

CURSO: Coxinhas





Olá!

Me chamo Larissa e é com imenso Carinho e Gratidão que dedico meu conhecimento adquirido a cada dia nessa jornada de minha vida a você.

Lari doces dicas nasceu do desejo de expandir as partilhas, que já ocorriam no grupo do Facebook “Bolos Caseiros e Artesanais da Lari” visando oferecer uma melhor experiência de aprendizagem aos meus seguidores. Além de mais conforto e segurança.

Como tudo começou? Em um momento da vida em que as dificuldades financeiras era minha companheira, mas o amor era meu maior aliado! Sempre amei cozinhar e Inventar na cozinha. E como coração de mãe não se engana, resolvi seguir o conselho da minha e engrenei no mundo da confeitaria, de formas simples, mas com muita determinação. Fui estudando bastante e aprendendo da prática com os erros e acertos. Então resolvi criar o grupo no Facebook para partilhar as minhas experiências. E esse grupo foi crescendo de forma impressionante.

Partilhar meu conhecimento e saber que posso contribuir para o desenvolvimento de tantas pessoas é um imenso prazer é uma baita motivação.

Sobre esse curso, posso dizer que foi um dos cursos mais incríveis que já criei até aqui.

Um curso prático, de fácil entendimento e que irá ajudar muito você a lucrar com as coxinhas.

Direito Autoral

A divulgação ou reprodução de qualquer uma das receitas contidas nesta apostila é proibida por lei, estão protegidas por direitos autorais e a violação implica em processo judicial.

VAMOS INICIAR NOSSO SONHO!

A HISTÓRIA DA COXINHA

Antes de tudo é importante saber que a origem desse salgado não é tão brasileira assim. O professor do curso de Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi, Paulo Veríssimo, revela que se trata de uma receita adaptada da culinária francesa e que as referências ao salgado podem ser encontradas na obra de um famoso chef de cozinha francês, Antonin Carême (1784 – 1833), escrita no ano de 1843, em Paris. Você deve estar se perguntando: “Como assim francesa?” Pois é, o nosso quitute nasceu da deliciosa coxa-creme, que é francesa!

Segundo ele, ainda existem duas lendas que explicam como a coxinha pode ter sido preparada pela primeira vez no Brasil.

Em meados da década de 20, em uma São Paulo que se desenvolvia industrialmente, regiões como a de Santo André abrigaram grandes fábricas e trabalhadores, que precisavam se alimentar gastando pouco. E era comum que eles matassem a fome nas barraquinhas dos vendedores ambulantes, que negociavam pedaços fritos de frango, como coxa, sobrecoxa e peito, nas portas das fábricas na hora do almoço.

“O tempo não preservou o nome da pessoa, mas alguém teve a inusitada ideia de desfiar a carne do frango, envolver numa massa de batata, modelar na forma de uma coxa, fritar em óleo quente e em seguida vender em frente às fábricas. Nem precisa comentar que foi um enorme sucesso. E assim foi até a década de 1950, tanto aqui em São Paulo, quanto no Paraná. Na década de 1970, em Belo Horizonte, foi incorporado ao salgadinho o recheio de requeijão cremoso, caindo também no gosto popular”, conta Veríssimo.

A cerca de 150 km da capital paulista, na cidade de Limeira, especificamente na Fazenda Morro Azul, no final do século XIX, teria vivido a família real brasileira durante certo período. Segundo a lenda,

A HISTÓRIA DA COXINHA

a princesa Isabel e seu marido, o Conde D'Eu, escondiam da Corte no Rio de Janeiro um filho que tinha deficiência mental.

A história conta que o prato preferido da criança era coxa de galinha e que certa vez a cozinheira da família não tinha quantidades suficientes para servir, “prevendo a gritaria do menino por falta do seu alimento predileto, resolveu transformar uma galinha ‘inteira’ em coxas”, explica Verissimo. O filho da princesa aprovou tanto o novo prato que as “coxinhas de galinha” teriam passado a fazer parte das refeições diárias da família.

Depois disso, teria sido um pulo para que os parentes que viessem visitar a família acabassem levando o quitute à corte carioca e aos salões de nobreza. No entanto, Veríssimo faz uma ressalva: “esta ‘história’, até que romântica, não passa de uma lenda urbana, pois é sabido que tanto a Princesa Isabel quanto seus filhos viveram no Rio de Janeiro até a queda da Monarquia em 1889 e, pelo que se sabe, nenhum deles tinha deficiência mental.

Na verdade, não importa como foi. Seja quem for, nós só temos a agradecer por essa criação divina.

Extraído de:

<http://www.portalumami.com.br/2015/09/e-bom-e-todo-mundo-gosta-por-que-o-brasileiro-ama-coxinha/>



CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO

Congelar os salgadinhos é simples e prático de ser feito. Além de otimizar muito nosso tempo em grande escala de produção. Porém a atenção ao congelar para não cometer falhas e comprometer o resultado final de nossas coxinhas é primordial.

