



Receitas
de
Sucesso

**SEBRAE**



SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO PIAUÍ - SEBRAE/PI

CONSELHO DELIBERATIVO ESTADUAL
ANTONIO DE ALMENDRA FREITAS NETO
Presidente

DIRETORIA EXECUTIVA
MÁRIO JOSÉ LACERDA DE MELO
Diretor Superintendente

DELANO RODRIGUES ROCHA
Diretor Técnico

JÚLIO CÉSAR DE CARVALHO LIMA FILHO
Diretor Administrativo Financeiro

UNIDADE DE MARKETING E COMUNICAÇÃO
MARIA DAS GRAÇAS BATISTA
Gerente

UNIDADE ESTADUAL DA INDÚSTRIA
MIRNA VAZ DA ROCHA
Gerente

UNIDADE REGIONAL DE TERESINA
ANA LÚCIA PEREIRA OLIVEIRA
Gerente

PROJETO FORTALECIMENTO DOS TRANSFORMADORES DE FARINHA DE TRIGO NO TERRITÓRIO DE TERESINA
VÂNIA MARIA CARVALHO LAPA
Gestora

CONSULTORES
CHEF BEZELGA
NÍVEA COSTA

SUMÁRIO

SOLANGE SALGADOS - PASTEL DE FORNO COM CREME DE GALINHA	5
PANIFICADORA CANINDÉ - PUDIM DE QUEIJO.....	7
CASA DOS SALGADOS - NAVETE FRANCESA.....	9
ANA BOLARIA - BOLO DE MACAXEIRA CARAMELIZADA	11
LA TRUFEL - PETIT GATEAU DE BACURI	13
BOM SABOR - BOLO DE MACAXEIRA	15
EMPÓRIO BELLA THE - MINI FOCCACIA	17
IMPÉRIO DO PÃO - PÃO CASEIRO RECHEADO.....	19
MEU DOCE GOURMET - PÃO DE MEL	21
PIZZARIA PALATOS - PIZZA DE CHOCOLATE BRIGADEIRO COM MORANGOS	23
PIZZARIA NOSSA CASA - PIZZA SEM LACTOSE COM MANDIOQUEIJO	25
PANIFICADORA TAQUARI - MINI PIZZA COQUETEL	27
PANIFICADORA SABOR - PÃO ITALIANO COM BOBÓ DE CAMARÃO.....	29
PANIFICADORA LISBOA - BURACO QUENTE	31
PANIFICADORA FSOUSA - CUPCAKE MARIA PRETA	33
PANIFICADORA MANÁ - COOKIES.....	35
BIEL LANCHES - TRIO DE HAMBÚRGUERES.....	37
PÃO DE BATATA - PÃO DE BATATA	39



SOLANGE SALGADOS

PASTEL DE FORNO COM CREME DE GALINHA

INGREDIENTES:

Para a massa de pastel de guaraná:

- 1 lata de refrigerante guaraná
- 500 gramas de farinha de trigo
- 300 gramas de manteiga amolecida
- Sal a gosto
- 1 gema de ovo (para pincelar)

Para o recheio de frango:

- 500 gramas de peito de frango cozido e desfiado
- 1 cebola picada
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 xícara de leite em temperatura ambiente
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Salsinha picada

MODO DE PREPARO:

1. Comece preparando a massa de pastel de guaraná: coloque todos os ingredientes da massa em uma tigela (o guaraná, a farinha, a manteiga e o sal) e misture bem. Amasse até desgrudar das mãos, modele em forma de bola e deixe descansar por 30 minutos.
Dica: você pode preparar esta massa na mão ou com batedeira.
2. Enquanto a massa descansa, prepare o recheio de frango: coloque cebola picada e o azeite numa panela e leve ao fogo até a cebola começar a dourar.
3. Junte o frango desfiado e farinha no refogado da cebola e misture. Enquanto mexe adicione o leite aos poucos e continue mexendo até espessar – o resultado será um recheio de frango cremoso ao molho branco. Prove e acerte o sabor com sal e pimenta a gosto. Desligue o fogo e finalize com salsinha.
4. Ligue o forno nos 180°C e abra a massa de pastel com guaraná usando um rolo. Corte discos com um copo ou com um cortador de massa e, no centro de cada disco de massa, coloque um pouco do recheio de frango. Feche e pincele com a gema de ovo batida.
5. Coloque os pastéis num tabuleiro de forno untado ou forrado com papel manteiga e leve ao forno a 200°C por 20 minutos ou até ficarem douradinhos.



