Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com

10 tipos de salgados assados com a mesma massa

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 3kg farinha de trigo
- 240g açúcar
- 240g margarina
- 45g sal
- 6 ovos
- 80g fermento biológico fresco (ou 25g fermento biológico seco)
- 1,800l leite ou água



INGREDIENTES RECEITA REDUZIDA

- 1kg farinha de trigo
- 80g açúcar
- 80g margarina
- 15g sal
- 2 ovos
- 30g fermento biológico fresco
- 600ml leite ou água

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira adicione o leite, os ovos, margarina, sal, açúcar, fermento e a farinha de trigo aos poucos. Bata na velocidade lenta.
2. Sove até ficar uma massa lisa.
3. Divida a massa em pedaços de 80g, e boleie.
4. Borrife água por cima, e deixe descansar por 15 minutos.
5. Após o descanso, coloque um pouco de trigo na mesa e abra a massa com ajuda de um rolo.

1 SALGADO DE SALSICHA

1. Coloque uma fatia de presunto, uma de mussarela, molho de tomate e duas salsicha. Enrole a massa, modelando o salgado.
2. Coloque em uma assadeira untada, e pincele gema por cima.
3. Deixe descansar por 15 minutos.
4. Asse no forno lastro a 200°C por 15 a 20 minutos.

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com

2 BAURU

1. Coloque uma fatia de presunto, uma de mussarela, tomate, orégano e requeijão cremoso.
2. Enrole a massa, modelando o salgado.
3. Coloque em uma assadeira untada, e pincele gema por cima.
4. Acrescente uma fatia de tomate e orégano em cima do salgado.
5. Deixe descansar por 15 minutos.
6. Asse no forno lastro a 200°C por 15 a 20 minutos.

3 SALGADO DE CALABRESA

1. Coloque uma fatia de presunto, uma de mussarela e algumas fatias de calabresa cortadas em rodelas.
2. Corte as bordas da massa, e faça trança, modelando o salgado.
3. Coloque em uma assadeira untada, e pincele gema por cima.
4. Acrescente batata palha em cima do salgado.
5. Deixe descansar por 15 minutos.
6. Asse no forno lastro a 200°C por 15 a 20 minutos.

4 BAURU ABERTO

1. Coloque requeijão na bordas da massa, e feche; deixando as bordas recheada.
2. Recheie o centro com mussarela e presunto ralado, milho e orégano.
3. Acrescente calabresa e orégano em cima.
4. Coloque em uma forma untada.
5. Deixe descansar por 15 minutos.
6. Asse no forno lastro a 200°C por 15 a 20 minutos.

5 SALGADO DE FRANGO

1. Coloque uma fatia de mussarela e frango cremoso. Enrole a massa, modelando o salgado.
2. Coloque em uma assadeira untada, pincele gema por cima. Acrescente orégano por cima.
3. Deixe descansar por 15 minutos.
4. Asse no forno lastro a 200°C por 15 a 20 minutos.

6 SALGADO DE FRANGO CREMOSO

1. Coloque o frango cremoso. Feche a massa, enrole as bordas, modelando o salgado.
2. Coloque em uma assadeira untada, pincele gema por cima.
3. Acrescente uma rodela de tomate, e um pouco de cebolinha verde por cima.
4. Deixe descansar por 15 minutos.
5. Asse no forno lastro a 200°C por 15 a 20 minutos.

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com

7 HOT DOG ASSADO

1. Coloque frango nas bordas, enrole, fechando as bordas. Adicione uma salsicha no meio do salgado.
2. Coloque em uma assadeira untada, pincele gema por cima.
3. Acrescente batata palha, um pouco de cebolinha verde, e queijo parmesão ralado por cima.
4. Deixe descansar por 15 minutos.
5. Asse no forno lastro a 200°C por 15 a 20 minutos.

8 ESFIHA DE CARNE

1. Coloque a carne, feche as pontas, modelando a esfiha.
2. Coloque em uma assadeira untada, pincele gema por cima.
3. Deixe descansar por 15 minutos.
4. Asse no forno lastro a 200°C por 15 a 20 minutos.

