



FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

PADEIRO

Sumário

Receitas	Páginas
1 - Pães	
1.1 - Pão Pizza	04
1.2 – Samantilha	04
1.3 - Pão Integral	04
1.4 - Bisnaguinha Portuguesa	05
1.5 - Pão de Francês	05
1.6 - Pão de Forma	06
1.7 - Baguetinha Portuguesa	06
1.8 - Panettone Especial	07
1.9 - Mistura para Panettone	07
1.10 - Pãozinho de maçã	08
1.11 - Pão doce e seus subprodutos	08
2 - Biscoitos	
2.1 - Torradas Temperadas	10
2.2 - Pão de Queijo	10
2.3 - Biscoito Fubá de Canjica Palito(Moreno)	10
2.4 - Biscoito de Queijo meia Lua grande	11
2.5 - Biscoito de Fubá de Canjica Frio	11
2.6 - Biscoito Chifre de Boi	11
2.7 - Biscoito Fininho de Queijo	12
2.8 - Biscoito de Fubá de Canjica Escaldado	12
2.9 - Biscoito de farinha de milho	12
2.10 - Biscoito Branco	13
2.11 - Biscoito Amarelo	13
2.12 - Biscoito de Queijo Temperado	13
2.13 - Tareco de coco	14
2.14 - Biscoito de coco	14
2.15 - Broinha Temperada	15
2.16 - Broinha Airosa	15
2.17 - Mistura para pão de queijo	15
2.18 - Focaccia	16
2.19 - Croissant	16
2.20 - Enroladinhos	17
2.21 - Língua de sogra	17
2.22 - Empadinhas	18
2.23 - Bolinho de Peixe	18
2.24 - Rosquinha de queijo	19
2.25 - Broa de fubá de canjica	19
3 – Roscas	
3.1 - Rosquinha de iogurte	20
3.2 - Broa Carioca	20
3.3 - Rosca Rainha	20
3.4 - Rosca de Mandioca	21
3.5 - Crock de banana	21
3.6 - Rosca de Batata	22
3.7 - Rosca Caseira	22
3.8 - Rosquinha de Creme de Leite	22
3.9 - Rosquinha de Nata	23
3.10 - Broa de Fubá de Canjica	23
4 – Bolos	
4.1 - Bolo de Banana	24
4.2 - Bolo Comum	24
4.3 - Bolo de cenoura	24
4.4 - Bolo do Antônio	25
4.5 - Bolo de Abacaxi	25
4.6 - Bolo de fubá	26
4.7 - Bolo da Vovó	26

4.8 - Bolo caseiro com farinha	26
4.9 - Bolo de abobrinha	27
4.10 - Bolo de aipim	27
4.11 - Bolo de aipim com coco	27
4.12 - Bolo de iogurte	28
5 – Confeitaria	
5.1 - Pão de Mel	28
5.2 - Pão de mel	29
5.3 - Preparo do creme chantilly caseiro	30
5.4 - Bolo de brigadeiro mistura de chocolate. (Confeitado)	30
5.5 - Bolo de Brigadeiro (Confeitado)	30
5.6 - Bolo de frutas (Confeitado)	31
5.7 - Quindim	31
5.8 - Suspiro	31
5.9 - Pudim de Leite Condensado	32
5.10 - Pudim Laranja	32
5.11 - Pudim Limão	32
5.12 - Pudim de Coco	32
5.13 - Pudim de Nozes	32
5.14 - Pudim de Queijo	32
5.15 - Pudim de Leite	32
5.16 - Pudim de Pão	32
5.17 - Pudim Caçarola	33
5.18 - Rocambole recheado com Doce de Leite	33
5.19 - Pudim de leite em pó	33
5.20 - Rocambole de leite em pó com chocolate	34
5.21 - Pão de Ló	34
5.22 - Rocambole	34
5.23 - Delícia Goiabada	34
5.24 - Pudim de Leite	35
5.25 - Cubu	35

1 - Pães

1.1 - Pão Pizza

Ingredientes:	Medidas:
Farinha de trigo	1 Kg
Sal	30 gramas
Açúcar	15 gramas
Fermento biológico	30 gramas
Água	Para dar o ponto
Recheio:	
tomates	5 unidades
Pimentão	1 unidade
cebola	1 unidade
Presunto	490 gramas
Mussarela	290 gramas
Temperos	A gosto

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Misturar os ingredientes e levar a massa para a batedeira, bater até dar o ponto. Ponto com água
- Passar o rolo na massa
- Dividir a massa em 15 pedaços
- Recheiar com presunto, mussarela e com os legumes cortados em pedaços pequenos.
- Enrolar em formato de rocambole
- Pincelar com ovos
- Com o forno pré-aquecido, levar para assar na temperatura de 180°C durante 20 minutos com o circulador desligado, ligar no final para dourar.

1.2 – Samantilha

Ingredientes	Quantidades
Farinha de trigo	700 gramas
Leite	1 litro
Açúcar	150 gramas
Sal	10 gramas
Ovos	+ ou – 15 unidades

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Colocar para ferver: o leite, a manteiga, o açúcar e o sal.
- Após levantar fervura adicionar a farinha, e faça um angu.
- Levar a massa para a batedeira e acrescentar os ovos até dar o ponto.
- Ponto de pingar, mas, porém não muito mole.
- Coloque nas assadeiras untadas, modele com a manga de confeitiro com o bico de pitanga no formato de biscoito redondo
- Polvilhar com açúcar refinado
- Assar na temperatura de 150°C durante 30 minutos com o circulador ligado direto.

1.3 - Pão Integral

Ingredientes:	Quantidades:
Pré mistura	2 Kg

Água	1 litro e 200 ml
Fermento	40 gramas
Antmofo	10 gramas

Modo de fazer:

- Misturar os ingredientes secos e depois acrescentar água aos poucos.
- A massa fica mole, de pegar com as mãos. Colocar a massa abaixo da metade da forma.
- Deixar fermentar
- Assar nas temperaturas de 170 °C, dar vapor, assar durante 30 minutos. Com o circulador ligado direto

1.4 - Bisnaguinha Portuguesa

Ingredientes	Quantidades
Farinha de trigo	1 kg
Sal	20 gramas
Açúcar	10 gramas
Reforçador	10 gramas
Fermento instantâneo	10 gramas
Azeite	100 gramas
Água	450ml

Recheio:

- 440g de Calabresa
- 275g de ricota

Modo de fazer:

- Bater todos os ingredientes da massa juntos, bolear e deixar descansar tampado com plástico, depois rechear e levar para assar.
- Assar na temperatura de 170 °C, dar vapor, assar durante 30 minutos. Com o circulador ligado direto.

1.5 - Pão de Francês

Ingredientes:	Quantidades:
Farinha	2k125g/
Sal	50
Reforçador	50
Açúcar	20
Fermento biológico	50
Água	1 litro/250 ml
Emulsante	Meia tampa

Observação; é importante que todos os ingredientes estejam na mesma temperatura. Em época de calor, a temperatura da água tem que estar bem gelada.

Modo de fazer

- Pesar os ingredientes
- Misturar os ingredientes secos adicionando água aos poucos.
- Bater na batedeira
- Passar a massa no cilindro
- Dividir a massa em pedaços de 1/900kg.
- Untar a massa com óleo

- Passar a massa na divisora, untada com óleo
- Modelar a massa na modeladora.
- Untar a mesa e as formas com óleo
- Informar o pão (cinco pães em cada esteira) Achatar os pães
- Deixar a massa descansar até dobrar de tamanho
- Fazer um corte nos pães
- Com o forno pré aquecido, levar para assar e vaporizar em seguida.
- Assar na temperatura de 180 °C durante 30 minutos, com o circulador ligado direto.
- Para facilitar unte as mãos com óleo

1.6 - Pão de Forma

Ingredientes:	Quantidades:
Farinha	2 Kg e meio
Açúcar	300gramas
Sal	35 gramas
Margarina	150 gramas
Antmofo	10 gramas
Reforçador	50 gramas
Corante	5 ml
Fermento biológico	80 gramas
Água	1 litro e 100 ml

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Bater tudo junto na batedeira até a massa ficar homogenia e lisa
- Dividir a massa em pedaços de 570 gramas
- Passar a massa na modeladora (alavanca nº8)
- Fazer rocambole da massa e colocar na forma untada, apropriada para pão de forma.
- Deixar a massa em descanso até dobrar de volume.
- Com o forno pré-aquecido, levar para assar na temperatura de 170 °C durante 60 minutos, Sendo: 20 minutos iniciais, com a turbina desligada, 40 minutos final com a turbina ligada para dourar

Observação; Para verificar se o pão está assado, é só verificar se a tampa da forma sai com facilidade.

