg Catupiry (requeijão cremoso)
300g Queijo mussarela ralado
100g Queijo parmesão



Receita

Recheio PALMITO COM REQUEIJÃO CREMOSO

Modo de Preparo

· Em uma bandeja, misturar palmito, cebola, caldo de legumes, alho poró, salsão, sal e manteiga

· Levar a assadeira em forno combinado na função ar quente a 180°C por 30 minutos

· Retirar do forno e acrescentar flocos de batata (sem hidratar), açúcar, farinha de rosca, pimenta-do-reino, pimenta biquinho, orégano e cebolinha

· NOTA: Essa receita foi desenvolvida para as máquinas modeladoras MAXIFORM BRALYX, assim o recheio de palmito deve ser colocado no lado esquerdo da cuba e o catupiry, a mussarela e o parmesão misturados devem ser colocados no funil de recheio

· Para usar este recheio em modeladoras de 1 recheio, misture todo os recheios e coloque-os no compartimento de recheio.



Receita

Recheio PALMITO COM REQUEIJÃO CREMOSO

Observações

· Formatar os produtos na sua máquina modeladora MAXIFORM BRALYX e imediatamente empaná-los em água e farinha de rosca (artesanal ou industrial)

· Manter os produtos sob refrigeração por duas horas antes de fritar para acentuar a crocância.



Receita

Recheio PERU

Ingredientes

2 peças Peru congelado
300mL Vinho branco seco
50g Alho picado
400g Cebola picada
300mL Azeite
30g Sal

Para refogar

300g Azeitona sem caroço e picada
150g Cebola
200g Tomate picado sem semente
200g Salsa picada
100g Cebolinha picada
100g Farinha de trigo

Modo de Preparo

· Bater no liquidificador vinho, sal, cebola, alho e reservar
· Em uma assadeira colocar peru e a mistura de temperos e deixar em geladeira por uma noite
· Espalhar azeite sobre o peru e cobrir com alumínio
· Levar a assadeira em forno a 180°C por 1 hora



Receita

Recheio PERU

Modo de Preparo

· Retirar o papel alumínio e deixar dourar a superfície por mais 40 min
· Retirar do forno e deixar esfriar
· Reservar 300 ml do caldo que ficou na assadeira
· Desossar e desfiar
· Em uma panela fritar o restante da cebola até dourar
· Adicionar azeitonas, tomate, caldo reservado anteriormente e a farinha
· Cozinhar por 15 minutos e esfriar
· Adicionar esta mistura ao peru desfiado
· Deixar esfriar e modelar os produtos no formato desejado nas modeladoras MAXIFORM BRALYX.

OBSERVAÇÕES

· Formatar os produtos nas modeladoras MAXIFORM BRALYX e imediatamente empaná-los em água e farinha de rosca (artesanal ou industrial).
· Manter os produtos sob refrigeração por duas horas antes de fritar para acentuar a crocância.



Receita

Recheio RATATOUILLE

Ingredientes

5 Un. Berinjela grande
4 Un. Abobrinha brasileira
3 Un. Cebola grande
2 Un. Pimentão amarelo
3 Un. Pimentão vermelho
300g Uva passa
30g Pimenta calabresa
30g Orégano
100g Sal
200g Azeitona
250ml Óleo composto ou azeite
300g Flocos de batata
100g Caldo de legumes
200g Alho poró

Modo de Preparo

· Cortar a berinjela e a abobrinha em rodelas grossas
· Passar no picador em cubos e deixar de molho na água
· Cortar a cebola e o pimentão também em cubos
· Em uma panela grande, colocar água, sal e caldo de legumes e levar ao fogo
· Quando começar a ferver, acrescentar abobrinha e deixar por 2 minutos para amaciar



Receita

Recheio RATATOUILLE

Modo de Preparo

· Colocar a berinjela e deixar por mais 3 min
· Certificar-se de que os legumes estejam “al dente” e colocá-los em uma vasilha vazada para escorrer a água
· Aquecer o óleo e colocar azeitona, cebola e pimentões
· Espremer a berinjela para retirar o acúmulo de água
· Em seguida, acrescentar uvas passas, abobrinha, berinjela e alho poró e misturar até as uvas passas murcharem
·Desligar o fogo e colocar orégano, pimenta e flocos de batata.

Oservações

· Se ainda houver excesso de água na berinjela, acrescentar mais flocos de batata para dar consistência ao recheio.
· Ao tempero também pode ser acrescentadas sálvia (50g), salsa (50g) e cebolinha (50g).



Receita

Recheio 3 QUEIJOS

Ingredientes

4Kg Queijo Mozzarella
1Kg Requeijão Cremoso
100g Queijo Parmesão
10g Orégano

Modo de Preparo

· Ralar todos os queijos
· Misturar o requeijão e o orégano
· Usar em sua modeladora MAXIFORM BRALYX com a massa de salgado de sua preferência.

OBSERVAÇÕES

· O orégano é opcional; pode ser misturado à massa ao invés do recheio.
· Acrescentar 150g de amido modificado Snow Flakes 6704.

RENDIMENTO

· 1000 unidades pequenas (15g de massa e 5g de recheio)



ÍNDICE

Coxinhas

46 Coxinha Abóbora

48 Coxinha Arroz

50 Coxinha Batata Doce

51 Coxinha Chicken Tikka

56 Coxinha Creme

58 Coxinha Cuscuz

59 Coxinha Estrogonofe

63 Coxinha de logurte com Mix de legumes

66 Coxinha Jaca

69 Coxinha de Pão de queijo

70 Coxinha Tapioca

71 Coxinha Tropical



Receita

COXINHA DE ABÓBORA

Ingredientes

1,8Kg Abóbora Cabotiá
200g Cebola picada
1,2Kg Farinha de trigo
70g Sal
200g Margarina
50g Caldo de Legumes em pó
2L Leite
2L Água*

Modo de Preparo

· Descascar abóbora
· Bater no liquidificador abóbora, leite e cebola
· Colocar a pasta de abóbora no tacho de inox da masseira cozedora HOTMIXER BRALYX e utilizar o batedor com raspador
· Ligar o batedor na velocidade média e acender a chama (alta)
· Adicionar a água, caldo de legumes em pó e manteiga esperar levantar fervura
· Quando levantar fervura adicionar farinha de uma vez e aumentar a velocidade do batedor para o máximo
· Cozinhar a massa de 12 a 15 minutos ou até desgrudar da panela.



Receita

COXINHA DE ABÓBORA

Observações

* A água pode ser substituída por caldo de cozimento (do frango), para conferir mais sabor à massa

· Deixar esfriar e formatar os produtos com formato e recheio de sua preferência nas modeladoras MAXIFORM BRALYX.



Receita

COXINHA DE ARROZ

Ingredientes

5Kg Arroz cru
350g Margarina 80% lipídeos
400g Cebola
50g Salsinha
50g Cebolinha
250g Polvilho doce
300g Flocos de batata desidratados
150g Sal
10L Água
5g Açafrão em pó

Modo de Preparo

· Colocar o arroz, sal, cebola e açafrão para cozinhar por cerca de 20 minutos
· Quando o arroz estiver cozido e seco desligar fogo
· Passar o arroz ainda quente no moedor de carne para quebrar os grãos
· Misturar na amassadeira o arroz, margarina, flocos de batata e polvilho
· Bater a mistura em velocidade alta por 5 minutos
· Sovar a massa, fazer rolinhos e deixar esfriar, depois formar o produto na máquina.



Receita

COXINHA DE ARROZ

Observações

· A quantidade de água necessária para o cozimento do arroz varia de acordo com o tamanho da panela e a qualidade do ingrediente. Pode-se acrescentar colorau, açafrão e alho poró na água de cozimento do arroz e sálvia, salsa e cebolinha na amassadeira.



