SALGADOS para delivery

E-book





CAMILA AYANA

CONFEITEIRA - MENTORA - EMPREENDEDORA - MÃE

Camila Ayana é uma professora de confeitaria com 9 anos de experiência. Ela é especialista em criar doces lucrativos para o mercado de faça e venda, utilizando ingredientes mais acessíveis sem comprometer a qualidade. Camila também é conhecida por desenvolver métodos inovadores que revolucionam a confeitaria, quebrando tabus e ensinando como otimizar a produção dos produtos. Além disso, ela compartilha estratégias para quebrar regras e alcançar o objetivo de ganhar dinheiro na confeitaria. Camila também é especialista em delivery, ajudando empreendedores a expandir seus negócios nessa área. Além de tudo isso, ela é mãe e empreendedora.

SALGADOS para delivery

Este ebook é protegido por direitos autorais e é destinado exclusivamente ao uso pessoal do leitor. É proibida qualquer forma de reprodução, distribuição, compartilhamento ou venda deste ebook, total ou parcialmente, sem a autorização expressa do detentor dos direitos autorais.

Ao adquirir este ebook, você concorda em respeitar os termos de uso e a legislação de direitos autorais vigente. Qualquer violação desses termos poderá resultar em ações legais e na responsabilização civil e criminal do infrator.

Este ebook contém informações e conhecimentos exclusivos, fruto de pesquisa e trabalho intelectual. O autor e/ou editor deste ebook não se responsabilizam por qualquer uso indevido das informações aqui contidas, nem por eventuais danos ou prejuízos decorrentes do uso inadequado das mesmas.

É importante ressaltar que as informações contidas neste ebook são de caráter informativo e não substituem a consulta a profissionais especializados. O leitor é responsável por avaliar a adequação e a aplicabilidade das informações aqui apresentadas em sua própria situação.

Ao adquirir e utilizar este ebook, você concorda em isentar o autor e/ou editor de qualquer responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes do uso das informações aqui contidas.

A reprodução não autorizada deste ebook constitui uma violação dos direitos autorais e está sujeita às penalidades previstas em lei. Portanto, pedimos que respeite os direitos do autor e não compartilhe este ebook com terceiros.

Agradecemos sua compreensão e respeito aos direitos autorais. Desejamos uma ótima leitura!

SALGADOS para delivery

SALGADOS para delivery

MINHA LISTA DE COMPRAS



INGREDIENTES

- [ ] Farinha de trigo
- [ ] Açúcar Refinado
- [ ] Ovos
- [ ] Leite integral
- [ ] Margarina Qualy
- [ ] Bacon em cubos
- [ ] Costela bovina
- [ ] Queijo fatiado mussarela
- [ ] Queijo mussarela ralada
- [ ] Presunto fatiado
- [ ] Alho
- [ ] Frango sassami
- [ ] Camarão inteiro limpo
- [ ] Camarão mistura
- [ ] Cheddar
- [ ] Requeijão cremoso Catupiry
- [ ] 4 queijos cremoso Catupiry
- [ ] Requeijão cremoso
- [ ] Caldo knnor de frango
- [ ] Caldo Knnor costela
- [ ] Tempero açafrao
- [ ] Tempero páprica doce
- [ ] Limon pepper
- [ ] Alho, cebola e salsinha.
- [ ] orégano
- [ ] Sal refinado
- [ ] Pimenta do reino
- [ ] Colorau
- [ ] Maionese Hellmans
- [ ] Barbecue
- [ ] Mostarda
- [ ] Katchup
- [ ] Shoyo
- [ ] Queijo gorgonzola
- [ ] Batata asterix
- [ ] Pimentão amarelo
- [ ] Pimentão vermelho
- [ ] Salsinha
- [ ] Molho de tomate
- [ ] Molho madeira
- [ ] Azeite
- [ ] Creme de leite
- [ ] Melhorador de farinha
- [ ] Lecitina de soja líquida
- [ ] Açúcar invertido
- [ ] Fermento seco para pães
- [ ] Óleo soja
- [ ] Banha
- [ ] Ricota
- [ ] Alho poró
- [ ] Amido de milho
- [ ] Farinha Panko
- [ ] Noz moscada
- [ ] Limão
- [ ] Tempero chimi-churri
- [ ] Sazon amarelo
- [ ] Queijo parmesão
- [ ] Cebola roxa
- [ ] Pão de forma goumert
- [ ] Pao de forma mais simples
- [ ] Apresuntado enlatado
- [ ] Milho em conserva
- [ ] Cenoura
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]

EMBALAGENS

- [ ] Hamburgeira h01
- [ ] Hamburgueira h02
- [ ] Hamburgueira h03
- [ ] Marmita 220ml WYDA
- [ ] G-650 Quadrado
- [ ] G-742m com 250ml
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]

OUTROS ÍTENS

- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]

Recheios para salgados

SALGADOS para delivery





Recheio de frango

Para o recheio de frango sempre vou indicar a parte do frango que se chama "sassami" porque é um pequeno filé de frango, retirado da parte interna do peito, próximo ao osso. É uma carne magra e com baixo teor de gordura, considerada a parte mais nobre do frango.

Receita:

. 1,250kg de frango cru lavado
- 30g de margarina
- 7g de azeite
- 15g de alho
- 20g de mostarda
- 5g de sal
- 3g de páprica doce
- 2g de açafrão
- 1g de lemon pepper
- 1 limão
- 1,5kg de água

Rendimento: 715g

Sassami

Deixa nosso frango muito bem desfiando e sem nenhum trabalho para desfiar.



Modo de preparo:

Como esta no vídeo aula.

Sempre faça seu frango como está em aula, na panela de pressão. Sempre reserve a agua do frango para usar na massa da coxinha, ou no molho do frango.

Não precisa temperar seu frango, no vídeo aula mostro que vou dourando o frango no tempero para absorver cor e sabor.

Frango cremoso

Após o cozimento do frango e desfiado, vamos para a segunda etapa. Transformar o frango em cremoso, vamos deixar o frango suculento para a coxinha, empadão e também a esfirra. A mesma base para tudo, agora cabe a você definir se gosta dessa cremosidade para o empadão, se não pode deixar com mais caldo e usar um pouco de amido para engrossar o olho e usar no empadão, só cuidado para não deixar o molho bem "aguado" e deixar a massa crua.

Receita:

- 715g de frango
- 75g de margarina
- 7g de azeite
- 3g de páprica doce
- 2g de colorau
- 1 caldo Knorr de galinha
- 5g de sal
- 120g de massa de tomate
- 1 limão
- 50g de ketchup
- 75g de requeijão
- 50g de creme de leite
- 250g água do frango
- 50g de cheirinho verde

Modo de preparo:

Como esta no vídeo aula.

Se desejar fazer o frango mais cremoso, utilize da mesma receita adicionando apenas esses ingredientes:

- 300g de molho de tomate
- 300g d'água
- 10g de sal
- 2 colheres grande de farinha de trigo e dissolver em 200g d'água a mais que foi pedido acima. Só coloque esta mistura quando levantar fervura no molho. Mexa bem para não empelotar.

Deixe em fogo baixo e deixe engrossar bem.

SALGADOS para delivery

SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA

Frango cremoso

Veja a diferença dos molhos:

Molho menos cremoso:



Rendimento

Com o molho menos cremoso e que podemos usar para as coxinhas, esfirras, também os demais salgados, rende: 730g

Molho mais cremoso:



Rendimento

Com o molho mais cremoso e que podemos usar para empadão, quiches e tortas de frango rende: 980g

Entenda que: O frango você pode fazer conforme desejar, porém o único salgado que precisa da atenção e que não pode ter tanto caldo ou cremosidade é a coxinha. Porque se exagerar no caldo ou cremosidade é vai estourar.



A panela que uso em aula é a Caçarola Panela Grande Industrial Restaurante N. 26 - 7 litros

SALGADOS para delivery

Recheio de costela

Na hora de escolher sua costela bovina podemos escolher de duas formas, são elas: A costela minga ou ponta de agulha possui mais carne do que a costela janela. Para mim, a costela do dianteiro é a melhor parte da costela, pois é onde temos mais carne e um nível de gordura mais equilibrado.

Diferenças entre os cortes da costela bovina:

COSTELA DIANTEIRA

É o corte que corresponde às cinco primeiras vértebras da costela bovina, e é também conhecida como "costelão". É um corte ideal para quem gosta de carne mais magra.

COSTELA PONTA DE AGULHA

É o corte que corresponde às oito últimas vértebras da costela bovina, e é também conhecida como "costela do traseiro". É um corte mais macio, pois é mais próximo do filé.

No açougue sempre peça o açougueiro a melhor peça com menos ossos e gordura. Eu não peço limpa pois encarece demais o custo.



Hoje em dia já encontramos costela bovina desfiada e também carne seca. Uma ótima opção para amenizar tempo e trabalho, pois a costela dá trabalho e rende menos.

SALGADOS para delivery

Recheio de costela

Receita:

- 1.300kg de costela
- 20g de óleo
- 20g de açúcar demerara
- 3g de páprica doce
- 20g de alho picado
- 2g de cúrcuma
- 7g de sal
- 1 caldo Knorr de costela
- 20g de molho shoyu com sal

Rendimento: 940g

Dourando a carne

Qualquer tipo de açúcar dá certo, só que o demerara eu sinto muita diferença.



Modo de preparo:

Como esta no vídeo aula.

Sempre faça sua carne como está em aula, doure antes de levar a panela de pressão. Sempre reserve o caldo para usar na massa da coxinha, ou no molho da costela.

Não precisa temperar a carne, no vídeo aula mostro que vou dourando a costela no tempero para absorver cor e sabor.

Finalizando a costela

Processadondo a costela:

Essa forma de deixar a costela mais desfiada e render mais é opcional. Uso o triturador somente para deixá-la mais desfiada. É um susto, não deixe triturar demais, se não vai ficar bem artificial.

SALGADOS para delivery

SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA



Após o cozimento da costela e desfiada, vamos para a segunda etapa. Transformar a costela mais suculenta para a coxinha, e quiches.

