Ju Guloseimas

CONFEITARIA ARTÍSTICA

Adri Cristina - Cake Artist

Curso de empadão





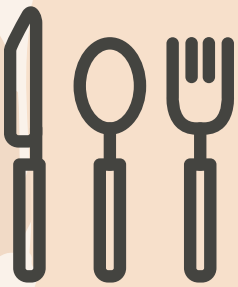
Introdução

Olá! Meu nome é Adri Cristina, tenho 39 anos, e atuo na área da confeitaria há 21 anos. Mas no começo, produzia apenas chocolates na época da páscoa. Com o passar do tempo, fui me especializando e me dedicando a confeitaria.

Quando eu era criança, tinha o sonho de ser professora, mas minha vida foi tomando rumos diferentes e esse sonho ficou guardado dentro de uma caixinha. O caminhar na minha vida dentro da confeitaria, foi me direcionando e aos poucos fui
tirando aquele sonho de dentro daquela caixinha guardada a sete chaves dentro do meu coração, e em 2019 começo a se realizar juntando as duas profissões que me fazem muito feliz: Ensinar, na área da confeitaria.

Eu quero te agradecer por ter confiado em meu trabalho e te parabenizar, pois esta adquirindo o meu primeiro curso online.

Muito obrigada!



Saiba que está recebendo um pedaço de mim descrito por essas páginas.

Empadões

Massa Crocante

Ingredientes para uma forma de 20cm

Rendimento: 600g
Custo aproximado: R$ 3,40

- 350g de farinha de trigo
- 200g de margarina (80 lipídios)
- 1 ovo
- 30g de leite
- 1 pitada de sal

Misture todos os ingredientes com as mãos até formar uma massa lisa e macia. Abra a massa no meio de dois plásticos. Forre a forma desejada, escolha o recheio de sua preferência, cubra com a massa, e leve ao forno até dourar.

Massa Crocante

Ingredientes para grande produção
(aprox. 5 formas de 20cm)

Rendimento: 3 kg
Custo aproximado: R$ 14,60

- 1700g de farinha de trigo
- 1 kg de margarina (80 lipídios)
- 3 ovo
- 160g de leite
- 1 pitada de sal

Misture todos os ingredientes com as mãos até formar uma massa lisa e macia. Abra a massa no meio de dois plásticos. Forre a forma desejada, escolha o recheio de sua preferência, cubra com a massa, e leve ao forno até dourar.

Massa Podre

Ingredientes para uma forma de 20cm

Rendimento: 600g
Custo aproximado: R$ 2,30

- 330g de farinha de trigo
- 170g de banha
- 2 ovos
- 1 pitada de sal

Misture a banha, ovos e sal, por último acrescente a farinha de trigo até a massa soltar da mão. Pode ser que você precise de um pouco menos ou um pouco mais de farinha, isso varia de acordo com o tamanho dos ovos utilizados. Envolva em um plástico e leve para a geladeira por uma hora. Abra a massa no meio de dois plásticos. Forre a forma desejada, escolha o recheio de sua preferência, cubra com a massa, e leve ao forno até dourar.

Receita Bônus

Quiche

Ingredientes para uma forma de 20cm

Rendimento: 700g
Custo aproximado: R$ 6,90 (com a parte do empadão)

- 3 ovos
- 200g de creme de leite
- 30g de queijo parmesão ralado
- 1 pitada de sal

Na batedeira, bata os ovos com uma pitada de sal por 3 minutos. Tire da batedeira e com o fuê, misture delicadamente o creme de leite e queijo parmesão. Forre o fundo e laterais de uma forma com fundo removível, usando a massa do empadão crocante (meia receita). Escolha um dos recheios e coloque até a metade da forma. Cubra com a mistura que acabou de bater e leve ao forno até dourar.

Pastelão

Ingredientes para uma forma de 22x33

Rendimento: 1kg
Custo aproximado: R$ 4,30

- 1 ovo
- 200g de óleo
- 250g de leite
- 1 pitada de sal
- 20g de fermento
- 500g de farinha de trigo

Em um recipiente misture os 5 primeiros ingredientes e mexa bem com uma colher, em seguida vai colocando e mexendo aos poucos a farinha de trigo até que fique uma massa lisa e macia. Teste se não gruda nas mãos. Divida a massa em 2 partes, forre a forma com uma parte, escolha um recheio e cubra por cima com a outra parte. Leve ao forno até dourar.

