36. BRIOCHE II 46
37. BRIOCHES III 47
38. BROA DE FUBÁ.....49
39. BROA CAXAMBU 50
40. BROINHA DE FUBÁ PAULISTA 51
41. CAIXA DE TRUFAS DA MÃE 52
42. CALDA DE LARANJA 53
43. CARACÓIS COM PASSAS E CANELA 54
44. CASADINHO DE COCO REIS MAGOS 55
45. CASADINHO 56
46. CATARINA NAPOLITANA 57
47. CIABATA FOLHADA 58
48. COXINHA CREMOSA 59
49. CREME.....60

50. CROISSANT FRANCÊS 61
51. CROISSANT I 62
52. CROISSANT II 63
53. CROISSANT III 64
54. DOCE SÍRIO 65
55. EMPADINHAS.....66
56. ESFIHA ABERTA 67
57. FLOR DO CAMPO 68
58. FOCACCIA 69
59. FOLAR.....70
60. GELÉIA DE BRILHO 71
61. MACROON DE COCO 72
62. MASSA BÁSICA PARA PÃO DOCE.....73
63. MASSA BÁSICA PARA TORTA FECHADA 74
64. MASSA DE BOMBA.....75
65. MASSA DE EMPADINHA 76
66. MASSA DE EMPADINHA PROFISSIONAL.....77
67. MASSA DE PIZZA.....78
68. MASSA FLORA 79
69. MASSA FOLHADA I 80
70. MASSA FOLHADA II 81
71. MASSA PARA TORTA SALGADA.....82
72. MASSA PROFISSIONAL PARA RISOLE 83
73. MASSA TIPO MARZIPAN.....84
74. MOUSSE DE CHOCOLATE 85
75. MOUSSE DE LIMÃO.....86
76. OVO DE PÁSCOA BRIGADEIRO.....87
77. OVO DE PÁSCOA DE FLOCOS 88
78. OVO DE PÁSCOA MARSHMALLOW.....89
79. OVO DE PÁSCOA MESCLADO 90
80. OVO DE PÁSCOA PRESTÍGIO.....91
81. OVO DE PÁSCOA TRADICIONAL 92
82. DELICADOS DE COCO 93
83. PALITOS DE POLVILHO E QUEIJO 94
84. PALITOS DE QUEIJO 95
85. PAMONHA SALGADA DE FORNO 96
86. PANETONE I 97
87. PANETONE II 98
88. PANETONE III.....99
89. PANETONE SALGADO I 100
90. PANETONE SALGADO II 101
91. PANETTONE (BIOLÓGICO).....102
92. PASTEL DE BANANA.....103
93. PASTEL DE LEITE.....104
94. PASTEL DE PALMITO.....105
95. PASTEL EMENTAL.....106
96. PASTEL FRANCÊS 107
97. PASTILHAS DE MENTA 108
98. PETIT FOUR SABLE 109
99. PETIT-FOUR COM MASSA FLORA.....110
100. PETIT -FOUR DE QUEIJO - JURANDYR AFONSO 111
101. PIZZA 112
102. PREPARO DE PIZZA - método cas eiro.....113
103. PUDIM COMUM.....114
104. PUDIM DE LEITE CONDENSADO 115
105. PÃEZINHOS DE GOIABADA.....116
106. PÃEZINHOS PARA COUVERT.....117
COMO MODELAR E ASSAR OS PÃEZINHOS.....117
107. PÃO AMERICANO 119
108. PÃO BAURU 120

109. PÃO CIABATA 121
110. PÃO COM QUEIJO 122
111. PÃO DE ALHO 123
112. PÃO DE BATATA I....124
113. PÃO DE BATATA II 125
114. PÃO DE BATATA III 126
115. PÃO DE BATATA IV 127
116. PÃO DE BATATA SALSA 128
117. PÃO DE CEBOLA I 129
118. PÃO DE CEBOLA II 130
119. PÃO DE CEBOLA III 131
120. PÃO DE COCO I 132
121. PÃO DE COCO II 133
122. PÃO DE ERVAS....134
123. PÃO DE FORMA ABERTO 135
124. PÃO DE FORMA CASEIRO....136
125. PÃO DE FORMA I 137
126. PÃO DE FORMA II 138
127. PÃO DE FORMA TAMPADO 139
128. PÃO DE HAMBURGER OU HOT DOG 140
129. PÃO DE HAMBURGER 141
130. PÃO DE LARANJA....142
131. PÃO DE LEITE DE COCO 143
132. PÃO DE LEITE E DE HAMBÚRGUER 144
133. PÃO DE LEITE 145
134. PÃO DE LÓ 146
135. PÃO DE MEL 147
136. PÃO DE MILHO 148
137. PÃO DE MINUTO....149
138. PÃO DE OVOS 150
139. PÃO DE TABULEIRO 151
140. PÃO DOCE ESPECIAL I....152
141. PÃO DOCE ESPECIAL II 153
142. PÃO DOCE I 154
143. PÃO DOCE II 155
144. PÃO ESPECIAL 156
145. PÃO FOFINHO 157
146. PÃO FOLHADO 158
147. BAQUETES OU PÃO FRANCÊS CASEIRO 159
148. PÃO FRANCÊS (100% FARINHA SM ESPECIAL)....161
149. PÃO FRANCÊS (RECEITA ECONÔMICA) 162
150. PÃO FRANCÊS I....163
151. PÃO FRANCÊS II 164
152. PÃO FRANCÊS III....165
153. PÃO GOIANO 166
154. PÃO INTEGRAL....167
155. PÃO ITALIANO I 168
156. PÃO ITALIANO II 169
157. PÃO ITALIANO III 170
158. PÃO ITALIANO IV 171
159. PÃO PORTUGUÊS 172
160. PÃO PULMANN 173
161. PÃO RECHEADO DOCE 174
162. PÃO RECHEADO SALGADO 175
163. PÃO RÚSTICO 176
164. PÃO RÁPIDO DE FUBÁ 177
165. PÃO SOVADO 178
166. PÃO SÍRIO (ÁRABE) 179
167. PÃO SÍRIO I 180
168. PÃO SÍRIO II 181

169. PÃO ÁRABE 182
170. QUEIJADINHA 183
171. QUIBE 184
172. QUINDIM DE MAÇÃ 185
173. QUINDIM 186
174. RECEITA DE BISNAGUINHA 187
175. RECEITA DE BOLO DE FUBÁ AIROSA 188
176. RECEITA DE BOMBA.....189
177. RECEITA DE BROA DE FUBÁ 190
178. RECEITA DE CROISSANT.....191
179. RECEITA DE PÃO DE CEBOLA 192
180. RECHEIO PARA ROSCAS E TORTAS 193
181. ROCAMBOLE DE MORTADELA 194
182. ROCAMBOLE DE SARDINHA COM FERMENTO QUÍMICO 195
183. ROMANCE - BOLO TRUFADO COM MORANGOS 196
184. ROSCA CASEIRA I 197
185. ROSCA CASEIRA II 198
186. ROSCA DE COCO 199
187. ROSCA DE LEITE CONDENSADO.....200
188. ROSCA RAINHA 201
189. ROSCA VALENCIANA 202
190. ROSQUINHA DE COCO.....203
191. SAMANTINHA 204
192. SEQUILHO 205
193. SONHOS 206
194. SUSPIRO 207
195. TORTA DE FRUTAS.....208
196. TORTA DE MORANGO 209
197. TORTA DOS NAMORADOS 210
198. TORTA PALMITO 212
199. TORTA SUÍÇA 213
200. TRANÇAS COM FRUTAS CRISTALIZADAS 214
201. TRUFAS DA TRUTA.....215
202. TRUFAS DE CHOCOLATE.....216
203. TRUFAS DE COCO 217
204. TRUFAS DE LARANJA 218

Tabela de Medidas

XÍCARA DE CHÁ : 240 ml.
XÍCARA DE CAFÉ : 45 ml.
COPO AMERICANO : 150 ml.
COPO MÉDIO : 240 ml.
COPO GRANDE : 330 ml.
COLHER DE CHÁ : 4 g.
COLHER DE SOPA : 20 g.
COLHER DE SOBREMESA : 11 g.

Dúvidas

1) Como saber o tempo exato de batimento de minha massa?
O ponto de batimento ideal pode ser identificado at ravés do Ponto de Véu. Assim que a massa alisa na masseira, deve-se retirar um pedaço de massa, bolear e achatar apertando entre as palmas das mãos. Deve-se então esticar esta massa até que ela fique bem fina e transparente c omo um véu, sem rasgar. Quando este ponto for alcançado, a massa já pode ser retirada da masseira, seguindo-se o descanso de mesa; se o Pont o de Véu não for atingido, o batimento deve continuar.

2) Por que é necessário o descanso de mesa?
O descanso de mesa é necessário para que a massa recupere a força após o trabalho da masseira ou do cilindro. Por menor que seja o descanso de mesa, ele influencia bastante no resto do processo, evitando, dentre outros problemas, o encurtamento do pão após a modelagem.

3) Por que meu pão francês abaixa (lastreia) dentro do forno?
O lastreamento (quando o pão descai no forno, ficando achatado e com o lastro mais largo - normalmente não consegue levantar pestana) acontece devido ao enfraquecimento da massa em alguma fase do processo. A massa pode estar muito fraca devido a alguns fatores: - excesso de água; - farinha fraca; - excesso de batimento; - muito tempo de crescimento (no armário).

4) Por que meu pão francês encolhe dentro do forno?
O encolhimento (quando o pão diminui de altura, largura e comprimento, ficando um pão miúdo e com o miolo bem fechado - pode ou não abrir pestana) ocorre quando a massa está muito forte ou muito firme. Se a farinha estiver muito forte pode-se amolecer a massa aumentando a q uantidade de água e de batimento.

5) Por que meu pão francês encolhe após o forneamento?
Este encolhimento ocorre porque ainda resta muita umidade no miolo do pão. Além do pão francês isto também ocorre com outros pães (inclusive causando enrrugamento da casca) e até com bolos. Para corrigir é necessário secar melhor o pão durante o forneamento, diminuindo a temperatura do forno e/ou aumentando o tempo de forneamento.

6) Por que meu pão mofa tão rapidamente?
Este problema pode acontecer por três motivos principais: - Forneamento muito rápido - resta muita umidade no miolo do pão e isto facilita o desenvolvimento do mofo. - Resfriamento insuficiente mofo excessivo - o pão deve ficar aguardando para ser embalado quando já estiver frio, para não "suar" dentro da embalagem, pois esta umidade facilitará o desenvolvimento do mofo. O resfriamento não deve ser excessivo; quando o pão estiver frio, ele já deve ser embalado, pois se ficar muito tempo exposto corre um risco maior de ser contaminado pelo mofo (que está no ar). - Armazenamento - deve-se respeitar o ambiente ideal de armazenamento de cada produto, assim dificultamos o desenvolvimento do mofo

ARLEQUIM

Ingredientes:

Farinha 1 Quilo
Margarina Bolo 700 g.
Açúcar impalpável 400 g.
Ovos inteiros 100 g.
Gemas 40 g.
Raspa de limão A gosto

Método de preparo:

1. Bater o açúcar e a Margarina Bolo em 3o.velocidade, adicionar os ovos e as gemas aos poucos até formar o creme. 2. Acrescentar, lentamente, a farinha de trigo até formar uma massa homogênea. 3. Colocar na manga e modelar no formato liso e redondo. 4. Fornear a 180oC.

2. BAQUETES OU PÃO FRANCÊS CASEIRO

INGREDIENTES:
500 g de farinha (mais se necessário)
2 1/2 colheres (chá) de fermento fresco p/ pão
1 2/3 xícara (chá) de água morna
2 colheres (chá) de sal
10-15 cubos de gelo
Manteiga para untar

Modo de Fazer:
COMO PREPARAR E TRABALHAR A MASSA
Em uma tigela pequena, esfarele o fermento sobre 4 colheres de sopa de água. Deixe descansar por cerca de 5 minutos, até dissolver, mexendo uma vez. Coloque a farinha em uma base de trabalho junto com o sal. Faça um buraco grande no centro e adicione o fermento dissolvido e a água restante. Com a ponta dos dedos, trabalhe os ingredientes até ficarem bem misturados. Aos poucos, vá juntando a farinha com o raspador de massa e misturando-a aos ingredientes líquidos até obter uma massa lisa. Ela deve ficar macia e levemente pegajosa. A massa torna-se menos pegajosa e mais elástica à medida que vai sendo trabalhada. Polvilhe farinha na massa e comece a trabalhá-la, segurando a massa com uma das mãos e estendendo-a com a outra, na direção contrária à sua. Continue a abrir e fechar a massa. Gire-a um pouco e trabalhe por 5-7 minutos, até ficar muito macia e elástica e virar uma bola. Se a massa ficar pegajosa, enfarinhe de leve a base de trabalho. Pincele uma tigela grande com manteiga derretida. Coloque a massa trabalhada na tigela e vire-a para que o outro lado fique levemente untado. Cubra a tigela com u m pano de prato úmido e deixe a massa crescer em local quente, por 2 - 2h3 0min, até que triplique de volume. Vire a massa em uma base de trabalho levemente enfarinhada e trabalhe por 15 - 20 segundos, a fim de eliminar o ar. Volte a mass a para a tigela, cubra e deixe crescer em local quente por 1h - 1h30min., até dobrar de volume.

COMO MODELAR E ASSAR AS BAGUETES
Polvilhe a fôrma especial para Baguete com farinha, ou coloque um pano de prato enfarinhado sobre a fôrma comum. Vire a massa em uma base levemente enfarinhada e trabalhe-a por 15-20 segundos, para eliminar o ar. Cubra a massa e deixe descansar por cerca de 5 minutos. Com o facão, corte a massa sem puxar, dividindo-a em 3 pedaços iguais. Cubra os outros 2 pedaços de massa enquanto modela os Baguete. Enfarinhe as mãos e abra a massa até obter um retângulo de 10 x 18 cm.
DICA:
Comprimir a massa em um retângulo ajuda a eliminar bolsões de ar, melhorando a textura. Começando por um lado longo, enrole o retângulo de modo a formar um cilindro; aperte e vede com os dedos à medida que vai enrolando. Com as palmas das mãos, role o cilindro, estendendo-o até parecer uma bengala, com cerca de 40 cm de comprimento.
DICA:
Aperte o cilindro com força para obter um pão de boa textura; ao rolar o cilindro, movimente as mãos do centro para as pontas, a fim de manter a forma do pão. Enfarinhe as mãos e a base de trabalho somente se necessário: farinha demais faz a massa deslizar, farinha de meno s deixa a massa pegajosa. Coloque os pães modelados na fôrma preparada. Repita o procedimento com os outros dois pedaços de massa. Cubra a fôrma com um pano de prato seco e deixe a massa crescer em local quente, por cerca de 1 hora, até dobrar de volume. Aqueça o forno a 220ºC. Coloque a bandeja do forno (ou uma assadeira para aquecer na base do forno ou na grade mais baixa. Com uma fa quinha faça em cada pão 3 longos cortes, ligeira mente em diagonal, de 5 mm de profundidade (os cortes permitem que o vapor saia enquanto o pão assa).Coloque a fôrma com os pães no forno aquecido. Imediatamente coloque cubos de gelo na bandeja do forno ou assadeira

quente. Asse os pães, por 25 - 30 minutos, até ficarem bem dourados. Vire-os e bata na base com os nós dos dedos : o pão deve emitir som oco e os lados devem
estar crocantes, quando pressionados. Deixe esfriar por completo.
DICA:
Assim que o gelo entra em contato com a bandeja do forno (ou assadeira) quente, forma-se vapor, o que dá aos pães a casca crocantes. Beijinho para Modelar
1 lata de leite con densado 1 xícara (chá) de coco fresco ralado (ou 100 g de coco seco ralado) 1 colher de sopa de margarina Açúcar de confeiteiro (glaçúcar) até dar ponto Corante a gosto
Modo de Fazer:
Se usar coco ralado seco, hidratá-lo com 1/2 xícara de leite por +- 10 minutos. Misturar todos os ingredientes e levar ao micro ondas por +- 6 minutos mexendo a cada 2 minutos (ou no fogão em fogo médio, mexendo sempre até soltar do fundo da panela). Depois de pronto, colocar num prato untado com manteiga e deixar esfriar. Polvilhar o lugar em que vai trabalhar com a massa com açúcar glaçúcar e colocar a massa (fria). Ir adicionando ao s poucos esse açúcar e misturar suavemente, sem sovar, até dar ponto de modelar. Usá-lo na cor natural ou tingi-lo com corantes vegetais. Modelar as figuras colando as partes entre si com clara de ovo sem bater.
Dicas:
Pincelar as figuras modeladas com clara de ovo sem bater, para proteger e dar brilho. Para colar as peças entre si, umedecê-las com clara de ovo sem bater, usando um pincel. Unir as partes, pressionando-as um pouco. Para conservar a massa depois de amassada, colocá-la em saquinho de plástico e fechá-lo bem.

3. BEIJO DE DAMA

INGREDIENTES: PESO (g)
Farinha de trigo SM 1.000 g
Margarina bolo 1.000 g
Açúcar 1.000 g
Castanha de caju moída 1.000 g
Total de massa 4.000 g

MODO DE PREPARO:
1. Juntar todos os ingredientes. Misturar manualmente até obter uma massa homogênea. 2. Modelar as bolinhas. 3. Colocar em assadeiras. 4. Levar ao forno e assar a temperatura de 160°C. Obs.: A castanha deve ser moída em forma de farinha. Casar o produto final com doce de leite ou geléia.

4. BISCOITINHOS DA REGINA

INGREDIENTES:
6 Claras
12 Gemas
2 1/2 Xícara(s) de Chá Açúcar
2 1/2 Xícara(s) Rasa
Farinha de Trigo Regina com Fermento
1 Colher Café Sal

MODO DE PREPARO: Bata as claras em neve. Junte as gemas sempre batendo, e o açúcar aos poucos. Acrescente a Farinha com Fermento Regina e o sal peneirados. Unte um tabuleiro e polvilhe-o com farinha de trigo. Coloque os biscoitos às colheradas na fôrma, deixando um espaço entre eles para o crescimento. Leve ao forno brando até ficarem corados. Tire-os do forno e espere que esfriem antes de retirá-los da assadeira

5. BISCOITO AMANTEIGADO

INGREDIENTES:
500g Margarina
350g Açúcar
750g Farinha de Trigo Regina
250ml Leite de Coco

MODO DE PREPARO:
Misturar a margarina e o açúcar até formar um creme, acrescentar a farinha de trigo e o leite de coco. Bater bem, modelar com uma manga de confeiteiro. Assar em forno a 180ºC.

6. BISCOITO CASEIRO

Ingredientes:

Fécula 01 Quilo
Água 01 Litro
Óleo 500 ml
Sal 50 g.
Ovos 30 unidades

Método de preparo:

1. Colocar a Fécula na batedeira.
2. Colocar para ferver a água, o óleo e o sal.
3. Fazer o escaldo e com os ovos dar o ponto.
4. Forno quente e vaporado.

7. BISCOITO DE POLVILHO AZEDO

Ingredientes:

1. Polvilho azedo 4 Quilos
2. Sal 100 g.
3. Leite 1000 ml
4. Água 500 ml
5. Óleo 1500 ml
6. Ovos 4 unidades

Método de preparo:

1. Colocar o Polvilho na batedeira juntamente com o leite. 2. Coloque para ferver o óleo, a água e o sal. 3. Fazer o escaldo e colocar os ovos.
4. Dar o ponto com água natural. Assar com o forno a 190oC. Sem vapor.

8. BISCOITO DE POLVILHO I

Ingredientes:
2.400g Farinha de Trigo Comum Guth
4.000g Polvilho Doce
2.000g Açúcar Refinado
1.000g Margarina
1.200g Ovos
180g Fermento Químico
Leite para dar o ponto

Modo de Preparo:
Bater os ovos, o açúcar e a margarina, após coloque os ingredientes secos ambos já misturados. Dar o ponto de uma massa firme, usando o leite; Modele a gosto e coloque em formas enfarinhadas. Assar em forno pré-aquecido - 180oC por aproximadamente 15 minutos.

9. BISCOITO DE POLVILHO II

1ª ETAPA	PESO (g)
Polvilho	2.000 g
Sal	60 g
Farinha de milho	200 g
Água	250 g
Total de massa	2.510 g

MODO DE PREPARO:
Colocar todos os ingredientes da 1ª etap a na batedeira ou em uma vasilha e sovar bem.

2ª ETAPA	PESO (g)
Óleo	400 g
Água	100 g
Leite	100 g

MODO DE PREPARO:
1. Colocar o óleo, a água e o leite para ferver bem.
2. Escaldar e misturar bem.
3. Colocar 4 ovos e dar o ponto com leite frio.
4. Modelar e assar.

Assar a 180º C.

10. BISCOITO SECO

1ª ETAPA	PESO (g)
Polvilho	2.000 g
Sal	60 g
Óleo	450 g
Total de massa	2.510 g

MODO DE PREPARO:
Colocar todos os ingredientes da 1ª etapa na batedeira e misturar na 1ª velocidade.

2ª ETAPA	PESO (g)
Polvilho	40 g
Água	200 g
Total de massa	240 g

MODO DE PREPARO:
1. Colocar a água e o polvilho em uma panela e levar ao fogo para cozinhar, mexendo, até obter um grude.
2. Misturar com a 1ª etapa.
3. Colocar 2 ovos e dar o ponto com água.
Assar a 160º C.

11. BOLACHA - SM

INGREDIENTES: PESO (g)
Farinha de trigo SM 1.600 g
Margarina bolo 300 g
Açúcar 600 g
Ovos (10 unidades) 500 g
Leite 100 g
Fermento em pó 50 g
Essência Baunilha 10 g
Total de massa 3.160 g

MODO DE PREPARO:
1. Juntar a margarina bolo, o açúcar e os ovos em essência, bater na 3ªvelocidade, acrescentar o leite continuar batendo até obter um creme.

2. Juntar a farinha e o fermento, misturar com a mão até obter uma massa homogênea. Abrir a massa com o auxílio de um rolo, cortar em forma de bolachas.

3. Passar no açúcar cristal.

OBS: Forno lastro a 180ºC

12. BOLACHA CHAMPANHE

Ingredientes:

1. Gemas 15 unidades
2. Ovos 10 unidades
3. Açúcar 01 Quilo
4. Farinha 1200 g

Método de preparo:

1. Colocar na batedeira os ovos, as gemas e o açúcar e bater até se obter consistência.
2. Adicionar farinha misturando com as mãos e depois pingar.
3. Polvilhar com açúcar cristal antes de ir ao forno.

13. BOLACHA DE CÔCO.

Ingredientes:

1. Ovos 18 unidades
2. Margarina Bolo 01 quilo
3. Farinha 1600 g
4. Amido Milho 100 g
5. Fermento Químico Fleischmann 15 g
6. Coco Puro 300 g
7. Açúcar 600 g

Método de preparo:

1. Bater os ovos e o açúcar até montar.
2. Adicionar a Margarina Bolo aos poucos.
3. Adicionar a farinha, o coco, o amido e o fermento Fleischmann.

OBS.: Pingar ao modo desejado.

14. BOLACHA DE PINGA

Ingredientes:

1. Farinha 03 Quilos
2. Açúcar 800 g
3. Margarina Bolo 500 g
4. Fermento Químico FLEISCHMANN 50 g
5. Pinga 400 g
6. Ovos 10 unidades
7. Leite comum 1200 ml
8. Canela em pó 10 g

Método de preparo:

1. Misturar todos os ingredientes de uma só vez, em seguida dar um descanso de 1 hora, cilindrar e modelar a gosto de preferência em tranças de uma só perna ou em formato redondo.

15. BOLINHO DE BACALHAU

INGREDIENTES:
1Kg Batata
800g Bacalhau
100g Ovos
4 Gemas
Picada Cebola
A Gosto Salsinha
A Gosto Sal
A Gosto Pimenta
100g Farinha de Rosca

MODO DE PREPARO: Colocar o bacalhau de molho de um dia para o outro, trocando 2 vezes a água; cozinhar as batatas, retir ar as cascas depois de cozidas e amassar com ajuda de um espremedor; cozinhar o bacalhau, deixar esfriar e desfiar; juntar todos os ingredientes um recipiente e misturar bem até o ponto de fazer os bolinhos; fazer os bolinhos, tamanho á gosto, passar no ovo batido e na farinha de rosca e fritar em óleo bem quente.

16. BOLINROSA

Ingredientes

Massa
850 g (17 unidades) de ovo
500 g de açúcar
420 g de farinha de trigo
60 g de Chocolate em Pó Solúvel Nestlé - 50%

Calda
420 ml de água
180 g de Leite Condensado Moça
Recheio 1 e Cobertura
600 g de gelatina sabor morango
180 ml de água
2940 g de Leite Condensado Moça
240 g de gordura vegetal hidrogenada
500 g de Creme de Leite Nestlé UHT
20 g de emulsificante

Recheio 2
600 g de Brigadeiro Nestlé Moça
125 ml de leite

Decoração
Açúcar granulado
Bolinhas de Brigadeiro Nestlé Moça
Bolinhas cor-de-rosa
Modo de Preparo

Massa
Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Acrescente a farinha de trigo peneirada com o Chocolate em Pó Solúvel Nestlé, misturando delicadamente. Distribua a massa em 10 fôrmas (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno pré-aquecido a 160ºC, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

Calda
Misture a água com o Leite Condensado Moça.

Recheio 1 e Cobertura
Dilua a gelatina na água fria e reserve por cerca de 15 minutos. Aqueça, sem ferver, e acrescente o Leite Condensado Moça e a gordura hidrogenada, mexendo sempre, até iniciar fervura. Cozinhe por cerca de 15 minutos, retire do fogo e deixe esfriar em temperatura ambiente. Quando estiver bem frio, reserve cerca de 20% para decorar e adicione o Creme de Leite Nestlé UHT ao restante da mistura. Bata, na batedeira, em velocidade alta por alguns minutos. Acrescente o emulsificante e continue batendo até obter um creme leve, firme e homogêneo.

