RECEITUÁRIO SALGADOS

braly

ATENÇÃO

Mais do que vender máquinas, a **Bralyx** trabalha com soluções para seu negócio, fornecendo sempre o apoio necessário.

Este receituário foi desenvolvido por nossa Coordenadoria Técnica dentro dessa ideologia e destina-se a orientar nossos clientes que possuem máquinas da linha Maxiform e/ou masseira Hotmixer 35L. 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.

ÍNDICE

COXINHA E SALGADOS SIMPLES 7

COXINHA E SALGADOS COM LEITE 8

COXINHA E SALGADOS COM FLOCOS 9

KIBE 10

PÃO DE QUEIJO 12

EMPADA 13

EMPADA 2 14

POLENTA 15

CROQUETE 16

CROQUETE DE MILHO 17

CROQUETE DE SOJA 18

BOLINHO DE BACALHAU 19

NHOQUE 21

ARANCINI 1 22

ARANCINI 2 23

PÃO DE BATATA 24

PÃO DE BATATA 2 25

CHURROS (POR *CEMPORCENTO*) 26

CHURROS 2 27

CHURROS DE PANETONE / CHOCOTONE 28

RECHEIO DE PANETONE 29

RECHEIO DE CHOCOTONE 30

CROQUETA ESPANHOLA 31

BOLINHO CAIPIRA 32

CHIPA PARAGUAIA 33

BOLINHO DE MANDIOCA 34

BOLINHO DE FEIJOADA 35

COXINHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE 38

RECHEIO DE BERINJELA (RATATOUILLE) 39

COXINHA DE ESTROGONOFE 40

RECHEIO (ESTROGONOFE) 41

COXINHA DE PALMITO COM CATUPIRY 42

RECHEIO DE PALMITO COM CATUPIRY 43

RECHEIO DE FRANGO 44

RECHEIO DE CARNE 46

RECHEIO DE CARNE DE 6 KG 47

RECHEIO DE TRÊS QUEIJOS 48

RECHEIO DE PALMITO 49

RECHEIO DE CALABRESA 50

RECHEIO DE PERU 51

RECHEIO DE CARNE SECA / CHARQUE 52

RECHEIO DE CAMARÃO 53

PÃO DE QUEIJO 2 54

PÃO DE QUEIJO 3 55

COXINHA DE BATATA DOCE COM RECHEIO DE LOMBO COM MOLHO BARBECUE 56

RECHEIO DE LOMBO COM MOLHO BARBECUE 57

CHURROS DE TAPIOCA 58

PÃO DE QUEIJO SEM LACTOSE MASSA TIPO PÃO DE QUEIJO 59

KIBE DE ARROZ 60

COXINHA DE PÃO DE QUEIJO 61

BOLINHO DE BATATA BACON E QUEIJO (BBQ) 62

BOLINHO DE CENOURA COM CARNE 63

COXINHA DE JACA SEM GLUTÉN 65

BOLINHO DE BACALHAU 2 67

COXINHA CHICKEN TIKKA 68

CIGARRETE DE PRESUNTO QUEIJO 70

TATER TOTS 71

CHURROS FLOCÃO 72

MAC & CHEESE 73

COXINHA CREME 74

PEROLA DE QUEIJO 75

RECHEIO DE FRANGO COM BACON 76

DELICIA DE TAPIOCA 77

RECHEIO DE MILHO 78

COXINHA E SALGADOS SIMPLES

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Água	11	L
Margarina 80% de lipídeos	750	g
Sal	150	g
Caldo de galinha	180	g
Farinha de trigo	7	kg
TOTAL	**19**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Colocar água, margarina, sal e caldo na masseira cozedora;
· Ligar a pá e misturar;
· Ferver a mistura;
· Adicionar farinha e deixar cozinhar por 15 minutos;
· 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.

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.

COXINHA E SALGADOS COM LEITE

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Água	11	L
Margarina 80% de lipídeos	500	g
Sal	150	g
Caldo de galinha	180	g
Leite em pó	400	g
Farinha de trigo	7	kg
TOTAL	**19**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Colocar água, margarina, sal, leite em pó e caldo na masseira cozedora;
· Ligar pá e misturar;
· Ferver a mistura;
· Adicionar farinha e deixar cozinhar por 15 minutos;
· 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.

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.

COXINHA E SALGADOS COM FLOCOS

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Água	11	L
Margarina	750	g
Sal	150	g
Caldo de galinha	180	g
Leite em pó	400	g
Flocos de batata	1,5	kg
Farinha de trigo	7	kg
Água para flocos	4,5	L
TOTAL	**25**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Colocar água, margarina, leite em pó, sal e caldo na masseira cozedora;
· Ligar a pá e misturar;
· Ferver a mistura;
· Adicionar farinha de trigo e deixar cozinhar por 12 minutos;
· Adicionar flocos de batata hidratados e cozinhar por mais 3 minutos;
· 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.

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.

KIBE

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Trigo para kibe	5	kg
Água	6	L
Calde de carne	400	g
Pimenta-do-reino	25	g
Sal	150	g
Cebola	2,5	kg
Carne moída	1,5	kg
Hortelã in natura	350	g
Óleo	500	mL
TOTAL	**16**	**kg**

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.

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.

PÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Polvilho doce	3	kg
Queijo meia-cura	1,8	kg
Ovos	3	unidades
Sal	60	g
Leite	1,5	L
Óleo	500	mL
Água	200	mL
TOTAL	**7**	**kg**

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.

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.