Torta salgada

Rendimento 800g
Custo $4,80
Ingredientes para forma 22x33

2 ovos
180g de farinha de trigo
190g de óleo
250g de leite
1 pitada de sal
20g de fermento
50g de queijo Parmesão ralado
1 caldo de galinha

Bater todos os ingredientes no liquidificador, colocando os líquidos por baixo e depois os secos. Bater por uns 2 minutos e acrescentar o queijo, se a massa estiver pesada, pode colocar mais um pouquinho de leite para bater mais fácil no liquidificador. Por último coloque o fermento e já desligue. Misture com a colher, se houver necessidade e coloque em uma forma untada com margarina e farinha de trigo.
Coloque metade da massa, escolha um dos recheios e cobra com o restante da massa. Levar para assar por aproximadamente 40 minutos e está pronta

Recheios

Carne Seca

Rendimento: 1,2kg
Custo aproximado: R$ 23,00

- 1kg de carne seca
- 2 cebolas
- 5 tomates
- Óleo para refogar
- Temperos a gosto

Deixe a carne de molho por 12 horas. Depois desse tempo, troque de água e coloque na panela de pressão com água até cobrir e deixe cozinhar por uma hora. Quando estiver saído toda a pressão da panela, verifique se a carne está macia e desfiando facilmente. Caso não, volte mais um pouco para a pressão. Depois desfie e reserve.
Em outra panela aqueça o óleo e refogue as 2 cebolas picadas em cubos pequenos e quando estiver dourando, acrescente os tomates cortados, deixe cozinhar um pouco e acrescente a carne já desfiada. Verifique o sal, dependendo do tipo de carne seca, não precisa mais acrescentar sal, por isso é importante deixar para colocar o sal por ultimo. Acrescente os demais temperos que desejar. Deixe esfriar e está pronto para ser usado.

Frango

Rendimento: 1,6kg
Custo aproximado: R$ 14,00

- 1kg de filé de frango
- 1 cebola
- **½** lata de milho
- **½** lata de ervilha
- 1 caldo de galinha
- 1 sachê de molho de tomate
- Folhas de manjericão
- Sal
- Temperos a gosto
- Óleo para refogar
- 1 colher de farinha de trigo

Na panela de pressão, aqueça o óleo e refogue a cebola até dourar, acrescente o peito de frango cortado em pedaços grandes, coloque o caldo de galinha, um pouco de sal e temperos que desejar, cubra o frango com água e tampe a panela. Após pegar pressão, deixe cozinhar por 20 minutos. Tire a pressão, mexa com uma colher grande o frango e estará desmanchando, não descarte a água que sobrou (deve ser pouco), acrescente o milho, ervilha e molho de tomate, deixe ferver até formar um caldo grosso. Corrija o sal e temperos e por último espalhe na superfície a farinha de trigo e mexa rapidamente para não formar caroços. Desligue e deixe esfriar. Está pronto!

Frango Cremoso

Rendimento: 1,5kg
Custo aproximado: R$ 16,30

- 1kg de file de frango
- 1 cebola
- 1 caldo de galinha
- 200g de creme de leite
- 200g de requeijão cremoso
- Sal
- Temperos a gosto
- Óleo para refogar

Na panela de pressão aqueça o óleo e refogue a cebola até dourar, acrescente o peito de frango cortado em pedaços grandes, coloque o caldo de galinha, um pouco de sal e temperos que desejar, cubra o frango com água e tampe a panela. Após pegar pressão, deixe cozinhar por 20 minutos. Tire a pressão, mexa com uma colher grande o frango e estará desmanchando. Se tiver muita água, descarte deixando só um pouquinho no fundo da panela, em seguida acrescente o creme de leite e requeijão cremoso. Deixe secar um pouquinho e tempere com sal e temperos desejados. Desligue e deixe esfriar. Está pronto!