Congelamento de coxinhas crus

Assim que finalizado todo o processo de preparo da massa, recheio, modelagem e empanamento de nossas coxinhas, coloque os salgadinhos separados em uma assadeira ou bandeija certificando que todos estejam deitadinhos, (se colocar em pé, certamente o recheio ira pesar dependendo do tamanho da coxinha e perderá seu formato, então certifique de coloca-los deitados). Leve ao freezer até congelar, e depois de congelado, separe em quantidades desejadas em saquinhos plásticos ou bandejas de isopor vedadas com plástico filme e etiquetados com data de fabricação e a respectiva validade - que normalmente é 3 meses.

Congelamento de coxinhas fritas

Assim que feito todo o processo de preparo da massa, recheio, modelagem, o empanado, o próximo passo é pré-fritar nossas coxinhas até começarem a dourar. Deixe escorrendo e esfriando até amornar. Coloque os salgadinhos separados em uma assadeira ou bandeija certificando que todos estejam deitadinhos, (se colocar em pé, certamente o recheio pesará dependendo do tamanho da coxinha e perdera seu formato, então certifique de coloca-los deitados). Leve ao freezer até congelar, e depois de congelado, separe em quantidades desejadas em saquinhos plásticos ou bandejas de isopor vedadas com plástico filme e etiquetados com data de fabricação e respectiva validade que normalmente é 3 meses.

Descongelar em temperatura ambiente.

Descongelar as coxinhas necessita de atenção para não haver problemas como encharcamento, ficar

CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO

com o recheio gelado, rachar ou estourar ou então respingar óleo por conta das partículas de gelos. E para isso não acontecer, veja abaixo as melhores soluções para o descongelamento.

Mini Salgados no Copo e festa de até 15g – Pode fritar direto, contanto que não haja grandes partículas de gelo

Salgados de festa e lanche de 20g a 30g – Descongelar entre 30 min a 45min em temperatura ambiente.

Salgados medios e delicatessen de 50g a 60g – Descongelar entre 45 min a 1 hora em temperatura ambiente.

Salgados grandes de 90g a 130g – Descongelar por 1h 15 min em temperatura ambiente.

Vale destacar que, dependendo da região, o tempo de descongelamento pode ser maior ou menor.

Descongelar na Geladeira

Basta retirar do freezer/congelador e descongelar na geladeira, de um dia para o outro, e assim manter o salgado resfriado. Para isso, recomendo que o mantenha fechado num pote, saquinho, embalagem, para não criar umidade.

Caso a geladeira seja aberta constantemente, podera criar umidade dificultando depois o processo de fritar. Nesse caso aconselho usar guardanapo de papel entre os potes para conter a umidade, e depois empanar novamente na farinha de rosca para que fique sequinho depois de frito.

Descongelar no Micro-Ondas

É possível descongelar no micro-ondas, mas recomendo que não adote tal método com frequencia. Exceto em caso emergencial ou especial.

Em média, 1 minuto e meio até 3 minutos são suficientes para esquentar um pouco o interior dos salgados. Neste caso, o ideal é colocar de 1 em 1 minuto até encontrar o tempo ideal, pois os

CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO

micro-ondas possuem tamanhos e potências diferentes, então é preciso testar.

Ou usem o temporizador de descongelamento de seu micro-ondas e vá verificando aos poucos. Com isso evita-se de criar umidade caso aqueça em potência alta.

Considerações Finais

É sempre importante descongelar apenas os salgados que for fritar, assim você evita desperdício e também o retorno destes salgados ao freezer/congelador, o que pode acarretar na perda de sua validade inicial.

Caso você tenha pré-frito suas coxinhas antes de congelar, assim que descongelado frite novamente até dourar para voltar sua crocância e permanecer quentinho.

Lembrando que uma vez descongelado, não pode congelar novamente.

VALIDADE E CONSERVAÇÃO.

A validade para o congelamento das coxinhas é de 3 meses. É importante que nas embalagens contenham datas de início do congelamento, quantidade e sabores que está sendo armazenado.

Esses dados serão preciosos na hora de saber do que se trata os produtos

Quanto menos tempo os salgados ficarem congelados, mais conservados ficarão em sabor e aparência, por isso, não se deve acumular esses alimentos em congeladores sem o controle de tempo adequado. Nesse momento, é importante, portanto, ter um bom controle do estoque. Depois de Frito, o consumo é de imediato.

TAMANHOS PARA COMERCIALIZAR

Hoje em dia há uma diversidade de tamanhos a serem comercializados, e lembrando que não é uma regra ou padrão os tamanhos que passarei abaixo. Isso ficará muito a critério de qual forma você quer comercializar esses salgadinhos.

Tamanho Mini (copinhos)

A popularidade da coxinha no copo está em alta, e fazer esse tipo de salgado para vender é uma oportunidade e tanto para quem deseja iniciar ou já tenha um negócio próprio. O seu tamanho varia entre 8g a 10g.

