

\$ALGADINHOS\$ para **VENDER**

Aposte nas novidades para lucrar!

Faça Já & Lucre Já!

FATURE + de R\$1 por UNIDADE

**Custo: R\$ 30
Venda: R\$ 60
a receita com 50 un.**

COXINHA SEM MASSA
De frango e recheada com queijo

**Gaste: R\$ 0,60
Venda: R\$ 1,70**

Novidade

"COXIBE"
A mistura dos sabores mais vendidos!

\$\$\$

60
de **IDEIAS**

- COMO EMPREENDER
- EMBALAGEM IDEAL
- TRUQUES PARA MODELAR E EMPANAR

DOGUINHO NO PALITO
Fácil de fazer e vender!

**Custo: R\$ 1,60
Venda: R\$ 35
a caixa com 10 unidades**

HAMBURGUINHO
Opção assada com venda garantida!

**Invista: R\$1
Venda: R\$ 2**



R\$ 9,90



Embale o sucesso

Uma junção de ingredientes que agrada a todos os públicos e paladares. Assim podemos definir a estrela desta edição da **Faça Já & Lucre Já!** Os salgadinhos já não são uma exclusividade apenas das festas de aniversário e confraternizações. Hoje eles estão presentes em vários momentos do dia a dia, sendo uma opção gostosa e prática de preparar e de consumir.

Com tantas vantagens, produzimos cada página desta revista pensando no sucesso que eles oferecem para quem trabalha na cozinha preparando receitas com amor! Você também vai conferir dicas que vão deixar sua produção de salgados mais fácil e lucrativa. Além disso, irá conhecer a história do Rodrigo, que deu a volta por cima graças a essas delícias.

Esperamos que você aproveite, conquiste todas as oportunidades que esses quitutes oferecem e tenha uma boa leitura! Para ter mais informações sobre receitas e a venda de salgadinhos ou se inspirar com novas ideias, acesse nosso portal www.altoastral.com.br

Miriam Bollini
Editora
miriam.bollini@astral.com.br



Índice

Dicas de ouro.....	4
Salgadinhos coquetel.....	6
Sabor e qualidade.....	18
Você e o seu negócio.....	20
Salgados especiais.....	22
Acreditar é o remédio.....	26
Salgados maiores.....	28



Cálculo do preço de venda

Não é fácil começar um novo negócio. São receitas novas para aprender, é preciso descobrir o jeito certo para abordar o cliente e também pensar na embalagem ideal. Mas, apesar de trabalhoso, você aprende tudo isso rapidinho.

Contudo, há outra questão que preocupa (e muito) os iniciantes de um novo negócio: **quanto cobrar pelo produto**. Mas não se preocupe, vamos esclarecer essa dúvida para que você calcule rapidinho o preço dos **SALGADINHOS**, além de saber seu lucro e os custos!

Para calcular o valor do seu produto, de uma maneira justa e levando em consideração todas as fases de produção, é necessário fazer a seguinte equação ao lado.

INGREDIENTES: para calcular o valor que gastou com os ingredientes, é preciso calcular de forma proporcional. Por exemplo, se você usou somente 250ml de leite, divida o valor da caixinha de 1 litro por 4.

GASTOS FIXOS: inclua também o seu gasto fixo – que são energia elétrica, água e gás, por exemplo. Para saber o total dos gastos fixos, é só somar 20% do valor total gasto com os ingredientes.

LUCRO: essa é a parte mais importante! Você deve incluir sua mão de obra, que pode variar de 20 a 100%. Por exemplo, se você gastou R\$ 8,00 com ingredientes, pode acrescentar de R\$ 1,60 a R\$ 8,00 sobre o valor de venda. Porém, antes de decidir se vai aplicar 100%, vale a pena pesquisar a concorrência para não cobrar um valor acima e tampouco muito abaixo do mercado.

Dicas de OURO

Para ter sucesso, faça as escolhas certas na hora de fritar, assar e embalar seus salgados



Seja no dia a dia ou em festas, os salgadinhos sempre fazem o maior sucesso na mesa. Não tem quem não goste de um bom salgadinho frito ou assado e, por ser tão delicioso e queridinho, apostar na venda deste produto é garantia de lucro. Mas se destacar nesse meio é ainda mais crucial. Assim, a qualidade do seu quitute é o que fará a diferença na hora que o consumidor for escolher de quem comprar.

Para conseguir um sabor especial, o cheirinho único e aquela cor douradinha que dá água na boca, é preciso estar atenta em todas as fases da produção.

Na hora do preparo

Tão importante quanto o recheio, a massa também deve ter qualidade para que o salgadinho fique saboroso. Os ingredientes dela dão um sabor diferente ou ajudam a destacar o gostinho do recheio e, por isso, saber o que colocar na massa é muito importante.

✓ Preste atenção na quantidade de sal. Dependendo do recheio, o salgadinho pode ficar com muito tempero. Mas, se a intenção é dar mais sabor à massa, você pode usar ingredientes como pó de caldo de galinha, alho ou louro.

✓ Para ter aquela massa bem lisinha e macia, a dica é misturá-la bem para não ficar com grumos e sovar antes de modelar os salgadinhos. No caso dos fritos, mexa vigorosamente a massa na panela depois que acrescentar a farinha para que não forme pelotas.

✓ Ninguém resiste a um salgadinho frito bem sequinho. Para isso, o óleo deve estar na temperatura certa. Se ele não estiver

quente o suficiente, o salgadinho terá que ficar muito tempo dentro da panela e ficará encharcado. E, se o óleo estiver quente demais, o salgadinho vai fritar por fora, mas a parte de dentro ainda estará crua.

✓ Para saber se o óleo está na temperatura certa, coloque um palito de fósforo dentro do óleo. Quando ele acender, pode começar a colocar seus quitutes para fritar.

✓ Outra boa dica é colocar poucos salgadinhos por vez dentro da panela e, na hora de escorrer o excesso de óleo, posicione-os um ao lado do outro e em



pé para que não fiquem encharcados. Além disso, não deixe-os muito tempo sobre o papel-toalha, senão a gordura volta para o quitute.

✓ Aquela cor dourada em cima dos salgadinhos assados é uma das características que nos deixam com vontade de comê-los. Para conseguir esse tom, a dica é pincelar gema de ovo na parte de cima antes de colocá-los para assar.

Abaixo de zero

Um truque para fazer ainda mais sucesso é oferecer opções diferentes de consumo e compra. Por exemplo, que tal

oferecer para seus clientes a possibilidade de comprar os salgadinhos congelados? Assim eles conseguem guardar e fritar em casa quando sentirem vontade. Mas é muito importante fazer o congelamento de forma correta para que seu produto não perca a qualidade.

✓ Os salgadinhos fritos devem ser congelados crus e fritos na hora do consumo pelo cliente. Avise seu cliente para deixar os salgadinhos cerca de 20 minutos fora do freezer antes de fritá-los.

✓ Os assados precisam ser pré-assados antes de congelar e, na hora de consumir, o cliente deve colocá-los para assar em forno médio.



✓ Para congelar os salgadinhos, coloque-os em um fôrma com um espaço entre eles e cubra com filme-plástico. Quando eles estiverem congelados, embale-os para entregar ao cliente.

✓ Salgadinhos que levam ovo, batata ou que tenham o recheio mais líquido não podem ser congelados pois podem estragar ou ter o sabor alterado. Deixe isso claro para o cliente e ofereça outras opções.

✓ O salgadinho tem validade de até 3 meses dentro do congelador. Mas, se for descongelado, não é possível armazená-lo no freezer novamente.



✓ O congelamento acentua o tempero. Então, diminua a quantidade de sal na hora do preparo.



Embalagens

O tipo de embalagem que será utilizada faz toda a diferença na hora de agradar seus clientes. Quanto mais prática e funcional ela for, melhor! Não adianta nada se preocupar com todos os passos do preparo, mas entregar os salgadinhos frios, não é mesmo?

✓ Não demore muito para colocar seus salgadinhos na embalagem de entrega para que a temperatura consiga ser mantida por mais tempo.

✓ Lembre-se também de fritar os salgadinhos próximo da hora da entrega para que eles ainda estejam quentinhos e crocantes quando chegarem na casa do seu cliente. Essa regra vale para os assados também. Calcule o tempo de forno para conseguir se planejar melhor.

✓ No caso dos salgadinhos congelados, a venda geralmente é feita em pequenas quantidades. Por isso, opte por bandejinhas de isopor e coloque-os

de maneira organizada, já que eles ficam visíveis. Outra dica é colocá-los em saquinhos próprios para alimentos e vedá-los.

✓ Você pode escolher quais tipos de embalagem você acha melhor para entregar seus quitutes. Para decidir, pense em como você prefere que seus quitutes sejam apresentados ao cliente e qual será a forma mais prática. Lembre-se também de que o transporte deve ser feito em uma caixa ou bolsa térmica.

CAIXAS DE PAPELÃO

Existem muitos tipos e tamanhos e é a embalagem mais utilizada. As que têm papelão ondulado ou papel laminado na parte de dentro preservam melhor o calor e são ideais para embalar alimentos. Muitos locais oferecem uma personalização nas embalagens para que você coloque o nome da sua empresa.



BANDEJINHAS DE ISOPOR

Para os congelados, as bandejinhas de isopor são as mais utilizadas. Organize os salgadinhos na bandeja e feche com filme-plástico. Além de ser muito prática, ainda é uma opção barata!



COPOS PLÁSTICOS E CONES

Podem ser utilizados para quem faz entregas, mas são ainda mais perfeitos para quem aposta na venda em um comércio. Eles são práticos e permitem que os consumidores comprem e saiam do estabelecimento já consumindo seus salgadinhos.



Salgadinhos coquetel

Eles são pequenos no tamanho, mas grandes no sabor!