1.7 - Baguetinha Portuguesa

Ingredientes:	Quantidades:
Farinha de trigo	1 kg
Sal	20 gramas
Açúcar	10 gramas
Reforçador	15 gramas
Fermento	20 gramas
Azeite	100 ml
Água	450 ml

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Levar para a batedeira, e bater, até que a massa fique homogenia e lisa, sem grudar nas mãos.
- Divida a massa em pedaços de 900 gramas em seguida, bolear a massa.
- Deixe descansar um pouco.

Rechear com:

- 540 gramas de lingüiça calabresa ralada
- 270 gramas de ricota ralada
- 30 gramas de cebola ralada
- 10 gramas de cebolinha cortada em pedaços pequenos
- Colocar na forma untada e levar ao forno na temperatura de 170 °C durante 30 minutos, com circulador ligado direto. Dar vapor após 3 minutos.

1.8 - Panettone Especial

Ingredientes	Quantidades
Farinha de trigo	1 kg
Leite morno	1 copo
Ovos	6 unidades
Açúcar	1 xícara de (chá)
Manteiga ou margarina	30 gramas
Fermento biológico fresco	60 gramas
Sal	1 colher de(chá)
Vinho branco seco/doce	1 cálice
Essência de Panettone	1 colher de sopa
Passas e frutas cristalizadas	

Modo de fazer:

- Misture o fermento, o leite morno, 03 colheres de açúcar e junte farinha de trigo até formar um mingau grosso. Deixe levedar.
- Misture o restante dos ingredientes e amasse até que desgrude das mãos.
- Coloque em uma bacia e deixe crescer até a massa dobrar de volume.
- Divida a massa em três partes iguais
- Abra cada pedaço e junte passas e frutas, enrole e coloque em formas próprias, deixe crescer mais um pouco. Asse em forno pré- aquecido a 170°C, durante 60 minutos. Sendo: 40 minutos iniciais, com a turbina desligada, e 20 minutos final com a turbina ligada para dourar.

Observação: Abrir a massa ligeiramente, deixando o meio mais gordinho. Colocar as passas e enrolar as bordas. Rodar a massa na mesa formando uma bola e colocar na forma. Colocar para assar em tabuleiro separado um do outro, para circulação do ar.

1.9 - Mistura para Panettone**Modo de preparo**

Etapa 1 – Esponja	Quantidade/Processo
Farinha de trigo	2 Kg
Fermento biológico fresco	0,35Kg
Água	1,2Kg
Tempo de mistura	Masseira semi-rápida(100-300RPM) 5 minutos na primeira velocidade
Descanso	40 minutos
Temperatura final da esponja	26 a 30 graus

Etapa 2 - Massa	Quantidade/Processo
Gradina faz Panetone	4 Kg
Esponja(etapa 1)	3,35Kg
Gema de ovo	1 Kg (cerca de 50 unidades)

Água	2 litros
Tempo de mistura	Masseira semi-rápida(100 a 300 rpm) 1 minuto na primeira velocidade,10 a 12 minutos na segunda velocidade
Massa sem as frutas	
Temperatura da massa	26 a 30 °C
Descanso	10 minutos
Uva Passa	1 Kg
Frutas Cristalizadas	2 Kg
Tempo de mistura	Masseira semi-rápida(100 a 300 RPM) 1 minuto na primeira velocidade, ou até a completa mistura dos frutos
Massa com os frutos	
Divisão	Peças de 0,550 gramas ou 1,100 Kg ou tamanho desejado
Fermentação	120 a 180 minutos
Temperatura do forno	180 a 200 °C
Tempo a proximado de forneamento	40 minutos para peças de 0,550Kg

1.10 - Pãozinho de maçã

Ingredientes:

Farinha de trigo - 1 Kg

Sal - 20 gramas

Reforçador - 50 gramas

Ovos – 2 unidades

Margarina – 60 gramas

Açúcar – 120 gramas

Água – 350 ml

Fermento biológico -50 gramas

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Misturar os ingredientes, e bater na batedeira até o ponto.
- Passar a massa no cilindro, até que a mesma fique lisa
- Abrir a massa com o rolo
- Recheiar com maçã ralada, abacaxi com queijo, ou qualquer outra fruta que desejar.
- Enrolar a massa
- Cortar em pedaços de mais ou menos 6 centímetros
- Colocar na forma untada, com o lado das frutas voltado para cima.
- Pincelar
- Assar na temperatura de 160°C, durante 20 minutos, com o circulador desligado, ligar no final, para dourar.
- Deixar esfriar, cobrir com leite condensado e coco.

1.11 - Pão doce e seus subprodutos

Pão com creme, trançado com açúcar, tatuzinho, pão doce mini, hambúrguer, cachorro quente, sonho, pão de milho, pão de milho mini, pão de milho grande, sovadinho, sovado, sovado pequeno, sovado grande, lua de mel, baroa, marta rocha, caracol, pão doce liso, rosca com creme.

Modo de fazer:

Método esponja

Ingredientes (Etapa 1)	Quantidades
Farinha	5 kg
Sal	120 gramas
Reforçador	50 gramas
Fermento	250 gramas
Emulsante	2 tampinhas

Ingredientes (Etapa2)	Quantidades
Ovos	8 unidades
Açúcar	1/600Kg
Margarina	200 gramas
Corante	5 gramas

Ingredientes (Etapa 3)	Quantidades
Farinha	2 kg
Fermento biológico	250 gramas

- Bater os ingredientes na batedeira.
- Passar a massa no cilindro até que a mesma fique lisa.
- Pesar a massa

Produto	Peso da massa
Pão sovado grande	1/400 kg, sendo 2 pedaços de 700 gramas e 2 pedaços de 400 gramas
Pão sovado pequeno	800 gramas
Hambúrguer	1/800Kg
Cachorro quente	1/800 Kg
Pão doce mini	900 gramas. Sendo 2 de 450 gramas
Trançado com açúcar	1/800 gramas
Pão com creme	1/800 gramas
Tatuzinho	1/800 gramas
Marta rocha	1/800 gramas
Caracol	1/800 gramas
Pão doce liso	1/800 gramas
Sonho	900 gramas
Pão de milho mini	1/800.Obs.: Passar o fubá por cima, fazer os cortes por cima com o gilete
Baroa	1/500 gramas
Lua de Mel	900 gramas
Pão de milho grande	360 gramas, cada unidade
Rosca com creme	500 gramas cada rosca

- Passar a massa no cilindro
- Modelar os pães
- Descansar até o ponto
- Observação: Pão sovado, sovadinho e trançado. Pintar e polvilhar com açúcar.
- Borrifar com gema: Pão doce mini, pão doce comum, lua de mel e sonho.
- Acrescentar creme: rosca com creme e caracol
- Fritar o sonho, rechear com doce de leite e passar no açúcar refinado.
- Lua de mel: Molhar com leite doce ou leite condensado e passar no coco
- Assar a 160°C por 10 minutos, ligar o circulador para corar.

2 - Biscoitos

2.1 - Torradas Temperadas

Ingredientes	Quantidades
Pão francês	16 fatias
Manteiga	100 g
Cebola ralada	1 unidade
Alho	2 dentes amassados
Queijo parmesão ralado	3 colheres de(sopa)
Salsinha picada	(1 colher de sopa)

Modo de Preparo

- Em um refratário pequeno, coloque a manteiga e leve ao microondas por 15 segundos na potência 10 para amolecer
- Retire do forno e misture a cebola, o alho, o parmesão e a salsinha
- Forme uma pasta e passe nas fatias de pão (apenas de um lado)
- Pré-aqueça o prato crisp por 3 a 4 minutos na potência 10
- Distribua 8 fatias por vez no prato crisp, acomodando-as de modo que o lado da pasta fique em contato com o prato e leve ao forno de microondas por 4 a 5 minutos na função crisp, virando na metade do tempo
- Retire as torradas prontas e repita a operação desde a etapa de pré-aquecimento do prato crisp
- Para uso de canapés, o pão Frances pode ser substituído por fatias de pão de forma sem casca, cortada em 4 partes.

