



CURSO DE

Pães

MÓDULO 1 - PÃES SALGADOS

RECEITAS
Nestlé

Senac



Derileusa Rosa: Derileusa Rosa é Pós-graduada em Gestão de Negócios e Serviços de Alimentação, formada no curso superior Tecnológico em Gastronomia e atualmente é professora dos cursos de gastronomia do Senac Aclimação nas áreas de confeitaria, cozinha quente e panificação, uma de suas especialidades. Neste ebook você encontrará receitas desenvolvidas por ela e outras de Receitas Nestlé.

Sobre o Senac Aclimação: Iniciada suas atividades em 2011, a unidade Senac Aclimação atua capacitando jovens e adultos para atuarem com excelência, nas áreas: arte, cultura, beleza, estética, eventos, gestão, gastronomia, lazer, hotelaria, turismo, tecnologia da informação, saúde e bem-estar. Conheça mais em <https://www.sp.senac.br/senac-aclimacao>





Índice

Pão de Queijo	04
Focaccia	06
Pão de Batata	08
Bisnaguinha	10
Enroladinho de Salsicha	12

Pão de Queijo



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
55 minutos



Rendimento:
99 porções

Ingredientes

- 1 e meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 colher (sopa) de **MAGGI® Fondor**
- meia xícara (chá) de óleo
- 500 g de polvilho doce
- 2 ovos ligeiramente batidos
- 3 xícaras (chá) de queijo meia cura ralado

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

1. Em uma panela, ferva o **Leite NINHO®** com o **MAGGI® Fondor** e o óleo.
2. Em um recipiente, coloque o polvilho e escale-o, com o auxílio de colher de cabo longo, com a mistura fervente.
3. Acrescente os ovos, alternando com o queijo e sovando bem após cada adição.
4. Unte as mãos com óleo e enrole bolinhas de 2 cm de diâmetro.
5. Coloque-as em uma assadeira untada com óleo.
6. Asse em forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Sirva



Focaccia



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
170 minutos



Rendimento:
12 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Espanja (método indireto)

- 1 tablete de fermento fresco (15 g)
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e meia xícara (chá) de água

Massa

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e meia xícara (chá) de água
- 3 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 xícara (chá) de azeite
- meia colher (sopa) de sal grosso
- meia xícara (chá) de tomates cereja cortados ao meio
- 4 ramos de alecrim

CONFIRA A
RECEITA NO SITE

Modo de Preparo

ESPONJA (MÉTODO INDIRETO)

1. Em um recipiente grande, coloque todo o fermento biológico, adicione meia xícara da água (120 g) e meia xícara de farinha trigo (100 g). Misture tudo muito bem até obter uma mistura homogênea. Cubra com filme plástico e deixar descansar de 40 minutos a 1 hora.

MASSA

2. Em outro recipiente coloque a farinha de trigo restante e a Esponja. Adicione o restante de água aos poucos (deixando um pouco para ajuste) e por fim adicione o açúcar, o sal e o azeite. Sove até obter uma massa macia, pegajosa e elástica.
3. Coloque-a em uma assadeira retangular (30 x 40 cm), untada com azeite. Cubra e deixe descansar por 10 minutos. Em seguida, abra-a com as mãos com bastante azeite, deixe descansar por mais 10 minutos, abra de novo, deixe descansar por mais 20 minutos coberta. Faça leve marcações com as pontas dos dedos e regue com azeite, sal grosso, tomate cereja e alecrim. Deixe descansar por mais 30 minutos.
4. Asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por aproximadamente 20 minutos. Desenforme ainda quente e deixe em uma grade para que esfrie. Sirva.



