



e-book

Salgados

fritos Massucar

LUCRE MUITO MAIS
vendendo também salgados!

2022

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	02
DIREITOS AUTORAIS	03
RECEITA BASE DA FAMÍLIA	04
RECEITA BASE ECONÔMICA	06
RECEITA RECHEIOS	07
TAMANHO DOS SALGADOS	09
EMPANAMENTO	10
CONGELAMENTO	12
FRITURA	13





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 confeitadeiras, 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 DA FAMÍLIA



- 1 litro de leite integral
- 800 g de farinha de trigo sem fermento
- 800g de batata cozida e amassada
- 80g de manteiga ou margarina
- Temperos a gosto (açafrão e tempero verde)
- Cebola e alho ralado (opcional)
- 1 colher de sopa de sal
- 1 caldo de frango ou caldo de carne ou caldo de camarão ou caldo de legumes
- Usar o caldo de acordo com o recheio que for usar para rechear o salgado.



modo de preparo:

No liquidificador coloque o leite e a batata cozida e bata até misturar bem.

Em uma panela coloque o caldo de galinha, sal, cebola e alho ralado e margarina e deixe refogar bem.

Depois acrescente a mistura de leite e batata.

Deixe levantar fervura, e acrescente a farinha de trigo aos poucos e vai mexendo.

Mexa bem até virar uma massa e ela soltar do fundo da panela.

Leve a massa ainda quente para uma superfície sove a massa até ficar bem lisinha

Nesse processo se atente a não deixar a massa muito tempo exposta.

Use plástico filme para deixar ela protegida.

● RECEITA BASE ECONÔMICA ●

1000 ml de leite integral

600 ml de água filtrada

1000 g de farinha de trigo sem fermento

150g de margarina

Temperos a gosto (açafrão e tempero verde)

Cebola e alho ralado (opcional)

1 colher de sopa de sal

*1 caldo de frango ou caldo de carne ou caldo de camarão ou caldo de legumes

*Usar o caldo de acordo com o recheio que for usar para rechear o salgado.

modo de preparo:

Em uma panela coloque a margarina, temperos e sal e faça um refogado. Depois acrescente a água, o leite e deixe levantar fervura, e acrescente a farinha de trigo aos poucos e vai mexendo. Mexa bem até virar uma massa e ela soltar do fundo da panela. Leve a massa ainda quente para uma superfície. Sove a massa, até virar uma "bola " e soltar das mãos.

RECEITA RECHEIOS

♥ FRANGO

400g de frango cozido e desfiado

250g de catupiry

2 dentes de alho

Temperos a gosto (açafrão e cebolinha) sal a gosto

*O catupiry pode acrescentar no frango e misturar e fazer um recheio de frango cremoso. Caso queira, pode também acrescentar mais catupiry no momento da montagem da coxinha.

♥ CARNE MOÍDA

400g carne moída

1 cebola triturada

2 dentes de alho

Temperos a gosto (açafrão e cebolinha) sal a gosto



● RECEITA RECHEIOS ●

♥ SALSICHA

Sempre levar a salsicha para ferver antes.
Depois deixar esfriar antes de usar.

♥ QUEIJO

Usar o muçarela.

♥ PIZZA

Usar o 1/3 de muçarela para a quantidade de presunto.

De preferência o presunto e queijo triturado ou cortando bem pequenininho.
Acrescentar orégano

TAMANHO DOS SALGADOS (SUGESTÃO)

TIPO DE SALGADO	TAMANHO FESTA	TAMANHO LANCHE
coxinha	total: 25g massa: 18g recheio: 7g	total: 125g massa: 80g recheio: 45g
risole	total: 25g massa: 18g recheio: 7g	total: 130g massa: 85g recheio: 45g
bolinha	total: 25g massa: 18g recheio: 7g	total: 125g massa: 80g recheio: 45g
enroladinho	total: 28g massa: 18g recheio: 10g (1 pedaço de salsicha)	total: 130g massa: 80g recheio: 50g (1 salsicha)

● VALIDADE ●

A validade dos salgados na geladeira é de 5 dias e no freezer congelado é de até 90 dia, dependendo da temperatura do freezer, conforme tabela abaixo:

A massa do salgado pode ficar embalada na geladeira por 1 dia. Porém recomendo moldar os salgados no mesmo dia que fizer a massa para uma melhor finalização do salgado. Após modelar todos os salgados eles precisam ser empanados para então ser possível refrigerar ou congelar.