2.2 - Pão de Queijo

Ingredientes:	Quantidades:
Polvilho azedo ou doce	1 kg
Água	250 ml
Leite	250 ml
Óleo	250 ml
Sal	01 colher de (sopa) rasa
Ovo	+ ou - 8 unidades (até dar o ponto)
Queijo curado ralado	De 400 a 600 gramas

Modo de fazer:

- Escaldar o polvilho, com água, óleo e leite
- Misturar bem e deixar amornar
- Quebrar ovos aos poucos até a massa ficar úmida e homogenia
- Depois de bem amassado acrescentar o queijo e misturar novamente.
- Modelar e assar.
- Assar na temperatura de 170°C dar vapor.e assar durante 30 minutos, Circulador ligado direto.

2.3 - Biscoito Fubá de Canjica Palito(Moreno)

Ingredientes:	Quantidades:
Polvilho doce	1 Kg
Fubá de canjica	360 gramas
Sal	50 gramas
Óleo	600 ml

Ovos Mais ou menos 18 ovos até dar o ponto

Modo de fazer:

- Bater todos os ingredientes juntos até dar o ponto de enrolar.
- Dividir a massa
- Enrolar a massa, com as mãos untadas, em formato de palito.
- Coloque nas assadeiras, sem untar.
- Assar na temperatura de 180°C durante 30 minutos, com o circulador ligado, após 3 minutos, dar vapor.

2.4 - Biscoito de Queijo meia Lua grande

Ingredientes:	Quantidades:
Polvilho azedo	1 Kg
Leite	500 ml
Sal	35 gramas
Ovos	5 unidades
Queijo	200 gramas
Margarina	50 gramas

Modo de Preparo:

- Pesar os ingredientes.
- Escaldar o polvilho e o sal, com leite e margarina.
- Adicionar os outros ingredientes
- Dar o ponto com ovo
- Ponto: Até que a massa fique lisa e homogenia e fácil de enrolar.
- Dar o formato de meia lua nos biscoitos,
- Colocar nas assadeiras na temperatura de 180°C, durante 30 minutos, com o circulador ligado, após 3 minutos, dar vapor.

2.5 - Biscoito de Fubá de Canjica Frio

Ingredientes:	Quantidades:
Polvilho azedo	1 Kg
Fubá de canjica	300 gramas
Sal	40 gramas
Óleo	400 ml
Ovos	4 unidades

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes.
- Bater tudo junto até dar o ponto de pingar, acrescentando água.
- Colocar nas assadeiras no formato de palito.
- Assar na temperatura de 180 grausC com a turbina ligada., durante 30 minutos, após 3 minutos, dar vapor.

2.6 - Biscoito Chifre de Boi

Ingredientes:	Quantidades:
Polvilho azedo	1 Kg
Sal	50 gramas
Água	500 ml
Óleo	500 ml
Ovos	Mais ou menos 10 ovos inteiros

Modo de Preparo:

- Pesar os ingredientes
- Escaldar o polvilho com óleo e água quente.

Observação; Tem que deixar ferver bem até borbulhar.

- Acrescentar os outros ingredientes.
- Bater na batedeira e dar o ponto com ovo.

“Ponto”: Até que a massa fique bem lisa, homogenia e fácil de enrolar.

- Enrole os biscoitos em formato de meia lua em seguida passe os biscoitos no polvilho.
- Coloque os biscoitos na assadeira, sem untar.
- Com o forno pré-aquecido, leve-os para assar, na temperatura de 180°C, com o circulador ligado durante 30 minutos. Após 3 minutos dar vapor.

2.7 - Biscoito Fininho de Queijo

Ingredientes:	Quantidades:
Polvilho azedo	1 kg
Sal	30 gramas
Queijo	300 gramas
Ovos	3 unidades
Água	300 ml
Óleo	300 ml
Leite	400 ml

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Escaldar o polvilho com óleo e leite quente.
- Adicionar o restante dos ingredientes
- Bater, até dar o ponto de pingar adicionando água.
- Colocar nas assadeiras. No formato de palito.
- Assar na temperatura de 150 graus C, com o circulador ligado direto durante 30 minutos.

2.8 - Biscoito de Fubá de Canjica Escaldado

Ingredientes:	Quantidades:
Sal	50 gramas
Fubá de canjica	150 gramas
Ovos	Mais ou menos 15 unidades
Polvilho doce	1 Kg
Óleo	350 ml

Modo de fazer:

- Dar ponto com ovos para enrolar.
- Escaldar o polvilho, o sal, o fubá de canjica com óleo quente. Acrescentar o ovo até dar o ponto de enrolar.
- Colocar nas assadeiras em formato de meia lua grande.
- Assar na temperatura de 170 graus C, com o circulador ligado direto durante 30 minutos.

2.9 - Biscoito de farinha de milho

Ingredientes:	Quantidades
Farinha de milho	250 gramas

Sal	40 gramas
Queijo	200 gramas
Óleo	250 ml
Leite	500 ml
Ovos	7 unidades
Polvilho azedo	1 kg

Modo de Preparo:

- Pesar os ingredientes.
- Bater todos os ingredientes juntos.
- Dar o ponto com ovo.
- Ponto: Massa lisa, homogenia e fácil de enrolar.
- Modelar os biscoitos em formato de meia lua.
- Colocar nas assadeiras sem untar.
- Assar na temperatura de 180 grausC, durante 30 minutos com o circulador ligado,após 3 minutos dar vapor.

2.10 - Biscoito Branco

Ingredientes:	Quantidades:
Polvilho azedo	2 kg
Água	700 ml
Óleo	600 ml
Leite	700 ml
Sal	70 gramas
Ovos	4 unidades

Modo de preparo:

- Colocar para ferver (água, óleo, leite)
- Escaldar o polvilho na batedeira
- Acrescentar o sal e bater até a massa ficar lisa.
- Transferir a massa para uma bacia e acrescentar os ovos, misturar com as mãos, acrescentando água até o ponto de pingar.
- Colocar nas assadeiras com auxílio do saco de confeiteiro no formato de círculo, sendo 12 biscoitos em cada forma.
- -assar na temperatura de 150°C com o circulador ligado durante 30 minutos..

2.11 - Biscoito Amarelo

Ingredientes:	Quantidades:
Polvilho doce	2 kg
Sal	80 gramas
Óleo	900 ml
Sal amoníaco	20 gramas
Corante	5 gramas
Água	400 ml

Modo de Preparo:

Escaldar o polvilho, o óleo e o corante com o óleo quente, colocar o sal amoníaco e escaldar novamente com a água quente. Dar o ponto com os ovos.

2.12 - Biscoito de Queijo Temperado

Ingredientes:	Quantidades:
Cenoura	70 gramas

Pimentão	70 gramas
Água	200 ml
Ovos	3 unidades
Pré mistura de pão de queijo	500 gramas

Modo de fazer: Modo de fazer:

- Colocar na batedeira a pré misturar, ovo, e água e o queijo..
- Bater até a massa ficar úmida e homogenia, acrescentar, cenoura, pimentão e cebola.
- Modelar e assar.
- Assar na temperatura de 170°C dar vapor e assar durante 30 minutos, Circulador ligado direto.

2.13 - Tareco de coco

Ingredientes:	Quantidades:
Farinha de trigo co fermento	1 Kg
Fécula	1 Kg
Manteiga	500 gramas
Queijo curado ralado	500 gramas
Coco ralado	100 gramas
Sal	1 pitada
Açúcar refinado	500 gramas
Ovos	+ou- 12 unidades

Modo de fazer:

- Misturar todos os ingredientes, deixando o coco e o leite por último.
- Enrolar mais grosso
- Pincelar ovo com leite
- Decorar com faca
- Fazer os rolos e picar na transversal
- Temperatura 200°C
- Cresce muito

2.14 - Biscoito de coco

Ingredientes:	Quantidades:
Farinha de trigo	1/200 Kg
Fermento químico	60 gramas
Açúcar refinado	500 gramas
Margarina	200 gramas
Ovos	4 unidades
Coco ralado	70 gramas
Leite	200 ml até dar o ponto

Modo de fazer:

- Bater todos os ingredientes, exceto o fermento, até a massa ficar lisa.
- Acrescentar o fermento
- Modelar e assar.