Em se tratando de franquias, as coxinhas são produzidas em máquinas com massas feito da forma menos tradicional possível, passando por uma masseira que irá fazer todo o trabalho até a modelagem.

É possível fazer coxinha no copo manualmente?

Com certeza é possível. Você não vai produzir como uma máquina, que é capaz de fazer mais de 1000 salgadinhos por hora (no mínimo), mas vai ter condições de produzir o suficiente para poder trabalhar com as suas próprias coxinhas no copo.

Tamanho festa

Como o próprio nome já diz, comercializamos e vendemos o cento para festas e eventos. O tamanho geralmente é 15 a 20g.

Tamanho lanche

Geralmente encontramos bandeijinhas com 10 a 20 unidades de salgadinhos em estabelecimentos onde levamos pra casa para fritar. O seu tamanho é de 30g.

O Tamanho Lanche é uma ótima opção para vendermos dessa maneira. Seja em bandeijinhas de porta em porta, ou revender em estabelecimentos criando possíveis parcerias.

TAMANHOS PARA COMERCIALIZAR

Tamanho delicatessen

Delicatessen vem do termo Frances que significa “delicadeza”. O seu tamanho é de 60g a 80g. Uma nova tendência no mercado, seu tamanho é ótimo pra comercializar e revender em estabelecimentos, podendo assim agregar custo e benefício ao seu produto. Pois o valor a ser vendido e revendido em estabelecimentos acaba sendo menor por ser menor do que o tamanho comercial, tendo a possibilidade de atrair o público não só pela qualidade como o preço bom do produto final. E claro que a possibilidade de o cliente consumir mais que um, torna-se maior.

Tamanho comercial

O seu tamanho é de 80 a 120g. É o tamanho mais comum que encontramos em bares e lanchonetes comercializando por unidade.

MELHOR MÉTODO DE EMPANAR AS COXINHAS

O método mais eficaz que uso é fazer uma mistura de leite com Ovos até ficar uma consistência não muito líquida, mas também não muito rala. Geralmente 200ml de leite para cada 4 ovos batidos. Uma vez que a mistura esteja pronta, basta besuntar os salgados nela e passar na farinha de rosca. e para uma maior crocância, repita esse procedimento de empanamento por mais uma vez.

Dica:

Ao empanar os salgados, eu não recomendo que frite logo em seguida, pois eles vão soltar muita farinha de rosca. O ideal é deixá-los por 30 a 40 minutos no congelador/freezer, pois além de evitar tal problema, vai conferir maior crocância após serem fritos.

COMO FRITAR AS COXINHAS

Fritar os salgadinhos sem estourar pode parecer uma prática muito fácil para quem vê de longe, mas a verdade é que existem muitos segredos por trás de uma coxinha sequinha e crocante.

Se você está com dificuldades em achar o ponto ideal e fritar os salgadinhos sem estourar, vou lhe apresentar algumas dicas infalíveis quando for fritar suas coxinhas.

Caprichar na massa

O primeiro passo para um bom salgadinho é uma massa de qualidade. Um bom salgadinho exige uma boa farinha e dedicação! Invista em bons produtos e faça todas as etapas da massa com capricho. A massa precisa estar bem macia e com liga, assim, você conseguirá fritar os salgadinhos sem estourar!

Cuidados com o recheio

Um salgadinho bem recheado eu sei que é preferencia nacional. Porém temos que tomar um certo cuidado ao rechear em excesso, pois pode acarretar algumas complicações no fato de o salgado ficar muito cheio.

O ideal é não deixar o salgadinho recheado em demasia e atentar para os sabores que possuem muito liquido na composição (como queijo, por exemplo), que acaba inchando e se expandindo. É importante também deixar o salgado bem fechadinho, evitando bolhas de ar e possíveis rachaduras.

Temperatura e quantidade do óleo

A temperatura do óleo é fator crucial para uma boa fritura e é onde a maioria erra. O óleo não pode estar muito quente, nem muito frio, a recomendação é de que a temperatura fique entre 180°C e 200°C e em uma panela alta com a quantidade suficiente de óleo onde o salgadinho fica totalmente imerso para assim fritar de maneira homogênea e aos poucos.

A dica para não errar é utilizar um palito de fósforo! você pode colocar o palito dentro do óleo que,

COMO FRITAR AS COXINHAS

assim que ele atingir a temperatura correta para fritar, acenderá o palito. Não tem erro!

Cuidados ao Fritar

Você não precisa ter pressa, por isso, vá com calma na hora de fritar os salgados. Leve-os um a um à panela, dê preferência, com a ajuda de uma escumadeira.

Quanto mais delicadeza melhor, pois o “susto” pode acabar levando os salgadinhos ao estouro. A quantidade também é importante nesta etapa, pois quanto menos salgados você levar ao fogo, melhor será a qualidade de fritura deles. Tenha paciência para fritar os salgadinhos sem estourar e garantir a satisfação de seu cliente!