EMPADA

INGREDIENTES	Qtd.	Qtd.	UNIDADE
Farinha de trigo	5	10	kg
Margarina 80% de lipídeos	1,2	2,5	kg
Gordura vegetal ou banha	800	2	g
Sal	50	150	g
Guaraná gelado	1 a 1,5*	2 a 2,5*	L
TOTAL	**8**	**15**	**kg**

MODO DE PREPARO

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

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 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.

EMPADA 2

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Farinha de trigo	3	kg
Margarina 80% de lipídeos	1,8	kg
Sal	40	g
Gemas	4	unidades
Guaraná gelado	200*	ml
TOTAL	**4,8**	**kg**

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).

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 para fazer o formato mais alongado, semelhante a um lápis.

· O guaraná pode ser substituído por água com gás gelada.

· Aqueça no forno a 160°C por 20 a 30 minutos.

POLENTA

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Fubá	1,25	kg
Sal	50	g
Alho	30	g
Água	4	L
Farinha de trigo	150	g
Margarina 80% de lipídeos	200	g
TOTAL	**5,6**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Fritar os temperos e ferver a água com o fubá, mexendo (pode ser feito na masseira cozedora);
· Acrescentar farinha de trigo;
· Cozinhar a massa por 8 a 10 minutos;
· Depois que esfriar, bater a massa com margarina até ficar homogênea.

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.

CROQUETE

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Farinha de rosca fina	1,8	kg
Farinha de trigo	300	g
Carne moída magra	9	kg
Margarina 80% de lipídeos	200	g
Cebola	2	kg
Sal	180	g
Alho	20	g
Salsa e cebolinha	100	g
Água	500	mL
TOTAL	**14**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Colocar a carne moída na panela ou na masseira cozedora;

· 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 minutos;

· Acrescentar farinha de rosca e deixar bater por mais 5 minutos em fogo baixo.

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.

CROQUETE DE MILHO

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Água	9	kg
Sal	150	g
Caldo de legumes	150	g
Margarina 80% de lipídeos	750	g
Milho batido com um pouco de água	300	g
Farinha de trigo ou de fubá	6,1	kg
TOTAL	**16,4**	**kg**

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira 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 deixe esfriar, modelando com uma pá.

RECHEIO

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Milho verde	1	kg
Água para o milho	250	ml
Farinha de trigo	200	g
Mozzarella moída	200	g
Requeijão cremoso	1	kg
Pimenta-do-reino	20	g
Cebola	500	g
Cebolinha	100	g
TOTAL	**3**	**kg**

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.

CROQUETE DE SOJA

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Proteína texturizada de soja (PTS) SoyVida	100	g
Carne moída	200	g
Amido de milho	100	g
Fibra de soja SoyVida	50	g
Ovos	2	unidade
Farinha de rosca	200	g
Tempero verde	3	colher de sopa
Cebola picada	1	unidade
Pimentão verde picado	1	unidade
Óleo de soja para refogar		
TOTAL	**700**	**g**

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). 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.

BOLINHO DE BACALHAU

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Bacalhau desfiado demolhado	10	kg
Margarina 80 % de lipídeos	300	g
Azeite	1,5	L
Cebola picada	2	kg
Orégano	40	g
Pimenta-do-reino	300	g
Água	4,5	L
Flocos de batata	700	g
Salsa	60	g
Azeitona picada	500	g
Cheiro verde ou coentro	40	g
Fondor	200	g
Ajinomoto	150	g
Colorau	80	g
TOTAL	**19,7**	**kg**

RECHEIO

· Misturar o bacalhau com margarina, azeite, cebola e água;
· 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).

CROQUETE

· Preparar uma massa de coxinha com flocos e rechear com a mistura acima.

BOLINHO DE BACALHAU

· Misturar 10 kg do recheio acima com 10 kg de massa de coxinha 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.

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 e regenerar em forno elétrico ou combinado.

NHOQUE

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Farinha de trigo	6	kg
Margarina 80% lipídeos	500	g
Sal	270	g
Flocos de batata	2	kg
Água para flocos	4,5	L
Leite em pó	400	g
Água	11	L
Gema de ovo (opcional)	6	unidades
Parmesão ralado	200	g
TOTAL	**25**	**kg**

MODO DE PREPARO:

· Colocar água, margarina, sal e leite em pó na masseira cozedora;
· 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.

ARANCINI 1

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Arroz arbóreo	2	kg
Água	6	L
Parmesão ralado	1	kg
Sal	60	g
Tempero de carne	20	g
Margarina 80% de lipídeos	400	g
Cebola	300	g
Alho	10	g
TOTAL	**10**	**kg**

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;
· Rechear com carne moída cozida ao molho bolonhesa.

OBSERVAÇÕES

· Nunca lavar o arroz.
· O 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.

ARANCINI 2

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Arroz arbóreo longo tipo 1	6	kg
Água fervente	12	L
Sal	180	g
Manteiga	400	g
Extrato de tomate	300	g
TOTAL	**19**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Colocar no tacho extrato de tomate e 2 litros de água;
· Ligar o batedor e manter em fogo alto por 10 minutos;
· Acrescentar 8 litros de água, 3 kg de arroz e deixe cozinhar por 8 a 10 minutos;
· Adicionar mais 3 kg de arroz e o restante da água para hidratar os grãos
· Deixar cozinhar por 8 minutos;
· Acrescentar manteiga;
· Ao final da cocção, o arroz não estará imerso em água, e sim levemente pegajoso.

OBSERVAÇÕES

· 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.

