

Cookies Salgadas



VANNA ARMSTRONG

Í N D I C E

Cookieria Criativa

Introdução

1

Primeira Receita

Creme de Ricota

2

Segunda Receita

Massa Base

3

Terceira Receita

Cookie de Frango com Requeijão

5

Quarta Receita

Cookies de Alho Poró com Bacon

7

Quinta Receita

Cookie Linguíça Blumenau

9

Sexta Receita

Cookie Caprese

11

Sétima Receita

Cookies de Carne de Panela

13

V A N N A A R M S T R O N G

Í N D I C E

Cookieria Criativa

Oitava Receita

Cookies de Palmito

15

Nona Receita

Slice Cookies

17

Bônus

Cookies Chunky - Definição

19

Cookie Chocolate Chip

20

Cookies Red Velvet

22

Cookie Triplo Chocolate

24

Considerações Finais

26

VANNA ARMSTRONG

INTRODUÇÃO

Cookieria Criativa

Crocante por fora, macio por dentro e um sabor inigualável, assim são os Cookies Salgados que surgiram com a necessidade de ter um produto diferenciado em minha Cookieria Móvel.

Os Cookies Salgados obtiveram uma ótima aceitação pelos nossos clientes, alcançando a segunda posição no ranking de vendas, por isso resolvi compartilhar essa deliciosa receita de Cookie de Salgado com todos vocês.

Uma receita prática, fácil de fazer, que pode ser tranquilamente comercializada ou produzida para consumo próprio.

por Vanna Armstrong

Espero que gostem!

VANNA ARMSTRONG

INGREDIENTES:

- 300g de Ricota fresca;
- 170g de iogurte Natural;
- 1 pitada de Sal.

MODO DE PREPARO:

Misturar todos os ingredientes e bater no liquidificador ou com um Mixer, até formar um creme liso.



MASSA BASE

Cookieira Criativa

INGREDIENTES:

- 550g de Farinha de Trigo;
- 250g de Manteiga Gelada;
- 75g de Amido de Milho;
- 225g de Ovos;
- 200g de Creme de Ricota (verificar receita);
- 3 colh. (sopa) de Fermento em Pó;
- Sal a gosto.



VANNA ARMSTRONG

MODO DE PREPARO:

Coloque toda a Manteiga cortada em cubinhos na tigela da batedeira e com um batedor raquete bata levemente ate desgrudar toda a manteiga, porém cuidado para que não derreta a manteiga. Posteriormente coloque toda a Farinha de Trigo, o Amido de Milho, o Sal e bata bem até formar uma farofinha fina. Em seguida coloque o Creme de Ricota, os Ovos e bata até formar uma massa leve e macia que desgrude do bowl, por ultimo coloque o Fermento em Pó e bata novamente. Molde com as mãos bolinhas com o peso desejado e coloque o recheio. Leve para resfriar por no mínimo 1h30. Retire da geladeira, coloque em uma forma untada e pincele com gemas. Leve ao forno elétrico a 180 graus ou forno a gás por 200 graus, por aproximadamente 25 a 30 minutos.

*Sugestão:

Proporção dos Cookies =

35g massa + 15g recheio + 10g requeijão cremoso.

RENDIMENTO : Cerca de 36 cookies salgados com peso total de 60g.

TEMPO DE PREPARO : 30 minutos

VALIDADE : Até 5 dias assados ou 90 dias congelados.

COOKIES DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO

Cookieria Criativa

INGREDIENTES DO RECHEIO:

- 500g de peito de frango ou sassami de frango;
- 1 Cebola;
- 1 Tomate;
- 2 dentes de Alho;
- 1 colh. (sopa) de Extrato de tomate;
- Sal e Pimenta a gosto;
- Água o quanto baste.
- Requeijão Cremoso.



VANNA ARMSTRONG

COOKIES DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO

Cookieira Criativa

MODO DE PREPARO:

Coloque o frango em uma panela de pressão com 1L de água e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos após pegar a pressão.

Depois de cozido desfiar bem o frango.