Receita

COXINHA DE BATATA DOCE

Ingredientes

3,5kg - Batata doce
300g - Salsão picado
30g - Sal
150g - Alho poró picado
200g - Margarina 80% de Lipídeos
20g - Caldo de galinha
1g - Tempero baiano
1 pitada - Noz moscada
750g - Povilho doce
50g - Amido modificado Snow Flake

Modo de Preparo

· Lave e corte a batata doce em fatias de 3 cm de espessura
· Coloque as batatas em uma assadeira, acrescente 200mL de agua e cubra com papel alumínio
· Asse no forno a 185°C por 35 a 45 min Para saber se está no ponto, fure os pedaços maiores com uma faca e veja se desliza com facilidade
· Escorra a água e espere a batata esfriar para descascá-la
· Coloque a batata com todos os outros ingredientes em uma amassadeira e deixe bater em velocidade média por até 5 minutos ou até que formar uma massa lisa e homogênea.



Receita

COXINHA CHICKEN TIKKA

Massa

Ingredientes

5,5L Água
180g Manteiga
100g Sal
70g Caldo de galinha
150g Leite em pó
3Kg Farinha de trigo

Modo de Preparo

• Colocar água, manteiga, sal, leite em pó e caldo de galinha na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
• Ligar a pá e misturar
• Ferver a mistura
• Adicionar farinha com o batedor ligado
• Misturar bem e diminuir o fogo
• Deixar cozinhar por 12 a 15 minutos
• Desligar o fogo
• Deixar a pá ligada por 2 minutos, batendo a massa
• Jogar um fio de óleo na beirada do tacho da masseira cozedora HOTMIXER BRALYX



Receita

COXINHA CHICKEN TIKKA

Modo de Preparo

• Espalhar a massa sobre a mesa com uma pá e deixar
esfriar, depois cortá-la e virá-la para esfriar a parte de baixo
• Com a massa em temperatura ambiente, fazer
rolinhos.

Observações

• Formatar nas modeladoras MAXIFORM BRALYX com bico especial (opcional) caso queira reproduzir as marcas laterais como a foto (similar ao churros)
• Após modelados empanar imediatamente em água e farinha de rosca
• Manter os produtos sob refrigeração por 2 horas antes de fritar para acentuar a crocância.



Receita

COXINHA CHICKEN TIKKA

Recheio

Ingredientes

1L Água
5,5Kg Peito de frango sem pele e sem osso
1,5Kg Cebola picada para cozimento
500g Cebola picada para refoga
30g Alho amassado para refoga
200g Castanha de caju
200mL Azeite
50g Sal
10g Pimenta vermelha ou Páprica em pó
50g Farinha de trigo
600g Molho de tomate
50g Creme de leite

Modo de Preparo

• Picar o frango parcialmente congelado em pedaços médios e uniformes (não deixe descongelar totalmente)
ATENÇÃO: cortar a parte mais grossa do peito em três partes ao contrário da fibra; usar frango sem pele nem osso



Receita

COXINHA CHICKEN TIKKA

Modo de Preparo

• Colocar água, cebola picada do cozimento e frango na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
• Ligar o fogo, mas não a pá
• Cozinhar de 35 a 40 minutos. Quando o frango estiver cozido, desligar o fogo e ligar o batedor para desfiar
• Retirar e reservar o caldo do cozimento
• Desfiar o frango
• Em um processador, processar a castanha de caju, o caldo do cozimento com a cebola do cozimento e reservar
• Desfiar o frango
• Em um tacho da masseira cozedora HOTMIXER BRALYX, aquecer o azeite.
• Adicionar a cebola da refoga, o alho da refoga e a castanha de caju
• Dissolva a farinha de trigo nesta mistura e reservar
• Fritar a refoga até que a cebola esteja transparente



Receita

COXINHA CHICKEN TIKKA

Modo de Preparo

• Acrescentar o molho de tomate e deixar cozinhar até que o azeite boiar na superfície
• Adicionar o frango desfiado, a misturar o caldo com castanha de caju, caldo e farinha
• Adicionar pimenta vermelha/páprica e cozinhar por 10 minutos
• Apagar o fogo, adicionar o creme de leite e misturar
• Deixar esfriar para utiliza modelar os produtos nas formadoras MAXIFORM BRALYX.



Receita

COXINHA CREME

Ingredientes

4Kg Peito de frango sem pele e sem osso
2,8 Kg Requeijão cremoso (firme)
1L Água
1,5 Kg Cebola
150g Caldo de galinha
50g Sal
15g Pimenta-do-reino
100g Cheiro verde picado

Modo de Preparo

· Cortar o frango parcialmente congelado em pedaços médios
· Colocar água, cebola picada, frango e caldo de galinha na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
· Ligar o fogo, mas não a pá
· Cozinhar 25 minutos. Quando o frango estiver cozido, desligar o fogo, retirar o caldo e ligar o batedor para desfiar
· Resfriar o recheio em recipiente limpo (de preferência no freezer, câmara ou ultra congelador)
· Adicionar o requeijão cremoso e cheiro verde



Receita

COXINHA CREME

Modo de Preparo

· Deixar o recheio descansar na geladeira por duas horas antes de modelar
· Modelar nas modeladoras MAXIFORM BRALYX e empanar com ovos e farinha PANKO.

Observações

· O ideal é modelar coxinhas a partir de 35g, já que a massa é mais grudenta e pode grudar nos moldes se forem abaixo desse peso.



Receita

COXINHA CUSCUZ

Ingredientes

4,5L Leite
500g Farinha de trigo
1Kg Fubá flocão
70g Manteiga
45g Sal
10g Açafrão
12g Páprica

Modo de Preparo

· Aquecer leite, margarina, açafrão, páprica e sal na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
· Misturar por 1 minuto com o batedor
· Ligar a chama e aquecer até fervura
· Quando ferver, adicionar farinha e flocão
· Cozinhar a massa por 8 a 10 min
· Abrir a massa sobre a bancada e deixar esfriar.

OBSERVAÇÕES

· Empanar ou não os produtos, é opcional (esta receita empanamos com farinha PANKO)
· O recheio pode de carne seca ou de sua preferência
· Fritar os produtos ainda congelados.



Receita

COXINHA ESTROGONOFE

Massa

Ingredientes

5L Água
120g Sal
100g Caldo de galinha
450g Margarina 80% Lipídeos
3Kg Farinha de trigo
120g Leite em pó integral
500g Flocos de batata
1,5L Água para flocos de batata
65g Amido modificado

Modo de Preparo

· Hidratar flocos de batata e reservar
· Colocar água, margarina, sal, leite e caldo na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
· Ligar a pá e misturar
· Acender o fogo e ferver a mistura
· Adicionar farinha e deixar cozinhar por 12 minutos
· Desligar o fogo
· Adicionar flocos hidratados e amido e bater por mais 3 min
· Espalhar a massa sobre a mesa com uma pá e deixar esfriar, depois cortá-la e virá-la para esfriar a parte de baixo



Receita

COXINHA ESTROGONOFE

· Com a massa em temperatura ambiente, fazer rolinhos.

Observações

· Formatar os produtos em sua modeladora MAXIFORM BRALYX e imediatamente empanar em água e farinha de rosca (artesanal ou industrial).

· Formatar produtos a partir de 40g.

· Manter os produtos em refrigeração por 2 horas antes de fritar para acentuar a crocância.