Coxinha sem massa

Tempo: 1h30 (+25min de congelador) Rende: 20 unidades

Ingredientes:

- 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de molho de tomate
- 250g de peito de frango
- 1/2 xícara (chá) de água
- 150g de requeijão cremoso ou cream cheese
- 1/2 xícara (chá) de salsa picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 150g de queijo mussarela em cubos
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- Margarina para untar
- Óleo para fritar

1. Em uma panela de pressão, em fogo médio, derreta a manteiga e frite a cebola e o alho até dourar. Adicione o molho de tomate, o frango e refogue até dourar. Coloque a água e tampe a panela. Cozinhe por 20 minutos, em fogo baixo, depois de iniciada a pressão.

2. Desligue, espere a pressão sair naturalmente e abra a panela.

3. Transfira o frango para uma tigela e desfie. Junte o cream cheese ou o requeijão, a salsa, sal, pimenta e misture até dar liga. Leve ao congelador por 10 minutos.

4. Retire do congelador, unte as mãos com margarina e abra pequenas porções de massa. Recheie com um cubo de mussarela em cada uma e modele em

formato de coxinha. Volte os salgados ao congelador por mais 15 minutos.

5. Em uma tigela, junte os ovos, a água, o sal e misture. Em outra tigela, coloque a farinha de rosca.

6. Passe a coxinha pela mistura com ovos, pela farinha de rosca, pela mistura novamente e pela farinha mais uma vez.

7. Modele delicadamente com as mãos para não ficar nenhuma imperfeição e frite, aos poucos, em óleo quente até dourar.

8. Retire do fogo e escorra em papel-toalha. Espete um palito decorativo em cada salgadinho e venda, se desejar, acompanhado de molho de pimenta.

INVESTIMENTO
Custo: R\$ 0,60
Venda: R\$ 1,70
\$ POR UNIDADE

Rissolé com massa de queijo

Tempo: 1h Rende: 30 unidades

Ingredientes:

- 700g de queijo mussarela ralado
- 2 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Sal a gosto
- 2 gomos de linguiça calabresa triturada para rechear
- Óleo para fritar

- Em uma tigela, junte a mussarela, os ovos e misture com as mãos até dar liga e ficar homogêneo.
- Adicione a farinha aos poucos, mexendo até formar uma massa lisa, homogênea e macia.
- Coloque a massa entre duas folhas de filme plástico e abra com um rolo, sem deixá-la muito fina. Com um cortador de biscoito redondo, corte a massa e retire os excessos.
- Recheie com a calabresa e feche apertando as bordas com um garfo.
- Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar.
- Retire do fogo, escorra em papel-toalha, embale e entregue sua encomenda.



Foto: Livian Pádua - Produção: Mariana Bolini

Bolinha de pizza

Tempo: 1h30 Rende: 40 unidades

Ingredientes:

- 2 e 1/4 de xícaras (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 gemas
- 350g de presunto ralado
- 200g de queijo mussarela ralado
- 1 tomate sem sementes em cubos
- Orégano a gosto
- 1 ovo batido
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

- Em uma panela, em fogo médio, junte o leite, a manteiga, o

queijo parmesão e o sal até levantar fervura.

- Despeje toda a farinha de uma vez e misture vigorosamente com uma colher até desgrudar do fundo da panela.

- Retire do fogo, adicione as gemas e misture. Reserve.

- Para o recheio, em uma tigela à parte, misture o presunto, o queijo, o tomate e orégano.

- Com a massa já fria, retire porções, abra a massa na mão e distribua porções do recheio. Modele bolinhas e passe pelo ovo batido e pela farinha de rosca.

- Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Retire, escorra em papel-toalha, embale e venda.



Foto e produção: Livian Pádua

Bolinha de queijo

Tempo: 2h Rende: 45 unidades

Ingredientes:

- 1 kg de batata cozida e espremida
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 50g de parmesão ralado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

Recheio:

- 2 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado
- 1/2 xícara (chá) de requeijão tipo Catupiry®

1. Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e reserve.
2. Em outra tigela, coloque a batata espremida já fria, o sal, a pimenta e o parmesão. Misture e acrescente a farinha de trigo, aos poucos, até que dê ponto de enrolar.
3. Abra pequenas porções da massa em círculos e coloque o recheio. Feche modelando uma bolinha, passe na farinha de rosca, no ovo batido e na farinha de rosca novamente.
4. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Retire, escorra em papel-toalha e entregue sua encomenda.



Foto e produção: Liane Pádua

Coxibe

Tempo: 1h30 (+1h de molho) Rende: 50 unidades

Ingredientes:

- 700g de trigo para quibe
- 1 kg de carne moída
- 1 cebola picada
- 1 xícara (chá) de hortelã fresca picada
- Sal e pimenta síria a gosto
- Óleo para fritar

Recheio:

- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 300g de peito de frango triturado
- 1 cebola ralada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 xícara (chá) de requeijão tipo Catupiry®

1. Coloque o trigo em uma vasilha, cubra com água morna e deixe hidratar por 1 hora.
2. Para o recheio, aqueça uma panela com a manteiga e refogue o frango por 5 minutos. Adicione a cebola e refogue por mais 5 minutos. Tempere com sal e pimenta, misture o Catupiry® e deixe esfriar. Reserve.
3. Escorra o trigo, espremendo até sair toda a água. Em uma vasilha, misture a carne, o trigo espremido, a cebola, a hortelã, sal e pimenta síria. Amasse com as mãos até dar liga.
4. Com as mãos úmidas, pegue porções da massa e forme bolinhas. Abra um buraco com o dedo e coloque o recheio com uma colher pequena. Feche modelando em formato de coxinha.
5. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Escorra em papel-toalha, embale e venda.



Foto e produção: Liane Pádua

Coxinha de bacon

Tempo: 2h Rende: 40 unidades

Ingredientes:

- 1 kg de batata cozida e espremida
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 50g de queijo parmesão ralado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

Recheio:

- 500g de bacon em cubinhos frito

1. Em uma tigela, coloque a batata já fria,

o sal, a pimenta, a salsa e o parmesão. Misture e acrescente a farinha de trigo, aos poucos, até formar uma massa e dar o ponto de enrolar.

2. Abra pequenas porções em círculos, recheie com o bacon e feche dando o formato de coxinha.

3. Passe na farinha de rosca, no ovo batido e na farinha de rosca novamente.

4. Frite, aos poucos, em óleo quente por 10 minutos, ou até dourar.

5. Retire, deixe escorrer em papel-toalha e entregue sua encomenda.



INVESTIMENTO
Custo: R\$ 0,45
Venda: R\$ 0,90
\$ POR UNIDADE

Foto: Stela Harada. Produção: Rosa Muser e Zaira Filina dos Santos/Colaboradora. Objetos: Sana e Casa Presentes

Bolinha de quibe com recheio de mussarela

Tempo: 40min (+10min de molho) Rende: 35 unidades

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de trigo para quibe
- 2 xícaras (chá) de água quente
- 1 kg de carne moída
- 1 ovo
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 xícara (chá) de salsa picada
- 1/2 xícara (chá) de azeitona verde picada
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela em cubos
- Óleo para fritar

1. Em uma tigela, coloque o trigo de molho na água quente por 10 minutos. Escorra e esprema com uma peneira para retirar o excesso.

2. Transfira para uma travessa e acrescente a carne, o ovo, a cebola e o alho. Adicione a salsa, a azeitona, a farinha e tempere com sal e pimenta. Misture.

3. Abra porções da massa e coloque um cubo de mussarela em cada um. Feche formando bolinhas. Misture.

4. Em uma frigideira, frite ao poucos, em óleo quente até dourar.

5. Escorra sobre papel-toalha, embale e venda.



Foto: Stela Harada. Produção: Maria Olinda Cabral/Colaboradora

Coxinha de mandioca com carne-seca

Tempo: 1h40 Rende: 60 unidades

Ingredientes:

- 4 xícaras (chá) de leite
- 2 cubos de caldo de legumes
- 1 e 1/2 xícara (chá) de mandioca cozida e amassada
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Óleo para untar e fritar
- 3 ovos para empanar
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca para empanar

Recheio:

- 2 colheres (sopa) de azeite

- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 600g de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada
- 2 tomates sem sementes picados
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

1. Em fogo médio, aqueça em uma panela o leite, o caldo de legumes, a mandioca e a manteiga. Cozinhe

por 5 minutos ou até que comece a ferver.

2. Adicione a farinha de trigo de uma só vez e misture com uma colher até soltar do fundo da panela. Despeje em uma superfície untada e deixe esfriar.

3. Para o recheio, em uma panela, aqueça o azeite, em fogo médio, e refogue a cebola e o alho por 2 minutos. Acrescente a carne-seca, o tomate, o cheiro-verde, tempere com sal, pimenta e refogue por 5



Foto: Stela Harada - Produção: Maria Olinda Calvetti/Cadabonobras

minutos. Desligue e deixe esfriar.

4. Abra porções da massa na mão, coloque um pouco do recheio no centro e feche,

modelando as coxinhas.

5. Passe as coxinhas pelo ovo e depois pela farinha de rosca. Frite, aos poucos,

em óleo quente até dourar.

6. Retire, escorra em papel-toalha e embale para vender.



Foto: Stela Harada - Produção: Maria Olinda Calvetti/Cadabonobras

Croquete de milho e presunto

Tempo: 1h Rende: 40 unidades

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 cebola picada
- 1 xícara (chá) de presunto picado
- 1/4 de xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de milho verde
- 2 xícaras (chá) de leite
- 100g de queijo parmesão ralado
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo batido
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

1. Em uma panela, em fogo médio, aqueça a margarina e refogue a cebola, o presunto, o cheiro-verde e 1/2 xícara (chá) do milho, por 3 minutos. Reserve.

2. No liquidificador, bata o leite, o restante do milho e o parmesão. Desligue e adicione ao refogado.

3. Deixe levantar fervura, acrescente a farinha de trigo de uma só vez, e mexa até desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo e espere a massa esfriar.