EMPANAMENTO

Para se ter sucesso com o empanamento dos salgados, precisa ser levado em conta a qualidade da farinha de rosa e farinha panko que está sendo utilizada.

Para passar o salgado para empanar a forma mais rápida e pratica é passar o salgado na agua e depois empanar na farinha de rosca.

Você também pode fazer uma mistura de 1 ovo, 1 colher de sopa de vinagre branco, 1 colher de agua e sal. Misturar bem e passar os salgados e depois empanar.

♥ DICA EXTRA PARA DEIXAR OS SALGADOS MAIS CROCANTES E SEQUINHOS:

Misture 500ml de água filtrada com 40g de amido.

Leve ao fogo por 5 minutos e depois deixe esfriar.

Após frio, passe os salgados nessa mistura e depois na farinha de rosca.

- ♥ A melhor farinha de rosca é a feita com $\frac{1}{2}$ de farelo de pão doce e $\frac{1}{2}$ de pão francês. Se você não encontrar, prefira sempre comprar a farinha de rosca fininha que vende em padaria.
- ♥ O empanamento precisa ser feito logo após moldar os salgados. Não leve pra refrigerar ou congelar antes de empanar.
- ♥ Para facilitar o empanamento, coloque os salgados em uma peneira e mergulhe na água, tire o excesso e passe na farinha de rosca.

A melhor forma de empanar os salgados é com a farinha de rosca, pois ela faz um melhor acabamento. Porém a farinha panko se adequa bem a coxinha tamanho lanche.

● Algumas das opções que eu recomendo ●



CONGELAMENTO

A refrigeração do salgado pode ser feito por até 5 dias na geladeira. Bem vedado ou dentro de pote para não ter contato com a umidade.

Para congelar faça todos os salgados e empane. Após isso coloque todos 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.

O tempo de congelamento do salgado é de até 90 dias (com os recheios ensinados). Porém, esse tempo varia de acordo com a temperatura do seu freezer:

TEMPERATURA DE CONGELAMENTO	TEMPO MÁX. DE ARMAZENAMENTO
0 a -5 graus °C	10 dias
-5 a -10 graus °C	20 dias
-10 a -18 graus °C	30 dias
< -18 graus °C	90 dias

♥ FRITURA 1/2

Essa etapa é muito importante também para se ter um salgado crocante e sequinho. Portanto seguem as dicas:

- O óleo que utilizo para fritar o salgado é o de soja.
- O óleo precisa estar na faixa de temperatura de 180 graus.

Para isso você pode usar um termômetro culinário infravermelho ou de espeto.

Caso não tenha, pode fazer o teste com a colher de pau, mergulhar a colher dentro do óleo, e se borbulhar em volta e subir borbulhas está no ponto.

- O óleo deve cobrir os salgados. Para o tamanho festa o ideal é em torno de 2 litros de óleo para uma panela de 20 cm.
- A partir do momento que você começa a fritar o salgado, o óleo vai baixando a temperatura.

Por isso é importante sempre medir a temperatura e esperar essa temperatura entrar de novo em 180 graus antes de colocar mais salgado pra fritar.

FRITURA 2/2 ♥

- Outro ponto importante, é ir peneirando o óleo e ir retirando o excesso de farinha de rosca/panko que vai soltando do salgado durante a fritura.
- Deve ficar atento ao uso do óleo, existem fitas de saturação que você consegue medir se o óleo ainda está bom para uso.
- No momento da modelagem do salgado, precisa prestar muita atenção para não deixar ar dentro do salgado para ele não estourar durante a fritura.
- Não colocar muito salgado pra fritar junto.
- Caso queira profissionalizar o seu negócio de salgados, você pode comprar uma fritadeira elétrica que vem com controle de temperatura. Existem vários modelos no mercado com capacidades diferentes.
- Outro utensílio para profissionalizar o negócio é o escorredor de salgados. Que consiste em uma grade para colocar os salgados para escorrer o óleo.

Ótimas vendas!