

PADARIA

RECEITAS

2012

FICHA TÉCNICA 01

Pão francês

Qtade.	Und.	Especificações
7	kg	Farinha de trigo
130g	g	Açúcar
100	g	Sal
3000	ml	Açúcar
55	g	Fermento biológico fresco
40	g	Reforçador

Modo de preparo:

- 1- Pese todos os ingredientes, inclusive a água.
- 2- Coloque os ingredientes secos na masseira e faça a aeração por 1 minuto.
- 3- Depois, acrescente os outros ingredientes e deixe bater até a massa ficar homogênea.
- 4- Depois dessa etapa, acrescente o fermento fresco.
- 5- Deixe bater por 5 minutos, até atingir o ponto de véu.
- 6- Depois que atingir o ponto de véu, retirar a massa da masseira e passar no cilindro.
- 7- Deixar descansar na bancada coberta com plástico até dobrar de volume.
- 8- Quando a massa dobrar de volume, retirar o plástico e sovar para expulsar o excesso de ar.
- 9- Depois dessa etapa, fazer a divisão da massa, pesar 2.100 kg e colocar na divisora já untada com óleo.
- 10- Depois de dividir a massa na divisora, bolear cada porção de massa sobre a bancada levemente untada.
- 11- Em seguida, coloque cada porção na modeladora de pão.
- 12- Coloque cada rolinho na esteira própria para pão francês.
- 13- Leve as esteiras na câmara de crescimento para dobrar de volume.
- 14- Quando as massas dobrarem de volume, retire da câmara de crescimento e faça cortes com a lâmina, a pestana.
- 15- Feito isso, leve as esteiras ao forno em 170 °. Dê um jato de vapor logo no início do assamento e outro 10 minutos antes de terminar o assamento.
- 16- O pão estará assado em 17 minutos.

Fórmula Pão francês		
Farinha	100%	1.000 g
Água	60%	600g
Sal	2%	20 g
Fermento	3%	30g
Açúcar	1%	10g
Margarina	2%	20g
Reforçador	1%	10g

FICHA TÉCNICA 02

PÃO SOVADO

Modo de preparo:

- 1- Pese todos os ingredientes, inclusive a água.
- 2- Na masseira misture todos os ingredientes da 1ª etapa, menos o sal que deve ser acrescentado por último.
- 3- Bata até atingir o ponto de véu de glúten.
- 4- Retire a massa (esponja) da masseira e coloque na bancada levemente untada, deixe a massa descansar até dobrar de volume coberto com filme plástico.
- 5- Quando a esponja dobrar de volume, misture os demais ingredientes da 2ª etapa na masseira e use a esponja como fermento.
- 6- Deixe a massa atingir o véu de glúten.
- 7- Transfira a massa para a bancada e faça vários rolos.
- 8- Corte este rolo em pedaços de aproximadamente 4 dedos (6 a 8 cm).
- 9- Organize os pedaços cortados de 5 em 5 em uma assadeira levemente untada.
- 10- Coloque as assadeiras no armário de crescimento.
- 11- Quando as massas dobrarem de volume, faça uma incisão central ao longo do comprimento. Coloque filetes de margarina nestes cortes, para mantê-los abertos na hora do assamento.
- 12- Volte os pães para o armário de crescimento por mais 10 minutos.
- 13- Depois leve para assar em forno a 180°C por 20 minutos.

FICHA TÉCNICA 02

PÃO SOVADO

Fórmula Pão Sovado		
Ingredientes para a 1ª etapa	%	Peso
Farinha de trigo	100%	1.000g
Água	60%	600g
Sal	2%	20g
Fermento fresco	5%	50g
Açúcar	2%	20g
Reforçador	1%	10g

Ingredientes para a 2ª etapa	%	Peso
Farinha de trigo	100%	800g
Margarina	5%	40g
Fermento fresco	5%	50g
Açúcar	37,5 %	300g
Ovos	6,25%	50g

OBS: Margarina suficiente para assamento do pão

FICHA TÉCNICA 03

PÃO DE HAMBÚRGUER / CACHORRO QUENTE

Modo de preparo:

- 1- Pese todos os ingredientes, inclusive a água.
- 2- Na masseira misture todos os ingredientes secos menos o sal que deve ser acrescentado por último.
- 3- Coloque a água aos poucos e bata até atingir o ponto de véu de glúten.
- 4- Retire a massa da masseira, faça um rápido boleamento e deixe na bancada levemente untada com óleo. A massa deve descansar até dobrar de volume coberta com filme plástico.
- 5- Quando a massa tiver crescida, sove ou passe no cilindro.
- 6- Divida a massa em porções de 70g – Use a divisora.
- 7- Boleie cada porção da massa, deixando na forma de bola para pão de hambúrguer ou passando pela modeladora no caso de pão de cachorro quente.
- 8- Deixe os pães na assadeira cobertos com papel filme até dobrar de volume.
- 9- Quando os pães dobrarem de volume, aplique com o pincel uma mistura de gema de ovo e leite – acabamento, no caso de pão de cachorro quente.
- 10- No pão de hambúrguer pode pincelar levemente com óleo e colocar sementes de gergelim (opcional).
- 11- Leve para assar em forno a 160°C por 20 minutos.

