

CHEF LUIZ FARIAS

PADARIA BRASIL

BRAZILIAN BAKERY | PANADERÍA BRASILEÑA

O MODELO DA PADARIA E CONFEITARIA BRASILEIRA
THE MODEL OF THE BRAZILIAN BAKERY AND BAKED CONFECTIONERY
EL MODELO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA DE BRASIL

1ª EDIÇÃO
SÃO PAULO



2013

Projeto Gráfico e Diagramação: Matheus Fröhlich Cortez

Fotografia: ARA Fotografia

Ilustração: Alexandre Jubran (Instituto dos Quadrinhos)

Aplicativo para Dispositivo Móvel (e-Book): ZS Consultoria e Desenvolvimento de sistemas & Consulting-C Consultoria e Participações

Jornalista responsável: Erica Rodrigues Macedo (MTB: 42.595/SP)

Revisão (Português): Rúbria Mazza Aurélio

Tradução e Revisão (Inglês): Lucimara S. Braga Muniz

Tradução e Revisão (Espanhol): Esther Jiménez Vives e Israel Eusébio Lopez Arellano

Consultoria técnica (Inglês): Alessandro D. Nicola

Impressão e Acabamento: Pergraf Gráfica e Editora

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Farias, Luiz

Padaria Brasil : o modelo da padaria e confeitaria brasileira
= Brazilian bakery : the model of the Brazilian bakery and
baked confectionery = Panadería brasileña : el modelo de
panadería y pastelería de Brasil / Luiz Farias ; [tradução e
revisão (inglês) Lucimara S. Braga Muniz ; tradução e revisão
(espanhol) Esther Jiménez Vives e Israel Eusébio Lopez
Arellano ; consultoria técnica (inglês) Alessandro D. Nicola].
-- 1. ed. -- São Paulo : LMA Editora, 2013.

Edição trilingue: portuguesa/inglês/espanhol.
ISBN 978-85-64610-03-3

1. Confeitaria - Brasil 2. Gastronomia 3. Padarias - Brasil
4. Panificação - Brasil 5. Produtos de padaria 6. Receitas
I. Título. II. Título: Brazilian bakery : the model of the
Brazilian bakery and baked confectionery. III. Título: Panadería
brasileña : el modelo de panadería y pastelería de Brasil.

13-09817

COG-641.815

Índices para catálogo sistemático:

1. Brasil : Padaria e confeitaria : Gastronomia 641.815
2. Padaria e confeitaria brasileira : Gastronomia 641.815

Copyright © 2013 LMA Editora e Distribuidora Ltda

Todos os direitos reservados e protegidos pela lei 9.610/98. Nenhuma parte desta obra poderá ser reproduzida, copiada, transcrita ou mesmo transmitida por meios eletrônicos ou gravações, sem autorização prévia por escrito da editora.

Suporte e Referências | Support and References | Apoyo y Referencias:

Acervo Bunge

Conceito Universal da Culinária Profissional, *Chef Luiz Farias*

Fotografias do ambiente interno da *Grão São Paulo Empório e Padaria*

Fotografia de apoio *Dreamstime LLC™ (página 49)*

Ilustração de apoio © *Can Stock Photo Inc. (página 23)*

Material de informações do mercado, *ABIP/SEBRAE*

Modelo de projeto da padaria fornecido pela *Prática Produtos S.A. (página 68-69)*

O Pão Francês e produtos correlatos, *Raymond Calvel*

NOTA: Muito zelo e técnica foram empregados na edição desta obra. No entanto, podem ocorrer erros de digitação, impressão ou dúvida conceitual. Em qualquer destas hipóteses, solicitamos a comunicação através do email, atendimento@lmaeditora.com.br, para que possamos esclarecer qualquer dúvida.

DISPONÍVEL EM VERSÃO DIGITAL (E-BOOK). SAIBA MAIS PELO QR CODE AO LADO!

AVAILABLE IN DIGITAL VERSION (E-BOOK). LEARN MORE ABOUT IT THROUGH THE QR CODE!
DISPONIBLE EN VERSIÓN DIGITAL (E-BOOK). IMÁS DETALLES EN ESTE CÓDIGO QRI



NOTE: Great care and technique were employed in the edition of this work. However, there may be typos, printing errors or conceptual questions. In any of these cases, we kindly ask you to send us a notification via e-mail to: atendimento@lmaeditora.com.br so that we can answer any questions.

Copyright © 2013 LMA Editora e Distribuidora Ltda

All rights reserved and protected by law 9.610/98. This book, or parts thereof, may not be reproduced, copied, transcribed or transmitted by electronic or recording media, without the prior written permission of the publisher.



AVISO: Esta obra se editó con gran esmero y técnica. No obstante, puede contener errores mecanográficos, de impresión o dudas conceptuales. En estos casos, rogamos que nos lo comuniquen por el correo electrónico atendimento@lmaeditora.com.br, para aclarar sus dudas.

Copyright © 2013 LMA Editora e Distribuidora Ltda

Todos los derechos reservados y protegidos por la ley 9.610/98. Esta obra no puede ser reproducida, copiada, transcrita ni transmitida por medios electrónicos o grabaciones, en todo o en parte, sin la autorización previa por escrito de la editora.

SUMÁRIO

O AUTOR | 9

INTRODUÇÃO | 10

AGRADECIMENTOS | 14

PREFÁCIOS | 16

A EVOLUÇÃO DA PANIFICAÇÃO BRASILEIRA | 22

O MODELO DA PADARIA BRASILEIRA | 32

DO TRIGO SE FAZ O PÃO | 48

AS PRINCIPAIS MATÉRIAS-PRIMAS | 54

OS EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS PARA PANIFICAÇÃO | 64

CONCEITO UNIVERSAL DOS PÃES | 71

OS PÃES MAIS VENDIDOS NO BRASIL | 76

PRODUTOS TIPICAMENTE BRASILEIROS | 106

PÃES INTERNACIONAIS MAIS ACEITOS NO BRASIL | 123

O MUNDO DA CONFEITARIA NA PANIFICAÇÃO | 140

A IMPORTÂNCIA DOS SALGADOS NA PADARIA | 194

O RESTAURANTE NA PANIFICAÇÃO | 215

TENDÊNCIAS NA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA | 224

RECEITAS BÁSICAS | 244

ÍNDICE DE RECEITAS | 250





199



119



232



240



111



177



210



INDEX | ÍNDICE

| | | |
|--|-----|--|
| THE AUTHOR | 9 | EL AUTOR |
| INTRODUCTION | 10 | INTRODUCCIÓN |
| ACKNOWLEDGMENT | 14 | AGRADECIMIENTOS |
| FOREWORDS | 16 | PREFACIOS |
| THE EVOLUTION OF THE BRAZILIAN BAKERY | 22 | LA EVOLUCIÓN DE LA PANIFICACIÓN EN BRASIL |
| THE MODEL OF THE BRAZILIAN BAKERY | 32 | EL MODELO BRASILEÑO DE PANADERÍA |
| BREAD IS MADE FROM WHEAT | 48 | DEL TRIGO SE HACE EL PAN |
| THE MAIN RAW MATERIALS | 54 | PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS |
| BAKING EQUIPMENT AND ACCESSORIES | 64 | MAQUINARIA Y UTENSILIOS DE PANADERÍA |
| UNIVERSAL BREAD CONCEPTS | 71 | EL CONCEPTO UNIVERSAL DE LOS PANES |
| THE TOP SELLING BREADS IN BRAZIL | 76 | LOS PANES QUE MÁS SE VENDEN EN BRASIL |
| TYPICAL BRAZILIAN PRODUCTS | 106 | PRODUCTOS TÍPICAMENTE BRASILEÑOS |
| MOST ACCEPTED INTERNATIONAL BREADS IN BRAZIL | 123 | PANES INTERNACIONALES MÁS APRECIADOS EN BRASIL |
| THE WORLD OF CONFECTIONERY IN THE BAKERY | 140 | EL MUNDO DE LA PASTELERÍA EN LA PANIFICACIÓN |
| THE IMPORTANCE OF SAVORIES IN THE BAKERY | 194 | LA IMPORTANCIA DE LOS SALADOS EN LA PANADERÍA |
| THE RESTAURANT IN THE BAKERY | 215 | LA RESTAURACIÓN EN LA PANIFICACIÓN |
| BAKING AND CONFECTIONERY TRENDS | 224 | TENDENCIAS DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA |
| BASIC RECIPES | 244 | RECETAS BÁSICAS |
| INDEX OF RECIPES | 250 | ÍNDICE DE RECETAS |



This book was done with great care and dedication... in three languages! All texts originally written in Portuguese were translated into English and Spanish. The texts will always be marked by the respective flags of UK and Spain. We hope, therefore, that you, the reader, no matter where you are in the world, can appreciate the wonders of Brazilian bakery.



Este libro se ha escrito con gran esmero y dedicación... ¡en tres idiomas! Todos los textos se escribieron en portugués y se tradujeron al inglés y al español. Cada uno de ellos se ha marcado con su correspondiente bandera del Reino Unido o de España. Así, esperamos que usted, lector de todo el mundo, disfrute las maravillas de la panadería brasileña.



O AUTOR

THE AUTHOR | EL AUTOR

Luiz Ivanildo Tenório de Farias, o renomado *Chef* Luiz Farias, nasceu em São Bento do Una (Pernambuco), filho de João Vilela de Farias e Ivalda Tenório de Farias. Com mais de 30 anos de experiência, Luiz Farias é um dos *chefs* mais premiados e reconhecidos no mundo *foodservice* do Brasil. O que o move é dividir seu conhecimento, fazendo as pessoas felizes... ele ama o que faz!

Ao longo da sua carreira especializou-se em *Pâtisserie* e Panificação, tendo estudado em escolas como *École Lenôtre* em Paris e *Institut National de La Boulangerie-Pâtisserie*, em Rouen, França. Fez vários cursos pelo mundo neste segmento profissional, como no Centro Mundial *Frozen Bakery*, na Bélgica, entre outros cursos especiais em diversos países.

No ano 2000 foi vice-campeão mundial da Copa do Mundo de Confeitaria, em Madrid, Espanha, um grande marco para a gastronomia brasileira. Em 2007, foi o *chef* executivo do Papa Bento XVI na Conferência Mundial realizada em Aparecida, São Paulo.

É autor de vários livros premiados, entre eles o livro “Confeitaria Nacional”, eleito o melhor do Brasil e o segundo melhor livro de sobremesas do mundo, pelo *Gourmand World Cookbook Awards* 2012.



Luiz Ivanildo Tenório de Farias, the renowned Chef Luiz Farias, was born in São Bento do Una, PE, to Vilela de Farias and Ivalda Tenório de Farias. With more than 30 years of experience, Luiz Farias is one of the most awarded and renowned chefs in the world of food service in Brazil. Sharing his knowledge and making people happy is what drives him... he loves what he does!

Throughout his career, he has specialized in Pâtisserie and Baking, having studied in schools such as École Lenôtre, in Paris, and Institut National de La Boulangerie-Pâtisserie, in Rouen, France. He attended several courses around the world in this segment, such as the Frozen Bakery World Center in Belgium, and other special courses in several countries.

In 2000, he was vice-champion of The World Cup of Confectionery in Madrid, Spain, a great landmark for the Brazilian gastronomy. In 2007, he worked as the executive chef for Pope Benedict XVI during the World Conference that took place in the city of Aparecida, São Paulo.

He is an award-winning author of several books, including “National Confectionery”, chosen the best in Brazil and the second best book of the world on desserts by Gourmand World Cookbook Awards 2012.



Luiz Ivanildo Tenório de Farias, el prestigioso Chef Luiz Farias, nacido en São Bento do Una (Pernambuco), hijo de João Vilela de Farias y de Ivalda Tenório de Farias. Con más de 30 años de experiencia, Luiz Farias es uno de los chefs más premiados y reconocidos del sector de foodservice de Brasil. Lo que le motiva es compartir sus conocimientos, haciendo feliz a la gente... ¡Le encanta lo que hace!

A lo largo de su carrera se especializó en pastelería y panificación, estudiando en escuelas como École Lenôtre de Paris e Institut National de La Boulangerie-Pâtisserie de Ruan (Francia). Realizó varios cursos internacionales en este campo profesional, por ejemplo en el Centro Mundial Frozen Bakery de Bélgica, así como otros cursos especiales en distintos países.

En el año 2000 fue vicecampeón mundial en la copa del mundo de pastelería que tuvo lugar en Madrid (España), todo un hito de la gastronomía brasileña. En 2007 fue el chef ejecutivo del Papa Benedicto XVI en la conferencia mundial realizada en la ciudad de Aparecida, en el estado de San Pablo (Brasil).

Es autor de varios libros premiados, entre ellos el libro “Pastelería Nacional”, elegido el mejor de Brasil y el segundo mejor libro de postres del mundo por los Gourmand World Cookbook Awards 2012.



INTRODUÇÃO

É muito gratificante vivenciar, aprender e dividir com os profissionais de panificação, confeitaria e admiradores do setor, este case de sucesso que é a padaria brasileira.

Em março de 2012 participei da Europain, uma das maiores feiras de panificação que se realiza em Paris, França, onde a Associação Brasileira das Indústrias de Equipamentos, Ingredientes e Acessórios para Alimentos (ABIEPAN), em parceria com Apex-Brasil, apresentou um projeto que expunha o conceito da panificação brasileira. Foi nessa ocasião também em que o livro “Confeitaria Nacional”, de minha autoria, recebeu o prêmio como o segundo melhor livro de sobremesas do mundo, pelo *Gourmand Word Cookbook Awards 2012*, no Teatro *Folies Bergère*.

O convite da ABIEPAN e Apex-Brasil para escrever este livro traduz a extraordinária história de sucesso da Panificação Brasileira, com o objetivo de mostrar ao mundo o grande conceito e modelo deste segmento.

Foram muitos finais de semana e feriados de pesquisas e elaboração do conceito. Até mesmo nas salas de espera dos aeroportos e durante alguns voos por este Brasil afora.

O livro está dividido em módulos que abrangem toda a importância, qualidade e variedade dos principais produtos encontrados em nossas padarias. Cada capítulo está recheado de receitas e, ao final um índice para encontrá-las com rapidez.

É um projeto muito especial que demonstra o equilíbrio dos empresários e profissionais brasileiros neste grande case de sucesso: a “Padaria Brasil”.



CHEF LUIZ FARIAS







INTRODUCTION

It is very rewarding to experience, learn and share with my colleagues in the bakery and confectionary world, as well as with the fans of this segment, such successful business case, which is the Brazilian bakery.

In March 2012 I was in Europe, one of the biggest bakery fairs of Paris, France on which occasion the Brazilian Association of Equipment, Ingredients and Accessories Industries for Food (ABIEPAN), in partnership with Apex-Brasil, presented a project which showcased the concept of the Brazilian Bakery.

It was in this event that my book "National Confectionery" was awarded the second best of the world on desserts by Gourmand World Cookbook Awards 2012, at Folies Bergère Theater.

The ABIEPAN and APEX-Brasil's invitation to write this book attests the extraordinary history of success of the Brazilian Bakery with the objective of showing the world the great concept and model of this segment.

It took me countless weekends and holidays doing research in order to build the concept, even while in airport waiting areas and during some flights around Brazil.

The book is divided in modules that cover all the importance, quality and variety of the main products found in our bakeries. Each chapter is filled with recipes and at the end there is an index to help find them quickly.

This is a very special project that shows the harmony of Brazilian entrepreneurs and professionals in the successful case study: the "Brazilian Bakery".





INTRODUCCIÓN

Es muy gratificante convivir, aprender y compartir con los profesionales de la panificación y de la pastelería, así como con los admiradores del sector, un caso de éxito como es el de la panadería brasileña.

En marzo de 2012 participé en Europain, una de las ferias de panificación más grandes que se realiza en París (Francia), en la que la Asociación Brasileña de Industrias de Equipos, Ingredientes y Accesorios para Alimentos (ABIEPAN), en colaboración con Apex-Brasil, presentó un proyecto que explicaba el concepto de la panificación brasileña.

También fue en esa ocasión cuando mi libro "Pastelería Nacional" recibió el premio al segundo mejor libro de postres del mundo por los Gourmand World Cookbook Awards 2012, en el teatro Folies Bergère.

La invitación de ABIEPAN y Apex-Brasil a escribir este libro refleja la extraordinaria trayectoria de éxito de la panificación brasileña y tiene el objetivo de mostrarle al mundo el gran concepto y el modelo de este sector.

He pasado muchos fines de semana y días festivos investigando y desarrollando la idea, incluso en las salas de espera de los aeropuertos y en el transcurso de mis vuelos por todo Brasil.

El libro está dividido en módulos que contemplan la importancia, la calidad y la variedad de los principales productos que se encuentran en nuestras panaderías. Cada capítulo está repleto de recetas y, al final, hay un índice para encontrarlas fácilmente.

Este es un proyecto muy especial, que pone de manifiesto el equilibrio de los empresarios y profesionales brasileños en este gran caso de éxito: la "panadería brasileña".



AGRADECIMENTOS

ACKNOWLEDGMENT | AGRADECIMIENTOS

É muito difícil colocar em prática um projeto dessa dimensão sem o apoio e a participação direta de pessoas queridas, amigos e profissionais da área de panificação, confeitaria e gastronomia.

Agradeço à Apex-Brasil pela confiança, ao amigo Paulo Roberto Cavalcante e à toda a diretoria e colaboradores da ABIEPAN pela iniciativa. Agradeço também à LMA Editora pelo excelente trabalho, aos profissionais fotógrafos Mauricio Silva e Mariana Buso, e ao competente e criativo designer gráfico Matheus Cortez.

À imprensa especializada, às escolas de gastronomia, panificação e confeitaria, a todos que direta ou indiretamente fazem parte deste maravilhoso mundo encantado do segmento de panificação e confeitaria nacional, aos *Chefs* Kleber Onofre e Rodney dos Santos, por todo apoio na produção dos doces e pães, e à Grão São Paulo Empório e Padaria, onde as fotos conceituais foram feitas, nas pessoas do Sr. Gelson Silveira Oliveira e *Chef* Buiu (Elias Souza), aos meus amigos profissionais da Academia Bunge, à diretoria da Bunge Brasil e, finalmente, aos meus amigos e minha família, meus sinceros agradecimentos.



It is very hard to put into practice a project of such dimension without the support or the direct participation of my loved ones, friends and professional colleagues in the fields of bakery, confectionery and gastronomy.

I would like to thank APEX-Brasil for having trusted in me; my friend Paulo Roberto Cavalcante and the entire board of directors and employees of ABIEPAN for their initiative; Márcio Rodrigues for contributing with his text about the style of our bakeries. I also thank LMA Editora for the excellent work, the photographers Mauricio Silva and Mariana Buso, and the competent and creative graphic designer Matheus Cortez.

Thanks to the specialized press, the gastronomy, bakery and confectionary schools and all those who directly or indirectly are part of this wonderful and fascinating segment of national bakery and confectionary. The chefs Kleber and Rodney for all their support in the production of desserts and breads, Mr Gelson Silveira Oliveira and Chef Buiu (Elias Souza) from the Grão São Paulo Emporium & Bakery, where all the conceptual photos were taken, all my professional friends from Academia Bunge, Bunge Brasil board of directors and, finally, to my friends and family, my sincere thanks.





Es muy difícil poner en marcha un proyecto de estas dimensiones sin el apoyo y la participación directa de gente querida, amigos y profesionales del área de panificación, pastelería y gastronomía.

Le agradezco a Apex-Brasil su confianza; a mi amigo Paulo Roberto Cavalcante, a la dirección y a los colaboradores de ABIEPAN su iniciativa. También le agradezco a LMA Editora el excelente trabajo desempeñado, así como a los fotógrafos profesionales Mauricio Silva y Mariana Buso y al competente y creativo diseñador gráfico Matheus Cortez.

A la prensa especializada; a las escuelas de gastronomía, panificación y pastelería; a todos los que, directa o indirectamente, forman parte de este maravilloso mundo encantado del sector de panificación y pastelería nacional; a los chefs Kleber Onofre y Rodney dos Santos por su apoyo en la producción de los dulces y panes; y a Grão São Paulo Emporio e Panaderia, donde se hicieron las fotos conceptuales, especialmente al Sr. Gelson Silveira Oliveira y al chef Buiu (Elias Souza); a mis amigos profesionales de la Academia Bunge; a la dirección de Bunge Brasil; y, finalmente, a mis amigos y a mi familia, mi más sincero agradecimiento.



PREFÁCIO

O eixo da competitividade mundial está voltado para a inovação, que desempenha papel central na política industrial moderna para aumentar a produtividade e melhorar a competitividade.

Este livro, resultado da parceria entre a Apex-Brasil e a Abiepan e da singular contribuição do *Chef* Luiz Farias, traz a marca da inovação ao apresentar ao mercado internacional o criativo e eficiente modelo de negócios adotado pelas padarias brasileiras, além da qualidade incontestada dos equipamentos, ingredientes e serviços oferecidos pelo setor de panificação, confeitaria e *foodservice*.

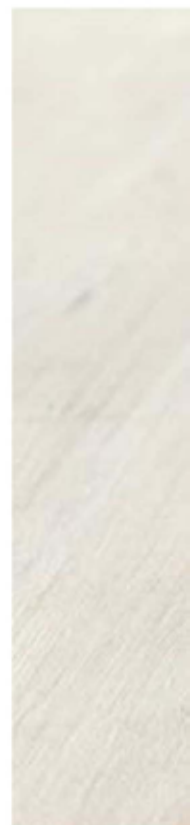
Estes são atributos que, incorporados às decisões estratégicas dos negócios, se traduzem em diferenciais determinantes para as empresas nos mercados internacionais e também no ambiente doméstico.

Com a missão de desenvolver a competitividade das empresas brasileiras, promovendo a internacionalização dos seus negócios e a atração de investimentos estrangeiros diretos para o país, a Apex-Brasil atua em estreita cooperação com os setores produtivos brasileiros.

Esta obra retrata, sem dúvida, nossa produtiva parceria com a indústria de equipamentos, ingredientes e acessórios para panificação, e traduz o importante desafio de desenvolvermos uma indústria cada vez mais dinâmica e um Brasil cada vez mais inovador, competitivo e sustentável. Boa leitura!

MAURICIO BORGES

PRESIDENTE DA AGÊNCIA BRASILEIRA DE PROMOÇÃO
DE EXPORTAÇÕES E INVESTIMENTOS (APEX-BRASIL)





The axis of global competitiveness is innovation-driven, which plays a central role in the modern industrial policy to enhance productivity and improve competitiveness.

This book, the result of a partnership between Apex-Brazil and Abiepan and the unique contribution of Chef Luis Farias, brings the hallmark of innovation by presenting to the international market the creative and efficient business model adopted by the Brazilian bakeries, in addition to the undisputed quality of the equipment, ingredients and services offered by the sector of bakery, confectionery, and foodservice.

These attributes, incorporated into strategic business decisions, translate into differential determinants for companies in international markets as well as the national ones.

With the mission of developing the competitiveness of Brazilian companies, promoting the internationalization of their businesses and the attraction of foreign direct investment to the country, Apex-Brazil operates in close cooperation with the Brazilian productive sectors.

This work undoubtedly portrays our productive partnership with the industry of equipment, ingredients and supplies for baking, and reflects the important challenge of developing an increasingly dynamic industry and an increasingly innovative, competitive and sustainable Brazil. Enjoy your reading!



El eje de la competitividad mundial es la innovación, que desempeña un papel principal en la política industrial moderna para aumentar la productividad y mejorar la competitividad.

Este libro, resultado de la colaboración entre Apex-Brasil y Abiepan y de la singular contribución del Chef Luiz Farias, está marcado por la innovación, mostrándole al mercado internacional el creativo y eficiente modelo de negocios que han adoptado las panaderías brasileñas, así como la indiscutible calidad de los equipos, ingredientes y servicios que ofrece el sector de panificación, pastelería y foodservice.

Al incorporar estos atributos a las decisiones estratégicas de los negocios, se convierten en puntos exclusivos y determinantes para las empresas, tanto en los mercados internacionales como en el ambiente doméstico.

Apex-Brasil colabora estrechamente con los sectores productivos brasileños para desarrollar la competitividad de las empresas brasileñas, fomentando la expansión internacional de sus negocios y atrayendo inversiones extranjeras directas al país.

Esta obra retrata, sin duda, nuestra productiva colaboración con la industria de equipos, ingredientes y accesorios para panificación y refleja el importante reto de desarrollar una industria cada vez más dinámica y un Brasil cada vez más innovador, competitivo y sostenible. ¡Que disfrute la lectura!

PREFÁCIO

É uma honra escrever este prefácio, principalmente porque considero esta uma obra ímpar e de suma importância para a divulgação do modelo da padaria brasileira para o mundo.

A padaria brasileira tem uma vantagem em relação às demais: somos criativos e estabelecemos um modelo de negócio que gera um fluxo de pessoas durante grande parte do dia e da noite. Iniciamos o dia comprando o pão para o café da manhã, almoçamos na padaria, compramos produtos de conveniência, fazemos nosso “*happy hour*”, jantamos e, durante a madrugada tornamos a padaria uma “parada obrigatória”. A padaria brasileira possui mais de 5.000 itens à venda, oferecendo desde pães à refeições rápidas.

O Brasil vive um momento único chamado Bônus Demográfico, em que, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), setenta por cento de nossa população será economicamente ativa até 2020. O aproveitamento desta oportunidade (janela demográfica) será efetivo se formos capazes de preparar nossa mão de obra em termos educacionais e de qualificação profissional para um mercado de trabalho cada vez mais competitivo, não somente em nível nacional, mas também em escala global, aumentando a produtividade, proporcionando dinamismo e crescimento econômico.

Mesmo com os desafios enfrentados pelos profissionais e empresários da área, temos um mercado interno muito competitivo, o que nos leva a buscar maiores ganhos de escala, produtividade, desenvolvimento no grau de tecnologia e valor agregado em nossos produtos.

O livro “Padaria Brasil” mostra com riqueza de detalhes essa conquista do setor para atingir um modelo que pode se tornar referência mundial. O livro traz o conceito de cada pão, curiosidades sobre os pães internacionais mais vendidos no Brasil, o restaurante, os equipamentos, receitas e fotos que aquecem nosso apetite. Posso dizer que fiquei muito satisfeito em saber que este livro foi produzido, dada a carência por esta literatura, e também por levar a assinatura de um *chef* por quem tenho tanto apreço. Luiz Farias, parabéns pelo excelente trabalho.

PAULO ROBERTO CAVALCANTE

PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE EQUIPAMENTOS,
INGREDIENTES E ACESSÓRIOS PARA ALIMENTOS (ABIEPAN)







FOREWORD

It is an honor to have been invited to write this foreword, mainly because I consider this to be a unique work, which is of the utmost important to showcase the style of Brazilian bakery to the world.

The Brazilian bakery has an advantage in comparison with the others: besides being creative, it has established a business model that generates a flow of people during most part of the day and night. People start the day by buying bread for breakfast, then they have lunch at the bakery, buy products from the convenience store, take part in our "happy hour", have dinner and later at night the bakery becomes their favorite point.

The Brazilian bakery offers more than 5,000 items, as well as everything from bread to quick meals.

Brazil is experiencing a unique moment, called Demographic Bonus, in which, according to Brazilian Institute of Geography and Statistics (IBGE), seventy per cent of our population will be economically active until 2020.

The advantages derived from this opportunity (demographic window) will be effective if we are able to prepare our work force in terms of education and professional qualification for an increasingly competitive market, not only in the country but also in a global scale, raising the productivity and boosting the dynamics and economical growth.

Even with the challenges faced by our professionals and entrepreneurs in this field, we have a very competitive internal market, which makes us seek greater gains in scale, productivity, development of technology and value added in our products.

The book "Brazilian Bakery" shows with a wealth of details the accomplishments of this segment aimed at achieving a model that can become a worldwide reference. The book explains the concept behind each bread, curiosities about the best-selling international breads in Brazil, the restaurant, the equipment, recipes and photos that wet our appetite.