Receita:

- 940g de costela
- 250g de água da costela
- 300g de molho madeira (pronto)
- 80g de requeijão
- 30g de barbecue

O molho que uso:



Modo de preparo:

Como esta no vídeo aula.

Cebola caramelizada

Receita:

4 cebolas roxa
60g de açúcar demerara
20g de açúcar mascav
1 frasco de shoyu (150ml aprox.)
Noz moscada à gosto (1g aprox.)
50g de trigo
400g de água



Modo de preparo:

Como esta no vídeo aula.

Armazenamento:

A cebola caramelizada pode ser congelada, não muda a textura.

SALGADOS para delivery

Recheio de camarão

O camarão pode ser o fresco, nos vídeos aulas indico comprar uns congelados mas nada impede de usar os camarões de peixaria, só indico já comprar limpos. Pois o tempo que leva para limpar não compensa, sem falar da sujeira na cozinha.

Camarões usados:



Camarão Descascado Congelado vannani Costa Sul 400G

Camarão Descascado Congelado mistura Costa Sul 400G



Um tipo de camarão iremos fazer molho e outro à dorê, conforme o vídeo aula.

Camarão à dorê

Receita:

400g de camarão

20g de azeite

20g de alho

5g de sal

Salsinha à gosto



Modo de preparo:

Como esta no vídeo aula.

SALGADOS para delivery

Molho de camarão

Receita:

- 400g de camarão
- 30g de azeite
- 20g de alho picado
- 5g de páprica doce
- 5g de sazon de legumes
- 5g de cebola desidratada
- 2g de chimichurri
- 3g de sal
- 5g de lemon pepper
- 30g de mostarda
- 80g de requeijão
- 80g de pimentão amarelo
- 80g de pimentão vermelho
- 1 limão espremido (50g aprox)
- 200g de água
- 200g de leite
- 30g de trigo

Dica

Se fizer com camarão fresco reserve a casca para fazer o caldo com ela.

Rendimento: 470g

Modo de preparo:

Como esta no vídeo aula.

Sempre faca seu molho bem cremoso e mais consistente para que seu empadão ou quiches não fique com a massa crua. Se seu molho ficar mais líquido a massa vai absorver e a textura vai ser após assar de crua.

SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA

Salgados de forno

SALGADOS para delivery





Salgados de forno

A massa de salgado foi inspirada na receita que desenvolvi para os pães de brioche doces, que passou a ser salgados e em 2022 levei para o meu delivery que deu super certo. Fui aperfeiçoando as modelagens, tamanhos e a massa, para que hoje eu possa ter o melhor salgado de forno para o delivery.

Receita:

- 900g de trigo
- 300g batata
- 100g de açúcar
- 100g de margarina
- 3 ovos (50g aprox. cada)
- 15g de sal
- 10g de lecitina de soja liquida
- 10g de melhorador de farinha
- 25g de açúcar invertido
- 20g de fermento biológico seco
- 250g de água

Rendimento:

Uma massa modela em média 17 salgados grandes para o delivery



- Peso da massa:: 1870Kg

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes exceto a farinha, quando dissolver bem comece a misturar a farinha em três parte até que desgrude das mãos. Deixe descansar até dobrar de volume.

Tempo de descanso:

Deixe descansar até dobrar de tamanho para começar a modelar, se não desejar usar no mesmo dia, deixe descansar na geladeira sem precisar esperar fermentar. Refrigerada o fermento não age com intensidade.

SALGADOS para delivery

SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA

Saborizando a massa

Essa mesma massa fazia os pães para a hamburgueria do meu esposo, através dessa experiêcia fui aprimorando o conhecimento e melhorando a casa teste. Hoje compartilho com você as receitas que fizeram e fazem parte do meu crescimento profissional.



Saborização:

A quantidade mencionada nesta página será equivalente para uma massa inteira.

Saborização de cebola:

Para fazer o pão de cebola, indico:
1 creme de celola
30g de cebola desidradata

Saborização de queijo pamesão com ervas:

Para fazer o pão de queijo, indico:
100g de parmesão sachê (marca crioulo que sempre usei).
Ervas finas à gosto

Saborização de pimenta:

Para fazer o pão de pimenta, indico:
30g de páprica picante
5g de pimenta do reino
10g e pimenta calabre
Corante em gel vermelho para pigmentar

Assando os salgados

ANTES DE ASSAR

Os salgados após serem modelados precisam mais uma vez descansar até ser assado. O descando tem que ser já posicionado na forma que vai ser assado. Indico as formas 35x35cm com altura baixa até 3cm, neste tamanho cabem 6 salgados por vez, e usando a manta de teflon.

Formas para assar



Formas da LEILA FIORE FORMAS que indico.

Tapete para assar



Tapete manta teflon ou grill.

FINALIZANDO ANTES DE ASSAR

Após o descanso e sentir que o salgado cresceu mais um pouco, podemos pincelar com a gema. Também colocar um toque após passar as gemas, como: salsinha, gergilim, orégano...

Receita:

- 3 gemas
- 20g de azeite
- 10g de café pronto

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e pincele seus salgados com pincel.

Ao pincelar as gemas, leve imediatamente ao forno.

LEVANDO AO FORNO

Leve ao forno sempre pré aquecido em temperatura mediana à 180°C para dourar seu salgado. Não deixe dourar muito se for congelar, pois temos que descongelar e levar no forno mais uma vez. A temperatura não pode ser baixa para o salgado italiano porque vaza mais o queijo.

Salgados no Forno

FORNOS PARA SALGADO

Os salgados podem ser assados em qualquer tipo de forno, seja ele elétrico de convecção, elétrico convencional, forno de lastro, forno a gás... Sia que em todos esses tipos de fornos é possivel assar seus salgados. Mas saiba a diferença entre uns e outros:

O forno elétrico é conhecido por sua precisão no ajuste da temperatura, porém ele se concentra o calor mais no centro e fortemente na parte de baixo e de cima quando liga a dupla resistência. Esse tipo de forno não é tão bom para insvestir quando pensa em trabalhar com grande escala.

O forno a gás ele se concentra mais o calor de baixo para cima, o ideal seria colocar os salgados mais longes da chama para não queimar embaixo e deixar o salgado cru por dentro. Por ser a gás ele pode oscilar e pos isso indico um termômetro de forno.

O forno de Convecção tem um sistema de ventilação para distribuir o calor, que garante um cozimento uniforme e rápido. Eles são versáteis e podem ser usados para assar, grelhar e tostar. São uma excelente escolha para estabelecimentos que precisam de rapidez e eficiência e é este que tenho!

O forno de Lastro tem pedras refratárias para acumular e distribuir o calor uniformemente. Este forno é perfeito para pães, salgados e pizzas, proporcionando uma crosta crocante e um cozimento uniforme. Se for só para essa finalidade super indico.

Termômetro de forno



Um instrumento que vai ajudar a ter precisão ao assar.

Forno que uso



Prática MiniConv

Armazenamento

SEMPRE ASSADO

O salgado tem que ser armazenado sempre depois de assado e também sempre no freezer por até 90 dias, congelado em temperatura -18°C e estando bem vedado. Evitando qualquer tipo de ar ao embalar para que não se forme cotículas de degelo no alimento para que não se perca a qualidade. Ao deixar nageladeira o prazo são de até 5 dias e armazenando no refrigerador vai ocorrer o risco de murchar e endurecer.

Plástico filme



Para embalar os salgados em contato retirando todo ar.

Saco para armazenar



Para embalar os salgados após o plástico filme, protegendo o cheiro.

DESCONGELANDO EM 3 FORMAS:

1- Descongele de um dia para o outro na geladeira mantendo a validade de 5 dias refrigerado após o descongelamento.

2- Descongele em temperatura ambiente, local fresco e arejado. Não podendo ser no sol, ou, em fornos para que o seu salgado não mude de textura e tenha uma textura aguada. Deixe na embalagem, suar por completo e depois abrir para aquecer.

3- Descongele express, ao tocar pedido retire do frezzer e leve diretamente ao microondas usando a opção descongele em torno de 4 minutos na ebalagem mesmo adequada. Ou, se o seu microondas não tiver essa opção use a potência 30% para não aquecer.

Investir no Micro-ondas Electrolux 23L cor Inox Efficient com Descongelamento Assistido (ME23S) - 127V

Microondas que indico



SALGADOS para delivery

SALGADOS para delivery

Utensílios que indico



Tapete Culinário Silicone Antiaderente De Formas Com Medidas. Para sovar e modelar suas massas sem ter mesa de inox e mármore.

- Diâmetro: 40
- Largura: 40
- Comprimento: 60 "



Espátula Grande Cristal BWB Confeitaria.

Vai ajudar bastante com as produções dos salgados em geral.

Rolo de Massa Antiaderente

O Rolo é de 48cm que indico e vai ser necessário para abrir as massas dos salgados.





Pincél de silicone

Vai ser funcional na hora de passa a gema.



Cortador de pizza

Vai ser indispensável quando for modelar seus salgados de forno.

Dicas

SOVAR

Na hora de sovar a massa, não precisa de força. Assim que desgrudar das mão, sua massa estiver lisa já pode parar de manuseá-la. Utilize sempre um punhado de farinha para mexer a massa se necessário.

BATEDEIRA

A batedeira sempre será de grande ajuda para uma produção maior, sempre use o batedor gancho e a massa não é pesada, não vai danificar seu aparelho.

TEMPO DE ESPERA

O tempo ideal para o descanso da massa é até dobrar de volume, não deixe crescer demais para não modificar o ponto da sua massa.

AO ABRIR A MASSA

Ao abrir a massa deixe a espessura fina e deixe descansar de 2 a 5 minutinhos. Pois se começarmos a modelar e cortar ela vai encolher. Também sobrando as partes da massa não sove outra vez, somente junte-as e comece abrir no rolo para não endurecer a massa.

FERMENTO

Sempre armazene em potes de vidro e no máximo 20 dias para o uso. Indico fermento biológico seco.

FORNO

Pré aquecido à 180°C assar até dourar. Não deixe dourar muito para não modificar a testura da massa.