FICHA TÉCNICA 03

PÃO DE HAMBÚRGUER / CACHORRO QUENTE

Formula Pão Hambúrguer/Cachorro quente		
Ingredientes para a 1ª etapa	%	Peso
Farinha de trigo	100%	1.000 g
Água	50% -55%	500g – 550 g
Sal	2%	20 g
Fermento fresco	5%	50 g
Açúcar	10%	100 g
Reforçador	1%	10 g
Leite em pó	3%	30 g
Margarina	8%	80 g
Ovos	10%	100 g

FICHA TÉCNICA 04

PÃO DE MILHO

Modo de preparo:

- 17-Pese todos os ingredientes.**
- 18-Na masseira misture todos os ingredientes secos, menos o sal - só para misturar.**
- 19-Coloque o restante dos ingredientes, deixando o sal por último. Bater até atingir o ponto de véu de glúten. Antes de retirar a massa, acrescentar as sementes de erva-doce.**
- 20-Retire a massa da masseira, e deixe na bancada levemente untada com óleo. A massa deve descansar até dobrar de volume coberta com filme plástico.**
- 21-Quando a massa tiver crescida, sove ou passe no cilindro.**
- 22-Divida a massa em porções de 70g – Use a divisora.**
- 23-Boleie cada porção da massa, deixando na forma de bola como para pão de hambúrguer ou fazendo outros formatos.**
- 24-Pincele levemente os pães com água e passe cada um deles no fubá.**
- 25- Coloque os pães na assadeira, leve para a câmara de crescimento até dobrar de volume.**
- 26- Leve para assar em forno a 180°C por 20 minutos.**

Observações:

- 1- O fubá não contém glúten, podendo deixar a massa seca.**
- 2- Controlar a temperatura do forno em caso de assamento muito rápido.**

FICHA TÉCNICA 04

PÃO DE MILHO

Formula Pão de milho		
Ingredientes	%	Peso
Farinha de trigo	100%	1.000 g
Leite gelado	50%	500 g
Sal	1,5%	15 g
Fermento fresco	7,5%	75 g
Açúcar	15%	150 g
Reforçador	1%	10 g
Fubá	30%	300 g
Margarina	7,5%	75 g
Ovos	12%	120 g
Sementes de erva-doce	0,5	5 g

FICHA TÉCNICA 05

PÃO DE FÔRMA

Modo de preparo:

27- Pese todos os ingredientes.

28- Misture todos os ingredientes pelo método direto – deixe o sal sempre para adicionar no final da mistura.

29- Bater até atingir o ponto de véu de glúten..

30- Retire a massa da masseira, e deixe na bancada levemente untada com óleo. A massa deve descansar por aproximadamente 20 minutos ou até dobrar de volume.

31- Quando a massa tiver crescida, sove ou passe no cilindro.

32- Divida a massa em porções de 350g

33- Boleie cada porção da massa, deixando na forma de bola. Em seguida, faça um rolo com cada porção da massa.

34- Coloque nas fôrmas apropriadas untadas levemente com óleo.

35- Leve os pães para a câmara de crescimento até dobrar de volume.

36- Leve para assar em forno a 150°C por 20 minutos.

Variações: O pão de fôrma pode ser recheado, para isso a massa deverá ser aberta com rolo para colocar o recheio e enrolada como rocambole, antes de ser colocada na fôrma.

Observações:

3- O pão de forma pode ser pincelado com gema e Água.

4- As fôrmas podem ser tampadas no início do assamento e destampadas antes de assar.

