
Amanteigados

Olá eu sou Márcia Ferraz e vou dividir com vocês um pouco do meu conhecimento nesta arte tão especial que é a culinária. Não me lembro de querer fazer outra coisa desde criança que não fosse cozinhar. Não foi por incentivo de ninguém foi amor por essa arte, porque amor nós não o sabemos explicar, a gente vive, respira, sente e é exatamente isso que acontece comigo quando estou fazendo ou criando uma receita!!! Espero passar pra todos vocês não só receitas, mas um pouco desse amor que sinto pela gastronomia. Vamos a nossa aula !

Marcinha Ferraz

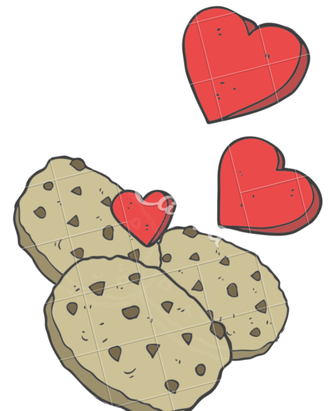


TABELA DE MEDIDAS





Sequilhos

MASSA

250 GRAMAS DE MARGARINA
1 LATA DE LEITE CONDENSADO
500 GRAMAS DE AMIDO DE MILHO .



MODO DE PREPARO

BATA A MARGARINA COM O LEITE CONDENSADO E EM SEGUIDA VÁ ADICIONANDO O AMIDO E MISTURANDO COM UMA ESPÁTULA , QUANDO A MISTURA FICAR MAIS FIRME USE AS MÃOS PARA FINALIZAR A MISTURA .
USE OS PRODUTOS TODOS EM TEMPERATURA AMBIENTE ISSO É IMPORTANTE PARA O PONTO CORRETO DA MASSA .
QUEM PREFERIR PODE USAR A BATEDEIRA PARA FAZER A MASSA .
A MASSA PODE SER CONGELADA POR ATÉ 60 DIAS .
EMBALE EM SACO PLÁSTICO OU ENROLE FILME DE PVC.
DESCONGELE EM TEMPERATURA AMBIENTE .



Bolinhos de chuva ou nhoque gaúcho

INGREDIENTES

1 OVO
1 XICARA DE LEITE
6 COLHERES DE AÇÚCAR
1 PITADA DE SAL
1 COLHER DE MARGARINA
1 COLHER DE FERMENTO QUÍMICO
100 GRAMAS DE QUEIJO PARMESÃO,
SOMENTE PARA O NHOQUE GAÚCHO
3 E 1 2 XÍCARAS DE FARINHA APROXIMADAMENTE,
COLOQUE A FARINHA AOS POUCOS ATÉ QUE A MASSA DESGRUDE DAS MÃOS



MODO DE PREPARO

ATENÇÃO O MODO DE PREPARO DO NHOQUE GAÚCHO É O MESMO É SÓ ACRESCENTAR AS 100 GRAMAS DE QUEIJO ANTES DE COMEÇAR ADICIONAR A FARINHA DE TRIGO

COLOQUE O OVO , AÇÚCAR EM UMA VASILHA E MISTURE , JUNTE A MARGARINA O LEITE E A FARINHA DE TRIGO COM O FERMENTO QUÍMICO E VÁ MISTURANDO .
USE FARINHA ATÉ QUE A MASSA DESGRUDE DAS MÃOS .
SOVE A MASSA ATÉ QUE FIQUE LISA .
PARA OS BOLINHOS DE CHUVA CORTE A MASSA E PASSE EM CALDA DE AÇÚCAR OU CALDA DE LEITE CONDENSADO E PASSE NO COCO RALADO OU AÇÚCAR .
PARA O NHOQUE GAÚCHO CORTE E ASSE A MASSA ,APÓS ASSADOS PASSE EM CALDA DE AÇÚCAR E PASSE NO AÇÚCAR OU NO COCO RALADO.

CALDA DE AÇUCAR

1 XÍCARA DE ÁGUA
1 XÍCARA DE AÇÚCAR
LEVE AO FOGO DEIXE FERVER
CALDA DE LEITE CONDENSADO
1 LATA DE LEITE CONDENSADO
200 ML DE ÁGUA
MISTURE , NÃO PRECISA IR AO FOGO .