SALGADOS para delivery

SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA

Produtos

AÇÚCAR INVERTIDO



Açúcar invertido melhora o sabor e a textura dos alimentos Além de ser capaz de prolongar o prazo de validade desses produtos.

LECITINA DE SOJA



Esse componente funciona como emulsificante, estabilizante, espessante e conservante natural deixando as massas mais elásticas, uniformes conferindo aos pães mais umidade por mais tempo.

MELHORADOR DE MASSA



Os melhoradores de farinha são produtos naturais, cujas funções são: Aumentar o valor nutritivo da farinha e dos produtos que com ela são feitos; Melhorar a qualidade da farinha para conseguir uma panificação correta; Branquear a farinha, devido à preferência do consumidor, em muitos casos, pelo pão branco.

É possivel fazer a massa dos salgados sem esses três produtos? Sim, é possível sim, porém saiba que esses produtos vão trazer mais sabor, qualidade na massa, na validade e inclusive na textura.

FERMENTO BIOLÓGICO



Indico sempre utilizar fermento biológico seco para essas massas de pães que são bem delicadas.

SALGADOS para delivery

SALGADOS para delivery





BATATA ASTERIX OU BATATA INGLESA?

Batata Asterix é um tipo de batata que possui a casca com aspecto rosado. Por possuir alto teor de amido do que água, apresenta muito boas características tanto para o cozimento quanto para fritá-las, sendo bastante utilizada industrialmente na fabricação de pães e nhoques.

Sobre a batata inglesa ela é excelente para purê, caldos e entre outras finalidades. Agora, para fritura não é a melhor escolha pelo auto teor de água na sua composição, assim como tem menor porcentagem de amido. Ao usar essa batata no salgado saiba que sua massa possivelmente vai precisar de mais um pouco de farinha de trigo, até mesmo ajustar a quantidade de amido para que seu salgado não fique oleoso e murcho.
A substituição é super possível sim, mas para a mesma receita usando a batata inglesa, adicione:

- 20g de amido de milho
- De 50g a 80g de farinha de trigo e aconselho colocando aos poucos para que sinta a sua massa e o ponto. Use quanto baste!

A minha preferência sempre será usar a batata asterix por saber que ela é um tipo de batata ideal para salgados.

Atenção: As batatas de preferência não congele, sempre faça a produção com antecendência e deixe refrigerada por até 5 dias já amassadas.

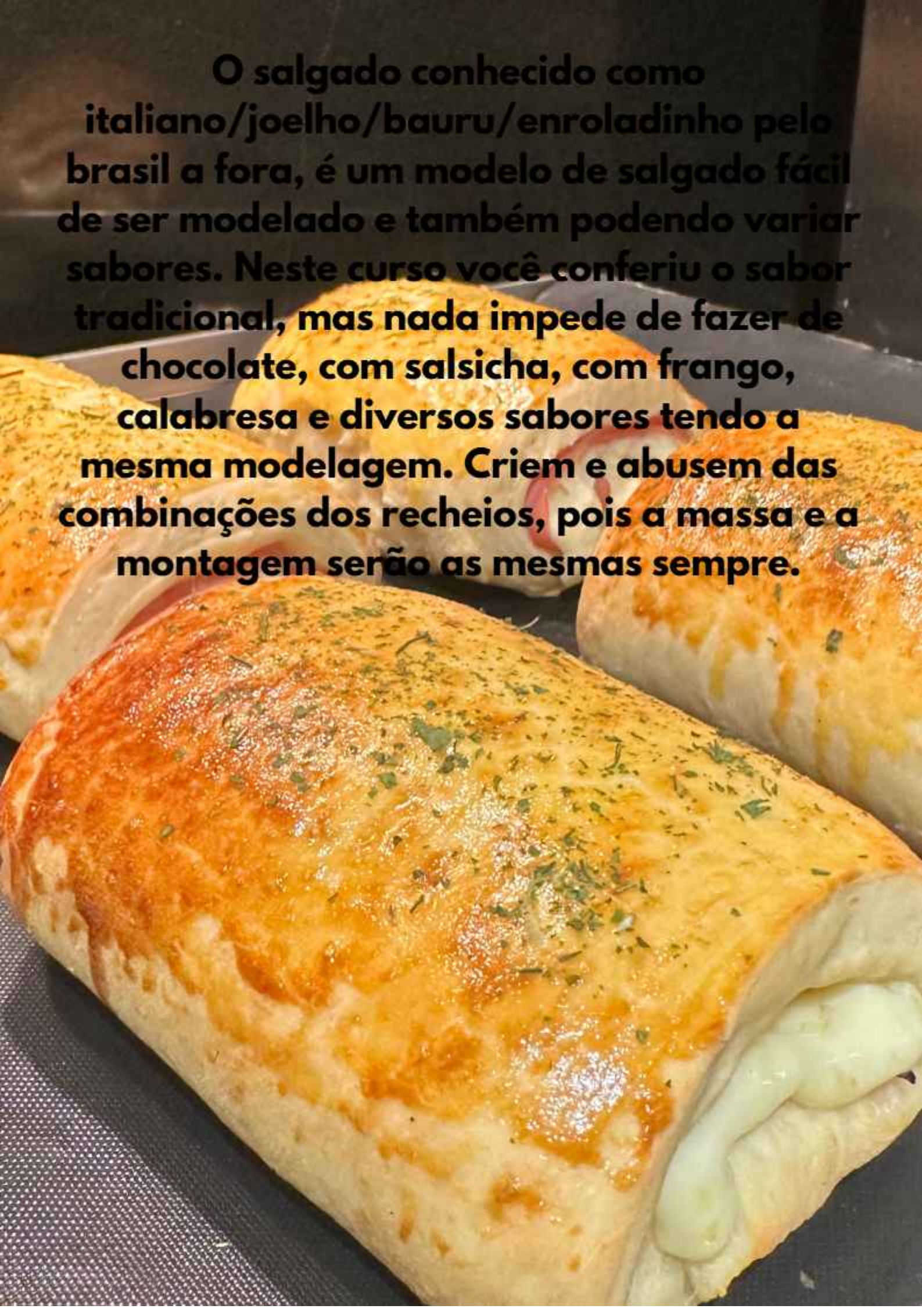
QUEIJOS CREMOSOS

Queijos cremosos que indico para serem utilizados são da marca Catupiry e Crioulo.



SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA


O salgado conhecido como italiano/joelho/bauru/enroladinho pelo brasil a fora, é um modelo de salgado fácil de ser modelado e também podendo variar sabores. Neste curso você conferiu o sabor tradicional, mas nada impede de fazer de chocolate, com salsicha, com frango, calabresa e diversos sabores tendo a mesma modelagem. Criem e abusem das combinações dos recheios, pois a massa e a montagem serão as mesmas sempre.

Italiano de queijo e presunto

O QUE PRECISA PARA MONTAGEM

2 fatias de Queijo mussarela
2 fatias de Presunto
20g de catupiry

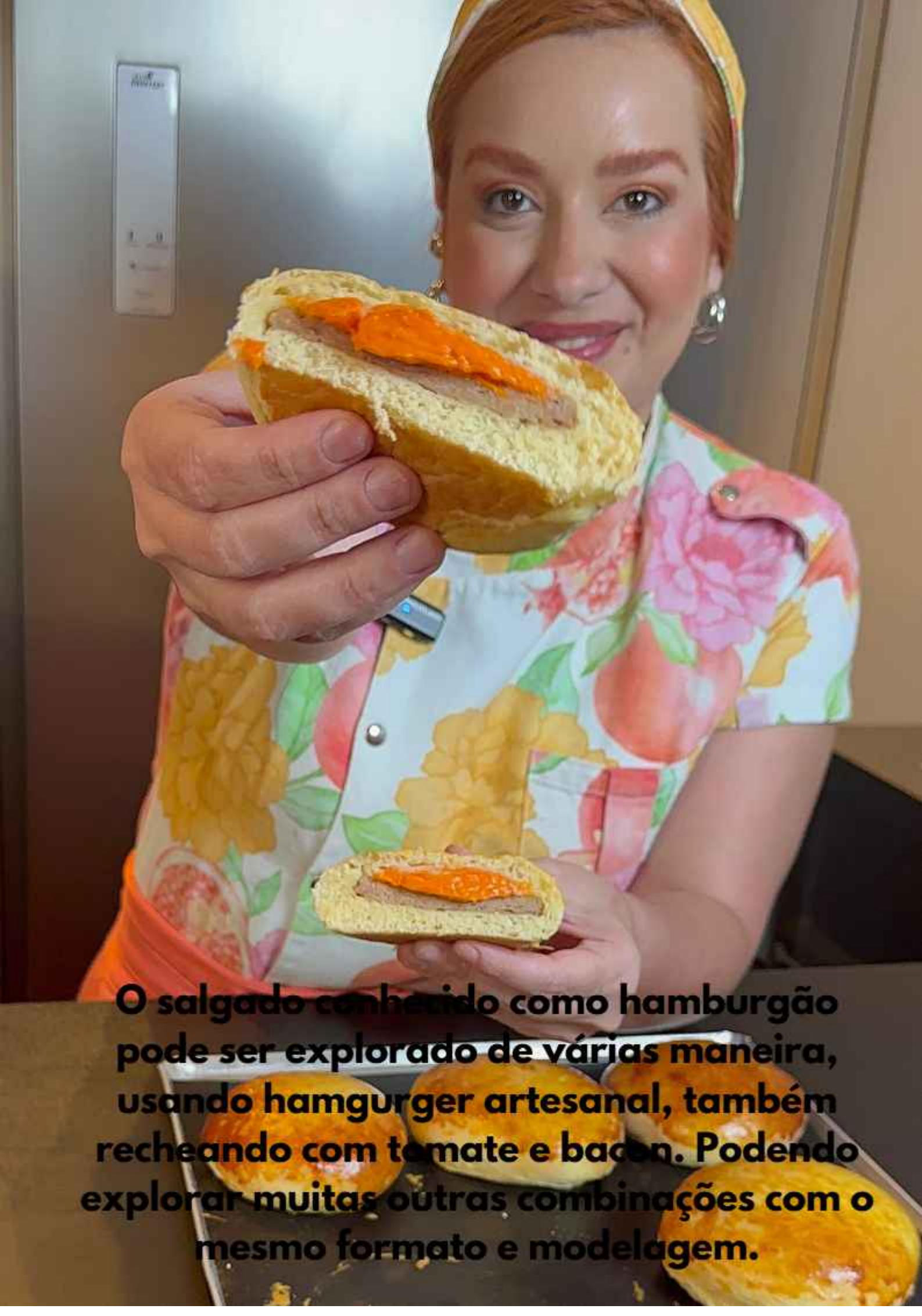
PASSO A PASSO DA MONTAGEM

1- Abra a massa com o rolo sempre polvilhando farinha branca na sua bancada para não grudar.
2- Dê um pincelada com molho de tomate. (Opcional).
3- Adicione o queijo mussarela, presunto e intercale.
Dobre a massa ao meio e dobre mais uma vez. Sempre a abertura para baixo.
4- Deixe fermentar até dobrar de tamanho e finalize com uma pincelada de gema de ovos.



