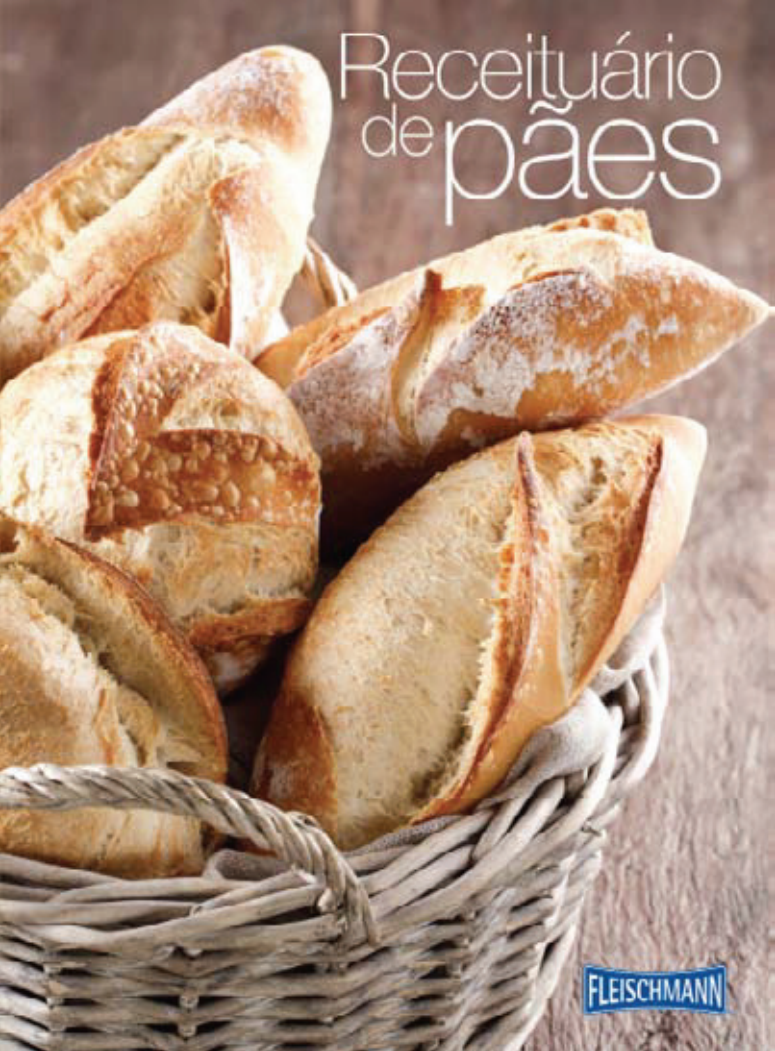
# Receituário de pães



FLEISCHMANN



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Receituário de Pães/ AB Brasil Indústria
e Comércio de Alimentos , (organizador) . – –
São Paulo , SP : AMP Editora, 2011.

ISBN 978-85-61795-02-3

1. Culinária (Pães) I . AB Brasil Indústria e
Comércio de Alimentos

Índices para catálogo sistemático
1 . Pães : Receitas culinárias

# Receituário de Pães

1ª edição

Organização
AB Brasil/Fleischmann




São Paulo
2011



# AB BRASIL

Caros Parceiros,

Com muita alegria damos continuidade às comemorações promovidas pela AB Brasil por ocasião dos 80 anos da Fleischmann em nosso país.

Com o recente lançamento do Receituário de Ovos, criamos novos laços de amizade com o mercado profissional e consumidor da marca Fleischmann. Foi um grande sucesso, que agora pretendemos repetir com este livro da série: Receituário de Pães.

Trata-se de um projeto abrangente, fruto de uma intensa pesquisa e que é voltado diretamente ao universo da panificação de cuja história nos orgulhamos de fazer parte – a história da Fleischmann no Brasil apoia-se diretamente no esforço conjunto da empresa com os panificadores brasileiros, no desenvolvimento de novos e mais completos produtos, para tornar o trabalho diário mais fácil, saboroso e produtivo.

Este livro é uma homenagem a todos os panificadores, nossos clientes e amigos, ao lado de quem sempre estivemos e esperamos continuar por um novo período de 80 anos e, quem sabe, muito além dele.

Muito obrigado.

*AB BRASIL*

A Fleischmann no Brasil/ A história do pão X/XIV
Linha de Produtos XVI
Pães Crocantes 20

BAGUETE ESPECIAL FLEISCHMANN 22

PÃO ITALIANO INTEGRAL FLEISCHMANN 24

CROSTATA D'ITALIA 26

PÃO DE TORRESMO 28

PÃO ITALIANO FLEISCHMANN 30

GRISSINI ALHO E ÓLEO 32

BAGUETE DE ESCAROLA, MUSSARELA E BACON 34

CIABATTA QUATRO QUEIJOS FLEISCHMANN 36

PÃO PORTUGUÊS 38

PÃO ITALIANO SETE GRÃOS FLEISCHMANN 40
Pães Saudáveis 42

PÃO DE LINHO 44

BROA DE TOMATE SECO COM ERVAS 46

SALADEIRA LIGHT 48

PÃO MULTICEREAIS FLEISCHMANN 50

SANDUÍCHE DE PÃO DE QUEIJO LIGHT 52

PÃO DE CENTEIO E CEVADA 54

PÃO LIGHT COM AVEIA, GRANOLA E MEL 56

WRAP JAPONÊS OU TORTILLA JAPONESA 58

PÃO QUINUA REAL 60

PÃO DE VINHO COM PASSAS 62
Pães Especiais 64

PÃO E ROSCA DE AIPIM 66

PÃO DE BATATA E RICOTA COM ERVAS 68

ROSCA DE LEITE CONDENSADO 70

DELÍCIA DE LARANJA 72

BAVIERA ALEMÃ 74

TRANÇA DE BANANA COM DAMASCOS 76

ROSCA DE ABÓBORA COM COCO 78

PÃO DE CERVEJA 80

PÃO DE AZEITE 82

PÃO DE NATA 84
Pães Regionais 86

PÃO DE QUEIJO FLEISCHMANN 88

PÃO RECIFE 90

PÃO CARÁ 92

PÃO PETRÓPOLIS 94

ROSCA PORTUGUESA 96

GALLETAS DE CAMPANHA 98

BROA DE FUBÁ 100

CUCA ALEMÃ 102

PÃO VERONÊS 104

PÃO SOVADO 106

PÃO DO SERTÃO À MODA 108

PÃO DE BACALHAU 110
Escola de Padaria 112
Dicas e Truques de Panificação 116



# Fleischmann, de produtora de fermento a líder no mercado de ingredientes para panificação e confeitaria no Brasil.



Estamos no ano de 1931, na cidade de Piracicaba. Nasce no Brasil a Fleischmann, uma pequena empresa, fruto do sonho do austríaco Carl Fleischmann de produzir e comercializar fermento para panificação. Para traçarmos esta história, é preciso também que lembremos o quanto tem sido importante o apoio dos padeiros e panificadores nestes 80 anos. Hoje, a Fleischmann é conhecida não somente por produzir fermento para panificação, mas principalmente por oferecer produtos de qualidade e inovadores para um mercado cada vez mais exigente e criativo. Foi assim que ela se tornou líder no mercado nacional de ingredientes para panificação e confeitaria.

### Onde tudo começou...

Em 1865, nasce a Fleischmann pelas mãos de Carl Fleischmann, um inquieto pesquisador que, ainda nos Estados Unidos, percebeu como o pão norte-americano era de má qualidade. Da América, levou para a Áustria, sua terra natal, um tubo de ensaio com plantas vivas de fermento. Após anos de estudos



*Jundiaí, 1954: em modernas instalações, a Fleischmann inicia um novo ciclo de expansão.*




*Cuidados com a distribuição do produto foram fator determinante para o sucesso da empresa.*

e ensaios em laboratório, Carl desenvolveu e selecionou uma espécie de planta microscópica de fermento que proporcionava uma fermentação rápida e uniforme. Formava-se ali, o embrião de uma nova era para a panificação mundial.

Inicialmente, a Fleischmann não produzia fermento no Brasil, apenas o embalava e distribuía. O produto vinha em navios e depois era transportado para Piracicaba.

## Os primeiros avanços

Em 1932, inaugura-se a primeira fábrica de fermento biológico fresco da Fleischmann, em Petrópolis, no Rio de Janeiro onde se iniciou a produção do fermento brasileiro. Após um período inicial de adaptação, a produção foi crescendo e se aperfeiçoando até que, ao final da década de 1940, foram feitos investimentos em novos produtos.

## Evolução do mercado de panificação

Com este espírito surgiu, em 1948, a Escola Fleischmann de Panificação, quando especialistas em fermento foram trazidos para o Brasil para ensinar novas técnicas em panificação. Assim, a empresa contribuiu, desde seu início, para a formação de milhares de profissionais de panificação, que foram o alicerce do que é hoje a excelência desse segmento no País.

## Consolidação

No fim da década de 1960 e início da década de 1970, a solidez da Fleischmann e os investimentos em tecnologia avançada renderam diversos lançamentos de produtos, como os Fermentos Biológicos Fleischmann para uso caseiro e o Biológico Seco, entre outros. A empresa continuou a crescer, agilizando sua produção para consolidar sua liderança no mercado. Para isso, não descuidou dos investimentos em tecnologia e qualificação de seus profissionais, que muito contribuíram, em diversas fases da história da Fleischmann, para que ela alcançasse o sucesso atual. Hoje suas fábricas incorporam as mais modernas técnicas industriais, com consumo racional de energia e respeito ao meio ambiente.

Em 2004, a Fleischmann é adquirida por uma das corporações mais importantes do mundo, o grupo inglês ABF (Associated British Foods – AB Brasil). A partir de então, inicia-se uma nova fase, e a empresa tem um novo ciclo de crescimento, novos produtos são lançados e a participação da Fleischmann no mercado cresce a cada ano. Além disso, inspirada na ideia da Escola Fleischmann de Panificação, criada em 1948, a AB Brasil lançou, em 2010, a Escola de Padaria, que tem por objetivo capacitar os técnicos dos distribuidores da empresa. Dessa forma, ela assume seu papel de responsabilidade na formação de profissionais e na abertura de novos estabelecimentos da área, contribuindo decisivamente para o desenvolvimento da panificação no Brasil.

Além da paixão pelo que faz e por todos aqueles que fazem parte da sua história, a principal característica da Fleischmann é trabalhar para inovar e colaborar com o crescimento do mercado de panificação. E isso não seria possível sem vocês, panificadores, consumidores e distribuidores, personagens fundamentais para que esta história de 80 anos chegasse aos dias de hoje abrindo-se para o futuro. Afinal, a modernidade, a qualidade e o bem-estar fazem parte do dia-a-dia da Fleischmann. ■



# Um alimento universal.

O pão é um dos alimentos preparados mais antigos e talvez o mais básico da face da terra. Não se tem registro preciso do início de sua existência, mas é certo que ela se mescla com a história da própria humanidade.

Da simplicidade de seu preparo na antiguidade até a utilização das mais avançadas técnicas de panificação nos dias de hoje, um longo caminho foi trilhado e permeado por descobertas e avanços que fizeram do pão um alimento indispensável nas mesas ao redor do mundo.

O maior avanço de todos certamente foi o desenvolvimento da técnica de fermentação da massa. E, é nesse quesito fundamental que a Fleischmann tem uma participação decisiva nessa história maravilhosa, para a qual contribui até hoje com muito sucesso.