I can say that I am very pleased to know that this book has been produced, given the lack of this type of literature, and that it is authored by a chef I admire so much. Luiz Farias, congratulations on your excellent work.





PREFACIO

Me siento honrado de haber sido invitado a escribir este prefacio, sobre todo, porque considero que esta es una obra singular y de suma importancia para dar a conocer el modelo de la panadería brasileña en el mundo.

La panadería brasileña tiene una ventaja con respecto a las demás: somos creativos y establecemos un modelo de negocio que genera un flujo de clientes durante gran parte del día y de la noche. Empezamos el día comprando el pan del desayuno, almorzamos en la panadería, compramos diversos productos, hacemos "happy hour", cenamos y, de madrugada, la panadería se ha convertido en una "parada obligatoria".

La panadería brasileña pone más de 5.000 ítems a la venta y ofrece desde pan hasta comidas rápidas.

Brasil vive un momento único denominado "bono demográfico" en el que, según el Instituto Brasileño de Geografía y Estadística (IBGE), setenta por ciento de la población será económicamente activa hasta 2020.

Esta "ventana de oportunidad demográfica" solo se podrá aprovechar de forma efectiva si somos capaces de preparar a nuestra mano de obra en el área educativa y de cualificación profesional para que se incorpore a un mercado de trabajo cada vez más competitivo, no solo a nivel nacional, sino también a escala global, aumentando la productividad y favoreciendo el dinamismo y el crecimiento económico.

Incluso con los retos a los que se enfrentan los profesionales y empresarios del área, tenemos un mercado interno muy competitivo, lo que nos lleva a buscar más rendimiento mediante una producción mayor, productividad, desarrollo tecnológico y valor agregado en nuestros productos.

El libro "Panadería Brasileña" muestra con gran riqueza de detalles los logros del sector al desarrollar un modelo que puede llegar a convertirse en referencia mundial. El libro explica el concepto de cada pan y curiosidades sobre los panes internacionales que más se venden en Brasil, habla sobre la restauración y los equipos e incluye recetas y fotos que nos abren el apetito.

Puedo afirmar que estoy muy satisfecho por que se haya escrito este libro, puesto que este tipo de literatura aún es escaso, y también, porque lleva la firma de un chef por quien siento tanto aprecio. Luiz Farias, enhorabuena por este excelente trabajo.



A EVOLUÇÃO DA PANIFICAÇÃO BRASILEIRA

A história nos conta que na França, por volta do século XV, com a regulamentação da profissão de padeiro, surgiram na Europa as primeiras padarias. Eram de madeira, geralmente próximas às prefeituras das cidades e sujeitas à licença oficial para funcionamento. O pão não podia ser vendido fora desses estabelecimentos e os clientes, sem acesso às lojas, tinham que esperar na rua pela entrega do produto. Mais tarde com o aumento da procura, as padarias começaram a separar a área de produção da parte comercial, dando origem, assim, às primeiras lojas.

Devido à grande exposição dos produtos acabados, no início do século XVIII, e para torná-los mais atrativos, as padarias passaram a ser decoradas com pinturas, cerâmicas, tapeçaria e outros elementos atraentes. A moda se espalhou também para exposição dos principais produtos; já era o embrião do modelo das padarias que conhecemos hoje no mundo.

Para entendermos o grande sucesso da panificação brasileira, precisamos navegar um pouco em sua história. Tudo começou com o trigo, introduzido pelos primeiros colonizadores portugueses e pelos imigrantes europeus que adotaram o Brasil como sua nova pátria, fixando suas moradias na cidade de São Vicente, no litoral de São Paulo.

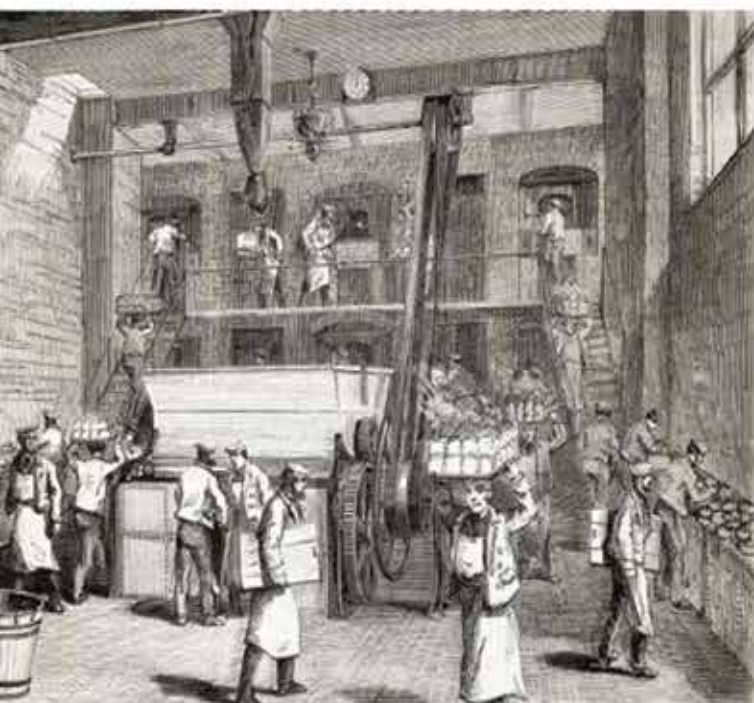
A partir do século XVIII, o cultivo do trigo no Brasil se transferiu para a província do Rio Grande do Sul, onde o clima era adequado à sua produção. No entanto, em 1811, uma praga muito feroz “tipo ferrugem” praticamente eliminou a triticultura no Estado e só foi retomada mais de cem anos depois, em 1950.

Segundo o sociólogo Gilberto Freyre, até o século XIX a produção e o consumo de pão no país eram baixos, pois nos tempos coloniais predominava o uso de raízes, como a mandioca. Essa planta herbácea, de porte médio, cultivada em áreas quentes e úmidas, herança do povo indígena, tornou-se um importante insumo, especialmente para as regiões do norte e nordeste do país. É com ela que produzimos receitas típicas brasileiras que estão incorporadas à nossa tradição e cultura culinária, como a tapioca ou beiju, o pirão feito com massa de farinha de mandioca escaldada com caldo de peixe ou de carne, o bolo de mandioca, entre outras maravilhas.

A padaria brasileira surgiu graças aos imigrantes portugueses e italianos, povos batalhadores e guerreiros que, com muito trabalho, dedicação e persistência, colocaram nossa padaria em destaque no mundo.

No Brasil, como em outros países, o trabalho de porta a porta também foi fundamental para a expansão do consumo de pães no país, numa época em que, em vez de deixar o pão exposto na padaria, os padeiros saíam às ruas em busca do público, em carroças puxadas por cavalos, e posteriormente em triciclos.





Segundo o historiador Luís da Câmara Cascudo, “nunca se comeu e bebeu tanto no Rio de Janeiro e capitais das províncias como durante as primeiras décadas do regime republicano brasileiro, entre 1890 e 1910”. E acrescenta: “nesse clima nascem também os livros de receitas, as traduções, adaptações e recriações valorizando, entre outros profissionais, os padeiros e confeiteiros”.

Nessa época as padarias já eram abertas ao público, mas ainda predominavam as entregas em domicílio. Porém houve exceções, a mais notória delas é a Confeitaria Colombo, no Rio de Janeiro, inaugurada em 1913. A Colombo foi, por gerações, o ponto de encontro de políticos, intelectuais e artistas que a frequentavam não só pela luxuosa arquitetura e decoração, mas pela excelente qualidade dos pães, bolos e doces. Até hoje a Confeitaria Colombo é uma referência no Brasil.

Passada a Segunda Guerra Mundial (1939 a 1945) e os transtornos causados pelo colapso no abastecimento de trigo, os empresários de padaria iniciaram, nos anos 50, uma total reestruturação do negócio, com o início da era da refrigeração, da mecanização em massa e também da diversidade. É após o término da Segunda Guerra que se multiplicaram no país os restaurantes autônomos, já com características mais nobres que os diferenciava das antigas pensões e restaurantes de hotéis.

O hábito de comer fora, até então impensável para a sociedade brasileira, foi se tornando comum. Como consequência, algumas padarias começaram a oferecer serviços de lanche e bar. Curiosamente, nenhum outro país tinha o mesmo formato de loja como hoje conhecemos no Brasil.

E assim foi a evolução do panificador brasileiro que, mesmo em tempos difíceis, jamais “baixou a guarda”, driblou os momentos críticos com eficácia e habilidade e introduzindo novos conceitos e serviços, melhor conveniência, investiu na qualidade dos produtos, na melhoria do atendimento, em tecnologia e informática, gerenciamento, controle, novos processos e equipamentos na produção.





THE EVOLUTION OF BRAZILIAN BAKERY

History tells us that in France, around the 15th century, with the regulation of professional baking, the first bakeries in Europe were born. They were made of wood, generally close to city halls and required official licenses to operate.

Bread could not be sold outside these bakeries and the clients, without access to the stores, had to wait for the product in the streets. Later as the consumption increased, the bakeries started to separate the area of production from the commercial area, thus originating the first stores.

In the beginning of the 18th century, due to the great exposition of the finished products and to make the bakeries more attractive, they started to be decorated with paintings, pottery, tapestry and other visually appealing elements. The trend also spread to the exposition of products; it was the embryo of the bakery style as we know it today.

In order to understand the great success of the Brazilian bakery, we need to navigate along its history. It all began with wheat, introduced by the first Portuguese settlers and by the European immigrants who adopted Brazil as their new country, establishing their houses in the city of São Vicente, on the coast of São Paulo.

From the 18th century on, wheat cultivation in Brazil was transferred to the province of Rio Grande do Sul, where the climate was more appropriate for its production. However, in 1811, a serious wheat rust disease practically eliminated the entire wheat field in that State, which was resumed a hundred years later, in 1950.

According to the sociologist Gilberto Freyre, until the 19th century, the production and consumption of bread in the country were low, because in colonial times the use of roots, such as cassava, was predominant.

This leafy mid-sized plant, grown in hot and humid areas, a heritage of indigenous people, became an important staple, especially in the north and northwest regions of the country. With cassava we produce typical Brazilian food recipes which are incorporated in our tradition and cuisine, such as tapioca or beiju; pirão - which is made with cassava flour scalded with fish or meat stew; cassava cake, among other delicacies.

The Brazilian Bakery came about thanks to the Portuguese and Italian immigrants, hard-working and brave people who with work, dedication and persistence put our bakery in the spotlight throughout the world.



In Brazil, as in other countries, the work from door to door was also fundamental for the expansion of bread consumption at a time when, instead of leaving the bread exposed in bakeries, the bakers would go to the streets seeking new customers in a cart pulled by horses and later in tricycles.

According to the historian Luis da Câmara Cascudo, "they had never eaten and drunk so much in Rio de Janeiro and in the provincial capitals as in the first decades of the Brazilian Republican regime, between 1890 and 1910." And he adds: "It was in this scenario that the first recipe books, translations, adaptations and re-creations came to light valuing the bakers and confectioners, among other professionals."

By then, bakeries were already open to the public, although the delivery system was still prevailing. However, there were exceptions; the most noteworthy is Confeitaria Colombo in Rio de Janeiro, opened in 1913. Colombo was the meeting point of politicians, intellectuals and artists for generations, not only for its luxurious architecture and decoration, but also for the excellent quality of its breads, cakes and desserts. Confeitaria Colombo remains a reference in Brazil until today.

After the Second World War (1939 – 1945) and the troubles caused by the collapse of wheat supply, the bakery owners started a complete restructuring of the business in the 50s with the advent of refrigeration, mass mechanization and diversity. It is only after the end of the Second War that restaurant chains multiplied across the country, featuring more noble characteristics that would set them apart from the old board houses and hotel restaurants.

The habit of eating out, once unthinkable in the Brazilian society was getting common. As a result, some bakeries started to offer snack bar services. Interestingly, no other country had the same bakery model as we know it nowadays in Brazil.

And that is the history of the evolution of the Brazilian baker who, even in difficult times, never "lowered the guard", overcame the difficult moments with efficiency and ability, introduced new concepts, services and conveniences, invested in product quality leading to better customer service, in technology and information technology, management, control, new processes and production equipment.





LA EVOLUCIÓN DE LA PANIFICACIÓN EN BRASIL

Datos históricos señalan que, tras reglamentarse la profesión de panadero, las primeras panaderías de Europa surgieron en Francia alrededor del siglo XV. Eran de madera, normalmente estaban cerca de los ayuntamientos de las ciudades y necesitaban una licencia oficial para funcionar.

El pan no podía venderse fuera de estos establecimientos y los clientes, que no podían entrar en las tiendas, tenían que esperar en la calle a que se les entregara el producto. Más tarde, al aumentar la demanda, las panaderías empezaron a separar el área de producción de la parte comercial, originándose así las primeras tiendas.

A principios del siglo XVIII, debido a la gran exposición de los productos acabados y para hacerlos más atractivos, las panaderías empezaron a ser decoradas con pinturas, cerámicas, tapicería y otros elementos atrayentes. La moda también se extendió a la exposición de los principales productos; era el embrión del modelo de panadería que conocemos actualmente en todo el mundo.

Para entender el gran éxito de la panificación brasileña tenemos que navegar un poco por su historia. Todo empezó con el trigo, introducido por los primeros colonizadores portugueses y por los inmigrantes europeos que adoptaron Brasil como su nueva patria y se establecieron en la ciudad de San Vicente, en la costa del estado de San Pablo.

A partir del siglo XVIII, el cultivo del trigo en Brasil se trasladó a la provincia de Rio Grande do Sul, donde el clima era más adecuado para producirlo. Sin embargo, en 1811, una severa plaga del tipo roya prácticamente acabó con el cultivo de trigo en el estado, que solo se reanudó más de cien años después, en 1950.

Según el sociólogo Gilberto Freyre, hasta el siglo XIX se producía y se consumía poco pan en el país, pues en los tiempos coloniales predominaba el uso de raíces, como la mandioca.

Esta planta herbácea de tamaño medio, cultivada en áreas calurosas y húmedas, herencia de los pueblos indígenas, se convirtió en un importante insumo, especialmente en las regiones del norte y el nordeste del país. Con ella se elaboran recetas típicas brasileñas que forman parte de nuestra tradición y cultura culinaria, como la tapioca o beiju, el pirão, hecho con masa de harina de mandioca escaldada con caldo de pescado o de carne, y el pastel de mandioca, entre otros manjares.

La panadería brasileña surgió gracias a los inmigrantes portugueses e italianos, pueblos esforzados y luchadores que, con mucho trabajo, dedicación y perseverancia, hicieron que nuestra panadería brille en el mundo.

En Brasil, como en otros países, la venta puerta a puerta también fue fundamental para el crecimiento del consumo de pan en el país, en una época en la que, en vez de dejar el pan expuesto en la panadería, los panaderos salían a la calle a buscar clientes, primero en carrozas tiradas por caballos y, después, en triciclos.

Según el historiador Luís da Câmara Cascudo, “nunca se comió y bebió tanto en Rio de Janeiro y en las capitales de las provincias como durante las primeras décadas del régimen republicano brasileño, entre 1890 y 1910”. Y añade: “en ese clima nacen también los libros de recetas, las traducciones, adaptaciones y recreaciones reconociendo el valor, entre otros profesionales, de los panaderos y pasteleros”.

En aquella época las panaderías ya estaban abiertas al público, pero aún predominaban las entregas a domicilio. No obstante, hubo excepciones, la más notoria de las cuales fue la pastelería Colombo, en Rio de Janeiro, inaugurada en 1913. La Colombo fue, durante generaciones, el punto de encuentro de políticos, intelectuales y artistas, que la frecuentaban no solo por su lujosa arquitectura y decoración, sino por la excelente calidad de sus panes, pasteles y dulces. Hasta la fecha, la pastelería Colombo es una referencia en Brasil.

Después de la Segunda Guerra Mundial (1939 a 1945) y los trastornos causados por el colapso del abastecimiento de trigo, los empresarios de panadería iniciaron, en los años 50, la reestructuración total del negocio, al empezar la era de la refrigeración, de la mecanización en masa y de la diversidad. Al acabar la Segunda Guerra se multiplicaron los restaurantes en el país, ahora con características más nobles que los distinguían de las antiguas pensiones y restaurantes de los hoteles.

La costumbre de comer fuera, que hasta entonces era inconcebible para la sociedad brasileña, se fue haciendo habitual. Como consecuencia, algunas panaderías empezaron a ofrecer refrigerios y servicio de bar. Curiosamente, ningún otro país tenía establecimientos con las características de los que hoy existen en Brasil.

Y esta fue la evolución del panificador brasileño que, aun en los tiempos difíciles, jamás “bajó la guardia”, superó los momentos críticos con eficacia y habilidad introduciendo nuevos conceptos y servicios y más practicidad, e invirtió en la calidad de los productos, en mejorar la atención, en tecnología e informática, gestión, control, nuevos procesos y equipos para la producción.







O desenvolvimento constante das padarias levou-as a conquistar a excelência e o conceito de padaria *gourmet*. Serviço completo de *buffet* para almoço e café da manhã, restaurante, lojas de alto padrão com produção própria e muita qualidade, investimentos na gestão, tecnologia da informação, mix de produtos selecionados, serviços diferenciados, lanches, pizzas, encomendas e *delivery* são pontos importantes na evolução da panificação brasileira.

Todo esse sucesso se deve à grande competência dos empresários de panificação e ao conceito desenvolvido, mas não podemos deixar de registrar a participação ativa das empresas de insumos que investem e apoiam os panificadores com serviços e matérias-primas de excelente qualidade, às empresas de equipamentos e utensílios que investem em alta tecnologia e processo e ao grande apoio das associações e sindicatos que diretamente contribuem para o desenvolvimento da panificação no país.

Fico feliz em dividir esta linda história de sucesso com todos que, assim como eu, amam panificação e confeitaria.



The constant development of bakeries led them to achieve excellence and also the concept of gourmet bakery. Complete dining service for lunch and breakfast, restaurants, state-of-the-art on-site production, investments in management, information technology, mix of selected items, differentiated services, sandwiches, pizzas, order taking and delivery are important points in the evolution of the Brazilian bakery.

This success is due to the great competence of the bakery entrepreneurs and the concept they developed, but we must also mention the active participation of the supply companies that invest and support the bakeries with services and excellent innovation; the equipment and utensils companies that invest in high technology and processes, and the great support of associations and trade unions that directly contribute to the development of the bakery in the country.

I am glad to share this beautiful story of success with all those who, like me, love bakery and confectionery.



El desarrollo constante de las panaderías las llevó a conquistar la excelencia y el concepto de panadería gourmet. El servicio completo de bufé para el almuerzo y el desayuno, el restaurante, las tiendas de alta categoría con producción propia y gran calidad, las inversiones en gestión y tecnología de la información, un conjunto de productos seleccionados, los servicios especiales, bocadillos, pizzas, encargos y la entrega a domicilio son puntos importantes de la evolución de la panificación brasileña.

Este éxito se debe a la gran competencia de los empresarios de panificación y al concepto desarrollado, pero no podemos dejar de citar la participación activa de las empresas de insumos, que invierten y apoyan a los panificadores ofreciendo servicios y materias primas de excelente calidad, de las empresas de maquinaria y utensilios, que invierten en alta tecnología y procesos, así como el gran apoyo de las asociaciones y sindicatos, que contribuyen directamente al desarrollo de la panificación en el país.

Me enorgullece compartir esta bonita historia de éxito con todos aquellos que, como yo, aman la panificación y la pastelería.



O CONSUMO DO PÃO NO MUNDO

(CONSUMPTION OF BREAD IN THE WORLD | EL CONSUMO DE PAN EN EL MUNDO)

Uma pesquisa realizada pela União Internacional de Padarias revelou os países onde esse alimento é mais apreciado. Ao contrário do que se pensa, não é a França que aparece em primeiro lugar, mas o Chile, com consumo per capita de 98kg ao ano. Em segundo vem a Alemanha, com 91kg, e, em terceiro, a Suíça, com 84kg. Só lá embaixo, em 13º lugar está a França, com 56kg.

No Brasil o consumo é de 33kg, sendo maior nas regiões Sul e Sudeste. Segundo o Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo (Sampapão), o baixo consumo no Brasil se dá por motivos como o hábito cultural e a concorrência com outros produtos. Enquanto no Sul e no Sudeste o consumo per capita é de 35kg por ano, no Nordeste, onde se come muito milho e mandioca, esse número cai para 10kg.



Research done by the International Union of Bakeries revealed the countries where bread is more appreciated. Contrary to our belief, France is not in the first place, but Chile heads the rank consuming 98 kg of bread per capita yearly. Germany comes in the second place, with 91 kg per year and in the third place, Switzerland, with 84 kg. At the bottom of the list, France appears in 13th place with 56 kg.

In Brazil, the consumption is 33 kg, being higher in the South and Southeast regions. According to the Union of Bakery and Confectionery of São Paulo (Sampapão), the low consumption in Brazil is due to cultural habits and the competition of other products. While in the South and Southeast the consumption per capita is 35 kg per year, in the Northeast, where a lot of corn and cassava is eaten, this number plummets to 10 kg.



Un estudio realizado por la Unión Internacional de Panaderías reveló los países en los que este alimento es más apreciado. Al contrario de lo que suele pensarse, no es Francia el que aparece en primer lugar, sino Chile, con un consumo per cápita de 98 kg al año. En segundo lugar está Alemania, con 91 kg, y en tercero, Suiza, con 84 kg. Mucho más atrás, Francia ocupa el 13.º lugar, con 56 kg.

Brasil tiene un consumo de 33 kg, que es mayor en las regiones sur y sudeste. Según el Sindicato de la Industria de Panificación y Pastelería de San Pablo (Sampapão), el bajo consumo de Brasil se debe a hábitos culturales y a la competencia con otros productos. Mientras que en sur y en el sudeste el consumo per cápita es de 35 kg al año, en el nordeste, donde se come mucho maíz y mandioca, la cifra se reduce a 10 kg.

HUNGRIA
HUNGARY | HUNGRÍA

4º

DINAMARCA
DENMARK | DINAMARCA

5º

ARGENTINA
ARGENTINA | ARGENTINA

6º

BRASIL
BRAZIL | BRASIL

19º



33 kg
POR ANO

73 kg
POR ANO

74 kg
POR ANO

*MÉDIA DE CONSUMO ANUAL PER CAPITA
(AVERAGE ANNUAL CONSUMPTION PER CAPITA | PROMEDIO DE CONSUMO ANUAL PER CÁPITA)



CHILE
CHILE | CHILE

1º

ALEMANHA
GERMANY | ALEMANIA

2º

SUIÇA
SWITZERLAND | SUIZA

3º

80 kg
POR ANO

84 kg
POR ANO

91 kg
POR ANO

98 kg
POR ANO

O MODELO DA PADARIA BRASILEIRA

A Padaria no Brasil é tão importante que os consumidores a entendem como uma extensão da sua casa. São mais de 63 mil estabelecimentos no país que, segundo a ABIP, Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria, recebem mais de 40 milhões de consumidores diariamente, o que representa 21,5% da população nacional.

Para o café da manhã ou o lanche, almoço ou jantar, uma pizza, aquela sopa na madrugada ou o *happy hour* no fim do dia, é na padaria que a família encontra várias opções, a qualquer hora, inclusive para as festas, com o serviço de encomendas de docinhos, salgados, bolos e o tradicional sanduíche de metro.

O conceito da padaria brasileira de oferecer produtos frescos e preparados na hora é um dos motivos do seu sucesso. É comum o consumidor conhecer o balconista, o proprietário, tornando o atendimento personalizado: troca o tipo de pão e recheio do sanduíche, escolhe o pão mais clarinho ou mais escurinho, enfim, o cliente é o grande parceiro e amigo das padarias, sem dúvida, um dos espaços mais frequentados pelas famílias em prazerosos cafés da manhã nos fins de semana ou para encontros com os amigos.

Graças à mudança econômica e estrutural ocorrida no Brasil, os consumidores passaram a exigir produtos e serviços diferenciados. Foi justamente por isso que os empresários de panificação no país reinventaram todo o conceito da nova padaria brasileira: moderna, arrojada, elegante e conveniente, oferecendo serviços de *buffet* culinário, chocolate, pizzaria, lanchonete, confeitaria, sorvetes, adegas e restaurantes, com produtos excelentes e de grande variedade com mais de 3 mil itens de consumo.

Para ilustrar toda a mudança de filosofia e conceito dessa importante indústria de alimentos, a ABIP (Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria) e o ITPC (Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria), coordenados pelo profissional Marcio Rodrigues, realizaram um estudo de excelente qualidade, que contribuiu para a elaboração do capítulo sobre o modelo da padaria brasileira. Se hoje a padaria brasileira é esse grande sucesso, isso é graças ao equilíbrio, à competência e à experiência de seus profissionais.







THE MODEL OF THE BRAZILIAN BAKERY

The Brazilian Bakery is so important that consumers perceive it as an extension of their homes. There are more than 63 thousand bakeries in the country and, according to ABIP (the Brazilian Association of the Baking Industry and Confectionery), they receive more than 40 million consumers every day, which represents 21.5% of the national population.

For breakfast or a snack, lunch or dinner, a pizza or some soup late at night, or a happy hour at the end of the day, it is in the bakery that families find many options at any time, including products for party catering, order taking for sweets, savories, cakes and the traditional meter-long sandwich.

The Brazilian bakery concept of offering fresh and made on the spot products is one of the reasons for its success. It is common for the consumers to be acquainted with the clerk or the owner, which personalizes the service: they ask for different types of bread and different fillings of sandwiches and choose a lighter or darker bread; in short, the client is undoubtedly the great partners of the bakeries, which are one of the most visited places by families for a pleasant breakfast on weekends or a get together with friends.

Thanks to the economic and structural growth of Brazil, the consumers started to demand differentiated products and services. That is why the baking entrepreneurs of the country re-invented all the concepts of the new Brazilian bakery: modern, bold, elegant and convenient, offering buffet and culinary services, pizzeria, snack bar, confectionery area, ice cream parlor, wine cellar and restaurant, with excellent and wide assortment of products with more than 3 thousand items for consumption.

To illustrate the philosophy and conceptual change of this important industry, ABIP (Brazilian Association of the Baking Industry) and ITPC (Technological Institute of Baking and Confectionery), coordinated by Marcio Rodrigues, have carried out a high quality study, which has contributed to the preparation of the chapter about the Brazilian bakery model. If the Brazilian Bakery is so successful today it is thanks to the balance, competence and experience of its professional workers.





EL MODELO BRASILEÑO DE PANADERÍA

La panadería en Brasil es tan importante que los consumidores la ven como una extensión de su propia casa. Hay más de 63 mil establecimientos en el país que, según ABIP, la Asociación Brasileña de la Industria de Panificación y Pastelería, reciben más de 40 millones de consumidores diariamente, lo que representa 21,5% de la población nacional.

Para el desayuno o un tentempié, el almuerzo o la cena, una pizza, una sopa de madrugada o un happy hour al final del día, la panadería es el lugar donde la familia encuentra diversas opciones a cualquier hora, incluso para sus fiestas, con el servicio por encargo de golosinas, salados, pasteles y los tradicionales bocadillos de metro.

Ofrecer productos frescos y preparados al momento es una de las razones por las que el concepto de la panadería brasileña ha tenido éxito. El consumidor suele conocer al dependiente y al dueño, por lo que la atención es personalizada: cambia el tipo de pan y el relleno del bocadillo, elige un pan más claro o más tostado; en fin, el cliente es el gran compañero y amigo de las panaderías que, sin duda alguna, son uno de los espacios más frecuentados por las familias en los agradables desayunos de los fines de semana o para encontrarse con los amigos.