Tamanho 13,5 x 17 cm

SALGADOS para delivery



O salgado conhecido como hamburgão pode ser explorado de várias maneira, usando hamgurger artesanal, também recheando com tomate e bacon. Podendo explorar muitas outras combinações com o mesmo formato e modelagem.

Hambúrguer de forno

O QUE PRECISA PARA MONTAGEM

1 Carne para Hambúrguer
1/2 fatia de Presunto
1/2 fatias de Queijo mussarela
50g de Queijo Cheddar ou catupiry

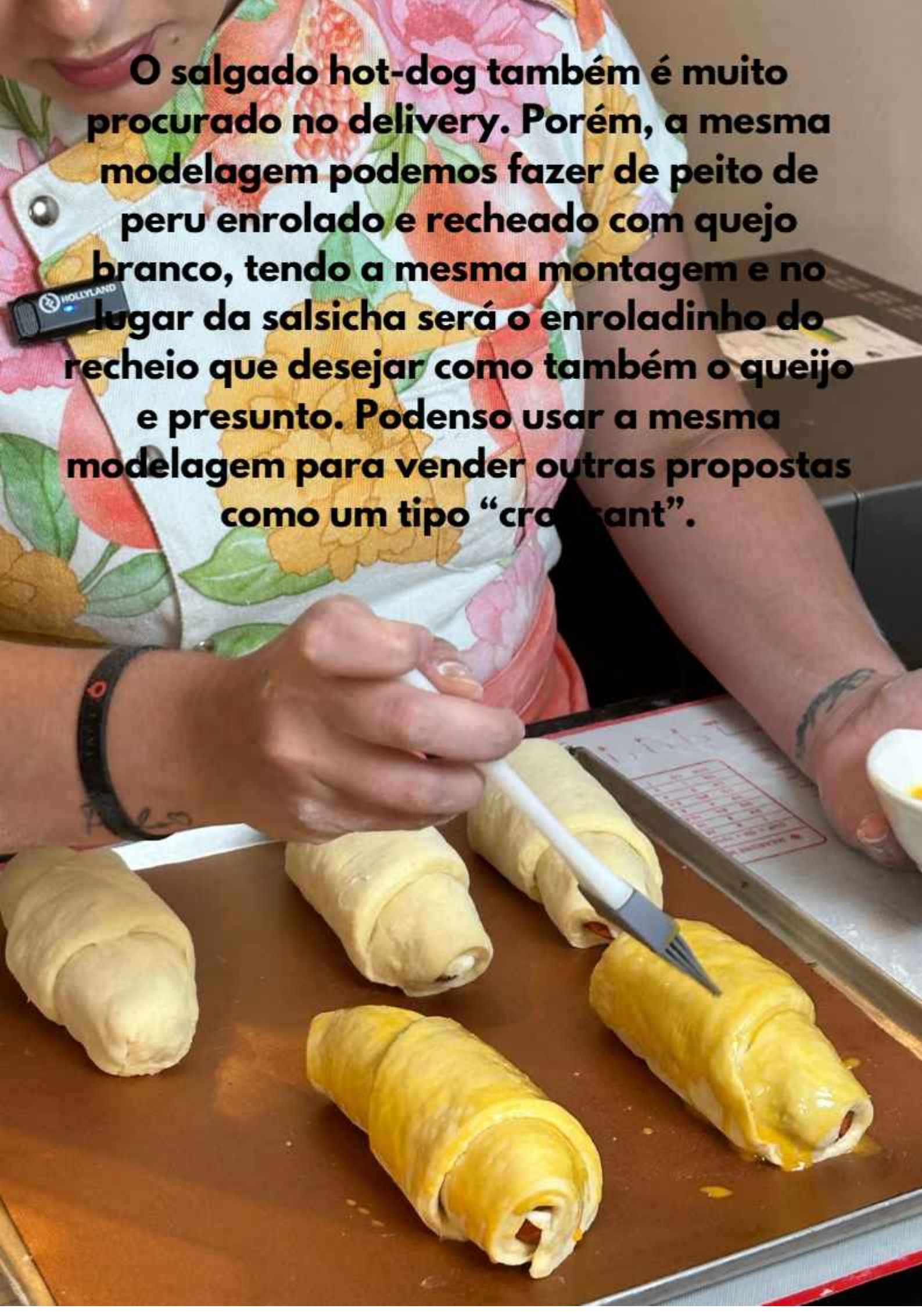
PASSO A PASSO DA MONTAGEM

1. Abra a massa com o rolo sempre polvilhando farinha branca na sua bancada para não grudar.
2. Dê um pincelada com molho de tomate (opcional)
3. Adicione o hamburguer, Queijo cremoso, mussarela e presunto.
4. Coloque outra massa por cima e corte com um utensílio redondo 13cm
5. Deixe fermentar aate dobrar de tamanho e finalize com uma pincelada de gema de ovos



Tamanho 13,0 cm de diâmetro

SALGADOS para delivery


O salgado hot-dog também é muito procurado no delivery. Porém, a mesma modelagem podemos fazer de peito de peru enrolado e recheado com quejo branco, tendo a mesma montagem e no lugar da salsicha será o enroladinho do recheio que desejar como também o queijo e presunto. Podenso usar a mesma modelagem para vender outras propostas como um tipo “cro ant”.

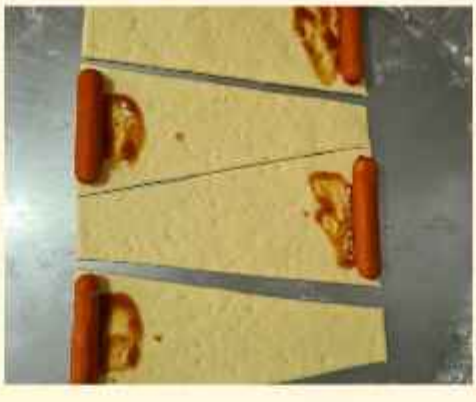
Hot-Dog de forno

O QUE PRECISA PARA MONTAGEM

1 Salsicha
50g de Catupiry
1 Fatia de mussarela
Batata Palha para finalizar

PASSO A PASSO DA MONTAGEM

1. Abra a massa com o rolo sempre polvilhando farinha branca na sua bancada para não grudar.
2. Dê um pincelada com molho de tomate (opcional).
3. Adicione a Salsicha e o queijo musarela.
4. Dobre a massa como se tivesse enrolando e deixe para baixo a ponta.
5. Deixe fermentar até dobrar de tamanho e finalize com uma pincelada de gema de ovos.





SALGADOS para delivery

Os salgados em formato de esfirra também podem ser explorados com outros recheios, usando a mesma modelagem.
Mas o sabor de frango é muito procurado no delivery e agrada a muitos paladares.
Se desejar não fazer o formato de um triângulo, venda no formato do "hamburgão" com a nomenclatura "pão de batata".



Esfirra de frango

O QUE PRECISA PARA MONTAGEM

50g de frango
30g de catupiry

PASSO A PASSO DA MONTAGEM

1. Abra a massa com o rolo sempre polvilhando farinha branca na sua bancada para não grudar.
2. Dê um pincelada com molho de tomate (opcional)
3. Adicione o catupiry e o frango.
4. Coloque outra massa por cima e corte com um utensílio redondo. Aperta como um bilisco três pontas, formando um triângulo.
5. Deixe descansar até dobrar de tamanho. Finalize com uma pincelada de gema de ovos.







Tamanho 10,0 cm de diâmetro

SALGADOS para delivery

Quiches

SALGADOS
para delivery





SALGADOS para delivery

O QUE É QUICHE?

Quiche é um tipo de torta aberta feita com recheio à base de ovos e creme de leite, ao qual pode levar na base do creme um tipo de queijo. A massa usada é a patê brisée que leva manteiga e farinha deixando-a quebradiça quando pronta. Conhecida no Brasil como massa "podre".

A Quiche vai bem em qualquer ocasião e em qualquer horário do dia. Essa tradicional receita é conhecida e apreciada em todo o mundo e pode-se encontrar uma grande variedade de Quiches, desde a original Quiche Lorraine, até aquelas com costela, carne seca, 4 queijos e o que desejar.

As quiches são práticas de produzir, rápidas e zero desperdício porque podem ser congeladas já assadas. Uma ótima escolha para delivery, com esse produto você com certeza vai aumentar suas vendas.

O QUE VAMOS PRECISAR PARA PRODUZIR AS QUICHES?

Para produzir as quiches para o delivery vamos precisar das formas de fundo falso de 9,5cm de diâmetro, ou também tamanho G da minha parceira leila fiore formas. Indico comprar mínimo de 24 unidades para que fique prático e a massa quanto o creme base rendem essa quantidade.



9,5 x 2,5cm

Vamos pesar em torno de 80g de massa para modelar à mão, abrindo no rolo ou também usando o prensador de quiche para este tamanho de forma.



Massa patê brisée

A mesma massa da quiche vamos usar para o empadão também.