Esse alimento universalmente aceito é consumido diariamente por povos diferentes que, seguindo sua tradição, elaboram inúmeras receitas com os mais variados ingredientes, deixando em cada uma delas uma característica inigualável.

O pão: este alimento, preparado por mãos dedicadas, nasceu para ser compartilhado. A Fleischmann deseja, com esta publicação, compartilhar suas receitas e toda sua extensa linha de produtos voltados para a panificação, fazendo do pão nosso de cada dia um elo comum entre todos os povos, todas as etnias e a todas as crenças.

Sejam todos muito bem-vindos ao Receituário de Pães Fleischmann.




## FERMENTOS

O Fermento é o ingrediente fundamental na padaria, sua principal função é dar volume, garantindo sabor, aroma e uma massa arejada. O fermento Fleischmann está há 80 anos no mercado garantindo qualidade e segurança na panificação brasileira.

### CAFÉ DA MANHÃ
Pão de forma
Pão Sovado
Pão Francês
Baguetes
Gallup
Pão Italiano
Bisnaguinhas

### PRATO PRINCIPAL
Tranças recheadas
Amsterdan
Baguetes recheadas

### LANCHES
Pão de Hambúrguer
Pão Hot Dog
Bolacha água e sal
Pão Delícia
Ciabata
Pão de Batata

### SOBREMESAS
Panetone
Colomba Pascal
Stolens




## MISTURAS PARA PANIFICAÇÃO

Fazer pães nunca foi tão rápido e prático. As misturas para pães Fleischmann garantem pães muito mais macios por mais tempo, aromas especiais e excelente volume, garantindo maior rendimento e variedade na sua produção.

### CAFÉ DA MANHÃ
Pão Francês
Baguetes
Pão Italiano
Bisnaguinhas
Gallup

### PRATO PRINCIPAL
Tranças recheadas
Amsterdan
Baguetes recheadas

### LANCHES
Pão de Hambúrguer
Pão Hot Dog
Ciabata
Pão de Batata

### SOBREMESAS
Panetone
Colomba Pascal
Stolens




## MELHORADORES

Garantindo melhor textura para o miolo e maior volume para a massa, melhora a coloração da casca do pão e propicia maior poder fermentativo. Melhoradores são indicados para corrigir variações da farinha de trigo, resultando em uma produção mais uniforme, promovendo excepcional performance, resultando em pães com aparência perfeita. Com a linha Fleischmann você tem a opção de trabalhar com Melhoradores em Pó, Concentrados e em Pasta.

### CAFÉ DA MANHÃ
Pão Francês
Baguetes
Pão Italiano
Bisnaguinhas
Gallup

### PRATO PRINCIPAL
Tranças recheadas
Amsterdan
Baguetes recheadas

### LANCHES
Pão de Hambúrguer
Pão Hot Dog
Ciabata
Pão de Batata

### SOBREMESAS
Panetone
Colomba Pascal
Stolens




## MARGARINAS

As Margarinas Fleischcream com toque de manteiga podem substituir a manteiga em todas as aplicações. Sua composição com 80% de lipídeos garante produtos de excelente performance, mais leves, com maior vida útil e com melhor qualidade final.

### MARGARINA FOLHADA
Folhados doces
e salgados
Vol-au-vent
Cestinha folhada
Aladino
Boca de peixe

### MARGARINA CROISSANT
Croissants com toque
de manteiga
Croissants doces
e salgados
Media lunas
Catarinas

### MARGARINA MASSAS
Bolos
Petit Fours

### MARGARINA CREME
Glacê
Chantilly
Sorvetes



# Pães Crocantes

# Baguete Especial Fleischmann



*Mistura Ciabata Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Primeira etapa:**

1000g Farinha Trigo
570g Água
40g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**

**2. Segunda etapa:**

1300g Farinha Trigo especial
45g Sal
200g **Mistura Ciabata Fleischmann**
500g Água gelada

## PREPARO DA PRIMEIRA ETAPA

1. Colocar a água e o Fermento Fresco Fleischmann na masseira e misturar até diluir. Adicione a farinha de trigo e misture em primeira velocidade até formar uma massa homogênea. Cubra e deixe descansar por três horas.

## PREPARO DA SEGUNDA ETAPA

1. Colocar na masseira a esponja, a farinha, a Mistura Ciabata Fleischmann, o sal e parte da água. Misturar em velocidade baixa por alguns minutos.
2. Passe para a segunda velocidade, e quando a massa ficar homogênea, acrescente o restante da água e deixe bater até ponto de véu.
3. Corte pesos de 270g e modele fazendo formato de baguete. Arrume em esteiras apropriadas e deixe fermentar em armário fechado até dobrar de volume.
4. Após esse tempo faça os cortes. Assar em forno de lastro 220°C ou em forno turbo a 180°C, com bastante vapor, por aproximadamente vinte minutos.

Tempo
*5h30min*

Rendimento
*13 unid. 210g*



Dica

*Pincele Azeite extra Virgem e salpique com ervas finas.*

# Pão Italiano Integral Fleischmann

*Mistura Pão Italiano Fleischmann / Mistura Pão Integral Fleischmann*

## INGREDIENTES

**Massa:**

- 2500g Mistura Pão Italiano Fleischmann
- 2000g Mistura Pão Integral Fleischmann
- 50g Fermento Biológico Fresco Fleischmann
- 2475g Água gelada

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de Pão Italiano Fleischmann, mistura Pão Integral Fleischmann com 70% da água. Misture em primeira velocidade por cinco minutos. Adicionar o Fermento Fresco Fleischmann e o restante da água e bater em segunda velocidade até desenvolver ponto de véu grosseiro.
2. Levar para o cilindro e dar 08 dobras simples na massa. Cortar pesos de 500g e bolear e deixar descansar por uma hora coberto com plástico. Em seguida modelar filão e colocar em assadeiras apropriadas.
3. Levar para a câmara frigorífica a 10°C ou climática na mesma temperatura e deixar até o dia seguinte. De preferência deixar os pães cobertos com plástico.
4. Fazer os cortes decorativos polvilhar farinha na superfície e assar em forno de lastro a 200°C com bastante vapor. Quando o pão ficar dourado deixe a porta entreaberta para que os pães sequem. O tempo aproximado de forneamento é de quarenta e cinco minutos. No caso do forno turbo assar a 180°C com vapor. Nos instantes iniciais desligar a ventoinha do forno por cinco minutos. Depois ligar novamente. Quando os pães ficarem dourados puxe a vareta para estancar o vapor e secar os pães. O tempo aproximado de forneamento é de quarenta e cinco minutos.

*Tempo ideal de fermentação: 24 horas.*

Tempo
**2***h*

Rendimento
***14** unid. **425**g*





# Crostata D'Italia

*Mistura Italiano Fleischmann*

## INGREDIENTES

**Massa:**

| | |
|---|---|
| 2000g | **Mistura Pão Italiano Fleischmann** |
| 900g | Água gelada |
| 60g | Aguardente de cana |
| 20g | **Fermento Biológico Fresco Fleischmann** |

## MODO DE PREPARO

1. Com os ingredientes acima faça uma farofa apenas misturando como se fosse fazer uma massa de pastel.
2. Deixe repousar por trinta minutos. Cobrir a massa para evitar ressecamento.
3. Em seguida levar para o cilindro e laminar até ficar bem lisa.
4. Fechar bem o cilindro e tirar fitas bem finas e modelar discos tipo pizza bem finos. Passar molho de tomate e polvilhar manjericão. Se preferir pincelar apenas água para umedecer e jogar orégano, pimenta Calabresa, alho frito triturado e ervas finas.
5. Deixar fermentar em armário fechado e com umidade por uma hora. Assar em forno de lastro a 180ºC ou em forno turbo a 140°C por aproximadamente vinte e cinco minutos ou até ficar seco e crocante.

Tempo
**2***h*

Rendimento
***40*** *unid.* ***70****g*



**Dica**

1- *Agregar caldo de carne ou de galinha na superfície das crostatas.*
2- *Espalhar azeite Extra Virgem e polvilhar Páprica, tomilho ou ervas frescas.*

# Pão de Torresmo



*Mistura Pão Italiano Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**
- 1500g **Mistura Pão Italiano Fleischmann**
- 1500g Farinha de trigo especial
- 40g Açúcar refinado
- 60g Leite em pó desnatado
- 15g **Melhorador Arkady Fleischmann**
- 90g **Fermento Biológico Fleischmann**
- 1700g Água gelada

**2. Para folhar:**
- 450g **Margarina Folhada Fleischcream**

**3. Recheio:**
- 1500g Torresmo moído

**4. Cobertura:**
- 200g **Claras Fleischeggs**
- 500g Torresmo moído

## MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes na masseira, menos a margarina folhada e torresmo. Misturar até obter uma massa homogênea, adicionando a água aos poucos. Após esse processo, passe para a segunda velocidade e bata até atingir ponto de véu.
2. Coloque a massa sobre a mesa previamente polvilhada com farinha e abra com o auxilio de uma bilha.
3. Espalhe a Margarina Folhada Fleischcream por toda a massa e faça 01 dobra de três. Depois de feito isso, abra a massa novamente e repita o processo mais uma vez. Abra a massa e espalhe todo o torresmo e dobre em três.
4. Corte fitas no sentido vertical, modele em forma de rosca ou tranças e pese com 350g, pincele com azeite de oliva e polvilhe parmesão ralado e alecrim. Decore com folhas de salsinha.
5. Arrume em assadeiras e deixe fermentar em armário fechado até dobrar de volume.
6. Assar em forno de lastro a 210°C ou em forno turbo a 180°C por aproximadamente vinte e cinco minutos.

Tempo
**2***h*

Rendimento
***19** unid. **325**g*



**Dica**

*Pincelar com claras ou gemas Fleischeggs. Polvilhar torresmo triturado na superfície.*

RECEITA PREMIADA

# Pão Italiano Fleischmann



*Mistura Pão Italiano Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

5000g Mistura Pão Italiano Fleischmann
50g Fermento Biológico Fresco Fleischmann
2750g Água gelada

**2. Decoração:**

500g Farinha de Trigo

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de Pão Italiano Fleischmann e 70% da água e misture em primeira velocidade por cinco minutos. Adicionar o Fermento Fresco Fleischmann e o restante da água e bater em segunda velocidade até desenvolver ponto de véu grosseiro.
2. Levar para o cilindro e dar 10 dobras na massa. Cortar pesos de 500g e bolear e deixar descansar por uma hora coberto com plástico. Em seguida modelar bola ou filão e colocar em assadeiras.
3. Levar para a câmara frigorífica a 10°C ou climática na mesma temperatura e deixar até o dia seguinte. De preferência deixar os pães cobertos com plástico.
4. Fazer os cortes decorativos, polvilhar farinha e assar em forno de lastro a 200°C com bastante vapor. Quando o pão ficar dourado deixe a porta entreaberta para que os pães sequem. O tempo aproximado de forneamento é de 45 minutos. No caso do forno turbo assar a 180°C com vapor. Nos instantes iniciais desligar a ventoinha do forno por cinco minutos. Depois ligar novamente. Quando os pães ficarem dourados puxe a vareta para estancar o vapor e secar os pães. O tempo aproximado de forneamento é de quarenta e cinco minutos.