PANIFICADORA CANINDÉ

PUDIM DE QUEIJO

INGREDIENTES:

Calda:

1½ xícaras (chá) de açúcar cristal
xícara (chá) de água

Pudim:

2 latas de leite condensado
2 copos de iogurte natural
5 ovos
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
200 gramas de queijo coalho ralado
1 colher (café) de fermento

MODO DE PREPARO:

1. Para a calda: coloque em uma panela o açúcar e a água. Misture e deixe ferver até atingir o ponto de caramelo, sem mexer. Retire do fogo. Caramelize uma forma de anel com a calda.

2. Para o pudim: coloque no copo do liquidificador o iogurte natural, o leite condensado, os ovos, e o queijo. Bata até que todos os ingredientes se agreguem. Junte a farinha de trigo e o fermento, bata novamente. Coloque o pudim na forma caramelizada. Leve ao forno em banho-maria por 40 minutos a 180°C.



CASA DOS SALGADOS

NAVETE FRANCESA

INGREDIENTES:

Massa:

- 250 gramas de margarina
- 250 gramas de trigo
- 3 gemas
- 30 mL de água

Recheio:

- 600 gramas de presunto
- 200 gramas de queijo mussarela
- 200 gramas de ricota
- 50 gramas de uvas passas
- 50 gramas de azeitona
- 200 gramas de milho verde
- 3 ovos
- 20 gramas de cheiro verde
- 400 gramas creme de leite

MODO DE PREPARO:

1. Recheio: Passe o presunto e o queijo no processador, no recipiente coloque o restante dos ingredientes, misture tudo com o queijo e presunto.
2. Massa: Junte a margarina com o trigo, a gema e a água, amassa até que fique macia, sem grudar nas mãos, coloque nas forminhas, acrescente o recheio e leve ao forno médio a 180°C por 20 a 30 minutos.



ANA BOLARIA

BOLO DE MAÇAXEIRA CARAMELIZADA

INGREDIENTES:

- 1 Kg de macaxeira ralada
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) leite
- 1 vidro de leite de coco
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher de (sopa) de fermento químico
- ½ colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de coco ralado

MODO DE PREPARO:

Colocar a macaxeira ralada em uma tigela. Bater no liquidificador, os ovos e o açúcar. Vá acrescentando o leite de coco, o sal e o leite. Despeje o conteúdo na tigela com a macaxeira, misture bem e acrescente o coco ralado, o sal, a farinha de trigo e, por último, o fermento químico. Coloque em forma caramelizada. Leve para assar em forno pré-aquecido, por volta de 50 a 60 minutos, a 220°C.



LA TRUFEL

PETIT GATEAU DE BACURI

INGREDIENTES:

200 gramas de chocolate branco
250 gramas de manteiga
5 gemas
5 ovos inteiros
350 gramas de polpa de bacuri
40 gramas de açúcar refinado

MODO DE PREPARO:

Derreta a manteiga e o chocolate branco em banho-maria. Retire do fogo e acrescente os ovos, as gemas e o açúcar mexendo com um batedor fouet até homogeneizar. Por último, ainda morno, acrescente a polpa de bacuri e a farinha de trigo. Depois unte as forminhas com manteiga e chocolate em pó. Preaqueça o forno em 180°C e leva para assar de 6 a 10 minutos.



BOM SABOR

BOLO DE MACAXEIRA

INGREDIENTES:

1 kg macaxeira ralada
350 gramas açúcar
6 ovos
100 gramas coco ralado
100 gramas queijo coalho ralado
60 grama fermento químico
100 mL leite
50 gramas margarina
70 gramas farinha de trigo
Pitada de sal

MODO DE PREPARO:

Peneire a farinha de trigo, o fermento e o sal em uma tigela. Reserve. Bata na batedeira o açúcar e a margarina. Acrescente o leite, os ovos, a macaxeira, o coco ralado, o queijo coalho ralado, a mistura reservada aos poucos e bata até que fique homogêneo. Despeje em uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 1 hora ou até que fique dourado.