Receita:

- 1000g de trigo
- 600g de margarina
- 2 ovos (45g à 50g cada unidade)
- 10g de sal

- Peso da massa:: 1660Kg

Rendimento:

Duas massas consigo fazer 15 empadões e 24 quiches

Modo de preparo:

A margarina ou manteiga sem sal tem que está em ponto pomada, os demais ingredientes colocar tudo na mesma vasilha e misturar à mão ou na batedeira com o batedor raquete.

Armazenamento:

A massa pode ser armazenada por até 7 dias na geladeira antes de modelar, ou até mesmo congelar por até 90 dias em temperatura -18°C. Ela não estraga com facilidade, porém para modelar é melhor geladinha, pois se estiver quente, ela vai grudar na mão ou desmanchar no momento de modelar.

GORDURA PARA A MASSA

Você pode escolher usar manteiga sem sal, que é uma gordura animal deixando a massa mais saborosa e crocante. De qualquer marca, porém pode ser substituída pela margarina com 80% de lipídios. Uso a marca Qualy e ela é ideal para o melhor resultado mesmo sendo margarina.



SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA

Creme base das quiches

Receita:

- 300g de leite
- 1 ricota
- 400g de creme de leite
- 4 ovos (45g à 50g cada)
- 8g de sal
- Noz moscada à gosto (1g aprox.)

- Peso da massa:: 1660Kg

Rendimento:

1kg de creme base e rende 24 unidaddes de quiche.

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes no copo do liquidificador e bata até ficar tudo homogênia

Ao bater já pode colocar imediatamente nas quiches, o creme pode ficar até 3 dias refrigerado se sobrar, por conta do ovo.

Dicas sobre as quiches

SEGREDO PARA AS QUICHES NÃO FICAREM ÚMIDAS NO FUNDO

Não é preciso pré assar as quiches se entender que não podemos colocar molhos moles de mais, os cremes precisam ser mais consistentes e para evitar isso uso os cremes como catupiry, cream chesse e o 4 queijos no fundo.

Todas as montagens indico usar queijo ralado, a mussarela pode ser em cubos também, mas com minha experiência não vale a pena, melhor mesmo sendo ralado para render mais e ficar mais uniforme.

O creme base são para todos os sabores e combinações que queira criar e inovar, a massa também é base para todos os sabores.

SALGADOS para delivery


Antes de começar a montar suas quiches deixe tudo organizado!
CALIFORNIA
CATUPIRY
Profissional
Original
15 kg
4 QUE

Montagens das quiches

SABOR COSTELA COM CEBOLA CARAMELIZADA

- 10g de catupiry
- 20g de cebola caramelizada
- 20g de costela
- 10g de mussarela ralada
- 40g à 45g de creme de quiche

SABOR LORRAINE

- 10g de catupiry
- 10g de bacon
- 10g de alho poró
- 10g de mussarela ralada
- 40g à 45g de creme de quiche

SALGADOS para delivery

SABOR CAMARÃO CREMOSO

- 10g de catupiry
- 20g de creme de camarão
- 3 unid. De camarão inteiro
- 10g de mussarela ralada
- 40g à 45g de creme de quiche

SABOR QUATRO QUEIJOS

- 20g de creme de 4 queijos (catupiry)
- 10g de mussarela ralada
- 10g de gorgonzola em cubos
- 40g à 45g de creme de quiche.






SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA



Quiche vegetariano com massa integral

SALGADOS para delivery

Massa integral

Será a mesma receita, apenas vamos mudar o tipo da farinha, para integral.



Marca:
A farinha integram pode ser qualquer marca, mas a que testei foi a venturelli

Reheios vegetarianos

PÊRA AO MEL COM NOZES

- 500g de pêra bem madura em cubos com casca
- 2g de sal refinado
- 30g de manteiga sem sal
- Noz moscada à gosto
- 100g de nozes granulado
- 30g de mel silvestre
- 50ml de vinho branco

Rendimento: 400g

Modo de fazer:

Derreta a manteiga, coloque as pêras e deixe cozinhar lentamente. Conforme a pêra vai cozinhando, vamos adicionando os temperos e as nozes. Quando sentir que as nozes está bem douradinha, adicione o mel, deixe absorver e assim que secar o caldo, adicione o vinho. Mantenha em fogo baixo e assim que engrossar, desligue.

Após esfriar pode servir como recheio de uma quiche vegetariana.

CAPONATA DE BERINGELA

- 180g de pimentão vermelho em cubos
- 180g de pimentão amarelo em cubos
- 230g de cebola roxa fatiada
- 500g de beringela em cubos grandes
- 150g de azeitona inteira e sem caroço
- 100g de passas brancas
- 100g de alho (dentes de alho inteiros ou cortados pela metade)
- 1 limão espremido
- 250g de azeite extra virgem
- 2g de pimenta do reino
- 5g de páprica defumada
- 15g de sal refinado
- 2g de limon pepper
- 3g de açafrão

Rendimento: 1100g

Modo de fazer:

Depois de todos os ingrediente lavados, higienizados e picados leve para uma vasilha grande, misture todos os ingredientes e mexa muito bem para que o azeite com os temperos fique bem uniforme. Depois divida em dois refratátios e leve ao forno até que fique bem cozido, vai precisar mexer algumas vezes para não deixar queimar a parte de cima.
Após esfriar pode servir como recheio de uma quiche vegetariana.

CAPRESE

- 300g de tomate cereja cortado em 4 na diagonal
- 20g de alho picado
- 30g de azeite
- Mangericão fresco
- Molho de caprese pronto (para montar a quiche)
- Sal e pimenta do reino à gosto

Rendimento: 300g



Modo de fazer:

Doure o alho no azeite, coloque os tomates para pegar sabor com os temperos. Não deixe refogar, somente um susto e ao desligar o foco coloque folhas de magericão inteiras.
Após esfriar pode servir como recheio de uma quiche vegetariana.

SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA

Montagens das quiches

SABOR CAPONATA DE BERINGELA

- 15g de catupiry
- 40g de caponata
- 10g de mussarela ralada
- 40g à 45g de creme de quiche

SABOR PÊRA COM GORGONZOLA NOZES E MEL

- 15g de catupiry
- 40 de molho de pera
- 10g de mussarela ralada
- 40g à 45g de creme de quiche
- Por cima coloque queijo gorgonzola

SALGADOS para delivery

SABOR CAPRESE

- 15g de catupiry
- 8g de molho caprese pronto
- 40g de tomate temperado
- 10g de mussarela ralada
- 40g à 45g de creme de quiche



Assando as quiches

ANTES DE ASSAR

As quiches não tem mistério para assar, o importante é que o forno esteja pré aquecido e fique no forno até que doure. Se for congelar não deixe bem douradinho, porque após o descongelamento teremos que assar novamente.



Resultado:

Ficampré assadas, ao descongelar pode deixar dourar mais.

DESENFORMANDO AS QUICHES

Desenforme após esfriar e em temperatura ambiente, com a forma sendo fundo falso é possível desenformar totamente fria. Já com a forma com fundo fixo tem que ser desenformado ainda morna para soltar a massa.



Armazenamento

SEMPRE ASSADO

As quiches vão sempre ser armazenadas depois de assadas e também sempre no freezer por até 90 dias, congelado em temperatura -18°C e estando bem vedado. Evitando qualquer tipo de ar ao embalar para que não se forme cutículas de degelo no alimento para que não se perca a qualidade. Ao deixar na geladeira o prazo são de até 5 dias e armazenando no refrigerador vai ocorrer o risco de murchar e endurecer.

Plástico filme



Para embalar os salgados em contato retirando todo ar.

Saco para armazenar



Para embalar os salgados após o plástico filme, protegendo o cheiro.

CONGELANDO À VÁCUO

O congelamento à vácuo é um método de conservação de alimentos que consiste em remover o ar do redor do produto antes de selá-lo em uma embalagem. Essa técnica tem vários benefícios, como:

1. Manutenção da textura, cor e sabor;
2. Inibição do crescimento de bactérias e fungos;
3. .Otimização de espaço no congelador;
4. Protege contra queimaduras de congelamento;
5. Não cria nenhum tipo de degelo no alimento.

seladora que indico



Seladora A Vácuo De Alimentos Úmidos E Secos Automática

SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA

PASSO A PASSO





As quiches posso congelar totalmente frias e sem estar congeladas, porém o cuidado vai ser redobrado para não quebrar suas quiches. O que indico é embalar geladas ou melhor pré congeladas para elas não quebrarem.

Se escolher o congelamento à vácuo o tamanho que utlizo da embalagem são as 15x20cm. A marca da embalagem também é da cetro.



DESCONGELANDO EM 3 FORMAS:

1- Descongele de um dia para o outro na geladeira mantendo a validade de 5 dias refrigerado após o descongelamento.

2- Descongele em temperatura ambiente, local fresco e arejado. Não podendo ser no sol, ou, em fornos para que o seu salgado não mude de textura e tenha uma textura aguada. Deixe na embalagem, suar por completo e depois abrir para aquecer.

3- Descongele express, ao tocar pedido retire do frezzer e leve diretamente ao microondas usando a opção descongele em torno de 4 minutos na ebalagem mesmo adequada. Ou, se o seu microondas não tiver essa opção use a potência 30% para não aquecer.

FINALIZANDO PARA O CLIENTE

Após o descongelamento leve para o forno por 10 minutos pré aquecido, ou leve para airfryer.

Geralmente uso para gratinar e dar um acabamento perfeito após o descongelamento das quiches um creme rápido que desenvolvi pela estética, o que priorizo muito em meus produtos do delivery é a finalização e o acabamento. Por isso uso esse creme antes de levar para assar novamente, a receita é:

- 200g de creme de leite
- 50g de queijo mussarela ralado
- 20g de azeite

Misture todos os ingredientes e reserve em uma pote, Deixo refrigerado para a semana para finalizar as quiches conforme for saindo.

Essa técnica não é obrigatória.

As quiches precisam ser gratinadas, por isso sempre passo o maçarico para finalizar. Para criar uma crosta de queijo crocante, mas se fizer essa finalização na airfryer não precisa de maçarico.