- Assar na temperatura de 160°C circulador desligado, ligar no final para corar, durante 30 minutos

2.15 - Broinha Temperada

Ingredientes:	Quantidades:
Farinha de trigo	1 Kg
Água	1 litro
Óleo	500 ml
Sal	40 gramas
Açúcar	20 gramas
Caldo Knor	2 tabletes
Ovos	Mais ou menos 10 para dar o ponto

Modo de Preparar:

- Coloque para ferver (a água, o óleo, o sal, o açúcar e o caldo Knor). Quando ferver, adicione a farinha e faça um angu, coloque no bojo e acrescente os temperos (2 cebolas ralada, 2 pimentões ralado, 2 cenouras ralada, cebolinha, Etc.). Dar o ponto com ovo para pingar.
- Com a manga de confeitiro modele as broinhas, coloque nas assadeiras.
- Com o forno pré - aquecido. Asse na temperatura de 150 graus seus durante 30 minutos, com o circula dor desligado, por mais ou menos 30 minutos.

2.16 - Broinha Airosa

Ingredientes:	Quantidades:
Leite	1 litro
Açúcar	150 gramas
Fubá sinhá	200 gramas
Farinha de trigo	500 gramas
Ovos	14 unidades
Margarina	400 gramas

Modo de Preparar:

- Coloque para ferver (o leite, a margarina, o sal e o açúcar). Quando ferver, adicione a farinha e o fubá, faça um angu, coloque no bojo e acrescente os ovos para dar o ponto de pingar.
- Com a manga de confeitiro modele as broinhas, coloque nas assadeiras.
- Com o forno pré - aquecido. Asse na temperatura de 150 graus seus durante 30 minutos, com o circula dor desligado, por mais ou menos 30 minutos.

2.17 - Mistura para pão de queijo

Fácil e rápido preparo: Acrescente ovos, água, e queijo de qualquer tipo (Minas Padrão, Frescal, Prato, Mussarela, Meia Cura ou Parmesão)

Modo de preparo:

Esta formulação é para 1 kg de mistura:

- Na batedeira, coloque 1 kg da mistura para pão de queijo, 400g de ovos, 400g de água. Em velocidade baixa, misture os ingredientes até formar uma massa.
- Adicione 400g de queijo ralado, e bata até obter uma massa homogênea.

- Forme as bolinhas e coloque-as em formas ou assadeira, espaçando-as. Para fazer pães de queijo tamanho médio utilize 25g de massa, e para pães de queijo tamanho grande, utilize 50g de massa.
- Asse em forno pré-aquecido (180°C a 200°C), até os pãezinhos ficarem dourados- aproximadamente 25 minutos.

2.18 - Focaccia

Ingredientes:	Quantidades:
Farinha de trigo	500 gramas
Água	300 gramas
Açúcar refinado	30 gramas
Sal	10 gramas
Fermento instantâneo	10 gramas
Margarina	30 gramas
Presunto	150 gramas
Azeitona	100 gramas
Cebola	30 gramas

Modo de fazer:

- Bater a farinha, a água, o açúcar, o sal, fermento e a margarina, até a massa ficar lisa.
- Dividir a massa em duas partes, abrir uma parte no fundo da forma untada, colocar o recheio de presunto, azeitona verde, cebola, mussarela.
- Cobrir com a segunda parte.
- Pintar com gema e colocar para assar
- Assar na temperatura de 170°C, durante 40 minutos, circulador desligado. Ligar no final para corar.

2.19 - Croissant

Ingredientes:	Quantidades:
Farinha de trigo	1 kg
Sal	20 gramas
Açúcar	10 gramas
Fermento biológico	5 gramas
Margarina folhada	400 gramas
Água gelada	600 ml
Presunto	500 gramas
Mussarela	400 gramas

Observação; O recheio é opcional, pode ser com (frango desfiado, chocolate em pedaços, mussarela, goiabada etc.). Caso não tenha a margarina folhada, pode substituir pela margarina comum na seguinte proporção: 800 gramas de margarina e 200 gramas de farinha de trigo.

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Bater os ingredientes da massa, (a farinha, o sal, o açúcar, e o fermento).
- Dar o ponto, com água bem gelada
- “Ponto” da massa (quando a massa se juntar formando uma bola mole)
- Retirar a massa da batadeira e esticar com o auxílio do rolo, e sempre polvilhando a mesa com farinha de trigo.
- Abrir a massa, colocar a margarina folhada em 2/3 da massa aberta.

- Fazer três dobras na massa como se estivesse dobrando um envelope durante três vezes.
- Passar o rolo na massa esticando-a bem até a massa ficar lisa (segunda dobra)
- Repetir a etapa anterior. (terceira dobra)
- Ponto: Quando a massa estiver bem esticada e lisa
- Fazer os cortes em forma de triângulo
- Colocar o recheio na massa (frango, apresentado, queijo)
- Enrolar
- Pincelar
- Assar na temperatura de 170 graus C durante 20 minutos, com a turbina ligada.

2.20 - Enroladinhos

Ingredientes:	Quantidades:
Farinha	1 kg
Sal	20 gramas
Reforçador	50 gramas
Ovos	2 unidades
Margarina	100 gramas
Açúcar	200 gramas
Fermento biológico	30 gramas
Água	350 ml

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Misturar os ingredientes e bater até dar o ponto
- “Ponto” (o mesmo do pão de sal)
- Passar a massa no cilindro
- Abrir a massa com o rolo
- Rechear a massa (frango desfiado, presunto, mussarela etc)
- Enrolar como rocambole
- Cortar em pedaços de mais ou menos 3 centímetros.
- Colocar na forma untada
- Pincelar
- Assar na temperatura de 160 graus C durante 20 minutos, com o circulador desligado, ligar no final para dourar.

2.21 - Língua de sogra

Ingredientes	Quantidades:
Farinha de trigo	500 gramas
Polvilho	500gramas
Coco ralado	200 gramas
Margarina ou óleo	250 gramas
Açúcar	200 gramas
Sal	25 gramas
Fermento Químico	45 gramas
Leite	500ml para dar o ponto

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Misturar todos os ingredientes e levar para a batedeira até dar o ponto de enrolar, (a massa fica sem grudar na mão).
- Modelar a massa, no formato desejado.

- Pincelar com ovo
- Se desejar polvilhe com açúcar refinado
- Com o forno pré-aquecido, levar para assar na temperatura de 160 graus C durante 20 minutos. Com a turbina ligada.

2.22 - Empadinhas

Ingredientes:

Farinha de trigo - 1 kg

Sal – 1 colher de (cha)

Fermento químico – 1 colher de (chá)

Manteiga - 300 gramas

Ovo- 2 gemas

Água - 1 litro e meio

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Misturar com a ponta dos dedos: a farinha, manteiga, o fermento e o sal.
- Acrescentar as gemas
- Dar o ponto com água (O ponto da massa é mais firme, semelhante a do pão de sal. Não utiliza o rolo.
- Abrir a massa na forma para empada (não untar a forma)
- Colocar o recheio (peito de frango desfiado, 1 cebola ralada, e cheiro verde após o molho pronto) Observação: Afogar o frango, e acrescentar ao molho uma colher e meia de maisena diluída em água, para ele engrossar.
- Abrir um pedaço de massa, com o auxílio do rolo, bem fininha e tampar as formas.
- Pincelar com gema as empadas
- Com o forno pré-aquecido levar para assar na temperatura de 150°C, até ela ficar corada.

2.23 - Bolinho de Peixe

Ingredientes:

- 1 kg Farinha de trigo
- 700 g de filé de peixe (pode utilizar qualquer tipo de peixe)
- 1 cebola grande
- Cheiro verde
- Tempero a gosto
- Água para cozinhar o peixe
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de fazer:

- Temperar e cozinhar o peixe;
- Retirar a o peixe da água e reservar;
- Desfiar o peixe, colocar a água reservada do peixe para ferver;
- Acrescentar a manteiga, colocar a farinha, mexendo sempre, até virar um angu bem duro, retirar do fogo, quando estiver soltando da panela;
- Colocar a massa em uma vasilha para esfriar;
- Refogar o peixe com uma colher de azeite e acrescentar, a cebola e o cheiro verde;

- Misturar o recheio com a massa e modelar a gosto (bolinhas);
- Empanar com farinha de rosca e clara de ovo;
- Fritar em óleo quente.
- Levar para assar a 170°C, por 30 minutos
- Rendimento: um bolo em forma média de 25 cm.
- Colocar em formas de 20 cm, já untadas e levar para assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 45 minutos.
- Rendimento: 02 bolos de 820g cada.