9 X BURGUER

1. Coloque a carne, requeijão cremoso, uma fatia de tomate, uma fatia de mussarela.
2. Coloque uma massa aberta por cima, e feche, modelando o salgado.
3. Coloque em uma assadeira untada, pincele com gema e acrescente batata palha por cima.
4. Deixe descansar por 15 minutos.
5. Asse no forno lastro a 200°C por 15 a 20 minutos.

10 X FRANGO

1. Coloque o frango , requeijão cremoso, uma fatia de tomate, uma fatia de mussarela.
2. Coloque uma massa aberta por cima, e feche, modelando o salgado.
3. Coloque em uma assadeira untada, pincele com gema.
4. Deixe descansar por 15 minutos.
5. Asse no forno lastro a 200°C por 15 a 20 minutos.

Licenciado para [illegible] SILVA - 15630278944 - Protegido por Eduzz.com

CURSO COMPLETO DE SALGADOS



ESCOLA
PADARIA SEM SEGREDOS

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15563027844 - Protegido por Eduzz.com

POR QUE PRODUZIR E VENDER SALGADOS?

- TODOS OS SALGADOS DO CURSO FORAM PRODUZIDOS DE FORMA MANUAL. VOCÊ PODE ALCANÇAR AINDA MAIS PRODUTIVIDADE SE TIVER OS EQUIPAMENTOS CERTOS.

- BAIXO INVESTIMENTO PARA COMEÇAR.

- FÁCIL DE PRODUZIR.

- PODE SER CONGELADO E PREPARADO SOMENTE HORA QUE FOR NECESSÁRIO, PERMITINDO QUE VOCÊ PRODUZA EM QUALQUER HORÁRIO OU QUANDO ESTIVER COM MENOS SERVIÇO.

- PODE SER REVENDIDO EM VÁRIOS PONTOS E NEGÓCIOS.

- GRANDE VARIEDADE PARA INOVAR E TER DIVERSIDADE PARA OS SEUS CLIENTES.

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15663027844 - Protegido por Eduzz.com

APROVEITE O VALOR ESPECIAL DE LANÇAMENTO DA ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS.

UMA SÓ ASSINATURA, VÁRIOS CURSOS DISPONÍVEIS IMEDIATAMENTE.