*Tempo ideal de fermentação: 24 horas.*

Tempo
**2***h*

Rendimento
***15** unid. **425**g*



**Dica**

*Coloque apenas 0,5% de fermento e adicione 250g de iogurte natural para esta receita.*



# Grissini
# Alho e Óleo

*Mistura Ciabata Fleischmann*

## INGREDIENTES

**Massa:**

| | |
|---|---|
| 1000g | **Mistura Pão Ciabata Fleischmann** |
| 60g | Azeite Extra Virgem |
| 05g | Alho picado |
| 20g | **Fermento Biológico Fresco Fleischmann** |
| 05g | Orégano ou ervas finas |
| 400g | Água gelada |

## MODO DE PREPARO

1. Fritar o alho no azeite e reservar.
2. Colocar na masseira a mistura Ciabata Fleischmann e parte da água e misturar em primeira velocidade.
3. Acrescentar o alho frito no azeite, orégano, o restante da água e o Fermento Fresco Fleischmann. Bater em segunda velocidade até a massa juntar como farofa de massa para pastel. Deixar a massa descansar por trinta minutos coberta com plástico.
4. Cilindrar bem a massa e depois tirar fitas bem finas. Cortar com 10 cm de comprimento por 1,5 cm de largura por 0,5 cm de espessura. Pincelar com água ou azeite e polvilhar alho frito triturado. Deixar fermentar em estufa com vapor por aproximadamente uma hora.
5. Assar em forno de lastro a 170°C ou em forno turbo a 140°C por aproximadamente vinte minutos ou até ficarem secos e dourados.

Tempo **2***h*

Rendimento **850***g*



**Dica**

*Faça Grissini agregando azeitona preta ou grãos integrais.*



# Baguete de Escarola, Mussarela e Bacon

RECEITA PREMIADA

*Mistura Ciabata Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

3000g **Mistura Ciabata Fleischmann**
1500g Água gelada
150g **Ovos Fleischeggs**
90g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**
70g Leite em pó integral
50g Azeite Extra Virgem

**2. Recheio:**

1000g Mussarela
1000g Escarola puxada no azeite
500g Bacon picado e refogado

## MODO DE PREPARO

1. Colocar em uma masseira todos os ingredientes exceto a água e o fermento. Misturar em primeira velocidade por um minuto.
2. Adicione a água aos poucos até formar uma massa homogênea. Passar para a segunda velocidade e adicionar o Fermento Fresco Fleischmann deixando bater até obter uma massa em ponto de véu.
3. Retirar a massa da masseira, cortar em pedaços de 250g bolear e deixar descansar por vinte minutos.
4. Abrir cada massa em formato retangular, espalhar o recheio e enrolar. Modelar em formato de baguete. Arrumar em assadeiras de pão francês untado. Deixar fermentar em armário fechado até dobrar de volume. Faça três cortes transversais e polvilhe farinha na superfície.
5. Assar em forno de lastro a 190°C ou em forno turbo a 160°C por aproximadamente vinte e oito minutos.

Tempo
*3h*

Rendimento
*19 unid. 300g*



**Dica**

*Polvilhar queijo Parmesão ralado e ervas finas.*

# Ciabatta Quatro Queijos Fleischmann



*Mistura Pão Ciabata Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 5000g **Mistura Pão Ciabata Fleischmann**
- 3750g Água gelada e com cubos de gelo
- 150g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**

**2. Recheio:**

- 500g Queijo meia cura ralado
- 500g Queijo mussarela ralado
- 500g Queijo prato ralado
- 500g Queijo Minas padrão ralado

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de Pão Ciabata Fleischmann com 70% da água. Misture em primeira velocidade por cinco minutos. Adicionar o fermento e colocar o restante da água aos poucos até obter uma massa macia e bem elástica.
2. Dividir parte da massa em três pedaços de 1480g e reservar. A outra parte da massa (4460g) colocar em uma caixa untada com óleo de soja e deixar descansar por uma hora.
3. Pegar a massa reservada e estender sobre uma assadeira 40x60 cm. Colocar 650g do recheio Quatro queijos e espalhar sobre a massa. Faça um total de três camadas e deixe descansar por uma hora.
4. Para a Ciabata Tradicional apenas vire a vasilha sobre a mesa enfarinhada e a seguir corte com o auxílio de um raspador. Puxe as extremidades e modele tipo um osso irregular. Deixe fermentar por mais vinte e cinco minutos em armário fechado. Asse em forno de lastro a 200°C ou turbo a 180°C por aproximadamente vinte cinco minutos ou até ficar crocantes e ligeiramente douradas.
5. Para a Ciabata Quatro Queijos virar a assadeira sobre a mesa enfarinhada e polvilhar farinha na superfície. Cortar com auxílio de um raspador e apenas torcer tipo modelagem de uma gravatinha. Deixar fermentar por mais vinte cinco minutos em armário fechado. Colocar em assadeiras levemente untadas. Assar em forno de lastro a 200°C ou turbo a 180°c com vapor por aproximadamente vinte cinco minutos.

Tempo
**2**h

Rendimento
**30** unid. **125**g *(Tradicional)*
**28** unid. **165**g *(4 queijos)*



**Dica**

*Faça Ciabatas recheadas com frango, calabresa, presunto Parma, peito de peru defumado, entre outros.*

# Pão Português



*Mistura Pão Branco Light Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 5000g **Mistura Pão Branco Light Fleischmann**
- 500g Azeite extra virgem
- 2500g Água gelada
- 200g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**

**2. Decoração:**

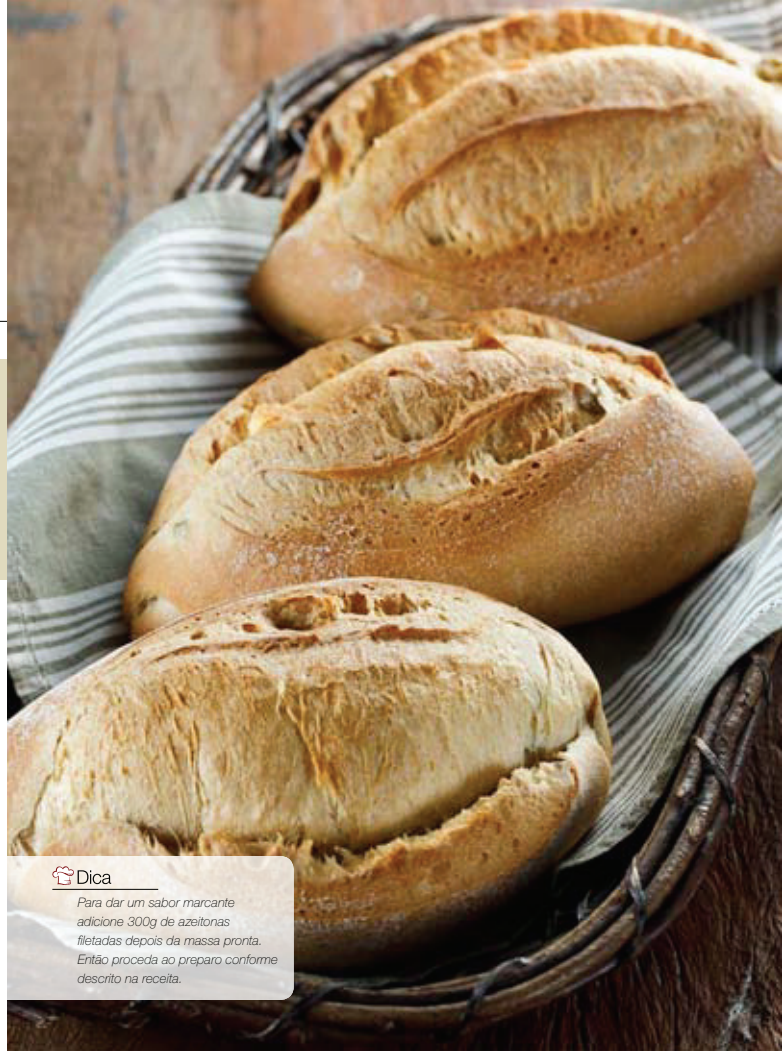
- 300g Água
- 300g Farinha de Trigo

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na amassadeira o Pão Branco Light Fleischmann, o azeite e a água, misturar por cinco minutos na primeira velocidade em seguida adicionar o Fermento Biológico Fresco Fleischmann, e bater em segunda velocidade até obter o ponto de véu.
2. Pesar em pedaços de 300g, bolear e deixar descansar por vinte minutos, coberto com plástico, em seguida modelar tipo Filão.
3. Passar em água e rolar sobre farinha de trigo.
4. Deixar Fermentar até dobrar de volume.
5. Fazer um corte central e assar em forno de lastro a 190°C ou turbo a 160°C com vapor por aproximadamente vinte e cinco minutos.

Tempo
**2h30**min

Rendimento
**27** unid. **260**g



**Dica**

*Para dar um sabor marcante adicione 300g de azeitonas filetadas depois da massa pronta. Então proceda ao preparo conforme descrito na receita.*

# Pão Italiano Sete Grãos Fleischmann



*Mistura Sete Grãos Fleischmann / Mistura Pão Italiano Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 2500g **Mistura Pão Italiano Fleischmann**
- 2000g **Mistura Sete Grãos Fleischmann**
- 500g Mistura de sementes de girassol, granola, linhaça, aveia e gergelim
- 55g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**
- 2800g Água gelada

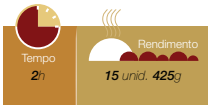
**2. Decoração:**

- 500g Granola sem açúcar

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a mistura de Pão Italiano Fleischmann, a Mistura Sete Grãos Fleischmann e as sementes com 70% da água. Misture em primeira velocidade por cinco minutos. Adicionar o fermento e o restante da água e bater em segunda velocidade até desenvolver ponto de véu grosseiro.
2. Levar para o cilindro e dar 08 dobras simples na massa. Cortar pesos de 500g e bolear e deixar descansar por uma hora coberto com plástico. Em seguida modelar tipo filão e decorar com sementes e colocar em assadeiras.
3. Levar para a câmara frigorífica a 10°C ou climática na mesma temperatura e deixar até o dia seguinte. De preferência deixar os pães cobertos com plástico.
4. Fazer os cortes decorativos e assar em forno de lastro a 200°C com bastante vapor. Quando o pão ficar dourado deixe a po ta entreaberta para que os pães sequem. O tempo aproximado de forneamento é de quarenta e cinco minutos. No caso do forno turbo assar a 180°C com vapor. Nos instantes iniciais desligar a ventoinha do forno por cinco minutos. Depois ligar novamente. Quando os pães ficarem dourados puxe a vareta para estancar o vapor e secar os pães. O tempo aproximado de forneamento é de quarenta e cinco minutos.

*Tempo ideal de fermentação: 24 horas.*








# Pães Saudáveis

# Pão de Linho



*Mistura Pão Linhaça Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 5000g **Mistura Pão Linhaça Fleischmann**
- 200g **Chocolate em pó 33% Fleischmann**
- 100g Cevada em pó
- 200g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**
- 3000g Água gelada

**2. Decoração:**

- 100g Sementes de Linhaça
- 100g Farinha integral
- 100g Amido de milho
- 100g Gergelim

## MODO DE PREPARO

1. Misturar todos os ingredientes na primeira velocidade (exceto o fermento), por um minuto. Adicionar toda a água e misturar em primeira velocidade por cinco minutos. Colocar o Fermento Fresco Fleischmann e bater em segunda rotação até desenvolver ponto de véu.
2. Pesar com 150g bolear e deixar descansar por dez minutos coberto com plástico.
3. Modelar tipo filão, molhar na água e passar no amido de milho e sementes de gergelim.
4. Assar em forno de lastro a 180°C ou em forno turbo a 140°c com vapor por aproximadamente vinte e cinco minutos.