2.24 - Rosquinha de queijo

Ingredientes	Quantidades
Farinha	1 kg
Margarina	150 gramas
Açúcar	200 gramas
Ovos	4 unidades
Sal	10 gramas
Leite	250 ml
Fermento químico em pó	40 gramas
Queijo	200 gramas

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes.
- Misturar os ingredientes e bater na batedeira até o ponto.
- Ponto Massa firme e sem sujar as mãos.
- Modelar a massa
- Pincelar
- Assar na temperatura de 160 graus C durante 30 minutos. Circulador desligado, ligar no final para corar.

2.25 - Broa de fubá de canjica

Ingredientes	Quantidades
Farinha de trigo	1/400 gramas
leite	1/200ml
Água	1/200ml
Óleo	1/200ml
Açúcar	600 gramas
Sal	20 gramas
Fubá de canjica	600 gramas
Queijo	400 gramas Obs.: O queijo é cortado em pedaços
Ovos	Mais ou menos 40 ovos para dar o ponto.

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Coloque para ferver: o leite, a água, o óleo, açúcar e o sal.
- Após levantar fervura, acrescentar, a farinha de trigo e o fubá de canjica.
- Faça um angu.
- Em seguida leve para a batedeira e acrescente os ovos, deixe bater até a massa ficar homogenia e lisa.
- Acrescente o queijo e continue batendo até o ponto.
- “Ponto”, massa lisa, firme, sem grudar nas mãos.

- Bolear a massa coloque nas assadeiras untadas.
- Assar na temperatura de 150°C durante 30 minutos com o circulador desligado
- Após 20 minutos dar vapor.

3 – Roscas

3.1 - Rosquinha de iogurte

Ingredientes	Peso(g)	Medidas
Farinha de trigo	320	02 e1/2 xícaras de chá
Manteiga ou margarina	30	01 colher de sopa
Açúcar	60	03 colheres de sopa
Iogurte	200	01 copo
Fermento químico	15g	Meia colher rasa

Modo de preparo:

- Misturar a manteiga ou a margarina, o açúcar e o iogurte.
- Acrescentar a farinha de trigo com fermento e amassar levemente.
- Abrir com o rolo e cortar com um copo pequeno ou cortador de 3 cm de diâmetro. Pincelar e passar a parte de cima no açúcar cristal.
- Assar a 160°C, por 10 minutos. Circulador desligado. Ligar no final para corar.

3.2 - Broa Carioca

Ingredientes:	Medidas:
Fubá de canjica	250g
Fubá mimoso	350g
Açúcar refinado	500g
Queijo cortado em pedaços	400g
Margarina	250g
Fermento químico	50g
Farinha de trigo	700g
Ovos	10 unidades
Leite	200ml

Modo de preparo:

- Bater todos os ingredientes, exceto o queijo e o fermento.
- Acrescentar o fermento e continuar batendo, até dar o ponto de enrolar.
- Bolear a massa, colocar nas assadeiras untadas, modelar e acrescentar o queijo em cima das broas.
- Assar na temperatura de 150°C durante 30 minutos. Sendo, 10 minutos com o circulador desligado, e o restante do tempo, circulador ligado para corar.

3.3 - Rosca Rainha

Ingredientes:	Quantidades
Farinha de trigo	1/600kg
Açúcar cristal	250 gramas
Margarina	250 gramas
Sal	10 gramas
Leite	400 ml
Ovos	5 unidades
Caldo de canela em cavaco	50 ml

Reforçador	50 gramas
Fermento biológico seco instantâneo	100 gramas

Modo de fazer:

- Fazer um chá da canela cozinhando em água.
- Bater os ingredientes secos e acrescentar, o ovo, a canela e o leite.
- Bater na batedeira até o ponto.
- Passar a massa no cilindro
- Dividir a massa em três partes iguais
- Passar a massa na modeladora
- Trançar a massa.
- Deixar descansar.
- Pincelar
- Levar para assar.
- Assar durante 30 minutos, circulador desligado, ligar no final para corar.

3.4 - Rosca de Mandioca

Ingredientes:	Quantidades:
Óleo	200 ml
Leite	200 ml
Margarina	100 gramas
Açúcar	300 gramas
Mandioca	500 gramas
Farinha de trigo	1/800 Kg
Coco ralado	20 gramas
Fermento biológico	20 gramas

Modo de fazer:

- Cozinhar a mandioca até amaciar
- Misturar os ingredientes secos.
- Levar para a batedeira, e acrescentar, leite, o óleo e ovos.
- Deixar bater até o ponto.
- Cilindrar a massa até que a mesma fique lisa.
- Pesar a massa em 500gramas cada pedaço.
- Trançar a massa e colocar para descansar.
- Pincelar
- Assar na temperatura de 150°C durante 30 minutos.

3.5 - Crock de banana

Ingredientes:	Quantidades:
Leite	200 ml
Bananas prata ou nanica	2 unidades
Bolachas de biscoito água e sal	4 unidades

Modo de preparo:

- Colocar no liquidificador o leite e acrescentar as bananas.
- Deixar bater pelo tempo necessário para formar um creme. Acrescentar 2 biscoitos e pulsar 5 ou 6 vezes para tornar o creme mais consistente.
- Esfarelar 2 outros biscoitos restantes com as mãos e acrescentar no liquidificador.

- Pulsar uma vez para homogeneizar.
- Colocar em taças, enfeitar, gelar e servir

3.6 - Rosca de Batata

Ingredientes:	Quantidades:
Batata	500 gramas
Açúcar	200 gramas
Fermento biológico	50 gramas
Sal	Uma pitada
Ovos	3 unidades
Leite	200ml
Margarina	150 gramas
Farinha de trigo	1 kg

- **Modo de fazer:**
- Cozinhar a batata.
- Pesar os ingredientes
- Bater todos os ingredientes juntos, menos o fermento.
- Adicionar o fermento e continuar a bater até o ponto.
- Dar o ponto com farinha.
- Ponto de enrolar
- Modelar a gosto e colocar em formas untadas.
- Pincelar com ovo
- Assar na temperatura de 150°C durante 30 minutos, com o circulador desligado. Ligar no final para corar.

3.7 - Rosca Caseira

Ingredientes	Quantidades:
Farinha de trigo	1 kg
Sal	5 gramas
Ovos	2 unidades
Leite	400 ml
Margarina	125 gramas
Açúcar	170 gramas
Fermento biológico	30 gramas
Reforçador	15 gramas

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Bater todos os ingredientes juntos, menos o fermento.
- Adicionar o fermento e continuar a bater até o ponto.
- Dar o ponto com farinha.
- Ponto de enrolar
- Modelar a gosto e colocar em formas untadas.
- Pincelar com ovo
- Assar na temperatura de 150°C durante 30 minutos, com o circulador desligado. Ligar no final para corar.

3.8 - Rosquinha de Creme de Leite

Ingredientes:	Quantidades
Açúcar refinado	350 gramas

Sal	10 gramas
Fermento químico	40 gramas
Ovos	4 unidades
Creme de leite	1 caixinha
Farinha de trigo	500gramas
Margarina	250 gramas

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Bater todos os ingredientes juntos, menos o fermento.
- Adicionar o fermento e continuar a bater até o ponto.
- Dar o ponto com farinha.
- Ponto de enrolar
- Modelar a gosto e colocar em formas untadas.
- Pincelar com ovo
- Assar na temperatura de 150°C durante 30 minutos, com o circulador desligado. Ligar no final para corar.

3.9 - Rosquinha de Nata

Ingredientes	Quantidades
Farinha de trigo	1 Kg
Açúcar refinado	500g
Margarina	250g
Ovos	5 unidades
Leite ou nata	200 ml
Fermento químico	50g

Modo de fazer:

- Misturar os ingredientes.
- Modelar a massa.
- Pincelar com gema de ovo.
- Levar ao forno para assar na temperatura de 150 graus C com o circulador desligado, ligar no final para corar.