Observação: Esta receita deve ser preparada, preferencialmente, com um dia de antecedência.

Recheio 2
Bata o Brigadeiro Nestlé Moça na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione o leite. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo.

Montagem

Corte os bolos em três camadas e umedeça-os com a calda. Distribua o recheio 1 na primeira camada (cerca de 70 g para cada bolo) e o recheio 2 na segunda (cerca de 60 g para cada). Cubra os bolos com o restante do recheio 1 (cerca de 140 g para cada).

Decoração
Decore com o restante do recheio 2, com o açúcar granulado e com bolinhas de Brigadeiro Nestlé Moça e da mistura do recheio 1, formando uma pequena centopéia em cada bolo.

Rendimento: 10 bolos - 50 porções de 115 g.

Rendimento: 4 bolos 32 porções de 150 g

17. PÃO-DE-LÓ DE CHOCOLATE COMO COBERTURA E RECHEIO DE CHOCOLATE NESTLÉ
MOÇA, BOMBOM SEDUÇÃO NESTLÉ E CHANTILLY.

Ingredientes

Massa
350 g de açúcar
150 ml de água gelada
700 g (14 unidades) de ovo
25 g de emulsificante
500 g de farinha de trigo
200 g de Chocolate em Pó Solúvel Nestlé-50%

Calda
500 ml de água
200 g de açúcar
4 cravos-da-índia
1 unidade de canela em pau
casca de meia laranja em tiras
50 ml de licor de cacau

Recheio 1 e Cobertura
1,2 kg de chantilly
640 g (32 unidades) de Bombom Sedução Nestlé picado

Recheio 2
800 g de Cobertura e Recheio de Chocolate Nestlé Moça

Decoração
240 g (12 unidades) de Bombom Sedução Nestlé
raspas de Cobertura Hidrogenada ao Leite Nestlé

Modo de Preparo
Massa Bata os ovos com o açúcar, a água e o emulsificante até obter um creme leve e fofo. Adicione o Cobertura de Chocolate em Pó Solúvel Nestlé e a farinha de trigo peneirados, misturando delicadamente. Distribua a massa em 4 fôrmas de aro removível (20 cm de diâmetro), untadas e enfarinhadas. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC, por cerca de 20 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Calda Misture a água, o açúcar, os cravos, a canela e as cascas de laranja e leve ao fogo, até levantar fervura. Retire os cravos, a canela e as casca de laranja. Acrescente o licor. Montagem Corte cada um dos bolos em três camadas e umedeça-as com a calda.
Distribua na primeira camada o chantilly (cerca de 150 g para cada) e os Bombons Sedução picados (figura 1). Na segunda camada, utilize o recheio 2 (cerca de 150 g para cada bolo - figura 2).Cubra os bolos com o restante do chantilly. Decore com os Bombons Sedução cortados em quatro partes sobre miçangas (pitangas) feitas com a mesma cobertura. Decoração Coloque raspas de Cobertura Hidrogenada Nestlé na lateral dos bolos (figura 3), e faça riscos, com a mesma cobertura derretida, na superfície.

18. BOLO BÁSICO PARA RECHEAR

Ingredientes:
2 1/2 Xícaras de Farinha de Especial Guth
2 Xícara de açúcar
1 Xícara de água
1 Colher de sopa de fermento royal
6 Ovos inteiros

Modo de Preparo:
Bater as claras em neve e separar. Bater as gemas com açúcar, colocar a água e a farinha peneirada com o fermento. Misturar sem bater e colocar as claras batidas mexendo levemente. Colocar em formas untadas e enfarinhadas. Assar em forno médio.

19. BOLO CASINHA DO COELHO

Ingredientes:

Decoração: 1Kg de COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE GAROTO 100g de COBERTURA
DE CHOCOLATE BRANCO GAROTO ½ xícara (chá) de creme de leite sem soro 50g de coco seco ralado CORANTE ARTIFICIAL VERDE LINGUANOT TO a gosto Papel manteiga, acetato, e moldes de ovo (500g) e de coelhinhos

Bolo: 1 EMBALAGEM (450G) DE MISTURA PARA BOLO DONA BENTA SABOR COCO 1/3
xícara (chá) de leite de coco Recheio: 1 lata de leite condensado 200g de cerejas picadas Glacê: 3 claras 500g de açúcar de confeiteiro Suco de 1 limão

Modo de Preparo: Decoração: Derreta e tempere os chocolates Garoto conforme as instruções das embalagens. Reserve separadamente. Coelhinhos: Coloque o chocolate branco Garoto no molde de coelho, retire o ar dando algumas batidas no molde sobre uma superfície e leve à geladeira até a fôrma ficar opaca. Desenforme sobre papel laminado ou manteiga e deixe secar. Ganache: Retire 200g de chocolate ao leite Garoto e misture ao creme de leite até obter um creme homogêneo. Reserve. Telhado: Espalhe sobre o acetato uma fina camada de chocolate ao leite Garoto reservado e leve à geladeira por 2 minutos ou até perder o brilho. Repita este processo por mais 3 vezes. Marque o meio com a lâmina aquecida de uma faca. Reserve. Ovo: Preencha ainda com o chocolate ao leite Garoto os moldes de ovo, gire-os para cobrir todos os moldes. Leve à geladeira até perder o brilho. Repita este processo por 5 vezes limpando os excessos de chocolate Garoto para formar uma borda mais grossa. Depois de seco, corte com a lâmina aquecida de uma faca uma linha curva na parte mais larga de 1 metade de ovo formando a porta. Una as metades de ovo com chocolate Garoto derretido. Deixe secar. Aqueça a lâmina de uma faca e coloque o ovo em pé sobre ela para fazer uma base reta. Retire a lâmina e deixe secar. Bolo: Prepare o BOLO DONA BENTA substituindo 1/3 de xícara (chá) do leite por leite de coco e bata conforme as instruções da embalagem. Recheio: Numa panela, leve ao fogo o leite condensado com as cerejas e mexa até obter um creme espesso. Reserve. Glacê: Numa batedeira, bata as claras em neve dura, adicione aos poucos 9 colheres (sopa) do açúcar de confeiteiro e o suco de limão. Retire 1 xícara (chá) desse glacê e reserve. Continue batendo o restante e adicionando açúcar até que ao levantar o grampo da batedeira para cima o pico formado de glacê não caia. Montagem: Divida o bolo DONA BENTA ao meio no sentido horizontal, recheie uma parte e cubra com a outra parte. Espalhe o glacê reservado na xícara (chá) por todo o bolo DONA BENTA
Coloque o glacê mais firme numa manga de confeitar com o bico folha nº67 e decore as laterais do bolo. A superfície e as extremidades com bico pitanga nº15. Faça uma pequena cavidade circular na superfície do bolo. Cole com chocolate ao leite Garoto derretido, o telhado sem o acetato na parte pontuda do ovo, unindo as 2 partes do telhado. Segure levemente até secar. Encaixe o ovo na cavidade do bolo. Coloque o ganache numa manga com bico de confeitar (liso e pitanga nº15), decore o telhado, o ovo e os coelhinhos. Tinja o coco com corante artificial verde Linguanotto e espalhe em volta da casa. Decore ao redor com os coelhinhos.

Tempo de Preparo: 1 hora e 45 minutos Rendimento: 24 porções Custo médio p/ porção: R$ 1,24 Dica: Para deixar tudo pronto para a próxima receita, o pano Louça Seca da Spontex deixa sua louça escorrer para ser usada novamente. É o fim da pia molhada.

20. BOLO COMUM

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	2.000 g
Margarina bolo	500 g
Ovos (10)	500 g
Leite	1.500 g
Emulsificante	50 g
Fermento em pó	100 g
Açúcar	1.200 g
Total de massa	5.850 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar a margarina, o açúcar e os ovos. Bater em 2ª velocidade até montar o creme.
2. Colocar 500 ml de leite, a farinha, o emulsificante e misturar bem.
3. Colocar o restante do leite, deixar bater, em seguida colocar o fermento e misturar bem
(manualmente).

Obs.: Para fazer de chocolate é só diminuir 200g de farinha de trigo e acrescentar 200 g de
chocolate em pó.

21. BOLO CREMOSO
(Receita artesanal)

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	400 g
Fubá	400 g
Margarina	400 g
Açúcar	1.500 g
Ovos (15 unidades)	750 g
Fermento em pó	75 g
Ricota	500 g
Leite	2.000 g
Total de massa	6.025 g

MODO DE PREPARO:
1. Juntar a ricota, a farinha e o fubá. Misturar manualmente.
2. Acrescentar o açúcar, a margarina, os ovos e o fermento. Misturar bem.
3. Acrescentar o leite e continuar misturando.
4. Colocar em fôrma de alumínio descartável.
5. Levar ao forno e assar a temperatura de 200ºC.

Rendimento: 11 unidades de 550 g de massa.

22. PÃO-DE-LÓ DE CHOCOLATE RECHEADO COM BEIJINHO NESTLÉ MOÇA E DECORADO COM
COBERTURA E RECHEIO CHOCOLATE COM LEITE NESTLÉ MOÇA, AMACIADO COM CREME DE
LEITE UHT NESTLÉ.

Ingredientes
Massa
400 g (8 unidades) de ovo
200 g de açúcar
135 ml de água
15 g de emulsificante
335 g de farinha de trigo
65 g de Chocolate em Pó Solúvel Nestlé-50% de Cacau

Calda
500 ml de água
200 g de açúcar
10 unidades de cravos-da-índia
1 unidade de canela em pau
casca de meia laranja em tiras
35 ml licor de cacau

Recheio 1
400 g de Beijinho Nestlé Moça
80 g de Creme de Leite UHT Nestlé

Recheio 2
480 g de Cobertura e Recheio Chocolate com Leite Nestlé Moça

Cobertura 1
480 g de chantilly

Cobertura 2
400 g de Cobertura e Recheio Chocolate com Leite Nestlé Moça

Decoração
150 g de coco em flocos
8 unidades de Bombom Prestígio

Modo de Preparo
Massa Bata os ovos com o açúcar, a água e o emulsificante até obter um creme leve e fofo. Adicione o Chocolate em Pó Solúvel Nestlé e a farinha de trigo peneirados, m isturando delicadamente. Distribua a ma ssa em 4 fôrmas de aro removível (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas. Leve par a assar em forno pré-aquecido a 180ºC, por cerca de 20 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Calda Misture a água, o açúcar, os cravos, a canela e as cascas de laranja e leve ao fogo, até levantar fervura. Retire os cravos, a canela e as casca de laranja. Acrescente o licor. Recheio 1 Bata o Beijinho Nestlé Moça com o Creme de Leite UHT Nestlé na batedeira, até obter um creme homogêneo (foto 1). Montagem Corte cada um dos bolos em três camadas e umedeça-as com a calda. Distribua na primeira camada o recheio 1 (cerca de 120 g) e na segunda camada o recheio 2 (cerca de 120 g). Cubra os bolos com a cobertura 1 (cerca de 120 g). Cubra os bolos com o chantilly (cerca de 150 g). Espalhe a cobertura 2 (cerca de 50g) na parte superior dos bolos (foto 2). Decoração Coloque o coco em flocos na lateral dos bolos e espalhe a cobertura 2 pela superfície. Faça pitangas de chantilly e distribua os pedaços de Bombom Prestígio (foto 3).

23. BOLO REI

Ingredientes - Esponja:
1. Farinha 250 g.
2. Fermento fresco Fleischmann 200 g.
3. Leito em pó 70 g.
4. Água 250 ml
5. Ovos 250 g.
Método de preparo:
1. Misturar todos os ingredientes e fazer uma esponja fermentar por 2 0 minutos.
Ingredientes - Reforço:
1. Farinha 600 g.
2. Açúcar 300 g.
3. Margarina Bolo 200 g.
4. Sal 20 g.
5. Água 70 ml
6. Essência de amêndoa a gosto
7. Fruta cristalizada 500 g.
8. Nozes picadas 250 g.
9. Uvas passas 800 g.

Método de preparo:
1. Adicione na esponja a farinha, a Margarina Bolo, o sal e a água. 2. Misture tudo em 2o.velocidade durante 10 minutos. 3. Adicione as frutas cristalizadas as nozes picadas as uvas passas banhadas no rum e a essência de amêndoa. 4. Deixe descansar por 10 minutos. 5. Modele e deixe crescer até dobrar de volume. 6. Decore com frutas e forneie a 180oC.

24. BOLO SALGADO DE ATUM E ABOBRINHAS

Misture bem 2 abobrinhas raladas, 2 xic farinha,3/4 xic óleo, 3 tomates picadinhos, 1 cebola grande picada, 3 dentes de alho, 3 ovos, 1 cs fermento, 2 cs parmesão, cheiro verde, se quiser 1 lata de atum ou sobras de frango. Asse como bolo comum.

Rendimento: 4 bolos 24 porções de 140g

25. PÃO-DE-LÓ DE CHOCOLATE RECHEADO COM GELATINA E MORANGOS, COBERTO COM
CHOCOLATE MEIO AMARGO E REVESTIDO COM UMA GANACHE DE COBERTURA MEIO AMARGO
NESTLÉ.

Ingredientes
Massa
400 g (8 unidades) de ovo
200 g de açúcar
135 ml de água
15 g de emulsificante
335 g de farinha de trigo
65 g de Chocolate em Pó Solúvel Nestlé-50%

Calda
360 ml de água
120 g de açúcar
4 cravos-da-índia
1 unidade de canela em pau
casca de meia laranja em tiras
35 ml de licor de cacau

Recheio
100 g de gelatina sabor morango
30 ml de água
500 g de Leite Condensado Moça
40 g de gordura vegetal hidrogenada
100 g de Creme de Leite Nestlé UHT
4 g de emulsificante
320 g de morangos picados

Cobertura (ganache)
360 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé
120 g de margarina
120 g de glicose

Decoração
24 morangos

Modo de Preparo
Massa Bata os ovos com o açúcar, a água e o emulsificante* até obter um creme leve e fofo. Adicione o Chocolate em Pó Solúvel Nestlé e a farinha de trigo, peneirados, misturando delicadamente. Distribua a massa em 4 fôrmas (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinha das e leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC, por cerca de 20 minutos. Deixe esfria r e desenforme. Calda Misture a água, o açúcar, os cravos, a canela e as casca de laranja e leve ao fogo, até levantar fervura. Retire os cravos, a canela e as casca de laranja. Acrescente o licor. Rechei o Dilua a gelatina na água fria e reserve por cerca de 15 minutos. Aqueça, sem ferver, e acrescente o Leite Condensado Moça e a gordura hidrogenada, mexendo sempre, até iniciar fervura. Cozinhe por cerca de 7 minutos, retire do fogo e deixe esfriar em temperatura ambiente. Quando estiver bem frio, adicione o Creme de Leite Nestlé UHT. Bata, na batedeira, em velocidade alta por alguns minutos. Acrescente o emulsificante e continue batendo até obter um creme leve, firme e homogêneo . Observação: Esta receita deve ser preparada, preferencialmente, com um dia de anteced ência. Montagem Corte cada um dos bolos em três camadas e umedeça-as com a calda. Distribua o recheio e os morangos picados (cerca de 120 g de recheio e 40 g de morango para cada camada). Cubra os bolos com uma camada fina do restante do recheio (cerca de 40 g para cada). Leve ao refrigerador. Cobertura (ganache) Derreta a Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé em banho-maria. Adicione a margarina e a glicose*, mexendo até obter um creme homogêneo. Cubra o s

bolos com a ganache ainda morna. Decoração Banhe os morangos inteiros na ganache e arrume-os sobre os bolos.

*Glicose: também conhecida por glucose, é um xarope extraído do milho que atua dando maior estabilidade a preparações, evitando que as mesmas se cristalizem.

Rendimento: 4 bolos 32 porções de 150 g

26. PÃO-DE-LÓ BRANCO, RECHEADO COM TRUFA BRANCA SABOR LARANJA E COBERTO COM
CHANTILLY E GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO.

Ingredientes
Massa
700 g (14 unidades) de ovo
350 g de açúcar
150 ml de água gelada
25 g de emulsificante
700 g de farinha de trigo

Calda
500 ml de água
200 g de açúcar
4 unidades de cravos-da-índia
1 unidade de canela em pau
casca de meia laranja em tiras
50 ml de rum

Recheio
400 g de Creme de Leite UHT Nestlé
600 g de Cobertura de Chocolate Marfim Nestlé
200 g de manteiga sem sal
raspas de 1 laranja

Cobertura 1
600 g de chantilly

Cobertura 2 (ganache)
300 g de Creme de Leite UHT Nestlé
400 g de Cobertura de Chocolate Marfim Nestlé

Decoração
tiras de casca de laranja

Modo de Preparo
Massa Bata os ovos com o açúcar, a água e o emulsificante até obter um creme leve e fofo. Adicione a farinha de trigo peneirada, misturando delicadamente. Distribua a massa em 4 fôrmas (20 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC, por cerca de 20 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Calda Misture a água, o açúcar, os cravos, a canela e as tiras de casca de laranja e leve ao fogo, até levantar fervura. Retire os cravos, a canela e de casca de laranja. Acrescente o rum. Recheio Aqueça o Creme de Leite UHT Nestlé em banho-maria e junte a Cobertura de Chocolate Marfim Nestlé picada, mexendo até obter um creme homogêneo. Deixe esfriar e leve ao refrigerador por 2 horas, ou até que esteja consistente. Retire da geladeira e bata na batedeira na velocidade alta, até obter um creme leve e volumoso. Acrescente as raspas de laranja (foto 1). Montagem Corte cada um dos bolos em três camadas e umedeça-as com a calda. Distribua o recheio (cerca de 200 g para cada camada). Cubra-os com o chantilly. Leve à geladeira por 30 minutos. Cobertura 2 (ganache) Aqueça o Creme de Leite UHT Nestlé em banho-maria e junte a Cobertura de Chocolate Marfim Nestlé picado, mexendo até obter um creme homogêneo. Banhe as tortas e retorne-as à geladeira por 10 minutos, ou até que a ganache fique consistente (foto 2). Decoração Decore os bolos com as tiras de casca de laranja (foto 3).

27. BOMBOCADO

Ingredientes:

1. Açúcar 02 quilos
2. Farinha 700 g.
3. Ovos 20 unidades
4. Coco seco 100 g.
5. Queijo 100 g.
6. Leite comum 02 Litros

Método de preparo:

1. Colocar todos os ingredientes em uma vasilha e mistura bem 2. Despejar a massa em uma forma caramelizada e cozinhar em banho maria.

28. BOMBOM ALPINO CRESPINHO

Ingredientes
2,3 kg Cobertura de Chocolate com Leite Nestlé
230 g de flocos de arroz

Modo de Preparo

Prepare a Cobertura de Chocolate com Leite Nestlé conforme as instruções da embalagem. Adicione os flocos de arroz e misture bem. Distribua a massa em forminhas aluminizadas. Leve-as à gelade ira por cerca de 10 minutos ou até que os bombons estejam secos.

Rendimento: 250 unidades de 10 g

29. BOMBOM DE ABACAXI E COCO

INGREDIENTES:	PESO (g)
Coco Fresco	300 g
Abacaxi fruta	400 g
Leite moça (2 latas)	760 g
Gemas 04 unidades	100 g
Total de massa	1.560 g

MODO DE PREPARO:

1. Colocar todos os ingredientes em uma panela, levar ao fogo mexendo sempre até o ponto de enrolar. 2. Deixar esfriar, modelar e grassar com chocolate branco ou escuro e decorar.

30. BOMBOM DE DOCE DE LEITE COM COCO

Ingredientes:
1 lata (800 g) de Doce de Leite Pastoso com Coco Itambé
4 gemas
1 colher (sopa) de Manteiga Itambé
250 gramas de passas sem caroços

Modo de Preparo:
Misture bem os 3 primeiros ingredientes. Leve ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Coloque as passas e retire do fogo. Deixe esfriar. Enrole como croquete, passando depois no açúcar. Embrulhe em papel celofane.

31. BOMBOM DE MORANGO

Ingredientes
2,8 kg de Leite Condensado Moça
120 g (8 unidades) de gema
margarina para untar
2,9 kg de morango
450 g de açúcar de confeiteiro
2,3 kg de Cobertura Hidrogenada Nestlé
Modo de Preparo

Misture o Leite Condensado Moça com as gemas e leve ao fogo, mexendo sempre, até obter o ponto de brigadeiro. Espalhe a massa numa bandeja untada com a margarina e leve à geladeira. Retire as folhas dos morangos (sem utilizar faca), lave-os e seque-os. Envolva cada morang o com a massa e passe-os no açúcar. Prepare a Cobertura Hidrogenada Nestlé conforme as instruções da embalagem. Mergulhe os morangos na cobertura, bata levemente o garfo na borda do recipiente, para retirar o excesso. Coloque os bombons sobre uma folha de papel alumínio ou de papel manteiga e leve-os à geladeira para secar.

Rendimento: 240 unidades de 30 g

32. BOMBOM MULATO CHIC

Ingredientes
2,3 kg Cobertura Chocolate Marfim Nestlé
1,7 kg Cobertura e Recheio de Chocolate Nestlé Moça

Modo de Preparo
Prepare a Cobertura Chocolate Marfim Nestlé conforme as instruções da embalagem. Despeje o chocolate em fôrma para bombons recheados e vire-a para escorrer o excesso (uma camada de chocolate deverá ficar presa à s paredes internas da fôrma). Raspe a superfície da fôrma com uma espátula e leve-a a geladeira por cerca de 2 minutos, para secar o chocolate. Recheie com a Cobertura e Recheio de Chocolate Nestlé Moça e cubra com o chocolate restante. Raspe novamente a fôrma e leve-a a geladeira até que fundo esteja opaco. Desenforme.

Obs.: teste efetuado com fôrma para bombom de 3cm de diâmetro x 2,5 cm de profundidade.

Rendimento: 230 unidades de 20 g

33. BOMBOM PRESTÍGIO

Ingredientes
4,1 kg de Beijinho Nestlé Moça
2,3 kg de Cobertura de Chocolate com Leite Nestlé

Modo de Preparo

Enrole a massa de Beijinho Nestlé Moça em forma de croquete e reserve. Prepare a Cobertura de Chocolate com Leite Nestlé conforme as instruções da embalagem. Mergulhe os croquetes no chocolate e bata levemente o garfo na borda do recipiente, para retirar o excesso. Coloque os bombons sobre uma folha de papel alumínio ou de papel manteiga e leve-os à geladeira para secar.

Sugestão: embale em papel celofane vermelho

Rendimento: 276 unidades de 20 g

34. BRIGADEIRO

Ingredientes:

1. Leite Condensado 1150 g.
2. Margarina Bolo 150 g.
3. Cacau 50 unidades
4. Leite comum 150 ml

Método de preparo:

1. Colocar em uma panela o leite condensado juntamente com os outros ingredientes, levar ao fogo mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.
2. Colocar em uma vasilha e deixar esfriar.
3. Modelar e passar no chocolate granulado.

35. BRIOCHE I

1ª ETAPA:

INGREDIENTES	PESO (g)
Farinha de trigo SM	1.500 g
Fermento biológico fresco	120 g
Água	1.000 g
Total de massa	2.620 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar todos os ingredientes e amassar com amassadeira até obter uma massa lisa e enxuta.
2. Deixar descansar por 40 minutos coberta com plástico.

2ª ETAPA:

INGREDIENTES	PESO (g)
Farinha de trigo SM	3.500 g
Margarina bolo	2.500 g
Açúcar	600 g
Ovos (45 unidades)	2.250 g
Sal	60 g
Raspa de limão	A gosto
Total de massa	8.940 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar a margarina bolo, o açúcar, a raspa do limão e 500g de ovos. Bater em 1ª velocidade
durante 10 minutos até obter um creme.
2. Juntar a massa da 1ª etapa, o creme, a farinha, o sal e o restante dos ovos. Amassar com
amassadeira até obter uma massa lisa e enxuta.
3. Deixar descansar durante 15 minutos.
4. Dividir e modelar.
5. Deixar fermentar até o ponto de forno e pincelar a superfície com ovos.
6. Levar ao forno e assar a temperatura de 200ºC.

36. BRIOCHE II

Ingredientes:
Farinha de Trigo Especial Anaconda - 4250g
Fermento fresco - 220g
Leite em pó - 85g
Manteiga - 550g
Ovos - 50 unidades tamanho médio
Açúcar - 770g
Sal - 150g

• Modo de Fazer:
1. Amassar todos os ingredientes, menos o açúcar e o sal. 2. Deixar fermentar por 40 minutos mais ou menos. 3. Juntar o sal e o açúcar à primeira massa e amassar até alisar. 4. Dividir e modelar em formato de brioche. 5. Deixar fermentar até dobrar de volume.

37. BRIOCHES III

INGREDIENTES:
2 1/2 colheres (chá) de fermento fresco
2 colheres (chá) de água morna
05 ovos
375 g de FARINHA DE TRIGO SM
2 colheres (sopa) de açúcar
1 1/2 colheres (chá) de sal
3/4 xícara (chá) de manteiga sem sal,amaciada; mais para untar a tigela e as forminhas.
PARA PINCELAR
1 ovo
1/2 colher (chá) de sal.