Receita

COXINHA ESTROGONOFE

Recheio

Ingredientes

3Kg Carne (filé mignon, alcatra ou contra-filé)
5g Amaciante de carne
700g Cebola picada
400g Margarina 80% Lipídeos
3g Pimenta do reino
35g Sal
2Kg Champignon picado
50g Ketchup
5g Mostarda
200g Creme de leite
30mL Conhaque
100g Amido modificado
500g Requeijão cremoso

Modo de Preparo

· Cortar a carne em pedaços pequenos de 1 a 2 cm
· Adicionar amaciante de carne e reservar por 15 minutos
· Em uma frigideira grande, derreter 1/3 da margarina
· Colocar a carne e fritar aos poucos em fogo alto até dourar
· Reservar a carne



Receita

COXINHA ESTROGONOFE

· Colocar na frigideira o restante da margarina e refogar a cebola
· Adicionar carne
· Colocar sal e pimenta-do-reino
· Despejar conhaque, aquecer e inclinar levemente a frigideira para que o conhaque incendeie
· Deixar flambar até acabar a chama e adicionar champignons
· Acrescentar catchup, mostarda e misturar bem
· Abaixar o fogo, incorporar delicadamente creme de leite
· Aquecer por mais 5 min
· Apagar o fogo, misturar requeijão pastoso e amido modificado.



Receita

COXINHA IOGURTE COM MIX DE LEGUMES

Massa

Ingredientes

1,6Kg Farinha de trigo
35g Azeite de oliva
25g Alho picado
200g Cebola picada
90g Manteiga
2L Leite integral
170g Iogurte natural
70g Caldo de galinha
40g Caldo de legumes
100g Salsinha picada in natura
60g Sal

Modo de Preparo

· Em uma panela aquecer azeite adicionar alho, cebola
· Fritar até ficarem dourados e reservar
· No tacho da masseira cozedora HOTMIXER BRALYX adicionar leite, iogurte, manteiga, caldo de galinha, caldo de legume e sal
· Ligar pá e misture
· Aquecer a mistura até ferver
· Adicionar farinha e tempero de legumes



Receita

COXINHA IOGURTE COM MIX DE LEGUMES

Massa

Modo de Preparo

· Cozinhar de 8 a 10 minutos
· Desligar o fogo
· Adicionar salsinha
· Espalhar a massa com uma pá sobre a mesa, abrir pequenos furos para sair o vapor e deixar esfriar
· Fazer rolinhos para facilitar o abastecimento de sua modeladora MAXIFORM BRALYX.



Receita

COXINHA IOGURTE COM MIX DE LEGUMES

Recheio

Ingredientes

15g Azeite de oliva
10g Alho picado
450g Cebola picada
800g Brócolis cozido e picado (ponto “al dente”)
800g Couve flor cozida e picada (ponto “al dente”)
300g Pimentão vermelho picado
800g Milho lavado e escorrido
15g Tomilho fresco
15g Salsinha picada in natura
700g Requeijão
20g Sal

Modo de Preparo

· Aquecer azeite, refogar cebola e alho até dourar
· Adicionar brócolis, couve flor, pimentão, milho e misturar por 3 minutos
· Apagar o fogo e adicionar os demais ingredientes



Receita

COXINHA DE JACA

Massa

Ingredientes

2,5Kg Arroz
6L Água
60g Sal
20g Tempero de legumes
20g Açafrão
200ml Óleo
300g Cebola
10g Alho

Modo de Preparo

· Fritar alho e cebola no óleo
· Adicionar arroz, água (3 Litros), caldo e sal, mexendo sempre
· Manter água fervente e acrescentar à mistura aos poucos
· Cozinhar o arroz al dente, sem perder o ponto branco no centro do grão
· Desligar o fogo.

Observações

· Não lavar o arroz
· Não usar arroz parabolizado.



Receita

COXINHA DE JACA

Recheio

Ingredientes

45Kg Jaca crua verde (3 unid)
100mL Azeite
100g Sal
50g Açafrão
500g Cebola picada
50g Alho
100g Caldo de galinha
300g Tomate sem semente picado
300g Pimentão verde picado
200g Pimenta de cheiro picada
200g Cebolinha picada

Modo de Preparo

· Lavar jaca
· Embrulhar jaca inteira com casca em folha de alumínio
· Assar em forno (pré-aquecido) de 180°C por 45 minutos
· Retirar a jaca e deixar esfriar
· Retirar casca e caroços
· Se ficar em algum pedaço vai desfiar por si
· Refogar cebola, alho
· Adicionar pimentão e tomate picados



Receita

COXINHA DE JACA

Modo de Preparo

· Fritar uns 5 min e adicionar a jaca
· Fritar toda a mistura por mais 5 minutos
· Esfriar em temperatura ambiente e modelar os salgados nas modeladoras MAXIFORM BRALYX.

Observações

· Para coxinhas pequenas, passe o recheio em um processador para diminuir o comprimento da fibra da jaca para até 1 cm
· Cada unidade de jaca pode render de forma variada a quantidade de polpa. A receita acima foi balanceada para partir de 5kg de polpa de jaca desfiada.



Receita

COXINHA DE PÃO DE QUEIJO

GLUTEN FREE

Ingredientes

1,25Kg Polvilho doce
1,25Kg Polvilho azedo
2,5Kg Requeijão cremoso
240g Queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

• Em uma amassadeira misturar todos os ingredientes e misturar lentamente
• Modelar os salgados em uma das modeladoras de salgados e doces MAXIFORM BRALYX e congelar
• Não é necessário empanar
• Assar em fogo de 185°C por 15 minutos
ou fritar a 180°C por 2 minutos.



bralyx

Receita

COXINHA DE TAPIOCA

Ingredientes

3Kg Tapioca granulada
6 Ovos inteiros
3L Leite
1,2kg Queijo Parmesão ralado

Modo de Preparo

· Aquecer leite até ferver
· Em uma amassadeira colocar tapioca e sal
· Adicionar o leite fervente à tapioca e misturar por 3 min. em velocidade média
· Deixe esfriar até temperatura ambiente, adicionar ovos e queijo
· Misturar em velocidade média por 5 min. ou até que a massa fique homogênea
· Modelar nas modeladoras MAXIFORM BRALYX e rechear com recheio de frango ou qualquer outro de sua preferência.

Observações

· O produto pode ser ou não empanado, se desejar empanar pode usar clara de ovos e farinha de linhaça.
· O queijo parmesão pode ser substituído por 800g de ricota e 400g de gorgonzola.



Receita

COXINHA TROPICAL

Massa

Ingredientes

7 Kg Farinha de trigo
11L Água
750g Margarina 80% Lipídeos
400g Leite em pó
180g Caldo de galinha
150g Sal
1,5Kg Flocos de batata
4,5L Água para flocos

Modo de Preparo

· Colocar água,margarina, leite em pó, sal e caldo na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
· Ligar a pá, misturar e deixar ferver a mistura
· Adicionar farinha e deixar cozinhar por 12 minutos e desligar o fogo
· Adicionar flocos de batata hidratados e cozinhar por mais 3 minutos
· Desligar o fogo e deixar a pá ligada de 3 a 5 minutos, batendo a massa
· Espalhar a massa sobre a mesa com uma pá e deixar esfriar, depois cortá-la e virá-la para esfriar a parte de baixo
· Com a massa em temperatura ambiente, fazer rolinhos para modelar os produtos na modeladoras MAXIFORM BRALYX



Receita

COXINHA TROPICAL

Observações

· Formatar os produtos e imediatamente empaná-los em água e farinha de rosca (artesanal ou industrial)

· Manter os produtos sob refrigeração por 2 horas antes de fritar para acentuar a crocância

· Produtos fritos e congelados: acrescentar 210g de amido modificado regenerar em forno elétrico ou combinado.