Gracias al cambio económico y estructural que se produjo en Brasil, los consumidores han empezado a exigir productos y servicios especiales. Y, justamente por ello, los empresarios de la panificación del país reinventaron todo el concepto de la nueva panadería brasileña: moderna, innovadora, elegante y conveniente, ofreciendo servicios de bufé culinario, chocolate, pizzería, bar, pastelería, helados, bodega y restaurante, con productos excelentes y una enorme variedad, con más de tres mil ítems de consumo.

Para ilustrar ese cambio de filosofía y de concepto en esta importante industria de alimentos, la ABIP (Asociación Brasileña de la Industria de Panificación y Pastelería) y el ITPC (Instituto Tecnológico de Panificación y Pastelería), coordinados por el profesional Marcio Rodrigues, realizaron un estudio de excelente calidad que contribuyó a la redacción del capítulo sobre el modelo brasileño de panadería. Si hoy en día la panadería brasileña tiene este gran éxito, se debe al equilibrio, a la competencia y a la experiencia de sus profesionales.





MINHA PADARIA

O modelo de gestão familiar é uma importante característica da padaria brasileira. Na sua maioria oriundos de Portugal e Itália, esses empresários são homens simples e muito trabalhadores, que, com o grande sucesso e crescimento do segmento, souberam se reinventar e puderam oferecer aos filhos a chance que muitas vezes não tiveram de estudar, cursar faculdades em vários segmentos, marketing, direito, administração e outras. Mesmo assim, esses filhos nunca deixaram de ajudar seus pais nas padarias e acompanharam de perto toda essa evolução, continuando no negócio da família, mesmo graduados em outras áreas. E é o trabalho desses profissionais qualificados, gestores preparados, somados à experiência adquirida com a família e muita paixão pelo negócio que explica parte do sucesso da padaria no Brasil.

A padaria brasileira é muito querida pelos consumidores e é comum que esse estabelecimento seja uma das principais referências nos bairros, onde o cliente se refere à ela com carinho como a “minha padaria”.

Ele a frequenta em vários momentos do seu dia. Pela manhã famílias que compram seu pãozinho francês, executivos em sua parada habitual para um cafezinho e um pão na chapa antes do trabalho, tudo isso num ambiente familiar, alegre e descontraído.





Toda hora é hora para se ir à padaria durante todo o dia. Seja para um simples lanche ou almoço, a padaria oferece *buffets* completos, onde a praticidade e a qualidade oferecidas proporcionam ao consumidor escolher o que gosta, pagando um preço justo por produtos sempre frescos e com excelente custo benefício.

À tarde é costume comprar o pãozinho para a família e não dá pra resistir a uma linda mesa repleta de bolos, doces, roscas recheadas e pães frescos maravilhosos.

Pequenas reuniões de trabalho são realizadas neste estabelecimento que oferece muitas vezes acesso sem fio à internet, ou encontros com os amigos para degustar deliciosas pizzas, lanches especiais ou até um bom jantar.

Outro serviço oferecido é o de doces e salgados para festa, feitos na própria padaria, mediante encomenda. São docinhos diversos, sanduíches de metro, bolos de aniversário e salgadinhos, muito apreciados pelas famílias que aproveitam e levam também bebidas, sucos, refrigerantes, etc. Muitas padarias oferecem ainda o serviço de *delivery*.

Dentro desse cardápio completo ainda encontramos os tradicionais frios, queijos, presuntos fatiados na hora e até adegas na própria padaria, onde se pode escolher bons vinhos para curtir em casa. Não dá mesmo para viver sem a nossa padaria!





MY BAKERY

The model of family management is an important characteristic in the Brazilian bakery. Mostly coming from Portugal and Italy, bakery owners are simple, hard-working men whose great success fomented by the growth of this segment enabled them to re-invent and offer their children the chance to study, attend universities in different fields of expertise including marketing, law and business administration, which they did not have. Nonetheless, their children never stopped helping their parents in the bakery by closely following its development, continuing the family business, even after graduating in other areas. It is the work of these qualified professionals and well-prepared managers, allied to the experience acquired with the family and the passion for the business that explains part of the success of the Brazilian bakery.

Consumers are very fond of the Brazilian bakery and it is common for this type of establishment to be one of the main reference points in the neighborhood, to which the client affectionately refers as "my bakery".

It is visited at various times of the day. In the morning, families buy their French rolls, executives stop by for their habitual coffee and hotplate bread before going to work; all this in a familiar, happy and relaxed environment. Anytime is time to go to the bakery during the day. Whether it is just for a simple snack or lunch, the bakery offers a complete buffet, where the easiness of access and quality allow consumers to choose what they like, paying a fair price for products that are always fresh and have an excellent cost-benefit ratio.

In the afternoon, it is customary to buy rolls for the family and it is impossible to resist a beautiful table full of cakes, sweets, baked rings and wonderful fresh breads. Small work meetings are held in these places that often offer wireless Internet, or gatherings with friends to taste delicious pizzas, special snacks or even a good dinner.

Another service that is offered is the catering of sweets and savories for parties, made at the bakery upon request. There is an assortment of sweets, meter-long sandwiches, birthday cakes which are greatly appreciated by families who also buy beverages, juices and soda. Many bakeries also offer delivery service.

Besides this complete menu we can still find the traditional cold cuts (freshly sliced cheese and ham), and even a wine cellar, where good wines can be bought and enjoyed at home. It is impossible to live without our bakery!





MI PANADERÍA

El modelo de gestión familiar es una importante característica de la panadería brasileña. En su mayoría procedentes de Portugal y de Italia, estos empresarios son hombres sencillos y muy trabajadores que, con el gran éxito y el crecimiento del sector, supieron reinventarse y pudieron ofrecerle a sus hijos la oportunidad, que muchas veces ellos no tuvieron, de estudiar carreras como marketing, derecho, administración, etc. Aun así, los hijos nunca dejaron de ayudar a sus padres en las panaderías y siguieron de cerca su evolución, manteniendo el negocio de la familia incluso habiéndose licenciado en otras áreas. Y el trabajo de estos profesionales cualificados, administradores preparados, junto con la experiencia adquirida con la familia y su gran pasión por el negocio es lo que explica, en parte, el éxito de la panadería en Brasil.

La panadería brasileña es muy querida por los consumidores y es normal que este establecimiento sea una de las principales referencias de los barrios, donde los clientes se refieren a ella cariñosamente como "mi panadería".

Suele frecuentarse varias veces al día. Por la mañana, las familias compran su panecillo francés y los ejecutivos hacen su parada cotidiana para tomar un café y un pan a la plancha antes del trabajo, todo ello en un ambiente familiar, alegre y relajado. Cualquier hora es hora de ir a la panadería, durante todo el día. Tanto para un sencillo refrigerio como para almorzar, la panadería ofrece bufés completos, donde la practicidad y la calidad que se ofrecen permiten que el consumidor elija lo que le gusta, pagando un precio justo por productos siempre frescos y con un excelente costo beneficio.

Por la tarde, ya es una costumbre comprar panecillos para la familia y no es posible resistirse a una bonita mesa repleta de pasteles, dulces, roscos rellenos y panes frescos maravillosos.

En este establecimiento, que muchas veces ofrece acceso inalámbrico a Internet, se realizan pequeñas reuniones de trabajo o se encuentran los amigos para saborear deliciosas pizzas, bocadillos especiales e incluso una buena cena.

Otro servicio que se ofrece son los dulces y salados para fiestas por encargo, hechos en la misma panadería. Incluyen golosinas variadas, bocadillos de metro, pasteles de cumpleaños y salados pequeños, muy solicitados por las familias, que aprovechan y se llevan también bebidas como zumos, refrescos, etc. Muchas panaderías ofrecen incluso el servicio de entrega a domicilio.

Dentro de este menú tan completo tenemos, además, los tradicionales fiambres, quesos, jamones cortados al momento e incluso bodegas en la misma panadería, donde se pueden elegir buenos vinos para disfrutarlos en casa. Realmente ino se puede vivir sin nuestra panadería!



INOVANDO SEMPRE

Para manter-se na vanguarda e não perder suas características de frescor e sua relação emocional com os consumidores, mantendo um ambiente agradável, a padaria vem adotando novos conceitos inovadores, não só administrativos, mas fazendo uso da tecnologia na informática, nos equipamentos de alta qualidade na produção e grande preocupação com o *layout* da loja.

Utilizando lindas vitrines que valorizam os produtos da casa, mesas com exposição de produtos frescos, bem acabados e de conveniência, autosserviço de pães e bolos, degustação de novos produtos, festivais temáticos, datas comemorativas e festas típicas, ocasião em que o panificador promove produtos típicos regionais, a loja fica bem mais atrativa. Mas sem dúvida o fim do ano é a época de maior movimento na padaria.

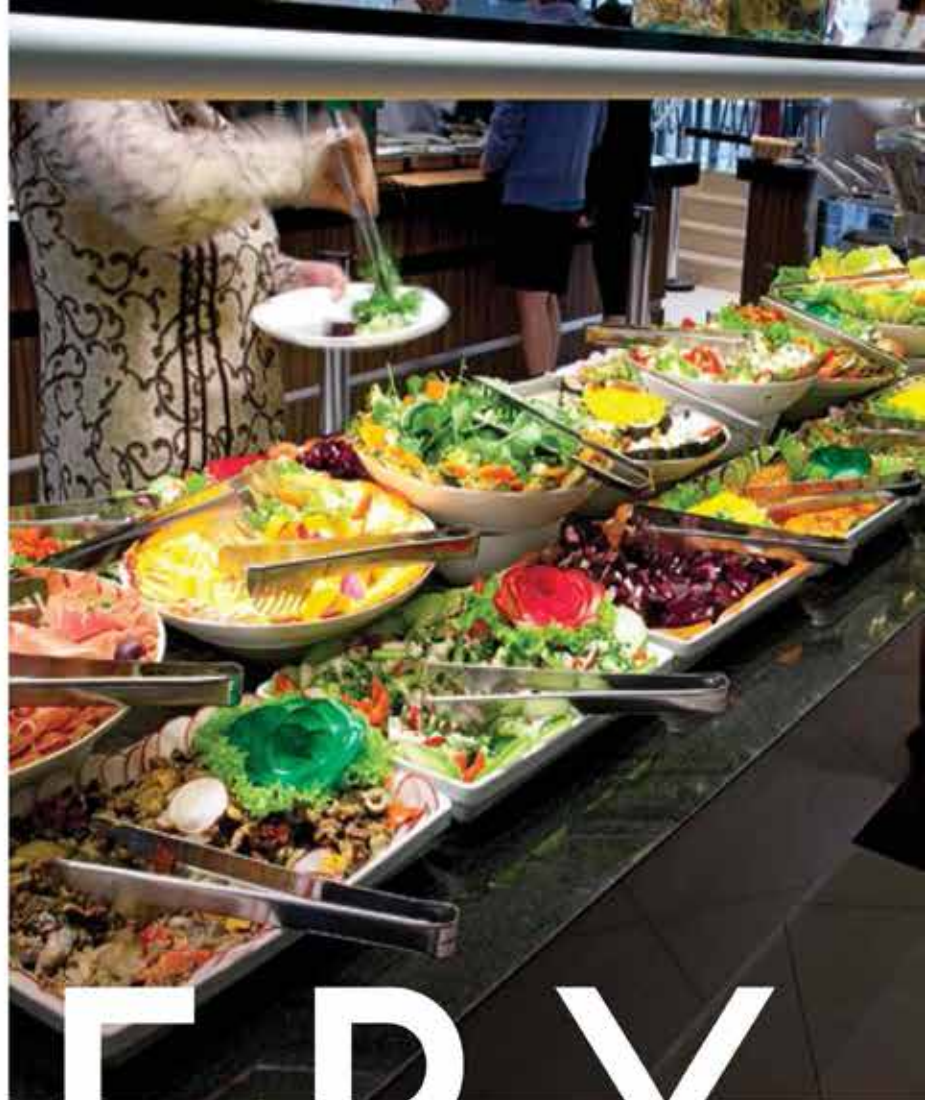
Com o mercado aquecido é o grande momento para as vendas, pois a demanda é muito forte por produtos típicos de produção própria, como o tradicional Panettone de Natal, e muitas encomendas de docinhos, bolos e pães, para festejar com a família o momento mágico do Natal.

Muitos produtos e serviços de alto valor agregado foram introduzidos ao longo do tempo dentro deste novo conceito de padarias no Brasil, como o sorvete italiano e o chocolate artesanal. Com a grande evolução também da confeitaria, hoje há grande variedade de bolos, tortas, doces gelados e *petit fours* doces e salgados. Impossível sair de uma padaria sem levar algum produto fresco para casa.

Atento a essa evolução o empresário de panificação passou a desenvolver campanhas, promovendo os produtos da casa com materiais de comunicação como *displays*, *banners* e móveis. Aproveitando a maior demanda dos finais de semana são promovidos os festivais de tortas de morango, bolos e pães especiais, salgados, etc. Os resultados são excelentes, tanto para o consumidor, já que o preço dos produtos ofertados são mais baixos, quanto para o empresário que vê suas vendas aumentarem.

O *gourmet show* deu à padaria um toque de elegância, trouxe o *chef* dos bastidores para o *front* da padaria, preparando os produtos à vista do consumidor, enchendo de aroma e frescor o ambiente da loja e mantendo uma das características da padaria no Brasil: a relação direta com o cliente.





BAKERY





ALWAYS INNOVATING

To maintain its leading position without losing its freshness and emotional relationship with its clients, as well as keeping a pleasant environment, the bakery has adopted new and innovative concepts, not only in its administration, but also in the information technology, high quality equipment for the production area and great care with the facility layout.

For instance, using beautiful displays that value the goods, tables for the exhibition of fresh, well finished and convenient products, self-service of breads and cakes, new product sampling, thematic festivals, special dates and typical parties, which are occasions when the bakers promote regional typical products. All of this contributes to making the store much more attractive, but undoubtedly, the end of the year is the busiest time for the bakery.

With a heated seasonal market, it is the great moment for sales because the demand for typical "homemade" products is strong, such as the Christmas Panettone, besides lots of sweets, cakes and breads to celebrate the magical moment of Christmas with the family.

Many products and services of high added value have been introduced along with this new concept of bakeries in Brazil, such as the Italian ice cream and handmade chocolate. In addition, confectionery has evolved so much that today there is a great variety of cakes, pies, frozen desserts and sweet and savory petit fours. It is impossible to leave the bakery without taking home some fresh product.

Attentive to this evolution, the baking entrepreneur started to develop campaigns, promoting their products with communication materials such as displays, banners and mobiles.

Taking advantage of the higher demand on the weekends, strawberry pie festivals, cakes and special breads, savories etc. are promoted. The results are excellent, both for the consumers because the prices are lower, and for the entrepreneurs because the sales increase.

The gourmet show gives an elegant touch, brings chefs from the back to the front of the bakery, preparing products where consumers can see, filling the store environment with nice aroma and freshness and maintaining one of the characteristics of the Brazilian bakery: the direct relationship with the clients.





SIEMPRE INNOVANDO

Para seguir a la vanguardia y no perder su fresca característica ni su relación afectiva con los consumidores manteniendo un ambiente agradable, la panadería está adoptando conceptos nuevos e innovadores, no solo administrativos sino también tecnológicos, con informática, equipos de alta calidad en la producción y cuidando con esmero el diseño de la tienda.

La panadería queda mucho más atractiva al emplear llamativos expositores que valorizan los productos de la casa, mesas para exhibir productos frescos y bien acabados, con autoservicio de panes y pasteles, degustación de nuevos productos, festivales temáticos, fechas conmemorativas y fiestas típicas, que son ocasiones en las que el panificador promociona productos típicos regionales.

Pero, sin duda, el fin de año es la época de mayor movimiento en la panadería. Con un mercado más activo, es el gran momento de las ventas, pues la demanda de productos típicos de producción propia, como el tradicional Panettone de Navidad, es muy alta y se recibe una gran cantidad encargos de golosinas, pasteles y panes, para celebrar con la familia el momento mágico de la Navidad.

Con el tiempo, en este nuevo concepto de panadería brasileña se introdujeron muchos productos y servicios con alto valor agregado, como los helados italianos y el chocolate artesanal. Con la importante evolución que hubo también en la pastelería, hoy se tiene una infinidad de pasteles, tartas, dulces helados y petit fours dulces y salados. Es imposible salir de una panadería sin llevarse algún producto fresco a casa.

Atentos a esta evolución, los empresarios del sector empezaron a desarrollar campañas, promocionando los productos de la casa con elementos publicitarios como displays, banners y móviles. Aprovechando que la demanda es mayor durante los fines de semana, se hacen festivales de tartas de fresas, pasteles y panes especiales, salados, etc. Los resultados son excelentes tanto para el consumidor, puesto que el precio de los productos en promoción es más bajo, como para el empresario, que ve cómo aumentan sus ventas.

El goumert show le dio a la panadería un toque de elegancia, sacando al chef de los bastidores de la panadería y poniéndole a la vista, preparando los productos delante del consumidor, llenando el ambiente de la tienda de aroma y fresca y potenciando una de las características de la panadería de Brasil: la relación directa con el cliente.





O CORAÇÃO DA PADARIA: A ÁREA DE PRODUÇÃO

Para produzir toda essa variedade de produtos feitos na própria padaria, que representa quase 60% do volume do negócio, o panificador brasileiro possui um excelente relacionamento de parceria com as empresas de insumos, matérias-primas, equipamentos e acessórios.

Não dá para falar de evolução, sucesso ou reinvenção sem o suporte e o trabalho de bastidores da transformação do alimento. Temos que reconhecer a importância das indústrias do segmento de panificação e confeitaria no Brasil, que contribuem de modo decisivo e com muita proatividade, tecnologia, dinamismo, parceria e flexibilidade para essa evolução; essa indústria é uma grande parceira dos panificadores brasileiros.

Também na área de produção houve grande evolução para atender toda a demanda por produtos artesanais e sempre frescos. A padaria precisou se organizar de forma muito profissional, criando uma área de planejamento e controle de produção e central de pesagem, de onde o profissional recebe as receitas pré-pesadas, garantindo qualidade e alta produtividade, minimizando desperdícios e sobras de produtos acabados.

Um ponto que merece destaque foi o desenvolvimento do forno no ponto de vendas. Os pães assados na presença do consumidor deixam a loja com o delicioso aroma de pão quentinho e a agradável sensação de produto feito na hora. Para isso, a indústria de equipamentos desenvolveu a câmara de controle de fermentação, que permite ao profissional controlar a fermentação dos pães, assando-os ao longo de todo o dia.

A cozinha na área da padaria, com a inovação do espaço *gourmet* e o grande sucesso que isto fez entre os consumidores gerou a necessidade de se criar a cozinha profissional, permitindo assim a preparação da refeição com organização e qualidade, com o objetivo de manter o alimento sempre fresco, garantindo a melhoria na produtividade através de tecnologia de insumos e equipamentos, isso exigiu um profissional mais qualificado, o *chef* de cozinha na padaria.

O modelo da padaria brasileira é especial e está muito arraigado à cultura da população. Escrever este livro me fez reviver toda a minha trajetória profissional, que teve sua origem em uma padaria, aos 16 anos. Poder reviver e dividir esta experiência foi muito gratificante!





THE HEART OF THE BAKERY: THE AREA OF PRODUCTION

To produce all this variety of products made in the bakery, which represents almost 60% of the business value, the Brazilian baker has excellent partnerships with the supply, raw-material, equipment and accessories industries.

It is not possible to talk about evolution, success or reinvention without the support and the work of food transformation behind the scenes. We have to recognize the importance of the baking and confectionery segment industries in Brazil, which contribute in a decisive way and with a lot of pro-activity, technology, dynamism, partnership and flexibility to this evolution; this industry is the great partner of the Brazilian bakers.

The area of production has also gone through great evolution so as to meet all the demand for handmade and fresh products. The bakery needed to organize itself in a very professional way, creating an area of planning, production and weighing control, where the professional receives the pre-weighed recipes, assuring quality and high productivity, minimizing finished product wastes.

A point that deserves to be mentioned is the development of the oven in the point-of-sale. The breads baked in front of the consumers fill the store with a delicious aroma of hot bread and the pleasant feeling of a product being made on the spot. To this end, the equipment industry developed a fermentation control chamber that allows the baker to control the bread fermentation while baking bread throughout the day.

With the innovation of the gourmet space and its success among consumers, the kitchen area generated the need to create a professional kitchen, allowing the preparation of meals with organization and quality, with the objective of maintaining constantly fresh food, ensuring a better productivity through the input and equipment technology, which demanded a better qualified professional: the bakery kitchen chef.

The style of the Brazilian bakery is special and it is rooted in popular culture. Writing this book made me remember my professional journey, which began in a bakery when I was 16 years old. To be able to relive and share this experience was very rewarding!





EL CORAZÓN DE LA PANADERÍA: EL ÁREA DE PRODUCCIÓN

Para producir esa gran variedad de productos hechos en la misma panadería, que representan casi 60% del volumen del negocio, el panificador brasileño tiene una excelente relación con las empresas de insumos, materias primas, equipos y accesorios.

No se puede hablar de evolución, éxito o reinención sin el apoyo y el trabajo en los bastidores de la transformación del alimento. Tenemos que reconocer la importancia de las industrias del sector de panificación y pastelería de Brasil, que contribuyen de forma decisiva y con gran proactividad, tecnología, dinamismo, colaboración y flexibilidad a dicha evolución; esta industria es un gran apoyo para los panificadores brasileños.

También en el área de producción hubo una importante evolución para atender la gran demanda de productos artesanales y siempre frescos. La panadería tuvo que organizarse de una forma muy profesional, creando un área de planificación y control de la producción y central de pesado, desde la que el profesional recibe las recetas ya pesadas, lo que garantiza la calidad y una alta productividad, minimizando el desperdicio y las sobras de productos acabados.

Un punto que merece subrayarse es el desarrollo del horno en el punto de venta. Los panes horneados en presencia del consumidor dejan en la tienda un delicioso aroma de pan calentito y la agradable sensación de producto hecho al momento. Para ello, la industria de equipos desarrolló la cámara de control de fermentación, que le permite al profesional controlar la fermentación de los panes, horneándolos durante todo el día.

La cocina en el área de la panadería, con la innovación del espacio gourmet y el enorme éxito que tuvo entre los consumidores, originó la necesidad de crear la cocina profesional, permitiendo así que se prepare la comida de forma organizada y con calidad, con el objetivo de mantener los alimentos siempre frescos, garantizando mayor productividad mediante la tecnología de insumos y equipos, lo que requirió que la panadería contara también con otro profesional cualificado: el chef de cocina.

El modelo de la panadería brasileña es especial y está muy arraigado en la cultura de la población. Escribir este libro me ha hecho revivir toda mi trayectoria profesional, que empezó en una panadería a los 16 años. ¡Poder revivir y compartir esta experiencia ha sido muy gratificante!



DO TRIGO SE FAZ O PÃO

O pão pode ser feito de vários cereais, como aveia, cevada, centeio, soja, milho e outros grãos, mas sem o trigo o pão jamais teria assumido tantas formas e sabores diferentes como vemos hoje nas padarias em todo o mundo. Além disso, o trigo permitiu que do pão derivasse uma infinidade de outros alimentos, como bolos, tortas, massas, etc.

Tudo começou quando alguns grãos de trigo, deixados ao léu pelo homem primitivo, foram molhados pela chuva e incharam. Ao serem recolhidos, transformaram-se em uma pasta uniforme, que o homem comeu e sentiu-se alimentado, sem ter o trabalho de mastigar os grãos.

O processo foi se aperfeiçoando até que uma acidental fermentação fez crescer uma porção de massa. O passo seguinte foi o cozimento, que resultou em uma surpreendente combinação de sustento e bom paladar.

No Brasil a chegada do trigo remonta ao período colonial, no século XVI, com a vinda dos portugueses que tentaram o cultivo do cereal na capitania hereditária de São Vicente, na região que hoje pertence ao Estado de São Paulo. A partir do século XVIII esse cultivo passou a ser feito na província do Rio Grande do Sul, devido ao clima favorável. Mais ou menos neste período, com a chegada dos primeiros imigrantes europeus, o pão passou a fazer parte das refeições dos brasileiros.

O trigo ocupa o primeiro lugar em volume de produção mundial. No Brasil, a produção anual oscila entre 5 e 6 milhões de toneladas. É cultivado nas regiões do Sul (SC, RS e PR), Sudeste (MG e SP) e Centro-oeste (MS, GO e DF). O consumo anual tem se mantido em torno de 10 milhões de toneladas.

FARINHA ESPECIAL

Extraída da parte central do endosperma, apresenta uma coloração mais clara.

FARINHA COMUM

Obtida através da parte mais externa do endosperma, próxima à casca e, por isso, apresenta uma coloração mais escura.



- **WHEAT FLOUR:** *Extracted from the central part of the endosperm, it has a lighter color.*
- **COMMON WHEAT FLOUR:** *Obtained from the outermost part of the endosperm, next to the skin and therefore has a darker color.*
- **WHOLE WHEAT FLOUR:** *Comes from the bran, from the germ and the endosperm, it has a fibrous texture and darker color.*
- **SEMOLINA WHEAT:** *Extracted from the central part of the grain, it has a lighter color.*





FARINHA INTEGRAL

Proveniente da casca, do gérmen e do endosperma, apresenta uma textura fibrosa e coloração mais escura.

SÊMOLA DE TRIGO

Extraída apenas da parte central do grão, apresenta uma coloração bem clara.



- **HARINA DE PANADERÍA:** Se extrae de la parte central del endospermo y tiene una coloración más clara.
- **HARINA COMÚN:** Se obtiene de la parte más externa del endospermo, cerca de la cáscara y, por ello, tiene una coloración más oscura.
- **HARINA INTEGRAL:** Proviene de la cáscara, del germen y del endospermo, tiene una textura fibrosa y coloración más oscura.
- **SÊMOLA DE TRIGO:** Se extrae solo de la parte central del grano y tiene una coloración muy clara.





BREAD IS MADE FROM WHEAT

Bread can be made from several cereals, such as oat, barley, rye, soy, corn and other grains, but without wheat bread could never have so many different shapes and tastes as we can see today in bakeries all over the world. Besides, wheat allowed for an infinite number of other foods, such as cakes, pies, pasta etc.

It all started when some wheat grains left on the side by primitive men were soaked by rain and got swollen. When they were collected, they were transformed into a uniform paste that men ate and felt fulfilled, without having the trouble of chewing the grains.

The process was improved until an accidental fermentation prompted the growth of a portion of the dough. The next step was cooking, which resulted in an amazing combination of fulfillment and good taste.

In Brazil, wheat dates back to the colonial times, in the 16th century, with the arrival of the Portuguese who grew the cereal in the Hereditary Captaincy of São Vicente, in the region that today belongs to the State of São Paulo. From the 18th century onwards, this cultivation started to be made in the province of Rio Grande do Sul because of the favorable climate. Around this time, with the arrival of the first Europeans immigrants, bread started to be part of Brazilian meals.

Wheat ranks first in volume of world production. In Brazil, the annual production ranges between 5 and 6 million tons. It is grown in the South region (SC, RS and PR), Southeast (MG and SP) and Central-West (MS, GO and DF). The annual consumption has remained around 10 million tons.



DEL TRIGO SE HACE EL PAN

El pan puede hacerse a base de varios cereales, como avena, cebada, centeno, soja, maíz y otros granos; pero, sin el trigo, el pan jamás hubiera adoptado la enorme diversidad de formas y sabores que hoy encontramos en las panaderías de todo el mundo. Además, el trigo permitió que derivase del pan infinidad de otros alimentos, como pasteles, tartas, pastas, etc.

Todo empezó cuando algunos granos de trigo que el hombre primitivo dejó a la intemperie se mojaron con la lluvia y se hincharon. Al recogerlos se transformaron en una pasta uniforme, que el hombre comió y se sintió alimentado sin tener que masticar los granos.

El proceso se fue perfeccionando hasta que una fermentación accidental hizo crecer una porción de masa. El siguiente paso fue la cocción, que dio como resultado una combinación sorprendente de alimento y buen sabor.