4. Pegue porções da massa, modele os croquetes, passe pelo ovo batido e depois pela farinha de rosca.

5. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Retire, escorra em papel-toalha e venda.

Coxinha de frango com Catupiry®

Tempo: 1h20 Rende: 45 unidades

Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água
- 2 cubos de caldo de galinha
- 2 xícaras (chá) de batata cozida e espremida
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 ovos para empanar
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar

Recheio:

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 1 folha de louro
- 1 dente de alho amassado
- 4 xícaras (chá) de frango desfiado
- 4 colheres (sopa) de extrato de tomate

- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha picada
- 1 xícara (chá) de requeijão tipo Catupiry®

1. Para o recheio, em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola, o louro e o alho, em fogo médio. Adicione o frango, o extrato de tomate e tempere com sal e pimenta. Desligue, retire o louro, misture a cebolinha, o Catupiry® e reserve.

2. Para a massa, em uma panela, aqueça o leite com a água e o caldo de galinha em fogo médio. Coloque a batata, a manteiga e espere ferver. Adicione a farinha de uma só vez e



INVESTIMENTO
Custo: R\$ 0,45
Venda: R\$ 1,00
\$ POR UNIDADE

mexa vigorosamente com uma colher até soltar do fundo da panela. Desligue o fogo.

3. Despeje em uma superfície lisa e sove a massa. Espere esfriar e

divida em 45 bolinhas.

4. Abra as porções na mão, distribua o recheio e feche, formando as coxinhas.

5. Passe cada salgadinho pelo ovo

ligeiramente batido e pela farinha de rosca.

6. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar e escorra em papel-toalha. Embale e venda.



Foto: Sílvia Honda - Produção: Kemi Marink/Collaboration

Empadinha aberta de legumes

Tempo: 1h10 (+1h de geladeira) Rende: 35 unidades

Ingredientes:

- 500g de farinha de trigo
- 200g de manteiga gelada
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de água gelada (aproximadamente)
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado

Recheio:

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 1 cenoura ralada
- 1 vidro de palmito picado (300g)
- 1 lata de ervilha escorrida
- 1 tomate sem sementes picado
- Sal e cheiro-verde picado a gosto

1. Em uma vasilha, misture a farinha, a manteiga, os ovos, o sal e a água, amassando até formar uma massa lisa e

homogênea. Se necessário, adicione mais água. Embulhe em filme plástico e leve à geladeira por 1 hora.

2. Para o recheio, aqueça uma panela com o azeite, em fogo médio, e frite a cebola até murchar. Adicione a cenoura, o palmito, a ervilha, o tomate, sal, cheiro-verde e refogue por 5 minutos. Desligue e deixe esfriar.

3. Forre forminhas de empada com a massa, apertando com os dedos. Espalhe o recheio já frio entre as forminhas e polvilhe com a mussarela ralada.

4. Organize uma ao lado da outra, em uma fôrma grande, e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar levemente.

5. Retire, desenforme ainda mornas e venda em seguida.

Bolinha de mandioca com carne-seca

Tempo: 1h20 (+30min de geladeira) Rende: 50 unidades

Ingredientes:

- 800g de mandioca cozida e amassada
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de maisena
- Sal a gosto
- 2 ovos batidos para empanar
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar

Recheio:

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 400g de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada
- 1 tomate picado
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de requeijão tipo Catupiry®

1. Para o recheio, aqueça uma panela com o óleo, em fogo médio, e frite a cebola e a carne por 3 minutos. Adicione o tomate, o cheiro-verde, tempere com sal, pimenta e refogue por mais 2 minutos. Desligue e adicione o Catupiry®. Reserve.

2. Para a massa, junte em uma tigela a mandioca, o cheiro-verde, os ovos, a farinha de trigo, a maisena, e sal e misture até formar uma massa homogênea. Cubra e leve à geladeira por 30 minutos.

3. Retire e abra pequenas porções da massa na mão. Coloque uma porção do recheio e feche formando bolinhas. Passe pelos ovos batidos e depois pela farinha de rosca.

4. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourarem. Escorra em papel-toalha e embale sua encomenda.



Foto: Stela Mendes - Produção: Stela Mendes e Maria Olinda Cabral/Catuborabovis

Doguinho

Tempo: 1h (+30min de descanso) Rende: 20 unidades

Ingredientes:

- 1 tablete de fermento biológico fresco (15g)
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de tempero em pó tipo Fondor®
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 ovo
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 16 minisalsichas
- Margarina para untar
- 1 gema para pincelar

1. Em uma tigela, junte o fermento, o leite, o açúcar, o tempero e misture. Adicione a manteiga, o ovo, a farinha e mexa até obter uma massa homogênea. Cubra e deixe descansar por 30 minutos.

2. Divida a massa em bolinhas, abra com os dedos, recheie com a salsicha e feche enrolando a salsicha.

3. Coloque em uma fôrma, pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

4. Retire, embale e entregue sua encomenda.



Foto: Rodrigo Moreira - Foto: Fotografa - Produção: Livia Buden - Foto: Fotografa/Catuborabovis

Bolinha de queijo

Tempo: 1h Rende: 40 unidades

Ingredientes:

- 1/3 de xícara (chá) de margarina
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água
- 2/3 de xícara (chá) de batata cozida e espremida
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de maionese
- 2 ovos para empanar
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar

Recheio:

- 200g de queijo mussarela ralado
- 100g de requeijão cremoso
- Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

1. Em uma panela, em fogo médio, junte a margarina, o caldo, o leite, a água e a batata. Cozinhe até levantar fervura.
2. Despeje de uma só vez a farinha e a maionese, mexendo vigorosamente até soltar do fundo da panela.
3. Cozinhe por 10 minutos, tempere com sal, pimenta e desligue o fogo.
4. Transfira a massa para um saco plástico e sove por 10 minutos ou até amornar. Reserve.
5. Em uma vasilha, misture a mussarela, o requeijão e orégano para fazer o recheio.
6. Abra uma pequena porção da massa na mão,

INVESTIMENTO
Custo: R\$ 0,35
Venda: R\$ 0,80
\$ POR UNIDADE



Foto: André Farias - Produção: Karin Santana e Auro Soares/Colaboradores - Olycom Oxford

coloque 1 colher (chá) do recheio e feche formando a bolinha.

7. Passe pelos ovos

ligeiramente batidos, em seguida pela farinha de rosca.

8. Frite, aos poucos,

em óleo quente até dourar. Escorra em papel-toalha, embale e venda.



Foto: Alfredo Farias - Produção: Flávia Bortolli e Cláudia Bortolli/Colaboradores - Olycom Oxford

INVESTIMENTO
Custo: R\$ 0,60
Venda: R\$ 1,00
\$ POR UNIDADE

Quibe frito

Tempo: 1h (+5h de molho) (+1h de geladeira) Rende: 40 unidades

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de trigo para quibe
- 4 xícaras (chá) de água quente
- 600g de carne moída
- 1 cebola picada
- 1/2 xícara (chá) de hortelã picada
- Sal e pimenta síria a gosto
- Óleo para fritar

Recheio:

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 dente de alho picado
- 1/2 cebola picada
- 200g de carne moída
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 2 tomates sem sementes picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sobremesa) de farinha de trigo

1. Para o recheio, aqueça uma panela com o óleo, em fogo médio, e frite o alho, a cebola e

a carne por 5 minutos. Adicione o cheiro-verde, o tomate, sal, pimenta e refogue por mais 2 minutos. Polvilhe a farinha de trigo e refogue, mexendo por mais 2 minutos. Reserve.

2. Coloque o trigo para o quibe em uma vasilha, cubra com água quente, misture e deixe de molho por 5 horas.

3. Escorra o excesso apertando com a mão, passe para uma tigela e adicione a carne moída, a cebola, a hortelã, sal e pimenta, amassando até ficar homogêneo.

4. Abra pequenas porções da massa na mão, coloque um pouco do recheio no centro e feche modelando os quibes. Leve à geladeira por 1 hora.

5. Retire e frite, aos poucos, em óleo quente até dourarem. Escorra em papel-toalha, embale e entregue sua encomenda.

Esfirra aberta de carne

Tempo: 1h (+20min de descanso) Rende: 30 unidades

Ingredientes:

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 500g de farinha de trigo
- Farinha de trigo para polvilhar

Recheio:

- 200g de carne moída refogada
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado sem semente
- 1 colher (chá) de salsa picada
- Sal e pimenta-síria a gosto

1. Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e o sal até ficar líquido.

2. Acrescente a água, o óleo e junte a farinha de trigo, aos poucos, misturando

até desgrudar das mãos.

3. Retire porções de massa, forme bolinhas e deixe crescer por 20 minutos ou até dobrar de volume.

4. Abra cada uma com a ponta dos dedos, formando um círculo. Deixe as bordas mais grossas e reserve.

5. Misture os ingredientes do recheio com cuidado para não desmanchar o tomate.

6. Distribua o recheio entre as esfirras e organize-as em uma forma levemente polvilhada com farinha, deixando 1cm entre cada esfirra.

7. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até assar e dourar levemente a massa.

8. Retire, embale e entregue sua encomenda.



Foto: Stela Handa - Produção: Rosa Vianna e Zulema Fátima dos Santos/Colaboradoras. Objeto: Bolo e Spray



Foto: Stela Handa - Produção: Stela Handa e Ben Rodrigues/Colaboradoras

Hamburgueiro

Tempo: 1h30 (+1h de descanso) Rende: 24 unidades

Ingredientes:

- 3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 3 ovos
- 1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)
- 12 hambúrgueres bovinos descongelados
- 24 fatias de tomate
- 12 fatias de queijo cheddar cortadas ao meio
- Óleo para untar
- 2 gemas para pincelar
- Semente de gergelim para polvilhar

1. Para a massa, em uma tigela, misture o fermento, o açúcar, o sal, o óleo, o leite e os ovos.

2. Junte a farinha, aos poucos, até que se forme uma massa homogênea e que desgrude das mãos. Divida a massa em 24 bolinhas e reserve.