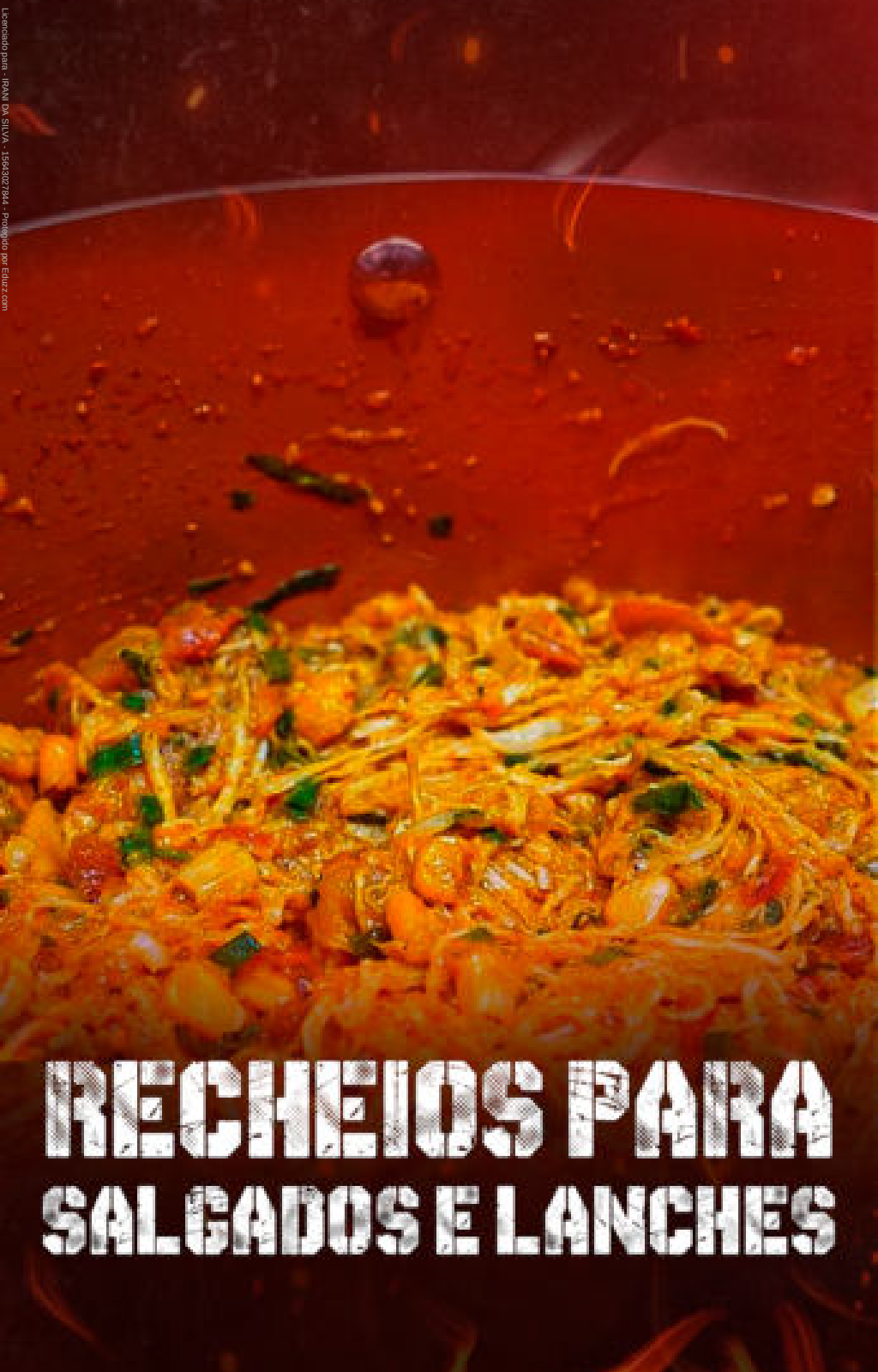
FAÇA A SUA INSCRIÇÃO ESCANEANDO O QR CODE ABAIXO OU FALE COM A GENTE NO WHATSAPP

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15663027844 - Protegido por Eduzz.com



COMO COMEÇAR A PRODUZIR SALGADOS

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15563027844 - Protegido por Eduzz.com