En Brasil, la llegada del trigo se remonta al período colonial, en el siglo XVI, con la venida de los portugueses, que intentaron cultivar este cereal en la capitania hereditaria de San Vicente, una región que hoy pertenece al estado de San Pablo. A partir del siglo XVIII, este cultivo pasó a hacerse en la provincia de Rio Grande do Sul, a causa de su clima favorable. Más o menos en esta época, con la llegada de los primeros inmigrantes europeos, el pan empezó a formar parte de las comidas de los brasileños.

El trigo ocupa el primer lugar en volumen de producción mundial. En Brasil, la producción anual oscila entre 5 y 6 millones de toneladas. Se cultiva en las regiones del sur (Santa Catarina, Rio Grande do Sul y Paraná), sudeste (Minas Gerais y San Pablo) y centro-oeste (Mato Grosso, Goiás y Distrito Federal). El consumo anual se ha mantenido alrededor de 10 millones de toneladas.



ESTRUTURA DO GRÃO

Endosperma: 82-84%

Farelo: 13-16%

Gérmen: 2-3%



GRAIN STRUCTURE: Endosperm: 82-84%;
Bran: 13-16%; Germ: 2-3%

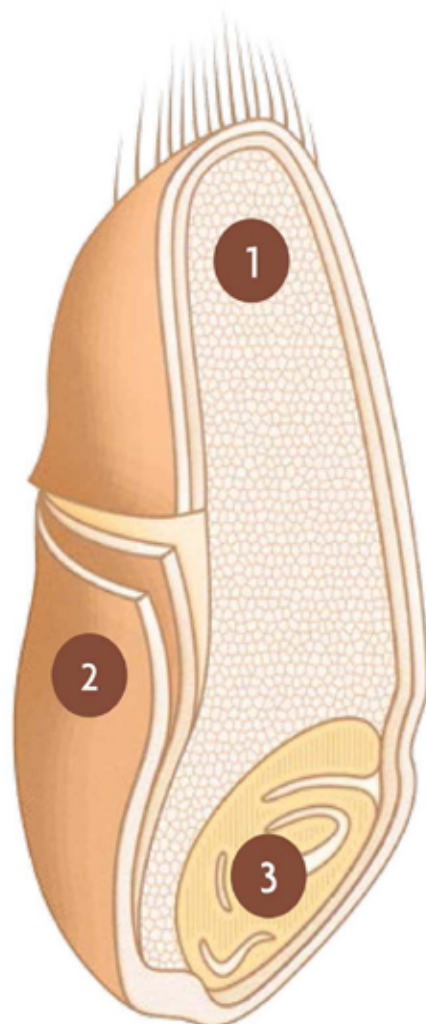
ESTRUCTURA DEL GRANO: Endospermo:
82-84%; Salvado: 13-16%; Germen: 2-3%



O trigo, um dos mais importantes cereais do mundo, pode ser classificado para fins comerciais em:

1. Textura ou dureza do grão: quantidade e características das proteínas (duro e mole)
2. Cor do grão: trigo vermelho e trigo branco
3. Estação de plantio ou colheita: trigo de inverno ou trigo de primavera

O grão de trigo se divide em três partes e regiões bem definidas: **endosperma**, **casca** e **gérmen**.



COMPOSIÇÃO QUÍMICA

Carboidratos: 70-75%

Proteínas: 9-15%

Lipídios: 2,0-2,5%

Fibra: 2,0-2,5%

Cinzas: 1,6-2,0%

Umidade: 11%-14%

CHEMICAL COMPOSITION: Carbohydrates: 70-75%; Proteins:9-15%; Lipids: 2.0 – 2.5%; Fiber: 2.0 – 2.5%; Ash:1.6 – 2.0%; Humidity: 11% - 14%

COMPOSICIÓN QUÍMICA: Hidratos de carbono: 70-75%; Proteínas: 9-15%; Lípidos: 2,0-2,5%; Fibra: 2,0-2,5%; Cenizas: 1,6-2,0%; Humedad: 11%-14%



Wheat, one of the most important cereals in the world, can be classified for commercial purposes as follows: 1) Texture or hardness of the grain: quantity and characteristic of proteins (hard or soft); 2) Grain color: red wheat and white wheat; 3) Plantation and harvest season: winter wheat or spring wheat. The wheat grain is divided into three parts and well defined regions: germ, bran and endosperm.



El trigo, uno de los cereales más importantes del mundo, puede clasificarse con fines comerciales por: 1) La textura o dureza del grano: cantidad y características de las proteínas (duro y blando); 2) El color del grano: trigo rojo y trigo blanco; 3) La estación de plantación o cosecha: trigo de invierno o trigo de primavera. El grano de trigo se divide en tres partes y áreas bien definidas: germen, cáscara y endospermo.



1

ENDOSPERMA (FARINHA)

Corresponde de 82% a 84% do grão. É a parte principal do cereal e na moagem transforma-se em farinha. A quantidade e a qualidade de seus constituintes impõem características marcantes ao produto final. Formado principalmente por amido é possuidor do maior percentual de água do grão.



ENDOSPERM (FLOUR): It corresponds to 82% to 84% of the grain. It is the main part of the cereal and during grinding it is transformed into flour. The quantity and quality of its components confer outstanding characteristics on the final product. Made up mainly of starch, it has the highest percentage of water of the grain.



ENDOSPERMO (HARINA): Representa de 82% a 84% del grano. Es la parte principal del cereal y con la molienda se transforma en harina. La cantidad y la calidad de sus constituyentes le imponen características distintivas al producto final. Formado principalmente por almidón, contiene el mayor porcentaje de agua del grano.

2

CASCA (FARELO)

Representa de 13% a 16% do grão. A fibra, ou farelo de trigo, é a película externa, composta de várias camadas que protegem a parte interna do cereal que não é digerida pelo organismo humano. A fibra tem uma função muito importante: ela absorve água e forma o bolo alimentar, aumentando a ação muscular dos intestinos.



BRAN: Bran represents 13% to 16% of the grain. The wheat fiber or bran is the outer layer consisting of several layers that protect the internal part of the grain. It is not digested by the human body. The fiber has a very important function: it absorbs water and forms the bolus, increasing the muscular action in the bowels.



CÁSCARA (SALVADO): Representa de 13% a 16% del grano. La fibra o salvado de trigo es la película externa, formada por varias capas que protegen la parte interna del cereal, que no es digerida por el organismo humano. La fibra tiene una función muy importante: absorbe agua y forma el bolo alimenticio, aumentando el trabajo muscular de los intestinos.

3

GÉRMEN

Representa 2% a 3% do grão e é a parte mais nobre do grão de trigo, por ser o embrião da semente. Contém gordura e vitaminas.



GERM: It represents 2% to 3% of the grain and it is the most noble part of the wheat grain because it is the seed embryo. It contains fat and vitamins.



GERMEN: Representa de 2% a 3% del grano y es la parte más noble del grano de trigo, pues es el embrión de la semilla. Contiene grasa y vitaminas.



AS PRINCIPAIS MATÉRIAS-PRIMAS

THE MAIN RAW MATERIALS | PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS



No mundo da transformação e das bases da panificação existe grande variedade de insumos importantes e fundamentais para o balanceamento das receitas, entre eles: o açúcar, o sal, a margarina, a manteiga, os ovos, o leite, o fermento, o amido, as enzimas e principalmente a farinha de trigo.

É muito importante para o profissional conhecer o benefício e o efeito de cada matéria-prima utilizada nas receitas. Selecionar o tipo certo da farinha de trigo para cada tipo de pão, seja doce, salgado, crocante ou suave é tão fundamental quanto selecionar a margarina específica para o uso na massa folhada ou semifolhada, em doces ou cremes. Dessa forma a matéria-prima e o processo são as bases para o sucesso das melhores receitas.





In the world of transformation and as the basis of baking there is a great variety of important and fundamental key ingredients to balance the recipes, such as: sugar, salt, margarine, butter, eggs, milk, yeast, starch, enzymes, but the most important is the wheat flour.

It is very important for the professional to know the benefits and the effect of each raw material to be used in the recipes. Selecting the type of wheat flour for each type of bread, be it sweet, salty, crunchy or soft, is as important as selecting the specific margarine to be used in puff or semi-puff pastries, desserts or creams. In this way, the raw material and the process are the basis for the success of the best recipes.



En el mundo de la transformación y de las bases de la panificación hay una gran variedad de insumos importantes y fundamentales para el equilibrio de las recetas, como: el azúcar, la sal, la margarina, la mantequilla, los huevos, la leche, la levadura, el almidón y los enzimas, aunque el principal es la harina de trigo.

Para los profesionales es esencial conocer los beneficios y el efecto de cada materia prima que se utiliza en las recetas. Seleccionar el tipo de harina de trigo adecuado para cada tipo de pan, sea dulce, salado, crujiente o suave, es tan importante como seleccionar una margarina específica para utilizarla en el hojaldre o semi-hojaldre, en dulces o en cremas. Así, la materia prima y el proceso son la base del éxito de las mejores recetas.



FARINHA DE TRIGO

(WHEAT FLOUR | HARINA DE TRIGO)

A farinha de trigo é a grande base da panificação, pois sua principal função é estruturar a formação da massa. Durante o processo de batimento ocorre o desenvolvimento do glúten/proteína, ficando pronta para ser manipulada, dando formato, cor, sabor e textura aos alimentos.

A legislação determina a adição de ferro e ácido fólico a todas as farinhas de trigo, o que reduz casos de anemia e malformação dos fetos.

FERRO

Essencial para a formação da hemoglobina do sangue e da respiração celular.

É particularmente importante em casos de perda abundante de sangue.

ÁCIDO FÓLICO

Essencial para o crescimento e para o ótimo funcionamento do sistema nervoso e da medula óssea.

É particularmente importante durante a gestação e a adolescência.



IRON: It is essential for the formation of hemoglobin in the blood and cell respiration. It is particularly important in cases of abundant loss of blood.

FOLIC ACID: It is essential for the development and optimal functioning of nervous system and the bone marrow. It is particularly important during pregnancy and adolescence.



HIERRO: Es esencial para que se forme la hemoglobina de la sangre y para la respiración celular. Es especialmente importante cuando se produce una pérdida abundante de sangre.

ÁCIDO FÓLICO: Es esencial para el crecimiento y para el correcto funcionamiento del sistema nervioso y de la medula ósea. Es especialmente importante durante el embarazo y la adolescencia.





PROTEÍNAS

Desenvolve o glúten, que é o responsável pela estrutura e segurança da formação da massa final. Um glúten de qualidade garante o desenvolvimento uniforme e adequado do produto acabado.



AMIDO

Dá consistência e alimentação ao fermento no desenvolvimento da massa. É responsável pela estrutura e cor do produto final.



ENZIMAS

Protease e amilase. Sua presença tem como objetivo melhorar as características da massa, presentes no grão do trigo. A massa pode ser corrigida ou melhorada pela adição de enzimas suplementares durante o processo de panificação.



Wheat flour is the basis of baking, because its main function is to give structure to the dough. During the process of kneading, the development of the gluten/protein is formed, then it is ready to be worked in terms of shape, color, taste and texture to food.

The legislation determines the adding of iron and folic acid in all wheat flours, which reduces the cases of anemia and fetal malformation.

PROTEINS: Proteins develop the gluten, which is responsible for the structure and stability of the formation of the final dough. High quality gluten guarantees uniform and appropriate development of the finished product.

STARCH: It gives consistency and feeds the yeast in the dough development. It is responsible for the structure and color of the final product.

ENZYMES: Protease and amylase: their presence has the objective of improving the characteristics of the dough. They are present in the wheat grain. The dough can be corrected or improved by adding supplementary enzymes during the baking process.



La harina de trigo es la base fundamental de la panificación, pues su principal función es estructurar la formación de la masa. Durante el proceso de batido se produce el desarrollo del gluten/proteína, dejándola lista para que pueda manipularse, dándole forma, color, sabor y textura a los alimentos.

La legislación brasileña determina que debe añadirse hierro y ácido fólico a todas las harinas de trigo, puesto que reduce los casos de anemia y las malformaciones fetales.

PROTEÍNAS: Desarrollan el gluten, que es el responsable de dar estructura y seguridad al formarse la masa final. Un gluten de buena calidad garantiza que el producto acabado se desarrolle de forma uniforme y adecuada.

ALMIDÓN: Le da consistencia y alimenta a la levadura durante el desarrollo de la masa. Es el responsable de la estructura y del color del producto final.

ENZIMAS: Proteasa y amilasa. Sirven para mejorar las características de la masa y están presentes de forma natural en el grano de trigo. La masa puede corregirse o mejorarse agregando enzimas suplementarios durante el proceso de panificación.



OVOS



- O papel do ovo nas massas fermentadas é importante em vários aspectos. A água contida no ovo favorece a liga, a firmeza da massa e a gema, onde se encontra 14% da lecitina presente no ovo, tem poder emulsificante, facilita a formação da rede de glúten da massa e seu crescimento, além de proporcionar cor e aroma agradáveis.



EGGS: The role of the eggs in the fermented dough is important in several aspects. The water contained in the egg favors the mixture and the firmness of the dough. The egg yolk, where 14% of the lecithin of the egg can be found, has emulsifying power, facilitating the formation of the gluten network in the dough and its growth, as well as providing pleasant color and smell.



HUEVOS: El papel del huevo en las masas fermentadas es importante por varios motivos. El agua que contiene el huevo favorece la consistencia y la firmeza de la masa, y la yema, donde se encuentra el 14% de la lecitina presente en el huevo, tiene propiedades emulsionantes, facilita la formación de la red de gluten de la masa y su crecimiento, además de darle un color y un aroma agradables.

MARGARINA (OU OUTRAS GORDURAS)

- Exerce ação física e não química sobre a massa.
- Proporciona pães com maior volume (cerca de 10%), maior maciez, melhor textura do miolo, retardamento no envelhecimento (previne ressecamento), melhoria do sabor e melhoria do valor nutricional.



MARGARINE (AND OTHER FATS): It has a physical and not a chemical effect on the dough. It provides bigger (about 10%), softer breads, with a better crumb texture, delaying staleness (it prevents drying out), improving the taste and the nutritional value.



MARGARINA (U OTRAS GRASAS): Ejerce una acción física, no química, sobre la masa; Permite que los panes tengan mayor volumen (cerca de 10%), sean más blandos, tengan mejor textura de la miga, retarda el envejecimiento (evita que se resequen), mejora el sabor y el valor nutritivo.



FERMENTO

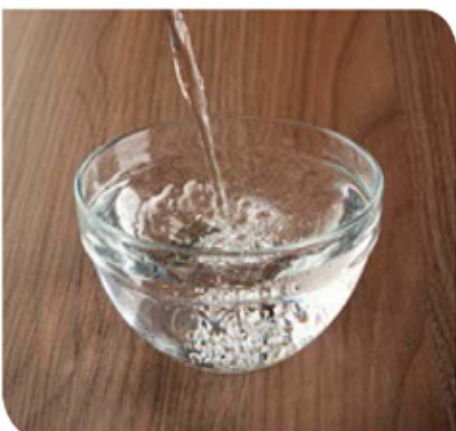
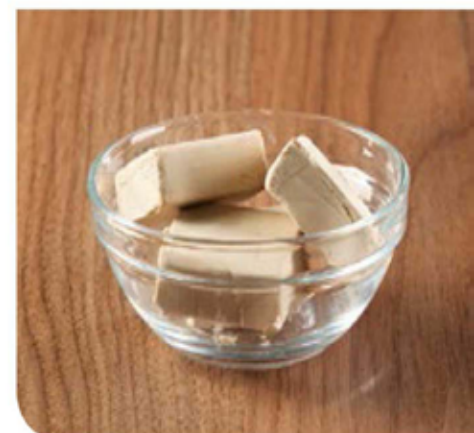
- Sua principal função é a produção de CO₂.
- Produz também álcool, aldeídos e aromas.
- É afetado pela temperatura, pelos níveis de sal e açúcar, pH e inibidores (conservantes).
- Existem os fermentos químico, biológico e o natural (*Levain*).



YEAST: Its main function is to produce CO₂. It also produces alcohol, aldehydes and aromas. It is affected by temperature, salt and sugar levels, pH and preservatives. There are chemical, biological and natural yeasts (Levain).



LEVADURA: Su principal función es producir CO₂; También produce alcohol, aldehídos y aromas; Se ve afectada por la temperatura, los niveles de sal y azúcar, el pH y por la presencia de inhibidores (conservantes); Se utilizan las levaduras química, biológica y natural (masa madre).



ÁGUA

- Sua principal função é hidratar os ingredientes.
- Melhora a funcionalidade da farinha (glúten), do fermento e dos outros ingredientes e controla a temperatura da massa.
- Está diretamente relacionada ao *shelf-life* dos produtos.



WATER: Its main function is to hydrate the ingredients. It improves the functionality of the wheat (gluten), yeast and other ingredients, and controls the dough temperature. It is directly related to the products shelf-life.



AGUA: Su principal función es hidratar los ingredientes; Mejora la funcionalidad de la harina (gluten), de la levadura y de los demás ingredientes, además de controlar la temperatura de la masa; Está directamente relacionada con la durabilidad de los productos.





AÇÚCAR

- Alimento para levedura (acelera ou retarda a fermentação).
- Dá sabor e coloração ao produto.
- Desempenha um papel importante na conservação dos produtos fabricados.



SUGAR: Agent for leavening (accelerates or slows leavening); Adds flavor and color to the product; Plays an important role in the conservation of the products.



AZÚCAR: Alimento para levadura (acelera o retarda la fermentación); Le da sabor y coloración al producto; Desempeña un papel importante en la conservación de los productos fabricados.

LEITE

- Fresco e bem conservado, possui ação muito positiva na panificação
- Favorece as propriedades físicas das massas, acelerando sua formação, aumentando sua extensibilidade e diminuindo sua porosidade.
- Melhora a coloração da crosta do produto.
- É um elemento de conservação, cor e sabor ao produto final.



MILK: When it is fresh and well preserved, it has a very positive action in the baking. It favors the physical properties of the dough, accelerating its formation, increasing the extensibility and reducing the porosity. It increases the color of the product crust, and plays a role in preservation, color and taste of the final product.



LECHE: Fresca y bien conservada, tiene una acción muy positiva en la panificación; Favorece las propiedades físicas de las masas, acelerando su formación, aumentando su extensibilidad y disminuyendo su porosidad; Mejora la coloración de la costra del producto y es un elemento que conserva, le da color y sabor al producto final.



SAL

- Dá sabor e cor ao produto.
- Fortalece a rede de glúten, tornando-a mais rígida e resistente.



SALT: It gives taste and color to the product. It strengthens the gluten network, making it more rigid and resistant.



SAL: Le da sabor y color al producto; Fortalece la red de gluten, haciéndola más rígida y resistente.



MELHORADOR DE FARINHA (ADITIVOS)

- São compostos por amilases de cereais, ácidos ascórbicos e emulsificantes. Tem como principal função melhorar e corrigir as farinhas e restabelecer o equilíbrio adequado ao desenvolvimento do glúten e da fermentação do pão. O resultado é um pão com melhor aparência, brilho, crocância e com pestana bem aberta, especialmente o pãozinho francês e a baguete.



FLOUR ENHANCER (ADDITIVES): They consist of cereal amylases, ascorbic acids and emulsifiers. Their main functions are to improve and correct the flour and restore an adequate balance to gluten development and bread fermentation. The result is a better looking, crusty, crunchy bread with an open crumb structure, especially the French roll and baguette.



MEJORADOR DE PAN (ADITIVOS): Está formado por amilasas de cereales, ácido ascórbico y emulsionantes; Su principal función es mejorar y corregir las harinas y restablecer el equilibrio adecuado para el desarrollo del gluten y la fermentación del pan. El resultado es un pan con mejor aspecto, brillante, crujiente y con los cortes bien abiertos, especialmente el panecillo francés y la baguette.



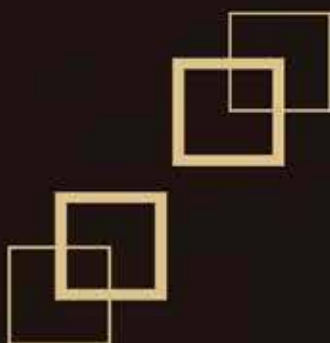
PRÉ-MISTURAS (PREMIXES | PREMEZCLAS)

Pré-misturas são receitas balanceadas corretamente, com matérias-primas selecionadas, produzidas por empresas de alimentos e moinhos de farinha da indústria de panificação e confeitaria. Suas funções são o balanceamento correto, a facilidade do manuseio e a padronização constante com excelente qualidade.

CONVENIÊNCIA

Facilidade no armazenamento, ao unificar os ingredientes em uma só embalagem.

Mais agilidade nos processos de pesagem e preparação de receitas.



PADRONIZAÇÃO

Qualidade do produto final garantida pelo mistura e balanceamento ideal dos ingredientes.

Produção em grande escala sem perder as características artesanais do produto.



Premixes and correctly balanced recipes with selected raw materials produced by food companies and flour mills of the baking and confectionery industries. Their roles are the correct balance and ease of handling, besides consistent standardization with excellent quality.

CONVENIENCE: Ease of storage, unifying the other ingredients in one package. More efficiency in the weighing processes and recipe preparation; STANDARDIZATION: Quality of the final product guaranteed by the mixture and ideal balance of ingredients. Large scale production without losing the handmade features of the product.



Las premezclas son recetas balanceadas correctamente, con materias primas seleccionadas, producidas por empresas de alimentos y molinos de harina de la industria de panificación y pastelería. Sus ventajas son la composición correcta, la facilidad de manejo y la estandarización constante de excelente calidad.

COMODIDAD: Facilita el almacenamiento, al unificar los ingredientes en un solo envase; Más agilidad en los procesos de pesado y preparación de recetas; ESTANDARIZACIÓN: Calidad del producto final garantizada por la mezcla y la proporción ideal de los ingredientes; Producción a gran escala sin perder las características artesanales del producto.





VANTAGENS DO USO DAS PRÉ-MISTURAS

A pré-mistura desempenha um papel importante na evolução da panificação brasileira, sendo esse conceito um exemplo de sucesso no Brasil. O produto chegou ao país na década de 80 devido à deficiência de mão de obra especializada e ainda hoje continua sendo muito utilizada pois agiliza e padroniza os processos de fabricação, reduz o tempo de preparo das receitas, garante a padronização e eleva a produtividade na indústria.

Segundo testes realizados no ITPC, do convênio SEBRAE/ABIP, num comparativo entre a fabricação do produto com o uso de pré-misturas e outro seguindo a receita artesanal, a produtividade por funcionário chegou a ser, em média, 34% maior na utilização da pré-mistura.

Existe no Brasil uma grande variedade de pré-misturas com excelente qualidade e diversidade. São pré-misturas para pães, bolos, cremes, recheios e coberturas, todas com o objetivo de facilitar consideravelmente a vida do profissional, com a vantagem de padronizar o produto e oferecer novidades com alto valor agregado aos consumidores finais.



ADVANTAGES OF USING PREMIXES

The premixes have an important role in the evolution of the Brazilian bakery, for they are an example of a successful concept in Brazil. The product arrived in the country in the 1980s due to the lack of specialized work force and until today it is widely used because it speeds and standardizes the manufacturing processes, reduces the recipe preparation time, guarantees the standardization and increases the industry productivity.

According to the tests conducted in ITPC, under the SEBRAE ABIP agreement, in a comparison between the manufactured product and the handmade recipe, the productivity per employee was, on average, 34% higher when using the premixes.

In Brazil, there is a great variety of excellent quality and assorted premixes for breads, creams, fillings and toppings, with the objective of making things easier for the professional baker, with the advantage of standardizing the product and offering novelties with high added value to the final consumers.



VENTAJAS DEL USO DE PREMEZCLAS

Las premezclas desempeñan un papel importante en la evolución de la panificación brasileña, y este concepto es un ejemplo de éxito en Brasil. El producto llegó al país en la década de 1980, debido a la falta de mano de obra especializada, y continúa siendo muy utilizado hoy en día, pues agiliza y estandariza los procesos de fabricación, reduce el tiempo de preparación de las recetas, garantiza la uniformidad y aumenta la productividad de la industria.

Según las pruebas realizadas en el instituto tecnológico ITPC, del convenio entre SEBRAE (un organismo que apoya a las pequeñas empresas) y ABIP (asociación de la industria de panificación), comparando la fabricación del producto con el uso de premezclas y siguiendo la receta artesanal, la productividad por empleado llegó a ser, en promedio, 34% más alta utilizando la premezcla.

En Brasil hay una gran variedad de premezclas muy diversas y de excelente calidad. Hay premezclas para panes, pasteles, cremas, rellenos y coberturas, todas con el objetivo de facilitar considerablemente la vida del profesional, con la ventaja de estandarizar el producto y de ofrecer novedades de alto valor agregado a los consumidores finales.



EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS PARA PANIFICAÇÃO

A indústria de equipamentos para cozinha, panificação e confeitaria profissional no Brasil atingiu um excelente nível de qualidade e tecnologia comparada às indústrias mais avançadas do mundo.

A grande versatilidade foi o diferencial da indústria de acessórios e equipamentos no país. Seja qual for a demanda, a indústria tem se adaptado à evolução do mercado *foodservice* e às padarias, desenvolvendo conceitos e soluções sob medida para os empresários do setor.

Podemos registrar a evolução dos equipamentos em vários pontos como na engenharia, no controle de segurança alimentar, no design industrial, na economia e nos principais processos de cocção dos alimentos, qualidade estética e valor.

A função estética aumenta a satisfação no uso, enquanto o caráter simbólico ajuda na construção de culturas próprias, contribuindo para uma identidade brasileira.

Os equipamentos estão totalmente alinhados aos principais processos de cocção de alimentos: cozimentos, processos, assado, grelhado, fritura rasa e de imersão. São muito importantes para os empresários no processo de produção, mas para os *chefs* é a segurança e o *glamour* que asseguram a qualidade final do alimento.

Hoje no Brasil, a indústria de utensílios vem evoluindo muito. Há os básicos para o dia a dia e os mais sofisticados, que diferenciam e agregam valor e elegância aos produtos acabados. Eles são fundamentais para garantir a padronização do produto e facilitam o processo de produção.







BAKING EQUIPMENT AND ACCESSORIES

The equipment industry supplying professional kitchen, baking and confectionery in Brazil reached an excellent level of quality and technology if compared with the most advanced industries in the world.

The great versatility was a differential for the accessories and equipment industry in the country. Whatever the demand, the industry has adapted to the evolution of food service market and bakeries, developing concepts and solutions customized to the entrepreneurs on this sector.

We can observe an evolution in equipment in many aspects, including engineering, food safety control, industrial design, economy and the main food cooking processes, esthetic quality and value.

The esthetic function increases the satisfaction of use, while the symbolic characteristic helps in the building of our own culture, contributing to a Brazilian identity.

The equipment is totally aligned to the main food cooking processes: roasting, grilling, shallow and deep frying. This is very important for the entrepreneurs in the production process, but for the chefs it is the safety and the glamour that assure the quality of the final product.

Today in Brazil, the industry of utensils has evolved a lot. There are the everyday products and the most sophisticated ones that add value and set the finished products apart. They are essential in guaranteeing the standardization of the product and facilitating the production process.





MAQUINARIA Y UTENSILIOS DE PANADERÍA

La industria de equipos para cocina, panificación y pastelería profesional de Brasil ha alcanzado un excelente nivel de calidad y tecnología comparada con las industrias más avanzadas del mundo.

Su gran versatilidad ha marcado la diferencia en la industria de utensilios y maquinaria del país. Ante cualquier demanda, la industria se ha adaptado a la evolución del mercado de foodservice y a las panaderías, desarrollando conceptos y soluciones a medida para los empresarios del sector.