Refogue em uma panela a cebola, o alho, o tomate e colocar o frango desfiado, mexer bem até homogeneizar bem, colocar 150ml de água e o extrato de tomate, fechar a panela com a tampa até incorporar bem todos os ingredientes e secar a água.

Reserve e após esfriar use para rechear com a Massa Base dos cookies salgados.

Leve para congelar todos os cookies salgados por no mínimo 1h30.

FINALIZAÇÃO:

Requeijão Cremoso

Queijo Parmesão Ralado.

V A N N A A R M S T R O N G

COOKIES DE ALHO PORÓ COM BACON

Cookieria Criativa

INGREDIENTES DO RECHEIO:

- 1 Alho Poró grande;
- 150g de Bacon picadinho;
- Sal e Pimenta a gosto.



VANNA ARMSTRONG

COOKIES DE ALHO PORÓ COM BACON

Cookieira Criativa

MODO DE PREPARO:

Colocar em uma panela o Bacon até fritar bem, em seguida coloque o alho poró picadinho em rodela e o sal, deixe cozinhar até murchar o alho poró. Reserve e após esfriar use para rechear com a Massa Base dos cookies salgados.

Leve para congelar todos os cookies salgados por no mínimo 1h30.

FINALIZAÇÃO:

Cebola Crispy;

Requeijão Cremoso.

VANNA ARMSTRONG

COOKIES DE LINGUIÇA BLUMENAU

Cookieria Criativa

MODO DE PREPARO:

Refogue a cebola com a linguiça até homogeneizar bem os dois ingredientes, reserve e após esfriar use para rechear com a Massa Base dos cookies salgados como demonstrado na video aula.

Leve para congelar todos os cookies salgados por no minimo 1h30.

**Sugestão:*

Colocar um pouquinho de Requeijão Cremoso junto com o recheio na hora de bolear os cookies.

FINALIZAÇÃO:

Requeijão Cremoso;

Linguiça Blumenau.

VANNA ARMSTRONG

COOKIES CAPRESE

Cookieria Criativa

INGREDIENTES DO RECHEIO:

- 150g Queijo Mussarella;
- 1 bandeja de Tomate Cereja;
- Requeijão Cremoso;
- Folhas de Manjericão.



VANNA ARMSTRONG

COOKIES CAPRESE

Cookieira Criativa

MODO DE PREPARO:

Abra a massa base de cookies, coloque aproximadamente 10g de queijo mussarella cortado em cubinhos, o tomate cereja cortado ao meio, 10g de requeijão cremoso e 1 folhinha de manjeriço, feche bem com a Massa Base e reserve.

Leve para congelar todos os cookies salgados por no mínimo 1h30.

*Sugestão:

Colocar ervas finas desidratadas na massa do cookies.

FINALIZAÇÃO:

Requeijão Cremoso;

Tomate Cereja;

1 folha de Manjeriço.

VANNA ARMSTRONG

COOKIES DE CARNE DE PANELA

Cookieria Criativa

INGREDIENTES DO RECHEIO:

- 500g de Carne bovina em pedaço (Acém, Paleta, Coxão Mole...);
- 1 Cebola picadinha;
- Alho;
- 1 Tomate picado sem a casca;
- 1 Cenoura cortada em rodellas;
- Água o quanto baste.
- Sal e Pimenta a gosto.



VANNA ARMSTRONG

COOKIES DE CARNE DE PANELA

Cookieria Criativa

MODO DE PREPARO:

Em uma panela de pressão refogue a cebola, o alho e em seguida coloque a carne para dar uma selada, coloque o tomate picadinho, a cenoura e a água até cobrir a carne, feche a panela e após pegar a pressão deixe cozinhar por 20 minutos ou mais tempo se for em uma panela normal. Retire a carne cozida, desfie a carne e volte para a panela refogando junto com o resto do caldo do cozimento até secar o liquido. Reserve e após esfriar use para rechear com a massa base dos cookies salgados.

Leve para congelar todos os cookies salgados por no minimo 1h30.

*Sugestão:

Colocar um pouquinho de Queijo Cheddar junto com o recheio na hora de bolear os cookies.