Tempo
**2h30**min

Rendimento
**56** unid. **135**g



**Dica**

*Se preferir modele tranças de 03 pernas. Decorar com as sementes de linhaça, farinha integral, gergelim e amido de milho.*

RECEITA PREMIADA

# Broa de Tomate Seco com Ervas



*Mistura Pão Integral Light Fleischmann*

## INGREDIENTES

**Massa:**

- 1000g **Mistura Pão Integral Light Fleischmann**
- 1000g Farinha de trigo especial
- 100g Óleo de milho
- 80g Açúcar refinado
- 20g Sal
- 1000g Água gelada
- 30g Ervas finas
- 400g Tomates secos picados
- 80g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**
- 20g **Melhorador Preparado Fleischmann**
- 03g Colorau

## MODO DE PREPARO

1. Colocar em uma masseira todos os ingredientes exceto a água, o fermeto e o tomate seco. Misturar em primeira velocidade por um minuto.
2. Adicione a água aos poucos misturando em primeira velocidade. Coloque o Fermento Fresco Fleischmann e passe para a segunda velocidade e deixe bater até obter uma massa macia em ponto de véu. Adicionar os tomates secos misturando em primeira velocidade apenas para agregá-los à massa.
3. Retirar a massa da masseira, cortar em pedaços de 350g e deixar descansar por vinte minutos.
4. Modelar em formato de bola. Arrumar em assadeiras levemente untadas. Levar para fermentar até dobrar de volume.
5. Assar em forno de lastro a 180°C ou em forno turbo 150°C por aproximadamente 25 minutos.

Tempo **2h30**min

Rendimento **10** unid. **300**g



Dica

*Pincelar com **Gemas Fleischeggs** diluídas em água e polvilhar ervas finas.*

# Saladeira Light



*Mistura Sete Grãos Fleischmann / Mistura Pão Italiano Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 1000g Mistura Sete Grãos Fleischmann
- 300g Mistura Pão Italiano Fleischmann
- 25g Fermento Biológico Fresco Fleischmann
- 780g Água gelada

**2. Salada:**

- 300g Alface rasgada
- 300g Salmão fresco em fitas
- 300g Cebola roxa filetada
- 300g Pepino em fatias fino
- 300g Tomate em metades

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a Mistura Sete Grãos Fleischmann, a Mistura Pão Italiano Fleischmann e parte da água e misturar em primeira velocidade por cinco minutos.
2. Passar para a segunda velocidade, adicionar o Fermento Fresco Fleischmann e o restante da água. Deixar a massa enxugar e depois cilindrar. Tirar uma lâmina de massa fina (furar a massa).
3. Esticar a massa em uma forma fundo falso (untada) com 20 cm de diâmetro (aproximadamente 200g). Acertar a massa na forma pincelando a borda com ovos e aplicar gergelim e aveia em flocos. Em seguida forre com papel manteiga e preencha a base com feijão. Deixar repousar mais uma hora.
4. Assar em forno de lastro a 180°C ou turbo a 150°C por aproximadamente vinte e cinco minutos ou até que fique crocante. Depois de frio retirar o feijão e o papel manteiga.

## MONTAGEM

1. Dispor a alface sobre a base adicionar, pepino em fatias finas, cebola roxa, tomates em fatias e decorar com Salmão em fitas.

Tempo
*1h30min*

Rendimento
*10 unid. 320g*



# Pão Multicereais Fleischmann



*Mistura Pão Sete Grãos Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 1000g **Mistura Pão Branco Light Fleischmann**
- 1000g **Mistura Pão Centeio Light Fleischmann**
- 1000g **Mistura Pão Integral Light Fleischmann**
- 1000g **Mistura Pão de Linhaça Light Fleischmann**
- 1000g **Mistura Pão Sete Grãos Fleischmann**
- 2800g Água Gelada
- 150g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**

**2. Decoração:**

- 100g Aveia
- 100g Linhaça
- 100g Gergelim
- 100g Semente de girassol

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na amassadeira todos os ingredientes exceto o Fermento. Colocar a água aos poucos e misturar em primeira velocidade por cinco minutos. Adicionar o Fermento Fresco Fleischmann, e passar para a segunda velocidade e bater ate ponto de véu.
2. Pesar em pedaços de 420g, bolear e deixar descansar por vinte minutos cobertos com plástico, em seguida modelar tipo pão de forma.
3. Passar os pães modelados em água e envolvê-lo na mistura de cereais para decorar. Colocar em formas apropriadas.
4. Deixar fermentar até à borda da forma. Assar em forno de lastro a 190°C ou em forno turbo a 160°C por aproximadamente trinta minutos.

Tempo **2***h*

Rendimento **19** *unid.* **370***g*



**Dica**

*Montar sanduiches com frios variados como presunto, salaminho, peito de peru, mussarela, presunto Parma. Decore com escarola, alface, tomates e azeitonas.*

RECEITA PREMIADA

# Sanduíche de Pão de Queijo Light



*Mistura Pão Queijo Light Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 1000g **Mistura Pão Queijo Light Fleischmann**
- 200g Queijo Minas Padrão ralado
- 200g Queijo Parmesão ralado
- 400g **Ovos Fleischeggs**
- 400g Água

**2. Recheio:**

- 300g Alface em folhas
- 600g Queijo mussarela light
- 600g Peito de Peru light
- 200g Tomate em rodelas
- 200g Maionese light

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Mix Pão de Queijo Fleischmann, Ovos Fleischeggs, queijos, e a água.
2. Deixe misturar em primeira velocidade até obter uma massa bem uniforme e homogênea.
3. Dividir em 30 pedaços de 73g. Em seguida bolear e passar sobre o queijo parmesão.
4. Assar em forno de lastro a 190°C por aproximadamente trinta minutos. Nos minutos finais do cozimento deixar a porta do forno entreaberta. No forno turbo colocar a 200°C e deixar a ventoinha desligada por quinze minutos. Reprogramar a temperatura para 160°C e assar por mais quinze minutos. Nos minutos finais puxar a vareta para sair o vapor.

## MONTAGEM

1. Corte o Pão de Queijo ao meio e passe a maionese light. Coloque a folha de alface e a fatia de tomate. Por fim, a fatia de mussarela e o peito de peru. Procure fazer uma composição harmônica para valorizar o produto.

Tempo
*1h30min*

Rendimento
*30 unid. 110g*



# Pão de Centeio e Cevada



*Mistura Pão Centeio Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 2500g Farinha de trigo especial
- 2500g **Mistura Pão Centeio Fleischmann**
- 150g Cevada moída
- 50g Sal
- 200g Açúcar mascavo
- 30g **Melhorador Premium Fleischmann**
- 200g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**
- 2800g Água gelada

**2. Cobertura:**

- 500g **Mix Pão Integral Fleischmann**

## MODO DE PREPARO

1. Colocar em uma masseira todos os ingredientes exceto a água e o fermento. Misturar em 1ª velocidade por um minuto.
2. Adicione a água aos poucos, coloque o Fermento Fresco Fleischmann e passar para segunda velocidade e deixar bater até obter uma massa lisa e enxuta.
3. Retirar a massa da masseira, cortar em pedaços de 350g bolear e deixar descansar por dez minutos. Bolear novamente e aplicar mistura integral dentro da fôrma de madeira. Cobri-los e deixar fermentar até a borda do molde. Quando atingir o ponto ideal transferir para uma assadeira com bastante cuidado.
4. Assar em forno de lastro a 180°C ou turbo a 140°C por aproximadamente vinte e cinco minutos.

Tempo
**2***h*

Rendimento
***24** unid. **300**g*



# Pão Light com Aveia, Granola e Mel



*Mistura Pão Branco Light Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 5000g **Mistura Pão Branco Light Fleischmann**
- 800g Aveia em flocos
- 200g Mel Silvestre
- 600g Granola
- 200g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**
- 3000g Água Gelada

**2. Decoração:**

- 500g Granola

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na amassadeira o Mistura Pão Branco Light Fleischmann, Aveia, Granola e 2500g da água da receita, Misturar por cinco minutos na primeira velocidade. Adicionar os demais ingredientes e bater na segunda velocidade até obter uma massa em ponto de véu.
2. Pesar em pedaços de 100g, bolear e deixar descansar por vinte minutos cobertos com plástico. Em seguida modelar em formato de filão.
3. Passar os pães modelados em água e passar na granola para decorar.
4. Deixar Fermentar até dobrar de volume.
5. Assar em forno de lastro a 180°C ou turbo a 150°C por aproximadamente vinte e cinco minutos.

Tempo
**2***h*

Rendimento
**98** *unid.* **80***g*



Dica

*Servir o pão Aveia e Granola com fios de mel silvestre.*

# Wrap Japonês ou Tortilla Japonesa



*Mistura Pão Branco Light Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 2000g **Mistura Pão Branco Light Fleischmann**
- 60g Molho de tomate
- 60g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**
- 1200g Água

**2. Recheio:**

- 800g Salmão fresco
- 600g Carpaccio de Hadok
- 150g Alface lisa
- 120g Cebola roxa
- 300g Pepino em rodelas finas
- 400g Cream cheese

**2. Molho de Limão:**

- 60g Molho Shoyo
- 80g Suco de limão coado
- 10g Cebolinha verde

## PREPARO DA MASSA

1. Colocar na amassadeira todos os ingredientes exceto o Fermento Fresco Fleischmann. Colocar a água aos poucos e misturar em primeira velocidade por cinco minutos. Adicionar o fermento, e passar para a segunda velocidade e bater ate ponto de véu.
2. Pesar com 80g e bolear deixando descansar por aproximadamente trinta minutos coberta com plástico.
3. Abrir com um rolo fazendo discos bem finos com 18 cm de diâmetro. Logo em seguida furar os discos com auxílio de um furador de pizza.
4. Deixar fermentar por mais vinte minutos e assar em forno de lastro a 230°C ou turbo a 190°C por aproximadamente quatro minutos.
5. Retirar do forno e colocá-los todos em uma assadeira coberta com plástico. Os discos devem permanecer flexíveis para a montagem do sanduíche.

## PREPARO DO RECHEIO

1. Separe todos os ingredientes do recheio em recipientes individuais e reserve.

## PREPARO DO MOLHO

1. Colocar todos os ingredientes em um recipiente e misturar até homogeneizar.

## MONTAGEM DA TORTILLA

1. Pegar um disco de massa e modelar em forma de cone. Com uma colher espalhar o cream chesse. Em seguida faça um arranjo de folhas de alface e adicione a cebola roxa e o pepino. Disponha o salmão em fitas e decore com o Hadoc. Servir acompanhado do molho de limão e fios de azeite.

Tempo
**2***h*

Rendimento
***41*** *unid.* ***130****g*



Dica

*Substituir o salmão cru por grelhado.*

# Pão
# Quinua Real



*Mistura Integral Fleischmann*

## INGREDIENTES

**Massa:**

- 2500g Farinha Trigo especial
- 500g **Mistura Integral Fleischmann**
- 650g Farelo de Quinua Real
- 105g Açúcar mascavo
- 30g Sal
- 38g **Melhorador Premium Fleischmann**
- 90g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**
- 2000g Água gelada

## MODO DE PREPARO

1. Coloque na masseira a farinha de trigo, Mistura Integral Fleischmann, farelo de quinua real, sal açúcar, Melhorador Premium Fleischmann. Adicione a água aos poucos até formar massa misturando por cinco minutos na primeira velocidade. Adicione o Fermento Fresco Fleischmann e bata em segunda velocidade até obter uma massa macia em ponto de véu.
2. Levar para a mesa e cortar pedaços de 300g e bolear. Logo em seguida com auxílio de uma bilha untada com óleo pressionar o centro fazendo uma cavidade profunda.
3. Colocar em assadeiras levemente untadas. E pincelar com Ovos Fleischeggs e polvilhe sementes de Quinua sobre os pães. Deixar fermentar em armário fechado até dobrar de volume.
4. Assar em forno de lastro a 180°C ou em forno turbo a 140°C, por aproximadamente vinte e cinco minutos.