3. Corte cada hambúrguer em 2 hambúrgueres menores com um cortador redondo de metal de 5cm de diâmetro.

4. Abra cada massa com um rolo, coloque 1 hambúrguer, 1 fatia de tomate e metade de 1 fatia do queijo. Feche, modelando o hamburgueiro.

5. Organize-os em uma forma untada, mantendo espaço entre eles. Deixe descansar por 1 hora.

6. Pincele com a gema, polvilhe com gergelim e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.

7. Retire, deixe amornar e venda.

Esfirra de brócolis com ricota

Tempo: 2h (+1h20 de descanso) Rende: 40 unidades

Ingredientes:

- 2 tablets de fermento biológico fresco (30g)
- 1 colher (sopa) de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 ovo
- 2/3 de xícara (chá) de óleo
- 7 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 2 gemas para pincelar

Recheio:

- 4 xícaras (chá) de brócolis cozido e picado
- 2 xícaras (chá) de ricota amassada
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1 colher (chá) de alho desidratado

- Sal e pimenta-do-reino a gosto

1. Em uma tigela, misture o fermento, o sal e o açúcar, mexendo até dissolver. Adicione a água, o ovo, o óleo e misture. Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, amassando com as mãos até formar uma massa homogênea. Se necessário, adicione mais farinha. Cubra e deixe descansar por 20 minutos.

2. Para o recheio, em uma tigela, misture o brócolis, a ricota, o creme de leite, o alho, sal e pimenta. Reserve.

3. Com auxílio de um rolo, abra a massa em uma mesa enfarinhada até ficar fina. Corte círculos



INVESTIMENTO
Custo: R\$ 0,40
Venda: R\$ 1,00
\$ POR UNIDADE

pequenos e distribua uma porção de recheio em cada um. Feche juntando as pontas e formando triângulos.

4. Organize as esfirras em uma forma grande untada e enfarinhada. Cubra

e deixe descansar por mais 1 hora. Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até assar e dourar levemente.
5. Retire, embale e venda.

Pastelzinho misto

Tempo: 40min Rende: 12 unidades

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de carne moída
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 dente de alho picado
- 1 cebola ralada
- 1 folha de louro
- 1 tomate sem sementes e sem pele picado
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1kg de massa para pastel
- 1/2 xícara (chá) de queijo mussarela picado
- 3 colheres (sopa) de cebolinha picada
- Óleo para fritar

1. Em uma tigela, tempere a carne com sal, pimenta e reserve.

2. Em uma panela, aqueça o óleo, em fogo médio, e frite o alho, a cebola e o louro por 3 minutos. Adicione a carne e frite até dourar. Coloque o tomate e tempere com sal e pimenta. Desligue o fogo e misture a salsa.

3. Corte 24 círculos médios na massa para pastel.

4. Recheie metade das massas com carne e a outra metade com a mussarela misturada com cebolinha.

5. Dobre as massas ao meio e feche com o auxílio de um garfo.

6. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar.

7. Retire, escorra em papel-toalha e embale para vender.



Foto: Rodrigo Moreira - Jêdo Fotografia Produção: Livia Budan - Jêdo Fotografia Colaboradores

Foto: Rodrigo Moreira - Jêdo Fotografia Produção: Livia Budan - Jêdo Fotografia Colaboradores

Coxinha de churros

Tempo: 1h Rende: 20 unidades

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de água
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de fubá
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de doce de leite cremoso
- Óleo para fritar
- Açúcar e canela em pó para polvilhar

Receita doce!

1. Em fogo médio, coloque a água e o óleo em uma panela e deixe ferver.
2. Adicione os ingredientes secos peneirados de uma só vez e mexa com uma colher até soltar do fundo da panela. Desligue, transfira para um prato e deixe esfriar.
3. Retire pequenas porções da massa e abra na mão. Recheie com porções do doce de leite e feche, modelando coxinhas.
4. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar.
5. Escorra em papel-toalha e polvilhe com açúcar e canela antes de entregar sua encomenda.



INVESTIMENTO
Custo: R\$ 0,45
Venda: R\$ 1,00
\$ POR UNIDADE

Foto: Gisela Tostes/Colaboradora Produção: Angela Cardoso e Fernando Santos

Coxinha de brigadeiro branco com Nutella®

Tempo: 45min (+4h de descanso)
(+15min de congelador) Rende: 12 unidades

Ingredientes:

- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de glucose de milho
- 100g de chocolate branco picado
- Açúcar cristal para passar
- Confeitos brancos para passar

Recheio:

- 1 xícara (chá) de Nutella®

Receita doce!

1. Junte o leite condensado, o creme de leite, a glucose e o chocolate em uma panela e misture. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, por 15 minutos ou até desgrudar do fundo da panela.
2. Desligue, transfira para uma tigela e deixe esfriar por 4 horas.
3. Para o recheio, deixe a Nutella® no congelador por 15 minutos antes de utilizá-la.
4. Pegue o brigadeiro reservado, abra porções da massa com as mãos, coloque uma porção do recheio e feche, modelando a coxinha.
5. Passe pelo açúcar cristal, pelos confeitos e venda.



Foto: Kelly Guerra Produção: Beatriz Albuquerque, Kelly Guerra e Nilson Bergamini

Empadinha de doce de leite

Tempo: 1h10 Rende: 15 unidades

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina em temperatura ambiente
- Raspas da casca de 1 limão

Recheio:

- 1/2 xícara (chá) de leite de coco
- 1/2 xícara (chá) de doce de leite cremoso
- 4 gemas
- 100g de coco fresco ou seco ralado
- Canela em pó para polvilhar

1. Em uma vasilha misture o açúcar com a farinha e faça um buraco no centro.

2. Despeje o ovo ligeiramente batido, coloque a manteiga ou a margarina, as raspas do limão e misture com as mãos até dar liga e a massa fica homogênea.

3. Forre 15 forminhas para empadinha com a massa e fure o fundo com um garfo. Leve ao forno médio, preaquecido, por 5 minutos. Retire e reserve.

4. Em uma panela, aqueça o leite de coco com o doce de leite, em fogo baixo, até levantar fervura. Retire do fogo, acrescente as gemas e misture com um batedor manual.

5. Volte ao fogo e cozinhe por mais 5 minutos ou até engrossar. Retire do fogo e misture o coco ralado.

6. Despeje o recheio nas forminhas, organize-as em uma fôrma grande e leve ao forno médio, preaquecido, por mais 20 minutos ou até dourar levemente.

7. Retire, deixe esfriar, desenforme e polvilhe a canela em pó antes de vender.

Receita doce!



Foto: Marcelo de Breyne Produção: Denise Costa e Cecília Salomão/Colaboradores Objeto: Sólida, Finais, Cereais, Sementes e Biscoitos de Mel



Foto: Sólida, Finais, Cereais, Sementes e Biscoitos de Mel Produção: Denise Costa e Cecília Salomão/Colaboradores

Pastel romeu e julieta

Tempo: 1h30 Rende: 20 unidades

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de goiabada cortada em cubos
- 2 xícaras (chá) de queijo de minas padrão (meia cura) em cubos
- 1 pacote de massa de pastel comprada pronta (500g)
- Óleo para fritar

Receita doce!

1. Em uma tigela, misture a goiabada e o queijo.

2. Distribua o recheio sobre as massas de pastel, dobre ao meio e corte em forma de círculo, usando um cortador de metal.

3. Passe água nas bordas e aperte com os dedos para fechar.

4. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar.

5. Escorra em papel-toalha, embale e venda.



Sabor e qualidade

*Confira os segredinhos de preparo para
fazer salgadinhos incríveis*

A massa já está no ponto certo e o recheio ficou delicioso. Mas o preparo não para por aí! Quem quer ter sucesso nas vendas de salgadinhos precisa valorizar outros detalhes, como a padronização do produto, cor e aroma. Para isso, algumas dicas podem ajudar você a fazer os salgadinhos todos do mesmo tamanho, aumentando a qualidade do seu produto. Além disso, um saborzinho diferente na hora que o cliente experimentar a sua receita também pode te ajudar a fazer cada vez mais sucesso. Por isso é importante conhecer os melhores produtos na hora de empanar. Assim, você dá mais destaque aos sabores! Quer saber como fazer tudo isso? Veja a seguir:

Todos iguais

Quem quer garantir mais qualidade nos produtos precisa ficar atento a pequenos detalhes. Uma das características que ajudam a passar uma imagem de profissionalismo e qualidade é oferecer ao seu cliente salgadinhos padronizados, com o mesmo tamanho e sabor.

✓ Deixe a massa na geladeira por cerca de 1 hora antes ou depois de modelar para que os salgadinhos fiquem firmes. Isso ajuda tanto para que os salgadinhos não desmanchem na hora de fritar quanto para empanar. Com a massa mais gelada, os ingredientes aderem mais fácil aos quitutes.

✓ Por isso, sempre pegue a mesma quantidade de massa na hora de modelar. Além disso, fazer a quantidade de recheio certa evita que você tenha que fazer outra receita e acabe deixando a segunda "leva" com mais tempero ou sabor diferente do anterior.

✓ Para quem tem dinheiro para investir, já existem máquinas automáticas para modelar e fechar tanto salgadinhos fritos quanto assados.

✓ Mas, para quem ainda não tem uma máquina, modelar à mão fica mais fácil com a ajuda de moldes prontos. Eles existem para os mais diversos tipos de

salgadinhos, desde coxinhas até esfirras e pastéis. Com eles, é mais prático para deixar tudo do mesmo tamanho. Veja algumas opções:

MOLDE DE COXINHAS

Em formato de cone, este molde deixa todas as coxinhas do mesmo tamanho e formato. É só pegar um pouco de massa, colocar nos moldes e recheio. Isso pode ser uma mão na roda para quem não tem muita paciência ou habilidade na hora de padronizar os salgadinhos.