Observação: Esta mesma receita pode ser usada para Pão minuto, só vai mudar o formato.

3.10 - Broa de Fubá de Canjica

Ingredientes:	Quantidades:
Leite	600 ml
Água	600 ml
Óleo	600 ml
Açúcar	300 gramas
Sal	1 pitada
Farinha de trigo	700 gramas
Fubá de canjica	300 gramas
Ovos	20 mais ou menos
Queijo	200 gramas

Modo de fazer:

- Coloque para ferver os ingredientes líquidos, acrescente o fubá de canjica e a farinha de trigo, faça um angu e acrescente o queijo e os ovos.

- Dar o ponto com ovos
- Modelar e colocar para assar na temperatura de 150°C circulador ligado direto, durante 30 minutos.

4 – Bolos

4.1 - Bolo de Banana

Ingredientes	Peso(g)	Medidas
Farinha de trigo	375	03 xícaras de chá
Ovos	150	03 unidades
Margarina	200	02 xícaras de chá rasas
Açúcar	300	02 xícaras de chá
Leite	310	01 ¼ xícara de chá
Sal	03	½ colher de chá
Banana-nanicas		06 unidades

Modo de fazer

- Bater na batedeira o açúcar, a margarina e os ovos até ficar um creme esbranquiçado.
- Colocar a farinha com o fermento, o leite e o sal. Bater até que a massa fique lisa e homogenia.
- Despejar na assadeira untada e polvilhada e cobrir com as bananas fatiadas no sentido do comprimento.
- Polvilhar com açúcar e canela.
- Levar para assar a 160°C, por 35 minutos
- Rendimento: um bolo em assadeira de 40 cm por 27 cm
- Despejar numa forma redonda com buraco untada com manteiga e farinha de trigo e levar para assar.
- Ao tirar do forno, cobrir o bolo com açúcar e canela.

Rendimento: 1 bolo em forma

4.2 - Bolo Comum

Ingredientes:	Quantidades
Pré mistura	2 Kg
Leite	900 ml
Ovos	12 unidades

Modo de fazer:

- Bater todos os ingredientes, colocar na forma untada com margarina, polvilhada com farinha de trigo.
- Colocar para assar na temperatura de 170°C, durante 30 minutos, com o circulador desligado, ligar para corar no final.

4.3 - Bolo de cenoura

Ingredientes	Quantidades
Ovos	4 unidades
Óleo	200 ml
Açúcar	250 gramas
Cenoura	500gramas
Sal	5 gramas

Farinha de trigo	350 gramas
Fermento químico	30 gramas

Modo de fazer

Bater todos os ingredientes da massa e levar para assar. Deixar esfriar e cobrir com : a cobertura de chocolate.

Cobertura:

- 200ml de leite
- 25g margarina
- 80g de açúcar
- 50g de chocolate em pó
- 30g de granulado

4.4 - Bolo do Antônio

Ingredientes:	Quantidades:
Farinha	2,5 kg
Açúcar	1,3 kg
Óleo	600 ml
Ovos	13 unidades
Sal	1 colher de sopa
Fermento químico	4 colheres de sopa cheia
Leite	3 litros

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes.
- Bater o óleo, açúcar e o sal, durante 10 minutos.
- Acrescentar, a farinha, o fermento e o leite.
- Colocar no tabuleiro forrado com papel manteiga, assar durante 30 minutos na temperatura de 170°C com o circulador desligado, ligar no final para corar.

Esta receita é para a forma grande.

4.5 - Bolo de Abacaxi

Ingredientes	Peso(g)	Medidas
Farinha de trigo	375	3 xícaras de chá
Ovos	150	3 unidades
Margarina	200	1 xícara de chá
Açúcar	300	2 xícaras de chá
Leite	310	1 e um quarto da xícara de chá
Sal	3	Meia colher de chá rasa
Abacxi	400	1 lata
Fermento	25	

Modo de preparo:

- Bater na batedeira o açúcar, a margarina (em temperatura ambiente) e os ovos até ficar um creme esbranquiçado.
- Colocar a farinha, o leite, o sal, e por ultimo o fermento. Misturar na primeira velocidade até que a massa fique lisa e homogenia.
- Untar uma assadeira com margarina e polvilhar com açúcar e coco. Arrumar o abacaxi no fundo da assadeira
- Cobrir com a massa e espalhar

- Levar para assar a 170°C por 35 minutos

4.6 - Bolo de fubá

Ingredientes:	Medidas
Leite	600ml
Óleo	400ml
Ovos	8 unidades
Fermento em pó	40 gramas
Queijo	100 gramas
Farinha de trigo	400 gramas
Fubá	400 gramas
Açúcar	500 gramas

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes.
- Bater tudo junto.
- Colocar em formas redondas, untadas com manteiga
- Assar na temperatura de 180 graus C durante 40 minutos, 30 minutos inicial, turbina desliga, 10 minutos final, ligar a turbina

4.7 - Bolo da Vovó

Ingredientes	Peso(g)	Medidas
Farinha de trigo	250g	02 xícaras de chá
Ovos	200	04 unidades
Margarina	50	02 colheres de sopa
Fermento em pó	25	01 colher de sopa
Açúcar Cristal	300	01 e ½ xícara de chá
Leite	240	01 xícara de chá
Coco ralado ou queijo	50	05 colheres de sopa

Modo de preparo

- Bater na batedeira o açúcar, a manteiga e as gemas até ficar um creme.
- Colocar a farinha, o leite e o coco ou o queijo. Bater.
- Colocar o fermento em pó e misturar levemente.
- Misturar as claras em neve.
- Despelar numa forma redonda e com buraco, untada com manteiga e farinha de trigo.
- Levar para assar a 170°C, por 30 minutos
- Rendimento: um bolo em forma média de 25 cm.

4.8 - Bolo caseiro com farinha

Ingredientes:	Peso(g)	Medidas
Farinha de trigo	500	04 xícaras mal cheias
Açúcar	300	02 xícaras
Margarina	120	04 colheres de sopa
Leite	400	02 xícaras
Ovos	300	06 unidades
Fermento em pó	25	01 colher de sopa
Sal	05	01 colher de café

Modo de Preparo

- Colocar na batedeira a margarina, os ovos e o açúcar. Bater até formar um creme. Depois colocar o leite, o sal e a farinha.

- Bater por mais um minuto na segunda velocidade.
- Adicionar o fermento em pó e misturar levemente.
- Colocar em formas de 20cm,já untadas e levar para assar em forno pré – aquecido por aproximadamente 45 minutos.
- Rendimento: 02 bolos de 820g cada.

4.9 - Bolo de abobrinha

Ingredientes	Peso (g)	Medida
Farinha de trigo	260	02 xícaras de chá
Açúcar	180	01 xícara de chá
Óleo	240	01 xícara de chá
Fermento químico	15	02 colheres de chá
Canela	10	01 colher de chá
Baunilha	5	01 colher de café
Passas	50	01 xícara de chá
Nozes	100	01 xícara de chá
Ovos	150	03 ovos
Abobrinha	300	01 abobrinha

Modo de Preparo

- Ralar a abobrinha, sem semente e reservar.
- Bater os ovos, até espumar. Colocar o açúcar e bater bem.
- Acrescentar o óleo, a baunilha e a canela. Misturar bem.
- Acrescentar a farinha de trigo e o fermento químico aos poucos.
- Juntar a abobrinha ralada, as passas e as nozes picadas. Misturar bem.
- Colocar em forma untada, polvilhada com farinha de trigo.
- Assar por aproximadamente 35 a 40 minutos, a 160°C
- Desenformar e polvilhar com açúcar refinado.

4.10 - Bolo de aipim

Ingredientes:	Peso(g)	Medida
Farinha de trigo	250	02 xícaras de chá
Açúcar	180	01 xícara de chá
Ovos	100	02 unidades
Margarina	70	03 colheres de sopa rasa
Leite	200	$\frac{3}{4}$ xícara de chá
Aipim (mandioca) cru, ralado	100	$\frac{1}{2}$ xícara de chá
Fermento químico em pó	15	02 colheres de sopa (rasa)

Modo de Preparo

- Bater na batedeira os ovos, o açúcar e a margarina até formar um creme (aproximadamente por 5 minutos)
- Acrescentar a farinha de trigo, o fermento químico e o leite, misturar sem bater.
- Colocar o aipim por último e misturar
- Levar para assar em forno pré-aquecido a 170°C por aproximadamente, 40 minutos
- Obs.: O bolo fica meio pesado
- Rendimento: 01 bolo, em forma redonda com furo.