# Pão de Vinho com Passas



*Mistura Pão Integral Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**
- 2500g Mistura Pão Integral Fleischmann
- 900g Água gelada
- 500g Vinho tinto seco
- 400g Uvas passas
- 70g Fermento Biológico Fresco Fleischmann

**2. Pintura:**
- 200g Vinho tinto seco

**3. Farofa de Vinho:**
- 100g Margarina Massas Fleischcream
- 100g Açúcar refinado
- 200g Farinha de trigo
- 20g Vinho tinto seco

**3. Cobertura:**
- 250g Uvas passas

## MODO DE PREPARO

1. Colocar a água, o vinho e a Mistura Pão Integral Fleischmann na masseira misturar por cinco minutos em primeira velocidade.
2. Adicionar o Fermento Fresco Fleischmann e passar para a segunda velocidade. Bater até ponto de véu. Reduzir para primeira velocidade adicionar as uvas passas apenas para homogeneizar.
3. Dividir em peças de 400g e deixar descansar vinte minutos coberto com plástico.
4. Modelar em aros de fundo falso colocando uma bola de 280g e seis bolinhas de 20g ao redor do aro. Quando atingir o ponto de forno dar vários cortes no centro da massa. Pincelar com vinho e aplicar a farofa e as uvas passas.
5. Assar em forno de lastro a 180°C ou em forno turbo a 140°C por aproximadamente vinte e cinco minutos.






**Dica**

*Faça um creme de Vinho com 200g **Creme Baunilha Fleischmann Pronto** e 100g de Vinho tinto. Apenas misture até homogeneizar. Aplicar sobre os pães e jogar farofa de vinho por cima.*



# Pães Especiais

# Pão e Rosca de Aipim

RECEITA PREMIADA



*Fermento Biológico Fresco Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1ª Etapa:**

- 2000g Farinha de trigo especial
- 300g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**
- 240g **Margarina Massas Fleischcream**
- 100g Leite em pó
- 600g **Ovos Fleischeggs**
- 160g Xarope
- 800g Aipim cozido e espremido

**2ª Etapa:**

- 360g Açúcar refinado
- 30g Sal

**3. Xarope:**

- 250g Água
- 250g Açúcar refinado
- 02g Cravo da Índia
- 05g Canela em pau

## PREPARO DO XAROPE

1. Colocar em uma panela a água, açúcar, cravo da índia e canela em pau, deixar ferver em ponto de fio fraco. Este xarope deverá ser agregado à massa. Reserve para esfriar.

## PREPARO DA 1ª ETAPA

1. Colocar na masseira a farinha de trigo especial, Fermento Fresco Fleischmann, Margarina Massas Fleischcream, leite em pó, Ovos Fleischeggs, xarope frio, aipim cozido e espremido. Misturar por dez minutos na primeira velocidade até formar uma massa homogênea. Cobrir com plástico e deixar em descanso por quarenta minutos.

## PREPARO DA 2ª ETAPA

1. Colocar na masseira a massa da 1ª etapa, o sal e o açúcar, bater em segunda velocidade até obter uma massa lisa, enxuta e em ponto de véu.
2. Pesar em unidades de 400g, bolear e deixar em descanso por vinte minutos, em seguida esticar a massa e dobrar ao meio torcendo. A seguir modele roscas redondas. Pincelar com gemas diluídas em água na metade do crescimento.
3. Assar em forno de lastro a 170ºC ou turbo a 140ºC por aproximadamente vinte e cinco minutos.
4. Depois de frio pincelar a superfície das roscas com a calda (xarope).

Tempo **2***h*

Rendimento ***11*** *unid.* ***350****g*



**Dica**

*Rechear as tranças com uvas passas brancas embebidas no Rum.*

# Pão de Batata e Ricota com Ervas



*Mistura Pão de Batata Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

1000g **Mistura Pão de Batata Fleischmann**
520g Água gelada
60g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**

**2. Recheio:**

500g Ricota ralada
100g Azeitonas picadas
150g Requeijão cremoso
20g Manjericão fresco picado
20g Alecrim fresco picado
30g Hortelã fresca picada

**3. Pintura:**

100g **Gemas Fleischeggs**
40g Água

**4. Decoração:**

200g Queijo parmesão ralado em fita

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a Mistura Pão de Batata Fleischmann e a água, misturar na primeira velocidade por cinco minutos. Adicionar o Fermento Fresco Fleischmann e bater até obter uma massa lisa e macia.
2. Dividir em pedaços de 150g de massa, bolear e descansar por vinte minutos, em seguida achatar as bolas e aplicar o recheio, bolear novamente. Faça um corte em cruz no centro, sem aprofundar muito. Pincele com Gemas Fleischeggs diluída com água. Faça isto metade do crescimento. Deixe crescer até dobrar de volume.
3. Aplicar o parmesão ralado sobre os pães fermentados.
4. Assar em forno de lastro a 180°C ou em forno turbo a 140°C por aproximadamente vinte minutos.

Tempo
**2***h*

Rendimento
***10*** *unid.* ***180****g*



**Dica**

*Faça também o recheio com Mussarela de Búfala, erva fresca, azeite e uma pitada de noz-moscada.*

# Rosca de Leite Condensado



*Mistura Multimix Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 3000g Mistura Multimix Fleischmann
- 600g Ovos Fleischeggs
- 20g Melhorador Arkady Fleischmann
- 300g Leite Condensado
- 200g Fermento Biológico Fresco Fleischmann
- 600g Água gelada

**2. Cobertura:**

- 400g Leite condensado

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Multimix Fleischmann, os Ovos Fleischeggs, o Melhorador Arkady Fleischmann, o leite condensado e parte da água e misturar por cinco minutos na primeira velocidade.
2. Adicionar o Fermento Fresco Fleischmann o restante da água e bater em segunda velocidade até obter uma massa macia, lisa e em ponto de véu.
3. Pesar com 400g e deixar descansar por dez minutos. Em seguida cortar e fazer 07 bolinhas e colocar em uma forma de bolo com cone. Na metade do crescimento pincelar com gemas diluídas em água. Deixar fermentar até dobrar de volume.
4. Assar em forno de lastro a 170°C ou turbo a 135°C por aproximadamente vinte cinco minutos.
5. Depois de assado aplicar o leite condensado.

Tempo
**2***h*

Rendimento
***11*** *unid.* ***350****g*



# Delícia de Laranja



*Mistura Multimix Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 2000g Mistura Multimix Fleischmann
- 50g Água gelada
- 600g Suco de laranja natural
- 100g Fermento Biológico Fresco Fleischmann
- 20g Raspas de laranja

**2. Calda de Laranja:**

- 300g Suco de laranja
- 100g Creme Recheio Fleischmann

## PREPARO DA CALDA

1. Colocar o suco de laranja numa panela e levar ao fogo baixo, ao iniciar a fervura adicionar o mistura de Creme Fleischmann e mexer até engrossar um pouco. Reserve.

## PREPARO DA MASSA

1. Colocar na masseira o Multimix Fleischmann, suco de laranja, raspas de laranja e parte da água. Misturar em primeira velocidade por cinco minutos. Passar para a segunda rotação adicionando o fermento e o restante da água. Bater até conseguir uma massa macia e em ponto de véu.
2. Pesar com 80g e deixar descansar por dez minutos. Em seguida passe pela modeladora para estender. Estique a massa e modele rosquinha trançada. Colocar em assadeiras previamente untadas. Pintar com gemas diluídas em água. Fazer isto na metade do crescimento.
3. Assar em forno de lastro a 180°C ou em forno turbo a 140°C por aproximadamente quinze minutos.
4. Após o resfriamento pincelar com a calda de laranja e decorar algumas com açúcar refinado.

Tempo
*1h30min*

Rendimento
*34 unid. 70g*



Dica

*Envolver a rosca no leite em pó integral misturado com açúcar.*

# Baviera Alemã



*Mistura Pão Centeio Fleischmann / Mistura Multimix Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 500g **Mistura Pão Centeio Fleischmann**
- 500g **Mistura Multimix Fleischmann**
- 100g Leite em pó integral
- 20g Canela em pó
- 100g Mel Silvestre
- 100g **Ovos Fleischeggs**
- 50g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**
- 400g Água gelada

**2. Recheio:**

- 150g Nozes trituradas
- 150g Uvas passas

**3. Cobertura:**

- 100g Farinha de trigo
- 100g Amido de milho

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira a Mistura Pão de Centeio Fleischmann, o Multimix Fleischmann, leite em pó, canela em pó, mel, Ovos Fleischeggs e parte da água misturar por cinco minutos na primeira velocidade.
2. Adicionar o Fermento Fresco Fleischmann e o restante da água e bater em segunda velocidade até obter uma massa em ponto de véu. Reduzir para primeira velocidade e adicionar as nozes e uva passas e misturar para homogeneizar.
3. Cortar em peças de 200g bolear e deixar em descanso por vinte minutos coberto com plástico.
4. Modelar tipo filão, passar em água e em seguida na mistura de farinha de trigo e amido de milho. Fazer cortes em zig-zag no sentido do comprimento. Deixar fermentar até dobrar de volume.
5. Assar com vapor em forno de lastro a 180°C ou turbo a 140°C com vapor por aproximadamente vinte oito minutos.

Tempo
**2***h*

Rendimento
***10*** *unid.* ***160****g*



# Trança de Banana com Damascos



*Mistura Multimix Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 2000g **Mistura Multimix Fleischmann**
- 200g **Ovos Fleischeggs**
- 200g Leite integral gelado
- 05g Canela em pó
- 10g **Melhorador Arkady Fleischmann**
- 200g Banana picada
- 100g Açúcar refinado
- 200g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**

**2. Recheio:**

- 100g **Flocos de Coco Fleischmann**
- 400g Damascos Picados
- 500g Banana picada em cubos pequenos

**3. Decoração:**

- 500g Damascos fatiados

## PREPARO DO RECHEIO

1. Misture os ingredientes e reserve.

## PREPARO DA MASSA

1. Colocar na masseira o Multimix Fleischmann, Ovos Fleischeggs, leite gelado, canela em pó, Melhorador Arkady Fleischmann, açúcar e bananas fatiadas, misturar por cinco minutos primeira velocidade.
2. Passar para a segunda rotação e adicionar o o Fermento Fresco Fleischmann, batendo em segunda velocidade até atingir ponto de véu.
3. Dividir a massa em pedaços de 300g rechear e modelar em formato filão. Depois cortá-lo dividindo em três partes. Modelar trança de duas ou três pernas. Colocar em assadeiras previamente untadas. Pincelar com gemas diluídas em água na metade do crescimento.
4. Deixar crescer até dobrar de volume.
5. Assar em forno de lastro a 180°C ou turbo a 140°C por aproximadamente vinte e cinco minutos.
6. Pincelar com geléia de Brilho Fleischmann aplicar coco em flocos e decorar com damascos em fatias.