Modelo que eu utilizo: Britânia BFR51 Preta com Timer 5,5L





SALGADOS para delivery

Empadões

SALGADOS para delivery





Empadão

Os empadões são bem vendáveis e atráves do que aprendemos até agora nada nos impede de montar mais uma forma de venda. Usando a mesma massa das quiches e também os mesmos recheios mais cremosos como o camarão e também o frango.

EMBALAGEM PARA MONTAGEM

A embalagem indicada para o delivery é a marmita de 220ml com tampa pet da marca WYDA que vai ao freezer e microondas para fazer o descongelamento. As tampas pets que não podem ir ao microondas porque derretem, apenas a base. Mesmo sendo de alumínio, com essa marca não vai danificar seu microondas.

COLOCANDO A MASSA NA MARMITA

Hoje já encontramos uma forma mais fácil para modelar a massa na marmita, ensino no curso um jeito sem investir. Porém lancei minha coleção para te ajudar na produção.





Nivelador de 3MM
Tampa com o corpo do empadão 220ml

Minha coleção by LELA.

Mas é super possível modelar de outras duas maneiras demonstradas no curso em vídeo aula.

SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA

Recheando

EMPADÃO DE FRANGO

- 140g de massa (aprox. 90g para a base + 50g para tampa)
- 50g de frango mais cremoso
- 25g de catupiry
- 50g de frango mais cremoso.





EMPADÃO DE CAMARÃO

- 140g de massa (aprox. 90g para a base + 50g para tampa)
- 40g de camarão cremoso
- 20g de catupiry
- 3 unidades de camarão inteiro
- 40g de camarão cremoso

FINALIZANDO ANTES DE ASSAR

Após o descanso e sentir que o salgado cresceu mais um pouco, podemos pincelar com a gema. Também colocar um toque após passar as gemas, como: salsinha, gergilim, orégano...

Receita:

- 3 gemas
- 20g de azeite
- 10g de café pronto

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e pincele seus salgados com pincel.

Ao pincelar as gemas, leve imediatamente ao forno.

LEVANDO AO FORNO

Leve ao forno sempre pré aquecido em temperatura mediana à 180°C para dourar seu empadão. Não deixe dourar muito se for congelar, pois temos que descongelar e levar no forno mais uma vez..



Resultado:

Ficam pré assados, ao descongelar pode deixar dourar mais.

ARMAZENAMENTO

Sempre já assado, para facilitar o processo de despachar o pedido. Também pela qualidade do preoduto, se congelar o empadão com a massa crua vai absorver toda a umidade, podendo ficar crua. E o processo de assar um empadão que congelou cru, ter o tempo de descongelar e ao assar vai demora muito mais do que um empadão congelado já assado.

Entenda que quem trabalha no delivery precisa de agilidade e produtos que já estejam pré prontos, por isso faça sua produção, asse todos e assim que esfriar pode embalar para congelar.

O armazenamento será os mesmo processos mencionados acima, assim como o descongelamento. Nada vai mudar mediante do que vimos até agora neste e-book e vídeos aulas.

O congelamento pode ser à vácuo ou de forma tradicional.

EMBALAGEM PARA CONGELAR À VÁCUO





Os empadões posso congelar sem estarem gelados, pelo tipo de embalagem não tem problema de danificar e quebrar. Se não for embalagem à vacuo aconselho congelar com a tampa e embalar no plástico filme e depois saquinhos de freezer e microondas.

Se escolher o congelamento à vácuo o tamanho que utlizo da embalagem são as 20x25cm. A marca da embalagem também é da cetro.



APÓS O DESCONGELAMENTO

O empadão pode ir ao forno ou também na airfryer, lembrando que a casquinha da gema pode soltar. E se acontecer, se não se sentir confortável pode pincelar novamente.



O descongelamento recapitulando, será o mesmo processo no microondas usando o modo “descongelar! por 5 minutos ou baixando a potência para 30%.

Coxinhas

SALGADOS para delivery





Coxinhas artesanais

A massa da coxinha foi inspirada na receita de família do nhoque, uma massa que na verdade nem levava batata, mas como me conheço recriei a receita de família para usar batata e ficar mais leve ainda.

Receita Massa de Frango

- 600g de trigo
- 5g de sal
- 200g de maionese Hellmanns
- 2 caldo Knorr de galinha
- 2g de páprica
- 600g de água do frango
- 400g de leite
- 400g de batata
- 100g de margarina
- 20g de alho

Rendimento:
Uma massa modela em média 24 coxinhas grandes para o delivery.



- Peso da massa: 2,400kg

Modo de preparo:

Conforme desmostrado em vídeo aula.

Dicas valiosas:

A massa também indico usar a batata asterix, ainda mais sendo frituta e também congelando e descongelando já frita. Por isso, a importância de entender sobre as diferenças da batata. Mas será super possível usar a batata inglesa, só tome cuidado se a massa pedir mais estrutura, colque mais um pouco de farinha de trigo. A massa de salgado para não abrir não pode ser mole demais e se rachar é porque a massa está firme além do ideal, muita farinha.

SALGADOS para delivery

Receita Massa de Costela

- 600g de trigo
- 5g de sal
- 150g de maionese Hellmanns
- 1 caldo Knorr de costela
- 2g de páprica
- 400g de água (opcional água da costela)
- 400g de leite
- 400g de batata
- 100g de margarina
- 20g de alho

- Peso da massa: 2,400kg

Rendimento:
Uma massa modela em média 24 coxinhas grandes para o delivery.

Modo de preparo:

Conforme desmostrado em vídeo aula.

SOVANDO A MASSA APÓS O COZIMENTO

A sova da massa de salgado frito também precisa ser feito, para deixar a massa bem lisinha. Pode ser feito tanto a mão como demonstrado em vídeo aula ou também na batedeita com o batedor gancho. Para a massa ficar no ponto perfeito vamos precisar usar uma parte da margarina que pedimos na receita. Sempre reserve 40g para a sova. Sua massa ficará incrível!

DESCANSO E MODELANDO A MASSA

O descanso da massa é para ser feito em temperatura ambiente com um plástico em contato cobrindo toda massa para não ressecar. A massa pode ser modelada ainda quente, morna ou até mesmo fria. Não precisa fazer a massa e imediatamente modelar, pode descansar de um dia para o outro em temperatura ambiente, ou até mesmo armazenar na geladeira por até 3 dias.

A modelagem é simples, mas ao mesmo tempo quem não tem o costume é trabalhosa. Por isso em vídeo aula tem todo o passo a passo para você treinar.

SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA

SALGADOS para delivery

MONTAGEM DA COXINHA DE FRANGO

- 90g de massa de coxinha
- 30g de catupiry
- 70g de frango bem desfiado

MONTAGEM DA COXINHA DE COSTELA

- 90g de massa de coxinha
- 30g de 4 queijos
- 70g de costela

Importante entender sobre o recheio da coxinha e quantidade! A quantidade passada acima de 70g de recheio é quando a costela estiver bem desfiada e passou pelo triturador. Assim, como o frango bem desfiado também. Se você optar por fribras maiores do frango e costela (desfiar mais rústico), indico usar 50g de recheio.



Coxinha com 50g de recheio



Coxinha com 70g de recheio

Empanando as coxinhas

Em aula vocês notaram a diferença de empanar com a farinha panko e rosca. Até mesmo mostrando que não era necessário a farinha panko se for congelar. Mas na mesmo hora volto atrás com o resultado. A farinha panko realmente fritando na hora tem uma crocância muiti maior, assim como congelando já frita ajuda a manter uma crocância mais leve, mas continua sim uma qualidade perfeita.
Por aqui eu afirmo que a farinha panko é sim sua melhor escolha para quem vai trabalhar fritando na hora ou congelando já frita.

COMO DEIXAR O SALGADO SEQUINHO E CROCANTE

Muitos outros profissionais vão usar leite puro para passar sua coxinha e depois na farinha panko. Está errado? Não. Se você quiser usar também é super possível a substituição. Mas porque escolhi usar a agua e o amido de milho?

Amido de milho

Aqui está o grande segredo! Em conjunto com a água, o amido é o que dará "aderência" ao empanamento. Além de deixar o salgado com uma casca fina, garante que o sabor permaneça o mesmo.

- 500ml d'água
- 50g de amido de milho

Ao passa nesta mistura, imediatamente passe a farinka PANKO e pressione a farinha na coxinha para fixar bem.



A farinha panko é um ingrediente para empanados feito de pão, com uma textura crocante e flocada. A melhor opção, pois absorve menos óleo do que outras farinhas e tem um teor de gorduras mais baixo. Também deixando os salgados bem mais bonitos estéticamente, e o mais importante que não solta a casquinha do salgado ao fritar.



Resultado da diferença empanando com a farinha panko e a de rosca tradicional.

Fritando a coxinha

DICAS DE COMO FRITAR A COXINHA PERFEITAMENTE

- Temperatura do óleo: O óleo deve estar bem quente, entre 180°C e 200°C. Você pode usar um termômetro para controlar a temperatura. Para saber se o óleo está na temperatura certa, você pode colocar um fósforo no óleo e, quando acender, retire e então frite.

- Fritura por imersão: Coloque os salgados em uma panela funda e frite por imersão.

- Quantidade de salgados: Não frite muitos salgados de uma vez. Quanto menos salgados você levar ao fogo, melhor será a qualidade de fritura.

- Tempo de fritura: Até dourar bem o salgado.

- Escorrer o óleo: Após a fritura, escorra bem o excesso de óleo em grades que escorram por completo, depois pode passar para o pael toalha se desejar secar mais.

- Tipo de óleo: Use óleos de soja com banha para que seu salgado fique mais seuinho, crocante e a gordura mais duradoura.



Sempre vou indicar uma parte banha e outra de óleo de soja para a fritura do seu salgado ser perfeita.

Sempre uma garra de óleo para metade da banha. Jamais frite apenas com a banha, pois ela não aguenta o calor muito alto.

Ao se juntar ao óleo dará mais segurança ao fritar e fazer com que a sua gordura dure mais.