Modo de Fazer:
COMO PREPARAR E TRABALHAR A MASSA
Em uma tigelinha, esfarele o fermento sobre a água. Deixe descansar por cerca de 5 minutos,
mexendo uma vez, até dissolver.
Em outra tigela pequena, bata os ovos com um garfo apenas para misturá-los.
Peneire a farinha com o açúcar e o sal. Faça um buraco grande no centro e adicione os ovos
e o fermento dissolvido. Com as pontas dos dedos, trabalhe os ingredientes até ficarem bem
misturados.
Aos poucos, vá juntando a farinha com o raspa dor de massa e trabalhe a com os outros
ingredientes, de modo a formar uma massa lisa. Deve ficar macia e pegajosa.
Polvilhe com farinha de trigo a massa e trabalhe-a por 8 - 10 minutos, levantando-a
e batendo-a na base de trabalho até ficar bastante elástica. Junte mais farinha, se necessário, para que, depois de trabalhada, a massa fique levemente pegajosa, mas desgrude
facilmente da base de trabalho. Ela vai ficando menos viscosa e mais elástica à medida que
vai sendo trabalhada, portanto adicione farinha com parcimônia.
Pincele uma tigela grande com man teiga derretida. Coloque a massa trabalhada na tigela
e vire-a, rolando-a contra os lados da tigela, para que ela fique levemente untada.
Cubra a tigela com u m pano de prato úmido e deixe a massa crescer em local quente, por 1h-
1h30min, até dobrar de volume. Ou coloque a tigela de massa coberta no refrigerador e
deixe até 8 horas ou durante a noite; nesse tempo ela vai crescer lentamente.

COMO INCORPORAR A MANTEIGA À MASSA
Pincele as forminhas de brioche com manteiga derretida. Coloque-as na assadeira.
Vire a massa em uma base levemente enfarinhada e trabalhe-a com a mão por 15 - 20 segundos para eliminar o ar. Cubra a massa e deixe descansar por cerca de 5 minutos.
Junte a manteiga amolecida apertando e espremendo a massa com ambas a s mãos. Trabalhe a massa na base enfarinhada por 3 - 5 minutos, até ficar novamente macia. Cubra-a e deixe descansar mais 5 minutos.

COMO MODELAR E ASSAR OS BRIOCHES
Corte a massa ao me io. Enrole 1 pedaço de massa para obter um cilindro de cerca de 5 cm de

diâmetro. Corte o cilindro em 5 pedaços. Repita o processo com a massa restante.

Enfarinhe levemente a base de trabalho. Coloque cada pedaço de massa sob a palma da mão em concha e role a massa em um movimento circular, a fim de que forme uma bola macia.

Aperte cerca de um quarto de cada bola com a mão, quase separando-o da massa restante, para formar a bolinha (que imita o chapéu).

Segurando a bolinha coloque o pãozinho em uma forminha; torça e aperte a bolinha sobre o brioche. Com o indicador, pressione 2 - 3 vezes em torno da bolinha para vedá-la na base do brioche. Cubra as forminhas com um pano seco e deixe a massa crescer por cerca de 30 minutos, até que as forminhas estejam cheias e a massa estufada.

Aqueça o forno a 220ºC. Bata levemente o ovo com o sal e pincele os brioches. Asse-os no forno aquecido por 15 - 20 minutos, até ficarem fofos e dourados.

Desenforme um dos brioches, vire-o e bata na base com os nós dos dedos: deve soar oco.

Deixe esfriar ligeiramente e desenforme. Passe para uma grade, e deixe esfriar por completo.

38. BROA DE FUBÁ

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	400 g
Ovos (16 unidades)	800 g
Açúcar	150 g
Fubá	200 g
Erva doce	10 g
Sal	5 g
Leite	1.000 g
Margarina bolo	400 g
Total de massa	2.965 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar a margarina bolo, o leite, o sal, o açúcar e a erv a-doce. Colocar para ferver.
2. Juntar a farinha e o fubá separadamente e misturar bem.
3. Quando ferver o leite, acrescentar a farinha e o fubá e cozinhar.
4. Bater em 2ª velocidade e acrescentar os ovos aos poucos até obter uma massa homogênea.
5. Enrolar em bolas de 40g e envolver no fubá.
6. Levar ao forno e assar a temperatura de 180ºC

Rendimento: 74 unidades de 40g de massa.

39. BROA CAXAMBU

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	1.000 g
Margarina bolo	600 g
Açúcar	1.200 g
Ovos (06 unidades)	300 g
Fubá	1.000 g
Fermento em pó químico	50 g
Erva doce	5 g
Total de massa	4.155 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar todos os ingredientes e bater em 1ª velocidade até obter uma massa homogênea.
2. Modelar em bolas e colocar em assadeiras apropriadas.
3. Levar ao forno e assar a temperatura de 200ºC.

40. BROINHA DE FUBÁ PAULISTA

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	4.000 g
Reforçador	50 g
Margarina uso geral	300 g
Açúcar	700 g
Ovos (10 unidades)	500 g
Fermento biológico fresco	300 g
Fubá	1.200 g
Leite (gelado)	2.000 g
Sal	60 g
Erva doce	20 g
Total de massa	9.130 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar todos os ingredientes e amassar com amassadeira até obter uma massa lisa e enxuta.
2. Dividir em peças de 1.800 g e deixar descansar por 30 minutos coberta com plástico.
3. Dividir em peças de 60 g e modelar em forma de bolas.
4. Modelar as broinhas, passar no fubá e colocar nas assadeiras.
5. Deixar fermentar até o ponto de forno.
6. Levar ao forno e assar a temperatura de 200ºC.

41. CAIXA DE TRUFAS DA MÃE

Ingredientes:

Trufas: 1 embalagem (250g) de creme de leite 1Kg de COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE GAROTO 2 colheres (sopa) de licor de menta (opcional)
Bolo: 2 EMBALAGENS (900G) DE MISTURA PARA BOLO DONA BENTA SABOR CHOCOLATE 2
embalagens (460g) de GELÉIA DE MENTA LINGUANOTTO Placas de Chocolate: 500g de COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE GAROTO Ganache: 500g de COBERTURA DE
CHOCOLATE MEIO AMARGO GAROTO 1 embalagem (250g) de creme de leite

Modo de Preparo: Trufas: Aqueça o creme de leite e junte 500g de chocolate Garoto, mexa até obter um creme homogêneo. Adicione o licor, misture e leve a geladeira até firmar ou de um dia para outro. Bolo: Prepare os bolos DONA BENTA conforme as instruções das embalagens e coloque-os em fôrmas retangulares (33 x 23cm). Reserve. Placas de Chocolate: Derreta o chocolate Garoto conforme as instruções da embalagem. Espalhe o chocolate Garoto no molde de acetato, alise com uma espátula e deixe secar sobre um tabuleiro ou na geladeira por 5 minutos. Repita este processo por mais 2 vezes. Reserve. Ganache: Dissolva o chocolate Garoto conforme as instruções da embalagem. Acrescente o creme de leite e misture at é obter um creme homogêneo. Reserve. Montagem: Corte um papel manteiga no formato de um quadrado (23x23cm). Coloque sobre cada bolo e recorte. No sentido horizontal, divida ao meio os 2 bolos quadrados e 1 dos retângulos que sobraram. Passe para um tabuleiro apropriado e alterne camadas de bolos DONA BENTA com geléia de menta Linguanotto. Com auxílio de uma faca para pão, corte o bolo DONA BENT de cima para baixo dando enclinamento nas laterais (chanfrar). Passe por uma peneira os farelos e o outro retângulo de bolo DONA BENTA e reserve. Espalhe um pouco de ganache por todo bolo DONA BENTA. Cole as placas de chocolate Garoto nas laterais. Coloque o restante do ganache numa manga com bico de confeitar pitanga nº15 e decore a união dos lados, as extremidades superior, inferior e laterais das placas. Polvilhe um pouco do bolo peneirado. Derreta e tempere o restante de chocolate Garoto. Retire porções de trufas com auxílio de uma colherinha. Pincele a palma da mão e com o restante do chocolate Garoto derretido, modele bolinhas nas mãos e passe no restante de bolo peneirado. Arrume-as sobre o bolo.

Tempo de Preparo: 1 hora e 45 minutos Rendimento: 24 porções Custo médio por porção: R$ 1,70 Dica: Se preferir, faça as placas de chocolate com cobertura de chocolate branco Garoto

42. CALDA DE LARANJA

INGREDIENTES:
2 Laranjas
500g Açúcar Refinado
500g Água

MODO DE PREPARO: Misture o açúcar com água e as duas laranjas cortadas em fatias finas;
Leve ao fogo até o ponto de fio fraco e reserve para aplicar sobre as roscas.

43. CARACÓIS COM PASSAS E CANELA

Ingredientes:

1/2 massa básica para pão doce / 1/2 xícara de açúcar mascavo / 1/2 xícara de nozes pecã ou ca stanhas-do-pará picadas / 1/2 xícara de passas escuras, sem sementes / 1 colher de chá de canela em pó / 1/4 de xícara de manteiga ou margarina, derretida / 1 gema

Modo de Preparo:

1- Prepare a massa b ásica para pão doce. Unte bem uma assadeira de 33 cm X 23 cm. Numa tigela pequena, misture o açúcar mascavo, as nozes, as passas e a canela, reserve. Abra a massa num retângulo de 48 cm X 30 cm, pincele-o com a manteiga e salpique a mistura de açúcar por cima.

2- Começando pelo lado comprido, enrole a massa como se fosse rocambole e belisque a dobra para que fique bem fechada. Com o rolo com a dobra para baixo, corte-o em 15 pedaços e arrume-os na assadeira, com a parte cortada para baixo. Cubra e deixe crescer em lugar morno por cerca de 40 minutos ou até ter dobrado de volume.

3- Ligue o forno (200°). Pincele com a gema e asse por 25 minutos ou até que estejam dourado s. Deixe que esfriem ligeiramente dentro da assadeira, apoiada sobre uma grade. Para servir, separe-os com dois garfos.

Rendimento: 15 pãezinhos

44. CASADINHO DE COCO REIS MAGOS

Ingredientes:

Massa Bentamix Bolo Sabor Coco 1000g Bentarina Uso Geral 500g Farinha de Caju 600g Açúcar Refinado 100g Recheio Geléia de Damasco 300g Acabamento Cobertura Dessert - Garoto Meio Amargo 300g

Modo de preparo Bater a Bentarina Uso Geral com o açúcar na velocidade alta até montar um creme. Adicionar o Bentamix Bolo Sabo r Coco e a farinha de caju, misturar aproximadamente por 2 minutos na 1ª velocidade. Não bater muito para não solar a massa. Obs.: A massa deve ficar bem macia

Modelagem Fazer bolinhas, modelando com as mãos. Arrumar em tabuleiros untados, separadas entre si. Arrumaçã o 128 biscoitos (10 x 12) em cada assadeira lisa (58 x 78 cm.) Cozimento Levar ao forno por +- 15-20 minutos a 160ºc, sem vapor Acabamento Passar a geléia de damasco no centro dos biscoitos. Casar os biscoitos. Dar um acabamento com a Cobertura Dessert - Garoto Meio Amargo. Perecibilidade 7 Dias Rendimento Aproximadamente 2450g de biscoitos Preço unitário Custo médio/kg de 3,61 R$

45. CASADINHO

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	1.000 g
Ovos (04 unidades)	200 g
Gemas (50 unidades)	1.000 g
Açúcar	800 g
Biscomil	200 g
Total de massa	3.200 g

MODO DE PREPARO:
1. Juntar as gemas, os ovos e o açúcar. Bater em 3ª velocidade até montar.
2. Acrescentar a farinha e o biscomil. Misturar manualmente.
3. Modelar com bico liso em assadeiras untadas e polvilhar o açúcar.
4. Levar ao forno e assar a temperatura de 200ºC.

46. CATARINA NAPOLITANA

INGREDIENTES:	PESO (g)
MASSA SEMIFOLHADA	
MIX SM	2.000 g
Fermento fresco	60 g
Água gelada	1.200 g
Álcool	10 g
Margarina folhada	1.000 g
Total de massa	4.270 g

RECHEIO	PESO (g)
Tomate secos	300 g
Tomate frescos	300 g
Mussarela	500 g
Azeitona verde	200 g
Azeite	40 ml
Cebola	150 g
Rúcula	1 maço
Cheiro verde	80 g

MODO DE PREPARO:

MASSA SEMIFOLHADA

1. Misturar todos os ingredientes exceto a margarina na masseira em 1ª velocidade por 5 minutos.
2. Bater mais três minutos na 2ª velocidade, ou até obter uma massa elástica.
3. Levar a massa à mesa e abrir com o rolo em formato retangular. Espalhar a margarina folhada em dois terços da massa. Dobrar primeiro o terço da massa sem margarina, em seguida a outra parte, formando assim três camadas. Esticar a massa novamente e dobrar outra vez em
três camadas. Repetir este procedimento mais uma vez, completando assim três dobras de três.
4. Deixar descansar por 20 minutos.

RECHEIO:

Lavar e escorrer as folhas de Rúcula e reservar. Picar a mussarela, os tomates frescos e os secos, a cebola, o cheiro verde e misturar com as azeitonas. Temperar com o azeite e sal a gosto.

MONTAGEM:

1. Esticar a massa, espalhar as folhas de Rúcula e por cima uma camada de recheio. Pincelar as bordas com ovos e fechar as catarinas. Pode se fazer uma gradinha e cobrir as catarinas.
2. Pincelar com ovos e deixar descansar por 30 minutos.
3. Assar.

Forno lastro 200ºC
Forno turbo 170ºC
OBS: Cortar a massa de 25 x 25 cm.

47. CIABATA FOLHADA

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	1.250 g
Sal	30 g
Leite condensado	20 g
Fermento fresco	20 g
Reforçador em pasta	5 g
Gemas (8 unidades)	200 g
Margarina para folhar	250 g
Água gelada	800 g
Total de massa	2575 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar todos os ingredientes na batedeira. Colocar uma parte da água, misturar e ir colocando o restante da água aos poucos. Deixar bater até o ponto de véu.
2. Deixar descansar a massa por 10 minutos. Colocar a margarina croissant para folhar dando 3 dobras de 3.

RECHEIO:

Frango, calabresa ou queijo.

48. COXINHA CREMOSA

INGREDIENTES:

Da Massa
400g Farinha de Trigo Regina Especial
150g Manteiga
1Kg Creme de Leite
1l Água
100g Caldo de Galinha
5 Gemas
À Gosto Sal
À Gosto Salsinha

Do Recheio
200g Frango Desfiado
À Gosto Alho
1 Cebola Média
150g Creme de Leite
5 Tomates
À Gosto Sal
À Gosto Salsinha

MODO DE PREPARO:

Da Massa
Colocar para ferver a água, o creme de leite, a man teiga, o sal e o caldo de galinha;
Quando estiver fervendo, acrescentar a farinha de trigo e mexer por 2 minutos;
Acrescentar as gemas e a salsinha e mexer por mais 1 minuto;
Deixar esfriar um pouco, amassar levemente.
Deixar descansar um pouco para rechear e modelar.

Do Recheio
Refogar o alho moído, a cebola até dourar;
Acrescentar o creme de leite, o frango, os tomates pica dos, o sal e a salsinha;
Mexer para adquirir consistência e deixar esfriar.
Modelar e rechear em formato de coxinhas.

Rendimento 40

49. CREME

INGREDIENTES: PESO (g)
Maisena 70 g
Gemas (03 unidades) 60 g
Açúcar 250 g
Leite 1.000 g
Essência de baunilha 10 g
Total de massa 1.390 g

MODO DE PREPARO:
1. Misturar a maisena em 200 ml de leite frio. Acrescentar as gemas.
2. Levar para ferver os outros 800 ml de leite com o açúcar e a essência de baunilha.
3. Quando já estiver fervendo misturar o leite frio com a maisena e as gemas.
4. Cozinhar até o ponto.
5. Usar sobre pães doces e roscas. Pode também ser usado em tortas.

50. CROISSANT FRANCÊS

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	2.000 g
Fermento biológico	80 g
Água	1.100 g
Margarina croissant	1.000 g
Margarina bolo	50 g
Leite em pó	60 g
Ovos (02 unidades)	100 g
Açúcar	50 g
Sal	40 g
Total de massa	4.480 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar a margarina bolo, a farinha SM, o açúcar, o sal, os ovos, a água e o leite em pó.
Bater em 1ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta.
2. Deixar descansar na mesa por 20 minutos coberta com plástico.
3. Abrir a massa e colocar a margarina croissant em 2/3 da massa aberta. Dar 1 volta de 3.
4. Dar mais 2 voltas de 3.
5. Abrir a massa com espessura de 3mm e cortar as peças em triângulo.
6. Enrolar para modelar e colocar em assadeiras.
7. Deixar fermentar até dobrar o volume. Pincelar com ovos.
8. Levar ao forno e assar à temperatura de 200ºC.

Rendimento: 77 unidades de 60g de massa.

51. CROISSANT I

Ingredientes
1 kg de farinha de trigo
10 g de sal
50 g de açúcar
150 g (3 unidades) de ovo
50 g de margarina
50 g de fermento biológico
500 ml de água
50 g de Leite em Pó Integral Instantâneo Ninho
600 g de gordura para folhar
ovo para pincelar

Modo de Preparo
Coloque todos os ingredientes na batedeira e misture até obter uma massa lisa, homogênea e enxuta. Abra a massa em forma de retângulo com o auxílio de um rolo. Espalhe a gordura na metade da massa e dobre ao meio. Abra novamente a massa e inicie as dobras, no total de três dobras de três. Abra a massa deixando-a com 4 mm de espessura. Corte em triângulos e modele os croissants. Arrume em assadeiras e pincele com o ovo. Deixe descansando até dobrar de volume. Leve ao forno para assar.

Rendimento: 78 croissants.

52. CROISSANT II

Método: Direto

Formulação:

INGREDIENTES:	%	Direto (g.)
Farinha SM especial	100,00	1.100
Água	45,45	500 ml
Fermento biológico	4,55	50
Sal	1,82	20
Açúcar	4,09	45
Gordura margarina	9,09	100
Leite em pó	2,27	25
Ovo	3 unid.	

Observações:
O fermento biológico varia a % de acordo com a temperatura: mais quente menos fermento.

Modo de fazer:
Peneirar FARINHA SM ESPECIAL, leite em pó, sal e açúcar e bater na batedeira. Por fim,
acrescentar os demais ingredientes. Assar em forno quente.

53. CROISSANT III

Ingredientes:
1. Farinha 1.100 g
2. Leite em pó 25 g.
3. Sal 20 g.
4. Fermento Fresco 75 g.
5. Açúcar 45 g.
6. Ovos 150 g.
7. Água 500 g.
8. Margarina Bolo 100 g.
9. Margarina Uso Geral 600 g.

Modo de preparo:
1. Peneirar a farinha, o sal, o açúcar e o leite em pó.
2. Colocar na batedeira e adicionar o Fermento e os ovos e a Margarina Bolo misturando em 1ª velocidade até obter uma massa bem lisa e enxuta.
3. Fazer uma bola e deixar descansar por 15 minutos em seguida abrir a massa em forma de retângulo até dar uma espessura de 1cm de massa.
4. Preencher dois terço do retângulo da massa com 600 g. de Margarina Uso Geral e dar três dobras de três e um descanso de 15 minutos.
5. Modelar e deixar por 30 minutos para crescer.
6. Fornear em forno quente a 200º C.

54. DOCE SÍRIO

Ingredientes:

1. Macarrão Cabelo de Anjo 02 pacotes
2. Leite Condensado 01 lata
3. Ovos 04 unidades
4. Ricota 600 g.
5. Margarina Bolo 200 g.

Método de preparo:

1. Derreter a manteiga e colocar o macarrão, mexer até ficar bem vermelho.
2. Forre uma assadeira com metade do macarrão cozido.
3. Bater no liquidificador o resto dos ingredientes, jogue em cima do macarrão.
4. E sobre o creme colocar o restante do macarrão.
5. Levar ao forno por 10 minutos.

Calda :

1. Água 01 xícara
2. Açúcar 300 g.
3. Limão 01 unidades médio
4. Run 01 xícara

1. Colocar sobre o assado.

55. EMPADINHAS

INGREDIENTES:

Da Massa
700g Farinha de Trigo Regina Especial
200g Gordura Hidrogenada
200g Margarina
100g Gemas

Do Recheio
200g Frango Desfiado
À Gosto Alho
1 Cebola Média
150g Creme de Leite
5 Tomates
À Gosto Sal
À Gosto Salsinha

MODO DE PREPARO:

Da Massa
Colocar a farinha de trigo na mesa e abrir um buraco no meio;
acrescentar as gemas, a gordura e a manteiga;
trabalhar a massa com as mãos levemente com as pontas dos dedos, até ficar consistente;
forrar as forminhas e reservar a metade para fechamento.

Do Recheio
Refogar o alho moído, a cebola até dourar;
Acrescentar o creme de leite, o frango, os tomates pica dos, o sal e a salsinha;
Mexer para adquirir consistência e deixar esfriar.

56. ESFIHA ABERTA

INGREDIENTES:
400g Farinha de Trigo Regina Especial
200g maisena
60g Açúcar Refinado
140g Óleo
20g Sal Refinado
90g Fermento Fresco
140ml Água Morna

MODO DE PREPARO: Desmanchar o fermento no açúcar e juntar a água morna, o óleo e os ingredientes secos, previamente misturados;
Amassar bem até soltar das mãos;
Dividir a massa em pedaços e fazer bolinhas, achatar na palma da mão para formar os discos;
Acrescentar o recheio a gosto, e levar ao forno.
Sugestão de Recheio: frango, carne moída, queijo, palmito, entre outros.

57. FLOR DO CAMPO

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	+1.200 g
Gemas (15 unidades)	350 g
Açúcar	500 g
Essência	a gosto
Fermento em pó	30 g
Margarina bolo	500 g
Total de massa	2.580 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar o açúcar, as gemas, a margarina e misturar bem.
2. Colocar a farinha aos poucos e ir amassando. Colocar o fermento e o restante da farinha.
Amassar até formar uma massa enxuta.
3. Modelar e colocar goiabada em cima. Assar.

58. FOCACCIA

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	1.000 g
Margarina bolo	75 g
Açúcar	150 g
Ovos (02 unidades)	100 g
Fermento biológico fresco	50 g
Sal	30 g
Caldo knorr	10 g
Água	± 350 g
Total de massa	1.770 g

MODO DE PREPARO:

1. Colocar todos os ingredientes na batedeira, menos o fermento.
2. Colocar uma parte da água, misturar bem.
3. Acrescentar o fermento biológico fresco, passar para a 2ªvelocidade ir colocando o restante da água. Deixar bater até ficar uma massa lisa e enxuta.
4. Tirar da masseira e deixar descansar por 20 minutos coberta com plástico.
5. Abrir a massa no tabuleiro untado.
6. Deixar dar meio crescimento.
7. Furar a massa com os dedos.
8. Colocar a cobertura desejada.

SUGESTÕES PARA COBERTURA

1. Pimentões verdes, creme, vermelho, amarelo e roxo, mussarela ou provolone, cebola em rodelas e calabresa em rodelas.
2. Berinjela, azeite, alho, cebola e azeitonas pretas (preparados com conserva).
3. Escarola, mussarela, bacon, cebola. Alho e cogumelo.

Obs: A Cobertura não deve ser muito pesada, pois pode prejudicar o volume da focaccia.

59. FOLAR

INGREDIENTES: PESO (g)
Farinha de trigo SM 2.500 g
Ovos gelados 1.500 g
Fermento fresco 200 g
Margarina bolo 250 g
Azeite de oliva 250 g
Melhorador em pasta 10 g
Leite em pó 50 g
Sal 50 g
Total de massa 4.810 g

MODO DE PREPARO:
1. Misturar todos os ingredientes secos e, em seguida, colocar o fermento e continuar a misturar em 1ª velocidade.
2. Depois colocar o azeite, a margarina e, em seguida, os ovos aos poucos, bater em 2ª velocidade até o ponto de véu.
3. Dividir a massa em 350 gramas. Fazer as bolas, deixar descansar por 10 minutos.
4. Abrir a massa e rechear.

Recheio: (Frango desfiado, bacalhau temperado ou calabresa com bacon).

60. GELÉIA DE BRILHO

INGREDIENTES: PESO (g)
Água 500 ml
Açúcar refinado 400 g
Amido de milho 45 g
Polvilho 50 g
Xarope de glucose 80 g

MODO DE PREPARO:
1. Coloque 400 ml de água para ferver, juntamente com o açúcar.
2. Dissolva o amido e o polvilho no restante da água.
3. Adicione a solução de amido na água com açúcar em fervura, em seguida misture até obter o
ponto de geléia, ou seja, um líquido grosso.

61. MACROON DE COCO

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	100 g
Claras (16 unidades)	500 g
Açúcar	1.000 g
Coco ralado seco (sem açúcar)	800 g
Total de massa	2.400 g

MODO DE PREPARO:

1. Levar ao fogo as claras e o açúcar e esquentar até amornar.
2. Retirar do fogo e acrescentar o coco e a farinha. Misturar bem.
3. Modelar com bico crespo em assadeira untada.
4. Levar ao forno e assar a temperatura de 200ºC.

62. MASSA BÁSICA PARA PÃO DOCE

Ingredientes:

1 xícara de açúcar / 1 colher de chá de sal / 3 tabletes (45 g) de fermento de pão ou 3 colheres de sopa de fermento seco / de 8 a 9 xícaras de farinha de trigo / 2 xícaras de leite / 1 xícara de manteiga ou margarina

Modo de Preparo:

1- Numa tigela grande, misture o açúcar, o sal, o fermento esfarelado e 3 xícaras de farinha de trigo. Numa panela com capacidade para 2 litros, coloque o leite, a manteiga e leve ao fogo baixo até ficarem mornos. Não há necessidade de que a manteiga derreta completamente.

2- Adicione o leite e os ovos batidos aos ingredientes secos, tudo de uma só vez e bata bem.

3- Batendo com uma colher, adicione mais cerca de 4 xícaras de farinha de trigo para obter uma massa macia.

4- Coloque a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo e amasse até ficar lisa e elástica. Forme uma bola.

5- Coloque-a dentro de uma tigela untada e vire-a para untar toda a superfície. Cubra e deixe crescer até dobrar de volume.

6- Abaixe a massa e divida-a em pedaços, conforme a receita (tranças com frutas cristalizadas ou caracóis com passas e canela). Cubra-os e deixe descansar por 15 minutos.