O ponto certo

O ponto é decisivo para um salgado sequinho e crocante. Cuide para que os salgados não passem do ponto e corram o risco de ficar gordurosos ou estourarem.

A dica é fritar apenas até o ponto em que se forme uma leve casquinha. Ainda, cuide para não se distrair! Não tire o olho e retire-os da panela no momento certo. Acredite, seu salgado ficará uma delícia e você conseguirá fritar os salgadinhos sem estourar!

Evite fritar Salgados congelados

Tente evitar ao máximo colocar na frigideira os salgados ainda congelados. Neste estado, a chance de estouro é bem maior em função da água que estará ainda retida.

Se você costuma deixar os salgados no congelador, o ideal é que os retire com antecedência, a fim de que haja tempo necessário para que eles fiquem em temperatura ambiente. Além disso, o recheio tende a ficar bem maisquentinho e gostoso tendo esse cuidado!

Com essas dicas não tem erro: você conseguirá fritar os salgadinhos sem estourar e, ainda, os deixará famosos pelo seu sabor e sua qualidade.

COMO PRECIFICAR

Independência financeira a partir de um negócio próprio é o sonho de muitos brasileiros. Afinal, quantas pessoas não desejam produzir seus salgados para vender. Ainda mais depois desse curso onde tem uma diversidade enorme de sabores na massa e recheios que sem dúvida irá apetecer e muito a curiosidade e gosto do seu cliente.

E para aqueles com a visão empreendedora, a oportunidade de melhorar sua renda e o desejo de ter seu próprio negócio se torna completamente real. Pois darei dicas valiosas que poderão representar o início de sua jornada nesse rumo ao sucesso no mundo das coxinhas.

A visão popular que projetamos é sempre o sonho de querer ter dinheiro para uma vida minimamente tranquila. Isso requer um pouco de esforço pois, para saber se vender salgados dá dinheiro, ou melhor, se é possível lucrar com a venda deles, é preciso saber se há demanda.

“E aí, há ou não demanda? O que acham?”

Em se tratando de algo que é uma paixão nacional, é óbvio que há demanda! E dá dinheiro!!! Vender coxinhas, maravilhas com certeza é lucrativo. Imagine quantos salgados desse tipo são comercializados diariamente.

Quais clientes poderão comprar?

Todos os clientes que você desejar! Se você quiser vender para os seus amigos, eles irão comprar. Seus parentes, eles irão comprar. Seus vizinhos? Sim, eles também irão comprar. E isso dependerá exclusivamente de você e qualidade do seu produto.

Vender de porta em porta dá certo?

Com certeza dá certo e você irá vender muitos salgados, principalmente pela diversidade como já citei. Já aproveite e comercialize com alguns molhos gostosos e diferentes e aquele suco ou refrigerante maroto pra agradar a clientela.

COMO PRECIFICAR

Aproveite para explorar locais com fluxo maior de pessoas. Empresas, escritorios, parques, entre outros, as possibilidades de locais são imensas. Materialize e realize.

Todas nós só gostamos dos números quando eles estão nas receitas na forma de gramas, xícaras ou quantidades. No entanto saber quanto cobrar é fundamental para que possamos nos manter fazendo aquilo que amamos. Pois se nosso negócio não der lucro vamos ter que trabalhar com outra coisa.

O que acontece com a maioria dos empreendedores, eu chamo de “burlar a si mesmo”. Iniciam com um pensamento de vender mais barato para conseguir clientela. Mas cliente que vem pelo preço, irá embora quando encontrar um preço melhor que o seu.

Devemos iniciar nosso trabalho o mais claro e transparente possível, pensando primeiramente na qualidade de nossos produtos, pois assim saberemos que o cliente que vier pela qualidade, permanece mesmo quando o produto tiver reajustes nos custos.

A importância de valor e preços são totalmente diferentes, e o grande segredo na cozinha é mostrar o valor que nosso produto remete antes de anunciarmos o preço. Quando o cliente entende que a qualidade embutida naquele produto tenha valor, ele não irá questionar o preço. Melhor ainda, ele irá recomendar para muitos outros futuros clientes.

Um produto esteticamente bem elaborado venderá sem dúvidas com muita facilidade, assim como eu sempre digo, primeiramente os clientes comem com os olhos não é mesmo. Não é à toa que aquele ditado popular “engordei só de olhar” faz todo sentido. Sinal de que esteticamente está bem elaborado.

A regra para precificar não é diferente das outras que passei nos outros cursos.

Regra de 3 sempre.

COMO PRECIFICAR

O certo é você acrescentar um preço ao seu produto três vezes o valor gasto.

Ou seja, uma receita onde você gastou R\$ 20 para fazê-lo, você pode vendê-lo por até R\$60 a receita toda caso seja encomendas grandes, ou então vende-lo em pedaços.

