

e-book Salgados Assados

LUCRE MUITO MAIS
vendendo também salgados!

2022

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO _____ 02
DIREITOS AUTORAIS _____ 03
RECEITA BASE ASSADO _____ 04
ASSADO SALSICHA _____ 08
HAMBURGUER ASSADO _____ 09
TORTA DE PÃO _____ 11
EMPADA _____ 14
VALIDADE E CONGELAMENTO _____ 18







Mariana Missagia

Formada em Engenharia Química, casada e mãe do Pedro, já realizou diversos cursos na área da Confeitaria.

Também sendo autodidata, sempre buscou baseada na sua formação em Engenharia, transformar receitas e otimizar produtos e processos.

Após abrir sua empresa de Delivery no RJ no início de 2020, onde obteve relevante sucesso, começou a compartilhar as dicas e receitas que havia testado e aprovado em seu Instagram, e em menos de um ano já tinha alcançado mais de 100 mil seguidores.

Ao observar que suas dicas eram relevantes e ajudavam muitas outras confeiteiras, e após muitos pedidos de suas seguidoras, iniciou sua jornada como professora ao Lançar duas Aulas ao Vivo no Instagram, que se chamaram: "Aulão de brigadeiro" e "Aulão de Bala de Brigadeiro."

A partir do feedback positivo das alunas sobre seus ensinamentos, onde milhares delas ressaltaram como aquelas aulas impactaram positivamente suas produções, a Mari mudou os planos de sua empresa e agora tem se dedicado a compartilhar seus ensinamentos para milhares de alunas pelo mundo.

VIOLAÇÃO DE DIREITOS AUTORAIS

Fica proibida a venda, reprodução, envios em grupos de whatsapp, redes sociais e e-mails, desse conteúdo para outras pessoas. Por segurança, esse e-book contém seus dados pessoais em todas as páginas e fica PROIBIDO O SEU COMPARTILHAMENTO.

O delito de violação de direito autoral está previsto no artigo 184 do Código Penal, que descreve a conduta criminosa como sendo ato de infringir direitos inerente ao autor, ou com eles relacionados.

Um exemplo são as falsificações, ou os chamados produtos piratas que são copiados e vendidos sem autorização de quem os idealizou. A pena prevista é de 03 meses a 1 ano de detenção e multa.

Para o caso de reprodução de obra ou produto, sem autorização, com intuito de obter lucro, a pena é de 2 a 4 anos de reclusão e multa, que também é aplicada no caso de os produtos copiados serem oferecidos por sistemas remotos como internet ou via cabos, como fibra óptica.

RECEITA BASE ASSADO



RECEITA BASE ASSADO

- 100 ml de leite
- 450 g de farinha de trigo sem fermento
- 125 ml de água gelada
- 40g de óleo ou margarina
- 30g de açúcar
- 10g de sal
- 10g de fermento biológico

RENDIMENTO: 835g







modo de preparo:

Misture os líquidos (leite e água) e fermento biológico.

Depois coloque o óleo (ou margarina derretida) e adicione o açúcar. Mexa bem.

Depois acrescente a farinha de trigo aos poucos e vai mexendo.

Por último acrescente o sal e misature.

Sove a massa por 10 minutos até que ela fique completamente lisinha.

Embale a massa no plástico filme para deixar a massa protegida.


BBQ
FASTfood
PIZZA
QUALIDADE

ASSADO DE SALSICHA

RECHEIO

Salsichas, queijo, catupiry...

Leve as salsichas para ferver. Deixe esfriar.

MONTAGEM

70g de massa Base
1 salsicha

modo de preparo:

Pese a massa base com 70g, faça bolinhas como mostrado no vídeo. Enquanto vai porcionando e fazendo esse processo mantenha as massas protegidas com plástico filme.

Abra a massa com no rolo, e coloque a salsicha dentro. Feche a massa, coloque em um tabuleiro untado com óleo ou desmoldante. Passe gema em cima do assado e salpique batata palha ou gergelim em cima. Leve para assar no forno pré aquecido por 10 minutos a 200 graus. O tempo pode variar de 30 a 45 minutos.

HAMBURGUER ASSADO

RECHEIO

Bife de hamburguer, tomate, queijo, presunto, cheddar, catupiry
Leve os bifes para assar. Deixe esfriar.

MONTAGEM

Como preferir. Por aqui monto com 1 bife de hamburguer, 1 fatia de queijo, cheddar, catupiry, 1 rodela de tomate....

modo de preparo:

Pese a massa base com 70g, faça bolinhas como mostrado no vídeo. Enquanto vai porcionando e fazendo esse processo recheio desejado dentro. Feche a massa, coloque em um tabuleiro untado com óleo ou desmoldante. Passe gema em cima do assado e salpique gergelim em cima. Leve para assar no forno pré aquecido por 10 minutos a 200 graus. O tempo pode variar de 30 a 45 minutos.