63. MASSA BÁSICA PARA TORTA FECHADA

3 xícaras de farinha de trigo
1/2 colher de sopa de fermento em pó
3/4 de xícara de manteiga ou margarina gelada
7 colheres de sopa de água gelada

Misture a farinha de trigo, o fermento, a manteiga ou margarina em pedacinhos e com as pontas dos dedos faça uma farofa. Junte a água aos poucos. Misture e amasse bem. Embrulhe em papel plástico aderente e deixe descansar enquanto prepara o recheio. Divida a massa em duas partes, sendo uma parte o dobro da outra. Forre uma forma de abrir com a parte maior. Recheie, abra a massa restante e corte-a em tiras. Cubra a torta, entrelaçando as tiras para dar um visual bonito. Aperte as bordas com os dedos e faça um acabamento com o auxílio de um garfo.

64. MASSA DE BOMBA

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	1.200 g
Margarina bolo	1.000 g
Ovos (40 unidades)	2.000 g
Água	2.000 g
Sal	10 g
Total de massa	6.210 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar a Margarina bolo, o sal e a água. Levar ao fogo e deixar ferver, mexendo sempre.
2. Acrescentar a farinha e deixar cozinhar bem, mexendo sempre.
3. Bater em 2ª velocidade e acrescentar os ovos aos poucos.
4. Modelar com bico liso.
5. Levar ao forno e assar à temperatura de 200ºC.

Obs.: Utilizar esta massa para Carolina, Samantinha, tortas e bolos.

65. MASSA DE EMPADINHA

Ingredientes:

1. Farinha 03 quilos
2. Clara 10 unidades
3. Gemas 04 unidades
4. Banha 1.500 g.
5. Sal 100 g.

Método de preparo:

1. Colocar a farinha na mesa abrir um circulo no meio.
2. Adicionar o restante dos ingredientes e misturar tudo.

OBS.: Dar o ponto na massa com água.

66. MASSA DE EMPADINHA PROFISSIONAL
- Luzinete Veiga - fone: 290 43 46

10 ovos
1 kg de banha de porco
200 g de margarina
1 colher (sobremesa) de sal
100 g de maisena
1kg e 900 g de banha de porco
50 g de queijo parmesão

Modo de preparar:
Amassar tudo e deixar descansar por mais ou menos 10 minutos.
Abrir nas forminhas, rechear, fechar, pincelar com gemas e depois levar para assar.

Recheio a gosto

67. MASSA DE PIZZA

Ingredientes:

1. Farinha 05 quilos
2. Sal 100 g.
3. Açúcar 100 g.
4. Ovos 05 unidades
5. Margarina Bolo 200 g.
6. Leite Comum 01 litro

Método de preparo:
1. Colocar todos os ingredientes na massadeira
2. Fazer a massa e cilindrar tirar embira e cortá-la em pedaços no tamanho desejado.
3. Enrolar cada pedaço e cobri-lo com plástico por 10 minutos
4. Esticar as pizzas com rolo ou passar no cilindro.

OBS.: Forno a 190º C.

68. MASSA FLORA

INGREDIENTES: PESO (g)
Farinha de trigo SM 3.000 g
Gemas (15 unidades) 300 g
Açúcar 1.000 g
Essência limão 10 g
Margarina 2.000 g
Total de massa 6.310 g

MODO DE PREPARO:
1. Colocar a farinha na mesa e abrir um círculo.
2. Colocar a margarina, o açúcar, as gemas e a essência no centro do círculo e, sem a farinha,
misturar bem com as mãos.
3. Cobrir com a farinha, misturar todos ingredientes manualmente e fazer uma farofa até formar
a massa. Não amassar demais.

Obs.: Para fazer massa de chocolate, substituir 200g de farinha da receita por 200g de chocolate
em pó.

69. MASSA FOLHADA I

Ingredientes:

1. Farinha 02 quilos
2. Margarina Bolo 100 g.
3. Água 01 litro
4. Sal 10 g.
5. Ovos 100 g.
6. Margarina Folhada 1.500 g.

Método de preparo:

1. Com os ingredientes acima mencionados fazer uma massa bem lisa e enxuta.
2. Fazer uma bola e deixar descansar por 20 minutos
3. Abrir a massa em retângulo com a espessura de 1 cm
4. Preencher dois terços do retângulo da massa com 1.500 g. de Margarina Folhada.
5. Dar três dobras de três e deixar descansar por 10 minutos.
6. Dar duas dobras de três finais e deixar descansar por 20 minutos.
7. Fornear em forno quente a 200º C.

70. MASSA FOLHADA II

Ingredientes:
1. Farinha 02 quilos
2. Margarina Bolo 100 g.
3. Água 01 litro
4. Sal 10 g.
5. Ovos 100 g.
6. Margarina Folhada 1.500 g.

Modo de preparo:

1. Com os ingredientes acima mencionados fazer uma massa bem lisa e enxuta.
2. Fazer uma bola e deixar descansar por 20 minutos
3. Abrir a massa em retângulo com a espessura de 1 cm
4. Preencher dois terços do retângulo da massa com 1.500 g. de Margarina Folhada.
5. Dar três dobras de três e deixar descansar por 10 minutos.
6. Dar duas dobras de três finais e deixar descansar por 20 minutos.
7. Fornear em forno quente a 200º C.

71. MASSA PARA TORTA SALGADA

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	600 g
Margarina	200 g
Sal	15 g
Gema (uma unidade)	20 g
Água	ao ponto
Total de massa	835 g

MODO DE PREPARO:

1. Colocar a farinha, o sal, a gema e a margarina em uma vasilha. Amassar levemente colocando água aos poucos até o ponto.

72. MASSA PROFISSIONAL PARA RISOLE
- Culinarista: Luzinete Veiga

ingredientes:
1/2 xícara chá de óleo
01 cebola ralada
02 tabletes de caldo de frango
1 litro de leite
sal á gosto
3 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de maisena
1 gema
1 clara
farinha de rosca para empanar

modo de fazer:
refogar a cebola no óleo, colocar o leite e o caldo de galinha.
deixar levantar fervura, acrescentar de uma só vez a farinha de trigo e a maisena para não empelotar, colocar 1 gema bem batida e misture bem na massa, deixe esfriar e molde os risoles, e recheie a gosto.
depois de recheado, passe na clara de ovo e na farinha de rosca e frite.

73. MASSA TIPO MARZIPAN

Ingredientes:

1. Água 300 ml
2. Margarina Bolo 150 g.
3. Farinha 300 g.
4. Glaçúcar 1.850 g.
5. Fondant 300 g.
6. Essência de amêndoas a gosto

Método de preparo:

1. Colocar para ferver a água e a Margarina Bolo.
2. Em seguida colocar a farinha misturar e cozinhar por alguns minuto s (tipo massa para bomba)
3. Colocar o glaçúcar aos poucos e no final o fondant.
4. Dependendo do fondant, a massa poderá ficar mais mole ou mais dura, com a pratica você dará a massa o ponto para ser trabalhada.

OBS.: Esta massa devera ficar com a consistência adequada para modelar figura e esticar com rolo.
Conservar em saco plástico na geladeira.
Usar em decoração de bolos.

74. MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: PESO (g)
Claras (15 unidades) 450 g
Gemas (10 unidades) 200 g
Chocolate ao leite 700 g
Margarina bolo 400 g
Açúcar 150 g
Total de massa 1.900 g

MODO DE PREPARO:
1. Juntar a margarina e o açúcar. Bater em 2ª velocidade por alguns minutos.
2. Acrescentar as gemas e continuar batendo até obter uma perfeita mistura.
3. Acrescentar aos poucos, com o batimento, o chocolate derretido.
4. Bater em 3ª velocidade as claras e misturar manualmente ao creme.
5. Bater em 2ª velocidade por alguns minutos.
6. Encher os copos e colocar na geladeira.
7. No dia seguinte, decorar com raspas de chocolate.

75. MOUSSE DE LIMÃO

INGREDIENTES: PESO (g)
Leite condensado (2 latas) 600 g
Gemas (7 unidades) 140 g
Claras (6 unidades) 180 g
Água 100 g
Gelatina branca (6 folhas)
Suco de 6 limões (tamanho médio)
Raspas de um limão
Total de massa 1.020 g

MODO DE PREPARO:
1. Juntar o leite condensado e as gemas. Misturar com batedor manual.
2. Acrescentar o suco e as raspas de limão e misturar bem.
3. Juntar a gelatina e a água fria e dissolver em banho-maria. Acrescentar à mistura, mexendo
sempre.
4. Acrescentar lentamente as claras em neve e continuar mexendo.
5. Colocar em forminhas apropriadas e decorar com raspas de limão.
6. Deixar gelar por mais ou menos duas horas.

OBS: Servir gelada.

76. OVO DE PÁSCOA BRIGADEIRO

Ingredientes
Recheio do ovo 1,5 kg de Brigadeiro Nestlé Moça Ovo 2 kg de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé Decoração 600 g de chocolate granulado

Modo de Preparo Recheio do ovo Bata o Brigadeiro Nestlé Moça na batedeira em velocidade baixa até obter um creme macio.

Montagem Prepare a Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé conforme as instruções de temperarem. Reserve cerca de 1 kg de chocolate derretido e despeje o restante em 10 fôrmas para ovo de páscoa, preenchendo-as até as bordas. Vire-as para escorrer o excesso de chocolate. Com uma espátula, bata na borda de ca da uma das fôrmas para que a camada de chocolate fique fina, e raspe as superfícies. Cubra as fôrmas com papel manteiga e leve-as à geladeira por cerca de 5 minutos, com as cavidades voltadas para cima, para secar o chocolate. Após esse tempo, retire os ovos da geladeira e coloque uma camada de Brigadeiro Nestlé Moça (cerca de 75 g) em cada metade, deixando um espaço livre de 1 cm da borda. Despeje parte do chocolate reservado, preenchendo as fôrmas até as bordas. Repita as operações de virar as fôrmas, bater em suas bordas e raspar suas superfícies. Leve as fôrmas à geladeira para secar o chocolate. Os ovos estarão prontos quando os fundos das fôrmas estiver opaco. Desenforme, pincele a parte externa dos ovos com o restante do chocolate e cubra com o chocolate granulado. Leve novamente à geladeira por cerca de 2 minutos.

Rendimento: 10 ovos de páscoa de 400 g Obs.: teste efetuado com fôrma para ovo de páscoa de 250 g

77. OVO DE PÁSCOA DE FLOCOS

Ingredientes
2 kg de Cobertura de Chocolate com Leite Nestlé
50 g de flocos de arroz

Modo de Preparo

Prepare a Cobertura de Chocolate com Leite Nestlé conforme as instruções de temperagem. Reserve cerca de 1 kg de chocolate derretido e despeje o restante em 6 fôrmas para ovo de páscoa, preenchendo-as até as bordas. Vire-as para escorrer o excesso de chocolate e rasp e a superfície de cada uma delas com uma espátula. Cubra as fôrmas com papel manteiga e leve-as à geladeira, com as cavidades voltadas para baixo, para secar o chocolate. Os ovos estarão prontos quando o fundo das fôrmas estiver opaco. Desenforme e coloque os ovos em uma grade. Misture o chocolate reservado com os flocos de arroz e despeje-o sobre os ovos. Leve novamente à geladeira para secar.

Rendimento: 6 ovos de páscoa de 300 g

Obs.: teste efetuado com fôrma para ovo de páscoa de 250 g

78. OVO DE PÁSCOA MARSHMALLOW

Ingredientes

Ovo
2 kg de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé
Recheio do ovo
1,5 kg de marshmallow
Decoração
600 g de granulado colorido
Modo de Preparo

Prepare a Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé conforme as instruções de temperagem. Reserve cerca de 1 kg de chocolate derretido e despeje o restante em 10 fôrmas para ovo de páscoa, preenchendo-as até as bordas. Vire-as para escorrer o excesso de chocolate. Com uma espátula, bata na borda de cada uma d as fôrmas para que a camada de chocolate fique fina, e raspe as superfícies. Cubra as fôrmas com papel manteiga e leve-as à geladeira por cerca de 5 minutos, com as cavidades voltadas para cima, para secar o chocolate. Após esse tempo, retire os ovos da geladeira e coloque uma camada de marshmallow (cerca de 75 g) em cada metade, deixando um espaço livre de 1 cm da borda. Despeje parte do chocolate reservado, preenchendo as fôrmas até as bordas. Repita as operações de virar as fôrmas, bater em suas bordas e raspar suas superfícies.
Leve as fôrmas à geladeira para secar o chocolate. Os ovos estarão prontos quando os fundos das fôrmas estiver opaco. Desenforme, pincele a parte externa dos ovos com o restante do chocolate e cubra com o granulado colorido. Leve novamente à geladeira por cerca de 2 minutos.

Rendimento: 10 ovos de páscoa de 400 g

Obs.: teste efetuado com fôrma para ovo de páscoa de 250 g.

79. OVO DE PÁSCOA MESCLADO

Ingredientes
1,4 kg de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé
500 g de Cobertura de Chocolate Marfim Nestlé

Modo de Preparo

Prepare a Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé e a Cobertura de Chocolate Marfim Nestlé conforme as instruções de temperagem. Com uma colher, despeje por ções da Cobertura de Chocolate Marfim Nestlé derretida em 12 fôrmas para ovo de páscoa, formando mesclas. Despeje a Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé derretida, preenchendo as fôrmas até as bordas. Vire-as para escorrer o excesso de chocolate e raspe a superfície de cada uma delas com uma espátula.
Cubra-as com papel manteiga e leve-as à geladeira, com as cavidades voltadas para baixo, para secar o chocolate. Os ovos estarão prontos quando o fundo das fôrmas estiver opaco. Desenforme.

Rendimento: 12 ovos de páscoa de 150 g

Obs.: teste efetuado com fôrma para ovo de páscoa de 250 g.

80. OVO DE PÁSCOA PRESTÍGIO

Ingredientes

Recheio do ovo
200 g de açúcar
430 g de glicose
430 g de Leite Condensado Moça
430 g de coco seco ralado
Ovo
2 kg de Cobertura de Chocolate com Leite Nestlé
Modo de Preparo

Recheio do ovo
Misture o açúcar, a glicose e o Leite Condensado Moça e leve ao fogo até homogeneizar. Acrescente o coco e mexa bem. Deixe esfriar.

Montagem
Prepare a Cobertura de Chocolate com Leite Nestlé conforme as instruções de temperagem. Reserve cerca de 1kg de chocolate derretido e despeje o restante em 10 fôrmas para ovo de páscoa, preenchendo-as até as bordas. Vire-as para escorrer o excesso de chocolate. Com uma espátula, bata na borda de cada uma d as fôrmas para que a camada de chocolate fique fina, e raspe as superfícies. Cubra as fôrmas com papel manteiga e leve-as à geladeira por cerca de 5 minutos, com as cavidades voltadas para cima, para secar o chocolate. Após esse tempo, retire os ovos da geladeira e coloque uma camada de recheio (cerca de 75 g) em cada metade, deixando um espaço livre de 1 cm da borda. Despeje o chocolate reservado, preenchendo as fôrmas até as bordas. Repita as operações de virar as fôrmas, bater em suas bordas e raspar suas superfícies. Leve as fôrmas à geladeira para secar o chocolate.
Os ovos estarão prontos quando os fundos das fôrmas estiver opaco. Desenforme.

Rendimento: 10 ovos de páscoa de 300 g

Obs.: teste efetuado com fôrma para ovo de páscoa de 250 g.

81. OVO DE PÁSCOA TRADICIONAL

Ingredientes
2 kg de Cobertura de Chocolate com Leite Nestlé
Modo de Preparo

Prepare a Cobertura de Chocolate com Leite Nestlé conforme as instruções de temperagem. Despeje o chocolate derretido em 12 fôrmas para ovo de páscoa, preenchendo-as até as bordas. Vire-as para escorrer o excesso de chocolate e raspe a superfície de cada uma delas com uma espátula. Cubra as fôrmas com papel manteiga e leve-as à geladeira, com as cavidades voltadas para baixo, para secar o chocolate. Os ovos estarão prontos quando o fundo das fôrmas estiver opaco. Desenforme.

Rendimento: 12 ovos de páscoa de 150 g

Obs.: teste efetuado com fôrma para ovo de páscoa de 250 g.

82. DELICADOS DE COCO

Ingredientes:

6 colheres (sopa) de açúcar (66g) 1 envelope de FERMIX (Fermento Biológico Instantâneo Seco (11g) 1 xícara (chá) de leite morno (235 ml) 2 ovos ligeiramente batidos (100g) ½ xícara (chá) de iogurte natural (100g) 4 colheres (sopa, cheia) de margarina derretida (60g) 1 colher (chá) de sal (6g) 5 ½ xícaras (chá) de FARINHA DE TRIGO ESPECIAL DONA BENTA (660g) Recheio: ½ xícara (chá) de açúcar (91g) 200g de coco ralado ½ xícara (chá) de margarina (100g) Para pincelar: 1 ovo ligeiramente batido (50g)

Modo de preparo Unte duas assadeiras grandes e reserve. Massa: Em uma vasilha, misture o açúcar, o Fermix e o leite. Junte os ovos, o iogurte, a margarina e o sal. Mexa bem. Adicione a farinha de trigo Dona Benta aos poucos e vá sovando até obter uma massa lisa, homogênea e que desprenda das mãos. Cubra com um plástico e deixe até dobrar de volume. Recheio: Misture o açúcar, o coco ralado e margarina até obter uma f arofa. Reserve. Montagem: Sove a massa por 2 minutos e divida-a em 4 porções. Abra cada porção em um retângulo, distribua o recheio e enrole como um rocambole. Corte formando rodelas com 2 cm de largura. Coloque nas assadeiras reservadas, deixando espaço entre elas. Cubra novamente e deixe até dobrar de volume. Pré aqueça o forno em temperatura média (180ºC). Pincele as rodelas com o ovo e asse por 20 minutos ou até que doure. Tempo de Preparo: 3 horas Rendimento: 50 unidades com 25g cada uma Custo médio por porção: R$ 0,18 Dica: O recheio pode ser o de sua preferência.

83. PALITOS DE POLVILHO E QUEIJO

200g de Polvilho Doce - 02 ovos - 200g de queijo ralado - 08 cs manteiga derretida - 5 cc fermento - uma pitada de sal

Coloque o Polvilho Doce numa tigela e adicione a manteiga derretida, misturando bem. Junte em seguida os ovos, o queijo, o fermento e o sal. Amasse bem até obter uma massa lisa que dê para espalhar c/ um rolo.
Estenda a massa comum rolo de modo que fique c/ uma espessura de, mais ou menos, meio centímetro. Corte os palitos c/ meio cm de largura e 10 a 15 cm de comprimento. Se preferir enrole-os na mão. Distribua os palitos em uma bandeja e leve ao forno quente por 20 minutos.

84. PALITOS DE QUEIJO

Ingredientes
200 g de manteiga ou margarina
100 g de queijo parmesão ralado
4 colheres (sopa) de leite
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de fermento em pó
300gr de farinha de trigo

Modo de Preparo
Coloque numa tigela, a manteiga, o sal e o queijo. Misture muito bem. Acrescente o fermento e a farinha de trigo peneirados juntos. Trabalhe com as mãos, amassando até que a massa esteja lisa e homogênea.
Polvilhe com bastante farinha de trigo uma superfície lisa e coloque a massa. Forme rolos bem finos e corte no comprimento desejado. Polvilhe com farinha a forma em que irá assar os biscoitos, sem untar. Coloque os palitinhos um pouco afastados uns dos outros e leve ao forno brando por cerca de 15 minutos.

85. PAMONHA SALGADA DE FORNO
- Culinarista: Aparecida Rita

Ingredientes:
6 Espigas de milho
2 Ovos
2 Xícaras de chá de queijo ralado tipo parmesão
5 Colheres de sopa de óleo
2 Dentes de alho amassados
Sal a gosto
Mussarela ralada para polvilhar
3 Colheres de manteiga
3 Colheres de sopa de óleo

Modo de Preparo:
Retire os grãos da espiga de milho e bata no liquidificador.
Retire e coloque numa tigela e coloque os ovos, o queijo ralado, a manteiga, o cheiro verde e o sal.
Reserve.
Frite o alho no óleo e adicione na pamonha.
Coloque em uma assadeira untada e polvilhada e depois polvilhe com a mussarela ralada e leve ao forno de 30 a 40 minutos.

86. PANETONE I

Ingredientes:

Bentamix Panetone 5000g Fermento Seco Instantâneo 80 - 120g Fermipa n Marrom Água 1200 - 1400g Gemas de Ovos 830g Frutas Cristalizadas 1100g Passas sem Caroços 730g

Modo de Preparo Misturar previamente o Fermipan na Bentamix Panetone por 2 minutos na 1ª velocidade. Adicionar a água e as gemas e misturar por mais 5 a 10 minutos na 1ª velocidade e de 10 a 20 minutos na 2ª velocidade. Temperatura da massa - 28°C. Deixar a massa descansar por 10 minutos na masseira. Adicionar as frutas e passas e misturar por aproximadamente 2 minutos na 1ªvelocidade. Pesagem Cortar peças de 520gramas. Bolear e arrumar em formas para Panetone. Arrumação nas Assadeira 8 unidades em assadeiras perfuradas (58 x 78 cm). Fermentação Levar á câmara de fermentação por 60 a 90 minutos (34°C / 80% de U.R). Cortes Obs.: antes de entrar no forno, dê um corte em formado de cruz em cada Panetone. Colocar um cubinho de Bentarina Uso Geral no centro do corte. Cozimento Fornear por + ou - 45 minutos a 170°C, sem vapor. Resfriamento Deixar resfriar por 8 horas em temperatura ambiente Perecibilidade 30 dias Rendimento Aproximadamente 17 panetones de 500g Preço unitário Custo médio/unitário de 1,30 R$ Dicas: Panetone sem frutas é só retirar as furas e passas. Modelar em formato de Brioche

87. PANETONE II

INGREDIENTES: PESO (g)
Farinha de trigo SM 2.000 g
Gemas 17unidades 350 g
Fermento fresco 300 g
Água 1.000 g
Total de massa 3.650 g

MODO DE PREPARO 1ª ETAPA:
1. Juntar as gemas, o fermento e a água e bater em 2ª velocidade. Deixar descansar 5 minutos.
2. Acrescentar a farinha e bater em 1ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta.
3. Deixar descansar por 40 minutos coberto com plástico

MODO DE PREPARO 2ª ETAPA:
Margarina bolo 150 g
Farinha de trigo 3.000 g
Açúcar 1.200 g
Gemas (65 unidades) 1.300 g
Frutas cristalizadas 1.500 g
Uva passa 1.500 g
Água 400 g
Sal 60 g
Essência de panetone A gosto
Total de massa 9.110 g

MODO DE PREPARO:
1. Acrescentar a massa da primeira etapa os outros ingredientes menos as frutas cristalizadas e a uva passa. Amassar até obter uma massa lisa e enxuta, deixar descansar por 10 minutos coberta com plástico.
2. Acrescentar as frutas e misturar em 1ª velocidade. Dividir e modelar. Colocar nas fôrmas.
3. Deixar crescer até o ponto de ir para o forno.

Forno turbo 140ºC, por 40 minutos.
Forno lastro 160ºC, por 40 minutos.

88. PANETONE III

Ingredientes 1a etapa:
Esponja:
2.500g Farinha de Trigo Especial Guth
350g Fermento fresco
1.500g Água gelada
- FERMENTAÇÃO: 1 (UMA) HORA -

Ingredientes 2a etapa:
1.000g Margarina
500g Gemas (25 unidades)
1.000g Açúcar refinado
75g Sal
2.500g Farinha de Trigo Especial Guth
2.000g Frutas cristalizadas
1.500g Uvas passas
20g Essências Panetone
2 Cascas de laranjas raladas
OBS: Uvas devem estar de molho de 1 (um) dia no vinho branco.
Modo de Preparo
Coloque os ingredientes da 1a etapa na batedeira e faça uma massa:
Deixe-a descansar e fermentar durante 1 (uma) hora.
Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes da 2a etapa.
Coloque as frutas cristalizadas e as passas por último.
Deixe a massa descansar por mais ou menos 30 minutos
Após este descanso faça os moldes em bolas e coloque na mesa.
Torne a embolar e coloque nas formas.
Após tudo pronto, deixe em crescimento até atingir mais ou menos o dobro
Quando faltar 1 (um) centímetro para atingir a borda da forma, corte em X e coloque 1 colherinha de manteiga em cima de cada um.
Leve ao forno aquecido.

CORTE DOS PANETONES:

Cortar: 1.100 gramas para 1.000 gramas
550 gramas para 500 gramas
280 gramas para 250 gramas
120 gramas para 100 gramas
Forno Lastro 170oC - 40 a 45 minutos
Forno Vipão 150oC - 40 a 45 minutos

89. PANETONE SALGADO I

Método: Direto
Formulação:

INGREDIENTES	%
Farinha trigo SM	500 g
Água	600 g
Fermento biológico fresco	100 g
Esponja	

2ª Etapa

Reforçador	20 g
Farinha trigo SM	1.700 g
Água (gelada)	700 g
Margarina	300 g
Sal	40 g
Açúcar	40 g
Arisco	40 g

Recheio

Presunto em cubinho	400 g
Queijo provolone em cubinhos	400 g
Azeitona verde	150 g
Pimenta do reino	5 g

Modo de fazer:
Fazer a esponja deixar descansar 40 minutos.
Juntar os ingredientes da 2ª etapa amassar bem.
Pesar com 500 g e colocar em forma apropriada para panetone e deixar crescer até o ponto de
forno.

90. PANETONE SALGADO II

1ªETAPA	PESO (g)
Farinha de trigo SM	1.000 g
Fermento fresco	80 g
Água temperatura ambiente	600 g

REFORÇO

Farinha de trigo SM	1.700 g
Água gelada	700 g
Margarina bolo	300 g
Sal refinado	40 g
Purê de cebola	40 g
Purê de alho	40 g
Gemas	180 g
Melhorador em pasta	08 g

RECHEIO

Presunto	400 g
Queijo provolone	400 g
Azeitona preta picada	300 g
Cebola picada em cubinhos	300 g
Salsa e cebolinha picadinhas	100 g
Pimenta do reino	20 g

OBS: Para fazer com recheio de bacalhau é só eliminar o presunto e colocar 400g de bacalhau.

