

RECEITAS CEIMAQ

Modeladora de Salgados

COXINHA SIMPLES (MASSA)

INGREDIENTES:

3,5 litros de água

25g de sal

35g de caldo de galinha

100g de margarina 80% lipídio

2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

1. Para o preparo da massa, coloque em uma panela a água, sal, caldo de galinha, margarina e ferva.
2. Após levantar fervura, baixar o fogo no mínimo.
3. Acrescente farinha aos poucos com o batedor ligado.
4. Espalhe a massa uniformemente em uma camada de aproximadamente de 3 centímetros sobre uma superfície de pedra, preferencialmente.
5. Corte a massa em pedaços grandes.
6. Vire os pedaços de massa a cada 20 minutos e repita esta operação até atingir uma temperatura ambiente.

COXINHA SIMPLES (RECHEIO)

INGREDIENTES:

2 litros de Água

100ml de Óleo

180g de Cebola Triturada

50g de Alho Triturado

2Kg de Peito de Frango
15g de Sal
2g de Pimenta do Reino
20g de Coloral
25g de Caldo de Galinha

MODO DE PREPARO:

1. Coloque em uma panela a água e cozinhe o peito de frango já desossado e sem pele junto à 10g de sal e 15g de caldo de galinha em pó.
2. Após o cozimento do frango, desfie-o.
3. Aqueça o óleo em uma panela, adicione a cebola e o alho e deixe dourar.
4. Acrescente o frango já desfiado e tempere com o restante do sal e do caldo de galinha, pimenta e colorau.
5. Deixe que a água evapore completamente e retire do fogo.
6. Retire todo o líquido que restou na panela.

BOLINHA DE QUEIJO

INGREDIENTES:

4 kg Mussarela
1 kg Requeijão Cremoso
10gr Orégano (opcional)
100 gr parmesão

MODO DE PREPARO:

1. Moer todos a Mussarela e o parmesão;

2. Misturar o requeijão e o orégano (este é opcional);
3. A massa a ser recheada será a mesma da coxinha (se desejar pode colocar orégano na massa ao invés de colocar no recheio)

IMPORTANTE:

1. Peso da receita – 5,1 kg
 2. Rendimento: Pequenos com 5gr de recheio e 15 gr de massa = 1000 unidades.
- Para o produto que será fornecido Frito/Congelado;
para regeneração em forno (Forno elétrico ou Combinado na função ar quente) deve se acrescentar a este recheio 150 gr de Amido Modificado Snowflakes 6704.

CHURROS

INGREDIENTES:

1 litro de água
600 g de farinha de trigo
100 g de margarina sem
sal 20 g de sal
125 g açúcar
1 colher de baunilha
100 g de flocos de milho pré
cozido (deixa o produto
crocante)

MODO DE PREPARO:

1. Leve ao fogo a água, o sal, o açúcar e a margarina. Assim que ferver, coloque a farinha de trigo peneirada e mexa até formar uma bola que não grude na panela, durante mais ou menos 2 minutos, em fogo médio. Retire do fogo e mexa até esfriar um pouco.

IMPORTANTE:

1. Trabalhe com a massa morna e o recheio gelado na formadora.
2. Rosqueie o bico de recheio até a metade (não rosqueie totalmente como faz com a massa cozida).
3. Deixe o bico de massa nivelado ao bico de recheio.
4. Lembre-se de abastecer de massa e recheio sempre com a máquina ligada para não formar bolsas de ar que podem interferir na padronização do peso. Depois de frito, retire o excesso de óleo em papel absorvente e polvilhe com canela em pó e açúcar.

KIBE

INGREDIENTES:

5 kg Trigo para Kibe
5 kg Água para hidratar
200 gr Caldo de Carne
35 gr Pimenta do Reino
170 gr Sal
2,5 kg Cebola
2,5 kg Carne Moída
10 gr Cravo e Canela(opção)
50 gr Hortelã in natura

500 ml Óleo

MODO DE PREPARO:

1. Hidratar o trigo com água fria e colocar a refrigeração por 2 horas, colocar em uma cuba plástica e abrir um buraco no meio da massa para aumentar a refrigeração;
2. Bater a cebola com um copo de óleo (250 ml) junto com a hortelã e os outros temperos;
3. Juntar a cebola já batida;
4. Em uma masseira bater o trigo de kibe até que forme “bolas de massa”;
5. Adicionar a carne e o restante do óleo;
6. Bater até a massa formar uma “bola”, ou seja, esteja uniforme.