O valor é calculado com base na seguinte soma:

1 x é o custo do material gasto para produzir o produto

2 x é o valor das embalagens e despesas, como papel decorado, caixas, fitas, luz, água, etc.

3 x é o seu lucro.

E para preços em unidades, fracionados e embalados, divida o total de gastos pela quantidade que a receita rendeu.

Exemplo:

Gastei R\$ 30,00 de material e renderam 15 coxinhas tamanho comercial.

assim $R\$30,00 : 15 = R\$ 2,00$ de custo

$R\$ 2,00(\text{custo}) \times 3 = R\$6,00$ será o preço de venda para cada coxinha tamanho comercial.

Como sempre deixo Claro, não é necessário seguir essa regra caso não queira. Porém ela dá uma base para que você saiba como colocar preço de maneira justa a você e a seu cliente.

Agora vamos separar os custos em partes.

- Receita (Defina qual a receitas e sabores no qual irá trabalhar)
- Massa Tradicional
- Recheio Frango

COMO PRECIFICAR

Separe cada receita e converta todas medidas para gramas. Em seguida monte uma tabela com todos os ingredientes de suas receitas e siga o modelo abaixo.

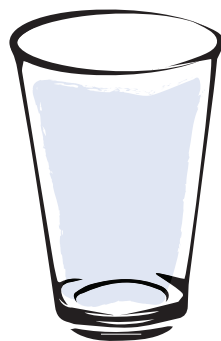
Ingrediente	Quantidade Comercializada	Preço	Quantidade Utilizada	Custo
Farinha de trigo	1000g	R\$ 2,50	500g	$(2,50/1000)*500 = \text{R\$ } 1,25$

Você deve fazer o mesmo com suas receitas de recheios e converter o valor de todos os ingredientes.

Convertendo o valor

Para chegar ao resultado de cada item eu faço uma continha bem simples. Então como na imagem acima, supomos que o quilo da farinha é de R\$2,50 e foi usado 500gramas em sua receita. Faremos $2,50 \text{ divide por } 1000 \text{ (gramas)} = 0,0025$
 $0,0025 \text{ multiplique por } 500 = 1,25$
Então saberemos que na sua receita irá gastar 1,25 reais de farinha de Trigo.
Faça essa soma com todos os ingredientes.

EQUIVALÊNCIAS DE PESO E MEDIDAS:



**Copo de
Requeijao**
250ml



**Copo
Americano**
150ml



Xícara de Chá
240ml



Xícara de Café
180ml



Colheres



De Servir



De Sopa



De Sobremesa



De Chá



De Café

De Chá



De Café



Pontas de Colheres

Açúcar Refinado

1 Xícara - 180g
1/2 Xícara - 90g
1/3 Xícara - 60g
1/4 Xícara - 45g
1 Colher (sopa) - 15g

Açúcar De Confeiteiro

1 Xícara - 130g
1/2 Xícara - 65g
1/3 Xícara - 45g
1/4 Xícara - 35g
1 Colher (sopa) - 20g

Açúcar De Impalpável

1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 15g

Açúcar De Mascavo

1 Xícara - 130g
1/2 Xícara - 65g
1/3 Xícara - 45g
1/4 Xícara - 35g
1 Colher (sopa) - 25g

Açúcar De Granulado

1 Xícara - 200g
1/2 Xícara - 100g
1/3 Xícara - 65g
1/4 Xícara - 50g
1 Colher (sopa) - 20g

Açúcar Cristal

1 Xícara - 210g
1/2 Xícara - 105g
1/3 Xícara - 70g
1/4 Xícara - 55g
1 Colher (sopa) - 20g

Farinha De Trigo

1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 15g

Farinha Integral

1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 20g

Farinha De Centeio

1 Xícara - 105g
1/2 Xícara - 55g
1/3 Xícara - 35g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 10g

Aveio Em Flocos Finos

1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 35g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 15g

Fubá Mimoso

1 Xícara - 150g
1/2 Xícara - 80g
1/3 Xícara - 55g
1/4 Xícara - 40g
1 Colher (sopa) - 20g

Amido De Milho

1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 10g

Líquidos (água, leite, óleo, etc.)