Podemos registrar la evolución de los equipos en varios aspectos, como la ingeniería, el control de la seguridad alimentaria, el diseño industrial, la economía y los principales procesos de cocción de los alimentos, así como en la calidad estética y valor.

La función estética aumenta la satisfacción, mientras que el carácter simbólico ayuda a construir culturas propias, contribuyendo a la formación de una identidad brasileña.

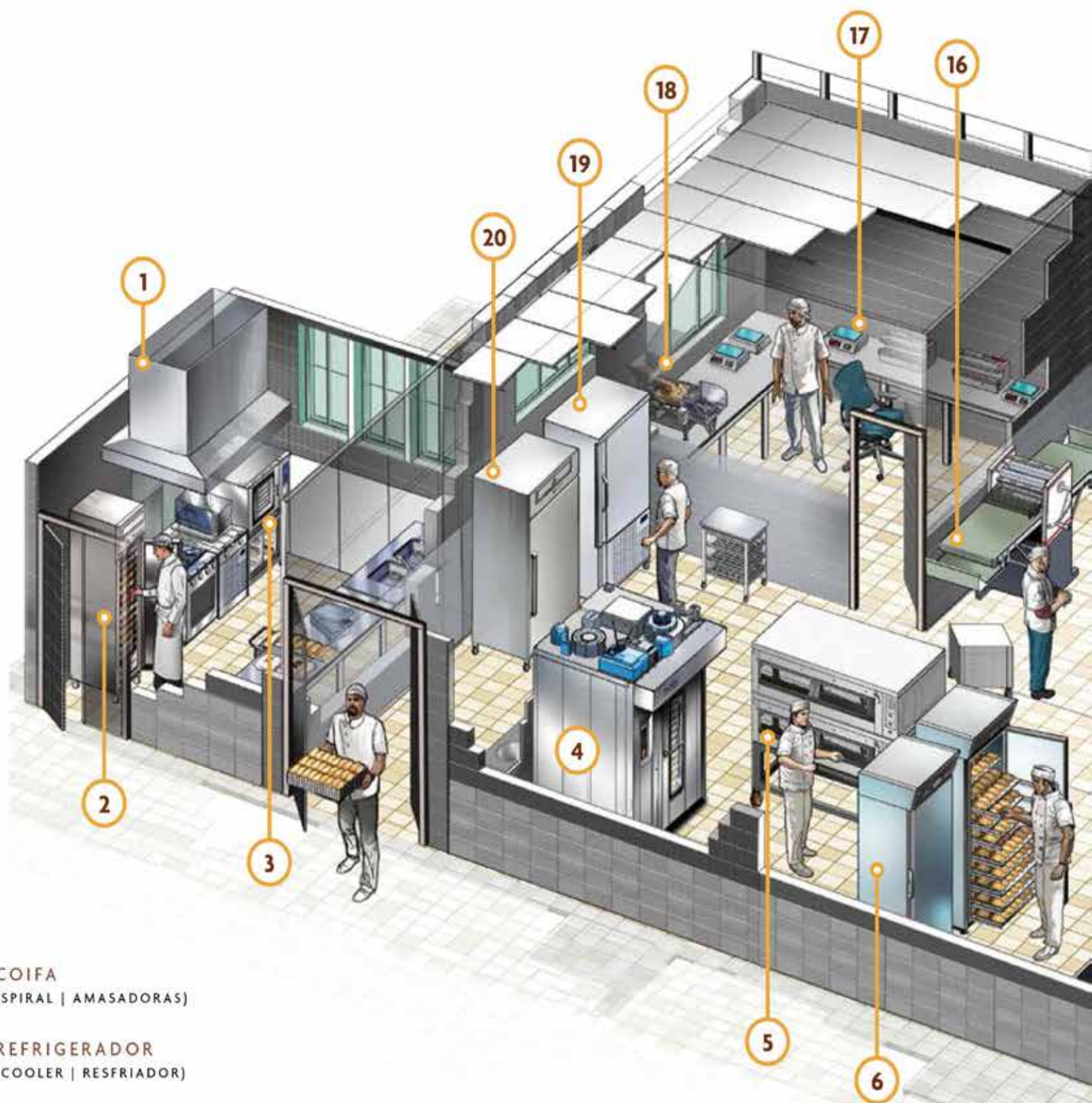
Los equipos son los más adecuados para realizar los principales procesos de cocción de los alimentos: cocimientos, procesados, asado, a la plancha, fritura superficial y por inmersión. Son muy importantes para los empresarios en el proceso de producción pero, para los chefs, significan seguridad y atractivo que garantizan la calidad final del alimento.

Actualmente, en Brasil, la industria de utensilios está evolucionando mucho. Tenemos los básicos para el día a día y los más sofisticados, que diferencian y le agregan valor y elegancia a los productos acabados. Son fundamentales para garantizar la estandarización del producto y facilitan el proceso de producción.



LAYOUT DE COZINHA PROFISSIONAL

LAYOUT OF THE PROFESSIONAL KITCHEN | DISEÑO DE COCINA PROFESIONAL



1. COIFA
(SPIRAL | AMASADORAS)

2. REFRIGERADOR
(COOLER | RESFRIADOR)

3. FORNO COMBINADO
(COMBI OVENS | HORNO COMBINADOS)

4. FORNO ROTATIVO
(ROTARY OVEN | HORNO ROTATIVO)

5. FORNO DE LASTRO
(DECK OVEN | HORNO DE PISO)

6. CÂMARAS DE FERMENTAÇÃO
(RETARD PROOFERS | CAMARAS DE
FERMENTACIÓN)

7. MODELADORA COM ESTEIRA
(DOUGH MOLDER | MOLDEADORA CON CINTA)

8. DIVISORA ROTATIVA
(DOUGH DIVIDER | DIVISORA GIRATORIA)

9. CILINDRO DE MASSA
(DOUGH CYLINDER | CLINDRO DE MASA)

10. RESFRIADOR DE ÁGUA
(WATER COOLER | RESFRIADOR DE AGUA)

11. AMASSADEIRA
(SPIRAL MIXER | AMASADORAS)

12. MESAS INDUSTRIAIS
(INDUSTRIAL TABLES | MESAS INDUSTRIALES)

13. MODELADORA REVERSÍVEL
(REVERSIBLE SHEETER | MOLDEADORA REVERSIBLE)

14. DIVISORA BOLEADORA
(ROUNDER DIVIDER | DIVISORA BOLEADORA)

15. BATEDEIRA
(PLANETARY MIXER | BATIDORA)

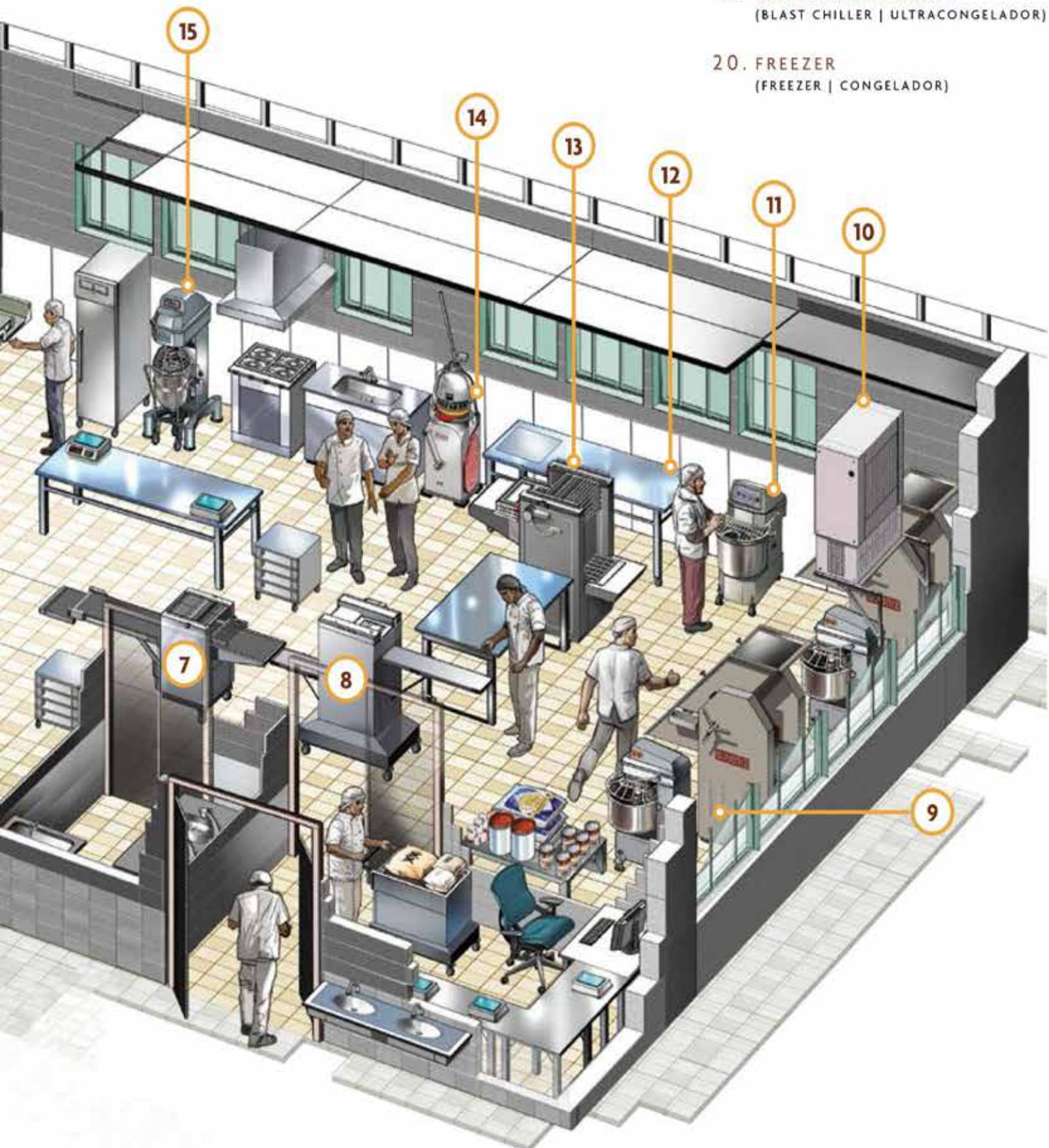
16. LAMINADORA DE MASSA
(DOUGH SHEETERS | LAMINADORA DE MASA)

17. BALANÇA DIGITAL
(DIGITAL SCALE | BALANZA DIGITAL)

18. EMPACOTADORA
(PACKING DEVICE | EMPAQUETADORA)

19. ULTRACONGELADOR
(BLAST CHILLER | ULTRACONGELADOR)

20. FREEZER
(FREEZER | CONGELADOR)



CONCEITO
UNIVERSAL DOS PÃES





O conceito dos pães é universal e pode ser dividido em três grandes conceitos: crocantes, suaves e doces. Partindo de uma base de farinha em 100%, é o percentual de acréscimo de açúcar e manteiga a essa base que determina essa classificação: até 2% de açúcar e margarina para os pães crocantes, de 4% a 10% para os pães suaves e de 10% a 25% para os pães doces.

Cabe ao *chef* o papel de criar e inovar processos, sabores, recheios, cores e modelagens, usando fibras e grãos como cevada, centeio, milho, e até frutas, verduras e legumes como amêndoas, amendoim, castanhas, espinafre, cenoura, cebola, abóbora, abacate, etc. Pães recheados com torresmo, frango desfiado, queijos e frios diversos, por exemplo, fazem sucesso entre os brasileiros. Não existe limite para a criatividade.





UNIVERSAL BREAD CONCEPTS

The concept of bread is universal and can be divided into three main concepts: crunchy, soft and sweet. Starting from a flour base in 100% of them, it is the percentage of sugar and margarine added to this base that determines their classification: up to 2% sugar and margarine for crunchy breads; 4% to 10% for soft breads, and 10% to 25% for sweet breads.

It is up to the chef to create and improve processes, tastes, fillings, colors and shapes, using dietary fibers and grains such as barley, rye, corn and even fruits, greens and vegetables such as almonds, peanuts, nuts, spinach, carrots, onions, pumpkin, avocado etc. Breads filled with roasted pork skin, shredded chicken, cheese and other cold cuts, for example, are successful among Brazilians. There are no limits to creativity.



EL CONCEPTO UNIVERSAL DE LOS PANES

El concepto de pan es universal y podemos dividirlo en tres grandes grupos de panes: crujientes, suaves y dulces. Partiendo de una base de harina de 100%, el porcentaje de azúcar y mantequilla que se le añade a esa base es lo que determina esta clasificación: hasta 2% de azúcar y margarina en los panes crujientes, de 4% a 10% en los panes suaves y de 10% a 25% en los panes dulces.

El chef tiene la función de crear e innovar en los procesos, sabores, rellenos, colores y formas, empleando fibras y granos como la cebada, el centeno y el maíz e incluso frutos secos, verduras y hortalizas como almendras, cacahuetes, castañas, espinacas, zanahoria, cebolla, calabaza, aguacate, etc. Los panes rellenos de torreznos, pollo desmigado, quesos y diversos embutidos, por ejemplo, son un éxito entre los brasileños. La creatividad no tiene límites.

TIPO DE PÃES

(TYPES OF BREADS | TIPOS DE PANES)

PÃES
CROCANTES

CRUNCHY BREADS
PANES CRUJIENTES

PÃES
SUAVES

SOFT BREADS
PANES SUAVES

PÃES
DOCES

SWEET BREADS
PANES DULCES



PÃES CROCANTES

(CRUNCHY BREADS | PANES CRUJIENTES)

100%
FARINHA

0-2%
MARGARINA

0-2%
AÇÚCAR



BAGUETE



PÃO FRANCÊS



CIABATTA



PÃO ITALIANO

100% FLOUR
0-2% MARGARINE
0-2% SUGAR

100% HARINA
0-2% MARGARINA
0-2% AZÚCAR



PÃES SUAVES

(SOFT BREADS | PANES SUAVES)

100%
FARINHA

4-10%
MARGARINA

4-10%
AÇÚCAR



PÃO SOVADO



CROISSANT



PÃO DE FORMA



PÃO DE
HAMBÚRGUER

100% FLOUR
4-10% MARGARINE
4-10% SUGAR

100% HARINA
4-10% MARGARINA
4-10% AZÚCAR



PÃES DOCES

(SWEET BREADS | PANES DULCES)

100%
FARINHA

10-25%
MARGARINA

20-25%
AÇÚCAR



PANETTONE



ROSCA DOCE



PÃO STOLEN



PÃO GALLUP

100% FLOUR
10-25% MARGARINE
10-25% SUGAR

100% HARINA
10-25% MARGARINA
10-25% AZÚCAR



OS PÃES MAIS VENDIDOS NO BRASIL

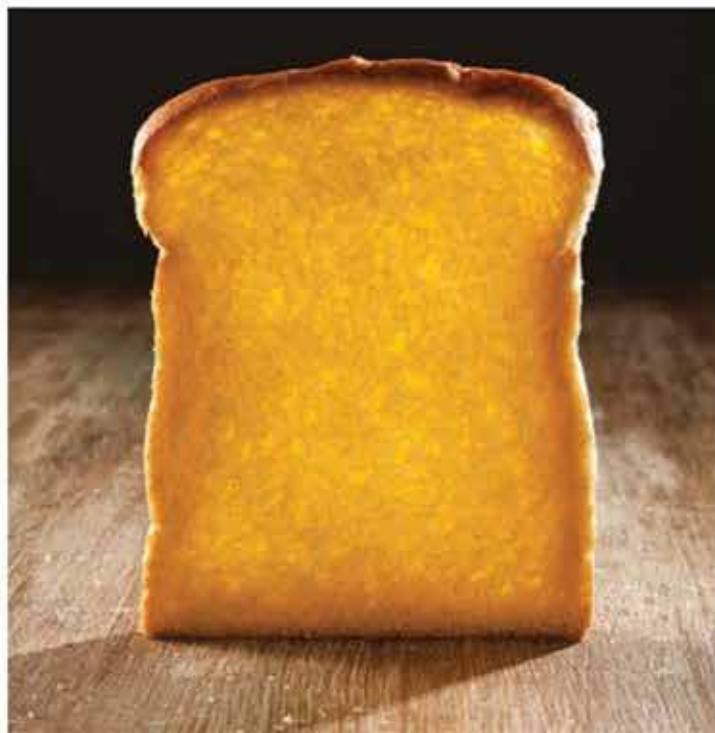
Nestes mais de 30 anos trabalhando com panificação, confeitaria e culinária, e acompanhando as tendências mundiais, posso afirmar que o setor de panificação brasileira se destaca por uma série de fatores: a presença de grandes moinhos no país e a evolução das pré-misturas, dos equipamentos e utensílios, o crescimento da produção de pães de fibras, orgânicos e pães focados em saudabilidade, novos sabores e cores e a tendência à produção de pães com fermentação natural, o *levain* (levedura em francês).

Os esforços do setor também se voltam para o desenvolvimento de pães com menor quantidade de sal, de acordo com as recomendações da Organização Mundial da Saúde. Mesmo sendo um país de grande diversidade cultural gastronômica, o pãozinho francês ainda é o mais conhecido e consumido no Brasil, representando 54% dos pães mais vendidos nas padarias brasileiras.

No Brasil o pão se popularizou no século XIX, mas foi no início do século XX que surgiu o pão francês. Consta que na época as famílias ricas viajavam para o exterior, especialmente à França, onde havia um pão curto com casca crocante e miolo branco, precursor da baguete, bastante popular no país. Chegando ao Brasil descreviam o pão aos padeiros que tentavam reproduzir a receita com as informações recebidas. O resultado foi um pão bem diferente, com casca e miolo escuros, mas mal sabiam eles que se tornaria a grande preferência nacional, o nosso pãozinho francês, que na verdade é brasileiro. Não existe no mundo um pão igual a ele. De lá pra cá foi aperfeiçoado, com acréscimo à receita de açúcar, um pouco de gordura e melhorador de farinha, o que o deixa com a aparência dourada, crocante, com casca fina e miolo branquinho. Com o passar do tempo, e de acordo com a região, ganhou apelidos: cassetinho, na região sul, pão de água ou pão de sal, como também é conhecido.

Segunda a ABIP, os pães mais vendidos no Brasil são o pão francês, o pão doce, os pães de hambúrguer e de hot-dog, os pães de forma, de queijo, de milho, de centeio, de leite, pães sovados, recheados, integrais, o pão italiano, a baguete, o croissant e a ciabata. Confira todas essas delícias neste módulo.







THE TOP SELLING BREADS IN BRAZIL

Throughout my journey of 30 years working with baking, confectionery and culinary as well as following the world trends, I can state that the Brazilian baking sector stands out due to many reasons: the existence of great flour mills in the country and the advent of premixes, the evolution of equipment and utensils, the growth in production of dietary fiber and organic breads, health-oriented breads, new flavors and colors and the tendency towards the production of breads with natural fermentation - the levain. (Levain - yeast in French).

The efforts in the sector also focuses on the development of less salty breads, according to the recommendations of the World Health Organization. Even though Brazil is a country with great cultural and gastronomic diversity, the French roll is still the best known and the most consumed type of bread in the country, which represents 54% of the top selling breads in Brazilian bakeries.

In Brazil, bread became popular in the 19th century, but it was at the beginning of the 20th century that the French roll appeared. It is said that at that time the rich families traveled abroad, especially to France where there was a short bread roll with a crunchy crust and white crumb -, the predecessor of the baguette -, that was very popular in the country. Upon arriving in Brazil, they described it to the bakers who tried to reproduce the recipe with the information received.

The result was a very different bread, with dark crust and crumb, but they could not imagine that it would become a national preference: our French bread, which is actually Brazilian. There is no other bread like that in the world. From then on, it has been improved, with the addition of sugar, a little fat and flour enhancer which gives the bread its golden crunchy appearance, thin crust and very white crumb. As time went by, it gained different regional names: "cassetinho", "water bread" or "salt bread".

According to ABIP, the top selling breads in Brazil are the French roll, sweet bread, hamburger and hot-dog bun, bread loaves, cheese bread, corn bread, rye bread, milk bread, fougasse bread, filled breads, whole-wheat breads, Italian bread, baguettes, croissants and ciabattas. Check out all these delicacies in this chapter.



LOS PANES QUE MÁS SE VENDEN EN BRASIL

Tras más de 30 años trabajando en panificación, pastelería y culinaria y siguiendo las tendencias mundiales, puedo afirmar que el sector de panificación brasileño destaca por una serie de factores: el hecho de que haya grandes molinos en el país y la evolución de las premezclas, de la maquinaria y utensilios, el crecimiento de la producción de panes de fibras y orgánicos, así como de panes saludables, con nuevos sabores y colores, y la tendencia de producir panes por fermentación natural, con masa madre (levain, en francés).

Los esfuerzos del sector también se dirigen al desarrollo de panes con menos cantidad de sal, de acuerdo con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud. Incluso siendo un país con una gran diversidad cultural gastronómica, el panecillo francés aún es el más conocido y consumido en Brasil y representa 54% de los panes vendidos en las panaderías brasileñas.

En Brasil el pan se popularizó en el siglo XIX, pero fue a comienzos del siglo XX cuando surgió el pan francés. Consta que en esa época las familias ricas viajaban al extranjero, sobre todo a Francia, donde había un pan corto con la cáscara crujiente y la miga blanca, precursor de la baguette, bastante popular en el país. Al volver a Brasil, le describían el pan a los panaderos, que intentaban reproducir la receta con la información que se les daba.

El resultado fue un pan muy diferente, con la cáscara y la miga oscuras, pero ni se imaginaban que se convertiría en la gran preferencia nacional: nuestro panecillo francés, que en realidad es brasileño. No existe ningún otro pan igual en el mundo. Desde entonces se perfeccionó, añadiéndole azúcar a la receta, un poco de grasa y mejorador de pan, que le dan un aspecto dorado, crujiente, con cáscara fina y miga blanca. Con el paso del tiempo, en cada región se le dieron distintos nombres: cassetinho, en el sur, pan de agua o pan de sal, como también se le conoce.

Según la ABIP, los panes que más se venden en Brasil son: el pan francés, el pan dulce, los panes para hamburguesas y hot dog, los panes de molde, de queso, de maíz, de centeno, de leche, los panes sobados, rellenos, integrales, el pan italiano, la baguette, el croissant y la ciabatta. Vea todas esas exquisiteces en este módulo.







PÃO FRANCÊS

BRAZILIAN FRENCH BREAD | PANECILLO FRANCÉS



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|---------------------------|--------|-----|--|
| Farinha de trigo especial | 5000 g | 100 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque todos os ingredientes na amassadeira, exceto a água. Misture por 1 minuto em 1ª velocidade. 2. Adicione a água aos poucos e misture por mais 5 minutos. 3. Amasse por 10 minutos, em 2ª velocidade até o desenvolvimento total da massa. 4. Divida a massa em pedaços de 1950 g, para pães de 65 g. Boleie e deixe descansar na mesa por 10 minutos. 5. Na divisora, corte os pães e deixe descansar por 20 minutos. 6. Modele usando uma modeladora. 7. Coloque para fermentar em uma câmara controlada em temperatura de 32 °C e 85% de umidade por aproximadamente 3 horas. 8. Faça os cortes na superfície dos pães. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 210 °C, por aproximadamente 20 minutos. |
| Açúcar | 75 g | 1,5 | |
| Sal | 90 g | 1,8 | |
| Margarina | 50 g | 1 | |
| Fermento biológico fresco | 150 g | 3 | |
| Melhorador de farinha | 50 g | 1 | |
| Água | 3000 g | 60 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

129 x (65 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (5000 g); Sugar (75 g); Salt (90 g); Margarine (50 g); Fresh biological yeast (150 g); Dough enhancer (50 g); Water (3000 g)

DIRECTIONS: 1) Put all the ingredients into a bread mixer, except the water. Mix for a minute at speed 1 (low speed); 2) Add the water gradually and mix for 5 more minutes; 3) Knead for 10 minutes at speed 2 (fast speed) until the dough is developed; 4) Divide the dough into pieces of 1950 g for 65 g rolls. Roll this pieces in balls and let them rest for 10 minutes; 5) In the dough divider, cut the rolls and let rest for 20 minutes; 6) Shape using the bread shaper; 7) Allow to rise in a controlled chamber at 89.6 °F (32 °C) and 85% humidity for approximately 3 hours; 8) Make the cuts on the rolls. Bake in the oven at 410 °F (210 °C) for about 20 minutes.



INGREDIENTES: Harina de panadería (5000 g); Azúcar (75 g); Sal (90 g); Margarina (50 g); Levadura fresca (150 g); Mejorador de pan (50 g); Agua (3000 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga todos los ingredientes en la amasadora, excepto el agua. Mézclelos durante 1 minuto a velocidad 1; 2) Añada el agua poco a poco y mezcle 5 minutos más; 3) Amase 10 minutos a velocidad 2 hasta que la masa esté completamente desarrollada; 4) Divida la masa en porciones de 1950 g para, después, hacer panecillos de 65 g. Boléelas y déjelas reposar en la mesa durante 10 minutos; 5) En la divisora, corte los panes y déjelos reposar 20 minutos; 6) Déles forma con una moldeadora; 7) Déjelos fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, aproximadamente 3 horas; 8) Haga cortes en la parte superior de los panes. Hornéelos a 210 °C unos 20 minutos.



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|---------------------------|---------|-----|---|
| Farinha de trigo | 2000 g | 100 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na amassadeira a farinha de trigo, o açúcar, o leite em pó, os ovos, o sal, as raspas de limão, a água e a essência de baunilha. Misture em 1ª velocidade por 5 minutos. 2. Adicione o fermento biológico fresco e a margarina, amasse em 2ª velocidade até obter uma massa lisa e homogênea. 3. Divida a massa em porções de 70 g e modele no formato de caracol. 4. Coloque em assadeiras e leve para fermentar em câmara controlada em temperatura de 32 °C e 85% de umidade por aproximadamente 2 horas. 5. Pincele a superfície com ovos, aplique o creme confeiteiro e decore com amêndoas fatiadas. 6. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 180 °C, por aproximadamente 20 minutos. |
| Açúcar | 400 g | 20 | |
| Leite em pó | 80 g | 4 | |
| Ovos | 200 g | 10 | |
| Sal | 30 g | 1,5 | |
| Raspas de limão | a gosto | - | |
| Água | 800 g | 40 | |
| Essência de baunilha | a gosto | - | |
| Fermento biológico fresco | 160 g | 8 | |
| Margarina | 200 g | 10 | |
| Creme confeiteiro* | 2000 g | - | |
| Amêndoas fatiadas | a gosto | - | |

* ver *Receitas Básicas* (página 245)

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

55 x (70 g)



INGREDIENTS: Wheat flour (2000 g); Sugar (400 g); Powdered milk (80 g); Eggs (200 g); Salt (30 g); Lemon zest (to taste); Water (800 g); Vanilla essence (to taste); Fresh biological yeast (160 g); Margarine (200 g); Pastry cream* (2000 g); Sliced almonds (to taste) [* see Basic Recipes, pg. 245]

DIRECTIONS: 1) Put the wheat flour, sugar, powdered milk, eggs, salt, lemon zests, water and vanilla essence into the bread mixer. Mix at speed 1 (low speed) for about 5 minutes; 2) Add the fresh biological yeast and the margarine, knead at speed 2 (fast speed) until the dough is smooth and homogeneous; 3) Divide the dough into portions of 70 g and shape into a snail shape; 4) Put the dough on baking sheets and allow the rolls to grow in a controlled chamber at 89.6°F (32°C) and 85% humidity for approximately 2 hours; 5) Brush with beaten egg on the breads, fill the breads with the pastry cream and decorate with sliced almonds; 6) Place the rolls into the oven and bake at 356°F (180°C) for approximately 20 minutes.