FICHA TÉCNICA 05

PÃO DE FÔRMA

Fórmula Pão de Fôrma		
Ingredientes	%	Peso
Farinha de trigo	100%	1.000 g
Água	60%	600 g
Sal	2 %	20 g
Fermento fresco	5 %	50 g
Açúcar	5%	50 g
Reforçador	1%	10 g
Leite em pó	3%	30 g
Margarina	5%	50 g

FICHA TÉCNICA 06

FOCACCIA

Modo de preparo:

- 37-Pese todos os ingredientes.**
- 38- Primeiro misture a farinha com o açúcar;**
- 39-Depois vá adicionando água, sempre misturando com as mãos até dar liga;**
- 40-Acrescente o ovo, o fermento, o azeite e por fim o sal;**
- 41-Continue amassando com as mãos, rasgando a massa até desenvolver o glúten;**
- 42-Sove a massa até desgrudar das mãos;**
- 43-Deixe a massa descansar na bancada coberta com plástico por 30 minutos;**
- 44-Quando a massa dobrar de volume, separe em pedaços e abra com rolo sobre a bancada untada com azeite;**
- 45-A massa deverá ter as mesmas medidas da assadeira que será utilizada com uma espessura em torno de 1,5 cm;**
- 46-Depois de colocada na assadeira leve a massa para crescer até dobrar de volume;**
- 47-Quando isso acontecer marque a superfície da massa com os dedos e, em seguida espalhe um pouco de azeite sobre ela. Espalhe o sal grosso e o alecrim;**
- 48-Leve para assar em por 15 minutos em forno a 150° C;**
- 49-Depois de assada deixe esfriar e corte em pedaços.**

PARA A FOCACCIA RECHEADA:

Seguir a receita até o nº 10, e rechear à gosto.

A Focaccia pode ser recheada com várias opções de recheio, mas o pão tradicional italiano leva apenas sal grosso e alecrim.

FICHA TÉCNICA 06

FOCACCIA

Fórmula		Focaccia
Ingredientes	%	Peso
Farinha de trigo	100%	1.000 g
Água	60%	600 g
Sal	2 %	20 g
Azeite	2,5%	25 g
Fermento fresco	4 %	40 g
Açúcar	2%	50 g
Ovo	5%	50 g
Alecrim	-	QB*
Azeite	-	QB
Sal Grosso	-	QB

***QB= Quanto Basta**

Observe que o azeite aparece duas vezes na fórmula do pão. O primeiro funciona como ingrediente e o segundo será utilizado para sovar a massa.

FICHA TÉCNICA 07

PÃO DE BATATA

Modo de preparo:

- 1- Comece a elaboração deste pão pelo preparo das batatas, cozinhe e esprema ainda quentes;**
- 2- Pese todos os ingredientes conforme a ficha;**
- 3- Coloque todos os ingredientes secos na masseira, faça uma rápida aeração;**
- 4- Coloque os demais ingredientes, inclusive a batata amassada, deixando o sal para o final;**
- 5- Quando a massa estiver em ponto de véu, retire da masseira e faça um rápido boleamento na bancada;**
- 6- Cubra com plástico e deixe dobrar de volume;**
- 7- Quando a massa dobrar de volume, faça a divisão em porções de 40g cada;**
- 8- Faça um breve boleamento nos pedaços da massa e em seguida abra as massas com as mãos para colocar o recheio;**
- 9- Volte a modelar as massas já recheadas e coloque nas assadeiras untadas para crescer;**
- 10- Quando os pães dobrarem de volume, pincele com uma mistura de ovo e água;**
- 11- Leve para assar na temperatura de 150° C por 12 a 15 minutos.**

Atenção: O recheio do pão de batata é opcional. Pode-se usar queijo, frango desfiado, calabresa etc.

FICHA TÉCNICA 07

PÃO DE BATATA

Fórmula Pão de Batata		
Ingredientes	%	Peso
Farinha de trigo	100%	1.000 g
Água	3%	30 g
Sal	3 %	30 g
Margarina	12%	120 g
Fermento fresco	6%	60 g
Açúcar	8%	80 g
Ovo	10%	100 g
Batata cozida e amassada	60%	600g
Leite em pó	1%	10g
Queijo minas (opcional)	QB	QB*

***QB= Quanto Basta**

FICHA TÉCNICA 08

SONHO

Modo de preparo:

- 12- Pese todos os ingredientes conforme a ficha;
- 13- Coloque todos os ingredientes secos na masseira, faça uma rápida aeração;
- 14- Coloque os demais ingredientes, deixando o sal para o final;
- 15- Quando a massa estiver homogênea, retire da masseira e faça um rápido boleamento na bancada;
- 16- Cubra com plástico e deixe dobrar de volume;
- 17- Quando a massa dobrar de volume, faça a divisão em porções de 40g (sonhos menores) ou de 80g (sonhos maiores)
- 18- Faça um breve boleamento nos pedaços da massa dando o formato de sonho, coloque na assadeira untada com óleo e deixe dobrar de tamanho;
- 19- Quando os sonhos dobrarem de volume, leve ao forno 160°C por 6 minutos;
- 20- Enquanto assam, prepare uma panela com óleo para a fritura;
- 21- Após o tempo de forno, leve os sonhos para a fritura. O óleo não deverá estar muito quente;
- 22- A parte arredondada do sonho deverá ficar para baixo para facilitar a fritura por igual;
- 23- À medida que são fritos, coloque-os para escorrer em forma com papel toalha;
- 24- Quando estiverem frios corte os sonhos ao meio para aplicar o recheio, que poderá ser o creme de confeiteiro ou doce de leite;
- 25- Por fim polvilhe açúcar de confeiteiro sobre os sonhos.

Obs: 1- O recheio de creme de confeiteiro é facilmente encontrado em pó, precisando apenas ser levado ao fogo com leite até ficar na consistência correta.

2- Para o recheio de doce de leite, pode-se usar o doce pronto ou cozinhar o leite condensado em panela de pressão por 35 minutos.

FICHA TÉCNICA 08

SONHO

Fórmula SONHO		
Ingredientes	%	Peso
Farinha de trigo	100%	1.000 g
Água	50%	500 g
Sal	2 %	20 g
Margarina	10%	100 g
Fermento fresco	6%	60 g
Açúcar	10%	100 g
Gemas	8%	80 g
Leite em pó	4%	40g

OUTROS INGREDIENTES:

Óleo de soja para fritura

Açúcar de confeitiro

Creme de confeitiro para o recheio.

FICHA TÉCNICA 08

PÃO DE PARMESSÃO

Fórmula Pão de Parmessão		
Ingredientes	%	Peso
Farinha de trigo	100%	1.000 g
Água	40%	400 g
Sal	1,5 %	15 g
Margarina	6%	60 g
Fermento fresco	7%	70 g
Açúcar	7%	70 g
ovos	8%	80 g
Queijo parmesão ralado	12%	240g

FICHA TÉCNICA 08

Pão de Parmessão

Modo de preparo:

- 1- Pese todos os ingredientes conforme a ficha;**
- 2- Coloque todos os ingredientes secos na masseira, faça uma rápida aeração;**
- 3- Coloque os demais ingredientes, deixando o sal para o final;**
- 4- Quando a massa estiver em ponto de véu, retire da masseira e faça um rápido boleamento na bancada;**
- 5- Cubra com plástico e deixe dobrar de volume;**
- 6- Quando a massa dobrar de volume, faça a divisão em porções de 40g ;**
- 7- Faça um breve boleamento nos pedaços da massa dando o formato desejado, coloque na assadeira untada com óleo e deixe dobrar de tamanho;**
- 8- Quando os pães dobrarem de volume, passe a mistura de água e gemas e passe o pão no queijo ralado;**
- 9- Leve ao forno 150°C por 15 minutos;**

FICHA TÉCNICA 09

ROSCA DE COCO

Modo de preparo:

- 1- Pese todos os ingredientes conforme a ficha;**
- 2- Coloque todos os ingredientes secos na masseira, faça uma rápida aeração;**
- 3- Coloque os demais ingredientes, deixando o sal para o final;**
- 4- Quando a massa estiver homogênea, retire da masseira e faça um rápido boleamento na bancada;**
- 5- Cubra com plástico e deixe dobrar de volume;**
- 6- Quando a massa dobrar de volume, faça a divisão em porções para rechear.**
- 7- Abra os pedaços da massa com o rolo dando o formato de retangular;**
- 8- Recheie e enrole como rocambole, calcule a medida de dois dedos e vá cortando em rodela;**
- 9- Faça também o formato de rosca – Demonstração em aula;**
- 10- Colocar os pães para crescerem até dobrar de volume;**
- 11- Quando dobrarem de volume, leve ao forno 150°C por 20 minutos;**
- 12- Enquanto assam, prepare uma panela com óleo para a fritura;**
- 13- Após o tempo de forno, leve os pães para esfriar e colocar a decoração.**

Obs: 1- O recheio de coco deverá ser feito creme de confeiteiro é facilmente encontrado em pó, precisando apenas ser levado ao fogo com leite até ficar na consistência correta.

2- Para o recheio de doce de leite, pode-se usar o doce pronto ou cozinhar o leite condensado em panela de pressão por 35 minutos.