MOLDE DE PASTELZINHO

Existem em diversos tamanhos e formatos. Com eles é possível cortar a massa do pastel já no local certo a fim de deixar os pastéis com o mesmo tamanho e formato. Depois, é só colocar o recheio, fechar e estará pronto para fritar. Alguns moldes também ajudam a fechar o pastel melhor e com frisos decorativos.



MOLDE DE ESFIRRA

Os moldes de esfirra são os mais fáceis e práticos de encontrar. Eles são em formatos triangulares e cortam a massa já no tamanho certo para você apenas recheiar e fechar. Pronto, tudo no mesmo tamanho!



Empanando

Um sabor a mais ou uma textura diferente na hora de comer um salgadinho pode ser uma surpresa ótima para seu consumidor. Por isso, além das opções tradicionais para empanar seus salgadinhos, você pode inovar e entregar um produto diferenciado.

✓ Para garantir salgadinhos sempre sequinhos, uma opção é passá-los pelo leite em vez de ovos na hora de empanar. A água gelada também pode fazer esta função.

✓ Para render mais, misture 2 colheres (sopa) de água para cada ovo utilizado para empanar. Isso não altera a qualidade e te ajuda a economizar.

✓ Para dar mais sabor, misture queijo parmesão ralado junto com a farinha de rosca. Orégano e caldo de galinha em pó também podem ser misturados para deixar o salgadinho mais gostoso.

Além da farinha de rosca tradicional, outros produtos também podem ser utilizados para empanar os salgadinhos. Confira quais são:

FARINHA PANKO

Esta é outra opção muito famosa na hora de empanar os salgadinhos. Esta farinha deixa o salgado sequinho e supercrocante, o que faz muito sucesso! O melhor de tudo é que você pode fazer facilmente esta farinha em casa. É só triturar um pacote de pão de forma (sem a casca) no liquidificador, sem transformar em farinha. Transfira para uma fôrma e leve ao forno baixo até que fique seco e crocante. Retire e use para empanar!



SALGADINHO

Aproveite o sabor dos salgadinhos mais característicos e famosos do mercado para deixar seu quitute ainda mais diferente. É uma opção que foge do tradicional e que chama a atenção, garantindo o interesse dos clientes.



GERGELIM

Diferente, o gergelim normalmente é utilizado para salgados bem característicos, como os "fits", sem glúten, sem lactose ou vegetarianos. Hoje em dia, oferecer estas opções aos seus consumidores é muito importante e finalizar a produção empanando com gergelim deixa os salgados ainda melhores.



MACARRÃO CABELO DE ANJO

A massa fininha deste tipo de macarrão fica ótima para deixar o salgadinho frito mais crocante. Para utilizar, quebre-o em pequenos pedaços e utilize para empanar. Você pode também misturar com a farinha de rosca para sair mais em conta.

Você e o seu negócio

Veja que para vender salgadinhos não se exige apenas bons recheios, belos pratos e qualidade no preparo

"Tenho uma boa ideia e vou apostar nela". Este é o primeiro pensamento que muitas pessoas têm quando decidem investir na criação da sua própria empresa. Segundo dados da Serasa, entre janeiro e março de 2017, mais de

581 mil novos empreendimentos surgiram no país. Este número representa um crescimento de 12,6% em relação ao primeiro trimestre do ano passado. Nesse mar de empreendedores, o ramo alimentício é um dos que mais crescem.

E para manter-se nele com sucesso, é importante planejar, testar e oferecer sempre o melhor aos clientes. Por isso, separamos algumas dicas para que o seu negócio já nasça com visão de futuro e cresça com segurança!

PLANEJAMENTO É TUDO

Coloque na ponta do lápis todos os dados do seu negócio: desde o cardápio que vai produzir, até o público que vai atender. Colha também informações do mercado, as tendências, formas de vender, entre outros aspectos. Também é necessário planejar-se financeiramente: se tem capital para investir, se pretende vender o produto apenas à vista ou também a prazo. Delineando esses aspectos, você vai saber se seu empreendimento é viável ou não, e pode começar de forma mais segura, esperando um bom retorno do seu investimento.



DE OLHO NOS INGREDIENTES

Para que suas receitas sejam de qualidade não dá para usar qualquer matéria-prima, não é mesmo? Então, procure selecionar e conhecer cada ingrediente que vai utilizar. Prefira começar com receitas mais simples e, aos poucos, ir aperfeiçoando. Quando se sentir mais segura, parta para as receitas mais sofisticadas, sempre se lembrando da qualidade do produto. E não se esqueça: a apresentação do quitute também é um fator que conta. Siga as informações da matéria da página 4 e conquiste sua clientela!



TESTAR PARA AGRADAR

Para descobrir os melhores sabores, o jeito é testar! Como muitos já fazem, peça a opinião de familiares, amigos e parceiros de trabalho. Faça as receitas avaliando os diferentes ingredientes e quantidades. Assim você define a matéria-prima que irá usar, o que vai acrescentar e tirar das receitas, além de aproveitar para aprimorar suas técnicas.



ROTINA PRODUTIVA

O tempo que você passa na cozinha é precioso. Programe-se para que você consiga ter qualidade na produção e oferecer salgados sempre frescos e saborosos. Tendo em mente o tipo de público para quem pretende vender, já é mais fácil definir quanto tempo você vai precisar. Mas não adianta começar uma produção que não consegue dar conta. Se você estiver sozinha, veja quanto consegue produzir, e depois, se necessário, invista em ajudantes.



CANAIS DE DIVULGAÇÃO

Para vender seus produtos, divulgação é sempre importante e a internet é uma ótima ferramenta. O Facebook, por exemplo, é uma rede social na qual você pode fazer postagens patrocinadas. Essas publicações aparecem de acordo com o seu público-alvo, mesmo que eles ainda não tenham curtido a sua página. Outra opção é o Google Adwords, onde você cria propagandas e elas aparecem no site durante as buscas feitas no site. Ambas são ferramentas de fácil utilização, ou seja, foram criadas para que o próprio empreendedor faça a sua publicidade sem precisar investir em um profissional de marketing.



UMA RELAÇÃO DURADOURA

Ainda que a internet divulgue sua marca de forma expressiva, a propaganda boca a boca ainda é uma das maneiras mais eficazes de atrair clientes. Por isso, deixar sua clientela satisfeita, faz com que ela mesma indique sua marca para futuros consumidores. Uma boa maneira de mantê-los fiéis é através de um banco de dados. Faça um cadastro dos clientes com nome, telefone, e-mail, data de nascimento e histórico de compras. Com esse registro você saberá o gosto do consumidor e poderá oferecer produtos certos a ele.



OPORTUNIDADES A VISTA

Treine sua visão de negócio. Aproveite para investir em outras táticas de venda, como promoções e descontos, eventos e festas para mostrar seus produtos, receitas diferentes e que a concorrência não tenha produzido. E se empenhe para deixar o seu trabalho mais profissional. Faça cursos e busque mais informações a respeito. O Sebrae fornece ajuda às micro e pequenas empresas com cursos voltados para orientação empresarial.



TUDO REGULARIZADO!

Para que seu negócio dê certo mesmo, um aspecto importante é legalizar sua empresa! Para tornar-se um Microempreendedor Individual (MEI) e passar a ter CNPJ, você só precisa fazer um cadastro no Portal do Empreendedor (portaldoempreendedor.gov.br). Tomar essa atitude facilita a abertura de contas bancárias para pedido de empréstimos e te dá possibilidade de emitir notas fiscais. Além dessas vantagens, com o pagamento de uma taxa única mensal de cerca de R\$50, você tem acesso a auxílio-maternidade, aposentadoria e auxílio-doença, por exemplo.



No site do Sebrae você encontra dicas para alavancar o seu negócio com ações simples e incentivo para quem quer começar. Acesse www.sebrae.com.br



FRANQUIA OU NEGÓCIO PRÓPRIO?

Ao escolher os salgadinhos para vender, uma dúvida recorrente é saber se devemos investir em um negócio próprio ou em uma franquia. Ambos têm vantagens e desvantagens, por isso, é importante levar em consideração os seus respectivos aspectos:

FRANQUIA: segundo o Sebrae, entre as vantagens estão o apoio do franqueador, a existência de um plano de negócio, maior garantia de mercado e melhor planejamento dos custos de instalação. Contudo, as desvantagens de algumas franquias são a pouca flexibilidade, a localização forçada e até, em casos mais problemáticos, o risco de ocorrência de falhas no sistema, como atraso na entrega de produtos e equipamentos, por exemplo.

NEGÓCIO PRÓPRIO: caso a ideia seja que você produza e venda por conta própria seus salgadinhos criando um negócio à sua maneira, esqueça as franquias. Entre as oportunidades que se abrem está pensar em todos os detalhes, desde os sabores, embalagens, o nome da empresa e até as promoções. Por outro lado, quando é você quem manda, é preciso gostar de desafios e ter disciplina para se organizar e continuar sendo produtiva.



Coxinha vegana

Tempo: 1h Rende: 40 unidades

Ingredientes:

- 1 litro de água
- 2 cubos de caldo de legumes
- 2 colheres (sopa) de creme vegetal
- 500g de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite de soja gelado
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar

Recheio:

- 300g de tofu amassado
- 1 envelope de caldo de legumes em pó

- Sal e pimenta-do-reino a gosto

1. Para o recheio, misture os ingredientes em uma tigela e reserve.
2. Em uma panela, coloque a água, o caldo de legumes, o creme vegetal, leve ao fogo médio e deixe ferver.
3. Acrescente a farinha de uma só vez mexendo sempre, até soltar do fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar em uma superfície seca.