INGREDIENTES: Harina de trigo (2000 g); Azúcar (400 g); Leche en polvo (80 g); Huevos (200 g); Sal (30 g); Ralladura de limón (al gusto); Agua (800 g); Esencia de vainilla (al gusto); Levadura fresca (160 g); Margarina (200 g); Crema pastelera* (2000 g); Láminas de almendra (al gusto) [* ver Recetas básicas, pg. 245]

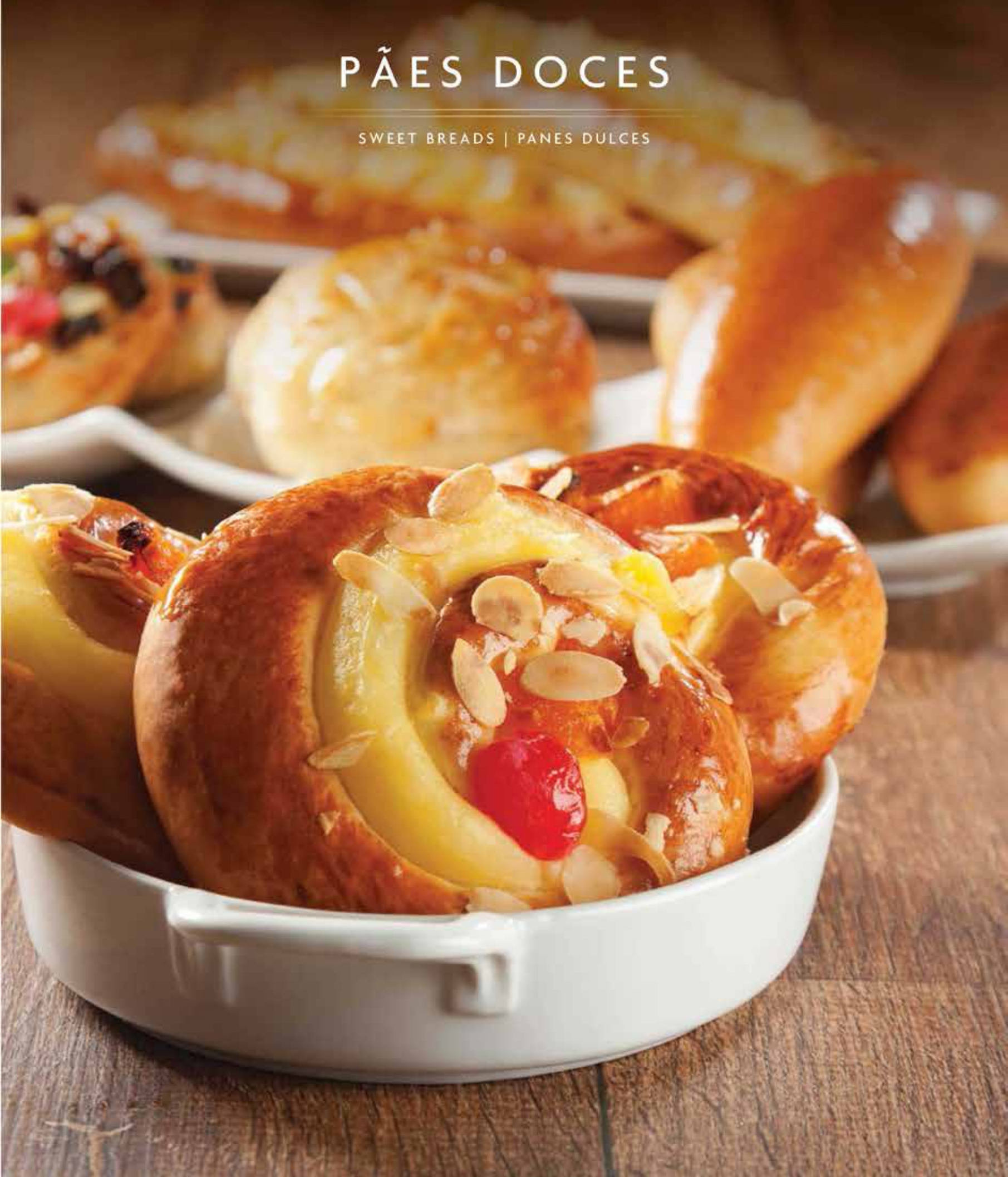
PREPARACIÓN: 1) Ponga la harina de trigo, el azúcar, la leche en polvo, los huevos, la sal, la ralladura de limón, el agua y la esencia de vainilla en la amasadora. Mezcle a velocidad 1 durante 5 minutos; 2) Añada la levadura fresca y la margarina, amase a velocidad 2 hasta que la masa quede lisa y homogénea; 3) Divida la masa en porciones de 70 g y déles forma de caracol; 4) Póngalas en bandejas y déjelas fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, aproximadamente 2 horas; 5) Pinte con huevo la parte superior de los panes, póngales la crema pastelera y decórelos con láminas de almendra; 6) Hornéelos a 180 °C unos 20 minutos.





PÃES DOCES

SWEET BREADS | PANES DULCES



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|---------------------------|--------|-----|--|
| Farinha de trigo especial | 2500 g | 100 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na amassadeira a farinha de trigo, o açúcar, o leite em pó, os ovos, o sal, a água e o melhorador. Misture em 1ª velocidade por 5 minutos. 2. Adicione o fermento biológico fresco e a margarina, amasse em 2ª velocidade até obter uma massa lisa e homogênea. 3. Divida a massa em porções de 60 g. 4. Boleie, umedeça com água e aplique o gergelim na superfície. 5. Coloque em assadeiras e leve para fermentar em câmara controlada em temperatura de 32 °C e 85% de umidade por aproximadamente 2 horas. 6. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 180 °C, por aproximadamente 18 minutos. |
| Açúcar | 250 g | 10 | |
| Leite em pó | 100 g | 4 | |
| Ovos | 250 g | 10 | |
| Sal | 50 g | 2 | |
| Água | 1250 g | 50 | |
| Melhorador | 25 g | 1 | |
| Fermento biológico fresco | 100 g | 4 | |
| Margarina | 150 g | 6 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

55 x (60 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (2500 g); Sugar (250 g); Powdered milk (100 g); Eggs (250 g); Salt (50 g); Water (1250 g); Dough enhancer (25 g); Fresh biological yeast (100 g); Margarine (150 g)

DIRECTIONS: 1) Put the wheat flour, sugar, powdered milk, eggs, salt, water and the enhancer into the bread mixer. Mix at speed 1 (low speed) for about 5 minutes; 2) Add the fresh biological yeast and margarine, knead at speed 2 (fast speed) until the dough is smooth and homogeneous; 3) Divide the dough in portions of 60 g; 4) Round the dough portions, moisten with water and put the sesame seeds on top of the buns; 5) Put on baking sheets and allow to rise in a controlled chamber at 89.6° F (32°C) and 85% humidity for approximately 2 hours; 6) Put into the oven and bake at 356 °F (180 °C) for approximately 18 minutes.



INGREDIENTES: Harina de panadería (2500 g); Azúcar (250 g); Leche en polvo (100 g); Huevos (250 g); Sal (50 g); Agua (1250 g); Mejorador de pan (25 g); Levadura fresca (100 g); Margarina (150 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la harina de trigo, el azúcar, la leche en polvo, los huevos, la sal, el agua y el mejorador de pan en la amasadora. Mezcle a velocidad 1 durante 5 minutos; 2) Añada la levadura fresca y la margarina y amase a velocidad 2 hasta que la masa quede lisa y homogénea; 3) Divida la masa en porciones de 60 g; 4) Boleélas, humedézcalas con agua y espolvoréelas con sésamo; 5) Póngalas en bandejas y déjelas fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, aproximadamente 2 horas; 6) Hornee a 180 °C unos 18 minutos.





PÃO DE HOT DOG & HAMBÚRGUER

HOT DOG BUN & HAMBURGUER BUN
PAN PARA HOT DOG Y HAMBURGUESAS



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|---------------------------|--------|-----|--|
| Farinha de trigo especial | 2500 g | 100 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na amassadeira a farinha de trigo, o açúcar, o leite em pó, os ovos, o sal, a água e o melhorador. Misture em 1ª velocidade por 5 minutos. 2. Adicione o fermento biológico fresco e a margarina, amasse em 2ª velocidade até obter uma massa lisa e homogênea. 3. Divida a massa em porções de 60 g. 4. Modele em formato de bisnaga, coloque em assadeiras e faça 4 cortes na superfície. 5. Leve para fermentar em câmara controlada em temperatura de 32°C e 85% de umidade por aproximadamente 2 horas. 6. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 180 °C, por aproximadamente 18 minutos. 7. Retire do forno e, ainda quente, pincele a superfície com manteiga ou margarina. |
| Açúcar | 250 g | 10 | |
| Leite em pó | 100 g | 4 | |
| Ovos | 250 g | 10 | |
| Sal | 50 g | 2 | |
| Água | 1250 g | 50 | |
| Melhorador | 25 g | 1 | |
| Fermento biológico fresco | 100 g | 4 | |
| Margarina | 150 g | 6 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

55 x (60 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (2500 g); Sugar (250 g); Powdered milk (100 g); Eggs (250 g); Salt (50 g); Water (1250 g); Dough enhancer (25 g); Fresh biological yeast (100 g); Margarine (150 g)

DIRECTIONS: 1) Put the wheat flour, sugar, powdered milk, eggs, salt, water and the enhancer into the bread mixer. Mix in speed 1 (low speed) for 5 minutes; 2) Add the fresh biological yeast and the margarine, knead at speed 2 (fast speed) until the dough is smooth and homogeneous; 3) Divide the dough into portions of 60 g; 4) Shape into the form of a baguette, put on baking sheets and slash on the surface; 5) Allow to grow in a controlled chamber at 89.6 °F (32°C) and 85% humidity for approximately 2 hours; 6) Put into the oven and bake at 356 °F (180 °C) for approximately 18 minutes; 7) Remove from the oven and, while still hot, brush with butter or margarine.



INGREDIENTES: Harina de panadería (2500 g); Azúcar (250 g); Leche en polvo (100 g); Huevos (250 g); Sal (50 g); Agua (1250 g); Mejorador de pan (25 g); Levadura fresca (100 g); Margarina (150 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la harina de trigo, el azúcar, la leche en polvo, los huevos, la sal, el agua y el mejorador de pan en la amasadora. Mezcle a velocidad 1 durante 5 minutos; 2) Añada la levadura fresca y la margarina, amase a velocidad 2 hasta que la masa quede lisa y homogénea; 3) Divida la masa en porciones de 60 g; 4) Déles forma oblonga, póngalas en bandejas y hágalas 4 cortes en la parte superior; 5) Déjelas fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, aproximadamente 2 horas; 6) Hornee a 180 °C unos 18 minutos; 7) Retire del horno y, aún calientes, pinte con mantequilla o margarina





PÃO DE LEITE

MILK BREAD | PAN DE LECHE

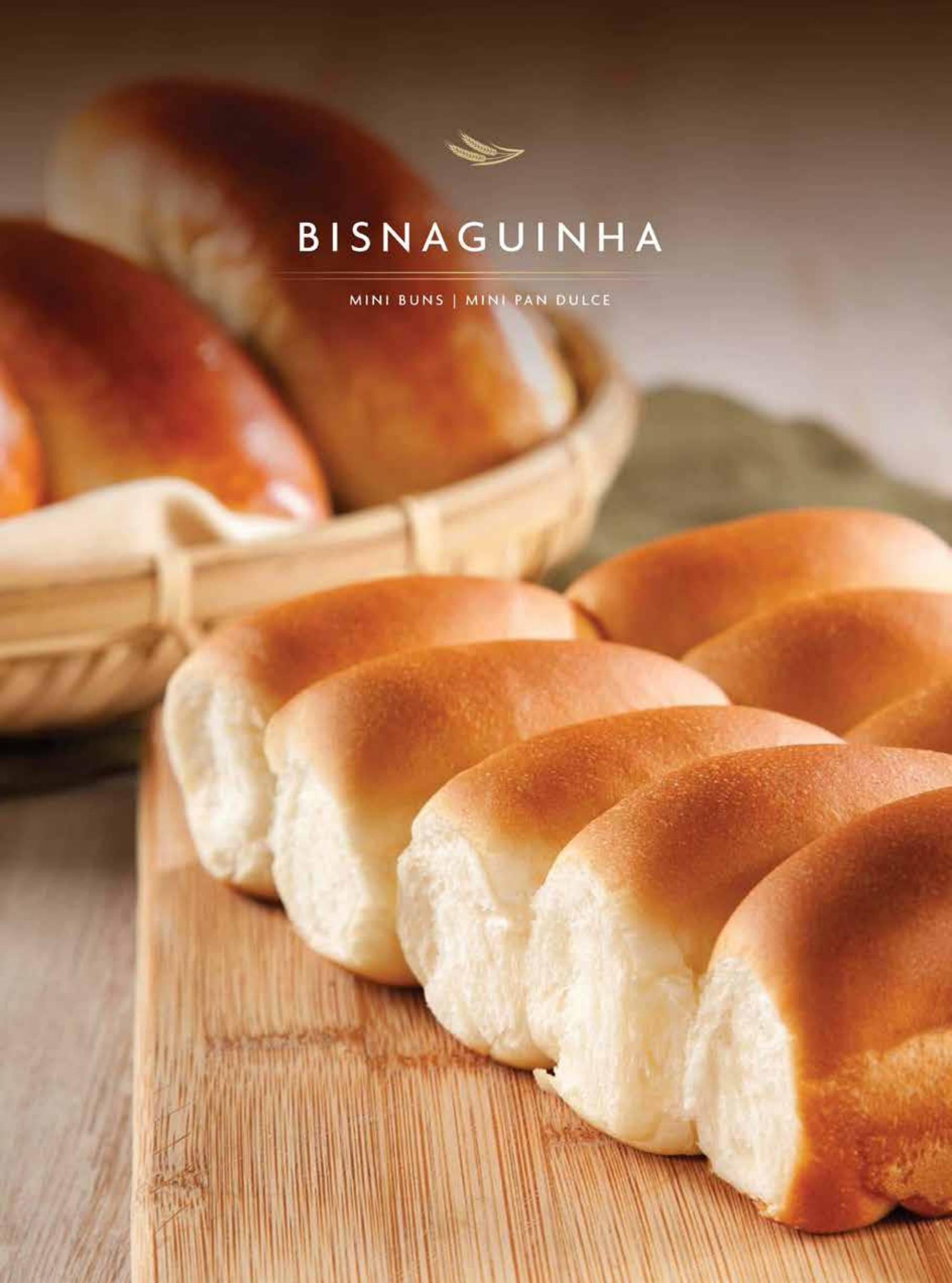
MILK





BISNAGUINHA

MINI BUNS | MINI PAN DULCE



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|---------------------------|---------|-----|--|
| Farinha de trigo especial | 2000 g | 100 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na amassadeira a farinha de trigo, o açúcar, o leite em pó, os ovos, o sal, as raspas de limão, a água e a essência de baunilha. Misture em 1ª velocidade por 5 minutos. 2. Adicione o fermento biológico fresco e a margarina, amasse em 2ª velocidade até obter uma massa lisa e homogênea. 3. Divida a massa em porções de 50 g e modele no formato da bisnaga. 4. Coloque em assadeiras e leve para fermentar em câmara controlada em temperatura de 32 °C e 85% de umidade por aproximadamente 2 horas. 5. Pincele com ovos a superfície das bisnaguinhas. 6. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 180 °C, por aproximadamente 18 minutos. |
| Açúcar | 400 g | 20 | |
| Leite em pó | 80 g | 4 | |
| Ovos | 200 g | 10 | |
| Sal | 30 g | 1,5 | |
| Raspas de limão | a gosto | - | |
| Água | 800 g | 40 | |
| Essência de baunilha | a gosto | - | |
| Fermento biológico fresco | 160 g | 8 | |
| Margarina | 200 g | 10 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

55 x (70 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (2000 g); Sugar (400 g); Powdered milk (80 g); Eggs (200 g); Salt (30 g); Lemon zest (to taste); Water (800 g); Vanilla essence (to taste); Fresh biological yeast (160 g); Margarine (200 g)

DIRECTIONS: 1) Put the wheat flour, sugar, powdered milk, eggs, lemon zest, water and vanilla essence into the bread mixer. Mix at speed 1 for 5 minutes; 2) Add the fresh biological yeast and margarine, knead at speed 2 (fast speed) until the dough is smooth and homogeneous; 3) Divide the dough into portions of 50 g and shape into a bun shape; 4) Put the portions onto baking sheets and allow to rise at a controlled chamber of 89.6 °F (32 °C) and 85% humidity for approximately 2 hours; 5) Brush the mini buns with beaten eggs; 6) Put into the oven and bake at 356 °F (180 °C) for approximately 18 minutes.



INGREDIENTES: Harina de panadería (2000 g); Azúcar (400 g); Leche en polvo (80 g); Huevos (200 g); Sal (30 g); Ralladura de limón (al gusto); Agua (800 g); Esencia de vainilla (al gusto); Levadura fresca (160 g); Margarina (200 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la harina de trigo, el azúcar, la leche en polvo, los huevos, la sal, la ralladura de limón, el agua y la esencia de vainilla en la amasadora. Mezcle a velocidad 1 durante 5 minutos; 2) Añada la levadura fresca y la margarina, amase a velocidad 2 hasta que la masa quede lisa y homogénea; 3) Divida la masa en porciones de 50 g y déles forma oblonga; 4) Póngalas en bandejas y déjelas fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, aproximadamente 2 horas; 5) Pinte la parte superior con huevo; 6) Hornee a 180 °C unos 18 minutos.



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|--|--------|-----|--|
| Farinha de trigo especial | 2000 g | 100 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na batedeira todos os ingredientes, exceto a margarina para folhar. Utilize um batedor tipo gancho. 2. Bata em 1ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. 3. Deixe a massa descansar por 10 minutos, coberta com plástico. 4. Abra a massa e coloque a margarina específica ou a manteiga em 2/3 da massa aberta. 5. Faça a 1ª dobra de três, repita esta etapa por mais 2 vezes (totalizando 3 dobras de 3). Deixe a massa descansar por 15 minutos, coberta com plástico. 6. Abra a massa com espessura de 3 mm e corte em formato de triângulo. Modele em formato de croissant. 7. Coloque em assadeiras e deixe fermentar até dobrar de volume. Pincele com ovos a superfície dos croissants. 8. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 200 °C, por aproximadamente 30 minutos. |
| Açúcar | 120 g | 6 | |
| Margarina | 100 g | 5 | |
| Ovos | 80 g | 4 | |
| Fermento biológico fresco | 80 g | 4 | |
| Leite em pó | 60 g | 3 | |
| Sal | 40 g | 2 | |
| Água | 1000 g | 50 | |
| Margarina específica para folhar ou manteiga | 1000 g | 50 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

64 x (70 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (2000 g); Sugar (120 g); Margarine (100 g); Eggs (80 g); Fresh biological yeast (80 g); Powdered milk (60 g); Salt (40 g); Water (1000 g); Puff pastry margarine or butter (1000 g)

DIRECTIONS: 1) Put all the ingredients, except the puff pastry margarine into the bread mixer. Use a hook to beat the dough; 2) Beat at speed 1 (low speed) until the dough is smooth and well-incorporated; 3) Let rest for 10 minutes, covered with plastic; 4) Roll the dough in a rectangular shape and cover 2/3 of the surface of the dough with the puff pastry margarine or butter; 5) Fold this dough in 3 layers. Roll it to the original size and repeat the folding and rolling process more 2 times. Let the dough rest for 15 minutes, covered with plastic; 6) Roll the dough out to a thickness of 0.1 inches (3 mm) and cut using a triangular shape. Roll the dough into a croissant shape; 7) Place over baking sheets and allow to grow until it doubles in size. Brush the surface of the croissants with beaten eggs; 8) Put in to the oven and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 30 minutes.



INGREDIENTES: Harina de panadería (2000 g); Azúcar (120 g); Margarina (100 g); Huevos (80 g); Levadura fresca (80 g); Leche en polvo (60 g); Sal (40 g); Agua (1000 g); Margarina para hojaldre o mantequilla (1000 g)

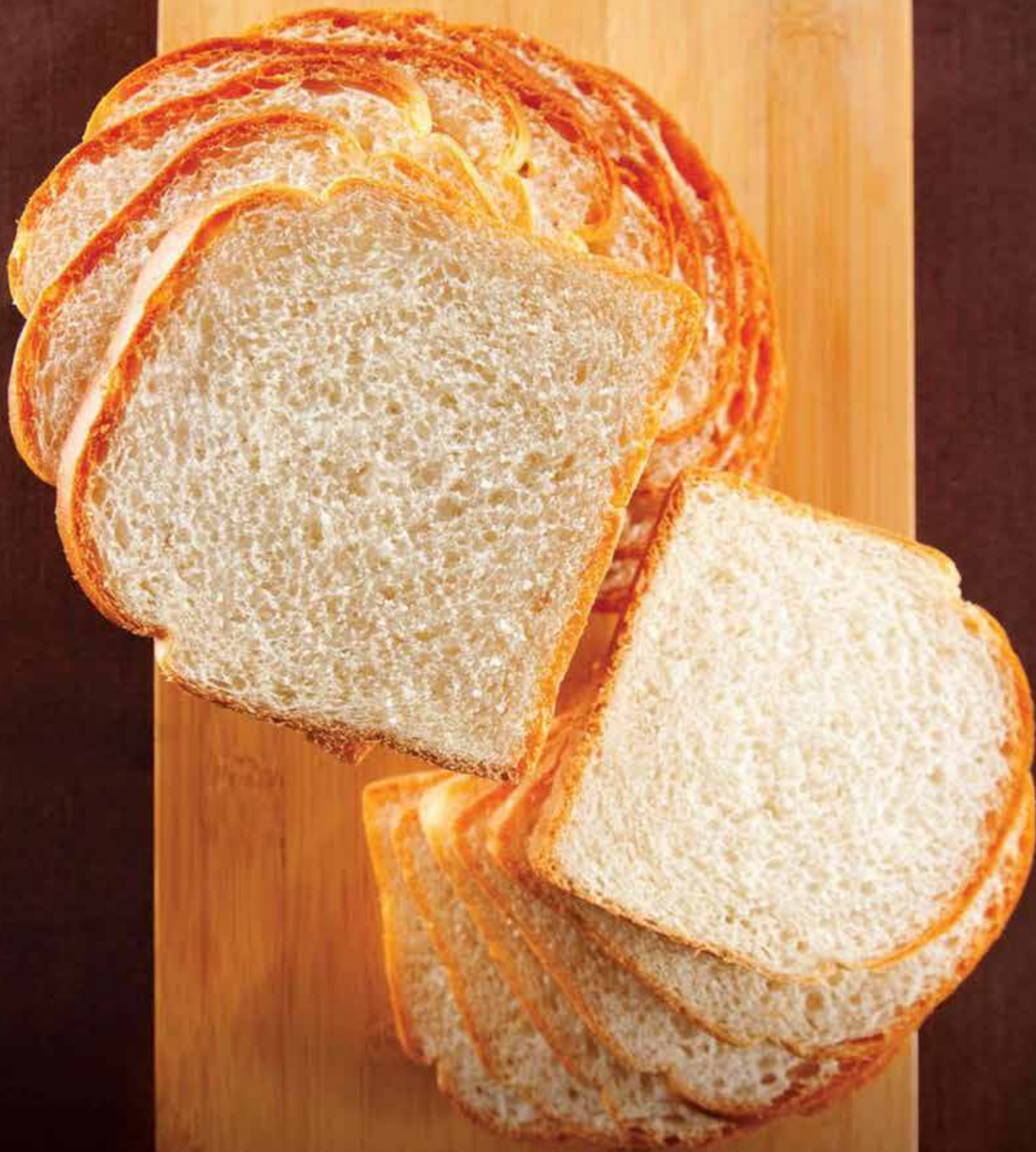
PREPARACIÓN: 1) Ponga todos los ingredientes en la batidora, menos la margarina para hojaldre. Utilice un batidor de gancho; 2) Bata a velocidad 1 hasta que la masa quede lisa y seca; 3) Deje reposar la masa 10 minutos, tapada con film transparente; 4) Estire la masa y ponga la margarina o la mantequilla en 2/3 de la masa estirada; 5) Haga el 1.º de los 3 dobleces y repita esta etapa 2 veces más (en total, son 3 dobleces). Deje reposar la masa 15 minutos, tapada con film transparente; 6) Estire la masa con un grosor de 3 mm y córtela en triángulos. Moldee en forma de croissant; 7) Póngalos en bandejas y deje que fermenten hasta que se duplique su volumen. Pinte la parte superior de los croissants con huevo; 8) Hornee a 200 °C unos 30 minutos.





CROISSANT





PÃO DE FORMA

BREAD LOAF | PAN DE MOLDE



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|---------------------------|--------|-----|--|
| Farinha de trigo especial | 2500 g | 100 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na amassadeira a farinha de trigo, o açúcar, o leite em pó, os ovos, o sal e a água. Misture em 1ª velocidade por 5 minutos. 2. Adicione o fermento biológico fresco e a margarina, amasse em 2ª velocidade até obter uma massa lisa e homogênea. 3. Divida a massa em porções de 580 g e deixe descansar na mesa por 30 minutos. 4. Passe a massa na modeladora, no formato cilíndrico, e coloque em formas apropriadas para pão de forma. 5. Leve para fermentar em câmara controlada em temperatura de 32 °C e 85% de umidade por aproximadamente 2 horas. 6. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 180 °C, por aproximadamente 35 minutos. |
| Açúcar | 125 g | 5 | |
| Leite em pó | 100 g | 4 | |
| Ovos | 250 g | 10 | |
| Sal | 50 g | 2 | |
| Água | 1300 g | 52 | |
| Fermento biológico fresco | 100 g | 4 | |
| Margarina | 100 g | 4 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

7 x (580 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (2500 g); Sugar (125 g); Powdered milk (100 g); Eggs (250 g); Salt (50 g); Water (1300 g); Fresh biological yeast (100 g); Margarine (100 g)

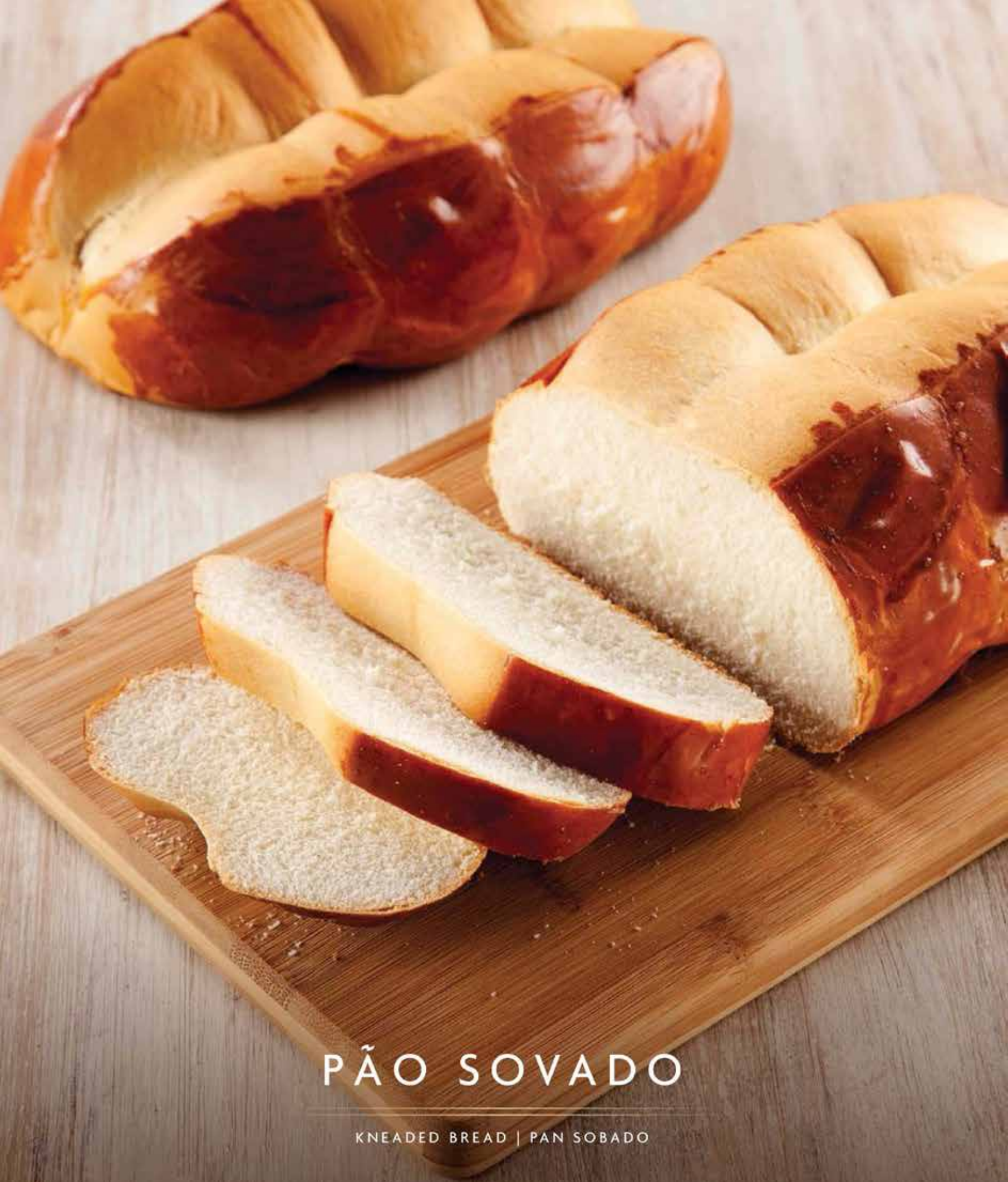
DIRECTIONS: 1) Put the wheat flour, sugar, powdered milk, eggs, salt and water into the bread mixer. Mix at speed 1 (low speed) for 5 minutes; 2) Add the fresh biological yeast and margarine, knead at speed 2 (fast speed) until the dough is smooth and homogeneous; 3) Divide the dough in portions of 580 g and let rest over the table for 30 minutes; 4) Pass the dough through the bread shaper, in the cylinder format and put in appropriate bread loaf pans; 5) Allow to rise in a controlled chamber at 89.6 °F (32 °C) and 85% humidity for approximately 2 hours; 6) Put into the oven and bake at 356 °F (180 °C) for approximately 35 minutes.