PÃO DE BATATA

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Farinha de trigo	1,5	kg
Margarina 80% lipídeos	200	g
Ovos	6	unidades
Açúcar	40	g
Sal	40	g
Fermento biológico	100	g
Flocos de batata	200	g
Água gelada a 6°C ou congelada	525	mL
TOTAL	**3,2**	**kg**

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 minutos;
· Adicionar fermento e bater por mais 3 minutos;
· Não deixar a massa fermentar antes de trabalhá-la na máquina;

OBSERVAÇÃO

· Para retardar o processo de fermentação, é recomendável diminuir a quantidade de fermento, principalmente em dias quentes.

PÃO DE BATATA 2

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Farinha	5	kg
Flocos de batata desidratados	1	kg
Sal	120	g
Melhorador de farinha	60	g
Fermento seco instantâneo	100	g
Lecitina de soja (em gel ou em pó)	50	g
Ovos	7	unidades
Margarina 80% lipídeos	600	g
Água gelada	2	L
TOTAL	**9**	**kg**

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.

OBSERVAÇÕES

· Formatar os produtos e congelá-los imediatamente.

CHURROS (POR *CEMPORCENTO*)

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Água	7,6	L
Açúcar	958	g
Margarina 80% de lipídeos	1,5	kg
Amido modificado	470	g
Pó Royal	47	g
Bicarbonato	67	g
Farinha de trigo	7	kg
Essência de baunilha	40	mL
TOTAL	**17,7**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Misturar na masseira cozedora água, açúcar e margarina;
· Quando começar a levantar fervura, adicionar farinha de trigo e essência de baunilha e ligar a pá;
· Deixar cozinhar por 15 minutos e desligar o fogo;
· Com a pá ligada, acrescentar amido modificado e bater;
· Juntar Pó Royal e bicarbonato;
· 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 os produtos e congelá-los imediatamente.
· Fritar o produto congelado a 180°C por até 2 minutos.
· A coloração do churros é obtida ao final, quando o produto é coberto por açúcar e canela.

CHURROS 2

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Água	3	L
Açúcar	300	g
Margarina	600	g
Sal	30	g
Farinha de trigo	2,6	kg
Corante amarelo-gema	10	gotas
Aroma de laranja	10	gotas
TOTAL	**6,5**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Misturar na masseira cozedora água, açúcar, margarina, sal e corante;
· Quando começar a levantar fervura, adicionar farinha de trigo e aroma de laranja e ligar a pá;
· Deixar cozinhar por 15 minutos em fogo baixo;
· Desligar o fogo;
· 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, faça rolinhos.

OBSERVAÇÕES

· Formatar os produtos e congelá-los imediatamente.
· O aroma de laranja pode ser substituído por qualquer outro de sua preferência.
· Dar preferência a recheios forneáveis, ou seja, assados em forno de lastro e por menos tempo que o comum.
· Fritar o produto congelado a 180°C por até 2 minutos (atenção: não exceda o tempo de fritura).
· A coloração do churros é obtida ao final, quando o produto é coberto por açúcar e canela.
· Produtos fritos e congelados: acrescentar 0,65g de amido modificado regenerar em forno elétrico ou combinado.

CHURROS DE PANETONE / CHOCOTONE

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Água	3	L
Açúcar	300	g
Margarina	400	g
Sal	20	g
Farinha de trigo	2,5	kg
Corante amarelo-gema	10	gotas
Essência de panetone	20	gotas
Amido modificado (opcional)	100	g
TOTAL	**6,2**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Misturar na masseira cozedora água, açúcar, margarina, sal e corante;
· Quando começar a levantar fervura, adicionar farinha de trigo e essência e ligar a pá;
· Deixar cozinhar por 15 minutos em fogo baixo;
· Desligar o fogo;
· 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 os produtos e congelá-los imediatamente.
· Fritar o produto congelado a 180°C por até 2 minutos (atenção: não exceda o tempo de fritura).
· Depois de fritar, cobrir o produto com açúcar e canela ou açúcar de confeiteiro.

RECHEIO DE PANETONE

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Doce de Leite	2	kg
Frutas cristalizadas	400	g
Uva passa	100	g
Essência de panetone	5	gotas
Conhaque (opcional)	10	mL
TOTAL	**2,5**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Picar as frutas cristalizadas;
· Deixar as frutas de molho em água fria por 15 minutos;
· Escorrer;
· Misturar todos os ingredientes.

OBSERVAÇÕES

· Usar bico normal de recheio número 1;
· Soltar de 4 a 5 voltas o bocal.

RECHEIO DE CHOCOTONE

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Doce de Leite	2	kg
Cacau 50%	200	g
Conhaque	10	mL
Gotas de chocolate (opcional)	100	g
TOTAL	**2,5**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Misturar todos os ingredientes.

OBSERVAÇÕES

· Soltar de 4 a 5 voltas no bocal.

CROQUETA ESPANHOLA

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Leite	10	L
Farinha de trigo	2,5	kg
Azeite	1	L
Sal	110	g
TOTAL	**13,6**	**kg**

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.

BOLINHO CAIPIRA

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Farinha de milho	3	kg
Farinha de mandioca	60	g
Caldo de carne	120	g
Óleo	100	mL
Água	5	L
Polvilho	300	g
TOTAL	**9**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Colocar na amassadeira as farinhas de milho e de mandioca e misturar por 3 minutos;
· 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.

CHIPA PARAGUAIA

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Polvilho doce	1,6	kg
Margarina	400	g
Fermento químico	60	g
Queijo minas ralado	2	kg
Sal	40	g
Leite	400	mL
Ovos	8	unidades
TOTAL	**5**	**kg**

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;

· Colocar a massa para assar por 15 a 20 minutos.