1 Xícara - 240g
1/2 Xícara - 120g
1/3 Xícara - 80g
1/4 Xícara - 60g
1 Colher (sopa) - 15g

Mel / Glucose De Milho

1 Xícara - 300g
1/2 Xícara - 150g
1/3 Xícara - 100g
1/4 Xícara - 75g
1 Colher (sopa) - 15g

Manteiga (ou gordura vegetal)

1 Xícara - 200g
1/2 Xícara - 100g
1/3 Xícara - 65g
1/4 Xícara - 50g
1 Colher (sopa) - 20g

Leite Em Pó Integral

1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 15g

Polvilho Azedo

1 Xícara - 180g
1/2 Xícara - 90g
1/3 Xícara - 60g
1/4 Xícara - 45g
1 Colher (sopa) - 25g

Chocolate Em Pó/Cacau

1 Xícara - 90g
1/2 Xícara - 45g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 20g
1 Colher (sopa) - 15g



MASSAS SALGADAS

MASSA TRADICIONAL RENTÁVEL

Receita: 1 litro de caldo do cozimento do recheio, 90g de gordura vegetal, 30g de caldo de galinha, 500g de farinha de trigo

Modo de preparo:

1. reserve a água do cozimento do recheio e leve em uma panela com a gordura vegetal, caldo de galinha até levantar fervura. Adicione a farinha de trigo e mexe até cozinhar e ficar uma massa lisinha.
2. Coloque na mesa e sove até ficar uma massa lisa, fria e enxuta. Recheie e modele no formato, empane com ovos, leite e farinha de rosca.
3. fritar

MASSA CREMOSA COM CATUPIRY

Receita: 500ml de caldo do cozimento do recheio, 500ml de leite, Sal e pimenta do reino a gosto, 50g de manteiga sem sal, 30g de amido de milho, 500g de farinha de trigo, 120g de catupiry depois para sovar

Modo de preparo:

1. reserve a água do cozimento do recheio e leve em uma panela com o leite, manteiga e sal até levantar fervura. Adicione a farinha de trigo misturada com o amido e mexe até cozinhar e ficar uma massa lisinha.
2. Coloque na mesa, adicione o catupiry e sove até ficar uma massa lisa, fria e enxuta. Recheie e modele no formato, empane com ovos, leite e farinha de rosca.
3. fritar

MASSA DE BATATA

Receita: 250ml de caldo do cozimento do recheio, 250 ml de leite, 50g de manteiga sem sal, 200g de batatas cozidas e espremidas, 300g de farinha de trigo, Sal e pimenta a gosto



Modo de preparo:

1. reserve a água do cozimento do recheio e leve em uma panela com o leite, manteiga, batatas exprimidas e sal até levantar fervura. Adicione a farinha de trigo e mexe até cozinhar e ficar uma massa lisinha.
2. Coloque na mesa e sove até ficar uma massa lisa, fria e enxuta. Recheie e modele no formato, empane com ovos, leite e farinha de rosca.
3. fritar

MASSA DE CABOTIÁ

Receita: 750 ml de água, 80g de manteiga sem sal, 500g de batatas cozidas e espremidas, 450g de cabotia cozidas e espremidas, 500g de farinha de trigo, Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

1. adicione a água em uma panela com a batata, cabotiá, manteiga, e temperos a gosto até levantar fervura. Adicione a farinha de trigo e mexe até cozinhar e ficar uma massa lisinha.
2. Coloque na mesa e sove até ficar uma massa lisa, fria e enxuta. Recheie e modele no formato, empane com ovos, leite e farinha de rosca.
3. fritar

MASSA DE MANDIOCA

Receita: 1 kilo de mandioca pão, 50g de manteiga, Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

1. cozinhe as mandiocas já com sal e pimenta até ficar em uma consistencia nem muito dura e nem muito mole. Escorra e amasse com um garfo.
2. Coloque na mesa, adicione a manteiga e sove até ficar uma massa lisa, fria e enxuta. Recheie e modele no formato, empane com ovos, leite e farinha de rosca.
3. fritar



MASSA DE MANDIOCA COM LEITE

Receita: 300ml de caldo do cozimento da mandioca, 200ml de leite, 50g de gordura vegetal, 250g de farinha de trigo, 400g de mandioca cozidas e espremidas, Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

1. Bata a mandioca com o caldo do cozimento. Leve este líquido em uma panela com o leite, a gordura vegetal e temperos a gosto até levantar fervura. Adicione a farinha de trigo e mexe até cozinhar e ficar uma massa lisinha.
2. Coloque na mesa e sove até ficar uma massa lisa, fria e enxuta. Recheie e modele no formato, empane com ovos, leite e farinha de rosca.
3. fritar

MASSA DE MILHO

Receita: 2 latas de milho cozido com a água, 350ml de água, 350ml de leite, 500g de farinha de trigo, 50g de gordura vegetal, Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

1. em um liquidificador, adicione o milho com a água e liquidifique bem. Se preferir coe essa mistura.
2. em uma panela adicione o milho coado, a água, leite, gordura vegetal, sal e pimenta a gosto até levantar fervura. Adicione a farinha de trigo e mexe até cozinhar e ficar uma massa lisinha.
3. Coloque na mesa e sove até ficar uma massa lisa, fria e enxuta. Recheie e modele no formato, empane com ovos, leite e farinha de rosca.
4. fritar

RECHEIOS SALGADOS

FRANGO CREMOSO COM CATUPIRY

Recheio: 2 peitos de frango desfiado, 4 tomates sem sementes picados, 1 cebola picada, Azeite o quanto baste, 1 coher (sopa) de manteiga, Sal e pimenta a gosto, Salsinha e cebolinha a gosto, Colorau a gosto e opcional, Catupiry o quanto baste

Modo de preparo:

1. Em uma panela adicione a manteiga e azeite e refogue a cebola até ela ficar transparente. Adicione os tomates picados e deixe cozinhar até ficar um caldo cremoso
2. Adicione o frango desfiado, temperos a gosto, salsinha e cebolinha, refogue o necessário e depois deixe esfriar completamente.
3. Recheie com catupiry por baixo, adicione o recheio de frango e modele as coxinhas.