Palmito

Rendimento: 600g
Custo aproximado: R$ 6,90

- 1 vidro pequeno de palmito picado
- 1 cebola
- 1 caldo de legumes
- **½** copo de leite
- 1 colher de margarina
- 1 colher de farinha de trigo
- Sal
- Temperos a gosto
- Óleo para refogar

Na panela aqueça o óleo e refogue a cebola até dourar, acrescente o palmito com um pouco da água da conserva e o caldo de legumes. Assim que ferver, acrescente a margarina, dissolva a farinha de trigo no leite ainda frio e coloque na panela, mexa rapidamente até engrossar. Coloque sal e temperos a gosto. Desligue e deixe esfriar com um plástico por cima rente ao recheio. Esta pronto!

Legumes

Rendimento: 1kg
Custo aproximado: R$ 4,60

- 1 cenoura pequena
- 1 abobrinha pequena
- **½** lata de milho
- **½** lata de ervilha
- 1 porção pequena de brócolis
- 1 caldo de legumes
- 1 tomate
- 1 cebola pequena
- **½** copo de leite
- 1 colher de margarina
- 1 colher de farinha de trigo
- Sal
- Temperos a gosto
- Óleo para refogar

Primeiramente cozinhe a cenoura, o brócolis e a abobrinha separadamente, com água e sal. Depois de cozidos cada um ao seu tempo, escorra e reserve. Em outra panela aqueça o óleo e refogue a cebola até dourar. Acrescente o tomate, o caldo de legumes, milho e ervilha. Em seguida, coloque a margarina e metade do leite. Na outra metade misture com a farinha de trigo e junte na panela mexendo até engrossar e desligue. Agora acrescente a cenoura, abobrinha e brócolis, misture bem e tempere com sal e outros temperos que desejar. Desligue e deixe esfriar com um plástico por cima rente ao recheio. Está pronto!

Carne

Rendimento: 900g
Custo aproximado: R$ 17,20

- 700g de carne moída
- 1 cenoura
- 1 tomate
- 3 dente de alho
- ½ pimentão
- 1 sazon
- Sal e temperos a gosto
- Óleo para refogar

Na panela aqueça o óleo e refogue a cebola até dourar. Acrescente o pimentão picado em cubos pequenos, em seguida coloque a carne moída, o tomate, o sazon e um pouco de sal. Tampe a panela e deixe cozinhar até secar a água, mexendo de vez em quando. Deixe fritar um pouco. Está pronto!

Pizza

Rendimento: 700g
Custo aproximado: R$ 15,50

- 300g de mussarela
- 300g de presunto
- 100g de azeitonas
- 2 tomates
- Orégano e sal a gosto

Em um recipiente junte todos os ingredientes. A mussarela e presunto cortados em cubos pequenos, a azeitona em pedacinhos e sem caroço, o tomate sem pele e cortado em pedações pequenos, orégano e temperos desejados. Misture tudo com uma colher grande. Está prontinho.

Portuguesa

Rendimento: 1kg
Custo aproximado: R$ 17,90

- 1 cenoura pequena
- 200g de mussarela
- 200g de presunto
- 100g de azeitonas
- 2 tomates
- 3 ovos
- **½** lata de milho
- Orégano e sal a gosto

Primeiramente corte a cebola em rodelas e deixe de molho na água por 1 hora, escorra e reserve. Enquanto isso coloque os ovos para cozinhar. Em um recipiente junte todos os ingredientes, menos os ovos. A mussarela e presunto cortados em cubos pequenos, a azeitona em pedacinhos e sem caroço, o tomate sem pele e cortado em pedações pequenos, o milho, a cebola, orégano e temperos desejados. Misture tudo com uma colher grande e coloque na massa escolhida para assar, por ultimo e em cima de todos, coloque os pedaços de ovos cortados em rodelas.

Quatro queijos

Rendimento: 800g
Custo aproximado: R$ 17,40

- 200g de mussarela
- 200g de requeijão cremoso
- 200g de cheddar cremoso
- 3 ovos
- 100g de queijo parmesão ralado
- 1 pitada de noz moscada

Em um recipiente bata os ovos e acrescente a noz moscada, a mussarela ralada ou cortada em cubos pequenos, o requeijão e o queijo parmesão ralado, misture tudo e recheie a massa desejada, por último espalhe o queijo cheddar por cima, cubra a massa e é só assar. Está pronto.