MODO DE PREPARO (RECHEIO)
Misturar os ingredientes do recheio e reservar.

MODO DE PREPARO (ESPONJA)
Misturar a farinha, a água, e o fermento em 1ª velocidade até homogeneizar.
Deixar descansar por 15 minutos coberta com plástico.

MODO DE PREPARAR O REFORÇO
1. Juntar a esponja com o restante dos ingredientes exceto a água.
2. Misturar em 1ª velocidade adicionando o restante da água aos pouco até homogeneizar
3. Passar para a 2ª velocidade. Deixar bater até o ponto de véu.
4. Deixar a massa descansar por 10 minutos já com o recheio por cima.
5. Ligar a amassadeira em 1ª velocidade para misturar, dividir a massa com 550g.
6. Colocar em fôrmas apropriadas.
7. Deixar crescer até o ponto de forno.

91. PANETTONE (BIOLÓGICO)

Ingredientes:
1. Farinha 2.500 g.
2. FERMENTO Fleischmann Fresco 250 g.
3. Açúcar 300 g.
4. Ovos 12 unidades
5. Água 600 ml

Método de preparo:

1. Misturar todos os ingredientes e fazer uma massa lisa e enxuta.
2. Deixar a massa descansar por 30 minutos e reservar.

Reforço:
Ingredientes:

1. Farinha 1.600 g.
2. Margarina Bolo 01 quilo
3. Açúcar 600 g.
4. Gemas 500 g.
5. Sal 50 g.

Método de preparo:

1. Adicionar o reforço na massa e misturar durante 20 minutos em 2ª velocidade.
2. Misturar 1.200 g. de uva passa e 800 g. de fruta cristalizada.
3. Cortar de 500 g. ou 1 quilo coloc ar em formas apropriadas e deixar crescer por 1 hora e meia mais ou menos. Assar a 160º C.

92. PASTEL DE BANANA

Ingredientes:
2 gemas;
70 gramas de açúcar;
1 colher de canela em pó;
15 gramas de amido;
250 ml de leite;
6 bananas nanicas;
1 colher de sopa de extrato de flor de laranjeira.
Modo de preparo do recheio:

Em uma tigela, misture as gemas e o açúcar e incorpore o amido de milho e a canela em pó. Reserve. Ferva o leite e aqueça a mistura de gemas e açúcar com metade do leite fervente. Leve tudo de volta ao fogo, mexendo sempre até ferver e engrossar. Retire do fogo, acrescentando o extrato de flor de laranjeira e deixe esfriar. Descasque as bananas, retire os fios e corte em fatias.

Modo de preparo da massa para o pastel:

1- Antes de preparar deixe a massa descansando por 15 minutos fora da geladeira
2- Abra a massa com o plástico, corte no tamanho desejado e umedeça as bordas da massa com água fria e recheie o pastel. Dobre e pressione sobre o plástico com uma carretilha ou garfo as bordas.
3- Retire o plástico somente ao fritar
4- Retire-os em pequenas quantidades com óleo bem quente
5- Retire num papel absorvente.

93. PASTEL DE LEITE

INGREDIENTES:
700g Farinha de Trigo Regina Especial
1l Leite
100g Margarina
À Gosto Sal

MODO DE PREPARO: Levar ao fogo o leite, a margarina e o sal até abrir fervura;
Adicionar a farinha de trigo e mexer até soltar do fundo da panela;
Modelar a massa.
Recheio a gosto.
Sugestão de recheio: frango, carne moída, queijo, palmito, entre outros.

Rendimento 60.

94. PASTEL DE PALMITO

Ingredientes:
1 cebola pequena picada
1 dente de alho amassado
4 colheres (sopa) de azeite
1 tablete de caldo de galinha
1 colher (sobremesa) de glutamato monossódico (ajinomoto)
3 colheres (sopa) de extrato de tomate
3 colheres (sopa) de farinha de trigo tipo I
800ml de leite
Sal a gosto
800g de palmito macio picado
Salsinha a gosto.

Modo de preparo do recheio:
Numa panela, aqueça o azeite e doure o alho e a cebola, junte o tablete de caldo, o glutamato monossódico, o extrato de tomate e cozinhe bem por 5 minutos. Coloque o leite devagar, mexendo sempre para não empelotar, até atingir o ponto cremoso. Deixe cozinhar por mais uns 5 minutos aproximadamente, acrescente o palmito e deixe por 1 minuto. Retire do fogo e depois de uns 5 minutos mais ou menos coloque a salsinha.
Dica: se quiser pode colocar ervilhas na hora de rechear

95. PASTEL EMENTAL

Ingredientes:
250 gramas de queijo emental, ralado grosso;
1 colher de sopa de alcaparras;
12 filés de anchovas;
1/2 colher de sopa de pimenta-do-reino "concassé" (quebrado grosseiramente);
1 pitada de orégano;
15 gramas de azeitonas pretas;
sal a gosto;
Azeite em fio, na quantidade necessária para obter emulsão.
Modo de preparo do recheio:

Bata tudo num processador até obter uma pasta consistente e recheie os pastéis.

Modo de preparo da massa para o pastel:

1- Antes de preparar deixe a massa descansando por 15 minutos fora da geladeira
2- Abra a massa com o plástico, corte no tamanho desejado e umedeça as bordas da massa com água fria e recheie o pastel. Dobre e pressione sobre o plástico com uma carretilha ou garfo as bordas.
3- Retire o plástico somente ao fritar
4- Retire-os em pequenas quantidades com óleo bem quente
5- Retire num papel absorvente.

96. PASTEL FRANCÊS

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	3.500 g
Leite	750 g
Óleo	250 g
Açúcar	200 g
Fermento fresco	200 g
Ovos	150 g
Sal	100 g
Água	1.250 g
Total de massa	6.400 g

INGREDIENTES DO RECHEIO:	PESO (g)
Mussarela (moída)	700 g
Presunto (moído)	700 g
Tomate	700 g
Cebolas	300 g
Pimentões	250 g
Salsinha e cebolinha picadinhas a gosto	
Pimenta-do-reino	a gosto
Total de massa	2.650 g

MODO DE PREPARO:

1. Levar à batedeira todos os ingredientes, menos a farinha, até homogeneizar.
2. Acrescentar a farinha de trigo, até obter uma massa lisa e enxuta.
3. Esticar sobre a mesa, polvilhada com farinha e abrir com a ajuda de um rolo até a espessura de aproximadamente 1 cm.
4. Cortar com aro de 10 cm, rechear, molhar a borda e dobrar ao meio.
5. Colocar em assadeira, previamente untada, deixar crescer, pincelar com gema e salpicar queijo ralado.
6. Assar em forno de lastro a 200ºC por aproximadamente 13 minutos.
7. Assar em forno tubo a 180ºC por aproximadamente 13 minutos.

Rendimento aproximado: 150 pastéis de 50 g.

97. PASTILHAS DE MENTA

Ingredientes
10 g de margarina
30 ml de água
20 g de farinha de trigo
200 g de açúcar de confeiteiro
5 ml de essência de menta
600 g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé

Modo de Preparo

Leve a margarina com a água ao fogo até levantar fervura. Adicione a farinha de trigo e mexa até soltar do fundo da panela. Retire do fogo e leve à batedeira adicionando, aos poucos, o açúcar e a essência de menta, batendo até obter uma massa homogênea. Abra a massa com o auxílio de um rolo, deixando-a com 0,4 cm de espessura. Corte-a com um cortador de 3 cm de diâmetro, formando pequenas pastilhas. Prepare a Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé conforme as instruções de temperagem. Mergulhe as pastilhas no chocolate e bata levemente o garfo na borda do recipiente, para retirar o excesso. Coloque as pastilhas sobre uma folha de papel alumínio ou papel manteiga e leve-as à geladeira para secar.

Rendimento: 127 unidades de 6 g

98. PETIT FOUR SABLE

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	3.000
Margarina para bolo	2.000
Açúcar	1.200
Claras (25 unidades)	750
Essência baunilha ou abacaxi	a gosto
Total de massa	6.950

MODO DE PREPARO:

1. Juntar a margarina bolo, o açúcar, 200 g de claras e a essência. Bater em 2ª velocidade.
2. Acrescentar o restante das claras e continuar batendo até obter um creme.
3. Acrescentar a farinha já peneirada e misturar lentamente para que a massa não pegue liga.

Modelar a gosto utilizando bico crespo.

4. Assar a 200ºC.

OBS: Para fazer de chocolate substituir 200 g de farinha por 200 g de chocolate em pó. Não utilizar a essência.

99. PETIT-FOUR COM MASSA FLORA

• Ingredientes:
Farinha de Trigo Especial Anaconda - 3000g Manteiga - 2000g Açúcar - 1000g Gemas - 15 unidades Essência de Limão - a gosto

• Modo de Fazer:
1. Colocar a farinha na mesa e abrir um círculo. 2. Colocar a manteiga, o açúcar, as gemas, a essência de limão no meio e misturar bem. 3. Cobrir com a farinha e ir fazendo uma farofa até formar uma massa, sem amassar demais.
Obs.: Para fazer massa de chocolate, substituir 200g de farinha da
receita por 200g de cacau em pó. Assar a uma temperatura de 180ºC

100. PETIT -FOUR DE QUEIJO - JURANDYR AFONSO

Ingredientes
360 g. de farinha de trigo
50 g. de amido de milho
½ pacote de creme de cebola
½ pacote de sopa de queijo
200 g. de manteiga sem sal
1 ovo inteiro
3 colheres (sopa) de creme de leite sem soro
¼ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
1 colher (café) de sal
1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de preparar
Coloque todos os ingredientes em uma travessa e amasse delicadamente até obter uma massa macia. Deixe na geladeira por 20 minutos, depois abra o rolo e corte com cortadores, pincele gemas e salpique queijo por cima. Leve ao forno por 20 minutos em 180 graus.

101. PIZZA

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha SM	2.000 g
Sal	50 g
Açúcar	40 g
Ovos (03 unidades)	150 g
Fermento fresco	80 g
Água	± 900 g
Margarina	100 g
Total de massa	3.320 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar todos os ingredientes e amassar até obter uma massa Lisa e enxuta.
2. Pesar, bolear e deixar descansar por 15 minutos.
3. Abrir.

OBS: Peso para pizza média - 250 g de massa.

102. PREPARO DE PIZZA - método caseiro

Ingredientes:
1.000g Farinha de Trigo Especial Pizza Guth
550g Água ou Leite
2 Tabletes de fermento
2 Colheres de chá de sal
1 Colher de sopa de açúcar
3/4 De xícara de óleo de soja
1 Ovo inteiro

Modo de Preparo:
Misturar os ingredientes secos.
Colocar a água e misturar.
Colocar o ovo, o óleo e após o fermento.
Amassar bem até que a massa fique lisa.
Dividir a massa em quatro partes e modelar em bolas
Deixar descansar por 20 minutos.
Abrir a massa com rolo e colocar em formas untadas e polvilhadas com farinha.
Deixar descansar mais 20 minutos.
Assar (pré-cozimento) de 5 a 10 minutos.

103. PUDIM COMUM

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	250 g
Ovos	250 g
Açúcar	450 g
Margarina	40 g
Leite	750 g
Coco ou queijo	50 g
Amarelo ovo (corante)	01 g
Total de massa	1.791 g

MODO DE PREPARO:
1. Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater bem.
2. Untar as formas com margarina e açúcar e em seguida colocar o caramelo.
3. Levar ao forno em banho maria com a água já quente, por 30 a 40 minutos.

Forno turbo: 200ºC
Forno de lastro: 220ºC

104. PUDIM DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES:	PESO (g)
Gema (40 unidades)	800 g
Leite	1.000 g
Leite condensado	1.000 g
Coco seco	100 g
Raspa de um limão	Á gosto
Caramelo	400 g
Total de massa	3.300 g

MODO DE PREPARO:
1. Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e reserve.
2. Unte as formas com margarina e açúcar e em seguida coloque o caramelo.
3. Misture os ingredientes reservados utilizando um batedor globo de mão. Após esse processo,
coloque nas formas e leve ao forno em banho maria com a água já quente.

Forno turbo: 200ºC por 40 minutos com a água já quente.
Forno de lastro: 220ºC por 40 minutos com a água já quente.

105. PÃEZINHOS DE GOIABADA

INGREDIENTES:
5 copos (de requeijão) de farinha de trigo
1 copo de açúcar
½ copo de leite
2 ovos
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de banha
2 colheres de sopa de pó royal, pitada de sal

Modo de Fazer:
Misturar tudo e sovar. Fazer pãezinhos e rechear com goiabada.

Rendimento:
Aproximadamente 30 pãezinhos.

106. PÃEZINHOS PARA COUVERT

INGREDIENTES:
1 xícara (chá) de leite
60 g de manteiga sem sal; mais para untar
2 colheres (sopa) de açúcar
2 1/2 colheres (chá) de fermento fresco
2 ovos
2 colheres (chá) sal
560 g de FARINHA DE TRIGO SM mais se necessário
PARA PINCELAR:
1 gema
1 colher (sopa) de água

Modo de Fazer:
COMO PREPARAR E TRABALHAR A MASSA
Coloque o leite na panela e deixe atingir o ponto de fervura. Despeje 4 colheres de
sopa de leite em uma tigela pequena e deixe amornar. Enquanto isso, corte a manteiga
em pedaços.
Adicione a manteiga e o açúcar ao leite restante na panela, mexendo de vez em quando,
até a manteiga derreter. Deixe esfriar até amornar.
Polvilhe o fermento sobre 4 colheres de sopa de leite e deixe descansar, durante 5
minutos mais ou menos, até dissolver, mexendo uma vez.
Em uma tigela grande, bata os ovos só até misturar. Acrescente o leite adoçado e esfriado, o sal e o fermento dissolvido.
Junte metade da farinha de trigo e misture bem. Acr escente a farinha restante,60g por
vez, misturando bem após cada adição. Continue acrescentando farinha até a massa se
soltar dos lados da tigela e formar uma bolo. Ela deve ficar macia e levemente pegajosa.
Vire a massa sobre uma base de trabalho enfarinhada. Polvilhe a massa e as mãos com
farinha e comece a trabalhar, segurando a massa com uma das mãos e estendendo-a em
direção contrária à sua com a outra mão.
Continue a amassar puxando a massa em sua direção. Gire-a um pouco e continue a trabalhá-la, por 5-7 minutos, até ficar muito macia e elástica e formar uma bola. Se a
massa ficar pegajosa enquanto está trabalhando, enf arinhe a base de trabalho.
Lave a tigela grande e pincele com a manteiga derretida. Coloque a massa trabalhada
na tigela e vire para que o outro lado t ambém fique levemente untado. Cubra a tigela
com um pano de prato úmido e deixe a massa crescer em local quente, por 1h-1h30min,
até dobrar de volume.

COMO MODELAR E ASSAR OS PÃEZINHOS

Pincele as assadeiras com manteiga. Enfarinhe levemente a base de trabalho e trabalhe
a massa nela por 15-20 segundos , para eliminar o ar. Cubra a massa e deixe descansar
por 5 minutos.

Corte a massa ao meio. Com as mãos, enrole um pedaço de massa no formato de um cilindro de cerca de 5 cm de diâmetro. Corte o cilindro em 8 pedaço s iguais. Repita o processo com a massa restante.

Para modelar pãezinhos redondos, coloque um pedaço de massa na palma da mão em concha

e role a massa em um movimento circular para que forme uma bola macia.

Disponha 8 pãezinhos em cada assadeira. Cubra com um pano de prato seco e deixe crescer em local quente por 30 minutos.

Aqueça o forno a 220ºC. Bata a gema com água até espumar.

Pincele os pãezinhos com a gema batida, e salpique sementes de papoula, se quiser.

Asse por 15-18 minutos em forno aquecido até dourar.

107. PÃO AMERICANO

Ingredientes:

1. Farinha 5 quilos
2. Fermento fresco Fleischmann 300 g.
3. Sal 80 g.
4. Açúcar 200 g.
5. Leite em pó 400 g.
6. Margarina Bolo 600 g.
7. Água 3 litros + ou -

Método de preparo:

1. Faça os pães em forma de pão de forma.
2. Corte-os com 600 g. de massa.
3. Colocar para assar a 180º C.

108. PÃO BAURU

INGREDIENTES:
farinha até ponto de sovar
2 colheres de fermento
1 ovo e 1 clara
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de água
2 colheres de margarina
3 colheres de óleo
3 colheres de açúcar (bem cheias)
1 colher de sal (rasa)

Modo de Fazer:
Bater todos os ingredientes no liquidificador. Amassar com trigo. Sovar.
Colocar para crescer e assar.

Recheio:
Tomate (sem semente), presunto, queijo, ou passar a salsicha na margarina, colocar no pão
com 1 colher de molho de tomate.
Enrolar. Passar gema.

Rendimento:
Aproximadamente 35 pãezinhos.

109. PÃO CIABATA

Ingredientes:
1 kg De Farinha Especial Guth
600 ml Água morna
2 Tabletes de fermento fresco (30 g)
1 Colher de sopa de sal
1 Colher de sopa de açúcar
1 Colher de sopa de margarina
2 claras de ovo
1 Pacote de (50 g) de queijo parmesão ralado.

Modo de Preparo:
Misture os ingredientes secos numa bacia.
Abra um espaço no meio e coloque o restante dos ingredientes.
Faça uma massa bem lisa.
Coloque a massa em uma mesa enfarinhada e modele toda a massa de forma retangular (70x20 cm).
Cubra bem e deixe repousar por 1 hora. (use bastante farinha para polvilhar).
Corte a massa em fatias em mais ou menos 20x3cm e coloque em formas enfarinhadas.
Deixe descansar por mais 30 minutos.
Assar em forno pré-aquecido na temperatura média por aproximadamente 30 minutos.

110. PÃO COM QUEIJO

Ingredientes:

2 colheres de sopa de açúcar / 2 colheres de chá de sal / 2 tabletes (30 g) de fermento fresco para pão, esfarelado, ou 2 colheres de sopa de fermento seco / cerca de 5 xícaras de farinha de trigo / 2 xícaras de queijo prato ralado grosso / 2 1/ 4 de leite / 1 colher de sopa de manteiga ou margarina derretida

Modo de Preparo:

1- Numa tigela grande misture o açúcar, o sal, o fermento, 2 xícaras de farinha de trigo e o queijo prato ralado. Numa panela com capacidade para 2 litros esquente o leite em fogo baixo até que esteja morno. Retire do fogo.

2- Com a batedeira em velocidade baixa, junte gradativamente o leite aos ingredientes secos até que estejam apenas misturados. Em velocidade média bata por 2 minutos, limpando ocasionalmente a tigela. Junte 1 xícara de farinha de trigo para obter uma mistura grossa e bata por mais 2 minutos, limpando a tigela freqüentemente. Batendo com uma colher, junte cerca de 2 xícaras de farinha de trigo, para obter uma massa que solte das paredes da tigela.

3- Cubra a tigela com um pano e deixe que a massa dobre de volume em lugar morno, cerca de 45 minutos.

4- Abaixe a massa com uma colher e coloque-a em uma fôrma com capacidade para 2 litros, untada. Cubra e deixe dobrar de volume em lugar morno.

5- Ligue o forno (90°). Pincele o pão com a manteiga derretida e asse de 30 a 35 minutos ou até que esteja dourado. Desenforme e deixe esfriar.

Rendimento: 1 pão

111. PÃO DE ALHO

INGREDIENTES DA MASSA:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	2.000 g
Fermento biológico fresco	60 g
Banha animal	80 g
Alho picado	60 g
Açúcar	20 g
Reforçador	20 g
Sal	40 g
Água	1.200 ml
Total de massa	9.380 g

INGREDIENTES DA COBERTURA:	PESO (g)
Óleo de soja	400 ml
Alho em pasta	30 g
Mostarda	130 g
Salsa desidratada	5 g

MODO DE PREPARO DA COBERTURA:
Leve todos os ingredientes para o liquidificador e bata por dois minutos.

MODO DE PREPARO:
1. Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
2. Passe para a 2ª velocidade e bata até atingir o ponto de véu.
3. Pese com 2000 g, boleie e deixe descansar por 15 minutos coberto com plástico.
4. Divida na divisora e modele no 3º ou 4º ponto da modeladora tipo hot dog.
5. Coloque em assadeiras untadas com banha e deixe fermentar até dobrar de volume.
6. Leve ao forno e pré asse com as seguintes temperaturas:
Forno turbo: 160 a 170ºC, Forno de lastro: 200 a 210ºC, por um tempo: 12 minutos sem vapor.
7. Deixe esfriar e faça cortes em sentido vertical sobre a superfície dos pães. A seguir,
mergulhe na cobertura.
8. Leve novamente ao forno e termine o cozimento deixando por mais 7 minutos com a mesma
temperatura inicial.

112. PÃO DE BATATA I

Ingredientes:

1. Farinha 02 quilos
2. Açúcar 250 g.
3. Margarina Bolo 200 g.
4. Fermento Fresco FLEISCHMANN 150 g.
5. Batata cozida 800 g.
6. Sal 20 g.
7. Ovos 03 unidades

Método de preparo:

1. Colocar todos ingredientes na batedeira e misturar em 1º velocidade
2. Dar o ponto na massa com água reservar por 10 minutos e depois cilindrar.
3. Tirar embira e cortar os pães com 50 g. de massa cada um.

OBS.: Esta massa é direta, forno a 180º C.

113. PÃO DE BATATA II

Ingredientes:

2 colheres de sopa de açúcar / 4 colheres de chá de sal / 2 tabletes (30g) de fermento fresco para pão esfarelado ou 2 colheres de sopa de fermento seco / cerca de 8 xícaras de farinha de trigo / 1/2 xícara de água / 1 1/2 xícara de batatas cozidas e passadas no espremedor / leite / 1/4 de xícara de manteiga ou margarina / 2 ovos

Modo de Preparo:

1- Numa tigela misture o açúcar, o sal, o fermento e 1 1/2 xícara de farinha de trigo. Numa panela, misture a água, as batatas amassadas, 1 1/2 xícara de leite; junte a manteiga e leve ao fogo até ficar morno, mexendo freqüentemente.

2- Com a batedeira em velocidade baixa, acrescente, aos poucos, os ingredientes líquidos aos secos, batendo até misturar. Junte os ovos. Em velocidade média, bata por 2 minutos. Adicione 1 xícara de farinha de trigo e bata por mais 2 minutos. Acrescente 3 1/4 xícaras de farinha de trigo, batendo com uma colher.

3- Amasse-a por 10 minutos, até que esteja lisa e elástica, juntando mais 1 1/2 xícara de farinha. Forme uma bola com a massa e coloque-a numa tigela untada; cubra e deixe dobrar o volume.

4- Abaixe a massa, divida-a em 2 partes; cubra e deixe descansar.

5- Unte 2 fôrmas redondas. Faça uma bola com cada metade da massa e coloque-as nas fôrmas. Faça 2 cortes em cada pão. Cubra e deixe crescer até dobrar.

6- Ligue o forno (200°). Pincele com leite e asse a té dourar. Desenforme e deixe esfriar.

Rendimento: 2 pães

114. PÃO DE BATATA III

INGREDIENTES:
3 Copo(s) Leite Morno
100g Fermento para Pão
4 Ovos
1 1/2 Xícara(s) de Chá Farinha de Trigo Regina
6 Colheres Chá Açúcar
2 Colheres Chá Óleo
1 Colheres Sopa Sal
1/2Kg Batatas Cozidas
1 1/2Kg Farinha de Trigo Regina

MODO DE PREPARO: Misture o leite morno com o fermento e o trigo, suficiente para formar um mingau e deixe crescer, (levedar). Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, o óleo, o sal e as batatas cozidas e amassadas. Junte esta mistura com o fermento já crescido (levedado) e vá adicionando o trigo, pouco a pouco.
Sove bem a massa, prepare os pães e deixe descansar por 20 minutos. Pincele com ovo e leve para assar em forno quente.

115. PÃO DE BATATA IV

INGREDIENTES:
200g Leite em Pó
2Kg Farinha de Trigo Semolada
200g Açúcar Refinado
100g Margarina
250g Ovos
1 Kg Batata
120g Fermento Seco Instantâneo
40g Reforçador
Até dar Ponto Água

MODO DE PREPARO: Cozinhe as batatas até ficarem macias, escorra, descasque esfrie e reserve;
Coloque todos os ingredientes na amassadeira e pouco de água. Vá adicionando aos poucos o restante da água, misturando em primeira velocidade até homogeneizar;
Passe para a segunda velocidade e trabalhe a massa até o ponto de véu, obtendo uma massa macia;
Divida em pesadas de 1900g e deixe descansar por 10 minutos cobertas com plástico;
Divida em divisora e disponha os pedaços sobre a mesa, achatando-os um a um;
Pode-se colocar no centro queijo tipo catupiry e de frango desfiado e refogado a gosto;
Feche os pedaços achatados unindo toda à volta de sua borda, apertando-a e voltando a costura para baixo e arrumando nas assadeiras;
Pincele com ovo na metade do tempo de fermentação.
Forno de Lastro: Temperatura: 180°C sem vapor - aproximadamente 20 minutos.
Forno Tubo: Temperatura de 160°C sem vapor - aproximadamente 20 minutos.

116. PÃO DE BATATA SALSA

INGREDIENTES:
1 Kg de farinha
1/2 Kg de batata salsa cozida
4 ovos
50 g de fermento Fleischmann
1 copo de leite
1 copo de manteiga não muito cheio
1 copo bem cheio de açúcar refinado

Modo de Fazer:
Bater todos os ingredientes no liquidificador. Acrescentar a FARINHA DE TRIGO SM e sovar bem.
Fazer os pães e deixar crescer. Assar em forno quente.