Tempo *2h30min*

Rendimento *9 unid. 350g*



**Dica**

*Pincelar calda de especiarias e polvilhar canela em pó.*

# Rosca de Abóbora com Coco



*Mistura Multimix Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 2000g Mistura Multimix Fleischmann
- 150g Fermento Biológico Fresco Fleischmann
- 800g Abóbora cozida
- 100g Flocos de Coco Fleischmann
- 400g Água gelada

**2. Farofa (opcional):**

- 250g Margarina Massas Fleischcream
- 250g Açúcar refinado
- 50g Flocos de Coco Fleischmann
- 05g Canela em pó
- 350g Farinha de trigo

## MODO DE PREPARO DA FAROFA

1. Misturar todos os ingredientes até formar uma farofa úmida.

## MODO DE PREPARO DA MASSA

1. Colocar na masseira a mistura Multimix Fleischmann, abóbora cozida, coco em flocos e parte da água e misturar em primeira velocidade. Passar para a segunda rotação adicionando o Fermento Fresco Fleischmann e o restante da água. Bater até atingir ponto de véu.
2. Pesar com 400g e bolear. Deixe descansar por dez minutos coberto com plástico. Corte os pesos pequenos e boleie. Coloque na lateral de um aro 20 cm e no centro modele um pão em forma de nó. Pintar com gemas diluídas em água na metade do crescimento.
3. Assar em forno de lastro a 180°C ou turbo a 140°C por aproximadamente vinte cinco minutos.

Tempo
**2***h*

Rendimento
***8** unid. **340**g*



Dica

*Rechear com doce de leite com **Flocos de Coco Fleischmann** e dar acabamento com **Fondant** ou **Geléia de Brilho Fleischmann**.*

# Pão de Cerveja

RECEITA PREMIADA



*Mistura Multimix Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**
- 2000g **Mistura Multimix Fleischmann**
- 500g Cerveja Preta
- 160g **Gemas Fleischeggs**
- 200g Água gelada
- 100g **Fermento Biológico fresco Fleischmann**

**2. Pintura:**
- 100g **Gemas Fleischeggs**
- 40g Água

**3. Recheio:**
- 700g Ricota ralada
- 80g Cebola ralada
- 40g Cheiro verde
- 45g Azeite Extra Virgem
- 03g Pimenta Calabresa
- 80g Pimentão vermelho cortado em pequenos cubos

**4. Cobertura:**
- 200g Parmesão ralado
- 100g Hortelã fresca picada fino

## PREPARO DA MASSA

1. Colocar na masseira o Multimix Fleischmann, cerveja, gemas, parte da água e misturar em primeira velocidade por cinco minutos. Passar para a segunda rotação e adicionar o Fermento Fresco Fleischmann e o restante da água. Bater até conseguir uma massa macia e em ponto de véu.
2. Pesar com 150g bolear e deixar descansar por dez minutos coberto com plástico.
3. Abrir as unidades de massa colocar o recheio e modelar tipo filão, fazer cortes decorativos e levar para fermentar em armário até dobrar de volume. Após o crescimento pincelar com gemas diluídas em água. A seguir aplicar a cobertura de parmesão com hortelã picado.
4. Assar em forno de lastro a 180 °c ou turbo a 140°C por aproximadamente vinte minutos.

## PREPARO DO RECHEIO

1. Colocar em um recipiente e misturar a ricota ralada cebola ralada, cheiro verde, azeite, pimenta calabresa e azeitonas. Reserve.

Tempo
**2***h*

Rendimento
***20*** *unid.* ***160****g*



Dica

*Faça recheio de calabresa, azeite, ervas e requeijão.*

# Pão de Azeite



*Mistura Multimix Fleischmann*

## INGREDIENTES

**Massa:**

| | |
|---|---|
| 2000g | **Mistura Multimix Fleischmann** |
| 160g | **Fermento Biológico Fleischmann** |
| 300g | **Ovos Fleischeggs** |
| 200g | Azeite Extra Virgem |
| 560g | Água gelada |
| 240g | Uvas Passas |

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Multimix Fleischmann, ovos, azeite e água aos poucos.
2. Colocar o restante da água e o Fermento Fresco Fleischmann e bater em segunda velocidade até desenvolver o glúten.
3. Por último adicionar as passas e misturar até ficar homogêneo.
4. Pesar em unidades de 50g bolear e deixar descansar por dez minutos. Bolear novamente e dar um corte de uma extremidade a outra sem aprofundar muito. Pincelar com Gemas Fleischeggs diluídas em água. Deixe fermentar até dobrar de volume..
5. Assar em forno de lastro a 180°C ou em forno turbo a 140°C por aproximadamente quinze minutos.

Tempo
**2***h*

Rendimento
***69*** *unid.* ***45****g*



**Dica**

*Utilizar uvas passas embebidas no Rum.*

# Pão de Nata



*Mistura Multimix Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**
- 2000g Mistura Multimix Fleischmann
- 400g Água gelada
- 200g Margarina Massas Fleischcream
- 200g Ovos Fleischeggs
- 600g Creme de leite ou nata
- 100g Fermento Biológico Fresco Fleischmann

**2. Pintura:**
- 100g Gemas Fleischeggs
- 430g Água gelada

**3. Decoração:**
- 150g Açúcar granulado branco grosso

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Multimix Fleischmann, a Margarina Massas Fleischcream, os Ovos Fleischeggs, o creme de leite e parte da água. Misturar por cinco minutos na primeira velocidade.
2. Adicionar o Fermento Fresco Fleischmann e o restante da água passar para segunda velocidade e bater até obter o ponto de véu.
3. Cortar a massa com 100g e deixar descansar por vinte minutos coberto com plástico.
4. Modelar em formato de tranças ou roscas trançadas com três, quatro ou cinco pernas.
5. Após o crescimento, pincelar com gemas diluídas em água e salpicar o açúcar granulado grosso. Assar em seguida.
6. Assar em forno de lastro a 180°C ou em forno turbo a 140°C por aproximadamente vinte minutos.

Tempo
**2***h*

Rendimento
***11*** *unid.* ***250****g*



Dica

*Aplicar uma camada fina de leite condensado e polvilhar canela em pó.*



# Pães Regionais

# Pão de Queijo Fleischmann



*Mistura Pão de Queijo Fleischmann*

## INGREDIENTES

**Massa:**

| | |
|---|---|
| 1000g | **Mistura Pão de Queijo Fleischmann** |
| 200g | Queijo Minas Padrão ralado |
| 200g | Queijo Parmesão ralado |
| 400g | **Ovos Fleischeggs** |
| 400g | Água |

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na batedeira o Mix Pão de Queijo Fleischmann, Ovos Fleischeggs, queijos, e a água.
2. Deixe misturar em primeira velocidade até obter uma massa bem uniforme e homogênea.
3. Faça um bastão e corte em tamanho pequeno ou coquetel e, se desejar faça em formato de bolinhas e passe no queijo parmesão ralado.
4. Assar em forno de lastro a 190°C por aproximadamente trinta minutos. Nos minutos finais do cozimento deixar a porta do forno entreaberta. No forno turbo colocar a 200°C e deixar a ventoinha desligada por quinze minutos. Reprogramar a temperatura para 160°C e assar por mais quinze minutos. Nos minutos finais puxar a vareta para sair o vapor.

Tempo
**40***min*

Rendimento
**1850***g*



### Dica

1- *Faça variedades de pão de queijo de tomates secos, cebola com azeitona, bacon, calabresa, crocantes, Romeu e Julieta, entre outros.*
2- *Trabalhe modelos como palitos, bolinhas, roscas, pãozinho, ferradura, entre outros.*



# Pão Recife

RECEITA PREMIADA

*Ovos Fleischeggs / Margarina Massas Fleischcream*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 3000g Farinha de Trigo especial
- 45g Sal
- 660g Açúcar refinado
- 30g **Melhorador Arkady Fleischmann**
- 60g Leite em pó integral
- 300g **Ovos Fleischeggs**
- 150g **Margarina Massas Fleischcream**
- 210g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**
- 600g Leite de coco
- 400g Água gelada
- 300g Massa pão francês descansada

**2. Pintura:**

- 200g **Gemas Fleischeggs**
- 60g Água

**3. Farofa para Cobertura:**

- 300g Açúcar refinado
- 300g **Margarina Massas Fleischcream**
- 400g Farinha de trigo
- 200g Amido de milho

## PREPARO DA FAROFA

1. Misture todos os ingredientes até ficar homogêneo e reserve.

## PREPARO DA MASSA

1. Misturar todos os ingredientes na primeira velocidade (exceto o fermento), por cinco minutos, adicionar o Fermento Fresco Fleischmann e bater na segunda velocidade até obter ponto de véu.
2. Pesar com 350g bolear e deixar descansar por dez minutos coberto com plástico.
3. Modelar tipo filão afinando as pontas e colocar em assadeiras untadas.
4. Ao atingir o ponto ideal de forno pincelar com Gemas Fleischeggs diluídas em água. Fazer cortes decorativos e aplicar a farofa da cobertura, previamente preparada.
5. Assar em forno de lastro a 180°C ou turbo a 140°C por aproximadamente vinte e cinco minutos.

Tempo
**2***h*

Rendimento
***16** unid. **370**g*



Dica

*Sirva fatias com mel silvestre.*

# Pão Cará



*Mistura Multimix Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1ª Etapa - Massa:**

- 3000g Farinha Trigo Especial
- 20g **Aroma Baunilha Fleischmann**
- 300g **Gemas Fleischeggs**
- 350g **Fermento Fresco Fleischmann**
- 1800g Leite integral gelado

**2ª Etapa - Reforço:**

- 2000g **Mistura Multimix Fleischmann**
- 800g Açúcar refinado
- 500g **Margarina Massas Fleischcream**
- 60g Sal
- 300g Óleo de Milho
- 500g **Ovos Fleischeggs**
- 1000g Farinha Trigo especial
- 400g Água gelada

**3. Pintura:**

- 600g **Gemas Fleischeggs**
- 160g Amido de milho
- 200g Óleo de Soja

## PREPARO DA PINTURA

1. Misture até ficar homogêneo. Reserve.

## PREPARO DA PRIMEIRA ETAPA

1. Com os ingredientes da primeira etapa fazer uma massa bem misturada e homogênea.
2. Deixar descansar por uma hora coberta com plástico.

## MODO DE PREPARO

1. Juntar os ingredientes da segunda etapa e misturar bem. Em seguida adicione a esponja de primeira etapa.
2. Misture bem até obter uma massa homogênea. Passar para a segunda velocidade e bater até conseguir uma massa macia e bem batida. Cortar pesos com 1kg e bolear em seguida estender como um filão. Arrumar em assadeiras de modo que não grudem uns nos outros depois de fermentado.
3. Em seguida pincelar com pintura e deixar fermentar fora do armário para dar o efeito desejado.
4. Repetir o processo de pintura por mais duas vezes.
5. Assar em forno de lastro a 180ºC ou em forno turbo a 140ºC por vinte minutos aproximadamente.