IMPORTANTE:

1. Peso da receita – 16 kg
 2. Os temperos podem ser modificados à gosto.
- A relação de água, trigo, cebola e carne NÃO devem ser alteradas, pois esta relação é responsável por dar “ponto” ao kibe.

NHOQUE

Ingredientes:

5 litro de água

200gr de sazón de legumes

100gr de sal

300gr de margarina 80%lipídios

500 gr de purê de batata
hidratar com 1 litro de água +/-)
4 kg de farinha de trigo
Sal a gosto

Modo de Preparo:

1. Pode acrescentar 100 g de queijo na massa se for fazer puro, se for fazer recheado não precisa, mas é opcional.
2. Essa massa não se cozinha, tira do freezer colocar em um refratário com o molho de tua preferência e vai direto ao forno

BRÓCOLIS COM RICOTA

INGREDIENTES:

1 kg de brócolis, picado e cozido no vapor
1 colher de sopa de creme de cebola
10g de caldo de legumes em pó
200ml de creme culinário
300g de ricota espremido e esfarelado
Sal à gosto

MODO DE PREPARO:

1. Refogar o brócolis com alho e temperos.
2. Adicionar creme culinário, creme de cebola e mexer até engrossar.
3. Reserve até esfriar, leve para gelar.
4. Adicione a ricota esfarelada, mexa bem e modele.

OPÇÃO DE MASSA DE PURÊ DE BATATA - EM PÓ

INGREDIENTES:

750ml de água

200g de caldo de legumes em pó

100g de sal

500g de margarina 80% lipídios

250g de purê de de batata em pó

5Kg de farinha em pó

MODO DE PREPARO:

1. Coloque água, sal, margarina e sazón para ferver.
2. Quando começar a ferver, acrescente o purê de batata em pó e mexa até dar o ponto de massa cozida.
3. Após pronta, coloque a massa em cima de uma bancada, e embale em plástico filme.
4. Aguarde esfriar em temperatura ambiente.

Com a massa em temperatura ambiente, modele o seu salgado na modeladora.

KIBE VEGANO

INGREDIENTES:

1L de água

1Kg de trigo para kibe

600g de batata cozida e

amassada 30g de caldo de

legumes em pó 5g de sal

5g de tempero sírio

10g de chimichurri

10g de hortelã
Cheiro verde a
gosto

MODO DE PREPARO:

1. Coloque a água para esquentar junto com o caldo.
2. Coloque o trigo de kibe em um recipiente e despeje a água quente com caldo sobre o trigo.
3. Deixe descansar por 30 minutos e junte todos os ingredientes até ficar homogêneo.
4. Modelar em seguida.

IMPORTANTE:

Se não der liga, acrescente um pouco mais de batata, ou purê instantâneo.

100g de purê (verificar se não contém origem animal).

200ml de água fria e misture tudo, deixe descansar por 5 minutos e pronto.

EMPADA

INGREDIENTES:

1Kg de gordura vegetal
700ml de guaraná (qualquer marca)
20g de sal
2Kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

1. Misture todos ingredientes bem, até a massa ficar homogênea.
2. Depois de sovada, deixe descansar 30 minutos na geladeira.
3. Modele.

CHURROS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

1,500ml de água
100g de cacau 50%
12g de sal
150g de margarina de 80% lipídios
100ml de leite
1Kg de farinha de trigo.

MODO DE PREPARO:

1. Adicione água, corante, sal, margarina e leite, espere ferver.
2. Assim que ferver, abaixe o fogo e adicione a farinha.
3. Mexa até dar o ponto de coxinha.
4. Espere esfriar para modelar na modeladora.

BRIGADEIRO

INGREDIENTES:

2 leite condensado
1 creme de leite
50g de cacau 33%
40g de glicose

MODO DE PREPARO:

1. Misture bem.
2. Leve ao fogo baixo até desgrudar de todo o fundo da panela, ou quando passar a colher no meio e ele abrir e não se juntar.
3. Estará no ponto correto e é só modelar em seguida.

BEIJINHO

INGREDIENTES:

2 leites condensados

1 creme de leite

50g de coco ralado

40g de glucose

MODO DE PREPARO:

1. Mistura tudo muito bem.
2. Leve ao fogo baixo até desgrudar de todo o fundo, ou, quando passar a colher no meio ele abrir e não se juntar.
3. Estará no ponto correto e é só modelar em seguida.