BOLINHO DE MANDIOCA

MASSA

INGREDIENTES	Qtd.	Qtd.	UNIDADE
Mandioca cozida	11	20	kg
Flocos de batata	800	1500	g
Sal	180	350	g
Pimenta-do-reino	10	20	g
Maragarina 80% lipídeos	500	800	g
Cheiro verde ou cebolinha	120	200	g
TOTAL	**12,6**	**22,8**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Descascar a mandioca e cortá-la em pedaços uniformes;
· Cozinhá-la parcialmente, deixando parte mais duras;
· Retirar as linhas do centro;
· Passar a mandioca ainda morna em um moedor;
· Quando estiver fria, colocar a mandioca na amassadeira e bater até desfazer os pedaços;
· Acrescentar flocos de batata e o restante dos ingredientes pouco a pouco.

OBSERVAÇÃO

· 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.

BOLINHO DE FEIJOADA

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

MODO DE PREPARO

ETAPA 1

· 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;

· Quando o feijão estiver al dente (quase cozido, antes de o grão abrir na lateral), passar para a etapa de saborização;

· Adicionar alho.

ETAPA 2 - SABORIZAÇÃO

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

· 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;
· Juntar a mistura ao feijão fervente e acrescentar folhas de louro e pimenta-do-reino;
· Mexer bem;
· Quando o feijão levantar fervura, apagar o fogo, tampar a panela e deixar esfriar.

ETAPA 3
· 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.

ETAPA 4
· Quando o feijão estiver cozido, desligar o fogo;
· Adicionar farinha de mandioca, sempre mexendo com o batedor para doce da Hotmixer 35L;
· Retirar a massa do fogo e deixar esfriar;
· Acrescentar flocos de batata e formar o produto na Maxiform.

RECHEIO

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Bacon	500	g
Paio (duas unidades)	300	g
Linguiça calabresa	1	unidade
Couve	5	folhas
Óleo	5	mL
Cebola	250	g
Alho	10	g
Pimenta calabresa	5	g
Flocos de batata	150	g
TOTAL	**1,2**	**kg**

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.

COXINHA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Arroz cru	5	kg
Margarina 80% lipídeos	350	g
Cebola	400	g
Salsinha	50	g
Cebolinha	50	g
Polvilho doce	250	g
Flocos de batata desidratados	300	g
Sal	150	g
Água	10	L
Açafrão em pó	5	g
TOTAL	**6,5**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Colocar arroz, água, sal, cebola e açafrão para cozinhar por cerca de 20 minutos;
· Quando o arroz estiver cozido e seco, desligar o fogo;
· Passar o arroz ainda quente no moedor de carne para quebrar os grãos;
· Misturar na amassadeira 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.

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.

RECHEIO DE BERINJELA (RATATOUILLE)

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Berinjela grande	5	unidades
Abobrinha brasileira	4	unidades
Cebola grande	3	unidades
Pimentão amarelo	2	unidades
Pimentão vermelho	3	unidades
Uva passa	300	kg
Pimenta calabresa	30	g
Orégano	30	g
Sal	100	g
Azeitona	200	g
Óleo compost ou azeite	250	mL
Flocos de batata	300	g
Caldo de legumes	100	g
Alho poró	200	g
TOTAL	**5,5**	**kg**

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;
· Colocar a berinjela e deixar por mais 3 minutos;
· 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 picado e misturar até as uvas passas murcharem;
· Desligar o fogo e colocar orégano, pimenta e flocos de batata.

OBSERVAÇÕES

· 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).

COXINHA DE ESTROGONOFE

MASSA

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Água	5	L
Sal	120	g
Caldo de galinha	100	g
Margarina 80% de lipídeos	450	g
Farinha de trigo	3	kg
Leite em pó integral	120	g
Flocos de batata	500	g
Água para flocos de batata	1,5	L
Amido modificado	65	g
TOTAL	**10**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Hidratar flocos de batata e reservar;
· Colocar água, margarina, sal, leite e caldo na masseira cozedora;
· 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 minutos;
· 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 produtos a partir de 40g.

Formatar os produtos e imediatamente empanar em água e farinha de rosca (artesanal ou industrial).

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

RECHEIO DE ESTROGONOFE

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Carne (filé mignon, alcatra ou contra-filé)	3	kg
Amaciante de carne	5	g
Cebola picada	700	g
Margarina 80% de lipídeos	400	g
Pimenta do reino	3	g
Sal	35	g
Champignons picados	2	kg
Catchup	50	g
Mostarda	5	g
Creme de leite	200	g
Conhaque	30	mL
Amido modificado	100	g
Requeijão cremoso	500	g
TOTAL	**6**	**kg**

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;

· 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 minutos;

· Apagar o fogo, misturar requeijão pastoso e amido modificado.

COXINHA DE PALMITO COM CATUPIRY

MASSA DE SALGADOS À BASE DE LEITE

INGREDIENTES	QTD.	UNIDADE
Água	11	L
Margarina 80% de lipídeos	200	g
Manteiga	400	g
Sal	150	g
Caldo de legumes	180	g
Leite em pó	1	kg
Farinha de trigo	7	kg
Flocos de batata	1,5	kg
Água para hidratar os flocos	2,5	L
Amido modificado snow-flake	210	g
TOTAL	**19**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Colocar água, margarina, manteiga, sal, leite em pó e caldo na masseira cozedora;
· Ligar a pá e misturar até o leite em pó se dissolver;
· Ferver a mistura;
· Adicionar farinha e deixar cozinhar por 12 minutos;
· Hidratar os flocos de batata com água e reservar;
· Desligar o fogo;
· Adicionar os flocos de batata hidratados, amido modificado 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 virá-la;
· Com a massa em temperatura ambiente, fazer rolinhos.