RECHEIOS PARA SALGADOS E LANCHES

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com

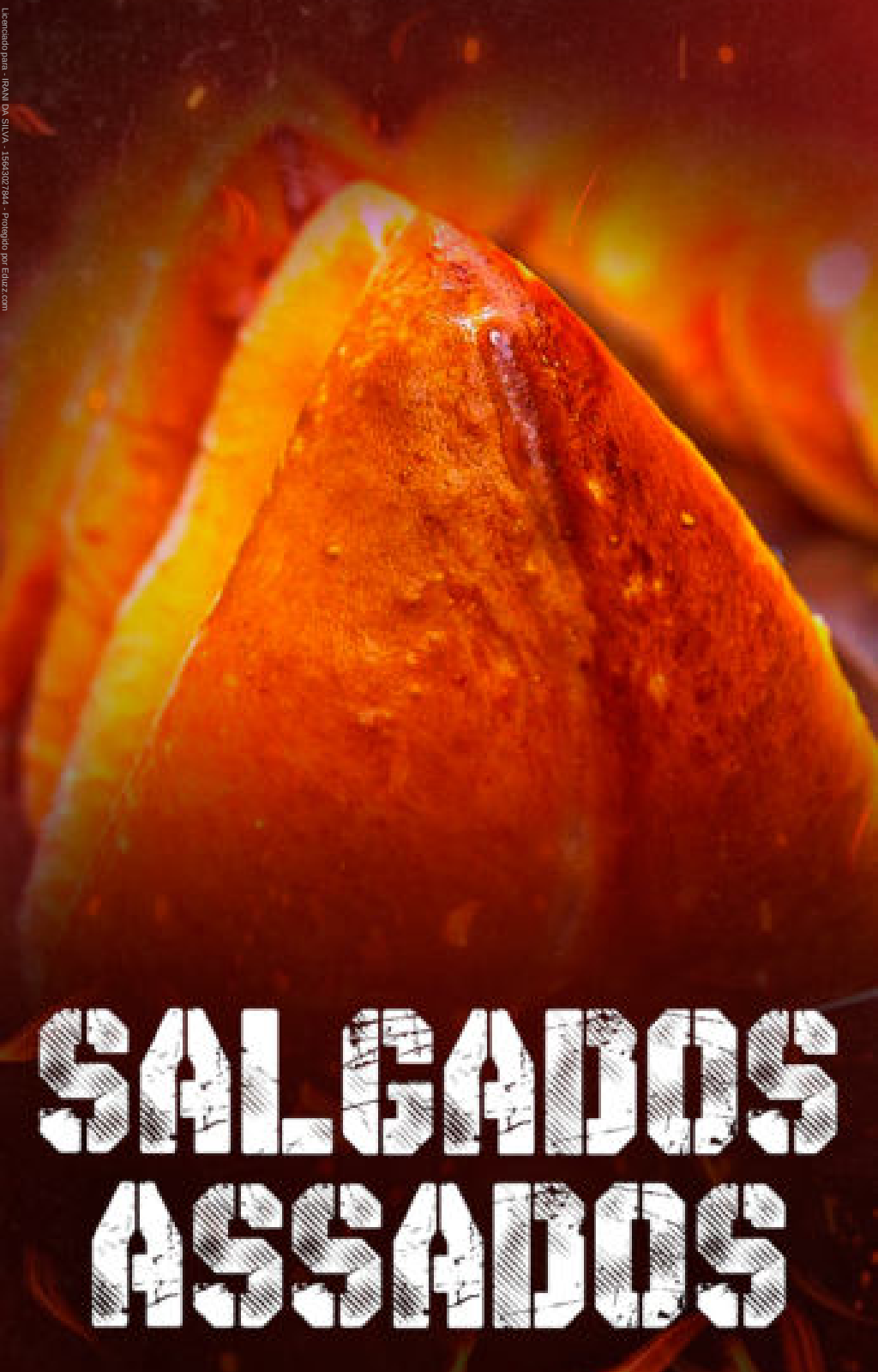


CONGELAMENTO DE SALGADOS

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com



Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com



SALGADOS ASSADOS

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15563027844 - Protegido por Eduzz.com



SALGADOS

SEMI-FOLHADOS

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com



SALGADOS COM MASSA AMANTEIGADA

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15563




Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com


Licenciado para [illegible] SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com



Licenciado para - IRANI DA SILVA





Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027944 - Protegido por Eduzz.com








Licenciado para - Israel DA SILVA - 15663923864 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com



Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15503





Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com



Licenciado para - IRANI DA SILVA - 156







Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027944 - Protegido por Eduzz.com






Licenciado para - IRANI DA SILVA - 03837027844 - Protegido por Eduzz.com



Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15683027944 - Protegido por Eduzz.com


Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15




Licenciado para - IRANI DA SILVA - Protegido por Eduzz.com


Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15563927944 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15[illegible] - Protegido por Eduzz.com





Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com


Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com


Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15663927744 - Protegido por Eduzz.com


Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027944 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15563027944 - Protegido por Eduzz.com



Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15603023864 - Protegido por Eduzz.com




Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15623027944 - Protegido por Eduzz.com


Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15630278445 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15563027844 - Protegido por Eduzz.com



Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com




Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15636270944 - Protegido por Eduzz.com



Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com


Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15643027844 - Protegido por Eduzz.com



Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15563027844 - Protegido por Eduzz.com



Licenciado para - IRANI DA SILVA - Protegido por direitos autorais




Licenciado para - IRANI DA SILVA - 15630278 - Protegido por Digimarc.com