Calabresa

Rendimento: 1kg
Custo aproximado: R$ 13,20

- 4 calabresas
- 1 cebola
- 3 tomates
- Sal a gosto

Na panela coloque as calabresas cortadas em cubinhos bem pequenos e deixe soltar a própria gordura, quando estiver começando a dourar, coloque a cebola para fritar. Quando estiver dourado, acrescente os tomates cortados e sem pele, deixe cozinhar um pouco até que o tomate desmanche. Prove para ver a necessidade de sal, e acrescente demais temperos que desejar. Deixe esfriar. Está pronto.

Brócolis com ricota

Rendimento: 500g
Custo aproximado: R$ 8,70

- 1 brócolis pequeno
- 200g de ricota
- **½** cebola
- 1 copo de leite
- **½** colher de margarina
- 1 colher de farinha de trigo
- Óleo para refogar
- Sal e temperos a gosto

Primeiramente cozinhe o brócolis com água e sal, escorra e reserve. Em uma panela, refogue a cebola e quando estiver dourada, acrescente o brócolis picadinho, em seguida acrescente a margarina, dissolva a farinha de trigo no leite e coloque na panela mexendo para não empelotar ate engrossar. Coloque sal e demais temperos que desejar. Deixe esfriar com um plástico rente. Quando for rechear, acrescente a ricota em pedaços. Está pronto.

Americana

Rendimento: 1kg
Custo aproximado: R$ 14,80

- 200g de bacon
- 3 ovos
- 2 tomates
- 200g de mussarela
- 200g de presunto
- Orégano e sal a gosto

Primeiramente frite o bacon cortado em cubos. Se soltar muita gordura, descarte um pouco e use o resto para fazer os ovos mexidos. Reserve. Em um recipiente junte todos os ingredientes. A mussarela e presunto cortados em cubos pequenos, o tomate sem pele e cortado em pedações pequenos, o bacon e os ovos mexidos, tempere com orégano, sal e temperos desejado. Está pronto.

Hot Dog

Rendimento: 500g
Custo aproximado: R$ 4,80

- 6 salsichas
- **½** cebola
- 100g de ketchup
- 30g de mostarda
- **½** lata de milho
- 100g de batata palha
- Sal e temperos a gosto
- Óleo para refogar

Na panela aqueça o óleo e refogue a cebola ate dourar, em seguida coloque as salsichas cortadas em pedaços pequenos e deixe fritar. Em seguida acrescente o ketchup, mostarda e o milho. Tempere com sal e temperos a gosto. Deixe esfriar, escolha a massa a ser recheada e finalize com a batata palha. Está pronto.

Strogonoff de Carne

Rendimento: 1kg
Custo aproximado: R$ 16,20

- **½** kg de carne de primeira
- 1 cebola
- 100g de ketchup
- 50g de mostarda
- 20g de margarina
- 50g de farinha de trigo
- 250g de leite
- Sal e temperos a gosto
- Óleo para refogar

Na panela aqueça o óleo e refogue a cebola até dourar, em seguida coloque a carne cortada em tiras, tempere com sal e demais temperos que desejar e deixe cozinhar com a própria água até fritar. Quando estiver bem sequinha e macia, acrescente o ketchup, mostarda e a margarina, dissolva a farinha de trigo no leite e coloque na panela mexendo para não empelotar até engrossar. Deixe esfriar com um plástico rente. Está pronto.

Strogonoff de Frango

Rendimento: 1kg
Custo aproximado: R$ 9,80

- **½** kg de filé de peito de frango
- 1 cebola
- 100g de ketchup
- 50g de mostarda
- 20g de margarina
- 50g de farinha de trigo
- 250g de leite
- Sal e temperos a gosto
- Óleo para refogar

Na panela, aqueça o óleo e refogue a cebola ate dourar, em seguida coloque o pedaços de frango cortada em cubo pequenos, tempere com sal e demais temperos que desejar e deixe cozinhar com a própria água ate fritar. Daqui pra frente é só seguir os mesmos passos do strogonoff de carne. Está pronto.