RECHEIO DE PALMITO COM CATUPIRY

INGREDIENTES	QTD.	UNIDADE
Palmito picado	3,2	kg
Cebola picada	1	kg
Caldo de legumes	100	g
Alho poró picado	50	g
Cebolinha ou salsa picada	50	g
Salsão picado	50	g
Sal	30	g
Orégano	10	g
Manteiga	100	g
Açúcar	30	g
Farinha de rosca	500	g
Flocos de batata	200	g
Pimenta-do-reino	20	g
Pimenta biquinho picada	2	unidades
Catupiry	2	kg
Mussarela ralada	300	g
Parmesão	100	g
TOTAL	**10,9**	**kg**

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 Maxiform Duly 3.0 e Due 7.0 (duplo recheio), de forma que 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 modelar os salgados nos equipamentos da linha Maxiform, misture todo os recheios e coloque-os no funil de recheio.

OBSERVAÇÕES

· Formatar os produtos na máquina 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

RECHEIO DE FRANGO

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Caldo de galinha	200	g
Peito de frango	9	kg
Farinha de trigo	500	g
Salsa	200	g
Água	2,5	L
Sal	100	g
Cebola	1	kg
Pimenta-do-reino	30	g
Colorau (opcional)	50	g
Margarina	350	g
TOTAL	**13,9**	**kg**

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;
· Colocar água, cebola picada, colorau, frango e caldo de galinha na masseira cozedora;
· 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;
· 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 (15g de massa e 5g de recheio).
· Para rendimento de 2600 coxinhas de 20g, são necessárias em média duas massas da masseira Hotmixer 35L

RECHEIO DE CARNE

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Carne moída	15	kg
Proteína de soja hidratada (opcional)	12	kg
Cebola	5	kg
Cheiro verde	300	g
Sal	350	g
Hortelã (para recheio de kibe)	300	g
Flocos de batata	350	g
Pimenta-do-reino	40	g
Colorau	20	g
TOTAL	**33,7**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Colocar a carne moída na masseira cozedora ou na panela;
· 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.

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.

RECHEIO DE CARNE DE 6 KG

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Carne moída	4	kg
Cebola	800	g
Cheiro verde	100	g
Sal	30	g
Hortelã (para recheio de kibe)	100	g
Flocos de batata	150	g
Pimenta-do-reino	10	g
Colorau	10	g
TOTAL	**6,3**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Colocar a carne moída na masseira cozedora ou na panela;
· Quando começar a soltar água e mudar de cor, acrescentar sal;
· Mexer por mais 5 a 8 minutos;
· Adicionar cebola;
· 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 flocos de batata aos poucos, mexendo bem.

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)

RECHEIO DE TRÊS QUEIJOS

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Mozzarella	4	kg
Requeijão cremoso	1	kg
Orégano (opcional)	10	g
Parmesão	100	g
TOTAL	**5,1**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Ralar todos os queijos;
· Misturar o requeijão e o orégano;
· A massa é a mesma da coxinha.

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)

RECHEIO DE PALMITO

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Palmito picado	3,2	kg
Cebola picada	1	kg
Caldo de legumes	100	g
Flocos de batata	400	g
Farinha de trigo	150	g
Pimenta-do-reino	20	g
Água	3	L
Farinha de rosca	500	g
Sal	30	g
Orégano	30	g
Salsa ou cebolinha	50	g
Açúcar	30	g
TOTAL	**8,5**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Colocar no tacho 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 a pá ligada;

· Juntar farinha de rosca, açúcar, pimenta-do-reino, orégano e cebolinha;

· Se necessário, acrescentar mais sal.

RECHEIO DE CALABRESA

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Calabresa	10	kg
Cebola picada	2	kg
Orégano	50	g
Mozzarella	3	kg
Amido modificado	500	g
TOTAL	**15,6**	**kg**

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.
· A mozzarella pode ser substituída por catupiry.
· Temperar a gosto.

RECHEIO DE PERU

INGREDIENTES	QTD.	UNIDADE
Peru congelado	2	unidades
Vinho branco seco	300	mL
Alho picado	50	g
Cebola picada	400	g
Azeite	300	mL
Sal	30	g
Para refogar		
Azeitona sem caroço e picada	300	g
Cebola	150	g
Tomate picado e sem sementes	200	g
Salsinha picada	200	g
Cebolinha picada	100	g
Farinha de trigo	100	g
TOTAL	**5**	**kg**

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;
· 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 na Maxiform.

OBSERVAÇÕES

· Formatar os produtos na máquina 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.

RECHEIO DE CARNE SECA / CHARQUE

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Carne de sol ou carne de charque	10	kg
Cebola	1,5	kg
Coentro (opcional)	100	g
Pimenta-de-cheiro picada	50	g
Tomate picado sem pele e sem semente	5	unidades
Manteiga	200	g
Azeite	200	mL
TOTAL	**12**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Cortar a carne de sol ou o charque, desgalgar (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;
· Adicionar 1 litro do caldo e misturar bem;
· Acrescentar coentro e pimenta.