Receita

COXINHA TROPICAL

Recheio

Ingredientes

3Kg Lombo de porco
500g Cebola picada
50g Alho
3g Alecrim
30g Sal
2g Pimenta-do-reino
10mL Vinagre
4 unidades de Abacaxi in natura
60g Manteiga
100g Uva passa branca
100g Uva passa escura
150g Cebolinha
150g Salsinha
100mL Molho de pimenta tabasco (opcional)

Modo de Preparo

· Utilizar lombo fresco
· Em um liquidificador triturar cebola, alho, sal, pimenta do reino e vinagre para "marinar o lombo"
· Furar o lombo, colocar em uma assadeira, acrescente alecrim, e deixar marinar na geladeira por 24 horas
· Em paralelo descascar e fatiar o abacaxi em rodelas
· Passar manteiga sobre as rodelas de abacaxi e cobrir com papel alumínio



Receita

COXINHA TROPICAL

Recheio

Modo de Preparo

· Assar em forno pré-aquecido a 180°C por até 35 min
· Deixar esfriar, picar em cubos, descartar a parte mais firme do abacaxi (“o miolo”) e reservar
· Depois de marinar o lombo, levar a assadeira para o forno pré-aquecido em 180°C e assar por 1:40 minutos ou até dorar
· A cada 30 minutos usar o caldo do fundo da forma para regar o lombo
· Retirar o lombo da assadeira e reservar o molho excedente
· Com o lombo ainda morno, colocá-lo na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX, ligar a pá e desfiar
· Adicionar metade da quantidade de abacaxi ao lombo já desfiado
· No molho reservado acrescentar água até chegar a 1l de molho e 200g de farinha
· Adicionar a outra metade da quantidade de abacaxi ao molho
· Cozinhar este molho em fogo baixo por até 10 min ou até engrossar.



ÍNDICE

Bolinhos/ Bolinhas

76 Bolinho de Bacalhau

79 Bolinho de Batata Bacon e Queijo

81 Bolinho de Batata e Bacalhau

83 Bolinho Caipira

84 Bolinho de Cenoura com carne

87 Bolinho de Feijoada

92 Bolinho de Mandioca

93 Bolinha de Tapioca (Delícia de Tapioca)



Receita

BOLINHO DE BACALHAU

Ingredientes

10kg Bacalhau desfiado demolhado
300g Margarina 80 % de Lipídeos
1,5L Azeite
2 kg Cebola picada
40g Orégano
300g Pimenta-do-reino
4,5L Água
700g Flocos de batata
60g Salsa
500g Azeitona picada
40g Cheiro verde ou coentro
200g Fondor
150g Ajinomoto
80g Colorau

CROQUETE

Modo de preparo

· Preparar uma massa de salgados (ver no receituário) com flocos e rechear com a mistura descrita logo abaixo.



Receita

BOLINHO DE BACALHAU

RECHEIO

Modo de preparo

· Misturar o bacalhau com margarina, azeite, cebola e água na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX

· Quando a mistura levantar fervura, cozinhar por 5 minutos

· Acrescentar os flocos de batata sem hidratar e desligar o fogo, mantendo a pá ligada

· Acrescentar pimenta, orégano, azeitona, Fondor, Ajinomoto, colorau e salsa ou coentro (ou a mesma quantidade de cebolinha).

BOLINHO DE BACALHAU

· Misturar 10 kg do recheio acima com 10 kg de massa de salgados com flocos

· Opcional: misturar 10 kg de recheio com 5 kg de massa com flocos. Se a massa ficar pegando na mão, corrigir acrescentando flocos de batata sem hidratar.



Receita

BOLINHO DE BACALHAU

Observações

· Formatar os produtos nas modeladoras MAXIFORM BRALYX e imediatamente empaná-los em água e farinha de rosca (artesanal ou industrial)

· Manter os produtos sob refrigeração por 2 horas antes de fritar para acentuar a crocância

· Produtos fritos e congelados: acrescentar 210g de amido modificado e regenerar em forno elétrico ou combinado.



Receita

BOLINHO DE BATATA BACON E QUEIJO

Ingredientes

5kg Batata inglesa descascada

150g Bacon frito

50g Parmesão ralado

50g Cebolinha picada

10g Pimenta-do-reino

20g Sal

20mL Leite

600g Farinha de trigo

Modo de Preparo

• Aquecer água e sal em uma panela

• Quando levantar fervura colocar as batatas e cozinhar por até 25 minutos

• Retirar batatas, retirar o excesso de umidade e esfriar a massa

• Amassar batatas até formar uma massa

· Adicionar bacon, parmesão, cebolinha, sal, pimenta e leite

· Misturar em velocidade baixa até incorporar

· Modelar os salgados nas modeladoras MAXIFORM BRALYX e rechear com recheio de queijo Mozzoarella



Receita

BOLINHO DE BATATA BACON E QUEIJO

Modo de Preparo

· Empanar passando em farinha de trigo, depois ovos batidos e farinha de rosca

· Congelar

· Fritar o produto ainda congelado em fritadeira a 180°C por até 3 minutos.



Receita

BOLINHO DE BATATA E BACALHAU

GLUTEN FREE

Ingredientes

2,5kg Bacalhau dessalgado

4Kg Batata asterix

150g Bacon frito

300mL Azeite

4 Ovos

40g Tempero para peixe

1,2Kg Cebola picada

100g Cebolinha picada

400g Fécula de batata

5g Orégano (opcional)

Modo de Preparo

· Colocar o bacalhau de molho para dessalgar

· Descansar de um dia para o outro

· Cortar as batatas em pedaços menores

· Colocar em assadeira e cobrir com folha de alumínio

· Assar em forno a 180°C por até 40 min.

· Retirar as batatas e deixar esfriar

· Retirar as cascas.

· Amassar batatas até sumirem os pedaços e reservar



bralyx

Receita

BOLINHO DE BATATA E BACALHAU

GLUTEN FREE

Modo de Preparo

• Aquecer o azeite e refogar a cebola até dourar

· Adicionar o bacalhau e cozinhar por cerca de 30 minutos

· Retirar o caldo gerado no cozimento e desfiar o bacalhau.

· Misturar
bacalhau, batata amassada, fécula de batata e gemas.

· Bater clara em neve acrescentar esta massa, adicionar junto com cebolinha.

· Modelar o produto com o molde bolinha (fazer formato croquete) ou kibe em sua modeladora MAXIFORM BRALYX

· Congelar

· Fritar o produto ainda congelado em fritadeira a 180°C por até 3 minutos



bralyx

Receita

BOLINHO CAIPIRA

Ingredientes

3kg Farinha de milho

60g Farinha de mandioca

120g Caldo de carne

100mL Óleo

5L Água

300g Polvilho

Modo de Preparo

· Colocar na amassadeira as farinhas de milho e de mandioca e misturar por 3 minuto

· Adicionar óleo e misturar

· Dissolver o caldo de carne na água e ferver

· Acrescentar o caldo dissolvido às farinhas e bater por 5 minutos

· Adicionar polvilho aos poucos, sempre mexendo, até formar uma massa homogênea.

· Deixar esfriar e formatar os produtos em sua modeladora MAXIFORM BRALYX com o recheio que desejar.



Receita

BOLINHO CENOURA COM CARNE

Massa

Ingredientes

2kg Cenoura picada e cozida

550mL Leite

100g Cheiro verde picado

70mL Extrato de tomate

350g Cebola picada

110mL Azeite

15g Sal

5g Pimenta-do-reino

1,8Kg Farinha de trigo

Modo de Preparo

· Triturar a cenoura crua e 2/3 da cebola em liquidificador

· Adicionar à mistura, leite, cheiro verde, sal, pimenta, extrato de tomate e reservar

· Em paralelo refogar na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX o azeite com restante da cebola até dourar.