CAMARÃO

Rendimento 800g
Custo $27,40

- 1/2K camarão sem casca
- 3 dente de alho
- 1 cebola
- 2 tomate
- 1/2 pimentão
- 1 suco de limão
- 1 colher de farinha de trigo
- Azeitonas e sal a gosto

Lave bem os camarões e deixe de molho no suco de limão com uma pitada de sal e reserve. Enquanto isso, na panela refogue a cebola e o alho, quando estiver dourado, acrescente o pimentão cortado em pedaços pequenos, em seguida coloque os tomates descascador e cortados em cubos pequenos, e deixe refogar. Quando tiver soltado a água do tomate e ele estiver bem dissolvido, acrescente o camarão com o suco de limão e deixe cozinhar por alguns minutos (suficiente para o camarão ficar esbranquiçado) acrescente azeitonas a gosto e prove o ponto do sal. Por fim, dissolva a farinha de trigo em um pouquinho de água e jogue no refogado mexendo rapidamente para não empelotar, até engrossar. Deixe esfriar e só escolher a massa desejada.

Variações de Recheios

- Carne seca com Requeijão- acrescenta por cima
- Carne seca com queijo- mistura a mussarela cortada em cubos
- Frango com Requeijão- acrescenta requeijão por cima
- Frango com Palmito - Mistura 50% do recheio pronto de frango com 50% do recheio pronto de palmito.
- Frango com tomate seco- corta os tomates seco e coloque por cima
- Frango com chedder- acrescente por cima
- Carne com queijo- mistura mussarela cortada em cubos
- Três queijos- Tire o chedder da receita do quatro queijos
- Calabresa com requeijão- acrescente por cima
- Calabresa com queijo- misture a mussarela ralada
- Brócolis com requeijão- substitua a ricota por requeijão
- Camarão com requeijão- acrescente por cima
- Frango cremoso crocante- acrescente batata palha por cima
- Frango cremoso caipira- acrescente meia lata de milho

Dicas

Congelamento

-Os empadões podem ser congelados assados e cru.
-Validade de 6 meses cru ou 3 meses assado.
-Descongelamento cru, pode ir direto para o forno.
-Descongelamento assado, precida ficar na geladrira por no minimo 1h antes de aquecer.

Acabamento

- Para dar brilho ao empadão, fazer uma mistura de 1 ovo com 20ml de leite e pincelar o empadão antes de levar ao forno.
-Finalizar os recheios com uma colher de farinha de trigo para que fique mais firme.
-Em todas as receitas que vai leite, farinha de trigo e margarina, pode ser substituído por requeijão.
-Todas os recheios podem ser usados no quiche e empadão, porém para quiche, não acrescentar a parte cremosa da receita do recheio.



Quero que saiba que essas receitas são muito importantes pra mim, tem um significado todo especial...
Quando eu completei 36 anos, reuni minha família e alguns amigos em minha casa e fiz um FESTIVAL DE EMPADÃO.
Sim, foram mais de 12 empadões diferentes, com recheios criados, elaborados e adaptados por mim.
Disse a eles que estavam sendo "cobaias" rsss. Que se aprovassem, eu colocaria esses empadões na linha de venda, e a resposta foi unânime: SIM!!!

Naquele dia mesmo, já recebi várias encomendas dos meus convidados e depois foram divulgando para outras pessoas.

Quatro anos depois, estou a alguns dias de completar 40 anos e essas mesmas receitas vou dividir com vocês.

É uma felicidade que não tem explicação.
E eu desejo do fundo do meu coração, que essas receitas possam fazer sucesso em sua família, com seus amigos e se optar em trabalhar vendendo empadões usando essas receitas, ficarei imensamente feliz em ver o seu sucesso.

Gratidão!



Ju Guloseimas

CONFEITARIA ARTÍSTICA

Adri Cristina - Cake Artist

@juguloseimas

facebook.com/juguloseimas01

(41) 99907-6306