Os salgados ficam bem mais sequinhos, croantes por conta dessa mistura.

Também dá certo só com óleo, fica como escolha sua. Mas em minhas produções só faço conforme ensinei.

Resultado após a fritura:





Congelamento

CONGELANDO A COXINHA CRUA

A coxinha pode ser congelada após a modelagem e empanamento, par congelar à vácuo ela tem que está congelada. Para congelar de forma tradicional ela não precisa estar congelada. Mas claro, que embalar a coxinha já congelada é muito mais seguro.



Ao manter a coxinha crua congelada, para fritar na hora ela precisa estar refrigerada, jamais fritar congelada. Para isso você pode descongelar no microondas com todas as técnicas faladas em vídeo aula e fritar na hora que o pedido sai. Ou deixar de um dia para o outro na geladeira descongelando e permanecer a validade de até 5 dias refrigerada para ir fritando conforme for saindo pedido.

CONGELANDO A COXINHA JÁ FRITA

A coxinha vai ser congelada após a frituta, é importante que está fritura seja perfeita e que deixe sua coxinha escorrer bem na grade de resfriamento. Assim que estiver em temperatura ambiente e bem fria podemos começar a embalar como explicamos em vídeo aula.



A coxinha já frita tem que ter o cuidado de não criar degelo, por isso optei em congelar à vácuo. Mas nada impede de ser feito a forma tradicional. O descongelamento é feito de forma imediata, trazendo a mesma qualidade do produto frito na hora.

Não tenha medo de inovar, muitas lojas estão aplicando essa técnica.

Coxinhas congeladas já fritas

SERÁ QUE VALE A PENA?

Para eu aderir a essa técnica, realizei muitas pesquisas sobre o mercado e percebi que a maioria das confeitarias, cafeterias, postos de gasolina e outros estabelecimentos estavam oferecendo apenas coxinhas já fritas e congeladas. Decidi comprar de uma empresa para testar no meu delivery, e a experiência foi positiva. No entanto, o sabor não era o que eu desejava vender; faltava meu toque pessoal e um caráter mais artesanal.

Foi então que decidi utilizar a minha própria receita de massa de coxinha de batata, que só fritava na hora do pedido. Porém, como atualmente estou morando em um apartamento, o cheiro de gordura e a necessidade de ligar a panela de fritura constantemente se tornaram inviáveis. Diante disso, resolvi fazer um teste e, para minha surpresa, o resultado foi excelente. Consegui desenvolver uma coxinha muito mais prática e eficaz para o meu delivery.

Optar por coxinhas congeladas e já fritas me trouxe uma economia enorme de tempo, durabilidade do óleo e reduzindo a sujeira. Produzir as coxinhas e fritá-las com calma, sem a pressão do delivery aberto, foi libertador. Agora, posso preparar toda a produção e manter as coxinhas prontas por até 90 dias.

Fazer coxinhas já fritas congeladas é uma estratégia inteligente para quem deseja ter um negócio de sucesso. Essas coxinhas são práticas, pois podem ser produzidas em grandes quantidades e armazenadas no freezer, economizando tempo e esforço.

Para isso, é importante investir em uma máquina seladora, que será fundamental para preservar a qualidade das coxinhas no freezer. Além disso, ter um micro-ondas para descongelar na hora do pedido tocar e uma airfryer para reaquecer é essencial.

Ao descongelar, a coxinha pode parecer que não está ideal para o consumidor final. No entanto, ao colocá-la na airfryer, tudo volta a ser como antes: a crocância, a aparência de um salgado frito na hora e, claro, a qualidade.

SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA

DICAS VALIOSAS PARA A COMERCIALIZACÃO

- Pré-congelamento: Após preparar as coxinhas, é importante fazer um pré-congelamento. Coloque-as separadamente em uma bandeja ou assadeira e leve ao congelador por algumas horas. Isso evitará que as coxinhas grudem umas nas outras e poder embalar de forma adequada sem danifiar sua coxinha.

- Embalagem adequada: Depois do pré-congelamento, você pode transferir as coxinhas para sacos plásticos apropriados para congelamento, como foi ensinado em aula. Lembre-se de que o ar é um dos principais responsáveis pelo processo de deterioração dos alimentos.

- Quantidade por embalagem: Embalar uma a uma de forma individual.

- Etiquetas e datas: É fundamental etiquetar cada embalagem com o nome do salgado e a data de congelamento. Isso ajudará você a manter o controle sobre o tempo de armazenamento e garantir que as coxinhas sejam consumidas dentro do prazo adequado.

- Armazenamento no freezer: Coloque as embalagens no freezer e certifique-se de que a temperatura esteja ajustada para manter os alimentos congelados. O ideal é manter o freezer a uma temperatura de -18°C ou mais fria.

SALGADOS para delivery

DESCONGELAR COXINHAS

Agora, vamos abordar como descongelar coxinhas corretamente, seja antes de fritá-las ou reaquecê-las:





O microondas será seu maior aliado para fazer o descongelamento imediato. Em torno de 3 a 5 minutos que uso de tempo para que minha coxinha esteja totalmente descongelada.

- Descongelamento na geladeira: a maneira mais segura e recomendada de descongelar coxinhas é transferi-las do freezer para a geladeira. Isso deve ser feito algumas horas antes do consumo, idealmente durante a noite anterior. O processo é mais lento, mas garante que as coxinhas descongelem uniformemente, preservando a textura e o sabor.

- Micro-ondas: o descongelamento no microondas sáo para vendas de consumo imediato. Se descongelar apenas no microondas não vai gerar a qualidade de um salgado frito e fresquinho. O micrrondas faz o descongelamento rapidamente, mas o resultado é deixar seu salgado murcho. Por isso a importância do reaquecimento na airfryer.

- Fritura de coxinhas cruas: se você deseja fritar as coxinhas, lembre-se de que elas devem estar completamente descongeladas antes da fritura. Caso contrário, a variação de temperatura pode resultar em coxinhas encharcadas de óleo. O processo de descongelamento na geladeira é fundamental nesse caso.

- Reaquecimento no forno ou Air Fryer: para coxinhas já fritas e congeladas, o reaquecimento no forno convencional ou na Air Fryer é uma excelente opção. Após o descongelamento 10 minutos é o suficiente, pois se passar pode rachar sua coxinha.

Lembre-se de que, após o descongelamento, é importante não recongelar as coxinhas, pois isso pode afetar sua textura e sabor. Quando congeladas e armazenadas corretamente, as coxinhas podem durar até 90 dias no freezer. Isso proporciona uma excelente experiência.

Maionese temperada do Paulão



Maionese temperada

Existem várias formas de fazer maionese temperada, mas esta você vai se surpreender pela consitência e sabor. O Paulo era dono de hamburgueria por 20 anos e com toda essa bagagem ele criou vários sabores de maionese e neste curso ele ensinou a maionese branca de alho.

Receita:

- 3 ovos (40g à 45g cada)
- 3 dentes de alho (aprox. 20g)
- 80g de trigo
- 80g de cebola
- 5g de vinagre
- 15g de suco de limão
- 10g de sal

Dica valiosa

Coloque o óleo fio a fio e sempre ajude o liquidificador a bater com uma colher firme.

Rendimento: 1050kg



Modo de fazer:

Conforme o vídeo aula.

ARMAZENAMENTO E VALIDADE

A maionese caseira deve ser consumida em até 7 dias, independentemente da quantidade de vinagre ou ácido cítrico. O ideal é consumi-la fresca, pois é um produto feito para ser consumido brevemente após o batimento.

A maionese caseira deve ser armazenada na geladeira e não deve ficar fora dela por mais de duas horas. A maionese caseira não deve ser congelada.

PORQUE DA FARINHA DE TRIGO?

A farinha de trigo é para dar liga, um segredinho do Paulo para que a maionese seja bem consistênte.

SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA


Embalagens
APR California 7KZZ360
CALIFORNIA US 66
SALGADOS para delivery

Embalagens

As embalagens para os salgados são simples e super econômicas, são elas:

- Hamburgueiras
- Marmita 220ml
- G-742m galvanotek



Quiches

Usamos a embalagem G-742m com 250ml



Empadão

Usamos a embalagem marmita 220ml



Duo Salgado

H03 Ultratherm



1 salgado de forno

H03 BomApetite ou outras marcas H02 ultra.



Coxinha

H01 pequenina


croque monsieur
SALGADOS
para delivery

Croque monsieur

O QUE É CROQUE MONSIEUR

Croque monsieur, sanduíche francês de queijo e presunto. Espécie de misto quente "metido" e delicioso, ele nasceu em Paris, em 1910, como um sanduíche quente, crocante, feito com queijo e presunto, adicionado molho alfredo , então, fica bem luxuoso.



Esse sanduíche nada mais é que um misto quem bem gourmet. Mas totalmente diferente pela sua suculência e sabor.

Fácil de fazer e podendo ser vendido no delivery.

O que precisamos para fazer o croque para o delivery:

- 2 fatias de pão mais grosso e atesanal como essa marca: Pão Do Forno 100% Nutrição.
- 2 fatias de quiejo mussarela
- 2 fatias de presunto
- Bacon em cubos
- Molho alfredo artesanal
- Mussarela ralada para finalizar
- Salsinha para finalizar.





SALGADOS para delivery

Molho Alfredo

Receita:

2 dentes de alho triturado
30g de manteiga sem sal
Noz moscada à gosto
10g de sal
200g de creme de leite
100 de requeijão cremoso
500ml de leite
40g de farinha de trigo
200ml de leite para dissolver a farinha
50g de queijo parmesão

Dica valiosa

Não deixe reduzir demais, pois após esfriar o molho ficamais consistênte.

Modo de fazer:

Não deixe o alho dourar e sim coloque na panela junto da manteiga, deixe derreter por completo e já coloque o leite. Assim que o leite estiver no fogo para pegar a fervura, vá diluindo a farinha na segunda parte do leite. Após, coloque os temperos e assim que o leite da panela levantar fervura coloque a mistura de farinha com leite, não pare de mexer, assim que voltar pegar a fervura mexendo para não empelotar o molho abaixe o fogo e deixe engrossando lentamente.
Depois de alguns minutos coloque o creme de leite, o requeijao e misture. Após 5 minutos em fogo baixo adicione o queijo e desligue quando sentir que está em um ponto mingau.