FICHA TÉCNICA 09

ROSCA DE COCO

Fórmula Rosca de Coco		
Ingredientes	%	Peso
Farinha de trigo	100%	1.000 g
Água	58%	580 g
Sal	2 %	20 g
Margarina	5%	50 g
Fermento fresco	7%	70 g
Açúcar	15%	150 g
Gemas	8%	80 g
Leite em pó	4%	40g

70 g de Fermento biológico fresco ou 10g fermento biológico seco
–equivalente a 1 colher de sopa

RECHEIO

Qtade.	Und.	Especificações
200	g	Açúcar refinado ou 1 lata de leite condensado
3	und	Gema de ovo
200	g	Coco ralado
300	ml	leite
40	g	Margarina
50	g	Farinha de trigo
10	ml	Essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até engrossar. Deixar esfriar para usar.

FICHA TÉCNICA 10

PÃO DE PARMESSÃO

Fórmula Pão de Parmessão		
Ingredientes	%	Peso
Farinha de trigo	100%	1.000 g
Água	40%	400 g
Sal	1,5 %	15 g
Margarina	6%	60 g
Fermento fresco	7%	70 g
Açúcar	7%	70 g
ovos	8%	80 g
Queijo parmesão ralado	12%	240g

FICHA TÉCNICA 10

Pão de Parmessão

- 1- Pese todos os ingredientes conforme a ficha;
- 2- Coloque todos os ingredientes secos na masseira, faça uma rápida aeração;
- 3- Coloque os demais ingredientes, deixando o sal para o final;
- 4- Quando a massa estiver em ponto de véu, retire da masseira e faça um rápido boleamento na bancada;
- 5- Cubra com plástico e deixe dobrar de volume;
- 6- Quando a massa dobrar de volume, faça a divisão em porções de 40g ;
- 7- Faça um breve boleamento nos pedaços da massa dando o formato desejado, coloque na assadeira untada com óleo e deixe dobrar de tamanho;
- 8- Quando os pães dobrarem de volume, passe a mistura de água e gemas e passe o pão no queijo ralado;
- 9- Leve ao forno 150°C por 15 minutos;

FICHA TÉCNICA 11

PÃO SIRIO

Fórmula Pão de Parmessão		
Ingredientes	%	Peso
Farinha de trigo	100%	1.000 g
Água	60%	600 g
Sal	2 %	20 g
Óleo	2%	20 g
Fermento fresco	5%	50 g
Açúcar	5%	50 g
Manteiga	8%	80 g

FICHA TÉCNICA 11

Pão Sírio

- 1- Pesar todos os ingredientes;
- 2- misturar todos os ingredientes (menos gorduras) 5 minutos, em primeira velocidade, e 7 min na segunda velocidade;
- 3- Obs: colocar as gorduras no final do batimento;
- 4- Colocar a massa para fermentar por 20 minutos;
- 5- Depois de crescida a massa deverá ser dividida e boleada com peso de 30g, 60 g ou 120g;
- 6- Depois de boleada a massa deverá ser aberta com um rolo formando discos finos .
- 7- Deixar os discos numa assadeira por 5 minutos no armário ou câmara de fermentação;
- 8- Após esse tempo assar forno turbo 220c por 3 minutos;
- 9- Embalar morno.

FICHA TÉCNICA 12

PÃO MEIA LUA DE LIMÃO

Fórmula Pão meia lua de limão		
Ingredientes	%	Peso
Farinha de trigo	100%	1.000 g
Água	40%	400 g
Sal	1,5 %	15 g
Margarina	10%	100 g
Fermento fresco	7%	70 g
Açúcar	15%	150 g
Ovos	10%	100 g
Leite em pó	4 %	40g

RECHEIO

- 1 lata de leite condensado
- 8 colheres de sopa de suco de limão
- 1 colher de sopa de raspas de limão

Misture todos os ingredientes do recheio e leve para gelar até a hora de usar.

FICHA TÉCNICA 12

Pão Meia lua de limão

- 1-Pese todos os ingredientes conforme a ficha;**
- 2-Coloque todos os ingredientes secos na masseira, faça uma rápida aeração;**
- 3-Coloque os demais ingredientes, deixando o sal para o final;**
- 4- Quando a massa estiver em ponto de véu, retire da masseira e faça um rápido boleamento na bancada;**
- 5-Cubra com plástico e deixe dobrar de volume;**
- 6-Quando a massa dobrar de volume, faça a divisão e abra com rolo formando uma tira comprida de mais ou menos 10 cm de largura;**
- 7-Corte a massa em triângulos e espalhe em cada um, 1 colher (chá) da mistura feita com os ingredientes do recheio;**
- 8- Enrole os triângulos começando da parte mais larga para a mais fina;**
- 9-Curve os pãezinhos para formar uma meia-lua e coloque em uma assadeira untada, deixando uma distância de 5 cm entre eles;**
- 10-Deixe crescer até dobrar de volume (\pm 30 minutos);**
- 11-Pincele as meias-luas com a gema batida e leve para assar em forno 140° C por cerca de 18 minutos.**