Tempo
*3h*

Rendimento
***330** unid. **20**g*



# Pão Petrópolis



*Margarina Massas Fleischcream*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 3000g Farinha de Trigo especial
- 60g Sal
- 300g Açúcar refinado
- 30g **Melhorador Arkady Fleischmann**
- 150g Leite em pó integral
- 300g **Ovos Fleischeggs**
- 300g **Margarina Massas Fleischcream**
- 210g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**
- 1500g Leite integral

**2. Pintura:**

- 200g **Gemas Fleischeggs**
- 80g Água

**3. Farofa decorativa (opcional):**

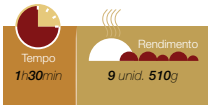
- 200g **Margarina massas Fleischcream**
- 200g Farinha de trigo
- 200g Açúcar refinado

## PREPARO DA FAROFA

1. Apenas misture todos os ingredientes até obter uma farofa úmida.

## PREPARO DA MASSA

1. Misturar todos os ingredientes na primeira velocidade (exceto o fermento), por cinco minutos. Adicionar o Fermento Fresco Fleischmann e bater na segunda velocidade até obter ponto de véu.
2. Pesar com 600g bolear e deixar descansar por dez minutos coberto com plástico.
3. Modelar tipo filão e colocar em formas para pão de forma nas medidas 22x10x10.
4. Pintar com gemas diluídas em água na metade do crescimento. A aplicação da farofa é opcional
5. Assar em forno a 180°C ou turbo a 140°C por aproximadamente trinta minutos.






# Rosca Portuguesa



*Mistura Ciabatta Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Esponja:**
- 600g Farinha de Trigo especial
- 300g **Fermento Fresco Fleischmann**
- 600g Água gelada

**2. Reforço:**
- 3400g **Mistura Ciabatta Fleischmann**
- 100g Açúcar refinado
- 600g **Margarina Massas Fleischcream**
- 500g **Gemas Fleischeggs**
- 160g Purê de Cebola
- 800g Água gelada

**3. Recheio:**
- 700g Peito de Peru Defumado
- 700g Queijo Prato em cubos
- 700g Azeitona Preta picada
- 500g Cebola Roxa picada
- 300g Salsa e Cebolinha picadas
- 150g Pimentão amarelo picado
- 150g Pimentão vermelho picado

## PREPARO DA ESPONJA

1. Misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Cobrir com um plástico e deixar descansar por uma hora.

## PREPARO DO RECHEIO

1. Cortar em cubos o peito de peru, o queijo prato, as azeitonas e a cebola roxa.
2. Picar a Salsa e a Cebolinha Verde e misturar ao restante dos ingredientes. Reservar.

## PREPARO DA MASSA

1. Colocar na masseira a esponja e os demais ingredientes, adicionando a água aos poucos.
2. Bater em segunda velocidade até atingir o ponto de véu. Acrescente o recheio e misture na primeira velocidade.
3. Divida a massa em porções de 350g e Coloque em formas próprias. Pincelar com gemas diluídas em água. Decore com queijo provolone ralado, pimentão vermelho e coentro picado. Deixar crescer até dobrar de volume.
4. Assar em forno de lastro a 180°C ou turbo a 140°C por aproximadamente vinte e cinco minutos.

Tempo
*2h30min*

Rendimento
*29 unid. 300g*



# Galletas de Campanha



*Mistura Pão Light Branco Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1ª Etapa - Esponja:**

1200g Farinha de Trigo especial
700g Água gelada
24g Sal
100g **Fermento Fresco Fleischmann**

**2ª Etapa - Reforço:**

2500g **Mistura Pão Light Branco Fleischmann**
1400g Água gelada
400g **Margarina Massas Fleischcream**
80g Açúcar refinado

**3. Empasto:**

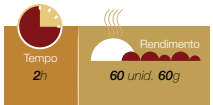
200g Amido de milho
100g Óleo de milho

## PREPARO DA ESPONJA

1. Misturar todos os ingredientes em primeira velocidade e deixar fermentar coberta com um plástico por uma hora.

## PREPARO DO REFORÇO

1. Colocar todos os ingredientes do reforço na masseira e adicionar a esponja e misturar até formar uma massa enxuta. Cilindrar e dar quantas voltas forem necessárias para alisar a massa.
2. Após abrir, adicionar 200g de amido de milho e 100g de óleo e dobrar a massa. Dar 06 voltas simples no cilindro.
3. Estender a massa com espessura de 02 cm e furar a superfície. A seguir cortar em quadrados de 8x8cm. Deixar fermentar até dobrar de volume.
4. Assar em forno de lastro a 185°C ou turbo a 155°C com vapor por aproximadamente trinta minutos.






# Broa de Fubá



*Mistura Multimix Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 2000g **Mistura Multimix Fleischmann**
- 200g **Ovos Fleischeggs**
- 200g **Margarina Massas Fleischcream**
- 300g Açúcar refinado
- 600g Fubá fino
- 20g **Melhorador Arkady Fleischmann**
- 20g Erva doce
- 150g **Fermento Biológico Fresco Fleischmann**
- 600g Água gelada

**2. Decoração:**

- 200g Óleo de milho
- 200g Fubá fino

## MODO DE PREPARO

1. Colocar em uma panela a Margarina Massas Fleischcream e a erva doce, levar ao fogo para aquecer, em seguida adicionar o fubá e fazer um escaldo, reservar para esfriar.
2. Colocar na masseira o Multimix Fleischmann, fubá escaldado e frio, açúcar, Melhorador Arkady Fleischmann, Ovos Fleischeggs e parte da água, misturar por cinco minutos na primeira velocidade.
3. Adicionar o Fermento Fresco Fleischmann passar para segunda velocidade adicionando o restante da água para dar ponto à massa.
4. Pesar em unidades de 40g para mini-pães, bolear e deixar em descanso por vinte minutos, em seguida rebolear passar sobre o óleo de milho em seguida no fubá. Fazer cortes decorativos, colocar em assadeiras untadas, deixar em crescimento até que dobre de volume.
5. Assar em forno de lastro a 170ºC ou turbo a 140ºC por aproximadamente vinte e cinco minutos.

Tempo **2***h*

Rendimento **102** *unid.* **35***g*



**Dica**

*Retirar a erva doce e agregar 05% de calda de Anis estrelado.*

# Cuca Alemã



*Fermento Fresco Fleischmann / Margarina Massas Fleischcream*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

- 1800g Farinha de trigo especial
- 200g **Fermento Fresco Fleischmann**
- 300g Açúcar refinado
- 300g **Margarina Massas Fleischcream**
- 450g **Ovos Fleischeggs**
- 1000g Leite integral
- 10g Canela em pó
- 20g Raspas de um limão

**2. Farofa para Cobertura:**

- 300g **Margarina massas Fleischcream**
- 300g Açúcar refinado
- 600g Farinha de trigo
- 100g Farinha de milho fina

## PREPARO DA FAROFA

1. Misturar todos os ingredientes até formar uma farofa.

## PREPARO DA MASSA

1. Colocar os ovos e o Fermento Fresco Fleischmann em um bol e misturar com o açúcar. Reservar.
2. Colocar em uma panela a Margarina Massas Fleischcream e o leite até derreter. Não deixe aquecer muito.
3. Após agregar aos outros ingredientes, inclusive a farinha e misturar em primeira velocidade até formar uma massa lisa. Deixar descansar no próprio recipiente por uma hora e trinta minutos.
4. Colocar a massa em formas tipo bolo inglês e pesar com 350g de massa. Aplicar o recheio de frutas (100g) de sua preferência. Em seguida cobrir com a farofa.
5. Deixar fermentar por aproximadamente quarenta minutos em armário fechado.
6. Assar em forno de lastro a 180ºC ou turbo a 140ºC por aproximadamente vinte e cinco minutos.

Tempo
***2h30min***

Rendimento
***11** unid. **4450**g*



**Dica**

*Aplicar geléias variadas com framboesa, morango, damasco, laranja, banana. Em seguida cubra com farofa doce.*

# Pão Veronês

RECEITA PREMIADA



*Fermento Biológico Fresco Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1ª Etapa:**

| | |
|---|---|
| 2500g | Farinha de trigo especial |
| 300g | **Fermento Biológico Fresco Fleischmann** |
| 800g | **Ovos Fleischeggs** |
| 300g | Açúcar refinado |
| 500g | Leite integral gelado |
| 200g | Leite em pó |

**2ª Etapa:**

| | |
|---|---|
| 2000g | Farinha de trigo |
| 65g | Sal |
| 800g | Açúcar refinado |
| 800g | **Gemas Fleischeggs** |
| 1200g | **Margarina Massas Fleischcream** |
| 10g | Canela em pó |
| 05g | Vanilina |
| 25g | **Melhorador Arkady Fleischmann** |
| 350g | Uvas Passas |

## PREPARO DA 1ª ETAPA

1. Colocar todos os ingredientes na masseira e misturar em primeira velocidade até obter uma massa bem misturada e homogênea.
2. Deixe a massa descansar por uma hora.

## PREPARO DA 2ª ETAPA

1. Colocar na masseira em primeira velocidade a farinha, sal açúcar, canela em pó, vanilina, Melhorador Arkady Fleischmann e misturar os ingredientes secos para homogeneizar. Em seguida colocar a Margarina Massas Fleischcream e agregar as gemas na massa. Neste momento colocar a massa obtida na primeira etapa.
2. Passar para a segunda velocidade e bater até conseguir uma massa macia e em ponto de véu.
3. Pesar com 350g e deixar descansar por vinte minutos coberta com plástico. Modelar em formato de bola e colocar em formas de Gallup. Pintar com Gemas Fleischeggs diluídas em água, isto na metade do crescimento. Deixar dobrar de volume e aplicar uva passas.
4. Assar em forno de lastro a 180°C ou turbo a 140°C por aproximadamente vinte e cinco minutos.

Tempo
*2h30min*

Rendimento
*27 unid. 300g*



**Dica**

*1- Agregar gotas de chocolate na massa e na cobertura.*
*2- Depois de frio pincelar mel na superfície do pão. Utilizar o mel aquecido.*

# Pão Sovado



*Mistura Multimix Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**
- 2000g Mistura Multimix Fleischmann
- 200g Ovos Fleischeggs
- 160g Fermento Biológico Fresco Fleischmann
- 600g Água gelada

**2. Pintura:**
- 200g Gemas Fleischeggs
- 80g Água

## MODO DE PREPARO

1. Colocar na masseira o Multimix Fleischmann, Ovos Fleischeggs e parte da água, misturar por cinco minutos na primeira velocidade.
2. Adicionar o Fermento Fresco Fleischmann passar para segunda velocidade acrescentando o restante da água e bater até ficar homogêneo.
3. Cilindrar a massa e fazer fitas de 01 cm de espessura por 15 cm de largura, dobrar ao meio no sentido da largura e depois dobrar ao meio no sentido do comprimento. Modelar no formato de pão sovado cortando gomos com 100g. Agrupar 04 peças apertando um gomo contra o outro. Colocar nas assadeiras dando espaço de forma que não encoste um no outro.
4. Após o crescimento fazer um corte profundo no centro e pincelar com gemas diluídas em água.
5. Assar em forno de lastro a 180ºC ou turbo a 140ºC por aproximadamente vinte cinco minutos.

Tempo
**2**h

Rendimento
***7*** *unid.* ***340****g*



# Pão do Sertão à Moda



*Mistura Multimix Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1ª Etapa - Massa:**

- 1000g Mistura Multimix Fleischmann
- 200g Aipim cozido
- 100g Ovos Fleischeggs
- 50g Fermento Biológico Fresco Fleischmann
- 300g Água gelada

**2ª Etapa - Recheio:**

- 800g Carne de Sol desfiada
- 550g Cebola picada (cubos grandes)
- 215g Óleo de milho
- 26g Alho picado
- 80g Cebolinha verde

## PREPARO DA MASSA

1. Colocar todos os ingredientes na masseira, exceto o fermento, e misturar por cinco minutos. Em seguida coloque a água aos poucos até formar massa. Adicionar o Fermento Fresco Fleischmann e passar para a segunda rotação, deixar bater até ponto de véu.
2. Dividir a massa em três partes de 550g. Deixe descansar por vinte minutos.