4.11 - Bolo de aipim com coco

Ingredientes:	Peso (g)	Medida
Farinha de trigo	250	02 xícaras de chá

Açúcar	180	01 xícara de chá
Ovos	100	02 unidades
Margarina	70	03 colheres de sopa (rasa)
Leite	200	¾ de xícara de chá
Coco Ralado	50	¼ de xícara de chá
Aipim (mandioca) cru, ralado	100	½ de xícara de chá
Fermento químico em pó	15	02 colheres de sopa rasa

Modo de preparo

- Bater na batedeira os ovos, o açúcar e a margarina até formar um creme (aproximadamente 5 minutos)
- Acrescentar a farinha de trigo, o fermento químico e o leite, misturar sem bater por 3 minutos.
- Colocar o aipim e o coco ralado e misturar devagar.
- Levar para assar em forno pré-aquecido a 170°C por, aproximadamente, 40 minutos.
- Obs.: O bolo fica meio pesado
- Rendimento: 01 bolo, em forma redonda, média com furo.

4.12 - Bolo de iogurte

Ingredientes	Medidas
Farinha de trigo	02 copos de 250 ml
Ovos	05 unidades
Óleo	01 copo de 250 ml
Açúcar	02 copos de 250 ml
Fermento em pó	01 colher de sopa
Iogurte natural	01 copo de 200 gramas
Coco ralado	50 gramas

Modo de preparo

- Bater primeiro os ovos na batedeira, depois acrescentar o restante dos ingredientes (o copo de óleo e a colher de sopa de fermento não deve ser muito cheia). E bater novamente. Se quiser, acrescentar também a coco ralada que é opcional.
- Despejar numa forma redonda com buraco untada com manteiga e farinha de trigo e levar para assar.
- Ao tirar do forno, cobrir o bolo com açúcar e canela.

Rendimento: 1 bolo em forma grande

5 – Confeitaria

5.1 - Pão de Mel

Ingredientes	Medidas
Farinha de trigo	750 gramas
Margarina	300 gramas
Açúcar mascavo	250 gramas
Ovos	5 unidades
Leite	250 ml
Fermento em pó	10 gramas
Mel	500 gramas
Canela em pó	10 gramas

Noz moscada em pó 10 gramas

Modo de preparo

- Juntar a margarina e o açúcar mascavo. Bater na terceira velocidade por 2 minutos.
- Com a batedeira ligada, acrescentar os ovos aos poucos. Continuar batendo até formar um creme.
- Acrescentar o leite e bater na primeira velocidade
- Acrescentar a farinha, a canela, a noz moscada, e o mel, misturar naturalmente.
- Fazer uma massa homogênea
- Modelar a gosto
- Se quiser banhar em chocolate

5.2 - Pão de mel

Massa

Ingredientes	Quantidades
Farinha de trigo	3 xícaras de (chá)
Mel	1 xícara de (chá)
Açúcar	1 xícara de (chá)
Leite	1 xícara de (chá)
Manteiga em temperatura ambiente	2 colheres de (sopa)
Ovos	2 unidades
Bicarbonato de sódio	1 colher de (sopa)
Noz moscada	1 colher de (chá)
Cravo em pó	1 colher de (chá)
Canela em pó	1 colher de (sopa)
Manteiga e farinha de rosca	O quanto baste para untar

Modo de Preparo

- Unte uma forma redonda ou retangular com a manteiga e a farinha de rosca
- Ligue o forno em temperatura média (180 graus)
- Na tigela grande da batedeira, coloque o açúcar, o mel, a manteiga e os ovos inteiros (sem a casca)
- Bata muito bem
- Acrescente alternadamente o leite e a farinha de trigo, sem parar de bater
- Coloque primeiro uma xícara de farinha, em seguida ½ xícara de leite e assim por diante
- Depois da última adição, pare de bater
- Junte o bicarbonato e as especiarias
- Misture delicadamente
- Despeje a massa dentro da assadeira untada e leve ao forno pré-aquecido
- Asse por 15 minutos em temperatura média, abaixe o fogo o máximo que puder e asse por mais 20 minutos
- Para ter certeza que o bolo está assado, espete um palito
- Se sair seco, o bolo está pronto
- Retire do forno e passe uma faca de ponta redonda nas laterais da assadeira
- Deixe esfriar e desenforme (coloque um prato sobre a assadeira e vire de uma vez)
- Cubra o bolo com a cobertura de chocolate

Cobertura:

- Coloque água numa panela e leve ao fogo alto
- Quando ferver abaixe o fogo

- Coloque o chocolate picado e a manteiga numa tigela grande
- Coloque a tigela sobre a panela com água fervendo para derreter o chocolate em banho-maria, o segredo é não deixar a água encostar na tigela
- Mexa bem o chocolate com a manteiga até dissolver completamente, cerca de 4 minutos
- Quando o chocolate estiver derretido, desligue o fogo e retire a tigela da panela
- Com a ajuda de uma faca de ponta redonda, espalhe o chocolate nas laterais e na superfície do bolo
- Se você quiser o pão de mel em quadradinhos, use uma assadeira retangular para assá-lo
- Corte em quadrados e para cobri-los com a cobertura, espete um palito em cada pedaço e mergulhe, um a um, no chocolate derretido
- Porém, triplique a quantidade dos ingredientes da cobertura (3 tabletes de chocolate e 6 colheres de manteiga)
- Para secar, coloque sobre uma grade, ou sobre uma folha de papel manteiga.

5.3 - Preparo do creme chantilly caseiro

Ingredientes:

- 500 gramas de açúcar refinado
- 30 gramas de glintex
- 200 ml de água,

Modo de preparo:

- Bater tudo junto até ficar homogêneo.

A maioria das panificações hoje já compra o chantilly preparado.

5.4 - Bolo de brigadeiro mistura de chocolate. (Confeitado)

Ingredientes da massa:

- 1kg de pré mistura de chocolate
- 6 ovos
- 450 ml de leite

Bater tudo junto e colocar para assar, deixar resfriar.

Recheio:

- 200 gramas de coco ralado
- 30 gramas de margarina
- 3 gemas
- 200 gramas de açúcar
- 200 ml de leite.

Modo de fazer o recheio:

Misturar os ingredientes e levar ao fogo até secar um pouco a mistura.

Confeitar:

Molhar o bolo com, meia lata de leite condensado, 1 lata de leite e 1 lata de leite de coco

Rechear e confeitar com chantilly de chocolate

5.5 - Bolo de Brigadeiro (Confeitado)

Ingredientes da massa:

- 1kg de pré mistura de chocolate
- 6 ovos
- 450 ml de leite

Bater tudo junto e colocar para assar, deixar resfriar.

Recheio: 1 lata de leite condensado, meia lata de leite, 2 colheres de chocolate em pó, 1 colher de margarina. Levar ao fogo até secar um pouco. Molhar o bolo e confeitado com chantilly.

5.6 - Bolo de frutas (Confeitado)**Ingredientes da massa:**

- 1 kg de pré mistura
- 6 ovos
- 450 ml de leite

Bater tudo junto e colocar para assar, deixar resfriar.

Recheio: 1 lata de doce de pêsego, 200 gramas de doce de leite, 50 gramas de coco ralado, misturar e fazer o recheio. Molhar com leite de coco, leite condensado e leite. Recheio e confeitado a gosto.

Observação: O recheio é opcional: Pode ser feito com doce de leite com abacaxi, morango, pêsego etc.

5.7 - Quindim

Ingredientes:	Quantidades:
Gemas	30 gemas de ovos caipiras peneiradas
Leite	250 ml
Açúcar refinado	500 g
Coco ralado fresco	150 g
Suco de limão	½ unidade
Sal	1 pitada
Manteiga e açúcar	Manteiga para untar e açúcar para polvilhar a forma

Modo de preparo:

- Numa tigela coloque as gemas, o leite, o açúcar, o coco, o suco de limão e o sal. Misture bem com o auxílio de uma colher.
- Transfira a mistura para uma fôrma de pudim (24 cm de diâmetro X 6 cm de altura) untada com manteiga e polvilhada com açúcar. Leve para assar em banho-maria em forno alto (250° C) por +/- 1 hora e meia. Podem ser usadas forminhas pequenas para fazer porções individuais.
- Desenforme ainda quente.