Biscoitinho de coco

INGREDIENTES

1 XÍCARA DE AÇÚCAR
1 COLHER DE FERMENTO QUÍMICO
2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO
2 XÍCARAS DE AMIDO DE MILHO
1 E 1 2 XÍCARAS DE COCO RALADO
3 COLHERES DE SOPA DE MARGARINA
2 COLHERES DE ÓLEO
4 OVOS



MODO DE PREPARO

COLOQUE OS INGREDIENTES SECOS EM UM RECIPIENTE E MISTURE .
JUNTE OS OVOS E A MARGARINA E O ÓLEO E VÁ SOVANDO ATÉ QUE A MASSA FIQUE LISA E NÃO GRUDE MAIS NAS MÃOS .
MODELE OS BISCOITOS E LEVE PARA ASSAR EM FORNO PRÉ-AQUECIDO AQUECIDO A 200 GRAUS POR APROXIMADAMENTE 25 MINUTOS OU ATÉ QUE FIQUE. LEVEMENTE DOURADOS .

Massa base

INGREDIENTES

8 COLHERES DE AÇÚCAR
100 MARGARINA
RASPAS DE LIMÃO
1 COLHER CHÁ DE FERMENTO QUÍMICO
1 E 1 2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO



MODO DE PREPARO

COLOQUE O AÇÚCAR A MARGARINA E A GEMA EM UM RECIPIENTE E MISTURE ATÉ QUE FIQUE TUDO HOMOGÊNEO, VÁ ADICIONANDO A FARINHA DE TRIGO AOS POUCOS ATÉ QUE A MASSA DESGRUDE DAS MÃOS .
ABRA ENTRE PLÁSTICOS , CORTE E LEVE PARA ASSAR EM FORNO PRÉ AQUECIDO 200 ATÉ QUE FIQUEM LEVEMENTE DOURADOS .



Suspiros

INGREDIENTES

2 CLARAS
230 GRAMAS DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇUCAR OU 1 XÍCARA E MEIA .



MODO DE PREPARO

DISSOLVA O AÇÚCAR NAS CLARAS E BATA POR DEZ MINUTOS , ATÉ QUE O MERENGUE FIQUE EM PONTO DE BICO .
SE PREFERIR PODE USAR UMA ESSÊNCIA OU RASPAS DE LIMÃO .
OS SUSPIROS SÃO ASSADOS A 100 GRAUS , ELES PRECISAM SECAR ENTÃO O TEMPO DE FORNO É DE 30 A 40 MINUTOS .
SE NO SEU FORNO NÃO FOR POSSÍVEL MONITORAR A TEMPERATURA COLOQUE NA TEMPERATURA MAIS BAIXA QUE VC CONSEGUIR E DEIXE A TAMPA DO FORNO ENTRE ABERTA , COMO SE FOSSE DESIDRATAR UMA FRUTA POR EXEMPLO.

Massa para Carolinas , Samantas e bombas

INGREDIENTES

250 ML DE ÁGUA
125 ML DE ÓLEO
1 PITADA DE SAL
1 COLHER DE AÇÚCAR
1 XÍCARA DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO
DE 3 A 5 OVOS DEPENDE DO TAMANHO

MODO DE PREPARO

MISTURE OS INGREDIENTES E LEVE AO FOGO PARA COZINHAR .
MEXA SEM PARAR ATÉ QUE A MASSA MUDE PARA UMA COR AMARELADA E DESGRUDE DO FUNDO DA PANELA .
RETIRE A MASSA E COLOQUE EM UM RECIPIENTE E MEXA PARA ESFRIAR UM POUCO , OU BATA COMO FAÇO NO VÍDEO .
QUANDO A MASSA ESTIVER MORNA JUNTE OS OVOS COLOCANDO UM DE CADA VEZ E MISTURANDO ATÉ QUE FIQUE UMA MASSA LISA E BRILHANTE , PODE SER COM UMA ESPÁTULA , OU NA BATEDEIRA .
É IMPORTANTE COLOCAR OS OVOS UM A UM E INCORPORAR POR COMPLETO ANTES DE ADICIONAR OUTRO OVO PARA VERIFICAR A CONSISTÊNCIA DA MASSA QUE DEVE FICAR EM PONTO DE BICO .
COLOQUE EM UM SACO DE CONFEITAR E USE PARA MODELAR AS CAROLINAS , BOMBAS OU SAMANTHAS .