Pão de Batata



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
110 minutos



Rendimento:
30 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico (30 g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral** morno
- 100 g de manteiga
- 2 ovos
- 500 g de batatas cozidas e amassadas
- 2 colheres (sopa) de **MAGGI® Fondor**
- 5 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (cerca de 750 g)
- 200 g de mozzarella em cubos
- 1 gema para pincelar
- 1 colher (chá) de **MAGGI® Fondor** para polvilhar



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

1. Em um recipiente dissolva o fermento no açúcar até ficar líquido.
2. Adicione o **Leite NINHO®**, a manteiga, os ovos, as batatas e o **MAGGI® Fondor**, e mexa bem.
3. Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, até que a massa esteja homogênea e grude levemente nas mãos.
4. Cubra e deixe descansar por cerca de 30 minutos.
5. Pegue porções de massa e recheie com um cubo de mozzarella. Enrole, dando o formato de um pãozinho e coloque em uma assadeira untada com manteiga, um ao lado do outro, deixando uma certa distância entre eles.
6. Pincele com a gema e polvilhe o Fondor.
7. Deixe crescer por cerca de 30 minutos.
8. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, e asse por cerca de 30 minutos ou até dourarem. Sirva.



Bisnaguinha



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
100 minutos



Rendimento:
8 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

Espanja (método indireto)

- 1 colher (sopa) de fermento fresco (10 g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de água

Massa

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de **NINHO® Forti+ Integral Pó**
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de sal
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 gema
- meia xícara (chá) de queijo parmesão ralado



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

ESPONJA (MÉTODO INDIRETO)

1. Em um recipiente grande, coloque todo o fermento biológico, adicione 1/3 da água (40 g) e um 1/3 de xícara de farinha trigo (40 g). Misture tudo muito bem até obter uma mistura homogênea. Cubra com filme plástico e deixar descansar de 40 minutos a 1 hora.

MASSA

2. Em outro recipiente, misture todos os ingredientes secos, adicione a Esponja, o ovo, o restante da água aos poucos (deixando um pouco para ajuste) e por fim a manteiga. Sove até obter uma massa elástica e lisa.
3. Porcione a massa em bolinhas de 40 g, boleie e deixe descansar por cerca de 20 minutos coberta.
4. Abra a massa com os dedos ou rolo, formando discos e enrolando para dar o formato de Bisnaguinha. Coloque em uma assadeira untada. Cubra e deixe fermentar até dobrar de volume.
5. Pincele com a gema, coloque queijo parmesão ralado por cima e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido até que fiquem douradas, por cerca de 15 minutos. Sirva.



Enroladinho de Salsicha



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
130 minutos



Rendimento:
15 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

Espanja (método indireto)

- 1 tablete de fermento biológico (15 g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de água

Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de **NINHO® Forti+ Integral em Pó**
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de **MAGGI® Fondor**
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 15 salsichas cozidas
- 1 gema
- 4 colheres (sopa) de orégano



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

ESPONJA (MÉTODO INDIRETO)

1. Em um recipiente grande, coloque todo o fermento biológico, adicione 1/3 da água (40 g) e um 1/3 de xícara de farinha trigo (40 g). Misture tudo muito bem até obter uma mistura homogênea. Cubra com filme plástico e deixar descansar de 40 minutos a 1 hora.

MASSA

2. Em um recipiente, misture todos os ingredientes secos restantes. Adicione a Esponja, os ovos, o restante da água aos poucos (deixando um pouco para ajuste) e por fim, a manteiga.
3. Sove até obter o ponto conhecido como véu de glúten, uma massa firme que fique fina e quase transparente ao ser esticada.
4. Porcione a massa em pedaços de 40 g cada. Boleie, deixe descansar por aproximadamente 20 minutos coberta.
5. Abra a massa com os dedos ou rolo, formando discos. Em seguida, coloque uma salsicha no centro de cada disco e enrole a massa ao redor dela.
6. Pincele os enroladinhos com gema, polvilhe orégano e coloque-os em uma assadeira untada, com cerca de 2 cm de distância entre eles. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido por cerca 30 minutos ou até dourar. Sirva.





WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:

Ingrediente / Produto

e ou

Ingrediente / Produto

e ou

Ingrediente / Produto

ver receitas

Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!