FICHA TÉCNICA 13

PÃO DE QUEIJO

Fórmula Pão de Queijo		
Ingredientes	%	Peso
Polvilho Azedo	100%	1.000 g
Água ou leite	25% a 85%	250 g a 850g
Sal	2 %	20 g
Óleo	20%	200 g
Queijo Minas ralado	80%	800 g
Açúcar	15%	150 g
Ovos	10%	100 g
Fubá	10 %	100g

FICHA TÉCNICA 13

PÃO DE QUEIJO

1. Misture bem o polvilho azedo, e o sal
2. Coloque para ferver o leite e o óleo
3. Ao levantar fervura, escale o polvilho e coloque os ovos, um de cada vez
4. Misture o queijo e o fubá
5. A massa deve ficar bem macia, se for necessário adicione água
6. Passe um pouco de óleo nas mãos e faça as bolinhas
7. Coloque os pães de queijo nas assadeiras untadas com óleo
8. Asse em forno pré - aquecido 140C^o até dourar

OBS:

Quanto mais macia a massa ficar melhor ficará o pão de queijo

FICHA TÉCNICA 14

BOLO COMUM

MATERIA PRIMA	%	QUANT.
Farinha de trigo	100	1000 g
Açúcar refinado	80	800 g
Leite liquido tipo C	72	720 g
Margarina	50	500 g
Ovos inteiros	53.2	540 g
Amido de milho	8	80 g
Fermento em pó químico	6	60 g
0 TOTAL		3710 g

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita
2. Pese separadamente todos os ingredientes.
3. Prepare e limpe com álcool utensílios e ferramentas.
4. Limpe, unte ou forre as formas com papel impermeável.
5. Regule a temperatura do forno.

MODO DE PREPARO:

Coloque na batedeira a margarina e o açúcar, bata em velocidade alta pôr 10 minutos.

Coloque os ovos em três etapas batendo sempre. Bata em velocidade alta pôr 10 minutos.

Coloque os outros ingredientes menos o leite e bata em velocidade media pôr 5 minutos.

Coloque o leite aos poucos misturando em velocidade baixa.

Coloque em velocidade media e bata pôr 3 minutos.

Coloque o produto que definirá o sabor do bolo e misture até homogeneizar.

Coloque e massa em formas untadas com margarina e polvilhadas com farinha ou forradas com papel impermeável.

Asse em forno sem vapor com a mesma temperatura usada pra roscas e pão de forma.

SABORES:

Coco: 100g de coco puro e 10g de essência de coco ou substituir 200g de leite por 200g de leite de coco.

Chocolate: 40g de cacau em pó ou 160g de chocolate em pó e 10 ml de essência de baunilha.

Abacaxi: 100g de polpa de abacaxi cozida e 5g de essência de abacaxi.

Maracujá: substituir 200g de leite por 200g de suco de maracujá ou 100g de poupa de maracujá.

Laranja: substituir 200g de leite por 300g de suco de laranja natural e 10g de essência de laranja.

Limão: 50g de suco de limão, 10g de raspa de limão e 5g de essência de limão.

Amendoim: 150g de amendoim torrado e moído e 80g de amendoim torrado e triturado.

Queijo: 250g de queijo minas meia cura e 10g de essência de queijo.

Formigueiro: 100g de chocolate granulado e 10g de essência de baunilha.

FICHA TÉCNICA 15

BOLO MESCLADO

MATERIA PRIMA	%	QUANT.
Farinha de trigo	100	700 g
Açúcar refinado	92.6	650 g
Leite liquido tipo C	71.43	500 g
Margarina	56.1	400 g
Ovos inteiros	53.58	375 g
Fermento em pó químico	4.28	30 g
Chocolate em pó	3.6	25 g
Amido de milho	4.28	30 g
TOTAL		2710 g

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita
2. Pese separadamente todos os ingredientes.
3. Prepare e limpe com álcool utensílios e ferramentas.
4. Unte as formas ou forre com papel impermeável.