OUTRAS MONTAGENS

Com essa massa de salgado assado você pode fazer outras montagens de salgados assados:

ESFIHA

Rechear com frango e catury
Sabor pizza (queijo, presunto, oregano)

JOELHO

Presunto e queijo



TORTA DE PÃO



RECHEIO FRANGO

- 1kg de frango cozido e desfiado
  200g de creme de leite
  340g de molho de tomate
  Temperos a gosto (alho, açafrão e cebolinha)
  sal a gosto

  Leve os ingredientes para a panela e misture tudo para o frango ficar cremoso e bem temperado.

PURÊ DE BATATA

- 1 kg Batata cozida
  200g Creme de leite
  Sal a gosto

  Bata os ingredientes na batedeira



MONTAGEM TORTA

- Recheio de Frango
  Purê de batata
  Pão de forma sem casca
  Requeijão
  Batata palha



- Escolha o recipiente onde a torta será montada. Comece com uma camada de requeijão, depois coloque o pão de forma. Passe mais uma camada de requeijão e depois uma camada do recheio de frango. Vai repetindo as camadas até o topo da embalagem (se atente a tampa da embalagem, pois ainda precisa finalizar com o purê por cima).

  Finalize com o purê. Pode o bico 1 M para fazer uma finalização decorativga na torta. Envie a batata palha a parte (em um saquinho), para não murchar.

EMPADA



MASSA EMPADA

- 1kg de farinha de trigo
  3 gemas sem pele
  500g de margarina gelada
  1 colher de cha de sal
  1 a 2 colheres de sopa de água gelada

Coloque a farinha de trigo em um recipiente, faça um buraco no meio da farinha e acrescente as gemas, sal e margarina. Mexa a massa com a ponta dos dedos.

A massa não pode ser sovada.

Se a massa ainda estiver se soltando, coloque um pouco de água na massa, e mexa mais um pouco. Faça uma bola com a massa, e enrole no plástico filme. Leve para geladeira por no mínimo 10 min.

Rendimento: 1,5kg

RECHEIO FRANGO

- 1kg de frango cozido e desfiado
  200g de creme de leite
  340g de molho de tomate
  Temperos a gosto (alho, açafrão e cebolinha)
  sal a gosto

Leve os ingredientes para a panela e misture tudo para o frango ficar cremoso e bem temperado.



MONTAGEM EMPADA



- Massa da empada
  Recheio de Frango
  Catupiry

- Use forminhas forneáveis (descartável ou não) para montar as empadas. Existem várias no mercado com tamanhos variados.

  Essa massa pode ser usada para montar qualquer tamanho de empada ou empadão.

  Coloque a massa da empada na forma, molde e depois coloque o recheio e o catupiry/cheddar. Para fechar a empada, abra a massa no plástico filme e passe o rolo na massa. Cubra a empada, feche as laterais e retire o excesso.

  Leve ao forno. pre aquecido por 15 minutos a 200 graus. Tempo de forno de 25 a 45 minutos

VALIDADE E CONGELAMENTO

A validade na **geladeira é de 5 dias** e no freezer **congelado é de até 90 dias**, dependendo da temperatura do freezer.

A **massa do salgado e empada** podem ficar embaladas na geladeira por 1 dia. Porém recomendo moldar os salgados no mesmo dia que fizer a massa para uma melhor finalização do salgado.

Recomendo **não congelar a torta de pão com o purê** em cima. Descongele a torta e depois finalize com o purê para venda.

Os **salgados assados e empada** não podem ser congelados com a gema em cima. Portanto, você pode congelar ainda sem assar, porém sem passar a gema em cima.

Para congelar coloque eles em um tabuleiro, passe o plástico filme em volta da forma, e leve ao freezer por 2 horas. Após esse tempo retire os salgados do freezer, e organize em bandejas de isopor ou coloque em sacolinhas plásticas de freezer.

Você pode **vender os salgados** congelados na bandeja de isopor, passar o plástico filme e identificar sempre com uma etiqueta com as informações de sabor, data de fabricação e data de validade.



Você teve acesso as receitas mais DESCOMPLICADAS, LUCRATIVAS e SABOROSAS de SALGADOS ASSADOS. O modo de preparo de cada receita você poderá acompanhar melhor nos vídeos.

Lembre que a partir dessas receitas você pode criar outras, pois a cozinha é um grande laboratório!

Na plataforma você vai encontrar todos os vídeos com MODO DE PREPARO e montagens dos SALGADOS. Você pode vender os salgados na embalagem de sua preferência.

Espero que você aproveite todo o conteúdo, e que prospere muito no seu negócio com essas receitas, técnicas e as dicas desse Curso!

Com carinho,

Mari Missagia.