OBSERVAÇÕES

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

RECHEIO DE CAMARÃO

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Camarão sem casca congelado	3	kg
Sal	100	g
Cebola	1	kg
Coentro	1	maço
Cheiro verde	50	g
Flocos de batata	200	g
Farinha de trigo	300	g
Azeite	100	mL
Margarina 80% lipídeos	100	g
Água	1,5	L
Colorau	10	g
Pimenta do reino	3	g
TOTAL	**6,3**	**kg**

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.

PÃO DE QUEIJO 2

INGREDIENTES	Qtd.	Qtd.	UNIDADE
Polvilho doce	1000	5000	G
Polvilho azedo	900	4500	G
Água	300	1500	mL
Leite	200	1000	mL
Margarina	300	1500	G
Sal	30	150	G
Ovo	800	4000	G
Queijo meia cura	1200	6000	G
Queijo parmesão	300	1500	G
TOTAL	**5030**	**2510**	**g**

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 homogenia.
- Colocar os queijos e misturar lentamente.
- Pingar na Drop Top e assar a temperatura de 180C°.

PÃO DE QUEIJO 3

INGREDIENTES	Qtd.	Qtd.	UNIDADE
Polvilho doce	400	2000	G
Polvilho azedo	600	300	G
Queijo meia cura	600	3000	G
Leite	200	1000	mL
Margarina	300	1500	G
Sal	30	150	G
Ovo	300	1500	G
TOTAL	**2430**	**12150**	**g**

MODO DE PREPARO:

- Colocar o polvilho, sal, margarina e o leite na batedeira, misturar em velocidade lenta.
- Acrescentar os ovos aos poucos, até a massa ficar homogenia.
- Acrescentar o queijo deixando uma massa homogênea para corte a fio.
- Pingar na Drop Top e assar a temperatura de 180C°.

COXINHA DE BATATA DOCE
COM RECHEIO DE LOMBO E MOLHO BARBECUE

MASSA

INGREDIENTES	QTD.	UNIDADE
Batata doce	3,5	kg
Salsão picado	300	g
Sal	30	g
Alho poró picado	150	g
Margarina 80% de lipídeos	200	g
Caldo de galinha	20	g
Tempero Baiano	1	g
Noz moscada	1 pitada	
Polvilho doce	750	g
Amido modificado snow flake	50	g
TOTAL	**5**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Lave e corte a batata doce em fatias de 3 cm de espessura;

· Coloque as batatas em uma assadeira, acrescente 200 mL 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 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.

RECHEIO DE LOMBO COM MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES	QTD.	UNIDADE
Lombo de porco	4	kg
Cebola	400	kg
Tempero de carne	45	g
Sal	20	g
Limão (suco)	3	unidades
Azeite	250	mL
Alho	20	g
Batata	1	kg
Molho barbecue	800	g
Salsinha e cebolinha picadas	100	g
Pimenta do reino	5	g
TOTAL	**6,6**	**kg**

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. 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 180ºC 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.

CHURROS DE TAPIOCA

INGREDIENTES	QTD.	UNIDADE
Farinha de tapioca	250	g
Farinha de arroz	2,6	kg
Açúcar refinado	300	g
Sal	5	g
Gordura vegetal	150	g
Aroma de coco ou baunilha	5	gotas
Água fervente	1,6 a 2	L
TOTAL	**5,3**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Coloque todos os ingredientes secos em uma amassadeira e misture por 3 minutos;
· Acrescente a gordura vegetal e bata por mais 3 minutos em velocidade lenta;
· Acrescente aos poucos a água fervente e bata em velocidade média por 3 minutos;
· Adicione o aroma e deixe bater em velocidade média por 5 minutos.

OBSERVAÇÕES

· Recheie com beijinho, doce de leite, goiabada ou o recheio que desejar.

PÃO DE QUEIJO SEM LACTOSE MASSA TIPO PÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES	QTD.	UNIDADE
Polvilho doce	830	g
Polvilho azedo	1,245	kg
Azeite de oliva	620	g
Mandioquinha cozida e espremida	2	kg
Água	200	g
Sal	12	g
Leite (sem lactose)	200	g
Ovos	5	unidades
Parmesão ralado	100	g
Orégano	2	g
Alecrim	1	g
TOTAL	**5,1**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Cozinhe a mandioquinha descascada em uma panela por 15 minutos (podem ser acrescentados 3g de sal).
· Escorra a água e amasse a mandioquinha;
· 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.

OBSERVAÇÕES

· Modele os pães de queijo e congele-os imediatamente.
· Acondicione os pães de queijo em cubas ou bandejas vazadas de forma organizada e sem empilhar.

KIBE DE ARROZ

INGREDIENTES	QTD.	UNIDADE
Farinha de arroz	1,9	kg
Água	1,45	mL
Carne moída	500	g
Sal	50	g
OPCIONAIS		
Cebola	500	g
Caldo de carne	100	g
Canela em pó	2	g
Pimenta síria ou mix de pimenta	4	g
Óleo	30	ml
TOTAL	**4,5**	**kg**

MODO DE PREPARO

· 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 na máquina.

Coxinha de Pão de queijo

Massa

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Polvilho doce	1,250	Kg
Polvilho azedo	1,250	kg
Parmesão ralado	240	g
Requeijão cremoso	2,500	kg
TOTAL	**5**	**kg**

MODO DE PREPARO

- Em uma amassadeira misturar todos os ingredientes e misturar lentamente;
- Modelar os salgados e congelar;
- Não é necessário empanar.
- Assar em fogo de 185°C por 15 minutos;

Ou fritar a 180°C por 2 minutos.