4. Sove e abra partes de massa na palma da mão. Distribua o recheio de tofu temperado e feche formando a coxinha.

5. Passe no leite de soja, na farinha de rosca e frite, aos poucos, em óleo quente até dourar.

6. Retire, escorra em papel-toalha, embale e entregue sua encomenda.

INVESTIMENTO
Custo: R\$ 0,45
Venda: R\$ 1,00
\$ POR UNIDADE

Empada de milho, Catupiry® e palmito

Tempo: 1h20 Rende: 50 unidades

Ingredientes:

- 500g de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 ovo
- Sal a gosto
- Margarina para untar
- 2 gemas para pincelar

Recheio:

- 3 latas de milho verde escorrido
- 1 e 1/2 xícara (chá) de palmito picado
- 2 xícaras (chá) de requeijão tipo Catupiry®
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- Sal a gosto

1. Para a massa, misture todos os ingredientes em uma tigela, amassando até ficar

com uma consistência homogênea.

2. Divida a massa em bolinhas de tamanhos iguais e forme forminhas de empada untadas com margarina, reservando um pouco de massa para fechar e dar acabamento. Reserve.

3. Para o recheio, misture em uma tigela o milho, o palmito, o Catupiry®, a salsa e sal.

4. Distribua o recheio entre as empadas, tampe com a massa restante e pincele com a gema. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar.

5. Retire, embale e venda.

INVESTIMENTO
Custo: R\$ 0,80
Venda: R\$ 1,80
\$ POR UNIDADE

RECEITA ESPECIAL SEM CARNE



Foto: Marcelo da Breyer - Produção Denise Costa e Carla Salomão/Colaboradores. Objeto: Focaccia e Bolo de Mel

Croquete de berinjela

Tempo: 1h (+10min de geladeira) Rende: 20 unidades

Ingredientes:

- 2 berinjelas sem casca em cubos
- 2 ovos
- 2 dentes de alho picados
- 150g de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

1. Cozinhe a berinjela em uma panela com água, em fogo médio, e deixe ferver até que fique macia. Desligue o fogo.

2. Escorra e esprema para sair o excesso de água. Transfira

a berinjela para o liquidificador e triture, apertando a tampa pulsar.

3. Em uma tigela, misture a berinjela com os ovos, o alho, o queijo ralado, sal e pimenta-do-reino. Acrescente a farinha de rosca, aos poucos, mexendo até dar ponto de enrolar.

4. Retire pequenas porções de massa, modele croquetes e leve à geladeira por 10 minutos.

5. Retire da geladeira e frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Retire, escorra em papel-toalha e embale para vender.



Foto: Livia Pádua - Produção: Marlene Sadat

RECEITA ESPECIAL SEM CARNE

Pastel paulista

Tempo: 2h (+20min de descanso) Rende: 25 unidades

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de farinha de milho em flocos
- 1 xícara (chá) de farinha de mandioca crua
- 1 colher (chá) de sal
- 1 gema
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de água fervente (aproximadamente)

Recheio:

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 300g de carne moída
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 2 tomates sem pele e sem sementes picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

- 1 ovo cozido picado
- Óleo para fritar

1. No liquidificador, bata a farinha de milho até esfarelá-la e transfira para uma tigela. Acrescente a farinha de mandioca e o sal. Adicione a gema, o ovo inteiro e misture. Acrescente a água fervente, aos poucos, misturando até que a massa dê liga.

2. Em uma superfície lisa, sove e embrulhe a massa em filme plástico. Deixe descansar por 20 minutos.

3. Para o recheio, em uma panela, aqueça o azeite, em fogo médio e, refogue a carne moída até dourar. Acrescente o alho e a cebola. Refogue por 10

minutos e junte os tomates picados, deixando cozinhar por mais 5 minutos ou até que o recheio esteja quase seco. Tempere com o sal e a pimenta, adicione a salsa, as azeitonas, o ovo cozido e misture. Desligue o fogo e reserve.

4. Abra a massa com um rolo sobre uma superfície lisa e enfarinhada. Corte círculos com a boca de um copo ou um cortador. Distribua porções do recheio no centro de cada círculo. Dobre ao meio e aperte as bordas com um garfo.

5. Frite, aos poucos, em óleo quente por 10 minutos ou até dourar. Retire, deixe escorrer em papel-toalha, embale e venda.

INVESTIMENTO

Custo: R\$ 0,90

Venda: R\$ 2,00

\$ POR UNIDADE

RECEITA ESPECIAL SEM GLÚTEN



Foto: Sílvia Honda. Produção: Rosa Klauer e Zuleira Filina dos Santos/Colaboradoras. Objetos: Dael

Bolinha de pão de queijo

Tempo: 1h (+3h de geladeira) Rende: 30 unidades

Ingredientes:

- 3 ovos
- 3 xícaras (chá) de queijo de minas padrão (meia cura) ralado
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 300g de polvilho doce
- 250g de polvilho azedo (aproximadamente)
- Óleo para fritar

RECEITA ESPECIAL SEM GLÚTEN

1. Em uma tigela, misture os ovos, o queijo, o óleo e o leite.

2. Acrescente os polvilhos, aos poucos, até formar uma massa homogênea. Se necessário, adicione mais polvilho azedo. Cubra e leve à geladeira por 2 horas.

3. Retire porções da massa, modele bolinhas e volte à geladeira por mais 1 hora.

4. Retire, frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Escorra em papel-toalha e venda.



Foto: Sílvia Honda/Colaboradora

Croquete de milho

Tempo: 30min Rende: 35 unidades

Ingredientes:

- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 xícara (chá) de leite de soja
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 cebola picada
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de tofu amassado
- Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto
- 2 ovos para empanar
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar

1. No liquidificador, bata 3/4 do milho com o leite e reserve.

2. Aqueça uma panela,

em fogo médio, com a margarina e refogue a cebola por 5 minutos ou até murchar sem dourar. Adicione a farinha de trigo e misture por 2 minutos. Acrescente o leite batido com o milho, mexendo sempre até engrossar.

3. Retire do fogo, adicione o tofu, sal, pimenta, cheiro-verde, os grãos inteiros de milho reservados e misture.

4. Modele os croquetes, passe pelos ovos ligeiramente batidos e, em seguida, pela farinha de rosca.

5. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Escorra em papel-toalha e embale para vender.

RECEITA ESPECIAL SEM LACTOSE



Foto: André Fortes - Produção: Maria Santana e Maria Olinda Cabral/Colaboradores



Foto: Sílvia Harada - Produção: Rosa Kissner e Zuleika Eitima dos Santos/Colaboradores

Quibe com tomate seco

Tempo: 2h (+15min de descanso) Rende: 40 unidades

Ingredientes:

- 500g de trigo para quibe
- 3 xícaras (chá) de água fervente
- 2 cubos de caldo de galinha
- 1 xícara (chá) de hortelã picada
- 1 xícara (chá) de tomate seco picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 500g de carne moída
- 1 cebola ralada
- Limão para acompanhar

RECEITA ESPECIAL SEM LACTOSE

1. Em uma tigela, coloque o trigo e acrescente a água fervente com o caldo de galinha dissolvido. Misture e deixe de molho por 15 minutos ou até a água secar e o trigo esfriar.

2. Acrescente os demais ingredientes e misture até ficar homogêneo.

3. Pegue porções da massa com a mão, modele os quibes e coloque um ao lado do outro em uma fôrma, deixando espaço entre eles.

4. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente.

5. Retire do forno e venda acompanhado de limão.

Acreditar é o remédio

Conheça a história do Rodrigo, que depois de perder o emprego, deu a volta por cima vendendo salgadinhos



Foto: Acervo pessoal

Texto: Guilherme Lima/Colaborador

Para curar uma gripe, suco de laranja pode ser a solução. Para aliviar o estresse, nada como um chá de camomila. E para driblar a crise? O remédio encontrado por Rodrigo Leite Ramos foram os salgadinhos. Isso mesmo! Há 2 anos, o ex-representante da indústria farmacêutica trocou as frequentes visitas à consultórios, hospitais e farmácias pela cozinha de casa.

Após perder o emprego, ele resolveu apostar em uma atividade que já conhecia de perto, quando trabalhou com os pais. "Desde os meus avós, até os meus pais, eles sempre estiveram na cozinha. Durante 8 anos, eu e meus pais tivemos uma lanchonete. Em metade deles, nós pegávamos os salgados prontos de uma senhora. Na outra metade, nós começamos a fazer também", lembra Rodrigo.

Com 32 anos, o microempreendedor conta que já trabalhou com outras atividades, como segurança, vendedor em lojas do comércio e como representante de diversas empresas. Ele acredita que todas essas passagens lhe deram confiança para sua mudança de ramo. "É o espírito empreendedor, né? Basta a gente avaliar um pouquinho o mercado brasileiro, onde vemos que as pessoas 'se apertam' de todas as formas, mas não deixam de comer e nem de se vestir. Pelo contrário. Elas querem coisas de qualidade".

Com poucos recursos financeiros, o negócio que começou tímido na cozinha de casa, foi dando certo e, aos poucos, precisava de um espaço maior. "Nos fundos do terreno em que eu moro, tinha uma outra residência. Eu acabei transforman-



do-a em uma cozinha industrial. Demoli algumas paredes e ajustei de acordo com todos os padrões de segurança. Hoje eu tenho uma empresa montada no fundo da minha casa", conta Rodrigo.

Desafios e oportunidades

Apostar em um novo empreendimento requer bastante disciplina. Rodrigo revela que ainda tem dificuldade em conciliar a rotina de trabalho com a vida em família, mas que o apoio tido por eles faz tudo valer a pena: "Sou casado, minha esposa trabalha fora e tenho um filho de 7 anos. Enquanto todas as pessoas trabalham de segunda a sexta, nós trabalhávamos de sexta a domingo. No começo esse foi o principal desafio. Mas hoje isso está mudando. Graças a Deus e à nossa qualidade, de segunda à segunda nós temos encomenda que não deixam a gente parar".