CAROLINAS



SAMANTAS



CAROLINAS SALGADAS





BOMBA SALGADA

BOMBA DE CHOCOLATE



Amanteigados de leite condensado.

INGREDIENTES

200 GRAMAS DE MANTEIGA
2 OVOS
1 LATA DE LEITE CONDENSADO
1 E 1 2 XÍCARA DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO
1 2 XÍCARA DE CHÁ DE AMIDO DE MILHO
1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ.



MODO DE PREPARO

ADICIBATA A MANTEIGA COM OS OVOS , JUNTE O LEITE CONDENSADO E BATA ATÉ QUE A MISTURA FIQUE BEM CREMOSA .
JUNTE A FARINHA DE TRIGO MISTURE E EM SEGUIDA JUNTE O AMIDO DE MILHO E MISTURE ATÉ QUE A MASSA FIQUE HOMOGÊNEA.
VA MODELANDO OS BISCOITOS NA FORMA.
ASSE EM FORNO MÉDIO 200 GRAUS ATÉ QUE FIQUE LEVEMENTE DOURADO .
VC PODE USAR UMA ESSÊNCIA SE PREFERIR NESSE CASO USE 1 2 COLHER DE SOPA .ONAR SUBTÍTULO

Rosquinha de Nata

INGREDIENTES

300 GRAMAS DE NATA
4 XÍCARAS DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO APROXIMADAMENTE
1 XÍCARA DE CHÁ DE AÇÚCAR
2 OVOS
2 COLHERES DE SOPA DE MARGARINA
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ.



MODO DE PREPARO

COLOQUE EM UMA VASILHA OS OVOS E A MANTEIGA
MISTURE BEM E JUNTE O FERMENTO QUÍMICO E A FARINHA DE TRIGO ,
SOVE ATÉ OBTER UMA MASSA LISA .
DEIXE A MASSA DESCANSAR EM GELADEIRA POR UMA HORA .
MODELE AS ROSQUINHAS .
ASSE EM FORNO DE 200 GRAUS ATÉ QUE DOUREM PASSE EM CALDA E
NO AÇÚCAR OU COCO RALADO.

CALDA

1 XÍCARA DE ÁGUA
1 XÍCARA DE AÇÚCAR
DEIXE FERVER PASSE AS ROSQUINHAS E PASSE NO COCO OU AÇÚCAR .



Casadinhos

INGREDIENTES

5 OVOS
1 XÍCARA DE CHÁ DE AÇÚCAR
1 COLHER DE ESSÊNCIA BAUNILHA OU RASPAS DE LIMÃO .
1 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO



MODO DE PREPARO

BATA AS CLARAS EM NEVE COM O AÇÚCAR, ATÉ OBTER O PONTO DE SUSPIRO FIRME .
EM OUTRO RECIPIENTE BATA AS GEMAS COM O RESTANTE DO AÇÚCAR ATÉ QUE FIQUEM ESBRANQUIÇADAS JUNTE COM AS CLARAS EM NEVE E A ESSÊNCIA DE BAUNILHA OU RASPAS DE LIMÃO .
BATA E POR ÚLTIMO A FARINHA DE TRIGO PENEIRADA .
COLOQUE EM UM SACO DE CONFEITAR E VÁ PINGANDO NAS ASSADEIRAS EM CIMA DE UM PAPEL MANTEIGA.
POLVILHE AÇÚCAR REFINADO EM CIMA DE CADA BISCOITINHO SE PREFERIR .
ASSE EM 180 GRAUS POR APROXIMADAMENTE 15 MINUTOS OU ATÉ QUE FIQUEM DOURADOS .
DEIXE ESFRIAR E JUNTE DUAS PARTES COM O RECHEIO DE SUA PREFERÊNCIA .