Receita

BOLINHO CENOURA COM CARNE

Modo de Preparo

· Adicionar a mistura na refoga e aquecer até abrir fervura

· Quando ferver, adicionar farinha, abaixar o fogo, ligar o batedor e cozinhar por 15 min

· Abrir a massa na bancada e deixar esfriar

· Quando a massa estiver em temperatura ambiente modelar os produtos nas modeladoras MAXIFORM BRALYX.



Receita

BOLINHO CENOURA COM CARNE

Recheio

Ingredientes

1,6Kg Carne moída

80mL Óleo

500g Cebola picada

15g Alho in natura

55g Maisena

100g Cheiro verde

150mL Água para dissolver a maisena

Modo de Preparo

· Na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX, fritar a carne no óleo até dourar

· Dissolver a Maisena na água e juntar à carne

· Bater no liquidificador a cebola, o alho, o cheiro verde e a Maisena dissolvida.

· Adicionar esta mistura à carne

· Ligar o batedor e cozinhar por 10 min ou até engrossar.

· Resfriar o recheio antes de passar nas modeladoras MAXIFORM BRALYX.



Receita

BOLINHO DE FEIJOADA

ETAPA 1

Ingredientes

2kg Feijão preto
2 unidades Pé de porco inteiro
500g Costelinha
500g Orelha de porco
500g Carne seca (jerked beef)
300g Paio (duas unidades)
1 unidade Linguiça portuguesa
300g Bacon
23L Água
1kg Cebola
20g Alho
5g Pimenta calabresa
30g Pimenta-do-reino
300g Flocos de batata

Modo de Preparo

· Dessalgar o pé e a orelha de porco um dia antes de preparar a receita
· Na masseira cozedora, misturar o feijão cru, as carnes e a água e ligar o fogo para cozinhar (nunca usar panela de pressão)
· Deixar cozinhando por 3 horas - o feijão deverá estar parcialmente cru–, retirar as carnes, tirar a pele da linguiça e continuar o cozimento apenas do feijão



Receita

BOLINHO DE FEIJOADA

Modo de Preparo

· Quando o feijão estiver al dente (quase cozido, antes de o grão abrir na lateral), passar para a etapa de saborização (etapa 2) e adicionar alho.

ETAPA 2 - SABORIZAÇÃO

Ingredientes

200g Bacon
500g Cebola
80mL Óleo
5g Pimenta-do-reino (1 colher de sopa)
600g Farinha de mandioca crua e fina
1 colher de chá Sálvia seca
1 colher de chá Alecrim
100 mL Pinga (um copo americano)
3 unidades Laranja
3 unidades Folhas de louro

Modo de Preparo

· Retirar a pele do bacon e picá-lo em cubos de aproximadamente 5mm
· Jogar o óleo e fritar o bacon com 1/3 da cebola. Quando estiver dourado, acrescentar o restante da cebola e dourar de leve e mexer bem
· Quando o feijão levantar fervura, apagar o fogo, tampar a panela e deixar esfriar.



Receita

BOLINHO DE FEIJOADA

ETAPA 3

Modo de Preparo

· No dia seguinte, retirar toda a gordura da superfície da panela com uma colher
· Colocar novamente para ferver, adicionar 1 litro de água e espremer duas laranjas sem semente
· Juntar ao feijão metade de uma laranja com casca e deixar ferver
· Continuar retirando a gordura da superfície com a colher
· Realizar novamente o preparo de saborização, mas não desligar o fogo no final
· Colocar a pinga enquanto a mistura estiver fervendo e retirar a gordura em forma de espuma de toda a superfície
· Adicionar sálvia e alecrim.



Receita

BOLINHO DE FEIJOADA

ETAPA 4

Modo de Preparo

· Quando o feijão estiver cozido, desligar o fogo

· Adicionar farinha de mandioca, sempre mexendo com o batedor para doce da masseira cozedora HOTMIXER BRALYX

· Retirar a massa do fogo e deixar esfriar

· Acrescentar flocos de batata e formar o produto na modeladora MAXIFORM BRALYX.



Receita

BOLINHO DE FEIJOADA

RECHEIO

Ingredientes

500g Bacon
300g Paio (duas unidades)
1 unidade Linguiça calabresa
5 folhas Couve
5mL Óleo
250g Cebola
10g Alho
5g Pimenta calabresa
150g Flocos de batata

Modo de Preparo

· Picar o paio, a linguiça calabresa e o bacon sem pele em pequenos cubos e fritar até dourar
· Fritar o alho e misturá-lo às carnes
· Acrescentar couve e cebola picadas em cubos, fritando até dourar, depois adicionar pimenta calabresa
· Resfriar o recheio em recipiente limpo (de preferência no freezer, câmara ou ultracongelador)
· Adicionar flocos de batata e deixe esfriar.



Receita

BOLINHO DE MANDIOCA

Ingredientes

20kg Mandioca Cozida

1,5Kg Flocos de Batata

350g Sal

20g Pimenta-do-reino

800g Margarina 80% Lipídeos

200g Cheiro verde ou Cebolinha

Modo de Preparo

· Descascar a mandioca e cortá-la em pedaços uniformes

· Cozinhá-las parcialmente, deixando partes mais duras

· Retirar as linhas do centro e passar a mandioca ainda morna em um moedor

· Quando estiver fria, bater a mandioca na amassadeira até desfazer os pedaços

· Acrescentar flocos de batata e o restante dos ingredientes pouco a pouco

· Deixar esfriar e formatar os produtos com formato e recheio de sua preferência nas modeladoras MAXIFORM BRALYX.

Observações

· Como a mandioca é um produto in natura (ou seja, não é processado), a quantidade de flocos de batata que a massa consome pode variar.



Receita

DELÍCIA DE TAPIOCA

Ingredientes

2,5Kg Tapioca granulada
2,5Kg Queijo coalho granulado
4L Leite
40g Sal
15g Pimenta branca ralada

Modo de Preparo

· Misturar tapioca e queijo e reservar
· No tacho de aço inox da masseira cozedora HOTMIXER BRALYX, aquecer o leite até ferver
· Desligar o fogo, acrescentar sal e pimenta e mexer com raspador de doce por 1 min
· Acrescentar a tapioca com queijo previamente reservado e misturar por 5 min ou até formar uma massa espessa
· Despejar em uma assadeira untada e deixar esfriar antes de modelar.



ÍNDICE

Croquete

95 Carne

97 Milho

99 Soja

Empada

101 Empada 1

103 Empada 2

Kibe

105 Kibe

107 Kibe de Arroz

Pão de Queijo

108 Pão de queijo 1

110 Pão de queijo 2

111 Pão de queijo 3

112 Pão de queijo sem lactose (massa tipo pão de queijo)



Receita

CROQUETE DE CARNE

Ingredientes

1,8Kg Farinha de rosca fina
300g Farinha de trigo
9Kg Carne moída magra
200g Margarina 80% Lipídeos
2Kg Cebola
180g Sal
20g Alho
100g Salsa e cebolinha
500mL Água

Modo de Preparo

· Cozinhar a carne moída na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
· Quando a carne começar a soltar água e mudar de cor, acrescentar sal, margarina e os outros temperos
· Se a água do cozimento secar e a carne começar a grudar na panela, acrescentar mais água
· Adicionar farinha de trigo e mexer por 5 a 8 min
· Acrescentar farinha de rosca e deixar bater por mais 5 min em fogo baixo.