INGREDIENTES: Harina de panadería (2500 g); Azúcar (125 g); Leche en polvo (100 g); Huevos (250 g); Sal (50 g); Agua (1300 g); Levadura fresca (100 g); Margarina (100 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la harina de trigo, el azúcar, la leche en polvo, los huevos, la sal y el agua en la amasadora. Mezcle a velocidad 1 durante 5 minutos; 2) Añada la levadura fresca y la margarina, amase a velocidad 2 hasta que la masa quede lisa y homogénea; 3) Divida la masa en porciones de 580 g y déjelas reposar en la mesa 30 minutos; 4) Pase las porciones por la moldeadora, dándoles forma cilíndrica, y póngalas en moldes adecuados para hacer pan de molde; 5) Déjelas fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, aproximadamente 2 horas; 6) Hornee a 180 °C unos 35 minutos.





PÃO SOVADO

KNEADED BREAD | PAN SOBADO



| INGREDIENTES (ESPONJA) | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|---------------------------|--------|-----|---|
| Farinha de trigo especial | 1000 g | 100 | 1. Para o preparo da esponja, coloque na amassadeira todos os ingredientes. Amasse até formar uma massa lisa e enxuta. Deixe descansar por 1 hora coberta com plástico. |
| Fermento biológico fresco | 50 g | 5 | |
| Leite | 600 g | 60 | |
| INGREDIENTES | PESO | (%) | 2. Adicione todos os ingredientes da massa na esponja e amasse em 2ª velocidade até obter uma massa lisa, enxuta e homogênea. |
| Farinha de trigo especial | 1500 g | 100 | 3. Coloque a massa sobre a mesa, enrole com as mãos formando uma fita. |
| Açúcar | 240 g | 16 | 4. Com o auxílio de uma faca, corte a fita em pedaços de 4 cm de 150 g. |
| Margarina | 150 g | 10 | 5. Junte 4 pedaços para formar o pão sovado. |
| Ovos | 240 g | 16 | 6. Coloque em assadeiras para fermentar por aproximadamente 60 minutos. |
| Leite em pó | 90 g | 6 | 7. Com o auxílio de um bisturi, faça um corte bem fundo na superfície do pão e pincele com ovos. |
| Sal | 45 g | 3 | 8. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 180 °C, por aproximadamente 30 minutos. |
| Melhorador | 15 g | 1,0 | |
| Água | 400 g | 27 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

7 x (600 g)



SPONGE: Wheat Flour (1000 g); Fresh biological yeast (50 g); Milk (600 g) ••• **INGREDIENTS:** Wheat Flour (1500 g); Sugar (240 g); Margarine (150 g); Eggs (240 g); Powdered milk (90 g); Salt (45 g); Dough enhancer (15 g); Water (400 g);

DIRECTIONS: 1) To prepare the sponge dough, put all the ingredients into a bread mixer. Knead until the dough is smooth and well-incorporated. Let rest for one hour covered with plastic; 2) Add all the ingredients to the sponge and knead at speed 2 (fast speed) until the dough is smooth, homogeneous and well-incorporated; 3) Put the dough on the table, roll it with the hands forming a tight cylinder; 4) With a knife, cut the cylinder into 4 pieces of 150 g; 5) Line the 4 pieces together with the cutted side up; 6) Place on a baking sheet and allow to rise for approximately 60 minutes; 7) With a sharp knife, slash the top of the bread deeply and brush with beaten eggs; 8) Put into the oven and bake at 356 °F (180 °C) for approximately 30 minutes;



INGREDIENTES (ESPONJA): Harina de panadería (1000 g); Levadura fresca (50 g); Leche (600 g) ••• **INGREDIENTES:** Harina de panadería (1500 g); Azúcar (240 g); Margarina (150 g); Huevos (240 g); Leche en polvo (90 g); Sal (45 g); Mejorador de pan (15 g); Agua (400 g)

PREPARACIÓN: 1) Para preparar la esponja: ponga todos los ingredientes en la amasadora. Amase hasta que quede una masa lisa y seca. Déjela reposar 1 hora tapada con film transparente; 2) Añada todos los ingredientes de la masa a la esponja y amase a velocidad 1 hasta conseguir una masa lisa, seca y homogénea; 3) Ponga la masa sobre la mesa y enróllela con las manos en forma de cinta; 4) Corte la cinta con un cuchillo en pedazos de 4 cm de 150 g; 5) Junte 4 pedazos para hacer el pan sobado; 6) Póngalo en bandejas a fermentar, aproximadamente 60 minutos; 7) Haga un corte profundo en la parte superior del pan con un bisturi y pintelo con huevo; 8) Hornee a 180 °C unos 30 minutos.



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|---------------------------|--------|-----|---|
| Farinha de trigo especial | 5000 g | 100 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque todos os ingredientes na amassadeira. Misture por 1 minuto em 1ª velocidade. 2. Amasse em 2ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. Deixe descansar por 20 minutos, coberta com plástico. 3. Divida a massa em peças de 250 g. 4. Passe na modeladora e deixe com aproximadamente 40 cm de comprimento e coloque em assadeiras apropriadas para baguete. 5. Coloque para fermentar em uma câmara controlada em temperatura de 32 °C e 85% de umidade, até o ponto de fornear. 6. Faça os cortes na superfície das baguetes, leve ao forno e asse a uma temperatura de 200 °C com vapor, por aproximadamente 25 minutos. 7. Como alternativa, recheie com queijo, salame ou frango e aplique gergelim na superfície. |
| Fermento biológico fresco | 150 g | 3 | |
| Sal | 100 g | 2 | |
| Melhorador | 50 g | 1 | |
| Água | 3000 g | 60 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

33 x (250 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (5000 g); Fresh biological yeast (150 g); Salt (100 g); Dough enhancer (50 g); Water (3000 g)

DIRECTIONS: 1) Put all the ingredients into the bread mixer. Mix at speed 1 (low speed) for 1 minute; 2) Knead at speed 2 (fast speed) until the dough is smooth and well-incorporated. Let rest for 20 minutes, covered with plastic; 3) Divide the dough into pieces of 250 g; 4) Use the bread shaper to form lengths of approximately 16 inches (40 cm) and place on appropriate baking sheets for baguettes; 5) Allow the dough to rise in a controlled chamber at 89.6 °F (32 °C) and 85% humidity until ready to bake; 6) Make slashes on the top of the baguette, put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) with steam for approximately 25 minutes; 7) As an alternative, fill with cheese, salami or chicken and sprinkle with sesame seeds over the surface.



INGREDIENTES: Harina de panadería (5000 g); Levadura fresca (150 g); Sal (100 g); Mejorador de pan (50 g); Agua (3000 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga todos los ingredientes en la amasadora. Mézclelos durante 1 minuto a velocidad 1; 2) Amase a velocidad 2 hasta que la masa quede lisa y seca. Déjela reposar 20 minutos tapada con film transparente; 3) Divida la masa en porciones de 250 g; 4) Pase las porciones por la moldeadora, formando cilindros de unos 40 cm de largura, y póngalas en bandejas para baguettes; 5) Déjelas fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, hasta que estén listas para hornear; 6) Haga cortes en la parte superior de las baguettes y hornee a 200 °C, con vapor, unos 25 minutos; 7) También puede rellenarlas de queso, salami o pollo y espolvorearlas con sésamo.





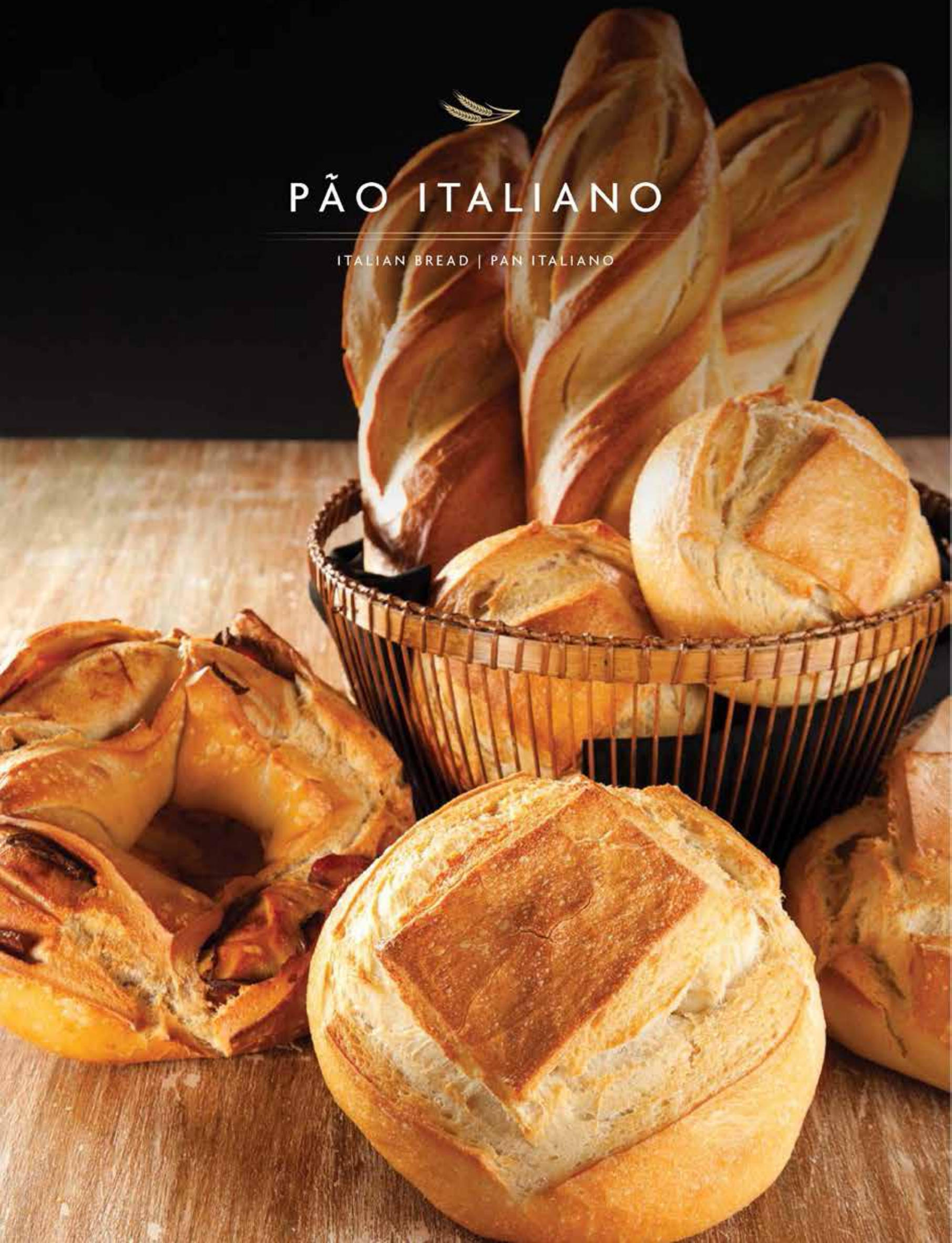
BAGUETE ARTESANAL

ARTISANAL BAGUETTE | BAGUETTE ARTESANAL



PÃO ITALIANO

ITALIAN BREAD | PAN ITALIANO



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|--------------------------------|--------|-----|--|
| Farinha de trigo especial | 5000 g | 100 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque todos os ingredientes na amassadeira e misture por 5 minutos em 1ª velocidade. 2. Amasse em 2ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. Deixe descansar por 20 minutos, coberta com plástico. 3. Divida a massa em peças de 550 g, boleie e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos coberta com plástico. 4. Boleie novamente a massa, coloque em assadeiras perfuradas e deixe a massa fermentar em uma câmara controlada em temperatura de 32 °C e 85% de umidade, por aproximadamente 90 minutos. 5. Com o auxílio de um bisturi, faça os cortes na superfície, formando um quadrado. 6. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 180 °C com vapor, por aproximadamente 25 minutos. Abra a porta do forno e deixe o pão secar por 15 minutos. 7. Como alternativa, modele em formato de rosca recheada, filão ou baguete. |
| Fermento natural <i>Levain</i> | 2000 g | 40 | |
| Sal | 100 g | 2 | |
| Fermento biológico fresco | 50 g | 1 | |
| Água | 2800 g | 56 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

18 x (550 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (5000 g); Sourdough starter (2000 g); Salt (100 g); Fresh biological yeast (50 g); Water (2800 g);

DIRECTIONS: 1) Put all the ingredients into the bread mixer and mix for 5 minutes at speed 1 (low speed); 2) Knead at speed 2 (fast speed) until the dough is smooth and well-incorporated. Allow to rest for 20 minutes, covered with plastic; 3) Divide the dough into pieces of 550 g, round and allow to rest for approximately 30 minutes covered with plastic; 4) Form balls with the divided dough, place over perforated baking sheets and allow to rise in a controlled chamber at 89.6 °F (32 °C) and 85% humidity for approximately 90 minutes; 5) With a sharp knife, make slashes on the top, forming a square; 6) Put into the oven and bake at 356 °F (180 °C) with steam for approximately 25 minutes. Open the oven and let the bread dry for 15 minutes; 7) As an alternative, shape into filled-spiral bread or baguette shape.



INGREDIENTES: Harina de panadería (5000 g); Masa madre (2000 g); Sal (100 g); Levadura fresca (50 g); Agua (2800 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga todos los ingredientes en la amasadora y mézclelos a velocidad 1 durante 5 minutos; 2) Amase a velocidad 2 hasta que la masa quede lisa y seca. Déjela reposar 20 minutos tapada con film transparente; 3) Divida la masa en porciones de 550 g, boléelas y déjelas reposar 30 minutos, tapadas con film transparente; 4) Vuelva a bolear la masa, póngala en bandejas con orificios y déjela fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, aproximadamente 90 minutos; 5) Haga cortes en la parte superior con un bisturi formando un cuadrado; 6) Hornee a 180 °C, con vapor, unos 25 minutos. Abra la puerta del horno y deje que el pan se seque durante 15 minutos; 7) También puede darle forma oblonga, de rosca rellena o de baguette.



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|---------------------------|--------|-----|---|
| Farinha de trigo especial | 2500 g | 50 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na amassadeira todos os ingredientes e misture em 1ª velocidade por 1 minuto. 2. Amasse em 2ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. 3. Divida a massa em peças de 550 g e deixe descansar na mesa por 20 minutos, coberta com plástico. 4. Divida a massa em 9 pedaços e boleie. Faça o formato de girassol, umedeça com água e aplique a aveia em flocos. A modelagem pode ser feita em formas tradicionais retangulares. 5. Coloque em assadeiras apropriadas e deixe fermentar em câmara controlada em temperatura de 32 °C e 85% de umidade, até o ponto de fornear. 6. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 200 °C, por aproximadamente 30 minutos. |
| Farinha de trigo integral | 2500 g | 50 | |
| Açúcar | 200 g | 4 | |
| Fermento biológico fresco | 250 g | 5 | |
| Sal | 100 g | 2 | |
| Glucose | 100 g | 2 | |
| Margarina | 200 g | 4 | |
| Água | 2750 g | 55 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

16 x (550 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (2500 g); Whole wheat flour (2500 g); Sugar (200 g); Fresh biological yeast (250 g); Salt (100 g); Glucose (100 g); Margarine (200 g); Water (2750 g)

DIRECTIONS: 1) Put all the ingredients into the bread mixer and mix at speed 1 (low speed) for 1 minute; 2) Knead at speed 2 (fast speed) until the dough is smooth and well-incorporated; 3) Divide the dough into pieces of 550 g and allow to rest on a table for 20 minutes, covered with plastic; 4) Divide each piece of the dough into 9 pieces and round them. Roll each piece of dough into the shape of a sunflower, moisten with water and sprinkle oat flakes on top. Traditional rectangular shapes may also be used; 5) Place on appropriate baking sheets and allow to rise in a controlled chamber at 89.6 °F (32 °C) and 85% humidity until ready to bake; 6) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 30 minutes.



INGREDIENTES: Harina de panadería (2500 g); Harina de trigo integral (2500 g); Azúcar (200 g); Levadura fresca (250 g); Sal (100 g); Glucosa (100 g); Margarina (200 g); Agua (2750 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga todos los ingredientes en la amasadora y mézclelos a velocidad 1 durante 1 minuto; 2) Amase a velocidad 2 hasta que la masa quede lisa y seca; 3) Divida la masa en porciones de 550 g y déjelas reposar en la mesa 20 minutos, tapadas con film transparente; 4) Divida las porciones en 9 partes y boléelas. Forme un girasol, humedézcalo con agua y póngale copos de avena. También se pueden utilizar moldes tradicionales rectangulares; 5) Póngalo en una bandeja adecuada y déjelo fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, hasta que esté listo para hornear; 6) Hornee a 200 °C unos 30 minutos.





PÃO INTEGRAL

WHOLE GRAIN BREAD | PAN INTEGRAL





TRANÇA CATARINA

CATARINA BRAIDED BREAD | TRENZA CATARINA



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|--|---------|-----|---|
| Farinha de trigo integral | 2000 g | 100 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na batedeira todos os ingredientes, exceto a margarina para folhar. Utilize um batedor tipo gancho. 2. Bata em 1ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. Deixe a massa descansar por 10 minutos, coberta com plástico. 3. Abra a massa e coloque a margarina específica ou a manteiga em 2/3 da massa aberta. Faça a 1ª dobra de três, repita esta etapa por mais 2 vezes (totalizando 3 dobras de 3). Deixe a massa descansar por 15 minutos, coberta com plástico. 4. Abra a massa com espessura de 3 mm e corte em formato de um retângulo (25 cm x 14 cm). Corte a lateral em várias tiras. 5. Recheie com creme confeiteiro e canela no centro da massa e cubra cruzando as tiras, formando uma trança. 6. Coloque em assadeiras apropriadas e deixe fermentar por 40 minutos. Pincele a superfície com ovos. 7. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 200 °C, por aproximadamente 30 minutos. |
| Açúcar | 400 g | 20 | |
| Sal | 20 g | 1 | |
| Margarina ou manteiga | 200 g | 10 | |
| Fermento biológico fresco | 100 g | 5 | |
| Ovos | 150 g | 7,5 | |
| Água | 800 g | 40 | |
| Raspas de limão | a gosto | - | |
| Margarina específica para folhar ou manteiga | 1000 g | 50 | |
| Creme confeiteiro * | 1500 g | - | |
| Canela | a gosto | - | |

* ver Receitas Básicas (página 245)

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

9 x (500 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (2000 g); Sugar (400 g); Salt (20 g); Margarine or butter (200 g); Fresh biological yeast (100 g); Eggs (150 g); Water (800 g); Lemon zest (to taste); Puff pastry margarine or butter (1000 g); Pastry cream* (1500 g); Cinnamon (to taste g); [* See Basic Recipes, pg. 245]

DIRECTIONS: 1) Put all the ingredients, except the puff pastry margarine into the bread mixer. Use a hook to beat the dough; 2) Beat at speed 1 (low speed) until the dough is smooth and well-incorporated. Let rest for 10 minutes, covered with plastic; 3) Roll the dough in a rectangular shape and cover 2/3 of the surface of the dough with the puff pastry margarine or butter. Fold this dough in 3 layers. Roll it to the original size and repeat the folding and rolling process more 2 times. Let the dough rest for 15 minutes, covered with plastic; 4) Roll the dough out to a thickness of 0.11 inches (3 mm) and trim into a rectangular shape (10 x 5.5 inches [25x14 cm]). Cut into several strips; 5) Fill with pastry cream and cinnamon in the dough center and cover crossing the strips, forming a braid; 6) Put on appropriate baking sheets and allow to rise for 40 minutes. Brush the top with beaten eggs; 7) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 30 minutes.



INGREDIENTES: Harina de trigo integral (2000 g); Azúcar (400 g); Sal (20 g); Margarina o mantequilla (200 g); Levadura fresca (100 g); Huevos (150 g); Agua (800 g); Ralladura de limón (al gusto); Margarina para hojaldre o mantequilla (1000 g); Crema pastelera* (1500 g); Canela (al gusto) [* ver Recetas básicas, pg. 245]

PREPARACIÓN: 1) Ponga todos los ingredientes en la batidora, menos la margarina para hojaldre. Utilice un batidor de gancho; 2) Bata a velocidad 1 hasta que la masa quede lisa y seca. Deje reposar la masa 10 minutos, tapada con film transparente; 3) Estire la masa y ponga la margarina o la mantequilla en 2/3 de la masa estirada. Haga el 1.º de los 3 dobleces y repita esta etapa 2 veces más (en total, son 3 dobleces). Deje reposar la masa 15 minutos, tapada con film transparente; 4) Estire la masa con un grosor de 3 mm y córtela formando un rectángulo (25 cm x 14 cm). Corte varias tiras en los laterales; 5) Ponga la crema pastelera y la canela en el centro de la masa como relleno y cúbrala cruzando las tiras, haciendo una trenza; 6) Colóquela en una bandeja adecuada y déjela fermentar 40 minutos. Pinte la superficie con huevo; 7) Hornee a 200 °C unos 30 minutos.



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|---------------------------|--------|-----|---|
| Farinha de trigo especial | 2500 g | 50 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na amassadeira todos os ingredientes e misture em 1ª velocidade por 1 minuto. 2. Amasse em 2ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. 3. Divida a massa em peças de 550 g e deixe descansar na mesa por 20 minutos coberta com plástico. 4. Divida a massa em 7 pedaços e boleie. Faça o formato de girassol, umedeça com água e aplique o centeio. A modelagem pode ser feita em formas tradicionais retangulares. 5. Coloque em assadeiras apropriadas e deixe fermentar em câmara controlada em temperatura de 32 °C e 85% de umidade, até o ponto de fornecer. 6. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 200 °C, por aproximadamente 30 minutos. |
| Farinha de centeio | 2500 g | 50 | |
| Açúcar | 200 g | 4 | |
| Fermento biológico fresco | 250 g | 5 | |
| Sal | 100 g | 2 | |
| Glucose | 100 g | 2 | |
| Margarina | 200 g | 4 | |
| Água | 2750 g | 55 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

16 x (550 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (2500 g); Rye flour (2500 g); Sugar (200 g); Fresh biological yeast (250 g); Salt (100 g); Glucose (100 g); Margarine (200 g); Water (2750 g)

DIRECTIONS: 1) Put all the ingredients into the bread mixer and mix at speed 1 (low speed) for 1 minute; 2) Knead at speed 2 (fast speed) until the dough is smooth and well-incorporated; 3) Divide each piece of dough into pieces of 550 g and allow to rest on a table for 20 minutes covered with plastic; 4) Divide each piece of dough into 7 pieces and round them. Make a sunflower shape, moisten with water and sprinkle rye flakes on top. Traditional rectangular shapes may also be used; 5) Put on appropriate baking sheets and allow to rise in a controlled chamber at 89.6 °F (32 °C) and 85% humidity, until ready to bake; 6) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 30 minutes.



INGREDIENTES: Harina de panadería (2500 g); Harina de centeno (2500 g); Azúcar (200 g); Levadura fresca (250 g); Sal (100 g); Glucosa (100 g); Margarina (200 g); Agua (2750 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga todos los ingredientes en la amasadora y mézclelos a velocidad 1 durante 1 minuto; 2) Amase a velocidad 2 hasta que la masa quede lisa y seca; 3) Divida la masa en porciones de 550 g y déjelas reposar en la mesa 20 minutos, tapadas con film transparente; 4) Divida las porciones en 7 partes y boléelas. Forme un girasol, humedézcalo con agua y póngale centeno. También se pueden utilizar moldes tradicionales rectangulares; 5) Póngalo en una bandeja adecuada y déjelo fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, hasta que esté listo para hornear; 6) Hornee a 200 °C unos 30 minutos.





PÃO DE CENTEIO

RYE BREAD | PAN DE CENTEIO



PRODUTOS TIPICAMENTE BRASILEIROS

O Brasil é um país de várias influências culturais e cada etnia contribuiu inquestionavelmente para que a culinária brasileira herdasse características de todos os continentes do mundo. No entanto, com o passar do tempo, a culinária, a panificação e a confeitaria brasileiras foram desenvolvendo suas próprias especialidades e características com influências indígenas e africanas.

Uma dessas influências na culinária brasileira é a mandioca, raiz cultivada por várias nações indígenas da América do Sul. Esse arbusto teria se originado no Brasil, no Sudoeste da Amazônia e antes da chegada dos europeus à América, já era utilizada como alimento até a Mesoamérica (Guatemala, México).

É conhecida nas diferentes regiões como mandioca brava, mandioca doce, aipim, macaxeira, maniva, pão-de-pobre ou castelinha.

Na culinária brasileira é consumida de várias formas. São muitos os tipos de farinha de mandioca, resultantes da ralagem, prensagem e secamento da raiz e também a farinha de tapioca ou polvilho, feita com o fino amido proveniente da decantação do caldo prensado da massa de mandioca.

Também é consumida descascada, cortada em pedaços que são cozidos ou fritos ou usada no preparo da tapioca, do bolo de mandioca, do famoso pão-de-queijo, biscoito de polvilho e do bolinho de mandioca com carne seca, entre outros. O tacacá e o molho tucupí são muito tradicionais na culinária amazônica. A mandioca vem ganhando espaço na alta gastronomia, e renomados *chefs* já a vem utilizando em suas receitas especiais. Já nas padarias é ingrediente de pães e bolos.

É muito comum em todas as regiões do país encontrarmos produtos tipicamente regionais com uma excelente qualidade. Impossível não se apaixonar pela grande variedade de cores e sabores dos vegetais, frutas, grãos, legumes e temperos brasileiros.