MODO DE PREPARO:

- coloque na batedeira a margarina e o açúcar, bata em velocidade alta pôr 10 minutos.
- coloque os ovos em três etapas batendo sempre. Bata em velocidade alta pôr 10 minutos.
- coloque os outros ingredientes menos o leite e chocolate em pó, bata em velocidade media pôr 5 minutos.
- coloque o leite aos poucos misturando em velocidade baixa. Coloque em velocidade media e bata pôr 3 minutos.
- divida a massa em duas partes e misture chocolate em uma parte misture bem.
- coloque 250g de massa branca no fundo das formas untadas com margarina e polvilhadas com farinha ou forradas com papel impermeável e 250g de massa de chocolate sobre a massa branca.
- asse em forno sem vapor em 170/190 graus entre 30 a 40 minutos.

Obs. A temperatura do forno e o tempo de forneamento irá variar de acordo com o modelo do forno. Procure trabalhar com a mesma temperatura usada para pão doce e roscas.

FICHA TÉCNICA 16

BOLO CAÇAROLA

MATERIA PRIMA	%	QUANT.
Açúcar refinado	100	1000 g
Farinha de trigo	80	800 g
Ovos inteiros	50	500 g
Óleo de soja	20	200 g
Queijo minas ralado	10	100 g
Fermento em pó químico	5	50 g
TOTAL		2450 g

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita
2. Pese separadamente todos os ingredientes.
3. Prepare e limpe com álcool utensílios e ferramentas.
4. Use a balança com consciência.
5. Unte com antecedência as formas.

MODO DE PREPARO MASSA:

Coloca no bojo da batedeira a o açúcar, os ovos e deixar bater até formar um creme bem leve.

Juntar o óleo de soja e misturar bem e deixar bater por 4 minutos.

Acrescentar a farinha e trigo, o queijo, o fermento e misturar.

Colocar a massa em formas untadas com margarina e polvilhadas com farinha.

Levar ao forno em banho-maria com a mesma temperatura usada para bolo por +/- 26 minutos.

DICAS:

Misture a farinha, o fermento e o queijo manualmente com cuidado para não abaixar muito a espuma formada.

O ponto de batimento dos ovos e açúcar é o mesmo do pão-de-ló.

Após assado pincele os bolos com leite condensado e salpique açúcar de confeiteiro ou coco sobre as peças.

Validade 2 dias sem embalar e embalado 7 dias.

FICHA TÉCNICA 17

BOLO DE CENOURA

MATÉRIA PRIMA	PESO
Cenoura vermelha	400 g
Margarina	400 g
Ovos inteiros	300 g
Farinha de trigo especial	400 g
Açúcar refinado	320 g
Fermento em pó	30 g

Antes de começar:

1. Leia atentamente o modo de preparo da receita
2. prepare e limpe com álcool utensílios e ferramentas.
3. Unte as formas ou forre com papel impermeável.
4. Leia atentamente o modo de preparo da receita
5. Pese separadamente todos os ingredientes.
6. Lave bem a cenoura e pique em pedaços bem pequenos.

MODO DE FAZER

Bater no liquidificador o açúcar, a cenoura, os ovos até obter uma mistura cremosa.

Colocar os ingredientes batidos em uma bacia e acrescentar a farinha, o fermento, a margarina sal e misturar bem.

Untar as formas com margarina e polvilhar com farinha.

Colocar a massa nas formas e levar para assar.

Após o resfriamento do bolo cobrir com chocolate escuro ao leite dissolvido em banho-maria.

Deixar esfriar.

FICHA TÉCNICA 18

Bolo pudim de chocolate

ingredientes

- 1 xícara de açúcar

Bolo

- 1 xícara (chá) de margarina
- 2 xícara (chá) de açúcar
- 6 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara(chá) de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó

Pudim

- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida da lata de leite (usar a lata de leite condensado vazia para a medida)
- 3 ovos

modo de preparo

Caramelize o fundo e os lados de uma fôrma com 30cm de diâmetro (com furo central) com o açúcar.

Bolo: bata bem na batedeira a margarina com o açúcar e os ovos. Junte a farinha de trigo, o chocolate, o fermento e o leite, sempre batendo, até obter uma massa homogênea. Coloque a massa na forma preparada com a calda.

Pudim: bata no liquidificador o leite condensado, o leite e os ovos. Despeje lentamente sobre a massa.

Leve ao forno quente, preaquecido 140C^o em banho-maria por cerca de 1 hora ou até que, enfiando um palito no centro, ele saia seco. Deixe esfriar e leve à geladeira. Desenforme gelado.

FICHA TÉCNICA 19

PUDIM DE PÃO FRANCÊS AMANHECIDO

Ingredientes

... Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar

... Pudim

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 medida (lata) de Leite Integral
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 pães franceses amanhecidos picados

Modo de Preparo

Calda:

Em uma forma própria para pudim, coloque o açúcar. Leve-a ao fogo baixo deixando o açúcar derreter suavemente. Quando ele estiver bem dourado espalhe por toda a forma e reserve.