FINALIZAÇÃO:

Queijo Cheddar Cremoso;
Pimenta Biquinho.

VANNA ARMSTRONG

INGREDIENTES DO RECHEIO:

- 1 vidro de Palmito em conserva;
- 1 Cebola;
- 1 Tomate picado;
- Alho;
- 1 colh. (sopa) de Extrato de Tomate;
- Sal e Pimenta a gosto.



MODO DE PREPARO:

Em uma panela refogue a cebola, o alho, o tomate picadinho, sal e em seguida coloque o palmito picadinho, deixe cozinhar até amolecer o palmito, coloque o extrato de tomate e cozinhe até secar o líquido do cozimento. Reserve e após esfriar use para rechear com a Massa Base dos cookies salgados.

Leve para congelar todos os cookies salgados por no mínimo 1h30.

*Sugestão:

Colocar ervas finas desidratadas na massa dos cookies.

FINALIZAÇÃO:

Requeijão Cremoso;

SLICE COOKIES

Cookieria Criativa

INGREDIENTES:

- 250g de Farinha de Trigo;
- 150g de Manteiga em ponto de pomada;
- 100g de Queijo Parmesão Ralado;
- 50g de Queijo Provolone;
- 40g de Tomate Seco;
- 1 colh. (sopa) de Gergelim preto;
- 1 colh. (sopa) de Linhaça;
- 50g de Aveia em flocos média;
- 1 Ovo;
- Sal e Pimenta a gosto.



VANNA ARMSTRONG

SLICE COOKIES

Cookieira Criativa

MODO DE PREPARO:

Misture em um bowl todos os ingredientes e amasse levemente com as pontas dos dedos, até incorporar todos os ingredientes e formar uma massa esfarelada.

Enrole a massa em formato de tubo, embale com plástico filme ou papel manteiga e leve a geladeira por 1h, após isso corte em rodela.

Coloque em uma forma com papel manteiga e leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus até ficar levemente dourado.

*Sugestão:

Pode variar por outras sementes e grãos.

FINALIZAÇÃO:

Queijo Parmesão por cima;

VANNA ARMSTRONG

B Ô N U S

Cookieria Criativa

COOKIE CHUNKY

Existem 6 tipos de Cookies e o Cookie Chunky é esse cookie altinho, macio por dentro e crocante por fora, pode ser recheado ou não.

Chunky significa em inglês "pedaçudo" por isso o Cookie Chunky tem essa estrutura quebradiça deixando crocante e macio ao mesmo tempo, extremamente delicioso!

Aqui ensinarei como fazer 3 sabores clássicos de cookies para vocês, o Chocolate Chip que tem a massa de baunilha com gotas de chocolate ao leite, o Red Velvet que possui uma massa avermelhada de cacau e baunilha com gotas de chocolate branco e o Triplo Chocolate que possui a massa de cacau com gotas de chocolate meio amargo e branco.



V A N N A A R M S T R O N G

B Ô N U S

Cookieria Criativa

CHOCOLATE CHIP

- 400g de Farinha de Trigo;
- 180g de Manteiga gelada;
- 125g de Açúcar refinado;
- 125g de Açúcar Mascavo;
- 300g de Chocolate Ao leite;
- 85g de Ovos em temperatura ambiente;
- 1 colh.(sopa) de Extrato de Baunilha;
- 1 pitada de Sal;
- 1 colh. (chá) de Fermento em pó;
- 1 colh. (café) de Bicarbonato de sódio.



V A N N A A R M S T R O N G

MODO DE PREPARO:

Em um bowl coloque a manteiga gelada, o açúcar mascavo e o açúcar refinado e misture até unir os ingredientes e ficar um aspecto de farofa mais grossa. Em seguida coloque o chocolate em gotas e misture novamente. Coloque a farinha de trigo, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal, misture até formar uma farofa mais fina, ficando alguns pedacinhos inteiros de manteiga e por último coloque os ovos misturados previamente com o Extrato de baunilha, ainda ficará com aspecto de farofinha porém quando aperta a massa com a mão já forma uma bolinha com pedaços de chocolate. Modele conforme o peso desejado, coloque em uma forma e leve para congelar por no mínimo 2 horas.