Bolachinhas de nata

INGREDIENTES

300 GRAMAS DE NATA
1 XÍCARA DE AÇÚCAR OU 180 GRAMAS
1 OVO
500 GRAMAS DE AMIDO USEI 425 PQ TIREI O SORO DA NATA



MODO DE PREPARO

COLOQUE A NATA EM UM RECIPIENTE NÃO É NECESSÁRIO TIRAR O SORO POREM NÃO HÁ PROBLEMA SE TIRAR .
ADICIONE O OVO , O AÇÚCAR E MISTURE .
VÁ ADICIONANDO O AMIDO ATÉ A MASSA DESGRUDAR DAS MÃOS .
MODELE AS BOLACHINHAS E LEVE AO FORNO MÉDIO.
O TEMPO DEPENDE DA ESPESSURA DA BOLACHINHA .



Biscoitinhos saudade

INGREDIENTES

250 GRAMAS DE MANTEIGA
4 GEMAS
1 LATA DE LEITE CONDENSADO
2 XÍCARAS DE CHÁ DE POLVILHO DOCE
2 E 1 2 XÍCARAS DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO
1 2 XÍCARA DE MAISENA
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ .
1 PITADA DE SAL



MODO DE PREPARO

BATA O LEITE CONDENSADO JUNTE A MARGARINA CONTINUE BATENDO ,
JUNTE OS OVOS E BATA ATÉ QUE A MISTURA FIQUE HOMOGÊNEA .
JUNTE O AMIDO , O POLVILHO E A FARINHA E SOVE A MASSA .
DEIXE A MASSA DESCANSAR POR 30 MINUTOS.
ABRA A MASSA EM UMA BANCADA ESFARINHADA , CORTE OS BISCOITOS E
COLOQUE NA ASSADEIRA FORRADA COM PAPEL MANTEIGA .
ASSE EM FORNO PRÉ AQUECIDO A 200 GRAUS ATÉ QUE FIQUEM LEVEMENTE
DOURADOS

COBERTURA

1 CLARA
1 XÍCARA DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO
1 COLHER DE SOPA DE LIMÃO .

ASSIM QUE TIRAR OS BISCOITOS DA ASSADEIRA PINCELE
A COBERTURA E DEIXE ESFRIAR .
GUARDE EM UM RECIPIENTE TAMPADO

Massa base salgada

INGREDIENTES

1 CAIXA DE CREME DE LEITE
1 2 COLHER DE SAL
1 OVO
100 GRAMAS DE MARGARINA SÃO DUAS COLHERES DE SOPA BEM CHEIA
3 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO



MODO DE PREPARO

VCOLOQUE O CREME DE LEITE A MARGARINA E MISTURE , ADICIONE O OVO E O SAL E MEXA .
COMECE A ADICIONAR A FARINHA DE TRIGO ATÉ QUE A MASSA NÃO GRUDE MAIS NAS MÃOS .
SEPARE A MASSA PARA SABORIZAR OU SE QUISER PODE SABORIZAR COM UM SÓ SABOR .
NO VÍDEO VOU USAR TRÊS SABORES .
O PRIMEIRO VAMOS SABORIZAR COM PARMESÃO 1 2 PACOTINHO , MISTURE E PODE MODELAR .
A SEGUNDA PARTE VOU SABORIZAR COM CEBOLA E SALSA PICADA , NESSE CASO A MASSA IRÁ PRECISAR DE UM POUQUINHO MAIS DE FARINHA PARA CORRIGIR A UMIDADE DOS INGREDIENTES USADOS .
A TERCEIRA PARTE SERÁ FEITA COM ORÉGANO E PIMENTA .
TAMBÉM IREMOS CORRIGIR A UMIDADE DA MASSA COM FARINHA DE TRIGO .
MODELE OS BISCOITOS COMO PREFERIR E ASSE EM FORNO PRÉ-AQUECIDO A 200 GRAUS ATÉ QUE FIQUEM LEVEMENTE DOURADOS.



QUEIJO

CEBOLA E CHEIRO VERDE





ÓREGANO COM PIMENTA

Agradeço a cada aluno por adquirir mais um curso , que essas horas de aula agregue valor ao trabalho de cada um e auxilie no sucesso profissional de vocês .

Obrigado e até o próximo !

Marcinha Ferraz