Bolinho de batata bacon e queijo

Massa

INGREDIENTES	QTD	UNID
Batata inglesa descascadas	5	kg
sal	20	g
Bacon frito	150	g
Parmesão ralado	50	g
Cebolinha picada	50	g
Pimenta do reino	10	g
Leite	20	ml
Farinha de trigo	600	g
Total	**5,700**	**kg**

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 e rechear com recheio de Muzzoarella (vide pagina x) do receituário.
- Empanar passando em farinha de trigo, depois ovos batidos e farinha de rosca.
- Congelar.
- Fritar o produto ainda congelado em fritadeira a 180ºC por até 3 minutos.

Bolinha de Cenoura com Carne

Massa

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Cenoura picada e cozida	2	kg
Leite	550	ml
Cheiro verde Picado	100	g
Extrato de tomate	70	ml
Cebola Picada	350	g
Azeite	110	ml
Sal	15	g
Pimenta	5	g
Farinha de trigo	1,800	g
TOTAL	**5**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Triturar cenoura crua e 2/3 da cebola em liquidificador.
· Adicionar à mistura, leite, leite, cheiro verde, sal, pimenta, extrato de tomate e reservar.
· Em paralelo refogar no azeite o restante da cebola até dourar.
· Adicionar a mistura na refoga e aquecer até abrir fervura.
· Quando ferver, adicionar farinha, abaixar o fogo e ligar o batedor.
· Cozinhar por 15 min.
· Abrir a massa na bancada e deixar esfriar.
· Quando a massa estiver em temperatura ambiente modelar os produtos.

Recheio

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Carne moída	1,600	kg
Óleo	80	Ml
Cebola picada	500	g
Alho in natura	15	g
Maisena	55	g
Cheiro verde picado	100	g
Água para dissolver a maizena	150	ml
TOTAL	**2,500**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Na Hotmixer fritar a carne no óleo até dourar.
· Dissolver a Maisena na água e juntar à carne
· Bater no liquidificador cebola, alho e cheiro verde e Maisena dissolvida.
· Adicionar esta mistura à carne.
· Ligar o batedor e cozinhar por 10 min ou até engrossar.
· Resfriar o recheio.

Coxinha de Jaca sem Glúten

Massa

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Arroz	2,500	kg
Água	6	L
Sal	60	g
Tempero de legumes	20	g
Açafrão	20	g
Óleo	200	g
Cebola	300	g
Alho	10	g
TOTAL	**8**	**kg**

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.

Recheio de jaca

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Jaca verde crua (3 unids)	45	kg
Azeite	100	ml
Alho	50	g
Cebola picada	500	g
Açafrão	50	g
Sal	100	g
Caldo de galinha	100	g
Tomate sem semente picado	300	g
Pimentão verde Picado	300	g
Pimenta de cheiro Picada	200	g
Cebolinha Picada	200	g
TOTAL	**8**	**kg**

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.
· Fritar um 5 min e adicionar a Jaca.
· Fritar toda a mistura por mais 5 minutos.
· esfriar em temperatura ambiente e modelar os salgados.

OBSERVAÇÕES

Para coxinhas pequena passar em um processador e 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 5 kg de polpa de jaca Desfiada.

Bolinho de batata de bacalhau 2

Massa

INGREDIENTES	QTD	UNID
Bacalhau dessalgado	2,500	kg
Batata Asterix	4	kg
Azeite	300	Ml
Ovos	4	Unids.
Tempero pronto para peixe	40	g
Cebola picada	1,200	kg
Cebolinha picada	100	g
Fécula de batata	400	g
Orégano (opcional)	5	g
Total	**8,500**	**kg**

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 sumir os pedaços e reservar.
- 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
- Congelar.
- Fritar o produto ainda congelado em fritadeira a 180ºC por até 3 minutos.

MASSA DE COXINHA (CHICKEN TIKKA)

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Água	5,5	L
Manteiga	180	g
Sal	100	g
Caldo de galinha	70	g
Leite em pó	150	g
Farinha de trigo	3	kg
TOTAL	**7,9**	**kg**

MODO DE PREPARO

- Colocar água, manteiga, sal, leite em pó e caldo de galinha na Hotmixer;
- 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 Hotmixer
- 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 com bico especial se quiser fazer as marcas laterais (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.

RECHEIO CHICKEN TIKKA

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Água	1	L
Peito de frango sem pele e sem osso	5,500	kg
Sal	50	g
Cebola picada para cozimento	1,5	kg
Cebola Picada para refoga	500	g
Alho amassado para refoga	30	g
Casta de caju	200	g
Azeite	200	ml
Pimenta vermelha ou páprica em pó	10	g
Farinha de trigo	50	G
Molho de tomate	600	g
Creme de leite	50	g
TOTAL	**6**	**kg**

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;

• Colocar água, cebola picada do cozimento e frango na Hotmixer;

• 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 Hotmixer 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.

• 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 utilizar na Maxiform.

CIGARRETE DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Farinha	2,5	kg
Fermento biológico	50	g
Ovos	350	g
Caldo de galinha	50	g
Margarina 80% lipídeos	300	g
Banha de porco	200	g
Leite	1	L
TOTAL	**5**	**kg**

MODO DE PREPARO

- Em uma amassadeira misturar margarina, ovos, caldo de galinha, banha de porco e lite.
- Misturar por 3 minutos.
- 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 na Maxiform.
- Dar formato de croquete.
- Rechear o produto com presunto e mozzarella.
- Empanar com clara e parmesão ralado.
- Congelar ou deixar descansar por 30 minutos.
- Fritar em óleo a 150°C por até 3 minutos ou assar a 180°C por 20 minutos.