117. PÃO DE CEBOLA I

INGREDIENTES:
farinha até ponto de sovar.
50 g. de fermento fleischman
2 colheres rasas de açúcar
1 colher rasa de sal (+ ou -)
½ copo de óleo
2 tabletes de caldo Knorr de galinha
1 cebola média
2 copos de leite morno
3 ovos

Modo de Fazer:
Bater todos os ingredientes no liquidificador. Amassar com trigo. Sovar. Fazer os pães. Colocar bolinha no copo.

118. PÃO DE CEBOLA II

INGREDIENTES DA MASSA: PESO (g)
Farinha de trigo SM 2.000 g
Fermento 105 g
Água 700 g
Sal 40 g
Açúcar refinado 120 g
Margarina bolo 100 g
Leite em pó 60 g
Ovos 200 g
Condicionador em pasta 7 g
Cebola 300 g
Alho 10 g
Orégano - a gosto
Total de massa 3.642 g

MODO DE PREPARO:
1. Bater no liquidificador a cebola e o alho com parte da água da receita.
2. Colocar na amassadeira todos os ingredientes, inclusive a cebola batida e mais da metade da água.
3. Trabalhar a massa na 1ª velocidade, adicionando o restante da água até homogeneizar.
4. Passar para 2ª velocidade e trabalhar a massa até ponto de véu.
5. Cortar a massa com 1.200 g, bolear, dividir em seguida na divisora e modelar.
6. Pintar com ovos em meio crescimento e polvilhar com cebola desidratada ou orégano.

Tempo Aproximado de Fermentação: 60 minutos.

Forno de lastro - 220°C (sem vapor). Cozimento 15 minutos.
Forno turbo - 180°C (sem vapor). Cozimento 12 minutos.
Rendimento: 89 unidades com 40 g de massa cada.

119. PÃO DE CEBOLA III

INGREDIENTES:
2Kg Farinha de Trigo Semolada
40g Fermento Seco Instantâneo
700ml Água
40g Sal
120g Açúcar Refinado
100g Margarina
100g Leite em Pó
200g Ovos
300g Cebola
10g Alho
À Gosto Orégano

MODO DE PREPARO: Bata no liquidificador a cebola e o alho com parte da água da receita;
Coloque na amassadeira todos os ingredientes, inclusive a cebola e alho batidos com um pouco de água;
Trabalhe a massa na primeira velocidade, adicionando o restante da água até homogeneizar;
Passe para a segunda velocidade e trabalhe a massa até o ponto de véu;
Corte a massa com pesadas de 1800g, boleie e divida na divisora e modele em forma de bolas Pincele com ovos na metade do tempo de fermentação e polvilhe com orégano.
Forno de lastro: temperatura 220°C sem vapor - aproximadamente 15 minutos.
Forno Turbo: temperatura 180°C sem vapor - aproximadamente 12 minutos.

120. PÃO DE COCO I

INGREDIENTES DA MASSA: PESO (g)
Farinha de trigo SM 2.000 g
Água 750 g
Leite Pasteurizado 200 g
Fermento 195 g
Sal 20 g
Açúcar refinado 350 g
Margarina bolo 120 g
Ovos 200 g
Coco ralado sem açúcar 160 g
Condicionador em pó 25 g
Total de massa 4.020 g

MODO DE PREPARO:
1. Colocar todos os ingredientes na masseira e pouco mais da metade da água. Vá adicionando aos poucos o restante da água, misturando em 1ª velocidade até homogeneizar.
2. Passar para 2ª velocidade e trabalhe a massa até o ponto de véu.
3. Divida a massa em 400 g e deixe descansar por 10 minutos cobertas com plástico.
4. Boleie e pincele as peças com clar as de ovos ligeiramente batidas e passe em coco seco, arrumando em assadeiras untadas.

OBS:
1- Massa mole e descanso de 30 minutos.
2- Tempo aproximado de fermentação: 90 minutos.
Forno de lastro - 180°C (sem vapor). Cozimento 35 minutos.
Forno Turbo - 150°C (sem vapor). Cozimento 30 minutos.
RENDIMENTO: 10 unidades 400 g de massa cada.

121. PÃO DE COCO II

INGREDIENTES:
4 xícaras (chá) de farinha
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de leite ou nata
3 ovos
1/2 colher de sal
2 colheres de sopa de margarina
1 colher de pó royal
Coco ralado se preferir

Modo de Fazer:
Misturar tudo e por último os ovos batidos como para pão de ló. Enrolar rapidamente e assar.

122. PÃO DE ERVAS

INGREDIENTES: PESO (g)
Farinha de trigo SM 2.000 g
Água 1.100 g
Fermento seco 30 g
Sal refinado 50 g
Açúcar refinado 80 g
Cebola ralada 100 g
Tempero verde (cebolinha, salsa, manjericão bem picados e orégano) 60 g
Purê de alho 20 g
Condicionador em pó 20 g
Total de massa 3.460 g

MODO DE PREPARO:
1. Misturar a farinha, o Condicionador, o sal, a gordura, o açúcar e o fermento na 1ª velocidade por 3 minutos.
2. Acrescentar a água aos poucos na 1ª velocidade até homogeneizar.
3. Passar para 2ª velocidade e trabalhar a massa até o ponto de véu. Em seguida adicionar os
temperos verdes apenas para homogeneizar.
4. Dividir em pesadas de 900g, bolear e descansar a massa por 20 minutos, coberta com plástico.
5. Dividir cada pedaço em 30 unidades, modelar conforme sua preferência: nózinho, bisnaguinha ou mini-hamburger, etc.
6. Colocar em bandejas untadas e levar para fermentar.
7. Pincelar com gemas diluídas em água em meio crescimento.
8. Salpicar com semente de papoula ou orégano.

Tempo Aproximado de fermentação: 40 minutos.
Forno de Lastro: 200°C(sem vapor) - cozimento 20 minutos
Forno Turbo: 170°C (sem vapor) - cozimento 15 minutos

Rendimento aproximado: 116 unidades com 30 g de massa cada.

123. PÃO DE FORMA ABERTO
Método: Direto

Formulação:

INGREDIENTES	%	Direto (g.)
Farinha SM especial	100,0	4.000
Água	52,0	2.080
Fermento	6,0	240
Sal	2,0	80
Açúcar	7,5	300
Gordura Margarina ou Hidrog.	3,0	120
Leite em pó	2,0	80
Melhorador	1,0	40
Antimofo ou	0,5	20 (em indústria)
Vinagre	1,0	40 (em indústria)
Ovo	4 (unid.)	160

Controle de tempos (para 4.000 g. de FARINHA SM)
Tempo de mistura: - 1ª velocidade 8 minutos
2ª velocidade 10 minutos
1ª fermentação 15 minutos
Divisão / bola 3 minutos
Modelagem 10 minutos
2ª fermentação 60 minutos
Cozimento 20 - 35 minutos
Observações:
Peso de cada pão 300 g.

Modo de fazer:
Nesta massa, colocar na masseira todos os ingredientes (exceto os ovos e o fermento). Ir adicionando a água.
Depois de bem misturado, colocar os ovos. Por último o fermento. Bater por 8 minutos na 1ª velocidade e 10 minutos na 2ª velocidade (cilindrar).
Descansar por 15 minutos. Modelar, colocar nas formas e levar à estufa.
Deixar descansar por uma hora na estufa. Assar.

124. PÃO DE FORMA CASEIRO

Ingredientes:
3 Xícaras de Farinha de Buquê Especial
1 1/2 Xícara de leite
2 Ovos inteiros
4 Colheres de sopa de açúcar
1 Colher de chá de sal
2 Tabletes de fermento biológico (30g)

Modo de Preparo:
Misture os ingredientes secos.
Acrescente os ingredientes líquidos e misture até formar uma massa lisa.
Dividir a massa e fazer bolas, deixar descansar por 20 minutos.
Modelar os pães e colocar em formas untadas com margarina.
Deixar crescer até dobrar de volume.
Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.

125. PÃO DE FORMA I

Ingredientes:

1. Farinha 05 quilos
2. Sal 100 g.
3. Açúcar 150 g.
4. Ovos 10 unidades
5. Margarina Bolo 500 g.
6. Fermento fresco FLEISCHMANN 300 g.
7. Arkady 50 g.

Método de preparo:

1. Colocar todos os ingredientes na massadeira.
2. Fazer a massa, cilindrar, tirar embira e modelar os pães.
3. Cortar os pães com 500 g. de massa cada um

OBS.: Massa direta, forno a 180º C.

126. PÃO DE FORMA II

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	5.000 g
Fermento fresco	200 g
Margarina	300 g
Açúcar	400 g
Sal	80 g
Leite em pó	150 g
Melhorador	20 g
Água	2.300 g
Total de massa	8.450 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar todos os ingredientes e amassar com amassadeira até obter uma massa lisa e enxuta, deixar descansar por 15 minutos, coberta com plástico.
2. Modelar, deixar crescer até o ponto de forno.

OBS: Assar 200°C.

127. PÃO DE FORMA TAMPADO
Método: Direto

Formulação:

INGREDIENTES:	%	Direto (g.)
Farinha SM especial	100,0	4.000
Água	52,0	2.080
Fermento	5,0	200
Sal	2,0	80
Açúcar	5,0	200
Gordura Margarina	2,0	80
Leite em pó	2,0	80
Melhorador	1,0	40
Ovo	3 (unid.)	120

Observações:
Peso de cada pão 600 g.

Modo de fazer:
Nesta massa, colocar na masseira todos os ingredientes (exceto os ovos e o fermento). Ir adicionando a água.
Depois de bem misturado, colocar os ovos. Por último o fermento.
Bater por 8 minutos na 1ª velocidade e 10 minutos na 2ª velocidade, (cilindrar).
Descansar por 15 minutos. Modelar, colocar nas formas e levar à estufa.
Deixar descansar por uma hora na estufa. Assar.

128. PÃO DE HAMBURGER OU HOT DOG
Método: Direto

Formulação:

INGREDIENTES:	%	Direto (g.)
Farinha SM especial	100,0	6.000
Água	51,0	3.060
Fermento	8,0	480
Sal	2,0	120
Açúcar	12,0	720
Gordura hidrogenada	2,0	120
Leite em pó	1,0	60
Melhorador	1,0	60

Modo de fazer:
Misturar todos os ingredientes, exceto fermento e água.
Adicionar a água e o fermento.
1ª velocidade : 8 minutos
2ª velocidade : 10 minutos
2.000 hot dog e 2.200 hambúrguer
Não descansar a massa para hambúrguer e descanso de 15 minutos para Hot dog.
Modelar e levar para a estufa por 60 a 90 minutos.
Assar.

129. PÃO DE HAMBURGER

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	5.000 g
Margarina	400 g
Melhorador	15 g
Açúcar	400 g
Fermento biológico	250 g
Água	± 2.500 g
Sal	125 g
Total de massa	8.690 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar todos os ingredientes e amassar com amassadeira até obter uma massa lisa e enxuta.
2. Dividir as bolas, deixar descansar 15 minutos coberta com plástico.
3. Modelar, deixar fermentar até o ponto de forno.

OBS: Forno a 200°C.

130. PÃO DE LARANJA

Ingredientes:

1. Farinha 5 quilos
2. Açúcar 1 quilo
3. Margarina Bolo 500 g.
4. Sal 80 g.
5. Fermento FLEISCHMANN 300 g.
6. Calda de laranja 03 litros

Método de preparo:

1. Faça a massa normal
2. Coloque em forma de ½ quilo.
3. Asse em forno brando e vaporado.

131. PÃO DE LEITE DE COCO

INGREDIENTES:
5Kg Pré massa Pão Doce
250g Leite de Coco
150g Ovos
150g Margarina
100g Leite em Pó
50g Baunilha (essência)
250g Fermento Fresco
1,400l Água

MODO DE PREPARO: Misturar todos os ingredientes (exceto o fermento) com parte da água da receita e bater na 1? velocidade até formar glúten;
Adicione o fermento, dando o ponto com o resto da água da receita até obter uma massa lisa e enxuta;
Pesar a massa com os pesos desejados; Descansar por 10 minutos;
modelar a gosto;
Colocar em forma de bolo Inglês, quindão, aro de torta com 21 cm;
Fermentação de 200 minutos;
Pincelar com ovos;
Assar a 170ºC.

132. PÃO DE LEITE E DE HAMBÚRGUER

Ingredientes:
1. Farinha 2.500 g.
2. Açúcar 250 g.
3. Ovos 05 unidades
4. Margarina Bolo 100 g.
5. Fermento Fresco Fleischmann 100 g.
6. Arkady 25 g.
7. Sal 40 g.

Método de preparo:

1. Misturar todos os ingredientes, inicialmente em 2ª velocidade, por 5 minutos.
2. Depois aumentar para 3ª velocidade por mais 5 minutos
3. Tirar embira e modelar.

OBS.: Massa direta. Forno a 200ºC.

133. PÃO DE LEITE

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	5.000 g
Fermento fresco	300 g
Margarina	300 g
Açúcar	600 g
Ovos (05 unidades)	250 g
Melhorador pasta	20 g
Sal	70 g
Leite	+1.800 g
Total de massa	8.340 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar todos os ingredientes, amassar com amassadeira até obter uma massa lisa e enxuta.
2. Deixar descansar por 15 minutos coberta com plástico.
3. Modelar 600g para forma ou pesar com 1.800g para pãezinhos.
4. Passar margarina nos pãezinhos e passar no açúcar fino.
5. Colocar em formas untadas.
6. Deixar crescer até o ponto de forno.
7. Levar para assar a 180°C.

134. PÃO DE LÓ

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	1.100 g
Ovos (36 unidades)	1.600 g
Sal	05 g
Fermento	30 g
Açúcar	750 g
Emulsificante	50 g
Total de massa	3.535 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar os ovos, o açúcar, o emulsificante e bater até montar um creme.
2. Misturar a farinha de trigo SM manualmente e col ocar em assadeira apropriada.
3. Assar a 180º C.

135. PÃO DE MEL

Ingredientes:

1. Margarina Bolo 500 g.
2. Açúcar Mascavo 500 g.
3. Ovos 05 unidades
4. Mel 01 litro
5. Farinha 01 quilo
6. Fermento químico FLEISCHMANN 20 g.
7. Leite comum 500 g.
8. Canela em pó 20 g.
9. Noz moscada ralada 20 g.

Método de preparo:

1. Fazer um creme com a Margarina Bolo e açúcar mascavo.
2. Adicionar os ovos aos poucos
3. Colocar o mel, a farinha, o fermento FLEISCHMANN e os demais ingredientes juntamente com o leite.
4. Fazer uma massa bem homogênea em seguida pingar e modelar a massa em formato de bico liso. <

136. PÃO DE MILHO

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	4.000 g
Fermento fresco	300 g
Melhorador	15 g
Margarina	300 g
Açúcar	600 g
Sal	60 g
Fubá	300 g
Leite	+2.000 g
Ovos (10 unidades)	500 g
Erva doce	20 g
Total de massa	8.095 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar todos os ingredientes e amassar com amassadeira até obter uma massa lisa e enxuta.
2. Dividir as peças com 1.800 g.
3. Deixar descansar por 20 minutos e coberta com plástico.
4. Dividir as peças, bolear, passar no fubá colocar em assadeira, deixar crescer até o ponto de forno.

OBS: Assar 200°C.

137. PÃO DE MINUTO

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	2.000 g
Margarina bolo	500 g
Açúcar	1.000 g
Ovos (10 unidades)	500 g
Leite	500 g
Fermento em pó químico	70 g
Essência de baunilha	A gosto
Total de massa	4.570 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar a Margarina bolo, o açúcar, os ovos e a essência de baunilha. Bater em 3ªvelocidade.
2. Acrescentar o leite em duas etapas e continuar batendo até obter um creme.
3. Juntar a farinha e o fermento. Misturar manualmente e acrescentar aos outros ingredientes, misturando até obter uma massa homogênea.
4. Modelar.
5. Levar ao forno e assar a temperatura de 200ºC.

Rendimento: 89 unidades de 50g de massa.

138. PÃO DE OVOS

1ª ETAPA (ESPONJA)
INGREDIENTES PESO (g) Farinha de trigo SM 250 g Fermento biológico 75 g Água 130 g

2ª ETAPA (ESPONJA) INGREDIENTES PESO (g) Farinha de trigo SM 2.500 g Melhorador (pasta) 109 g Sal 35 g Açúcar 370 g Gema (25 unid ades) Margarina 125 g Água +750 g Essência de baunilha a gosto

MODO DE PREPARO DA 1ª ETAPA: 1. Coloque todos os ingredientes de 1ª etapa na masseira, exceto a água. 2. Ligue a masseira em 1ª velocidade e adicione a água aos poucos, até que forme uma massa, passe para 2ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta (de preferência a massa deve estar firme). 3. Após o batimento, boleie a massa e deixe descansar por 40 minutos coberta com um plástico.

MODO DE PREPARO DA 2ª ETAPA: 1. Coloque na masseira a esponja e todos os ingredientes da 2ª etapa, exceto a água, e em 1ª velocidade adicione a água até que forme uma massa. Em seguida passe para a 2ª velocidade, deixe até que fique uma massa lisa e enxuta. 2. Retire a massa e divida em tamanhos de 50 g de massa e boleie, coloque em assadeiras previamente untadas, pincele com gemas, deixe até dobrar de volume. 3. Assar em forno de lastro à 180ºC sem vapor, tempo aproximado de 15 minutos. 4. Assar em forno turbo à 144ºC sem vapor, tempo aproximado de 15 minutos.

139. PÃO DE TABULEIRO

INGREDIENTES:
3 1/2 Xícara(s) Farinha de Trigo Regina
2 Ovos
1/2 Xícara(s) Óleo
2 Xícara(s) Água Morna
4 Colheres Açúcar
30g Fermento Fresco
1/2 Colheres Chá Sal

MODO DE PREPARO: Misture todos os ingredientes menos o trigo, vá acrescentando a farinha aos poucos, misture bem. A massa vai ficar mole, unte o tabuleiro e polvilhe com farinha. Coloque a massa e espere por 20 minutos. Coloque no forno. Quando estiver mais ou menos corado, cubra com farofa e retorne ao forno.

140. PÃO DOCE ESPECIAL I

INGREDIENTES:
5Kg Farinha de Trigo Semolada
2,200l Água
1 Kg Açúcar Refinado
250g Ovos
250g Margarina
50g Leite em Pó
75g Sal
50g Aditivo
500g Fermento Fresco

MODO DE PREPARO: Misturar os ingredientes (exceto o fermento) com parte da água da receita e bater na 1? velocidade até formar glúten;
Adicionar o fermento dando ponto com o restante da água até obter uma massa lisa e enxuta;
Pesar a massa nos pesos desejados Descansar por 10 minutos;
Modelar nos formatos desejados;
Arrumar em assadeira untadas com óleo.
Fermentação de 90 min;
Assar a 170ºC.

141. PÃO DOCE ESPECIAL II

• Ingredientes:
Primeira etapa Farinha de Trigo Especial Anaconda - 720g Leite - 1350ml Fermento fresco - 270g Segunda etapa Farinha de Trigo Especial Anaconda - 4500g Manteiga - 1000g Açúcar - 900g Cerejas - 450g Gemas - 68 unidades Sal - 50g Essência de Limão - a gosto

• Modo de Fazer:
Primeira etapa
1. Fazer uma esponja com todos os ingredientes. 2. Deixar descansar por duas horas.

Segunda etapa
1. Bater a Manteiga e o açúcar até formar um creme. 2. Acrescentar o creme e todos os outros ingredientes à esponja formada na primeira etapa. 3. Amassar até formar uma massa lisa e e nxuta. 4. Deixar descansar por 20 minutos e modelar

142. PÃO DOCE I

Ingredientes:

1. Farinha 05 quilos
2. Fermento fresco FLEISCHMANN 500 g.
3. Margarina Bolo 300 g.
4. Leite em pó 200 g.
5. Ovos 12 unidades
6. Arkady 50 g.
7. Água 2.400 ml
8. Sal 75 g.

Método de preparo:

1. Misture bem todos ingredientes deixe a massa descansar por 20 minutos e quando a massa dobrar de volume estará boa para ser cilindrada
2. Para fazer as roscas modele os bastões com 100 g. de massa cada um em seguida , faça tranças e deixe-as crescer.
3. Quando as roscas em meio crescimento pincele-as com as gemas.
4. Jogue açúcar grosso sobre as roscas na hora de levá-las ao forno.
5. Forno calmo sem vapor.

143. PÃO DOCE II

INGREDIENTES: PESO (g)
Farinha de trigo SM 5.000 g
Margarina 500 g
Açúcar 900 g
Ovos (10 unidades) 500 g
Fermento biológico fresco 350 g
Sal 75 g
Água ± 2.000 g
Melhorador em pasta 15 g
Total de massa 9.340 g

MODO DE PREPARO:
1. Juntar a farinha, a margarina, o açúcar, os ovos e o sal. Misturar em 1ª velocidade. Acrescentar a água, o fermento e amassar com amassadeira até obter uma massa lisa e enxuta.
2. Deixar descansar por 15 minutos coberta com plástico.
3. Dividir.
4. Modelar.
5. Fermentar até o ponto de forno.
6. Levar ao forno e assar a temperatura de 210ºC.

144. PÃO ESPECIAL

Ingredientes:

1. Farinha 10 quilos
2. Açúcar 300 g.
3. Sal 150 g.
4. Margarina Bolo 500 g.
5. Ovos 10 unidades
6. Leite comum 01 litro
7. Fermento fresco Fleischmann 500 g.
8. Arkady 100 g.

Método de preparo:

1. Coloque todos ingredientes na massadeira e deixando por ultimo o fermento Fleischmann amasse até obter uma massa lisa e enxuta.
2. Modele os pães a gosto.

OBS.: Essa massa é direta. Asse com forno a 180ºC.

145. PÃO FOFINHO

INGREDIENTES:
2 Kg Farinha de Trigo Semolada
900g Leite Pasteurizado
60g Fermento Seco Instantâneo
20g Sal
320g Açúcar Refinado
80g Glicose de Milho
150g Ovos
20g Reforçador
À Gosto Essência de Baunilha

MODO DE PREPARO: Coloque todos os ingredientes na amassadeira e pouco mais da metade do leite, adicione o restante do leite aos poucos; misturando na primeira velocidade até homogeneizar;
Deixe a massa descansar coberta com plástico por 15 minutos;
Passe para a segunda velocidade e trabalhe a massa até o ponto de véu;
Em seguida corte pesadas de 1200g , boleie e divida em divisora; modele tipo bola em assadeiras untadas;
Pincele com ovos na metade do tempo de fermentação.
Forno de Lastro: temperatura 180°C sem vapor, por aproximadamente 20 minutos.
Forno Turbo: temperatura 160°C sem vapor, por aproximadamente 15 minutos.

146. PÃO FOLHADO

Ingredientes:

1. Farinha 2.500 g.
2. Sal 50 g.
3. Arkady 25 g.
4. Ovos 03 unidades
5. Leite 500 unidades
6. Fermento fresco Fleischmann 200 g.

Método de preparo:

1. Misture todos ingredientes fazendo uma massa. Em seguida espiche a massa na mesa e de 3 dobras com 200 g. de Margarina Bolo.
2. De dois fios fundo na lateral dos pães quando eles dobrarem de volume e depois fornear a 180ºC.

OBS.: Massa direta.

147. BAQUETES OU PÃO FRANCÊS CASEIRO

INGREDIENTES:
500 g de (mais se necessário)
2 1/2 colheres (chá) de fermento fresco
1 2/3 xícara (chá) de água morna
2 colheres (chá) de sal
10-15 cubos de gelo
Manteiga para untar

Modo de Fazer:

COMO PREPARAR E TRABALHAR A MASSA
Em uma tigela pequena, esfarele o fermento sobre 4 colheres de sopa de água. Deixe descansar por cerca de 5 minutos, até dissolver, mexendo uma vez.Coloque a farinha em uma base de
trabalho junto com o sal. Faça um buraco grande no centro e adicione o fermento dissolvido e a água restante. Com a ponta dos dedos, trabalhe os ingredientes até ficarem bem misturados.
Aos poucos, vá juntando a farinha com o raspador de massa e misturando-a aos ingredientes líquidos até obter uma massa lisa.
Ela deve ficar macia e levemente pegajosa. A massa torna-se menos pegajosa e mais elástica à medida que vai sendo trabalhada. Polv ilhe farinha na massa e comece a trabalhá-la, segurando a massa com uma das mãos e estendendo-a com a outra, na direção contrária à sua.
Continue a abrir e fechar a massa. Gire-a um pouco e trabalhe por 5-7 minutos, até ficar
muito macia e elástica e virar uma bola. Se a massa ficar pegajosa, enfarinhe de leve a base de trabalho.
Pincele uma tigela grande com manteiga derretida. Coloque a massa trabalhada na tigela e vire-a para que o outr o lado fique levemente untado. Cubra a tigela com um pano de prato úmido e deixe a massa crescer em local quente, por 2 - 2h30min, até que triplique de volume.
Vire a massa em uma base de trabalho levemente enfarinhada e trabalhe por 15 - 20 segundos, a fim de eliminar o ar.
Volte a massa para a tigela, cubra e deixe crescer em local quente por 1h - 1h30min.,
até dobrar de volume.

COMO MODELAR E ASSAR AS BAGUETES
Polvilhe a fôrma especial para Baguete com farinha, ou coloque um pano de prato enfarinhado sobre a fôrma comum. Vire a massa em uma base levemente enfarinhada e trabalhe-a por 15-20 segundos, para eliminar o ar. Cubra a massa e deixe descansar por cerca de 5 minutos.
Com o facão, corte a massa sem puxar, dividindo-a em 3 pedaços iguais.
Cubra os outros 2 pedaços de massa enquanto modela os Baguete. Enfarinhe as mãos e abra a massa até obter um retângulo de 10 x 18 cm.
DICA:
Comprimir a massa em um retângulo ajuda a eliminar bolsões de ar, melhorando a textura.
Começando por um lado longo, enrole o retângulo de modo a formar um cilindro; aperte e vede com os dedos à medida que vai enrolando.
Com as palmas das mãos, role o cilindro, estendendo-o até parecer uma bengala, com cerca de 40 cm de comprimento.
DICA:
Aperte o cilindro com força para obter um pão de boa textura; ao rolar o cilindro, movimente as mãos do centro para as pontas, a fim de manter a forma do pão.
Enfarinhe as mãos e a base de trabalho somente se necessário: farinha demais faz a massa deslizar, farinha de menos deixa a massa pegajosa.