Receita

CROQUETE DE CARNE

Observações

· Formatar os produtos como o molde bolinha em sua modeladora de salgados MAXIFORM BRALYX e imediatamente empaná-los em água e farinha de rosca (artesanal ou industrial)

· Manter os produtos sob refrigeração por 2 horas antes de fritar para acentuar a crocância.



Receita

CROQUETE DE MILHO

Massa

Ingredientes

6,1Kg Farinha de trigo ou Fubá
300g Milho batido com um pouco de água
750g Margarina 80% Lipídeos
150g Caldo de legumes
150g Sal
9L Água

Modo de Preparo

· Colocar na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX a água, margarina, sal, caldo e milho
• Ligar a pá e misture tudo
• Ferver e adicionar a farinha
• Deixar cozinhar por 15 minutos e desligar o fogo
• Deixar a pá ligada por 3 minutos, batendo a massa
• Colocar a massa na mesa e deixar esfriar, modelando com uma pá.
• Faça rolinhos para facilitar o abastecimento de sua modeladora MAXIFORM BRALYX.



Receita

CROQUETE DE MILHO

Recheio

Ingredientes

1Kg Milho Verde
250mL Água para milho
200g Farinha de trigo
200g Queijo mozarella moída
1Kg Requeijão cremoso
500g Cebola
20g Pimenta-do-reino
100g Cebolinha

Modo de Preparo

· Bater metade do milho com água e farinha de trigo
• Colocar todo o milho e a cebola em uma panela
• Deixar engrossar e cozinhar bem, depois colocar para esfriar
• Acrescentar a mozzarella e o requeijão.



Receita

CROQUETE DE SOJA

Ingredientes

100g Proteína texturizada de soja (PTS) SoyVida
200g Carne moída
100g Amido de milho
50g FIbra de Soja SoyVida
2 Ovos
200g Farinha de rosca
3 colheres de sopa de Tempero verde
1 Cebola
1 Pimentão verde
Óleo para refogar

Modo de Preparo

·Hidratar a proteína de soja por 15 minutos e escorrer bem a água, espremendo a soja na mão para tirar o excesso
· Refogar carne, pimentão e cebola com um pouco de óleo de soja em uma panela
· Acrescentar proteína, farinha de soja, fibra de soja, ovos e tempero verde
· Misturar bem para dar o ponto certo da massa (quando os ingredientes estão bem unidos).



Receita

CROQUETE DE SOJA

Modo de Preparo

· Se necessário, adicionar um pouco de água quente para atingir a consistência ideal
· Empanar o produto com farinha de rosca e fritar em óleo quente.

Observações

· Para eliminar o glúten da receita, substituir a farinha de rosca por farinha de milho
· Se desejar preparar a receita sem carne, acrescentar 200g de PTS para obter um rendimento equivalente.



Receita
EMPADA

Ingredientes

3Kg Farinha de trigo
1,8Kg Margarina 80% de lipídeos
4 Gemas
40g Sal
200mL Guaraná gelado*

Modo de Preparo

· Colocar na amassadeira farinha, sal e margarina e misturar até a massa virar uma farofa
· Acrescentar as gemas
· Adicionar guaraná gelado aos poucos e misturar por no máximo 5 minutos, até obter uma massa lisa e macia
· Colocar a massa sob refrigeração por pelo menos 4 horas (o ideal são 12 horas).



Receita

EMPADA

Observações

· A quantidade de guaraná depende da qualidade da farinha
· Ao ser retirada da refrigeração, a massa pode ser sovada ligeiramente na amassadeira
· Usar molde de coxinha de sua modeladora MAXIFORM BRALYX para fazer o formato mais alongado, semelhante a um lápis
· Fazer o acabamento amassando suavemente com a palma da mão
· O guaraná pode ser substituído por água com gás gelada
· Aqueça no forno a 160°C por 20 a 30 minutos.



Receita
EMPADA 2

Ingredientes

10Kg Farinha de trigo
2,5Kg Margarina 80% de Lipídeos
2 Kg Gordura vegetal ou Banha
150g Sal
2 a 2,5L Guaraná gelado*

Modo de Preparo

· Colocar na amassadeira farinha, sal e margarina e misturar até a massa virar uma farofa
· Acrescentar as gemas
· Adicionar guaraná gelado aos poucos
· O ponto da massa dever ser lisa e macia
· Colocar a massa sob refrigeração por pelo menos 4 horas (o ideal são 12 horas).



Receita

EMPADA 2

Observações

· A quantidade de guaraná depende da qualidade da farinha
· Ao ser retirada da refrigeração, a massa pode ser sovada ligeiramente na amassadeira
· Usar molde de coxinha na modeladora MAXIFORM BRALYX para fazer o formato mais alongado, semelhante a um lápis
· O guaraná pode ser substituído por água com gás gelada.
· Para um resultado melhor, a banha pode ser substituída por mais margarina
· Aqueça no forno a 160°C por 20 a 30 minutos.



Receita

KIBE

Ingredientes

5kg Trigo para kibe
6L Água
400g Caldo de carne
25g Pimenta-do-reino
150g Sal
2,5kg Cebola
1,5kg Carne moída
350g Hortelã in natura
500mL Óleo

Modo de Preparo

MISTURA E BATIMENTO EM AMASSADEIRA

· Misturar trigo e água em uma cuba plástica
· Abrir um buraco no meio da massa e deixar sob refrigeração por pelo menos 2 horas (o ideal são 12 horas)
· Bater cebola, óleo, hortelã e temperos secos no liquidificador
· Adicionar trigo, carne moída e temperos batidos na amassadeira
· Bater a mistura até ficar homogênea, retirá-la da amassadeira e dividir a massa em forma bastão
· Besuntar os bastões com óleo.



Receita

KIBE

Modo de Preparo

MISTURA E BATIMENTO EM MOEDOR DE CARNE E AMASSADEIRA

· Misturar trigo e água em uma cuba plástica

· Abrir um buraco no meio da massa e deixar sob refrigeração por pelo menos 2 horas (o ideal são 12 horas)

· Passar trigo, cebola, carne e hortelã pelo moedor de carne

· Colocar a massa moída na amassadeira e acrescentar óleo e temperos secos

· Bater a mistura até ficar homogênea, retirá-la da amassadeira e dividir a massa em forma bastão

· Besuntar os bastões com óleo.

Observações

· A relação entre trigo, água, cebola e carne não deve ser alterada, pois é ela que garante a textura da massa

· Se a massa ficar mole ou aguada, salpicar farinha de rosca (a consistência depende da qualidade do trigo)

· Manter os produtos sob refrigeração por 2 horas antes de fritar para acentuar a crocância.



Receita

KIBE DE ARROZ

Ingredientes

1,9kg Farinha de arroz
1,45l Água
500g Carne moída
50g Sal

Opcionais

500g Cebola
100g Caldo de carne
2g Canela em pó
4g Pimenta síria ou Mix de pimentas
30mL Óleo

Modo de Preparo

· Misturar trigo e água em uma cuba
· Misture carne, farinha de arroz, temperos e água em uma cuba plástica
· Passe a mistura pelo moedor de carne até ficar homogênea e divida a massa em forma bastão
· Besunte os bastões com óleo e formate-os nas modeladoras de salgados MAXIFORM BRALYX.



Receita

PÃO DE QUEIJO

Ingredientes

3kg Polvilho doce
1,8kg Queijo meia-cura
3 unidades Ovos
60g Sal
1,5L Leite
500mL Óleo
200 mL Água

Modo de Preparo

· Levar ao fogo leite, água, óleo e sal
· Juntar a mistura fervente ao polvilho
· Misturar até formar uma farofa e deixar esfriar
· Quando atingir temperatura ambiente, colocar na amassadeira
· Adicionar queijo, ovos e bater até formar uma massa lisa e homogênea
· Deixar batendo por mais 5 minutos
· Modele os pães de queijo com o formato bolinha em sua modeladora MAXIFORM BRALYX e congele-os imediatamente.