CARNE

Recheio: 1kg de carne moída, 1 cebola média picada, Azeite o quanto baste, Sal e pimenta a gosto, Salsinha e cebolinha a gosto, 200ml de água, 1 colher (sopa) de amido de milho

Modo de preparo:

1. Em uma panela adicione o azeite e refogue a carne até fritar bem. Adicione a cebola e refogue por mais um pouco.
2. Acrescente as e pimenta a gosto, salsinha e cebolinha.
3. Dissolva água com o amido de milho, despeje por cima da carne e mexa por uns 5 minutos até reduzir a água e ficar um recheio cremosinho.
4. deixe esfriar completamente.
5. Recheie com a carne e modele as coxinhas.



CARNE SECA

Recheio: 1kg de carne seca dessalgada e desfiada, 4 tomates sem sementes picados, 1 cebola picada, Azeite o quanto baste, 1 coher (sopa) de manteiga, Sal e pimenta a gosto, Salsinha e cebolinha a gosto, 200ml de caldo do cozimento da cabotiá, 1 colher (sopa) de amido de milho

Modo de preparo:

1. Em uma panela adicione a manteiga e azeite e refogue a cebola até ela ficar transparente. Adicione os tomates picados e deixe cozinhar até ficar um caldo cremoso
2. Adicione a carne seca desfiado, temperos a gosto, salsinha e cebolinha, refogue o necessário,
3. Dissolva o caldo com o amido de milho, despeje por cima da carne seca e mexa por uns 5 minutos até reduzir a água e ficar um recheio cremosinho.
4. deixe esfriar completamente.
5. Recheie e modele as coxinhas

LINGUIÇA COM QUEIJO MEIA CURA

Recheio: 1kg de linguiça toscana sem a pele e desfiada, 1 cebola picada, Azeite o quanto baste, 1 coher (sopa) de manteiga, Sal e pimenta a gosto, Salsinha e cebolinha a gosto, 1 colher (chá) de erva doce, 300g de queijo meia cura ralado

Modo de preparo:

1. Em uma panela adicione a manteiga e azeite e refogue linguiça até fritar bem. Adicione a cebola picada, sal, pimenta, salsinha, cebolinha e erva doce, refogue o necessário,
2. deixe esfriar completamente.
3. adicione o queijo meia cura ralado ao recheio e misture.
4. Recheie e modele as coxinhas

CAMARÃO CREMOSO

Recheio: 1kg de camarão limpos, 2 dentes de alho, Azeite o quanto baste, 1 colher (café) de manteiga, Sal e pimenta a gosto, Salsinha e cebolinha a gosto, Suco de meio limão, 200ml de água, 1 colher (sopa) de amido de milho

Modo de preparo:

1. Em uma panela adicione o azeite e manteiga e refogue o alho. Adicione o camarão e de uma leve fritada
2. Acrescente sal e pimenta a gosto, limão exprimido, salsinha e cebolinha.
3. Dissolva água com o amido de milho, despeje por cima do camarão e mexa até ficar uma consistencia cremosadeixe esfriar completamente.
4. Recheie e modele as coxinhas.

PERNIL COM PARMESÃO

Recheio: 1kg de pernil picados, 1 cebola cortada em cubos grandes, 2 dentes de alho inteiro, Azeite o quanto baste, 1 colher (sopa) de manteiga, Sal e pimenta a gosto, Salsinha e cebolinha a gosto, Água o quanto baste, 200g de parmesão ralado, 100g de catupiry

Modo de preparo:

1. Em uma panela de pressão, adicione a manteiga e azeite e refogue a cebola até ela ficar transparente, adicione os pedaços de pernil, temperos a gosto, alho, salsinha e cebolinha e refogue até selar a carne.
2. Adicione água o quanto baste até o nível da carne. Deixe cozinhar por aproximadamente 1 hora até ficar bem molinha.
3. Escorra a carne, desfie e deixe esfriar completamente.
4. Adicione o queijo parmesão ralado e catupiry, misture tudo.
5. Recheie e modele as coxinhas



COSTELA COM PARMESÃO

Recheio: 1kg de costela picado, 1 cebola cortada em cubos grandes, 2 dentes de alho inteiro, Azeite o quanto baste, 1 coher (sopa) de manteiga, Sal e pimenta a gosto, Salsinha e cebolinha a gosto, Água o quanto baste, 200g de parmesão ralado, 100g de catupiry (opcional)

