

Mini lanches

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 1,500kg farinha de trigo
- 200g açúcar
- 5 ovos
- 100g margarina
- 75g leite em pó
- 25g melhorador
- 25g sal
- 80g fermento biológico fresco
- 700ml leite



MODO DE PREPARO

1. Na batedeira adicione a farinha de trigo, leite em pó, sal, melhorador, açúcar. Bata por 30 segundos.
2. Acrescente margarina, ovos, leite. Bata até virar massa.
3. Adicione o fermento, bata até ficar uma massa lisa.
4. Transfira a massa para uma mesa, corte em tiras e divida em pedaços de 30g. Boleie.
5. Coloque em uma forma, pincele gema. Deixe crescer por 1h.
6. Após o tempo, borrife água em cima. Polvilhe gergelim.
7. Asse no forno a 200°C por 15 minutos.
8. Após assado, recheie com o recheio de sua preferência.



BRICA DE
DE QUELLO

GESTÃO PARA
NEGÓCIOS DE

VEJA NOSSOS
AULAS

MASSA FOLHADA
PROFISSIONAL

MASSAS
PROFISSIONAIS

PAES
SION

APRENDA TUDO QUE PRECISA EM ÚNICO LUGAR.

Mais de 400 aulas disponíveis imediatamente
e 60 aulas novas todos os meses.

FRANCÊS
PROFISSIONAL

RECHEIOS PARA
SALGADOS E LANCHES

ROSCAS

SALGADOS
A CADA DIA

SALGADOS COM
MASSA AMANTEIGADA

SALGADOS
FRITOS

SALGADOS
MI-FOLHADOS

BISC
AMANT

OS
ADOS
FABULOSA

BOLOS
DECORADOS
COM A CHEF ANGEL P

ARNES
PROFISSIONAIS

CHANTILLY
PROFISSIONAL

COMECE
POR AQUI

COMO COMECAR A
PRODUZIR SALGADOS

COMO FIDELIZAR
SEUS CLIENTES

CONGELAMENTO
DE SALGADOS
SEGREDOS