Para desenformar o quindim depois de frio, coloque a fôrma dentro de outra com água quente e deixe-a repousando por +/- 2 minutos.

5.8 - Suspiro**Ingredientes**

- 1 copo americano de claras
- 1/2 Kg de açúcar

Modo de fazer:

- Levar em banho Maria os ingredientes, marcar 20 minutos da hora que liga o fogo.
- Despejar na batedeira e bater até esfriar.
- Colocar caldo ou raspa de limão
- Assar com forno entreaberto.
- Forma untada e forno médio pré-aquecido.

5.9 - Pudim de Leite Condensado

Quantidades:	Medidas:
Leite	395g
Ovos	4 unidades
Casquinha de limão ou laranja	1 pitada
Leite condensado	1 lata

Modo de preparar

Passar as gemas na peneira, tomando o cuidado de não passar a colher por cima. Acrescente o leite condensado e o leite de vaca, as casquinhas de limão. Coloque previamente untada com a calda e leve para assar em banho maria.

5.10 - Pudim Laranja

Substitua o leite de vaca por caldo de laranja e acrescente uma colher de maisena.

5.11 - Pudim Limão

Substitua o leite de vaca por caldo de limão e acrescente uma colher de amido de milho.

5.12 - Pudim de Coco

Acrescente um pires de coco ralado a maisena e 1 colher de açúcar.

5.13 - Pudim de Nozes

Acrescente nozes moídas, um cálice de vinho e uvas passas.

5.14 - Pudim de Queijo

Acrescente meio copo de queijo ralado e uma colher de amido de milho.

5.15 - Pudim de Leite

Ingredientes:	Quantidades:
Ovos	10 unidades
Açúcar refinado	500 gramas
Leite em pó	400 gramas
Leite	1 litro
Coco ralado	100 gramas

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes e coloque em uma forma untada com calda de açúcar, leve para assar em banho maria.

5.16 - Pudim de Pão

Ingredientes:	Quantidades:
Ovos	6 unidades

Pães	9 unidades
Açúcar	350g
Leite	1 litro
Canela	A gosto
Margarina	100g

5.17 - Pudim Caçarola

Ingredientes:	Medidas:
Ovos	12 ovos
Queijo	250 gramas
Açúcar refinado	550 gramas
Farinha	300 gramas
Leite	1 litro
Margarina	50 gramas

Modo de Preparo:

Misturar todos os ingredientes com o auxílio das mãos. Levar para assar em banho-maria.

5.18 - Rocambole recheado com Doce de Leite

Ingredientes	Quantidades
Ovos	12
Açúcar refinado	350 gramas
Glintex	30 gramas
Farinha	350 gramas

Modo de Fazer

- Pesar os ingredientes
- Bater o ovo, o açúcar e o glintex até dobrar de volume, em seguida acrescentar a farinha
- Colocar sobre o papel manteiga na forma e levar para assar na temperatura de 160 graus C por 20 minutos. Circulador desligado ligar no final para corar
- Deixar resfriar
- Rechear com doce de leite, enrola em forma de rocambole, passar no coco.

5.19 - Pudim de leite em pó

Ingredientes	Quantidades
Ovos	10
Leite	1000 ml
Açúcar refinado	500 gramas
Leite em pó	300 gramas
Farinha de trigo	150 gramas

Modo de fazer :

- Bater tudo junto
- Untar a forma com margarina, despejar sobre a forma a calda de caramelo.
- Despejar a massa na forma
- Assar em banho Maria na temperatura de 180 grausC durante 60 minutos, com o circulador desligado e ligar no final para dourar.

5.20 - Rocambole de leite em pó com chocolate

Etapa 1 massa

Ingredientes	Quantidades
Leite em pó	400 gramas
Chocolate em pó	200 gramas
Leite condensado	1 lata pequena

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Misturar todos os ingredientes com a mão numa bacia até formar a massa com liga.
- Abrir a massa na mesa sobre o filme plástico com o auxílio do rolo.

Etapa 2 Recheio

Ingredientes	Peso
coco	200 gramas
Margarina	30 gramas
Ovos	3 gemas
Açúcar	200 gramas
Leite	200 ml

Modo de fazer o recheio

- Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até secar um pouco
- Distribuir o recheio sobre a massa, enrolar com o auxílio do filme plástico, confeitado com granulado, e colocar para resfriar.

5.21 - Pão de Ló

Ingredientes:	Quantidades:
Ovos	15 unidades
Açúcar refinado	350 gramas
Glitéx	30 gramas
Farinha de trigo	350 gramas

Modo de fazer:

5.22 - Rocambole

Ingredientes:	Quantidades
Ovos	12 unidades
Açúcar refinado	350 gramas
Glitéx	30 gramas
Farinha de trigo	350 gramas

Modo de fazer:

5.23 - Delícia Goiabada

Ingredientes:	Quantidades:
Farinha de trigo	1 kg
Leite	400 ml
Sal	10 gramas
Fermento biológico	30 gramas
Açúcar	130 gramas

Margarina	150 gramas
Ovos	3 unidades
Goiabada	430 gramas

Modo de fazer:

- Bater todos os ingredientes juntos, exceto a goiabada.
- Dividir a massa em pedaços de 800 gramas.
- Dividir na divisora.
- Rechear com goiabada
- Enrolar e assar.

5.24 - Pudim de Leite

Ingredientes:	Quantidades:
Ovos	10 unidades
Açúcar refinado	500 gramas
Leite em pó	400 gramas
Leite	1 litro
Coco ralado	100 gramas

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes e coloque em uma forma untada com calda de açúcar, leve para assar em banho maria.

5.25 - Cubu

Ingredientes	Quantidades
Farinha	300 gramas
Leite	500ml
Fubá de canjica	300 gramas
Fermento em pó	75 gramas
Queijo	200 gramas
Erva doce	10 gramas
Açúcar	500 gramas
Margarina	100 gramas
Ovos	Mais ou menos 9, para dar o ponto

Modo de fazer:

- Pesar os ingredientes
- Misturar com o auxílio das mãos, todos os ingredientes até dar o ponto de pingar.
- Pingar com a manga de confeitiro em papel manteiga ou folha de bananeira e enrolar.
- Colocar nas assadeiras
- Levar para assar na temperatura de 160°C durante 20 minutos, sendo 10 minutos com o circulador desligado e 10 minutos com o circulador ligado.

Dicas de sucesso

- -Todas as roscas que levam fermento químico, preparar rapidamente, porque a ação do fermento é rápida.
- -Separar todos os ingredientes utilizados na formulação
- -Separar todo o vasilhame utilizado no trabalho, lavar e sanitizar
- -Verificar as condições do forno e quantidade de gás disponível
- -Ingredientes líquidos são sempre medidos em superfície plana

- -Conferir e obedecer as medidas faz parte do sucesso da receita
- -O leite para o preparo dos pães deve ser sempre morno. Leite quente inibe a ação do fermento
- - Receitas que levam queijo, o sal tem que ser pouco e colocado depois só queijo para não salgar demais a receita.
- -O aspecto do fermento fresco tem que ser claro, quebradiço. Fermento escuro e pastoso está velho.
- - Ao assar um bolo, não abra o forno antes dos primeiros 20 minutos. Você corre o risco de solar (abaixar) o bolo
- -Para secar um biscoitinho sem queimar, mantenha o forno na temperatura mínima e a porta entreaberta
- -biscoito de queijo e pães de queijo necessita de forno bem quente e temperatura alta 200 graus C
- -Lembre-se de lavar e sanitizar todos os ingredientes (ovos e outros) antes de usá-los. Quebrar os ovos um a um em vasilha pequena separada antes de juntá-los à massa. Para se livrar do cheiro forte do ovo passá-los por uma peneira retirando a película da gema.
- - É importante lembrar que todos os ingredientes estejam na mesma temperatura.
- -Peneirar os ingredientes, para que a massa fique uniforme e todos do mesmo tamanho (farinha, açúcar, sal, leite em pó)
- -filtrar os ingredientes líquidos (leite, ovos).

