

Massa Cozida

Ingredientes

5 kg de farinha de trigo (fique atento à umidade da farinha)

9 a 9,5 litros de água

300gr margarina 80% de lipídio

50 ml de óleo

Sal e caldo de galinha a gosto

Modo de Preparo

1. Ferver em fogo alto a água, margarina e os temperos
2. Após a fervura levantar, baixar o fogo ao mínimo.
3. Acrescente farinha aos poucos com o batedor ligado
4. QUando a massa estiver cozida regar 50 ml de óleo.
5. Misturar por mais 2 minutos.
6. Abrir a massa em uma bancada para esfriar
7. Vire-a de modo que resfrie sem criar casca na massa



Kibe

Ingredientes

2 kilos de trigo para kibe
2 1/2 litros de água morna
1 kilo de carne moída
tempero a gosto (alho/cebola/caldo de galinha/hortelã/sal)
30 ml de azeite

Modo de Preparo

1. Coloque o trigo numa bacia.
2. Ferva a água e despeje sobre o trigo, mexendo com uma colher.
3. Tampe e mexa de vez em quando, até o grão ficar macio, ao final destampe e deixe esfriar.
4. Quando estiver frio, acrescente a carne e os temperos misturando bem. Essa mistura pode ser passada em um moedor de carne ou em uma masseira. Batendo até atingir o ponto de modelagem.

Observação :se a massa estiver firme após esse processo, acrescentar água fria e sovar até atingir o ponto de modelagem.



TECNOLOGIA PARA A
INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Empada

Ingredientes

3 kilos de farinha de trigo (até dar o ponto)
700 gr de banha
900 gr margarina 80% lipídio
3 ovos inteiros
60 gr de sal
60 gr de açúcar
400 ml de leite ou água (mais ou menos)

Modo de Preparo

1. Misture o trigo, as gorduras, ovos, açúcar e sal.
2. Coloque o leite aos poucos até dar o ponto.

Observação : Não bate demais a massa, ela pode ficar muito mole e perder o ponto.



Pão de Queijo

Ingredientes

5 kg de polvilho doce
2,5 kg de queijo meia cura(Queijo minas padrão)
2 L de óleo
2,5 L de leite
100 gr de margarina 80% lipídeo
Sal a gosto
2,2 kg Ovos (depende do tamanho)

Modo de Preparo

1. Ferver o leite.
2. Escaldar o polvilho mexendo uma colher.
3. Deixe esfriar.
4. Acrescente tudo à uma masseira e mexa adicionando os ovos aos poucos até atingir um ponto de massa macia.
5. Com essa textura acrescente por último o queijo .
6. Misture tudo e modele.
7. Congele para depois enviar ao forno.



Churros

Ingredientes

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

Modo de Preparo

Leve ao fogo a água, o sal, o açúcar e a margarina. Assim que ferver, coloque a farinha 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 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.



Brigadeiro (1)

Ingredientes

2500 g leite condensado

250 g de margarina

220 chocolate em pó

25 ml (6 colheres) leite



Modo de Preparo

1. Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até dar o ponto.
2. Deixe esfriar leve à geladeira, descoberto, um dia antes de trabalhar na formadora.
3. Para evitar que resseque, passar uma leve camada de margarina na superfície.
4. Essa massa é muito sensível ao calor, tire pequenas porções de geladeira a medida que for trabalhando.
5. Lubrifique todas as peças da máquina com margarina antes de iniciar o trabalho com o brigadeiro .

Brigadeiro (2)

Ingredientes

2500 g leite condensado

250 g de margarina

220 chocolate em pó

40 g farinha de trigo



Modo de Preparo

1. Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até dar o ponto.
2. Deixe esfriar e leve à geladeira, descoberto, um dia antes de trabalhar na formadora.
3. Para evitar que resseque, passar uma leve camada de margarina na superfície.
4. Essa massa é muito sensível ao calor, tire pequenas porções de geladeira a medida que for trabalhando.
5. Lubrifique todas as peças da máquina com margarina antes de iniciar o trabalho com o brigadeiro .