Não precisa esperar esfriar para montar seu croque, mas tamb´m se quiser armazenar na geladeira é super possível. A validade do Molho alfredo são de até 7 dias refigerado.

POSSO CONGELAR O MOLHO?

Sim, pode congelar! Tanto o molho branco, como o Alfredo, pode ser congelado e dura cerca de três meses.

SALGADOS para delivery

MONTAGEM

- 1 fatia de pão
- 2 colheres generosas de molho alfredo
- 1 fatia de mussarela dobrada ao meio
- 2 fatias de presunto
- Bacon em cubos
- 1 colher generosa de molho alfredo
- 1 fatia de mussarela dobrada ao meio
- 1 fatia de pão
- 2 colheres generosas de molho alfredo
- Queijo mussarela por cima ralado.



ARMAZENAMENTO:

O Croque monsieur pode ser armazenado por até 5 dias montado e embalado no plástico filme. Assim que o pedido sair o seu sanduíche estará pronto para levar ao forno.

ASSANDO O CROQUE MONSIEUR

O Croque monsieur pode ser assado no forno, mas não vai gratinar como se deve ser servido, afinal "croquer", que significa "tostar levemente". Por isso se optar em assar no forno, vai precisar de um maçarico para gratinar ao sair do forno e finalizar para entregar ao cliente.

Já optando por assar na airfryer, não vai precisar de maçarico porque automaticamente na airfryer gratina o queijo encima e formando uma leve crosta de queijo.

O tem para ficar pronto vai ser definido pela potência de seu forno e airfryer. De uma coisa é certa, na airfryer é muito mais rápido.

FINALIZANDO E EMBALANDO

Finalize com salsinha e a embalagem será a hamburgueira que usamos para salgados (bom apetite H03) com o papel personalizado manteiga 15x20cm.

SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA

Torta Salgada de pão de forma



Torta fria de pão

Uma receita de família que fiz uma releitura para vender no delivery, as tortas foram sucesso no meu delivery e vendia muito no verão. Uma ótima forma de venda sendo fácil e prática de fazer.

CALDA

- 100ml Leite
- 50g de creme de leite
- sal à gosto

Modo de fazer: Misture todos os ingrediente e estará pronta para umidecer o pão.

O QUE PRECISA

- Pão de fôrma bem mais seco, procure marcas mais baratas
- Cenoura ralada
- Frango desfiado já com molho e desfiado.
- Purê de batata para finalizar junto da batata palha.

MONTAGEM

Comece por um sabor de creme, pão de forma regue com a calda, o molho do frango, mais uma camada de creme que desejar, pão de forma regue com a calda, e finalize com purê de batata bem cremoso (uso creme de leite).

VALIDADE

Por até 5 dias refrigerada



SALGADOS para delivery

Cremes da Torta

Creme de milho:

- 200g de maionese
- 200g de creme de leite
- 1 lata de milho sem conserva

Modo de fazer: bata no liquidificador até virar um creme.

Creme de ervilha:

- 200g de maionese
- 200g de creme de leite
- 1 lata de ervilha sem conserva

Modo de fazer: bata no liquidificador até virar um creme.

Creme de Presunto:

- 200g de maionese
- 200g de creme de leite
- 1 lata de apresuntado em latado

Modo de fazer: bata no liquidificador até virar um creme.

Creme de ricota:

- 200g de maionese
- 200g de creme de leite
- 200g de ricota

Modo de fazer: bata no liquidificador até virar um creme.

Creme de cheiro verde:

- 300g de maionese
- 100g de creme de leite
- à gosto cheiro verde

Modo de fazer: bata no liquidificador até virar um creme.

Esses cremes você pode criar vários sabores como bacon já fritinho para bater no liquidificador, assim como salame e entre outros sabores usando essa base de creme. Use sua imaginação para explorar novos sabores.

Embalagem



Embalagem Doce
Quadrado Tampa
Articulada 200ml Pote



Pote galvanotek
G-650 Quadrado

ANOTAÇÕES DA AULA

Torta Salgada de pão de forma



SALGADOS para delivery

Embalagem

MASSA

- 4 ovos
- 100g de cream cheese
- 170g de iogurte natural
- 70g de leite integral
- 50g de queijo ralado
- 5 g de sal
- 200g de farinha de trigo
- 150g de óleo
- 12g de fermento

Modo de fazer: Em um liquidificador coloque os ovos, queijo ralado, sal, cream cheese, iogurte e leite. Bata por 1 minuto! Logo depois, vá adicionando óleo aos poucos.
Em um recipiente adicione a farinha e misturando a massa, mexa com uma espátula até ficar tudo homogêneo.
Por último adicione o fermento.



OPÇÕES DE RECHEIO

- Calabresa com queijo
- Queijo com presunto
- Frango cremoso
- Camarão
- Bacon com ovos

MONTAGEM

Coloque 100g de recheio, queijo cremoso e finalize com massa.

Leve ao forno 180°C convencional até dourar, ou forno elétrico à 150°C até dourar também.

SALGADOS para delivery

SALGADOS para delivery

ANOTAÇÕES DA AULA

SALGADOS para delivery

MINHA LISTA DE COMPRAS



INGREDIENTES

EMBALAGENS

OUTROS ÍTENS

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Produto: _____

Rendimento _____

Data da última alteração _____

SALGADOS para delivery

RECEITA

INSUMO	UND de COMPRA	PREÇO CHEIO (KG, UND, LT)	QNTD USADA	CUSTO UNITÁRIO

Custo: _____

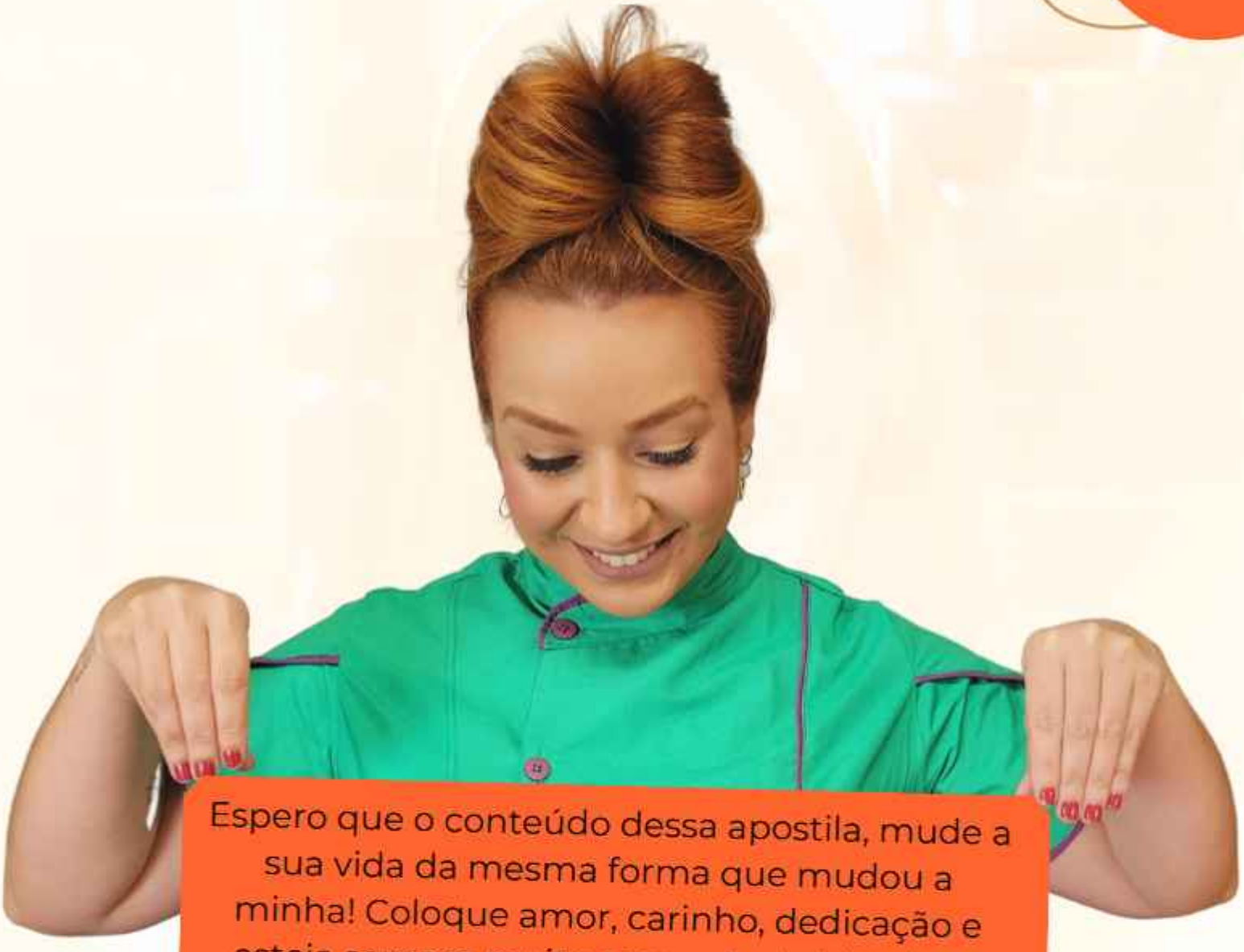
Valor de unidade: _____

Valor por 1 kg: _____

Valor por 100 g: _____

Valor por 10 g: _____

SALGADOS
para delivery



Espero que o conteúdo dessa apostila, mude a sua vida da mesma forma que mudou a minha! Coloque amor, carinho, dedicação e esteja sempre muito empenhada(o) a dar o seu melhor em cada receita aqui descrita! Treine sempre, não desista na primeira tentativa! Esse é só o primeiro passo da sua grande jornada na confeitaria! Te desejo muito sucesso daqui para frente e o que precisar podem contar comigo!