Coloque os pães modelados na fôrma preparada. Repita o p rocedimento com os outros dois pedaços de massa. Cubra a fôrma com um pano de prato seco e deixe a massa crescer em local quente, por cerca de 1 hora, até dobrar de volume.

Aqueça o forno a 220ºC. Coloque a bandeja do forno (ou uma assadeira para aquecer na base do forno ou na grade mais baixa. Com uma faquinha faça em cada pão 3 longos cortes, ligeiramente em diagonal, de 5 mm de profundidade (os cortes permitem que o vapor saia enquanto o pão assa).

Coloque a fôrma com os pães no forno aquecido. Imediatamente coloque cubos de gelo na bandeja do forno ou assadeira quente. Asse os pães, por 25 - 30 minutos, até ficarem bem
dourados.

Vire-os e bata na base com os nós dos dedos: o pão deve emitir som oco e os lados devem estar crocantes, quando pressionados. Deixe esfriar por completo.

DICA:

Assim que o gelo entra em contato com a bandeja do forno (ou assadeira) quente, forma-se vapor, o que dá aos pães a casca crocantes.

148. PÃO FRANCÊS (100% FARINHA SM ESPECIAL)
Método: Direto

Formulação:

Ingredientes	%	Direto (g.)
Farinha SM especial	100,0	6.000
Água	58,0	3.480
Fermento	4,0	240
Sal	2,2	132
Gordura	3,0	180
Melhorador	1,0	60

Modo de fazer:
Misturar a farinha, o sal, o Melhorador e a gordura na masseira.
Ir colocando a água com o fermento, tomando cuidado para não exceder na água.
Usar a 1ª velocidade. Depois de bem misturado, passar para 2ª velocidade, até formar
a rede de glúten (mais ou menos 10 minutos).
Separar 2.000 g. toda a massa dará 5 bolas e vai sobrar mais ou menos 1.100 g.
Descansar a massa por 15 minutos.
Modelar a massa e cilindrar.
Separar a massa na divisora e modelar.
Colocar na grade, tomando o cuidado para que a emenda fique para o lado de baixo.
Levar para estufa por mais ou menos 1 hora.
Abrir a pestana com gilete, mas antes, ao tirar da estufa, esperar a massa secar um pouco.
Assar dando vapor.
Passar óleo na massa que está em descanso e cobrir com plástico.
Dicas:
Temperatura da massa - em torno de 25º C
Temperatura do forno - em torno de 200º C
Manhosa - Utilizar a massa do pão francês. Cada pedaço que seria feito o pão, abrir, colocar uma colher (chá) de manteiga e fech ar formando uma bola.
Picotar com tesoura, a parte de cima da massa em forma de cruz. A manhosa não tem tempo de mesa (retirar o descanso de 15 minutos). Levar para estufa e assar dando vapor.

149. PÃO FRANCÊS (RECEITA ECONÔMICA)
Método: Direto

Formulação:

Ingredientes	%	Direto (g.)
Farinha SM especial	50,0	5.000
Farinha Clarice comum	50,0	5.000
Água	60,0	6.000
Fermento	3,0	300
Sal	2,3	230
Gordura	3,0	300
Melhorador	1,5	150

Modo de fazer:
Misturar tudo, ir adicionando a água e depois o fermento.
Desenvolver a massa até a formação do glúten.
Levar para a divisora. Descansar na estufa. Assar dando vapor.

150. PÃO FRANCÊS I

Ingredientes:

1. Farinha 100% 50 quilos
2. Água gelada 60% 30 litros
3. Fermento Fresco 02% 01 quilo
4. Sal 02% 01 quilo
5. Gordura 01% 500 g.
6. Preparado Fleischmann 01% 500 g.

Método de preparo:

1. Leve para a massadeira todos ingredientes e de os minut os de acordo com a velocidade da massadeira.
2. Quando a massa estiver bem lisa, leve-a para mesa.
3. Em seguida, pese e embole deixando-a descansar uns 10 minutos para em seguida, levar para modeladora.
4. Após modelar deixe aprontar bem nos armários antes de levar ao forno que já deve estar bem evaporado.

OBS.: Esta massa deve ser bem mole, por isso já leva o preparado para que a massa fique macia e os pães no armário no armário r esistirão sem perigo se passar do ponto dando mais garantia para o padeiro

151. PÃO FRANCÊS II

Ingredientes:
100% Pré mistura Guth Mix
60% Água
3% Fermento fresco

Observações:

Tempo de mistura: rápida 6 minutos
Peso de bloco: 2.000g
Tempo de descanso em bloco: 10 minutos
Divisão: mecânica 30x66.7gr
Modelagem: mecânica
Tempo de crescimento na estufa: 120 minutos
Temperatura do forno: 180oC
Tipo de forno: Vipão - 200 lastro
Tempo de forno: 18 minutos com vapor

152. PÃO FRANCÊS III

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	5.000 g
Melhorador de farinha em pasta	15 g
Água	3.000 g
Fermento Biológico Fresco	150 g
Sal	110 g
Total de massa	8.275 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar todos os ingredientes e amassar com amassadeira até obter uma massa lisa e enxuta.
2. Cilindrar (somente quando usar amassadeira lenta).
3. Deixar descansar de acordo com a farinha.
4. Modelar e deixar fermentar até o ponto de forno.
5. Assar a temperatura de 200ºC com vapor.

RENDIMENTO: 120 pães com 65 g de massa.

153. PÃO GOIANO
Método: Direto

Formulação:

INGREDIENTES:	%	Direto (g.)
Farinha SM especial	100,00	3.200
Fermento	6,25	200
Sal	0,31	10
Açúcar	15,63	500
Gordura	6,25	200
Melhorador	0,50	16
Leite líquido	ao ponto	ao ponto
Ovo		12 (unid.)

Observações:
Enrolar como trança e levar para crescer. Assar. Fazer uma calda com 250 g. de açúcar, litro de leite e 1 lata de leite condensado, só deixar ferver e já está pronto. Jogar as rosquinhas dentro desta calda e apertar cada rosca para tirar o excesso e passar no coco ralado.

154. PÃO INTEGRAL

Ingredientes
500 ml de água
30 g de fermento biológico
30 g de açúcar mascavo
250 g de Confeicrem
80 g de trigo integral
25 g de farelo de trigo
1 kg de farinha de trigo
40 g de sal

Modo de Preparo

Amorne metade da água e dissolva o fermento, junte o açúcar mascavo e deixe descansar coberto em lugar seco e quente por, aproximadamente, 20 minutos. Peneire o Confeicrem, junte o trigo integral, o farelo de trigo, a farinha de trigo e o sal. Misture e acrescente o fermento e o restante da água amornada, aos poucos, trabalhando a massa sem parar. Coloque em uma superfície enfarinhada e sove vigorosamente por 10 minutos, ou até que se torne elástica. Coloque em uma vasilha, cubra e deixe descansar até dobrar de volume. Sove a massa novamente, até remover as possíveis bolhas de ar e modele os pães (fôrma de pão de 28 x 11 cm). Deixe em local quente, coberto com pano até crescer por, aproximadamente, 1 hora. Leve ao forno pré-aquecido a 150ºC por 20 minutos, passe para 170ºC e deixe mais 20 minutos, aproximadamente.

Rendimento: 2 fôrmas - 40 porções.

155. PÃO ITALIANO I

Ingredientes:

1. Farinha 03 quilos
2. Fermento natural 03 quilos (refrescado e descansado por 2 horas)
3. Água 1.700 ml
4. Sal 120 g.

Método de preparo:

1. Misturar os ingredientes e fazer uma massa bem lisa e enxuta.
2. Levar a massa e pesar unidades de 600 g. Fazer bolas e deixar descansar por 1 hora.
3. Tornar a refazer as bolas e descansar por mais 1 hora
4. Em seguida modelar e deixar crescer por mais 2 horas.
5. Fornear a 200ºC com vapor.

OBS.: Antes de fazer a massa refrescar o fermento natural deixando descansar por 2 horas.

156. PÃO ITALIANO II

Ingredientes:

1 colher de sopa de açúcar / 2 colheres de chá de sal / 2 tabletes (30g) de fermento de pão esfarelado ou 2 colheres de sopa de fermento em pó / cerca de 5 xícaras de f arinha de trigo / 1 colher de sopa de manteiga ou margarina / água / fubá grosso (sêmola de milho) / óleo / 1 clara

Modo de Preparo:

1- Numa tigela grande coloque o açúcar, o sal, o fermento e 2 xícaras de farinha de trigo. Numa panela, coloque a manteiga ou margarina e 1 3/4 de xícara de água e leve ao fogo baixo até ficar morna.

2- Com a batedeira em velocidade baixa, bata os ingredientes líquidos juntando-os, aos poucos aos secos até que estejam apenas misturados. Aumente a velocidade para média e bata por 2 minutos.

3- Adicione mais 1/2 xícara de farinha para obter uma mistura grossa e continue batendo com a batedeira em velocidade média por mais 2 minutos, limpando freqüentemente a tigela com uma espátula de borracha. Batendo com uma colher, acrescente cerca de 1 3/4 de farinha de trigo ou o suficiente para obter uma massa macia.

4- Coloque-a sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo e amasse-a até que esteja lisa e elástica, cerca de 10 minutos, adicionando mais farinha.

5- Corte a massa ao meio, cubra com a tigela e deixe descansar por uns 20 minutos.

6- Unte uma assadeira grande e polvilhe-a com o fubá.

7- Sobre uma superfície polvilhada, com o rolo polvilhado, abra cada metade de massa. Enrole como se fosse rocambole, apertando bem; feche bem e dobre os lados.

8- Coloque os pães sobre a assadeira, e dê um formato mais pontudo às extremidades. Pincele-os com óleo e cubra sem apertar com papel alumínio. Leve à geladeira de 2 a 24 horas.

9- Ligue o forno (200°). Tire os pães da geladeira e deixe-os em temperatura ambiente por 10 minutos. Faça 3 ou 4 cortes diagonais na superfície de cada pão e asse por 20 minutos.

10- Numa tigela pequena, bata a clara com uma colher d e sopa de água; retire os pães do forno e pincele-os com esta mistura. Coloque-os no forno por mais 5 minutos.

Rendimento: 2 pães

157. PÃO ITALIANO III

1ª ETAPA
INGREDIENTES: PESO (g)
Farinha de trigo SM 650 g
Fermento biológico fresco 20 g
Água 375 g

MODO DE PREPARO:
1. Juntar todos os ingredientes e amassar com amassadeira até obter uma massa lisa e enxuta.
2. Deixar descansar por 40 minutos coberta com plástico.

2ª ETAPA
INGREDIENTES: PESO (g)
Farinha de trigo SM 1.600 g
Óleo de soja 150 g
Sal 40 g
Água + 1.000 g
Reforçador em pasta 5 g

MODO DE PREPARO:
1. Juntar à massa da 1ª etapa, a farinha, a água, o Reforçador, o óleo e o sal.
2. Amassar o suficiente para a mistura completa dos ingredientes. Não é necessário alisar a
massa (3 a 4 minutos em amassadeira semi-rápida).
3. Passar pelo cilindro aberto.
4. Deixar descansar por 30 minutos coberta com plástico.
5. Dividir em bolas e deixar descansar por mais 30 minutos coberta com plástico.
6. Refazer as bolas e colocar em tabuleiro ou assadeiras.
7. Deixar fermentar até o ponto de forno.
8. Fazer os cortes.
9. Levar ao forno e assar a temperatura de 200ºC. Abrir o forno assim que os pães começarem
a corar, mantendo aberto até cozimento final (60 minutos p/ 500 g e 90 minutos p/ 1.000 g).

158. PÃO ITALIANO IV

INGREDIENTES:
farinha
01 colher (sopa) de fermento Fleischmann
02 colheres (sopa) de açúcar
01 colher (sopa) bem cheia de sal
01 xícara (chá) de gordura derretida
02 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
água morna

Modo de Fazer:
Misturar o fermento, o açúcar, 1 xícara (chá) SM e 2 xícaras (chá) de água morna, deixar crescer.
Colocar ½ litro de água morna, a gordura derretida, a manteiga e o sal, sovar com FARINHA DE
TRIGO SM até rebentar bolhas.
Se quiser pode diminuir um pouco de água e no lugar colocar ovos.
Fazer os pães e levar para crescer.
Assar em forno bem quente.
Se quiser casca dura deixar no vento e macia abafar com o pano.

159. PÃO PORTUGUÊS

INGREDIENTES: PESO (g)
Farinha de trigo SM 2.600 g
Melhorador em pasta 7 g
Água 1.800 g
Margarina 50 g
Fermento biológico fresco 80 g
Sal 65 g
Total de massa 4.602 g

MODO DE PREPARO:
1. Colocar todos os ingredientes na masseira, menos o fermento e a água. Deixar homogeneizar
por 1 minuto.
2. Adicionar a água aos poucos, até incorporar 1.500g num tempo de aproximadamente 4 minutos.
3. Passar para 2ª velocidade, acrescentar o fermen to e após alguns segundos adicionar o restante da água. Deixar bater até que a massa descole do fundo do tacho. Isso é sinal de que
está no ponto (± 8 minutos).
4. Colocar dentro de uma caixa plástica retangular previamente untada com óleo. Cobrir com
plástico e deixar descansar por uma hora.
5. Polvilhar farinha à mesa que irá receber a massa, e colocar a massa, ajeitando-a com as
mãos para adquirir o formato de um retângulo. Cortar em 10 pedaços. Com o peso aproximado de
450 g cada um, e enrolar manualmente.
6. Colocar nas assadeiras, deixar descansar por 20 minutos, cortar a pestana e dar mais dois
cortes laterais de cada lado da pestana. Para dar maior abertura sobre o corte, colocar margarina e polvilhar farinha sobre os pães.
OBS: Forno turbo: 190ºC, por ± 25 minutos, com bastante vapor.
Forno de lastro: 220°C, por ± 25 minutos, com bastante vapor.
RENDIMENTO: 10 pães com 390 g depois de assados. Massa crua com 450 g.
DICA : Na parte final do cozimento, abrir a porta do forno para que os pães fiquem mais crocantes. Quando usar forno turbo, abrir a válvula de exaustão que se encontra na parte de cima
do forno.

160. PÃO PULMANN

Ingredientes:
100% Farinha Buquê Especial Guth
50% Água
6% Fermento fresco
2% Sal
6% Açúcar
6% Gordura hidrogenada
4% Leite em pó
0,8% Aditivo Melhorador
0,2% Antimofo

Modo de Preparo:
Misture todos os ingredientes secos, após colocar a água, quando a massa estiver formada, coloque a gordura e após o fermento.
Misture a massa até atingir o ponto de glúten.
Modele os pães.
O tempo de crescimento é de aproximadamente 1 (uma) hora.
Assar em forno com a temperatura de 150oC de 40 a 45 minutos.

161. PÃO RECHEADO DOCE

INGREDIENTES:
1/2 Kg de farinha 1 xícara (chá) de leite morno 2 ovos 2 colheres (sopa) de açúcar 2 colheres (sopa) de fermento Fleischmann 1 colher (sopa) de margarina 1 colher (chá) de sal

Modo de Fazer: Dissolver o fermento no leite morno e acrescentar os outros ingredientes. Abrir a massa + 1 cm e rechear. Enrolar como rocambole e fechar as extremidades. Deixar crescer por 1 hora. Colocar em assadeira untada e forno moderado.

Recheio: 01 coco ralado 02 ovos 01 colher (sopa) de margarina 06 colheres (sopa) de açúcar e gotas de baunilha
Opção de recheio: 1/2 kg de ricota 02 ovos 01 colher (sopa) de margarina 06 colheres (sopa) de açúcar

162. PÃO RECHEADO SALGADO

INGREDIENTES:
farinha
1 colher (sopa) rasa de sal
1 pitada de açúcar
1 colher (sopa) bem cheia de fermento Fleischmann
1 1/2 xícara (chá) de leite morno
1/2 xícara (chá) de óleo

Modo de Fazer:
Bater todos os ingredientes no liquidificador. Acrescentar a FARINHA DE TRIGO SM e sovar bem.
Rechear à vontade e enrolar como rocambole ou como pão.
Deixar crescer e assar em forno quente.

Sugestões para recheio:
Mussarela, presunto e tomates picados;
Rodelas de salsicha com molho picante de tomate;
Frango desfiado, molho e azeitonas picadas miúdas;
Mortadela;
Carne de panela desfiada salpicada com passas.

163. PÃO RÚSTICO

Ingredientes:
Bentamix Pão Francês - 2.500 gramas
Água - 1.400 gramas
Queijo Parmesão - 100 gramas
Bentarina Uso Geral - 100 gramas
Manjericão - 5 gramas
Salsa - 5 gramas
Orégano - 5 gramas
Cebola em flocos - 10 gramas
**Massa Fermentada - 250 gramas
Fermento seco instantâneo
Fermipan vermelho - 25 gramas
** Massa fermentada (Pão Francês com 24 horas de fermentação a temperatura ambiente)
Cobertura
Gergelim e queijo e/ou misturas de temperos - a gosto

Modo de Preparo
Misturar previamente o Fermipan na Bentamix Pão Francês por ± 2 minutos na 1ª velocidade. Acrescentar os ingredientes e misturar por 5 minutos na 1ª velocidade e 10-15 minutos na 2º velocidade.

Pesagem
Deixar a massa descansar por 20 minutos, coberto com plástico. Pesar com 300 gramas e deixar descansar por 20 minutos.

Modelagem
Modelar tipo Filão ou Redondo. Passar na cobertura e colocar na assadeira.

Arrumação nas assadeiras
5 unidades em assadeira perfurada ou lisa.

Fermentação
Levar ao carrinho fechado por ± 70 - 90 minutos.

Cozimento
Antes de entrar no forno, dar 3 cortes em cada pão. Levar ao forno por ± 20 minutos a 180-200°C. com vapor.
Obs.: Pode fornear os pães diretamente no lastro.

Resfriamento
Deixar resfriar por 30 minutos em temperatura ambiente.
Perecibilidade
2 dias

Rendimento
14 unidades 260 gramas

164. PÃO RÁPIDO DE FUBÁ

Ingredientes:

1 xícara de farinha de trigo / 3/4 de xícara de fubá grosso (sêmola de milho) / de 2 a 4 colheres de sopa de açúcar / 1 colher de sopa de fermento em pó / 1 colher de chá de sal / 1 ovo / 2/3 de xícara de leite / 1/3 de xícara de manteiga ou margarina derretida, ou óleo

Modo de Preparo:

1- Ligue o forno (220°). Unte uma fôrma quadrada de 20 cm de lado. Numa tigela média, misture a farinha de trigo, o fubá, o açúcar, o fermento e o sal.

2- Numa tigela pequena, bata com um garfo o ovo, o leite e a gordura e despeje sobre a mistura de farinha.

3- Mexa somente até que a farinha fique umedecida e despeje imediatamente na fôrma preparada.
4- Espalhe a massa uniformemente e asse por 25 minutos ou até que esteja dourada. Para servir, corte em quadrados.

Rendimento: 9 porções

165. PÃO SOVADO

1ª ETAPA - ESPONJA
INGREDIENTES: PESO (g)
Farinha de trigo SM 2.500 g
Melhorador em pasta 15 g
Água 1.500 g
Açúcar 50 g
Fermento Biológico Fresco 130 g
Sal 50 g
Total de massa 4.245 g

MODO DE PREPARO:
1. Juntar todos os ingredientes e amassar na masseira até obter uma massa lisa e enxuta.
2. Deixar descansar por duas horas.

2ª ETAPA - MASSA
INGREDIENTES: PESO (g)
Farinha de trigo SM 2.000 g
Melhorador em pasta 15 g
Ovos 150 g
Açúcar 700 g
Fermento Biológico Fresco 120 g
Margarina 100 g
Essência de baunilha 10 g
Total de massa 3.095 g

MODO DE PREPARO:
3. Colocar todos os ingredientes na masseira e deixar misturar até formar uma massa lisa e
enxuta. Em seguida, adicionar a esponja, passar para a 2ª velocidade e bater até atingir
ponto de véu.
4. Colocar a massa sobre a mesa, abrir e dobrar.
5. Cortar os gomos com uma faca e modelar juntando os gomos de cinco em cinco.
6. Arrumar em assadeira plana lisa perfurada e deixar fermentar.
7. Após a fermentação, fazer cortes no sentido do comprimento e levar ao forno com as seguintes temperaturas : Forno Tipo Turbo - 150 a 160°C. Forno de Lastro - 160 a 170°C, por
um tempo de +15 a 20 minutos, sem vapor.

Observação: No caso do forno tipo turbo, seguir essas dicas :
1) Colocar gordura vegetal hidrogenada no corte, antes de ir ao forno.
2) Manter a válvula de exaustão aberta nos primeiros 5 minutos de cozimento.

166. PÃO SÍRIO (ÁRABE)
Método: Direto

Formulação:

INGREDIENTES:	%	Direto (g.)
Farinha SM especial	100,0	2.000
Água	ao ponto	ao ponto
Fermento	15,0	300
Sal	1,5	30
Açúcar	10,0	200
Queijo curado (minas - canastra)	2,5	50
Parmesão	2,5	50
Ovo	6 unid.	
Álcool	6 tampinhas	

Modo de fazer:
Misturar todos os ingredientes. Sovar. Levar para crescer. Abrir os pães com o rodo,colocar em tabuleiros e levar para assar. Forno bem quente.

167. PÃO SÍRIO I

Ingredientes:

1. Farinha 1 quilo
2. Fermento fresco FLEISCHMANN 50 g.
3. Sal 20 g.
4. Margarina Bolo 50 g.
5. Ovo 01 unidade
6. Leite comum 200 ml
7. Água 200 ml
8. Açúcar 10 g.

Método de preparo:

1. Colocar todos ingredientes na batedeira, fazer uma massa e cilindrar
2. Tirar embira e cortar os pães com 50 g. de massa cada um.
3. Fazer bolinha reservar coberto com plástico por 10 minutos, esticar com rolo ou passar no cilindro e por para assar a 250ºC.

OBS.: Massa direta.

168. PÃO SÍRIO II

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	1.500 g
Margarina uso geral	150 g
Açúcar	130 g
Ovos (6 unidades)	300 g
Fermento biológico fresco	120 g
Leite	500 g
Sal	15 g
Total de massa	2.715 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar a margarina, o açúcar, o leite (morno), o sal e o fermento. Misturar bem.
2. Acrescentar a farinha e os ovos. Amassar com amassadeira até obter uma massa lisa e enxuta.
3. Deixar fermentar até dobrar o volume.
4. Cilindrar, modelar em forma de bola (bem redonda) e abrir com a bilha.
5. Levar ao forno e assar a temperatura de 250ºC.

169. PÃO ÁRABE

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	1.000 g
Óleo de soja	150 g
Açúcar	25 g
Fermento biológico fresco	25 g
Sal	30 g
Água	± 550 g
Total de massa	1.780 g

MODO DE PREPARO:

1. Misturar todos os ingredientes na batedeira (menos o fermento) por 1 minuto. Colocar a água
e o fermento, deixar bater até obter uma massa lisa e enxuta.
2. Pesar a massa com 80g, bolear e deixar descansar por 30 minutos coberta com plástico.
3. Abrir com o rolo com ± 02 cm e em seguida colocar no forno a 230ºC.

170. QUEIJADINHA

INGREDIENTES:	PESO (g)
Ovos	1.000 g
Açúcar	1.200 g
Queijo ralado	300 g
Coco ralado	1.000 g
Margarina	200 g
Total de massa	3.700 g

MODO DE PREPARO:

1. Colocar todos os ingredientes em uma vasilha, misturar bem com uma colher de pau.
2. Colocar em uma forma nº 0 para assar.

Rendimento: 30 unidades.

171. QUIBE

INGREDIENTES:
1Kg Triguilho
1Kg Carne Moída
6 Folha(s) Hortelã
À Gosto Alho
À Gosto Sal
À Gosto Cebola
À Gosto Cebolinha Verde
À Gosto Sal
MODO DE PREPARO: Deixar o triguilho de molho por 2 ou 3 horas;
Retirar a água espremendo bem;
Adicionar ou outros ingredientes e moer na máquina;
Modelar os quibes e fritar em óleo quente

172. QUINDIM DE MAÇÃ

INGREDIENTES: PESO (g)
Açúcar 600 g
Gemas (30 unidades) 600 g
Maçã 500 g
Total de massa 1.700 g

MODO DE PREPARO:
1. Descascar a maçã e triturar no liquidificador com o açúcar e gotas de limão.
2. Levar o suco ao fogo em uma panela, mexendo semp re, até o ponto de fio leve. Deixar esfriar.
3. Passar as gemas em uma peneira e acrescentar à calda de maçã. Misturar bem.
4. Colocar em formas untadas com glucose ou açúcar cristal.
5. Assar em banho-maria com o forno a 200ºC por 25 minutos.

OBS: Decorar com castanhas e maçãs.

173. QUINDIM

INGREDIENTES: % PESO (g)
Açúcar 100 % 700 g
Gemas 85,5% 600 g
Coco seco 21,5% 150 g
Manteiga 14,3% 100 g
Leite 19,9% 125 g
Total de massa 1.675 g

MODO DE PREPARO:
1. Misturar todos os ingredientes de uma vez e deixar descansar por trinta minutos.
2. Untar as formas com manteiga ou margarina e pingar glucose no fundo.
3. Encher as formas e levar ao forno, em banho-maria.
4. Assar em forno de lastro a 220ºC por aproximadamente 30 minutos (pequenos) e 60 minutos
(médios).