Tater Tots

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Batata inglesa	2,500	kg
Parmesão	300	g
Maionese	500	g
Ervas Finas	5	g
Maisena	50	g
Sal	10	g
Pimenta do reino	3	g
TOTAL	**3**	**kg**

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 batas e escorrer;
· Ralar os pedaços, na maior parte do ralador, para ficar fibras mais visíveis;
· Em vasilha juntar os demais ingredientes e misturar.
· Acionar esta mistura na batata ralada.;
· Modelar os produtos em forma de croquete entre 18 a 25 g;
· Preferencialmente na Maxiform Docelform);
· Originalmente o produto não é empadão, mas esta etapa fica opcional;
· Congelar e fritar a 180°C por até 3 minutos.

CHURROS FLOCÃO

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Água	5	L
Açúcar	560	g
Margarina	600	g
Sal	30	g
Flocão de milho	225	g
Farinha de trigo	2,700	kg
TOTAL	**9**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Misturar na masseira cozedora água, açúcar, margarina e sal

· Quando levantar fervura, adicionar farinha de trigo, Flocão de milho e ligar a pá;

· Cozinhar em fogo baixo por 15 minutos

· Desligar o fogo e mexer por 3 minutos

· 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 e modelar com a Maxiform.

Mac & Cheese Bites

Massa

INGREDIENTES	QTD	UNID
Macarrão tipo Padre nosso	1,500	kg
Manteiga	150	g
Farinha de trigo	450	g
Sal	50	g
Leite	500	L
Queijo Cheddar	200	g
Queijo cream cheese	200	g
Pimenta do reino	3	g
Total	**3**	**kg**

MODO DE PREPARO

- Aquecer água até ferver;
- Adicionar o macarrão e cozinhar por 5 minutos, o macarrão estará parcialmente cru;
- Escorrer o macarrão;
- Em uma panela derreter a manteiga adicionar farinha e sal;
  Fritar a farinha até ficar dourada.
- Adicionar leite e dissolver com a ajuda de um fuêt, até a mistura ficar macia;
- Adicionar os queijos e cozinhar por mais 2 minutos.
- Adicionar o macarrão nesta mistura e deixar esfriar.
- Modelar os produtos com a Maxiform Docelyx ou Dolceform em bolinhas de 25 g.
- Empanar e congelar

Fritar congelado, em fritadeira a 185°C por até 3 minutos.

COXINHA CREME

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Peito de frango sem pele e sem osso	4	kg
Caldo de galinha	150	g
Sal	50	g
Água	1	L
Cebola	1,5	kg
Pimenta-do-reino	15	g
Requeijão cremoso (firme)	2,800	Kg
Cheiro verde picado	100	g
TOTAL	**6,500**	**kg**

MODO DE PREPARO

· Cotar o frango parcialmente congelado em pedaços médios;
· Colocar água, cebola picada, frango e caldo de galinha na Hotmixer;
· 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;
· Deixar o recheio descansar na geladeira por duas horas antes de modelar;
· Modelar e empanar com ovos e farinha PANKO.

OBSERVAÇÕES:
. Coxinhas a partir de 35g, a massa é grudenta, pode grudar nos moldes abaixo desse peso.

PEROLA DE QUEIJO

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Mussarela ralada	2	kg
Parmesão ralado	500	g
Farinha de trigo	200	g
ovos	4	unidades
Total	2,7	kg

MODO DE PREPARO

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

. Deixar descansar por 1 hora sob refrigeração.

. Formar as bolinhas empanar com ovos e farinha de rosca, deixar descansar no mínimo duas horas antes de fritar.

RECHEIO DE FRANGO COM BACON

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Peito de frango sem pele e sem osso	4	kg
Caldo de galinha	150	g
Sal	50	g
Água	1	L
Colorau	40	g
Cebola picada	1,5	kg
Margarina 80% lipídios	500	G
Farinha de trigo	250	g
Bacon picado	900	g
Óleo para refogar o Bacon	200	ML
Salsa Picada	100	g
Pimenta do reino	15	g
Total	5	kg

MODO DE REPARO

· 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, mas não ligar o batedor;
· 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;
· Após o frango desfiado adicionar a farinha dissolvida em 500 ml de água e margarina;
· Ligar o fogo e batedor e cozinhar por 15 minutos;
· Apagar o fogo e acrescentar salsa, pimenta do reino e bacon frito;
· Resfriar o recheio

DELICIA DE TAPIOCA

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Tapioca granulada	2,5	kg
Queijo de coalho granulado	2,5	kg
Leite	4	L
Sal	40	g
Pimenta branca ralada	15	g
Total	9	kg

MODO DE PREPARO

· Misturar tapioca e queijo e reservar;

· No tacho de aço inox aquecer 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.

RECHEIO DE MILHO

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Milho debulhado	1,5	kg
Água para triturar	1	L
Alho amassado ou triturado	10	g
Cebola Picada	100	g
Óleo	100	mL
Sal	30	g
Farinha de trigo	200	g
Total	2,840	kg

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 por 10 minutos mexendo sempre
· Esfriar o recheio e usar na Maxiform.

BOLINHO DE MANDIOCA CREMOSA

INGREDIENTES	Qtd.	UNIDADE
Mandioca cozida	5	kg
Sal	90	g
Açúcar	180	g
Margarina 80% lipídeos	220	g
TOTAL	**5,500**	**kg**

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.

OBSERVAÇÃO

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