MINI FOCFACCIA

INGREDIENTES:

1 kg de farinha de trigo
20 gramas de sal
200 gramas de açúcar
100 gramas de margarina
2 ovos
30 gramas de fermento biológico
500 mL de leite
Azeite de oliva para untar
Recheio de sua preferencia

MODO DE PREPARO:

Em uma tigela misture o fermento com o açúcar até que se dissolva. Acrescente o leite, a margarina, os ovos e aos poucos siga adicionando a farinha de trigo e o sal. Passe a massa para uma superfície enfarinhada e sove bem a massa. Forme uma bola e coloque numa tigela, cubra com uma pano umedecido e deixe descansar até dobrar de volume. Após, abra a massa com as mãos e coloque em uma forma untada com azeite de oliva. Pressione levemente toda extensão da massa com as pontas dos dedos. Como sugestão de recheio, regue com azeite e salpique queijo, tomate picado e folhas de alecrim. Tempere com sal grosso e pimenta do reino. Deixe descansar por mais 20 minutos e leve ao forno preaquecido a 200° C por aproximadamente 20 minutos. Bom apetite!



IMPÉRIO DO PÃO

PÃO CASEIRO RECHEADO

INGREDIENTES:

1 kg farinha de trigo
100 gramas açúcar
20 gramas sal
50 gramas leite em pó
70 gramas margarina
2 ovos
200 mL leite
15 a 20 gramas fermento biológico

MODO DE PREPARO:

Numa vasilha misturar todos os ingredientes secos e depois adicione os ovos, leite e dar o ponto com água gelada. Sovar a massa até que fique macia. Dividir em pedaços de 200 a 250 gramas, abrir com rolo e acrescentar o recheio de sua preferência. Enrolar como um rocambole, dispor em uma assadeira untada e assar em forno médio a 180°C por 30 a 40 minutos.



MEU DOCE GOURMET

PÃO DE MEL

INGREDIENTES:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato
- 1 colher (café) de cravo em pó
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 ½ xícaras (chá) de leite morno
- ½ xícara (chá) de mel

MODO DE PREPARO:

Coloque em uma vasilha todos os ingredientes secos peneirados. Acrescente o mel e o leite morno. Misture tudo na mão, não use a batedeira. Unte as forminhas próprias para pão de mel ou uma forma normal. Leve ao forno preaquecido a 200° C, por aproximadamente 20 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme. O recheio pode ser de beijinho, brigadeiro mole ou de doce de leite. Derreta o chocolate ao leite por 1 minuto no micro-ondas ou em banho-maria. Banhe os pães de mel, coloque-os para secar em cima do papel alumínio ou papel manteiga.



PIZZARIA PALATOS

PIZZA DE CHOCOLATE BRIGADEIRO COM MORANGOS

INGREDIENTES:

- 1 disco de pizza médio
- caixa de leite condensado
- 1 colher de sopa cacau em pó
- 1 colher de sobremesa de chocolate em pó
- Granulado a gosto
- Cerejas em calda a gosto
- Folhas de hortelã a gosto

MODO DE PREPARO:

Brigadeiro: misturar na panela o leite condensado, o cacau em pó e chocolate em pó até começar a desgrudar do fundo da panela. Espalhar o brigadeiro sobre a massa já assada, finalizar com granulado, as cerejas e as folhas de hortelã.



PIZZARIA NOSSA CASA

PIZZA SEM LACTOSE COM MANDIOQUEIJO

INGREDIENTES:

- 1 disco médio de massa da casa (sem lactose)
- 200 gramas de mandioqueijo
- 2 colheres de sopa de molho de tomate (especial da casa)
- 175 gramas de carne de sol desfiada
- 30 gramas de alho temperado
- 30 gramas de cebola roxa
- 6 tomates cereja
- Orégano a gosto

MODO DE PREPARO:

Coloque o molho de tomate sobre a massa e acrescente o mandioqueijo, a carne de sol desfiada, o alho, a cebola, enfeite com tomates cereja e finalize com orégano.



PANIFICADORA TAQUARI

MINI PIZZA COQUETEL

INGREDIENTES:

1 kg de trigo
30 gramas de fermento químico
01 ovo
100 gramas de açúcar
80 mL de óleo
30 gramas de sal
400 ml de água

MODO DE PREPARO:

Misturar todos os ingredientes na masseira por 2 minutos, em seguida passar pelo cilindro e abrir no rolo. Cortar com cortador no formato circular. Utilizar recheios de sua preferência. Levar ao forno médio a 210° C por aproximadamente 15 minutos. Esta receita rende em média 200 unidades pequenas. Sugestões de recheios: queijo, presunto, frango, carne de sol, tomate cereja, doce de leite, morangos, azeitonas pretas, ovos.