Rendimento: 2 quindins médios ou 60 quindins pequenos, aproximadamente.

174. RECEITA DE BISNAGUINHA

Ingredientes:
1. Farinha 1250 g.
2. Fermento 150 g.
3. Açúcar 150 g.
4. Ovos 06 unidades

Ingredientes de reforço:
1. Farinha 800 g.
2. Margarina Bolo 500 g.
3. Açúcar 300 g.
4. Leite em pó 200 g.
5. Gemas 250 g.
6. Sal 25 g.

Modo de preparo - Massa:
1. Com os ingrediente acima fazer uma massa bem lisa e enxuta.
2. Deixar descansar por 30 minutos e reservar.

Reforço:
1. Adicionar o reforço na massa e misturar durante 10 minutos em 2o.velocidade e cilindrar a massa.
2. Tirar fita, para o corte dos pães, deixar os pães crescerem bem e depois levá-los ao forno a 200oC.
Volta ao inicio

175. RECEITA DE BOLO DE FUBÁ AIROSA

Ingredientes:

1. Leite comum 01 Litro
2. Margarina Bolo 400 g.
3. Açúcar 150 g.
4. Farinha 400 g.
5. Fubá 200 g.
6. Ovos 15 unidades
7. Erva doce a gosto

Método de preparo:

1. Colocar para ferver o leite, a Margarina Bolo e erva doce.
2. Misturar a farinha e o Fubá, cozinhar bem, levar na batedeira em 2o.velocidade.
3. Colocar os ovos aos poucos até formar uma massa macia.
4. Fazer bolinhas passando no Fubá antes de ir para o forno.
5. Forno a 180oC.

176. RECEITA DE BOMBA

Ingredientes:

1. Margarina Bolo 500 g.
2. Água 500 g.
3. Farinha 500 g.
4. Ovos 15 unidades aproximadamente

Método de preparo:

1. Colocar para ferver a água e a Margarina Bolo.
2. Em seguida, despejar a farinha e deixe cozinhar bem.
3. Levar para a batedeira e bater em 2o.velocidade.
4. Adicionar os ovos aos poucos, de dois em dois, até o ponto de pingar com uma manga.

OBS.: Utilizar o bico liso No.3 e forno a 190oC.

177. RECEITA DE BROA DE FUBÁ

Ingredientes:

1. Fubá 500 g.
2. Farinha 500 g.
3. Açúcar 500 g.
4. Fermento Químico FLEISCHMANN 50 g.
5. Margarina Bolo 100 g.
6. Ovos 15 unidade

Método de preparo:

1. Colocar todos os ingredientes na mesa e misturar tudo com as mãos.
2. Dar ponto com leite; enrole as broas, e pintar com gema antes de ir para o forno.

OBS.: Forno a 180oC.

178. RECEITA DE CROISSANT

Ingredientes:

1. Farinha 1.100 g.
2. Leite em pó 25 g.
3. Sal 20 g.
4. Fermento Fresco FLEISCHMANN 75 g.
5. Açúcar 45 g.
6. Ovos 150 g.
7. Água 500 g.
8. Margarina Bolo 100 g.
9. Margarina Uso Geral 600 g.

Método de preparo:

1. Peneirar a farinha, o sal, o açúcar e o leite em pó.
2. Colocar na batedeira e adicionar o Fermento FLEISCHMANN e os ovos e a Margarina Bolo misturando em 1ª velocidade até obter uma massa bem lisa e enxuta.
3. Fazer uma bola e deixar descansar por 15 minutos em seguida abrir a massa em forma de retângulo até dar uma espessura de 1cm de massa.
4. Preencher dois terço do retângulo da massa com 600 g. de Margarina Uso Geral e dar três dobras de três e um descanso de 15 minutos.
5. Modelar e deixar por 30 minutos para crescer.
6. Fornear em forno quente a 200º C.

179. RECEITA DE PÃO DE CEBOLA

Ingredientes:

1. Farinha 01 quilo
2. Água 600 ml
3. Fermento fresco FLEISCHMANN 50 g.
4. Sal 20 g.
5. Açúcar 60 g.
6. Margarina Bolo 50 g.
7. Ovo 01 unidade
8. Arkady 20 g.
9. Creme de leite 01 lata

Recheio:

1. Cebola cozida e moída 01 quilo
2. Creme de cebola 01 pacote
3. Creme de leite 01 lata
4. Margarina Bolo 100 g.
5. Sal a gosto

Método de preparo:

1. Colocar todos ingredientes na batedeira. Fazer a massa e reservar
2. Esticar a massa na mesa e espalhar o recheio.
3. Cortar a massa em pedaços e deixar crescer.
4. Pincelar os pães com gema antes de ir para o forno a 200º C.

180. RECHEIO PARA ROSCAS E TORTAS

INGREDIENTES:
PESO (g) Creme de Confeiteiro (já pronto) 500 g Açúcar 1.500 g Gema 20 g Clara 20 g Ricota 2.500 g Uva passas 200 g Frutas Cristalizada 200 g Canela em pó 5 g Essência de limão Á gosto Total de massa 4.945 g

MODO DE PREPARO: 1. Ralar a ricota no ralo grosso. 2. Juntar todos os ingredientes, menos as claras. Bater 1ª velocidade. 3. Bater as claras em 3ª velocidade. Acrescentar lentamente aos outros ingredientes.

181. ROCAMBOLE DE MORTADELA

500g farinha, 2 ovos, 2 cs óleo, 1 cc açúcar, 1 cc sal, 1 xic leite morno, 45g fermento pão

Recheio:
300g mortadela processada, 100g azeitonas picadas, 4 tomates, 3 ovos cozidos, alho, cheiro verde, sal

Misture bem os ingredientes do recheio (bem picadinhos). Reserve. Prepare a massa, amasse bem, descanse 30, abra, recheie, enrole, feche as pontas, pincele c/ gema, asse sem crescer novamente.

182. ROCAMBOLE DE SARDINHA COM FERMENTO QUÍMICO

Massa

2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de óleo
1/2 xícara de chá de leite
1 colher de sopa (rasa) de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 ovo

Coloque a farinha de trigo numa porcelana, faça uma cova no centro e bote a margarina e o óleo. Comece a mexer a farinha de trigo
amassando, depois o leite, o fermento, o sal e o ovo inteiro até o ponto de abrir com o rolo - se necessário, coloque mais farinha de trigo. Abra a massa para rocambole.

Recheio

1 lata (grande) de sardinha ao óleo
1 pimentão verde bem cortadinho
1 cebola grande bem cortadinha
3 colheres de sopa de molho pomarola
3 colheres de sopa de salsa picadinha
1/2 lata de azeitona picadinha

Machuque a sardinha com um garfo, junte todos os ingredientes e espalhe na massa já aberta. Enrole como rocambole, pincele com gema e leve ao forno quente para assar numa assadeira um pouco untada.

183. ROMANCE - BOLO TRUFADO COM MORANGOS

Ingredientes

Massa
550 g (11 unidades) de ovo
380 g de açúcar
450 g de farinha de trigo
50 g de Chocolate em Pó Solúvel Nestlé - 50%
Calda
350 ml de água
50 g de açúcar
100 ml de licor de cacau
Creme de Chocolate
1,5 kg de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé

750 g de Creme de Leite Nestlé UHT
120 ml de conhaque
600 g de morango picado
Decoração
200 g de morango laminado
Modo de Preparo

Massa
Bata os ovos com o açúcar até obter uma consistência leve e aerada. Acrescente a farinha de trigo peneirada com o Chocolate em Pó Solúvel Nestlé - 50%, misturando delicadamente. Distribua a massa em 4 fôrmas (25 cm de diâmetro) em forma de coração untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC, por cerca de 25 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Reserve.

Calda
Misture a água, o aç úcar, os cravos, a canela e as casca de laranja e lev e ao fogo, até levantar fervura. Retire os cravos, a canela e as casca de laranja. Acrescente o licor. Reserve.

Creme de Chocolate
Leve em banho-maria a Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé, já picada, até derreter. Desligue o fogo e acrescente o Creme de Leite Nestlé UHT e misture. Adicione o conhaque e mexa até obter um creme homogêneo. Reserve.

Montagem
Corte cada um dos bolos ao meio umedeça-os com a calda. Com a metade do Creme de Chocolate recheie os bolos e distribua o recheio e os morangos picados (cerca de 300 g de recheio e 150 g de morangos picados). Com o restante do Creme de Chocolate (cerca de 300 g para cada) cubra e decore as laterais dos bolos com o auxílio de um saco de confeitar e bico pitanga. Finalize a decoração com os morangos laminados. Leve ao refrigerador.

Rendimento: 4 bolos

184. ROSCA CASEIRA I
Método: Esponja rápida

Formulação:

INGREDIENTES:	Esponja (g.)	Reconstituição (g.)
Farinha SM especial	ao ponto	3.000
Água	600	
Fermento	400	100
Sal	40	
Açúcar	200	650
Gordura		400
Melhorador		40
Óleo		250
Chá canela		400 (veja abaixo)
Ovo		500
Leite		500

Chá de canela: * 2 litros de água
* 300 g. de açúcar
* 5 pacotes de canela
* 4 pacotes de erva doce
* 3 pacotes de cravo

Modo de fazer:
Esponja - Colocar 600 ml. de água, 400 de fermento, 200 de açúcar e farinha até ponto mole.
Descansar 15 minutos. Misturar na masseira a espon ja com os demais ingredientes restantes.
Bater por 5 minutos na velocidade 1 e 10 minutos na velocidade 2 ou até formar a rede.
Fazer as roscas e levar para crescer. Assar.

185. ROSCA CASEIRA II

INGREDIENTES:
1 Xícara(s) de Chá Água Morna
1 Colher Sopa Açúcar
100g Fermento para Pão
1/2 Xícara(s) de Chá Farinha de Trigo Regina
6 Ovos
15 Colheres Sopa Açúcar
2 Xícara(s) de Chá Leite Morno
1 1/2 Xícara(s) de Chá Manteiga Derretida
1 Colheres Rasa sopa Sal
1,200Kg Farinha de Trigo Regina

MODO DE PREPARO: Junte os quatro primeiros ingredientes formando um mingau, bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o leite, a manteiga e o sal.
Junte esta mistura ao mingau e amasse com a farinha de trigo. Sove bem a massa e modele as roscas.
Deixe crescer e pincele com a gema. Polvilhe o açúcar e leve em forno pré-aquecido.

186. ROSCA DE COCO

INGREDIENTES:
Para Esponja
1,500Kg Farinha de Trigo Semolada
960g Ovos
100g Fermento Seco Instantâneo
80g Leite em Pó
240g Margarina
Reforço de Massa
500g Farinha de Trigo Semolada
400g Açúcar Refinado
30g Sal
200g Leite de Coco

MODO DE PREPARO: Coloque na amassadeira a massa da esponja e os ingredientes do reforço e misture na primeira velocidade até homogeneizar;
Trabalhe a massa na segunda velocidade até o ponto de véu;
Corte pedaços de massa com 400g, passe na modeladora e estique sobre a mesa e torça para formar as roscas.
Forno de Lastro: temperatura 190°, sem vapor . Por aproximadamente 25 minutos.
Forno Turbo: temperatura 160°, sem vapor . Por aproximadamente 25 minutos.

187. ROSCA DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES:
4 ovos
50 g. de fermento
1 lata de leite condensado
1 lata de água
½ lata de óleo

Modo de Fazer:
Bater no liquidificador e sovar com FARINHA DE TRIGO SM.
Fazer as roscas e esperar crescer. Ao sair do forno passar açúcar e manteiga e abafar
(fica mais macia).

188. ROSCA RAINHA
Método: Esponja aproveitada

Formulação:
INGREDIENTES: Direto (g.)
Farinha SM especial ao ponto
Fermento 150
Açúcar 1.000
Margarina 300
Melhorador 50
Massa fermentada 2.000
Ovo 750 ou 15 unidades
Leite 1.000

Modo de fazer:
Misturar os ingredientes. Bater a massa até completo desenvolvimento da rede protéica (glúten).
Deixar a massa crescer e levar para assar.

Creme: 3 colheres de maisena bem cheias
3 gemas
250 g. de açúcar
1 litro de leite

Modo de fazer:
Misturar a maisena em 200 ml. de leite frio. Ferver o leite e colocar as gemas, o açúcar e a
maisena já dissolvida. Não deixar o creme ficar muito firme.
Esperar esfriar antes de colocar sobre as roscas.

189. ROSCA VALENCIANA

INGREDIENTES:
½ kg de FARINHA DE TRIGO SM
2 colheres (sopa) de fermento
1 colher (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água morna
1 ovo
1 xícara (chá) de banha
1 xícara (chá) de manteiga
1 colher (chá) de sal

Recheio:
100 g. de camarão
2 ovos cozidos cortados
1 cebola
azeitona a gosto
100 g. de presunto
100 g. de queijo

Modo de Fazer:
Juntar o fermento, a água morna e o açúcar. Deixar por 30 minutos.
Acrescentar os demais ingredientes e deixar crescer. Abrir a massa.
Cobrir com o presunto e o queijo, colocar os demais ingredientes do recheio por cima e
fechar a massa. Passar gema por cima da rosca e levar para assar.

190. ROSQUINHA DE COCO

INGREDIENTES:
3 colheres (sopa) de coco ralado
3 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de açúcar
6 colheres (sopa) de FARINHA DE TRIGO SM
sal a gosto
1 ovo
1 colher (café) de pó royal

Modo de Fazer:
Misturar tudo e fazer bolinhas. Forno quente e tabuleiro untado.
Ainda quente passar no açúcar refinado.
Tempo de forno: aproximadamente 20 minutos
Rendimento: aproximadamente 12 bolinhas

191. SAMANTINHA

INGREDIENTES: PESO (g)
Farinha de trigo SM 600 g
Margarina bolo 500 g
Ovos (18 unidades) 900 g
Sal 05 g
Água 1.000 g
Total de massa 3.005 g

MODO DE PREPARO:
1. Juntar a margarina Bolo, o sal e a água, levar ao fogo e deixar ferver.
2. Acrescentar a farinha e cozinhar bem, mexendo sempre.
3. Bater em 2ª velocidade e acrescentar os ovos aos poucos.
4. Modelar com bico liso em assadeiras untadas e polvilhar açúcar cristal sobre as peças.
5. Levar ao forno e assar a temperatura de 200ºC.

192. SEQUILHO

INGREDIENTES:	PESO (g)
Ovos (10 unidades)	500 g
Leite condensado	1.500 g
Açúcar	200 g
Biscomil (amido de milho)	4.000 g
Margarina bolo	800 g
Raspa de limão	A gosto
Total de massa	7.000 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar a margarina bolo, o açúcar, os ovos, o leite condensado e as raspas do limão. Bater em 3ª velocidade.
2. Acrescentar o biscomil (amido de milho) e bater bem em 1ª velocidade.
3. Modelar a gosto.
4. Levar ao forno e assar a temperatura de 180 ºC.

193. SONHOS

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	1.000 g
Fermento fresco	50 g
Leite	550 ml
Ovos (03 unidades)	100 g
Açúcar	50 g
Margarina	80 g
Sal	25 g
Raspa de limão	a gosto
Total de massa	1.855 g

MODO DE PREPARO:

1. Desmanchar o fermento em 100 ml de leite morno, deixar descansar por 30 minutos em um recipiente.
2. Depois misturar a farinha com os ovos, as gemas, o açúcar e a margarina. Colocar o leite
restante e sovar a massa até ficar uma massa lisa e enxuta.
3. Deixar descansar durante + 20 minutos.
4. Fazer as bolinhas e deixar dobrar de volume .
5. Fritar.

Obs.: O óleo não pode ser muito quente.

194. SUSPIRO

Ingredientes:

Bater:
1. Clara 1 quilo
2. Açúcar 500 g.

Calda:
Açúcar 02 quilos
Glicose 700 g.
Água 01 litro

Método de preparo:

1. Bata as claras e o açúcar em ponto de suspiro e reserve:
2. Faça uma calda com açúcar, glicose e a água.
3. Vá acondicionando aos poucos a calda na mistura das cla ras com açúcar e misture até obter um creme consistente.

195. TORTA DE FRUTAS

INGREDIENTES:

Da Massa
1 Pão de Ló Branco de 20 cm
Do Recheio
100g Uva Fresca
150g Pêra Fresca
160g Abacaxi em Calda
160g Pêssego em Calda
80g Morango Fresco
160g Chantilly
200g Calda para Umedecer
500g Creme Confeiteiro
30g Suspiros Pequenos

MODO DE PREPARO:

Montagem
Corte o pão-de-ló em três partes iguais;
umedeça as partes com calda;
cubra a primeira parte com creme baunilha e o abacaxi em pedaços;
cubra com a segunda parte do pão-de-ló;
repita o processo com o creme, o abacaxi, o pêssego, o morango, a pêra e a uva;
passe uma camada de chantilly sobre as frutas, adicione os suspiros e uma camada de creme de baunilha;
acrescente a terceira parte do pão-de-ló, cubra por igual com o chantilly;
nas laterais, passe coco tostado ou nozes trituradas;
decore a torta a gosto com as frutas.

196. TORTA DE MORANGO

Deliciosa Torta de Morango
Receita indicada por: Kate Caroline
Receita incluída em 27/06/2000

- 2 caixas de bolacha champanhe
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 litro de leite
- 3 colheres de amido de milho
- 3 gemas
- 1 colher pequena de margarina
- 2 caixas de morango
- 1 caixa de gelatina de morango

Creme Branco:
Colocar, 3 gemas, o leite, o leite condensado, o amido de milho, a margarina e bater tudo no liquidificador. Despejar tudo na panela e mexer até engrossar, depois que ficar um creme desligar e acrescente 1 lata de creme de leite.

Calda de morango:
Coloque 1 copo de água, 5 a 6 moranguinhos picados e 1 colher de açúcar, deixar ferver por 2 minutos e desligar.

Como montar a torta:

Pegue as bolachas uma a uma e molhe na calda de morango. Colocar as bolachas uma ao lado da outra num recipiente, até forrá-lo. Depois, despeje o creme branco por cima das bolachas até ficar uma camada bem grossa de creme, coloque agora os morangos (lavados e cortados ao meio), despeje por cima da torta a gelatina de morango (mas só quando ela estiver começando a ficando firme).

197. TORTA DOS NAMORADOS
"Santo Antonio"

Ingredientes

Massa
700 g (14 unidades) de ovo
350 g de açúcar
150 ml de água gelada
25 g de emulsificante
700 g farinha de trigo
Calda
200 g de Leite Condensado Moça
500 ml de água
50 ml de licor de Marrasquino
Recheio (brigadeiro rosa)
2,43 kg de Leite Condensado Moça
110 g de Nesquik Morango
150 g de margarina
600 g de morango
600 g de chantilly
Cobertura 1
600 g de chantilly
Cobertura 2 (ganache rosa)
800 g de Cobertura de Chocolate Marfim Nestlé picada
600 g de Creme de Leite Nestlé UHT
80 g de groselha
corante vermelho
Decoração
morangos
geléia de brilho
Modo de Preparo

Massa
Bata os ovos com o açúcar, a água e o emulsificante até obter um creme leve e fofo. Adicione a farinha de trigo peneirada, misturando delicadamente. Distribua a massa em 4 fôrmas (20 cm de diâmetro) u ntadas e enfarinhadas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC, por cerca de 20 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

Calda
Misture todos os ingredientes. Reserve.

Recheio (brigadeiro rosa)
Misture o Leite Condensado Moça, o Nesquik Morango e a margarina. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até ponto de brigadeiro mole. Leve ao refrigerador por cerca de 5 horas. Bata na batedeira em velocidade máxima até obter um creme aerado.

Cobertura 2 (ganache rosa)
Aqueça o Creme de Leite Nestlé UHT em banho-maria e junte a Cobertura de Chocolate Marfim Nestlé picada, mexendo até obter um creme homogêneo. Adicione a groselha e o corante.

Montagem
Corte cada um dos bolos em três camadas e umedeça-as com a calda. Distribua o recheio, adicione os morangos e o chantilly. Cubra-os com uma leve camada de chantilly e leve para gelar. Coloque os bolos sobre uma grade e banhe-os completamente com a ganache rosa. Leve ao refrigerador.

Decoração

Decore com os morangos, a geléia de brilho e a ganache rosa escura.

Rendimento: 4 bolos

198. TORTA PALMITO

MASSA:
Farinha de trigo SM 500 g
Fermento 20 g
Ovos 150 g
Água +200 ml
Margarina para folhar 200 g
Sal 10 g

MODO DE PREPARO:
1. Juntar todos os ingredientes em uma vasilha, menos a água. Misturar e colocar a água aos
pouco.
2. Amassar bem.
3. Abrir a massa em forma retangular, passar margarina em dois terço da massa. Dar uma dobra
de três e repetir a dobra mais duas vezes. Deixar descansar por 10 minutos.
4. Abrir e forrar a assadeira e colocar o recheio.
5. Cobrir a massa e decorar.

RECHEIO:
Palmito 100% 500 g
Leite 60% 300 g
Cebola 40% 200 g
Tomate 40% 200 g
Amido de milho 07% 35 g
Azeite 04% 20 g
Sal Á gosto

MODO DE PREPARO:
1. Colocar todos os ingredientes em uma panela, menos o leite e misturar.
2. Colocar o leite e levar ao fogo para cozinhar.

199. TORTA SUÍÇA

INGREDIENTES:	PESO (g)
Farinha de trigo SM	350 g
Gemas (15 unidades)	300 g
Açúcar	900 g
Queijo ralado	50 g
Ricota	600 g
Leite	1.500 g
Coco seco	100 g
Margarina bolo	100 g
Total de massa	3.900 g

MODO DE PREPARO:

1. Juntar a margarina bolo, a ricota, o açúcar, o queijo e o coco. Bater em 1ª velocidade.
2. Acrescentar as gemas e continuar batendo.
3. Acrescentar a farinha SM e continuar batendo.
4. Acrescentar o leite morno aos poucos e continuar batendo.
5. Colocar em formas caramelizadas.
6. Levar ao forno e assar em banho-maria à temperatura de 200ºC.

200. TRANÇAS COM FRUTAS CRISTALIZADAS

Ingredientes:

1/2 massa básica para pão doce / 1 xícara de passas claras, sem sementes / 3/4 de xícara de casca de laranja cristalizadas picada / 3/4 de xícara de casca de cidra cristalizada, picada / 1 colher de sopa de farinha de trigo / 1 gema, ligeiramente batida / 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro / 1 colher de sopa de água

Modo de Preparo:

1- Prepare a massa. Unte uma assadeira grande. Corte a massa em 3 pedaços e abra-os em retângulos.

2- Misture as passas, as cascas de la ranja e cidra cristalizadas com a farinha de trigo. Coloque 1/3 dessa mistura sobre cada retângulo de massa; pincele as beiradas com gema e dobre-as formando um rolo. Feche bem. Forme uma trança com os 3 rolos; coloque-a sobre a assadeira, cubra e deixe crescer. Pincele a trança com a gema restante.

3- Ligue o forno (175°). Asse por 35 minutos. Retire da assadeira e esfrie. Misture a água com o açúcar de confeiteiro e pincele.

Rendimento: 1 pão

201. TRUFAS DA TRUTA

1 lata de leite condensado
1 pacote de biscoito maisena moído no liquidificador
1 xícara de castanha ou nozes moída
2 xícaras de chá de chocolate em pó solúvel
meia xícara de chá de açúcar
forminhas de papel

Modo de Fazer:
Numa tigela, junte o biscoito moído, o leite condensado, a castanha e uma xícara do chocolate em pó. Amasse tudo até conseguir formar bolinhas. Num prato fundo misture o restante do chocol ate em pó com o açúcar para passar as bolinhas. Depois de enroladas e passadas no chocolate com açúcar, coloque em forminhas de papel.

202. TRUFAS DE CHOCOLATE

Ingredientes
500 g de Creme de Leite Nestlé
1 kg Cobertura de Chocolate com Leite Nestlé picada
80 ml de Conhaque
200 g de Cacau em Pó Solúvel Nestlé

Modo de Preparo
Aqueça o Creme de Leite Nestlé em banho-maria e junte a Cobertura de Chocolate com Leite Nestlé mexendo até obter um creme homogêneo. Retire do banho-maria e adicione o conhaque, misturando delicadamente. Leve à geladeira para endurecer, por cerca de 4 horas. Modele as trufas e passe-as no Cacau em Pó Solúvel Nestlé.

Rendimento: 56 unidades de 30 g

203. TRUFAS DE COCO

Ingredientes
500 g de Creme de Leite Nestlé

1 kg Cobertura de Chocolate Marfim Nestlé picada
650 g de coco seco ralado

Modo de Preparo

Aqueça o Creme de Leite Nestlé em banho-maria e junte a Cobertura de Chocolate Marfim Nestlé, mexendo até obter um creme homogêneo. Retire do banho-maria e adicione 400 g de coco, misturando delicadamente. Leve à geladeira para endurecer, por cerca de 4 horas. Modele as trufas e passe-as no restante do coco.

Rendimento: 68 unidades de 30 g

204. TRUFAS DE LARANJA

Ingredientes
500 g de Creme de Leite Nestlé
1 kg Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé picada
50 ml de licor "Cointreau"
250 g de fruta cristalizada
raspas de 2 laranjas
250 g de Chocolate em Pó Solúvel Nestlé - 50%

Modo de Preparo

Aqueça o Creme de Leite Nestlé em banho-maria e junte a Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé, mexendo até obter um creme homogêneo. Retire do banho-maria e adicione o licor, as frutas crista lizadas e as raspas de laranja, misturando delicadamente. Leve à geladeira para endurecer, por cerca de 4 horas. Modele as trufas e passe-as no Chocolate em Pó Solúvel Nestlé.

Rendimento: 66 unidades de 30 g