Hoje, Rodrigo é proprietário do buffet "Salgadu's Mania". Localizado em Sorocaba, interior de São Paulo, o estabelecimento serve salgadinhos tradicionais, doces gourmet e realiza eventos como aniversários, casamentos e coffee breaks. "Hoje se nós contarmos todos os itens do buffet, podemos calcular mais de 150. Desde as entradas, passando por salgados, bolos, doces e lanches."



Colhendo resultados

Por semana, Rodrigo calcula vender cerca de 5.000 unidades de produtos, entre receitas doces e salgadas. Em média, a faixa de preços dos produtos varia de R\$ 40,00 a R\$ 120,00. No cardápio estão desde os salgados fritos tradicionais, à

minipães, bolos caseiros e doces finos. "Entre os produtos mais vendidos estão a coxinha de frango com Catupiry®, o rissole de presunto e mussarela, a empada de palmito e a quiche de alho poró, por exemplo", revela Rodrigo.

Entre algumas de suas estratégias para encantar os clientes, Rodrigo explica que a cada 6 meses faz um ranking para avaliar quais foram os produtos mais vendidos. Para inovar, os 10 últimos colocados são trocados por novas receitas. Trabalhando por encomenda, Rodrigo conta que a tecnologia serve como aliada para divulgar o trabalho do buffet. "Nossos consumidores buscam informações pela internet. Hoje, 70% das nossas encomendas são via WhatsApp. No começo, eu utilizava o Google AdWords pagando o impulsionamento das palavras-chaves. Hoje eu divulgo pelo Facebook, onde o cliente é direcionado ao nosso site", conta ele.

Endereço: Salgadu's Mania – Rua Granada 180, Vila Hortência, Sorocaba-SP. **Telefone:** (15) 3013-7777 **WhasApp:** (15) 99156-6006 **Site:** www.salgadusmania.com.br

Fórmula do sucesso

Assim como foi no começo, Rodrigo enxerga que muitos novos empreendedores entram nesse ramo como "aventureiros". No entanto, ele percebeu quais foram os principais itens que garantiram com que se mantivesse no mercado:

1) DEDICAÇÃO: "o primeiro conselho que dou para quem quer começar é que 'tudo o que você se propuser a fazer, faça bem feito'. Se você for fazer igual ao outro, você vai ser mais um. Então não faça igual. Faça o que ninguém fez até o momento. Dê um toque pessoal. Foi assim que eu consegui vencer no comércio e é assim que eu entendo que as pessoas vão conseguir".

2) CONHECER O PÚBLICO: "uma frase que aprendi e que eu levo sempre comigo é: 'quem não sabe o que quer, quando procura, não acha'. Então se você não sabe qual mercado que você

quer atingir, não adianta ter o melhor produto. Acho que uma das diretrizes do empreendedor é saber qual que é o público dele".

3) CONHECER O MERCADO: "depois que decidi meu público, fiz uma pesquisa de mercado. Fui atrás dos meus concorrentes. Avaliei aonde é o ponto forte, aonde é o ponto fraco e o que que eu poderia fazer para atender meu cliente. Trabalhar em cima da necessidade dele e não de querer vender para ele".

4) CUIDADOS NA PRODUÇÃO: "sempre você pode aperfeiçoar, seja no ingrediente, na forma como você modela, frita, guarda e embala. Um salgado arrumado faz uma diferença gigantesca. Mas também não adianta você ter um excelente produto, mas você peca na higiene. Isso acaba comprometendo todo o seu trabalho".

5) BOM ATENDIMENTO: "tudo que eu tenho, qualquer cardápio meu, é em cima do perfil de festa que o cliente quer oferecer. As vezes você é um dos únicos que tem aquele produto de qualidade mas o seu atendimento não condiz com a expectativa do cliente. Se você tem um bom atendimento você acaba unindo o útil ao agradável".

6) APERFEIÇOAMENTO: "essa é uma palavra muito importante para quem quer se manter no mercado. Acho que essa ideia precisa estar dentro da cabeça do proprietário da empresa. Ele nunca pode se contentar".

7) GOSTAR DO QUE FAZ: "quando você se submete a trabalhar na cozinha, é uma dedicação muito grande, ela te suga muito. Se você gosta do que você faz, isso se torna prazeroso e você tem sempre o sentimento de missão cumprida".



Bolinho de mandioca com carne moída

Tempo: 1h Rende: 25 unidades

Ingredientes:

- 5 xícaras (chá) de mandioca cozida em pedaços
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 ovo
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo para fritar

Recheio:

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola ralada
- 300g de carne moída

- 1 tomate sem pele e sementes em cubos
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de salsa picada

1. Com a mandioca ainda quente, retire o filamento e passe no espremedor. Acrescente a manteiga, o ovo, sal, pimenta, misture e deixe esfriar.

2. Adicione a farinha, aos poucos, sovando com as mãos até desgrudar e obter ponto de enrolar. Reserve.

3. Para o recheio, aqueça uma panela com

o óleo, em fogo médio, e refogue a cebola e a carne por 5 minutos.

Acrescente o tomate e refogue por mais 3 minutos. Polvilhe com a farinha, mexendo até engrossar. Retire do fogo, tempere com sal, pimenta e salsa. Deixe esfriar.

4. Abra uma porção da massa na mão, coloque o recheio e enrole modelando o bolinho levemente alongado.

5. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Retire, escorra em papel-toalha e venda.

INVESTIMENTO
Custo: R\$ 0,75
Venda: R\$ 3,50
\$ POR UNIDADE

Foto: Rodrigo Herrera - Adu Fotografia Produção: Lina Babin - Adu Fotografias/Colaboradores

Coxinha de carne-seca e mandioquinha

Tempo: 2h30 Rende: 60 unidades

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de água
- 2 cubos de caldo de galinha
- 3 xícaras (chá) de mandioquinha cozida e espremida
- Sal a gosto
- 8 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 2 claras batidas para empanar
- 3 xícaras (chá) farinha rosca para empanar
- Óleo para fritar

Recheio:

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 3 tomates sem sementes picados
- 3 xícaras (chá) de carne-seca dessalgada e desfiada
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 4 colheres (sopa) requeijão cremoso

1. Em fogo médio, em uma panela, dissolva o caldo de galinha na água e espere ferver. Desligue, junte a mandioquinha, sal, farinha, aos poucos, e a margarina.

2. Volte a panela ao fogo médio e mexa até formar uma massa que desprenda do fundo da panela. Desligue e deixe esfriar.

3. Para o recheio, em outra panela, coloque o óleo, a cebola, o alho, leve ao fogo médio e refogue até murchar. Junte os tomates, a carne-seca e cozinhe por 10 minutos. Adicione o cheiro-verde e acerte o sal. Desligue o fogo e acrescente o requeijão. Deixe esfriar.

4. Pegue pequenas porções da massa, abra nas mãos e distribua o recheio. Feche modelando coxinhas. Passe pela clara batida e pela farinha de rosca.

5. Frite ao poucos, em óleo quente, escorra em papel-toalha, embale e venda.

INVESTIMENTO
Custo: R\$ 0,70
Venda: R\$ 2,00
\$ POR UNIDADE



Foto: Marcelo de Broyne - Produção: Denise Costa e Carla Salazar/Colaboradores. Direitos: Focust Casa e Stella Faria



Foto: André Fortes - Produção: Vânia Araújo e Maria Olinda Cabral/Colaboradores

Pastel de frango e bacon

Tempo: 40min Rende: 15 unidades

Ingredientes:

- 2 peitos de frango cozidos e desfiados
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1/2 xícara (chá) de bacon em cubos frito
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso
- 15 discos de massa para pastel
- Óleo para fritar

1. Para o recheio, em uma tigela, misture o frango, a salsa, o bacon, a mussarela e o requeijão.

2. Distribua o recheio entre os discos de massa de pastel.

3. Feche os pastéis apertando as bordas com um garfo.

4. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar.

5. Retire, escorra em papel-toalha e venda.

Croissant de presunto e queijo

Tempo: 1h15 (+1h de descanso) (+30min de geladeira) Rende: 22 unidades

Ingredientes:

- 1 envelope de fermento biológico seco (10g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 ovos batidos
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Farinha de trigo para enfarinhar
- 2 gemas para pincelar
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio para folhar:

- 100g de manteiga amolecida
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo

Recheio:

- 200g de presunto fatiado

- 400g de queijo mussarela fatiado

1. Em uma tigela, misture o fermento, a manteiga, o açúcar, os ovos, o sal e a água. Adicione a farinha, aos poucos, misturando até desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha.

2. Transfira a massa para uma superfície lisa e enfarinhada e sove até ficar macia. Coloque em uma tigela enfarinhada, cubra e deixe descansar por 40 minutos.

3. Misture os ingredientes do recheio para folhar, amassando com um garfo até formar uma pasta. Abra a massa com o rolo em formato retangular,

espalhe a mistura de manteiga uniformemente e feche a massa formando duas dobras. Leve à geladeira por 30 minutos.

4. Retire e abra novamente a massa com o rolo até ficar fina. Corte triângulos, coloque as fatias de presunto, de queijo e enrole começando pela base do triângulo.

5. Organize em uma fôrma untada e enfarinhada, pincele com a gema e deixe descansar novamente por 20 minutos.

6. Leve ao forno médio, preaquecido, por 12 minutos ou até dourar.

7. Retire, embale e entregue sua encomenda.



Quibe recheado com Catupiry®

Tempo: 1h (+1h de molho) Rende: 40 unidades

Ingredientes:

- 250g de trigo para quibe
- 500g de patinho moído 2 vezes
- 1 cebola picada
- 2 colheres (sopa) salsa picada
- 1/2 xícara (chá) de hortelã picada
- Sal a gosto
- 1 colher (chá) de pimenta síria
- 1 e 1/2 xícara (chá) de requeijão tipo Catupiry® gelado
- Óleo para fritar

1. Coloque o trigo em uma peneira e lave em água corrente. Transfira para uma tigela, cubra com água morna e deixe de molho por 1 hora.