Receita

PÃO DE QUEIJO

Observações

· O queijo meia-cura pode ser substituído por mistura de 80% mozzarella e 20% parmesão. Neste caso, acrescentar seis ovos

· Para que o pão de queijo seja recheado, o recheio deve ser forneável, ou seja, assado em forno de lastro e por menos tempo que o comum

· Acondicione os pães de queijo em cubas ou bandejas vazadas de forma organizada e sem empilhar antes de congelar.



Receita

PÃO DE QUEIJO 2

Ingredientes

5kg Polvilho doce
4,5Kg Polvilho azedo
6kg Queijo meia-cura
1,5Kg Queijo parmesão
4Kg Ovos
150g Sal
1L Leite
1,5Kg Margarina
1,5L Água

Modo de Preparo

• Colocar os polvilhos, o sal, a margarina na batedeira, misturar em velocidade lenta
• Colocar leite, a água, bater em velocidade lenta até formar uma massa homogênea
• Adicionar os ovos aos poucos, até a massa ficar homogênea
• Colocar os queijos e misturar lentamente
• Dosar com o sistema corte a fio da DROP TOP BRALYX e assar a temperatura de 180C°.



Receita

PÃO DE QUEIJO 3

Ingredientes

2kg Polvilho doce
300g Polvilho azedo
3kg Queijo meia-cura
1,5Kg Ovos
150g Sal
1L Leite
1,5Kg Margarina

Modo de Preparo

• Colocar os polvilhos, o sal, a margarina na batedeira, misturar em velocidade lenta
• Colocar leite e ovos batendo em velocidade lenta até formar uma massa homogênea
• Acrescentar o queijo deixando uma massa homogênea para corte a fio
• Dosar com o sistema corte a fio da DROP TOP BRALYX e assar a temperatura de 180C°.



Receita

PÃO DE QUEIJO SEM LACTOSE

Massa tipo pão de queijo

Ingredientes

800g Polvilho doce
1,245Kg Polvilho azedo
620g Azeite
2Kg Mandioquinha cozida e espremida
200mL Água
100g Parmesão ralado
5 Ovos
12g Sal
200mL Leite sem lactose
2g Orégano
1g Alecrim

Modo de Preparo

· Cozinhe a mandioquinha descascada em uma panela por 15 min (podem ser acrescentados 3g de sal)
· Escorra a água e amasse amandioquinha
· Coloque em uma amassadeira a mandioquinha, os polvilhos, o azeite, o sal, o parmesão, o orégano, o alecrim, os ovos e a água
· Bata por 5 minutos ou até formar uma massa lisa e homogênea.



Receita

PÃO DE QUEIJO SEM LACTOSE

Massa tipo pão de queijo

Observações

· Modele os pães de queijo com o formato bolinha em sua modeladora MAXIFORM BRALYX e congele-os imediatamente

· Acondicione os pães de queijo em cubas ou bandejas vazadas de forma organizada e sem empilhar antes de congelar.



ÍNDICE

Outros

115 Arancino 1 (Bolinho de Arroz italiano)

117 Arancino 2 (Bolinho de Arroz italiano)

119 Cigarrete

120 Chipa Paraguaia

121 Croquetas Espanholas

122 Mac & Cheese bites (receita americana)

123 Mandioca Cremosa

124 Nhoque

125 Nuggets de frango

127 Pão de batata 1

128 Pão de batata 2

129 Pérola de Queijo

130 Polentinha Recheada

131 Tater Tots (receita americana)



Receita

ARANCINO 1

Bolinho de arroz italiano

Ingredientes

2Kg Arroz arbóreo
6L Água
1Kg Parmesão ralado
60g Sal
20g Tempero de carne
400g Margarina 80% Lipídeos
300g Cebola
10g Alho

Modo de Preparo

· Fritar o alho e a cebola
· Adicionar arroz, água, tempero de carne e sal, mexendo sempre
· Manter uma panela de água fervente, caso seja necessário acrescentar à mistura
· Cozinhar o arroz, mas não perder o ponto branco no centro do grão
· Desligar o fogo
· Adicionar a margarina e o queijo parmesão
· Formatar o produto com molde coxinha de sua modeladora de salgados MAXIFORM BRALYX
· Rechear com carne moída cozida ao molho bolonhesa.



Receita

ARANCINO 1

Bolinho de arroz italiano

Observações

· Nunca lavar o arroz
· O queijo parmesão pode ser substituído por queijo curado duro
· Não usar arroz parboilizado
· Se usar outro tipo de arroz, acrescentar 50g de maisena por quilo de arroz
· Usar tacho de inox e batedor tipo raspador de sua masseira cozedora HOTMIXER BRALYX para o preparo.



Receita

ARANCINO 2

Bolinho de arroz italiano

Ingredientes

6Kg Arroz arbóreo longo tipo 1
12L Água fervente
1Kg Parmesão ralado
180g Sal
400g Manteiga
300g Extrato de tomate

Modo de Preparo

· Colocar no tacho de sua masseira cozedora HOTMIXER BRALYX o extrato de tomate e 2 litros de água
· Ligar o batedor e manter em fogo alto por 10 min
· Acrescentar 8 litros de água, 3kg de arroz e deixe cozinhar por 8 a 10 min
· Adicionar mais 3kg de arroz e o restante da água para hidratar os grãos
· Deixar cozinhar por 8 min
· Acrescentar manteiga
· Ao final da cocção, o arroz não estará imerso em água, e sim levemente pegajoso
· Formatar o produto com molde coxinha de sua modeladora de salgados MAXIFORM BRALYX.



Receita

ARANCINO 2

Bolinho de arroz italiano

Observações

· Nunca lavar o arroz
· Tirar a massa do tacho rapidamente e deixar esfriar para inibir a cocção completamente.
· Depois que a massa esfriar, deixar batendo para que fique mais homogênea
· Usar tacho de inox e batedor tipo raspador de sua masseira cozedora HOTMIXER BRALYX para o preparo.



Receita

CIGARRETE

Ingredientes

2,5 Kg Farinha de trigo
50g Fermento biológico
350g Ovos
50g Caldo de galinha
300g Margarina 80% Lipídeos
200g Banha de porco
1L Leite

Modo de Preparo

• Em uma amassadeira misturar margarina, ovos, caldo de galinha, banha de porco e leite e misture por 3 min
• Adicionar a farinha aos poucos e misturar, até formar uma massa homogênea de superfície lisa
•Descansar 5 minutos
• Cortar a massa em tiras para utilizar nas modeladoras MAXIFORM BRALYX em formato croquete
• Rechear o produto com presunto e queijo mozzarella
• Empanar com clara e parmesão ralado.
• Congelar ou deixar descansar por 30 min
• Fritar em óleo a 150°C por até 3 min. ou assar a 180°C por 20 min.



Receita

CHIPA PARAGUAIA

Ingredientes

1,6Kg Polvilho doce
400g Margarina 80% Lipídeos
60g Fermento biológico
8 Ovos
2Kg Queijo Minas ralado
40g Sal
400mL Leite

Modo de Preparo

· Ferver o leite com margarina e sal e acrescentar polvilho doce
· Juntar queijo e fermento, adicionando os ovos um a um até dar o ponto
· Formatar seus produtos com molde bolinha de sua modeladora MAXIFORM BRALYX
· Colocar a massa para assar por 15 a 20 minutos.