PANIFICADORA SABOR

PÃO ITALIANO COM BOBÓ DE CAMARÃO

INGREDIENTES:

200 gramas de farinha de trigo
6 gramas de sal
3 gramas de reforçador em pó
1 grama de fermento biológico
8 mL de água
300 gramas de bobó de camarão

MODO DE PREPARO:

Coloque a farinha e um pouco de água em um recipiente. Adicione o fermento e o reforçador e misture. Acrescente o restante da água e misture bem com as mãos. Quando estiver homogênea, transfira a massa para uma bancada ou superfície lisa e coloque o sal. Sove a massa até que ela fique elástica e depois corte em 2 pedaços. Cubra-os com um plástico limpo e deixe descansar por 2 horas. Faça o formato de pão que você quiser e faça cortes não profundos em cima deles e asse em forno a 210°C por 40 minutos. Finalize acrescentando o bobó de camarão.



PANIFICADORA LISBOA

BURACO QUENTE

INGREDIENTES:

3 pães francês
200 gramas de carne de sol desfiada e refogada na manteiga
200 gramas de recheio de frango desfiado
200 gramas de carne moída (ensopado)

MODO DE PREPARO:

Corte a ponta de cada pão e retire o miolo delicadamente, sem atingir o lado oposto (para o sanduíche ficar fechado). Recheie com o recheio de sua preferência e sirva. Finalizar com azeite de oliva, cheiro verde e queijo coalho ralado. Se preferir, leve ao forno médio preaquecido a 200 °C por 15 minutos antes de servir.



PANIFICADORA FSQUISA

CUPCAKE MARIA PRETA

INGREDIENTES:

Massa:

600 gramas de coco
400 gramas de farinha de trigo
400 gramas de manteiga
400 gramas de nescau
60 gramas de fermento químico
20 ovos
200 g de chocolate

Cobertura:

200 gramas de ganache

MODO DE PREPARO:

Bater todos os ingredientes no liquidificador, colocar numa forma de bolo untada e levar pra assar em forno médio a 180°C por 40 minutos. Cobrir com a ganache.



FANIFICADORA MANÁ

COOKIES

INGREDIENTES:

1kg pré mistura da casa (especialidade Maná)
200 gramas de farinha de trigo
300 gramas de margarina
6 ovos
200 gramas de gotas de chocolate

MODO DE PREPARO:

Adicionar todos os ingredientes à batedeira e bater por 2 minutos. Quando a massa estiver homogênea, acrescentar as gotas de chocolate. Transferir a massa para formas previamente untadas e assar por 35 a 40 minutos a 180°C.



BIEL LANCHES

TRIO DE HAMBÚRGUERES

INGREDIENTES:

- 3 pães de 100g nos sabores beterraba, cenoura e batata
- 3 Hambúrgueres artesanais de 90g
- Molho da casa
- 1 fatia de presunto
- 1 fatia de queijo
- 2 fatias de tomate
- 1 folha de alface
- 2 tiras de bacon

MODO DE PREPARO:

Passe os pães na chapa e em seguida prepare os hambúrgueres, para isso, utilize uma panela antiaderente, deixe-a bem quente, coloque o óleo e frite um ou dois por vez, vire e faça o mesmo do outro lado. Agora é só você montar o hambúrguer completo começando com pão, molho da casa, alface, hambúrguer, queijo, presunto, tomate e bacon



PÃO DE BATATA

PÃO DE BATATA

INGREDIENTES:

1 kg de farinha de trigo
100 gramas de açúcar
20 gramas de sal
2 ovos
60 gramas de leite em pó
16 gramas de fermento biológico
2 gramas de açafraão em pó
400 mL de água gelada

MODO DE PREPARO:

Levar para a amassadeira, a farinha, o leite, o açúcar, o sal e o fermento. Bater na velocidade 1, por 2 minutos. Acrescentar os ovos e água gelada e bater por 5 minutos na velocidade 1. Acrescentar a margarina e bater na velocidade 2 até dar o ponto de véu. Divida a massa em porções de 150g, boleie e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos. Modele no formato de bisnaga e coloque para fermentar por aproximadamente 2 horas. Faça cortes na superfície dos pães e preencha com o creme de leite fresco. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 150°C por aproximadamente 15 minutos. Depois que esfriar, montar sanduíches com recheio a gosto ou simplesmente passe uma manteiga ou uma geleia e bom apetite.

realização:



**SEBRAE – Serviço de Apoio às Micro e
Pequenas Empresas do Piauí**

Av. Campos Sales, 1046

Centro - Teresina - Piauí

Fone: 86 3216.1300

atendimento@pi.sebrae.com.br

pi.sebrae.com.br

0800 570 0800



sebraepiaui



pi_sebrae



sebraepi