2. Escorra apertando para sair toda a água. Transfira para uma vasilha e adicione a carne, a cebola, a salsa, a hortelã, sal e pimenta. Amasse com as mãos até dar liga.

3. Com as mãos levemente úmidas, abra pequenas porções da massa e coloque o Catupiry® com uma colher. Feche modelando os quibes com as pontas levemente afuniladas.

4. Frite os salgados, aos poucos, em óleo quente até dourar e escorra em papel-toalha.

5. Retire, embale e entregue sua encomenda.

Croquete de abóbora com carne-seca

Tempo: 1h15 Rende: 30 unidades

Ingredientes:

- 500g de abóbora sem casca
- 1 colher (sopa) de margarina
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo ligeiramente batido
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar

Recheio:

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 300g de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada
- Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto

1. Em uma panela com água, em fogo médio, cozinhe a abóbora por 10 minutos ou até amaciar.

2. Desligue, passe no espremedor, transfira para uma panela e adicione a margarina, sal, pimenta e a água. Leve, ao fogo médio, até levantar fervura.

3. Adicione a farinha de uma só vez e mexa até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo, deixe esfriar e reserve.

4. Para o recheio, aqueça outra panela com o óleo, em fogo médio, e refogue a cebola e o alho por 3 minutos. Adicione a carne-seca e frite por 2 minutos. Desligue, tempere com sal, pimenta,



Foto: Stela Harada. Produção: Stela Harada e Maria Oliveira Cabral/Colaboradoras. Direitos: Casa do Churrasco

salsa e deixe esfriar.

5. Abra pequenas porções da massa na mão e distribua

o recheio. Enrole modelando o croquete, passe no ovo batido e na farinha de rosca.

6. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar.

7. Escorra em papel-toalha, embale e venda.



Foto: Stela Harada. Produção: Stela Harada e Maria Oliveira Cabral/Colaboradoras

Empanada de carne

Tempo: 1h20 (+ 1h30 de descanso) Rende: 50 unidades

Ingredientes:

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de sal
- 300g de margarina amolecida
- 1/2 xícara (chá) de água (aproximadamente)
- Óleo para untar
- 1 gema para pincelar

Recheio:

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola ralada
- 2 dentes de alho amassados
- 500g de carne moída
- 1 tomate sem semente picado
- 1 colher (chá) de cominho em pó
- 3 colheres (chá) de sal

1. Em uma tigela, junte a farinha, o sal e a margarina. Misture com os dedos até formar uma farofa.

Adicione água morna, aos poucos, até a massa ficar homogênea e desgrudar das mãos. Reserve.

2. Para o recheio, em uma panela, leve ao fogo médio o azeite, doure a cebola, o alho e a carne até secar toda a água.

3. Adicione o tomate, o cominho, o sal e refogue por mais 5 minutos. Reserve.

4. Abra a massa com o rolo e, com um cortador ou com a boca de um copo, corte discos. Distribua porções do recheio e feche toda a borda "trançando" a massa.

5. Organize os salgados em uma fôrma untada com óleo e pincele com a gema. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar.

6. Retire, embale e venda.

Enroladinho de salsicha e queijo

Tempo: 1h20 (+40min de descanso) Rende: 30 unidades

Ingredientes:

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Farinha de trigo para enfarinhar
- 15 salsichas cortadas ao meio
- 15 fatias de queijo mussarela

- Margarina para untar
- 1 ovo batido para pincelar

1. No liquidificador, coloque o fermento, a manteiga, o açúcar, o sal, a água e bata até homogeneizar.

2. Despeje em uma vasilha e acrescente a farinha, aos poucos, mexendo com uma colher até soltar da lateral da vasilha.

3. Transfira para uma superfície enfarinhada e sove por 5 minutos

ou até obter uma massa lisa e levemente pegajosa. Se necessário acrescente mais farinha.

4. Divida a massa em 30 bolinhas, cubra e deixe descansar por 40 minutos.

5. Ferva a salsicha por 3 minutos e escorra. Corte as fatias de queijo ao meio.

6. Em uma superfície lisa e enfarinhada, abra as bolinhas de massa com a ajuda de um rolo. Envolve uma salsicha na fatia de queijo e



Foto: Stela Henda - Produção: Stela Henda e Maria Olívia Cabral/Colaboradoras

coloque no centro de cada massa.

7. Enrole e organize, um ao lado do outro, em

uma fôrma grande untada. Pincele com o ovo e leve ao forno médio, preaquecido,

por 30 minutos ou até dourar.

8 Retire, embale e entregue sua encomenda.



Foto: Guilherme Andrade - Produção: Aline Soares de Jesus e Vânia Araújo/Colaboradoras

Esfirra de calabresa com queijo

Tempo: 1h (+20min de descanso) Rende: 45 unidades

Ingredientes:

- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 envelopes de fermento biológico seco (20g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de água
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio:

- 5 gomos de linguiça calabresa moída
- 2 xícaras (chá) de tomate sem semente picado
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 colher (sopa) de canela em pó
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado

1. Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, o açúcar e o sal. Adicione o óleo misturado com a água e mexa até formar uma

massa uniforme. Transfira para uma superfície lisa e sove por 15 minutos.

2. Retire pequenas porções e modele bolinhas. Organize sobre uma superfície enfarinhada, cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos.

3. Para o recheio, misture em uma tigela a calabresa, o tomate, a cebola, o alho, a canela, sal e pimenta. Reserve.

4. Com os dedos, achate o meio das bolas de massa, deixando com as bordas grossas e o centro fino. Distribua uma porção de recheio no centro e amasse com cuidado com os dedos para ficar achatado.

5. Polvilhe com a mussarela e coloque uma ao lado outra em uma fôrma untada e enfarinhada.

6. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Retire, embale e entregue sua encomenda.

Esfirra de linguiça e escarola

Tempo: 2h (+ 1h30 de descanso) Rende: 50 unidades

Ingredientes:

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 colher (sopa) de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 ovo
- 2/3 de xícara (chá) de óleo
- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar

Recheio:

- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 gomos de linguiça calabresa picada
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 maço de escarola picado
- Sal a gosto

1. Em uma tigela, misture o fermento, o sal e o açúcar, mexendo até dissolver. Adicione a água, o ovo, o óleo e misture. Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, amassando com as mãos até formar uma massa homogênea. Se necessário, adicione mais farinha. Cubra e deixe descansar por 30 minutos.

2. Para o recheio, aqueça uma panela, em fogo médio, com a manteiga e frite a calabresa, a cebola e o alho por 3 minutos. Adicione a escarola, tempere com sal e refogue até murchar. Desligue e deixe esfriar.

3. Com auxílio de um rolo, abra a massa em uma



INVESTIMENTO
Custo: R\$ 0,50
Venda: R\$ 2,00
\$ POR UNIDADE

superfície enfarinhada até ficar fina. Corte círculos pequenos, recheie cada um com uma porção do recheio e feche, juntando as pontas e formando triângulos.

4. Coloque, uma ao lado da outra,

em uma fôrma grande untada e enfarinhada, cubra e deixe descansar por mais 1 hora. Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até assar e dourar.

5. Retire e entregue sua encomenda.



Foto: André Freitas. Produção: Vânia Araújo e Maria Cláudia Cabral Colaboradores

Pastel de carne-seca

Tempo: 1h Rende: 30 unidades

Ingredientes:

- 500g de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada
- 1 cebola picada
- Orégano a gosto
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 pacote de massa de pastel (500g)
- Óleo para fritar

1. Em uma tigela, junte a carne-seca, a cebola, o orégano, a salsa e misture.

2. Em uma superfície lisa, abra a massa de pastel, corte em retângulos médios e distribua porções de recheio.

3. Dobre as massas ao meio e, com o auxílio de um garfo, aperte para fechar as bordas.

4. Frite, aos poucos, em óleo quente por 5 minutos ou até que doure por igual.

5. Retire, escorra em papel-toalha e venda.

Doginho no palito

Tempo: 1h Rende: 12 unidades

Ingredientes:

- 12 salsichas aferventadas escorridas
- 12 fatias de queijo mussarela
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

Massa:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cubo de caldo de galinha
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Margarina para untar

1. Para a massa, em uma panela, em fogo médio, despeje o leite, a manteiga, o caldo e misture.

2. Assim que levantar fervura, junte a farinha de uma só vez e mexa vigorosamente até soltar do fundo da panela e formar uma massa. Desligue, coloque em uma superfície untada e deixe esfriar.

3. Envolve a salsicha em uma fatia de mussarela. Abra uma porção da massa com as mãos e envolva a salsicha com a massa.

4. Passe nos ovos batidos e na farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar.

5. Retire e escorra em papel-toalha.

6. Introduza um palito em uma das extremidades da salsicha e venda.



Foto: Stela Harada - Produção: Stela Harada e Maria Olinda Cabral/Colaboradoras



Foto: Marcelo de Ireyne - Produção: Denise Costa e Cecília Simões/Colaboradoras. Objeto: Sushir

Minipizza de mussarela

Tempo: 20min Rende: 10 unidades

Ingredientes:

- 10 pães sírios pequenos
- 200g de queijo mussarela em fatias finas
- 1/2 lata de molho de tomate
- 200g de peito de peru em fatias
- Orégano e azeite a gosto

1. Organize os pães em uma fôrma grande e os regue levemente com azeite.

2. Cubra com 1/2 fatia de queijo e espalhe um pouco de molho. Distribua o peito de peru e salpique com orégano. Cubra com outra 1/2 fatia de queijo e mais um pouco de molho.

3. Leve ao forno médio, preaquecido, por 5 minutos ou até o queijo derreter.

4. Retire, embale com cuidado e entregue sua encomenda.