Modo de preparo:

1. Em uma panela de pressão, adicione a manteiga e azeite e refogue a cebola até ela ficar transparente, adicione os pedaços de costela, temperos a gosto, alho, salsinha e cebolinha e refogue até selar a carne.
2. Adicione água o quanto baste até o nível da carne. Deixe cozinhar por aproximadamente 1 hora até ficar bem molinha.
3. Escorra a carne, desfie e deixe esfriar completamente.
4. Adicione o queijo parmesão ralado e catupiry, misture tudo.
5. Recheie e modele as coxinhas

QUEIJO CREMOSO COM MILHO

Recheio: 200g de mussarela ralada, 100g de catupiry, 1 latinha de milho escorrido ou 200g de milho refogado na manteiga

Modo de preparo:

1. Em um refratario, adicione todos os ingredietes com a ajuda de uma colher
2. Recheie e modele as coxinhas
3. Empane no parmesão ralado ou macarrão cabelinho de anjo e frite.

COXINHAS DOCES

CHURROS

Receita massa: 500ml de leite, 50ml de óleo, 50g de açúcar refinado, 3g de canela em pó, 200g de farinha de trigo

Recheio: Doce de leite a gosto, Polvilhar depois de frito com açúcar e canela a gosto

Modo de preparo:

6. em uma panela adicione o leite, óleo, açúcar e canela até levantar fervura. Adicione a farinha de trigo e mexe até cozinhar e ficar uma massa lisinha.
7. Coloque na mesa e sove até ficar uma massa lisa, fria e enxuta. Recheie e modele no formato, empane com ovos, leite e farinha de rosca.
8. Fritar.
9. Polvilhar com Açúcar e canela a gosto

PRESTÍGIO

Receita massa: 500ml de leite, 15ml de óleo, 50g de açúcar refinado, 200g de farinha de trigo, 200g de chocolate ao leite

Recheio: 1 lata de leite condensado, 100g de creme de leite, 100g de coco em flocos, Leite em pó a gosto para polvilhar

Modo de preparo:

1. Para o recheio: em uma panela adicione o leite condensado, creme de leite e coco em flocos e leve em fogo baixo mexendo constantemente até desgrudar do fundo da panela. Transfira para um recipiente, deixe esfriar e depois faça bolinhas para rechear.
2. para a massa: em uma panela adicione o leite, óleo, açúcar e chocolate e deixe até levantar fervura e derreter totalmente o chocolate. Adicione a farinha de trigo e mexe até cozinhar e ficar uma massa lisinha.
3. Coloque na mesa e sove até ficar uma massa lisa, fria e enxuta. Recheie e modele no formato, empane com



ovos, leite e farinha de rosca.

4. Fritar.

5. Polvilhar com leite em pó a gosto

BRIGADEIRO COM MORANGO

Receita massa de brigadeiro: 1 lata de leite condensado, 100g de creme de leite, 10g de farinha de trigo, 30g de cacau em pó

Recheio: Morangos inteiros lavados e secos, Granulados para finalizar

Modo de preparo:

1. Em uma panela adicione o leite condensado, cacau e farinha de trigo e mexa até dissolver totalmente. Adicione o creme de leite e leve em fogo baixo mexendo constantemente até desgrudar do fundo da panela. Transfira para um recipiente, deixe esfriar e depois recheio com o morango inteiro e modele no formato de coxinha.
2. Finalize passando no granulado

NINHO COM NUTELLA / MORANGO

Massa de brigadeiro: 1 lata de leite condensado, 100g de creme de leite, 4 colheres de leite em pó

Recheio: Morangos inteiros lavados e secos, Nutella a gosto, Leite em pó para empanar

Modo de preparo:

1. Em uma panela adicione o leite condensado e leite em pó e mexa até dissolver totalmente. Adicione o creme de leite e leve em fogo baixo mexendo constantemente até desgrudar do fundo da panela. Transfira para um recipiente, deixe esfriar e depois recheio com o morango inteiro ou nutella e modele no formato de coxinha.
2. Finalize passando no leite em pó



BIBLIOGRAFIA

<https://cafedonuts.com.br>

www.coxinhando.rota83.com

www.maqtiva.com.br



AGRADECIMENTOS

Quero agradecer a todos que adquiriram esta apostila (e-book) ou qualquer um dos meus outros cursos de bolos artesanais.

Gratidão enorme pela confiança adquirida em tão pouco tempo, e espero que todos sejam abençoados nessa jornada doce. Que vocês levem o aprendizado deste curso para a vida toda. Que não nos falte motivação para seguir adiante, sempre com nossos sonhos. Pois tenho certeza que todos vocês são capazes de ir muito mais longe. Boa sorte hoje e sempre. Obrigado, até mais.

Larissa Cristy