## PREPARO DO RECHEIO

1. Passar a carne de sol pelo processador. Colocar o óleo em uma panela e em seguida adicionar o alho e a cebola até ficar dourado. Colocar a carne de sol e refogar por 10 minutos. Reservar.

## MONTAGEM

1. Em uma assadeira 40X40 cm abrir 550g de massa e espalhar 555g de recheio. Colocar mais uma camada de massa e mais 555g de recheio. Colocar a última camada de massa e colocar mais 555g do recheio. Agora decore com pimentão amarelo e vermelho.
2. Assar em forno de lastro a 170ºC ou em forno turbo a 135ºC por quarenta e cinco minutos.

Tempo
*2h30min*

Rendimento
*3 unid. 885g*



**Dica**

*Faça recheio de frango com requeijão, calabresa entre outros.*

# Pão de Bacalhau



*Mistura Pão Italiano Fleischmann*

## INGREDIENTES

**1. Massa:**

| | |
|---|---|
| 1000g | **Mistura Pão Italiano Fleischmann** |
| 1000g | **Mistura Pão Integral Light Fleischmann** |
| 200g | Azeite de oliva |
| 200g | Iogurte natural |
| 1200g | Água gelada |
| 60g | **Fermento Biológico Fresco Fleischmann** |

**2. Recheio:**

| | |
|---|---|
| 1500g | Bacalhau dessalgado e desfiado |
| 200g | Azeite Extra Virgem |
| 200g | Cebola cortada em cubos |
| 30g | Alho picado |
| 200g | Azeitonas verdes fatiadas |
| 200g | Azeitonas pretas fatiadas |
| 100g | Pimentão amarelo picado |
| 100g | Pimentão vermelho picado |
| 800g | Queijo Provolone ralado grosso |

## PREPARO DA MASSA

1. Colocar todos os ingredientes na masseira exceto o fermento e água. Misturar em primeira velocidade por um minuto. Colocar a água aos poucos misturando lentamente até conseguir uma massa homogênea.
2. Adicione o Fermento Fresco Fleischmann e passe para a segunda velocidade e deixe bater até obter uma massa macia e elástica como ciabata.
3. Retirar a massa, dividir com 100g e bolear. Deixar descansar por vinte minutos coberta com plástico.

## PREPARO DO RECHEIO

1. Fazer um refogado com todos os ingredientes do recheio (exceto o queijo) Reserve e deixe esfriar para aplicação no pão.

## MONTAGEM DO PÃO

1. Abrir a massa em forma de disco e colocar dentro de um aro 20cm. Espalhar o recheio de bacalhau e depois polvilhar o queijo provolone. Colocar mais uma camada de massa e espalhar o recheio de bacalhau e o queijo provolone. Repetir novamente fazendo um total de três camadas. Espalhe novamente o recheio e decore com pimentão amarelo, vermelho e azeitonas pretas e verdes. Coloque também cebolas em rodelas.
2. Faça a montagem dentro de uma assadeira previamente untada. Deixar fermentar até dobrar de volume.
3. Assar em forno de lastro a 180°C ou em forno turbo a 150°C por aproximadamente trinta minutos.

Tempo
**2**h**30**min

Rendimento
**12** unid. **490**g





ESCOLA DE PADARIA
AB | BRASIL

# Escola de Padaria

# Escola de Padaria

DESDE A DÉCADA DE 40 a Fleischmann investe na formação de técnicos e padeiros no Brasil, fortalecendo o segmento com conhecimento de nível internacional e plena capacitação de profissionais.

A Escola de Padaria é descendente da histórica Escola Fleischmann de Panificação, que teve papel essencial no desenvolvimento do setor no Brasil. Primeira Escola de Panificação Brasileira, tinha como principal objetivo fornecer a seus alunos o conhecimento necessário e essencial sobre a arte da panificação, além de cursos de Fermentação e Balanceamento de Receitas.

Centro de treinamento de qualidade e excelência, a Escola de Padaria AB Brasil dedica integralmente seus esforços ao desenvolvimento do negócio de panificação no Brasil. Seus programas de treinamento contam com Consultores Técnicos, Supervisores e Mestres em Panificação e Confeitaria que possibilitam a formação de profissionais plenamente capacitados com o uso de novas técnicas, aplicação de produtos, divulgação de tendências e criação de receitas.

# Atuação da Escola

A ESCOLA DE PADARIA é um centro de treinamento de qualidade e excelência que dedica seus esforços ao desenvolvimento do negócio de panificação no Brasil.

ESCOLA DE PADARIA
AB | BRASIL




A ESCOLA DE PADARIA AB Brasil é inspirada na antiga Escola de Panificação Fleischmann, à qual agregou um modelo existente em outras Unidades de Negócios na América Latina, além de conceitos de confeitaria e chocolataria e aplicações práticas. Na América Latina, a Escuela de Panaderia, como é conhecida, está presente na Argentina, Colômbia, Equador, Chile, México, Peru, Uruguai e Venezuela.

# Missão

Desenvolver o negócio de panificação no mercado Brasileiro através dos profissionais que trabalham nele.

**RECEITA PREMIADA**

São receitas especialmente selecionadas pela Escola de Padaria para você fazer sucesso.

# Dicas e truques de panificação

1 **Não congelar** o **Fermento Fresco Fleischmann**, pois irá matar sua atividade fermentativa.

2 **Evitar colocar** o fermento perto de outros produtos que exalem mau odor.

3 **Acrescente às massas** de pizza uma batata cozida (a massa ficará mais leve).



4 **Para decorar** rapidamente uma massa, faça entalhes com uma tesoura na superfície antes da massa crescer.

5 **Acrescente à sua** massa de pão integral especiarias e frutas secas, como nozes, amêndoas, figo, maçã, passas etc.



6 **Se o seu pão** de hambúrguer ou hot dog estiver rasgando, ajuste a quantidade de melhorador e de água na receita.

7 **Se o pão Francês** encolhe no forno, seu tempo de batimento pode estar sendo insuficiente.

8 **Para acentuar** o brilho nos pães doces, passe margarina nos mesmos ao saírem do forno.

9 **Para evitar** o ressecamento da massa e facilitar a modelagem, cubra-a com plástico.



10 **Ao colocar** o pão francês recém-saído do forno, não feche o armário pra não prejudicar a crocância dos pães.

11 **Se a massa** do pão encascar durante o crescimento, borrife um pouco de água antes de levá-la ao forno.

12 **O mel,** por ser um ingrediente natural e benéfico à saúde, está ganhando cada vez mais destaques em receitas de pães e doces.

13 **Para produzir** pães prefira utilizar margarina **Massas Fleischcream** e não óleo. Ele terão maior maciez e durabilidade.



14 **Para obter** os melhores resultados em pães de fermentação prolongada, trabalhe com a massa mais firme que no processo convencional.

15 **Se a casca** do pão francês ficar cheia de microbolhas após o forneamento, corrija o processo reduzindo a água da receita e também a umidade da câmara de crescimento.

16 **Para evitar** que o pão de forma e as massas doces saia do forno turbo com a casca oca, desligue a turbina nos 10 primeiros minutos de cozimento.

17 **Só adicione** gordura à massa após a mesma estar hidratada, para evitar formação de grumos indesejáveis.

# Os 10 erros mais comuns e seus acertos

## 1 Pouco volume final

Usar **Fermento Biológico Fresco Fleischmann** na quantidade indicada;
Evitar excesso de sal na massa;
Aumentar trabalho na masseira;
Acertar quantidade de açúcar;
Usar **Melhorador Premium Fleischmann** nas versões Pó ou Pasta;
Deixar crescer até alcançar o tamanho ideal;
Acertar a temperatura do forno.

## 2 Muito volume final

Acertar a quantidade de sal;
Deixar o pão fermentar até tamanho ideal.

## 3 Coloração externa muito pálida

Aumentar a quantidade de açúcar;
Ficar atento ao tamanho dos pães;
Usar água gelada;
Aumentar temperatura do forno;
Usar farinha de qualidade e **Melhoradores Fleischmann**.



## 4 Coloração externa muito escura

Diminuir o açúcar da massa;
Acertar o tamanho para forneamento;
Aumentar o tempo de mistura;
Acertar a temperatura do forno.

## 5 Bolhas na casca

Evitar bater as assadeiras;
Deixar a massa fermentar até atingir ponto ideal;
Evitar modelagem "folgada";
Evitar excesso de vapor no forno;
Controlar a umidade da câmara de crescimento.

## 6 Casca grossa

Ajustar a umidade da câmara;
Fazer manutenção no sistema de vaporização;
Fechar bem os armários de fermentação;
Aquecer o forno até temperatura ideal.

## 7 Arrebentamento da costura

Trabalhar com massa mais macia;
Acertar tempo de batimento;
Acertar a quantidade de **Melhorador Fleischmann**;
Usar água gelada;
Não trabalhar com modelagens apertadas.

## 8 Pouco sabor e aroma

Usar apenas ingredientes de qualidade;
Usar formulação bem balanceada;
Percentual de sal para Pão Francês será de 2% e massas suaves 1.5%;
Evitar usar massas velhas;
Controlar a temperatura das massas usando água gelada;
Verificar local de estocagem das matérias-primas;
Evitar massas com excesso de crescimento;
Usar **Melhoradores Fleischmann** de acordo com dosagem indicada pelo fabricante



## 9 Coloração escura do miolo

Controlar temperatura da massa com água gelada;
Acertar quantidade de sal;
Usar farinha de qualidade;
Acertar ponto ideal para forneamento;
Usar apenas sal refinado de boa qualidade.

## 10 Pouca conservação

Trabalhar com massas macias;
Usar ingredientes de qualidade;
Usar gordura na formulação;
Ajustar o tempo de mistura e usar água gelada;
Em caso de "Pães Embalados", usar **Ovos e Gemas Pasteurizadas Fleischeggs**;
Não usar massa velha;
Ajustar tempo de crescimento;
Ajustar temperatura do forno;
Em qualquer situação, aplicar as "Boas Práticas de Fabricação".

**Um alerta com relação às massas que saem "quentes" das masseiras, chegando a temperatura acima de 28°C. Eis algumas consequências deste fator:**

- Pouca conservação;
- Pouco sabor;
- Pouco aroma;
- Má textura;
- Pouco volume após o cozimento;
- Miolo escuro;
- Descontrole completo dos tempos pré-estabelecidos para descanso ou crescimento.

**1ª Edição** Junho 2011 – 10.000 exemplares
*Copyright © AB Brasil Inds. Com. de Alimentos Ltda.*

AMP EDITORA

---

**CRÉDITOS**

COORDENAÇÃO EDITORIAL
Berel Alterman

PROJETO GRÁFICO E FOTOS
Guillermo White

DIAGRAMAÇÃO E FINALIZAÇÃO
Luis Fernando Chiapinotto

FOOD STYLING
Marcela Rinaudo

IMPRESSÃO E ACABAMENTO
Pancrom

---

**AGRADECIMENTOS ESPECIAIS**

**Escola de Padaria AB Brasil**
Jose Ramos
Valdeci Silva
Soneth Araújo
João Moraes
Fabiano Soares
Wagner Claudino

**Fundipan**
Fundação do Desenvolvimento da Indústria de Panificação e Confeitaria

**Propan**
Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Confeitaria e Panificação

80 ANOS FLEISCHMANN®

www.fleischmann.com.br





80

FLEISCHMANN

www.fleischmann.com.br