Pudim:

Em um liquidificador, bata os ingredientes e despeje sobre a calda. Cubra com papel-alumínio e leve a forma ao forno médio (180° C), preaquecido, em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos. Espere o pudim esfriar e leve à geladeira por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva gelado.

Dicas:

- Se preferir usar pão de forma, 6 fatias correspondem a 3 pães franceses.
- Se desejar, depois de bater o pudim, misture meia xícara (chá) de uvas-passas sem sementes e continue seguindo a orientação da receita.

FICHA TÉCNICA 20

PIZZA

Qtade.	Und.	Especificações	Medidas caseiras
30	g	Fermento biológico fresco(ver tabela de conversão de fermentos)	2 tabletes fermento fresco ou 1 colher de sopa fermento seco
300	g	Farinha de trigo	2 ½-xícaras de chá
20	g	açúcar	1 colher de sopa
8	g	Sal	2 colheres de chá
240	ml	água morna	1 xícara de chá
10	ml	Óleo ou azeite	1 colher de sopa

TABELA DE CONVERSÃO DE FERMENTOS

Fermento fresco	und.	Fermento seco	Und.
15 g	1 tablete pequeno	5 g	½ colher sopa
30 g	2 tabletes pequenos	10 g	1 colher de sopa

Fermento Fresco: Misturar o Fermento na massa e sovar até que fique lisa e macia.

Fermento Seco: Misturar a quantidade de Fermento com a mesma quantidade de açúcar. Acrescentar ½ xícara de água ou leite morno e reservar sem mexer. Deixar descansar de 10 a 15 minutos. Misturar à farinha e em seguida acrescentar os demais ingredientes da receita.

MODO DE PREPARO:

- 1 - Dissolva o fermento biológico fresco na água morna.
- 2 - Adicione os demais ingredientes e sove até obter uma massa lisa e enxuta.
- 3 - Deixe a massa descansar coberta por 30 minutos.
- 4 - Divida a massa em 2 porções, estenda numa superfície enfarinhada e coloque nas assadeiras untadas.
- 5 - Deixe descansar por mais 20 minutos.
- 6 - Cubra com o molho de tomate os demais ingredientes ,conforme o sabor da pizza.
- 7 - Asse em forno pré-aquecido (180°C) por cerca de 10 minutos.

PIZZA A MODA

Recheio

1 1/2 xícara (chá) de molho de tomate
200g de mussarela ralada
100g de presunto cortado em tiras
2 tomates pequenos cortados em rodela finas
30 unidades de azeitonas verdes

Distribua uma camada fina de molho de tomate em cada pizza.
Cubra com a mussarela, o presunto, o tomate e azeitonas em cada disco.

PIZZA CALABRESA

Recheio

1 lingüiça calabresa em rodela

1 xícara de chá molho de tomate
200g de mussarela
orégano

Distribua uma camada fina de de molho de tomate em cada pizza.
Cubra com a mussarela, a calabresa e orégano.

PIZZA MARGHERITA

200g de mussarela

1/3 de xícara (chá) de molho de tomate (para cada pizza)
Manjeriço a gosto, para decorar
1 fio de azeite de oliva para regar no final (para cada pizza)

1 Tomate em rodela finas

PIZZA DOCE

Chocolate Meio Amargo – Ralado

Frutas :morango kiwi,maçã, banana

FICHA 21

Confeitaria

Nome da Receita: sorvete

Qtade.	Und.	Especificações
1	litro	leite
1	Xic.chá	Creme de leite
1 1/2	Xic.chá	Açúcar refinado
1	Xic.chá	Leite em pó
1	Colher sopa rasa	Liga neutra
1	Colher sopa	Pó Sabor para sorvete
1	Colher sopa	emulsificante

Modo de preparo:

1- Bater o leite, o creme de leite ,o açúcar ,o leite em pó e a liga neutra por 3 minutos no liquidificador

2-colocar a mistura em vasilhas para gelar de preferência de alumínio

3-Depois de gelada a mistura se transforma num bloco não muito duro,que é a massa básica do sorvete.

4-Colocar a massa em pedaços na batedeira, juntar o sabor de sua preferência e o emulsificante, bater em velocidade máxima por 5 minutos.

5-Colocar essa mistura em potes fechados e levar ao freezer

Obs: Depois de batido podemos acrescentar frutas,licores,gotas de chocolate,coco ralado etc..