Receita

CROQUETA ESPANHOLA

Ingredientes

10L Leite
2,5Kg Farinha de trigo
1L Azeite
110g Sal

Modo de Preparo

· Aquecer o azeite
· Acrescentar a farinha e deixar fritar por 10 minutos
· Adicionar o leite e o sal e cozinhar por 18 a 25 minutos
· Deixar a mistura esfriar e formatar os produtos com o molde bolinha (formato bolinha ou croquete) em sua modeladora MAXIFORM BRALYX.



Receita

MAC & CHEESE BITES

Receita americana

Ingredientes

1,5 Kg Macarrão tipo padre nosso
150g Manteiga
450g Farinha de trigo
50g Sal
500mL Leite
200g Queijo cheddar
200g Cream cheese
3g Pimenta-do-reino

Modo de Preparo

• Aquecer água até ferver e cozinhar o macarrão por 5 minutos (ele ficará parcialmente cru)
• Em uma panela derreter a manteiga adicionar farinha e sal, fritando até que a farinha fique dourada
· Adicionar leite e dissolver com a ajuda de um fouet até a mistura ficar homogênea e macia
· Adicionar os queijos e cozinhar por mais 2 minutos
· Adicionar o macarrão nesta mistura e deixar esfriar
· Modelar os produtos na modeladora DOLCELYX ou DOLCEFORM BRALYX ou Dolceform em bolinhas de 25g
· Empanar com farinha PANKO e congelar
· Fritar congelado, em fritadeira a 185°C por até 3 minutos.



Receita

MANDIOCA CREMOSA

Ingredientes

5 Kg Mandioca cremosa
90g Sal
180g Açúcar
220g Margarina 80% Lipídeos

Modo de Preparo

· Descascar a mandioca e cortá-la em pedaços uniformes
· Cozinhá-la parcialmente, deixando partes mais duras
· Retirar as linhas do centro
· Passar a mandioca ainda morna em um moedor
· Quando estiver fria, colocar a mandioca na masseira e bater até desfazer os pedaços
· Acrescentar o restante dos ingredientes e misturar por 5 minutos.

Observações

· Como a mandioca é um produto in natura, nas ocasiões em que a mandioca estiver com muita umidade depois de cozida será necessário acrescentar 400g flocos de batata.



Receita
NHOQUE

Ingredientes

6Kg Farinha de trigo
500g Margarina 80% de lipídeos
2Kg Flocos de Batata
4,5L Água para hidratar o flocos
400g Leite em pó
11L Água
6 Gemas (opcional)
270g Sal
200g Parmesão ralado

Modo de Preparo

· Colocar água, margarina, sal e leite em pó na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX
· Ligar a pá e misturar
· Quando a mistura estiver fervendo, acrescentar farinha de trigo e deixar cozinhar por 20 minutos
· Desligar o fogo e manter a pá ligada, mexendo a massa
· Adicionar parmesão ralado, gemas e flocos de batata hidratados, misturando bem
· Colocar a massa na mesa e deixe esfriar, modelando com uma pá.

Observações

· Opcional: acrescentar uma noz moscada ralada à massa
· O produto deve ser congelado após a extrusão.



Receita

NUGGETS

Ingredientes

3kg Peito de frango
(sem pele e sem osso)
600g Creme de cebola
30g Sal
900g - 1,2Kg Farinha de rosca

Modo de Preparo

· Moer o frango em um processador
· Acrescentar os ingredientes secos
· Na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX misturar até a massa ficar lisa e homogênea
· Modelar em forma de bolo
· Caso for rechear usar recheio próprio para forno.



Receita

PÃO DE BATATA 1

Ingredientes

1,5Kg Farinha de trigo
200g Margarina 80% Lipídeos
6 Ovos
40g Açúcar
40g Sal
100g Fermento biológico
200g Flocos de batata
525mL Água gelada a 6°C ou congelada

Modo de Preparo

· Colocar os ingredientes secos na amassadeira e misturar bem
· Acrescentar os líquidos e a margarina e bater até o ponto de véu começar a se formar
· Quando a farinha absorver a água, bater por 10 min, depois adicione o fermento e bata por mais 3
· Não deixar a massa fermentar antes de trabalhá-la na sua modeladora MAXIFORM BRALYX
· Para retardar a fermentação, é recomendável diminuir a quantidade de fermento, principalmente em dias quentes.



Receita

PÃO DE BATATA 2

Ingredientes

5Kg Farinha de trigo
1Kg Flocos de batata desidratado
600g Margarina 80% Lipídeos
7 Ovos
60g Melhorador de farinha
120g Sal
50g Lecitina de soja (em gel ou em pó)
100g Fermento seco instantâneo
2L Água gelada a 6°C ou congelada

Modo de Preparo

· Coloque os ingredientes secos na amassadeira e misturar
· Acrescentar os líquidos e margarina
· Bater até o ponto de véu começar a se formar
· Não deixar a massa fermentar antes de trabalhá-la na máquina
· Formatar os produtos em sua modeladora MAXIFORM BRALYX e congelá-los imediatamente.



Receita

PÉROLA DE QUEIJO

Ingredientes

2 Kg Queijo mussarela
500g Queijo parmesão
200g Farinha de trigo
4 Ovos

Modo de Preparo

· Misturar em amassadeira a mussarela, o parmesão, o ovo e farinha de trigo até formar uma massa homogênea

. Deixar descansar por 1 hora sob refrigeração

. Formar as bolinhas em sua modeladora de salgados MAXIFORM BRALYX

. Empanar com ovos e farinha de rosca ou macarrão cabelinho de anjo , deixar descansar no mínimo duas horas antes de fritar.



Receita

POLETINHA RECHEADA

Ingredientes

1,25 Kg Fubá
150g Farinha de trigo
50g Sal
30g Alho
200g Margarina 80% Lipídeos
4L Água

Modo de Preparo

· Fritar os temperos e ferver a água com o fubá, mexendo (pode ser feito na masseira cozedora HOTMIXER BRALYX)
· Acrescentar farinha de trigo
· Cozinhar a massa por 8 a 10 minutos
· Depois que esfriar, bater a massa com margarina até ficar homogênea
· Formatar os produtos na modeladora MAXIFORM BRALYX e imediatamente empaná-los em água e farinha de rosca (artesanal ou industrial)
· Rechear conforme preferência (queijo, carne, etc)
· Manter os produtos sob refrigeração por 2 horas antes de fritar para acentuar a crocância.



Receita

TATER TOTS

Receita americana

Ingredientes

2,5Kg Batata inglesa
300g Queijo parmesão
500g Maionese
5g Ervas Finas
50g Maisena
10g Sal
5g Pimenta-do-reino

Modo de Preparo

· Lavar e descascar as batatas
· Cortar as batatas em 2 ou 3 pedaços
· Em uma panela, colocar 3 a 4 litros de água, sal e a batata picada
· Levar ao fogo e cozinhar por 20 minutos ou até que o as batatas estejam um pouco macias (ainda firme)
· Retirar as batatas e escorrer
· Ralar os pedaços, na maior parte do ralador, para ficar fibras mais visíveis
· Em vasilha juntar os demais ingredientes e misturar
· Adicionar esta mistura à batata ralada



Receita

TATER TOTS

Receita americana

Modo de Preparo

· Modelar os produtos nas modeladoras MAXIFORM BRALYX (preferencialmente na DOLCELYX ou DOLCEFORM) em forma de croquete entre 18 a 25g

· Originalmente o produto não é empanado, mas é possível empanar com farinha PANKO (opcional)

· Congelar e fritar a 180°C por até 3 minutos.





11 5072.2099

WWW.BRALYX.COM

BRALYX@BRALYX.COM

AV. PADRE ARLINDO VIEIRA, 939

VILA VERMELHA, SÃO PAULO - SP, 04297-000