Aqueça o forno elétrico a 180 graus ou forno a gás por 220 graus, coloque os cookies em uma forma forrada com papel manteiga e leve para assar - los até ficarem dourados embaixo e nas laterais de cada cookies (eles ainda estarão molinhos na parte de cima).

Retire do forno, aguarde 20 minutos e em seguida retire os da forma com uma espátula e coloque para esfriar completamente sob uma grelha.

B Ô N U S

Cookieira Criativa

RED VELVET COOKIE

- 360g de Farinha de Trigo;
- 40g de Cacau em pó;
- 180g de Manteiga gelada;
- 125g de Açúcar refinado;
- 125g de Açúcar Mascavo;
- 300g de Chocolate branco;
- 90g de Ovos em temperatura ambiente;
- 1 pitada de Sal;
- 1 colh. (chá) de Fermento em pó;
- 1 colh. (café) de Bicarbonato de sódio.
- 1 colh.(sopa) de Extrato de Baunilha;
- 1 colh. (chá) de Corante em gel Vermelho Natal.



V A N N A A R M S T R O N G

Em um bowl coloque a manteiga gelada, o açúcar mascavo e o açúcar refinado e misture até unir os ingredientes e ficar um aspecto de farofa mais grossa. Em seguida coloque o chocolate em gotas e misture novamente. Coloque a farinha de trigo, o Cacau em pó, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal, misture até formar uma farofa mais fina, ficando alguns pedacinhos inteiros de manteiga e por último coloque os os ovos misturados previamente com o Corante em gel e o Extrato de baunilha, ainda ficará com aspecto de farofinha porém quando aperta a massa com a mão já forma uma bolinha com pedaços de chocolate. Modele conforme o peso desejado, coloque em uma forma e leve para congelar por no mínimo 2 horas.

Aqueça o forno elétrico a 180 graus ou forno a gás por 220 graus, coloque os cookies em uma forma forrada com papel manteiga e leve para assá - los até ficarem dourados embaixo e nas laterais de cada cookies (eles ainda estarão molinhos na parte de cima).

Retire do forno, aguarde 20 minutos e em seguida retire os da forma com uma espátula e coloque para esfriar completamente sob uma grelha.

B Ô N U S

Cookieira Criativa

TRIPLO CHOCOLATE

- 340g de Farinha de Trigo;
- 60g de Cacau em pó;
- 180g de Manteiga gelada;
- 125g de Açúcar refinado;
- 125g de Açúcar Mascavo;
- 150g de Chocolate branco;
- 150g de Chocolate meio amargo;
- 95g de Ovos em temperatura ambiente;
- 1 pitada de Sal;
- 1 colh. (chá) de Fermento em pó;



V A N N A A R M S T R O N G

MODO DE PREPARO:

Em um bowl coloque a manteiga gelada, o açúcar mascavo e o açúcar refinado e misture até unir os ingredientes e ficar um aspecto de farofa mais grossa. Em seguida coloque o chocolate branco e o chocolate meio amargo e misture novamente. Coloque a farinha de trigo, o Cacau em pó, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal, misture até formar uma farofa mais fina, ficando alguns pedacinhos inteiros de manteiga e por último coloque os os ovos misturados previamente, ainda ficará com aspecto de farofinha porém quando aperta a massa com a mão já forma uma bolinha com pedaços de chocolate. Modele conforme o peso desejado, coloque em uma forma e leve para congelar por no mínimo 2 horas.

Aqueça o forno elétrico a 180 graus ou forno a gás por 220 graus, coloque os cookies em uma forma forrada com papel manteiga e leve para assar - los até ficarem dourados embaixo e nas laterais de cada cookies (eles ainda estarão molinhos na parte de cima).

Retire do forno, aguarde 20 minutos e em seguida retire os da forma com uma espátula e coloque para esfriar completamente sob uma grelha.

C O N S I D E R A Ç Õ E S
F I N A I S

Cookieria Criativa



cookieriacriativa@gmail.com



cookieriacriativa