

OBJETIVOS

- Conhecer técnicas para preparações de salgados assados para festas

PREPARAÇÕES

- Esfiha de carne
- Empadinha de palmito
- Enroladinho de salsicha
- Mini Quiche de alho poró

GRUPO 1

Enroladinho de Salsicha		Classificação: Salgadinhos
Ingredientes	Quantidade	Unidade
Cebola	80	Gramas
Óleo de girassol	120	Mililitros
Leite Integral	240	Mililitros
Ovos	1 ½	Unidades
Fermento biológico Fresco	25	Gramas
Sal	10	Gramas
Farinha de trigo	500	Gramas
Salsichas ferventadas cortadas em 4 partes	500	gramas
Ovo para pincelar	½	Unidade

Modo de Preparo:

1. Bater no liquidificador a cebola, o óleo, o leite, os ovos e o fermento até obter uma mistura homogênea.
2. Transfira a mistura para um bowl e adicione a farinha peneirada aos poucos até obter o ponto da massa.
3. Sovar até que o glúten desenvolva bem
4. Descansar sobre superfície untada com óleo, coberta com filme plástico e deixar fermentar até que dobre o volume.
5. Baixe a fermentação, abra com o auxílio de um rolo, corte e modele conforme demonstração do chef.
6. Pincele com gema e deixe dobrar de volume novamente.
7. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C até dourar.
8. Resfriar sobre grelha.

GRUPO 2

Mini Quiche de Alho Poró		Classificação:
		Salgadinhos
Ingredientes	Quantidade	Unidade
Massa		
Farinha de trigo	250	Gramas
Sal refinado	10	Gramas
Manteiga integral sem sal gelada	175	Gramas
Água	+/- 80	Mililitros
Recheio		
Alho Poro	1	Unidade
Manteiga Integral	15	Gramas
Queijo tipo gruyère ralado	45	Gramas
Ovo tipo extra	150	Gramas
Creme de leite fresco	165	Mililitros
Sal refinado	Q.B.	--
Pimenta do reino branca moída	Q.B.	--
Noz moscada em pó	Q.B.	--
Clara de ovo para pincelar	1	unidade

Modo de Preparo:

Massa

1. Prepare a massa misturando a farinha e o sal, incorporando a manteiga gelada com a ponta dos dedos até parecer uma farofa.
2. Trabalhe a massa até ficar homogênea. Acrescente a água e misture para formar uma bola. Não trabalhar demais para não endurecer.
3. Cubra com filme plástico e descanse a massa na geladeira por 30 minutos.

Recheio

1. Abra a massa em uma assadeira apropriada, faça pequenos furos no fundo da massa e pincele com um pouco de clara.
2. Asse a massa a 180°C, para selar a superfície. Retire do forno e deixe esfriar.
3. Sue o alho poro em uma sauteuse com a manteiga e reserve.
4. Misture todos os ingredientes do recheio em um bowl com o auxílio de um batedor.
5. Tempere com sal, pimenta branca e noz-moscada.
6. Despeje o recheio na massa, apare as bordas (se necessário) e asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 1 hora ou até que a quiche esteja firme e dourada.

GRUPO 3

Mini Quiche de Alho Poró		Classificação: Salgadinhos
Ingredientes	Quantidade	Unidade
Massa		
Farinha de trigo	500	Gramas
Banha de porco derretida e fria	250	Gramas
Ovos	2	Unidades
Sal	5	Gramas
Ovo para pincelar	1	Unidade
Recheio		
Cebola em brunoise	1	Unidade
Alho em brunoise fina	3	Dentes
Azeite	Q.B.	
Tomate concassé cubos pequenos	2	Unidades
Sal	Q.B.	
Pimenta do reino branca	Q.B.	
Cheiro verde em chiffonade	Q.B.	
Ervilhas congeladas	100	Gramas
Palmito em cubos com a água da conserva	1	vidro
Azeitonas inteiras sem caroço	Q.B.	
Ovos cozidos	2	Unidades
Farinha de trigo	200	Gramas
Água	1	Litro

Modo de Preparo:

Massa

1. Misture os ingredientes e amasse até formar uma bola que desgrude das mãos.
2. Descansar 15 min em geladeira
3. Modele e recheie conforme demo
4. Pincelar ovo e levar ao forno 200°C

Recheio

1. Sue a cebola e o alho em azeite ou óleo em fogo médio até murchar e junte o tomate, sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde a gosto.
2. Acrescente a ervilha, palmito com a água da conserva, 4 azeitonas picadinhas e ovo cozido picado. Adicione a farinha diluída na água e misture até virar um angu. Utilize frio.

GRUPO 4

ESFIHA		
Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
Farinha de trigo	960	Gramas
Água	200	Gramas
Fermento Biológico Fresco	60	Gramas
Açúcar refinado	48	Gramas
Sal refinado	20	Gramas
Gema de ovo	4	Unidade
Leite integral	280	Mililitros
Azeite	100	Mililitros
Manteiga sem sal	100	Gramas
Ovos para pincelar (separar gema e clara)	1	Unidade
Óleo para untar	50	Mililitros
RECHEIO DE CARNE		
Coxão mole moído duas vezes	500	Gramas
Manteiga sem sal	60	Gramas
Cebola	3	Unidades
Sal Refinado	Q.B.	
Pimenta Jamaica	Q.B.	
Tomate	2	Unidades
Salsa fresca	¼	Maço
Limão para acompanhar	2	Unidades
RECHEIO DE QUEIJO		
Queijo fresco	350	Gramas
Salsinha e Cebolinha	1	Xícara
Creme de leite	3	Colheres de Sopa
Modo de preparo		
<p>MASSA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Em um bowl, fazer a massa usando o método direto, acrescentando os ingredientes um a um, na ordem em que aparecem na receita, misturando sempre. 2. Na bancada, sovar a massa até ficar lisa e homogênea. 3. Descansar sobre a bancada enfarinhada, coberta com filme plástico, até que dobre de volume. 4. Abrir a massa muito fina com o rolo, cortar com um aro grande, pincelar clara nas bordas, rechear e modelar de acordo com demo do chef . 5. Colocar as esfihas em forma untada com óleo e assar em forno préaquecido a 220°C por 15 minutos ou até que dourem. <p>RECHEIO DE CARNE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ralar a cebola e tomate sem a semente. 2. Picar a salsinha. 3. Misturar todos os ingredientes e reservar numa peneira até o uso. 4. Cortar o limão à francesa e reservar na geladeira. <p>RECHEIO DE QUEIJO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Amassar o queijo com um garfo. 2. Cortar a salsinha e cebolinha finamente. 3. Misturar todos os ingredientes e ajustar temperos. 		