Para podermos apresentar toda esta variedade teríamos que desenvolver outro livro só focado neste tema.

Neste módulo selecionei alguns produtos tipicamente brasileiros, muito consumidos em suas respectivas regiões, mas conhecidos em todo o país, como o pão de queijo, a broa aerosa e a broa caxambu, desenvolvidos no estado de Minas Gerais, a coxinha de galinha e o brigadeiro, do estado de São Paulo, o bolo de rolo, a tapioca e o bolo de mandioca, da região Nordeste.







TYPICAL BRAZILIAN PRODUCTS

Brazil is a country with several cultural influences and each ethnicity has undeniably contributed for the Brazilian cuisine to inherit characteristics from all the continents of the world. However, as time goes by, the Brazilian bakery, confectionery and cuisine have developed their own specialties and characteristics with the influence of native Indian and African flavors.

One of such influences is the cassava, a root cultivated by several indigenous nations in South America. This bush might have originated in Brazil, in the Southwest of the Amazonian region, and before the arrival of the Europeans in America it was already being used as food even in places as remote as Mesoamerica (Guatemala, Mexico).

It is known in different regions as "mandioca brava", sweet cassava starch, "aipim", "macaxeira", "maniva", "pão-de-pobre" or "castelinha".

In Brazilian cuisine it is consumed in different ways. There are several types of cassava flour, resulting from the grinding, pressing, and drying of the roots. There is also the tapioca flour or "polvilho", made with the thin starch derived from the settling of the juice produced by pressing the cassava pulp.

It is also eaten after being peeled, cut into pieces that are boiled or fried or used in the preparation of tapioca, cassava cake, the famous cheese bread, "polvilho" cookies, cassava dumplings filled with jerk meat, among others. Tacacá and tucupi sauce are very traditional in the Amazonian cuisine. Cassava has gained space in high gastronomy, and renowned chefs have already been using it in their special recipes. In bakeries, it is one of the ingredients of breads and cakes.

It is very common to find typically regional products with excellent quality in all regions of the country. It is impossible not to fall in love with the great variety of Brazilian vegetables, fruits, grains, legumes and seasonings.

In order for us to be able to present all this variety, we would have to produce another book focused solely on this theme.

In this module, I selected some typical Brazilian products, highly consumed in their respective regions but also known throughout the country, such as cheese bread, airy corn bread and caxambu bread, created in the State of Minas Gerais; chicken dumpling (coxinha) and "brigadeiro", from the State of Sao Paulo; cake roll, tapioca and cassava cake, from the Northeast region.





PRODUCTOS TÍPICAMENTE BRASILEÑOS

Brasil es un país con varias influencias culturales y cada etnia contribuyó, sin lugar a dudas, a que la cocina brasileña heredase características de todos los continentes del mundo. Sin embargo, con el paso del tiempo, la culinaria, la panificación y la pastelería brasileñas fueron desarrollando sus propias especialidades y características con influencias indígenas y africanas.

Una de estas influencias en la cocina brasileña es la mandioca, una raíz cultivada por varias naciones indígenas de Sudamérica. Este arbusto se habría originado en Brasil, en el sudoeste de Amazonia, y antes de la llegada de los europeos a América ya se utilizaba como alimento incluso en Mesoamérica (Guatemala, México).

En las diferentes regiones de Brasil se conoce como mandioca brava, mandioca doce, aipim, macaxeira, maniva, pão-de-pobre o castelinha. En español también recibe distintos nombres, como: mandioca, yuca, guacamota, camote, casava o casabe.

En la culinaria brasileña se consume de diversas formas. Existen muchos tipos de harina de mandioca, que resultan del rallado, prensado y secado de la raíz, y harina de tapioca o polvilho, que se hace con el fino almidón que proviene de la decantación del jugo prensado de la masa de mandioca.

También se consume sin cáscara, cortada en pedazos que se cuecen o se frien, y se utiliza para preparar la tapioca, el pastel de mandioca, el famoso pão de queijo (pan de queso), las galletas de almidón de mandioca fermentado (biscoito de polvilho) y las croquetas de mandioca con cecina, entre otros platos. El tacacá y la salsa tucupi son muy tradicionales en la cocina amazónica. La mandioca está ganando espacio en la alta gastronomía y prestigiosos chefs ya la están utilizando en sus recetas especiales. En las panaderías, por su parte, es un ingrediente de panes y pasteles.

Es muy común encontrar productos típicamente regionales con una excelente calidad en todas las regiones del país. Es imposible no enamorarse de la gran variedad de colores y sabores de los vegetales, frutas, granos, hortalizas y condimentos brasileños.

Para poder mostrar toda esa variedad tendríamos que escribir otro libro que tratara exclusivamente de este tema.

Para este módulo seleccioné algunos productos típicamente brasileños, muy consumidos en sus respectivas regiones pero conocidos en todo el país, como el pão de queijo (pan de queso), la broa airosa y la broa caxambu, panecillos de maíz originarios del estado de Minas Gerais; la coxinha de galinha (un aperitivo de pollo) y las bolitas de chocolate (brigadeiro), del estado de San Pablo; el bolo de rolo, la tapioca y el pastel de mandioca, de la región nordeste.



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|--------------------|----------------|---|
| Queijo meia cura | 2000 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na batedeira o queijo, a margarina e o sal, bata em 2ª velocidade utilizando um batedor tipo leque. 2. Coloque os ovos aos poucos e bata até formar um creme homogêneo. 3. Acrescente o polvilho e a fécula e misture em 1ª velocidade. 4. Adicione o leite aos poucos, até obter uma massa homogênea. 5. Modele, coloque em assadeiras apropriadas e aplique queijo ralado na superfície. 6. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 200 °C, por aproximadamente 20 minutos. |
| Margarina | 400 g | |
| Sal | 50 g | |
| Ovos | 600 g | |
| Polvilho azedo | 1000 g | |
| Fécula de mandioca | 1200 g | |
| Leite | 800 g | |
| Queijo ralado | a gosto | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

75 x (80 g)



INGREDIENTS: Soft yellow cheese (2000 g); Margarine (400 g); Salt (50 g); Eggs (600 g); Sour cassava starch (1000 g); Cassava starch (1200 g); Milk (800 g); Grated cheese (to taste);

DIRECTIONS: 1) Put the cheese, margarine and salt into the bread mixer and mix at speed 2 (fast speed), using a fan-shaped beater; 2) Add the eggs one at a time until it is a homogeneous cream; 3) Add the sour and cassava starches and mix at speed 1 (low speed); 4) Add the milk little by little until it forms a homogeneous and firm cream; 5) Shape into small balls, put onto appropriate baking sheets and sprinkle with grated cheese on top; 6) Put into the oven at 392 °F (200 °C) for approximately 20 minutes.



INGREDIENTES: Queso semicurado (2000 g); Margarina (400 g); Sal (50 g); Huevos (600 g); Almidón de mandioca fermentado (1000 g); Fécula de mandioca (1200 g); Leche (800 g); Queso rallado (al gusto)

PREPARACIÓN: 1) Ponga el queso, la margarina y la sal en la batidora y bata a velocidad 2 utilizando un batidor de varillas; 2) Agregue los huevos poco a poco y bata hasta que se forme una crema homogénea; 3) Añada el almidón de mandioca fermentado y la fécula y mezcle a velocidad 1; 4) Agregue la leche poco a poco, hasta obtener una masa homogénea; 5) Haga bolitas, póngalas en bandejas y espolvoreelas con queso rallado; 6) Hornee a 200 °C unos 20 minutos.





PÃO DE QUEIJO





BROA CAXAMBU



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|----------------|---------------|---|
| Margarina | 1000 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na batedeira todos os ingredientes e bata utilizando um batedor tipo leque. 2. Misture em 1ª velocidade até obter uma massa homogênea. 3. Modele e coloque em assadeiras apropriadas. Pincele a superfície com ovos. 4. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 200 °C, por aproximadamente 10 minutos. |
| Fubá | 1000 g | |
| Açúcar | 1200 g | |
| Fermento em pó | 50 g | |
| Ovos | 300 g | |
| Erva doce | 5 g | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

70 x (60 g)



INGREDIENTES: Margarine (1000 g); Cornmeal (1000 g); Sugar (1200 g); Baking powder (50 g); Eggs (300 g); Fennel seeds (5 g);

PREPARACIÓN: 1) Put all ingredients into a bread mixer using a fan-shaped beater, 2) Mix at speed 1 (low speed) until the dough is homogeneous; 3) Shape and put onto appropriate baking sheets. Brush the surface with beaten eggs; 4) Put into the oven at 392 °F (200°C) for approximately 10 minutes.



INGREDIENTES: Margarina (1000 g); Harina de maíz (1000 g); Azúcar (1200 g); Levadura en polvo (50 g); Huevos (300 g); Anís (5 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga todos los ingredientes en la batidora y bátalos utilizando un batidor de varillas; 2) Mezcle a velocidad 1 hasta obtener una masa homogénea; 3) Moldee y ponga la masa en bandejas. Pinte con huevo la superficie; 4) Hornee a 200 °C unos 10 minutos.



INGREDIENTES

PESO

MODO DE PREPARO

| | |
|---------------------|----------------|
| Leite condensado | 2300 g |
| Margarina | 300 g |
| Chocolate em barra | 200 g |
| Chocolate granulado | a gosto |
| Nozes picadas | a gosto |
| Coco ralado | a gosto |
| Castanhas picadas | a gosto |

1. Coloque em uma panela o leite condensado, a margarina e o chocolate picado.
2. Cozinhe e mexa sem parar até o ponto de soltar da panela.
3. Retire da panela e leve à geladeira por aproximadamente 1 hora.
4. Modele e aplique a cobertura de sua preferência.

RENDIMIENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

56 x (50 g)



INGREDIENTS: Condensed milk (2300 g); Margarine (300 g); Chocolate (200 g); Granulated chocolate (to taste); Chopped nuts (to taste); Ground coconut (to taste); Chopped walnuts (to taste)

DIRECTIONS: 1) Put the condensed milk, margarine and chopped chocolate into a pan; 2) Cook, in low heat, stirring constantly and reduce until the mixture gets firm; 3) Take the mixture out of the pan and refrigerate for approximately 1 hour; 4) Shape and roll over various coatings.



INGREDIENTES: Leche condensada (2300 g); Margarina (300 g); Chocolate en tabla (200 g); Fideos de chocolate (al gusto); Nueces picadas (al gusto); Coco rallado (al gusto); Castañas picadas (al gusto)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la leche condensada, la margarina y el chocolate picado en una cazuela; 2) Cocine removiendo sin parar hasta que se despegue del recipiente; 3) Saque el contenido de la cazuela y déjelo en la nevera aproximadamente 1 hora; 4) Haga bolitas y póngales la cobertura que prefiera.





BRIGADEIRO



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|------------------|---------------|---|
| Leite | 1000 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque em uma panela o leite, o sal, a margarina, o açúcar e a erva doce e deixe ferver. 2. Misture a farinha e o fubá, adicione à panela e cozinhe bem. 3. Coloque na batedeira e bata em 3ª velocidade, com batedor tipo leque. 4. Adicione os ovos aos poucos até formar uma massa homogênea. 5. Modele e envolva no fubá. 6. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 180 °C, por aproximadamente 30 minutos. |
| Sal | 5 g | |
| Margarina | 400 g | |
| Açúcar | 150 g | |
| Erva doce | 10 g | |
| Farinha de trigo | 400 g | |
| Fubá | 200 g | |
| Ovos | 800 g | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

49 x (60 g)



INGREDIENTS: Milk (1000 g); Salt (5 g); Margarine (400 g); Sugar (150 g); Fennel (10 g); Wheat flour (400 g); Cornmeal (200 g); Eggs (800 g)

DIRECTIONS: 1) Put the milk, salt, margarine, sugar and fennel into a pan and bring to a boil; 2) Mix the wheat flour and cornmeal, add it to the boiling mixture and cook for a few minutes; 3) transfer to a bread mixer and mix at speed 3 (very high speed) with a fan-shaped beater; 4) Add the eggs one at a time until the dough is homogeneous; 5) Shape into small balls and dust with cornmeal; 6) Put into the oven and bake at 356 °F (180°C) for approximately 30 minutes.



INGREDIENTES: Leche (1000 g); Sal (5 g); Margarina (400 g); Azúcar (150 g); Anís (10 g); Harina de trigo (400 g); Harina de maíz (200 g); Huevos (800 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la leche, la sal, la margarina, el azúcar y el anís en una cazuela y deje que hierva; 2) Mezcle las harinas de trigo y de maíz, agréguelas a la cazuela y cocine bien; 3) Ponga la mezcla en la batidora y bata a velocidad 3 con un batidor de varillas; 4) Agregue los huevos poco a poco, hasta obtener una masa homogénea; 5) Forme bolas y recúbrelas con harina de maíz; 6) Hornee a 180 °C unos 30 minutos.





BROA AEROSA



INGREDIENTES

PESO

MODO DE PREPARO

| | |
|------------------|---------------|
| Margarina | 1000 g |
| Açúcar | 1000 g |
| Ovos | 1000 g |
| Farinha de trigo | 1000 g |
| Geleia de goiaba | 400 g |

1. Coloque na batedeira a margarina e bata em 3ª velocidade, utilizando um batedor tipo globo até ficar cremosa.
2. Adicione o açúcar e bata até formar um creme claro.
3. Adicione os ovos aos poucos para manter a leveza da massa.
4. Acrescente a farinha aos poucos e bata até obter uma massa homogênea.
5. Coloque em assadeiras apropriadas, untadas com margarina ou forradas com papel manteiga.
6. Leve ao forno e asse em temperatura de 180 °C, por 3 minutos.
7. Desenforme sobre um pano levemente úmido e polvilhado com açúcar cristal.
8. Recheie com uma camada bem fina de geleia de goiaba e enrole como um rocambole.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

4 x (1100 g)



INGREDIENTS: Margarine (200 g); Sugar (200 g); Eggs (200 g); Wheat flour (200 g); Guava jam (200 g);

DIRECTIONS: 1) Put the margarine into the bread mixer and mix using a balloon whisk at speed 3 (very high speed), beat until it is creamy; 2) Add the sugar and knead until it forma a light cream; 3) While stirring Add the eggs one at a time to keep the dough softness. 4) Add the flour a little at a time and stir until the dough is creamy and homogeneous; 5) Put a small amount of the creamy dough over a baking sheet covered with a parchment paper, in order to form a thin layer. 6) Put into the oven and bake at 356 °F (180°C) for 3 minutes. 7) Take off the sheets, place on a humid piece of cloth and sprinkle with granulated sugar. 8) Cover the layer of cake with a thin layer of guava jam and roll it.



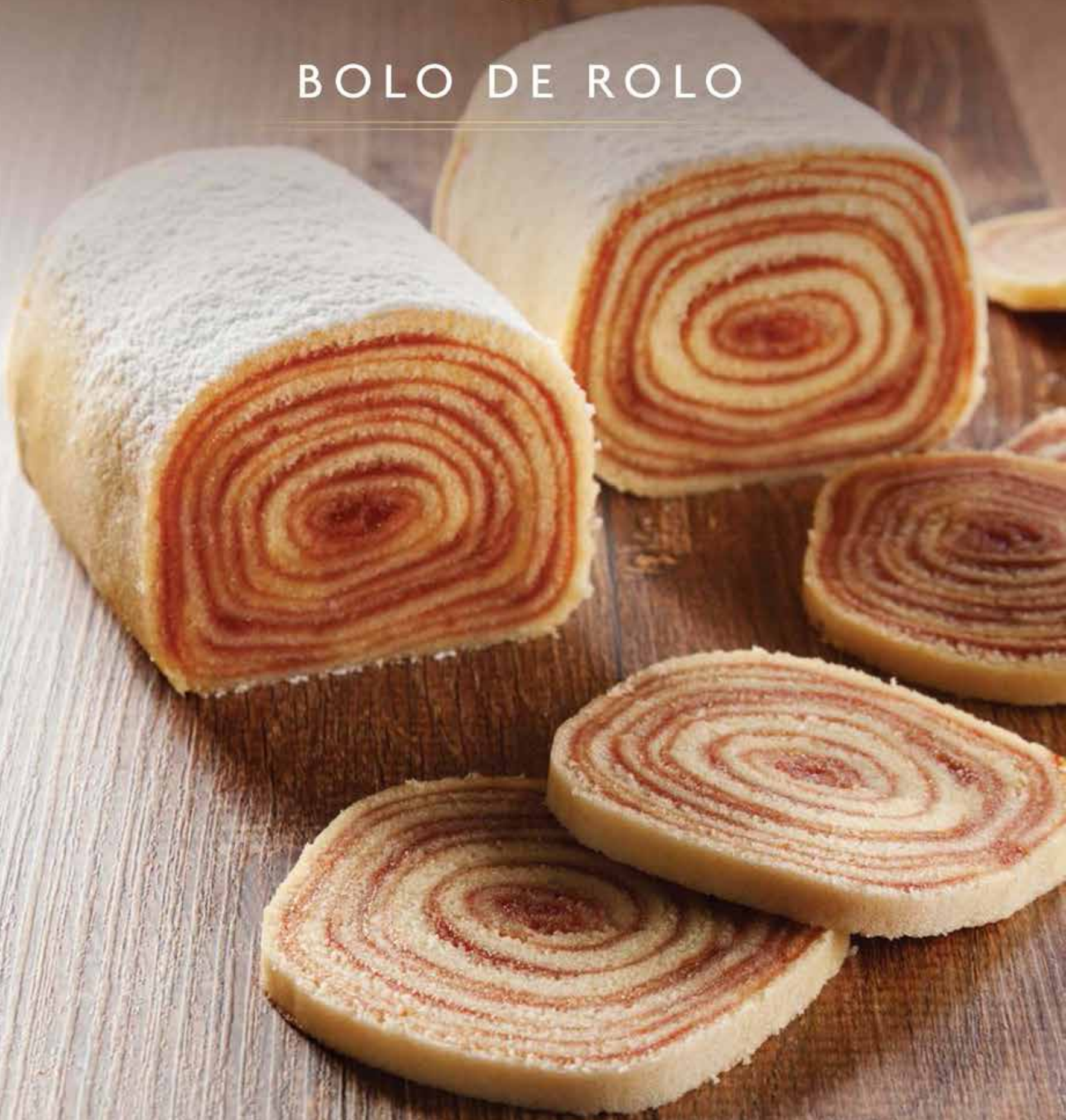
INGREDIENTES: Margarina (1000 g); Azúcar (1000 g); Huevos (1000 g); Harina de trigo (1000 g); Mermelada de guayaba (400 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la margarina en la batidora y bátala a velocidad 3 utilizando un batidor de globo hasta que quede cremosa; 2) Añada el azúcar y bata hasta que se forme una crema clara; 3) Agregue los huevos poco a poco para que la masa no se vuelva pesada; 4) Añada la harina poco a poco, batiendo hasta obtener una masa homogénea; 5) Reparta la masa en bandejas untadas con margarina o forradas con papel de horno; 6) Hornee a 180 °C durante 3 minutos; 7) Desmolde sobre un paño ligeramente húmedo y espolvoreado con azúcar cristal; 8) Rellénelo con una capa muy fina de mermelada de guayaba y enróllelo como un brazo de gitano.





BOLO DE ROLO





BOLO DE MANDIOCA



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|--------------------|---------------|---|
| Massa de mandioca | 1000 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na batedeira todos os ingredientes e bata em 3ª velocidade, utilizando um batedor tipo globo, até obter uma massa homogênea. 2. Coloque em assadeiras apropriadas, forradas com papel manteiga. 3. Leve ao forno e asse em temperatura de 200 °C, por aproximadamente 50 minutos. 4. Durante o forneamento, regue com uma mistura de leite de coco, açúcar e sal. |
| Açúcar | 400 g | |
| Manteiga derretida | 100 g | |
| Gemas de ovos | 60 g | |
| Leite de coco | 600 g | |
| Sal | 20 g | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

4 x (500 g)



INGREDIENTS: Cassava smashed (1000 g); Sugar (400 g); Melted margarine (100 g); Egg yolks (60 g); Coconut milk (600 g); Salt (20 g)

DIRECTIONS: 1) Put all the ingredients into the mixer and mix at speed 3 (very fast speed), using a balloon whisk beater until the batter is homogeneous; 2) Pour into appropriate baking tins, covered with baking paper; 3) Put into the oven and bake at 392 °F (200°C) for approximately 50 minutes; 4) During the baking, sprinkle the cake with the coconut milk, sugar and salt.



INGREDIENTES: Masa de mandioca (1000 g); Azúcar (400 g); Mantequilla derretida (100 g); Yemas de huevo (60 g); Leche de coco (600 g); Sal (20 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga todos los ingredientes en la batidora y bátalos a velocidad 3 utilizando un batidor de globo, hasta que se forme una masa homogénea; 2) Repártala en bandejas forradas con papel de horno; 3) Hornee a 200 °C unos 50 minutos; 4) Mientras se hornean, riéguelas con una mezcla de leche de coco, azúcar y sal.





PÃES INTERNACIONAIS MAIS ACEITOS NO BRASIL



O Brasil é um país jovem e conhecido pela alegria do seu povo, pelo futebol, pelo samba e por suas mulheres lindas e mais do que nunca vem surpreendendo o mundo com os encantos da gastronomia e o talento dos seus profissionais.

Isso se deve à vinda de grandes *chefs* europeus, ao desenvolvimento dos *chefs* brasileiros e da estrutura das escolas, universidades de gastronomia e panificação, somadas aos esforços do suporte técnico, das indústrias de alimentos, associações e sindicatos do segmento.

A gastronomia brasileira está sendo alavancada por um grande ciclo de desenvolvimento que se dá pela criatividade dos empresários e *chefs*, pela excelente oferta de ingredientes e pela diversidade de especiarias e matérias-primas, aliadas ao grande desenvolvimento da tecnologia em equipamentos, utensílios e processos. Além de se destacar como potência econômica, o Brasil é um dos maiores e melhores transformadores de alimento em arte culinária do mundo.

Com os costumes e sabores trazidos por pessoas de todas as partes do mundo, que povoam nosso país, a variedade de produtos de panificação e confeitaria foram rapidamente aceitos e incorporados à nossa cultura alimentar.

Neste módulo presto uma homenagem a esses sabores do mundo que fazem parte da culinária brasileira: o Panettone, o Brioche tradicional francês, o Stollen e a Cuca de origem alemã e a Colomba e o Galup italianos.

O Brasil não para de evoluir no mundo da panificação e confeitaria graças às habilidades dos empresários e dos profissionais padeiros e confeitários, que assim como eu, são apaixonados pela arte de transformar o alimento em alto valor agregado.





MOST ACCEPTED INTERNATIONAL BREADS IN BRAZIL

Brazil is a young country and known for its people's joie de vivre, soccer, samba and beautiful women and today, more than ever before, it has been surprising the world with its charming gastronomy and the talent of its professionals.

This is due to the arrival of great European chefs, the improvement of Brazilian chefs and the structure of culinary academies and baking schools, besides the technical support and efforts of the food industry, associations and unions.

The Brazilian cuisine is being leveraged by a huge development cycle prompted by the creativity of entrepreneurs and chefs, excellent supply of ingredients and the variety of spices and raw-materials, coupled with the great improvement of technology in equipment, utensils and processes.

Besides standing out as an economic power, Brazil is one of the biggest and best food transformers of the culinary art in the world.

Along with the customs and flavors brought to our country by people from all over the world, the variety of baking products and confectionery was rapidly accepted and incorporated into our food culture.

In this module, I pay tribute to these world flavors that are part of the Brazilian cuisine: Panettone, the traditional French brioche, the German Stollen and "Cuca" and the Italian Colomba and Gallup.

Brazil never stops its development in the world of baking and confectionery thanks to the skills of entrepreneurs and the professional bakers and confectioners who, just like me, are in love with the art of transforming food into high added value.



PANES INTERNACIONALES MÁS APRECIADOS EN BRASIL

Brasil es un país joven y famoso por la alegría de su pueblo, por el fútbol, por la samba y por sus bellas mujeres y, más que nunca, está sorprendiendo al mundo con los encantos de su gastronomía y el talento de sus profesionales.

Esto se debe a la llegada de grandes chefs europeos, al desarrollo de los chefs brasileños y de la estructura de las escuelas y universidades de gastronomía y panificación, más los esfuerzos del soporte técnico, de las industrias de alimentos, asociaciones y sindicatos del sector.

La gastronomía brasileña está siendo impulsada por un gran ciclo de desarrollo que se debe a la creatividad de los empresarios y chefs, a la excelente oferta de ingredientes y a la diversidad de especias y materias primas, aunadas al gran desarrollo de la tecnología de maquinaria, utensilios y procesos. Además de destacar como potencia económica, Brasil es uno de los mayores y mejores transformadores de alimentos del mundo en el arte culinario.

Con las costumbres y sabores que trajeron las personas de todas partes del mundo que habitan en nuestro país, la diversidad de productos de panificación y pastelería se aceptó e incorporó rápidamente a nuestra cultura gastronómica.

En este módulo brindo un homenaje a esos sabores del mundo que forman parte de la culinaria brasileña: el Panettone, el Brioche tradicional francés, el Stollen y la Cuca de origen alemán y la Colomba y el pan glaseado (Galup) italianos.

Brasil no para de evolucionar en el mundo de la panificación y la pastelería gracias a las habilidades de los empresarios y de los profesionales panaderos y pasteleros a quienes, al igual que a mí, les apasiona el arte de transformar el alimento en alto valor agregado.





MODO DE PREPARO

1. Para o preparo da esponja coloque na batedeira o fermento, as gemas e a água, misture em 1ª velocidade e deixe fermentar por 10 minutos. A seguir, adicione a farinha de trigo e bata em 1ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. Deixe descansar por 40 minutos, coberta com plástico.
2. Para o preparo da massa, adicione todos os ingredientes da massa à esponja, menos as frutas e as uvas passas. Bata em 1ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. Deixe descansar por 15 minutos, coberta com plástico.
3. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas passas e misture levemente. Coloque na mesa, cubra com plástico e deixe descansar por 10 minutos. Divida em peças de 550 g e modele formando uma bola. Coloque nas formas apropriadas para panettone.
4. Coloque em assadeiras apropriadas e deixe fermentar em câmara controlada em temperatura de 32 °C e 85% de umidade, por aproximadamente 3 horas.
5. Com o auxílio de um bisturi, faça um corte em formato de cruz na superfície do panettone e coloque em cima um pedaço de manteiga. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 170 °C, de 35 a 40 minutos.



SPONGE: Wheat Flour (2000 g | 100%); Fresh biological yeast (2000 g | 15%); Egg yolk (2000 g | 17,5%); Water (2000 g | 50%) ••• **DOUGH:** Wheat Flour (3000 g | 100%); Margarine or butter (1250 g | 42%); Sugar (1200 g | 40%); Egg yolk (1300 g | 43%); Salt (60 g | 2%); Lemon and Orange zest (to taste); Panettone essence (to taste); Vanilla powder (to taste); Water (400 g | 13%); Candied fruits (2000g | 65%) Raisins(1500 g | 50%)

DIRECTIONS: 1) To prepare the sponge, put the yeast, yolks and water into the bread mixer, mix at speed 1 (low speed) and allow to rise for 10 minutes. Then, add the wheat flour and knead at speed 1 (low speed) until the dough is smooth and well-incorporated. Allow to rest for 40 minutes covered with plastic; 2) To prepare the dough, add all the ingredients to the dough, except the fruits and raisins. Knead at speed 1 (low speed) until the dough is smooth and well-incorporated. Allow to rest for 15 minutes covered with plastic; 3) Add the crystallized fruits and raisins and mix gently. Put on the table, cover with plastic and allow to rest for 10 minutes. Divide into pieces of 550g and shape into a ball. Put onto appropriate baking sheets for panettone; 4) Allow to rise on the baking sheets in a controlled chamber at 89.6 °F (32 °C) and 85% humidity for approximately 3 hours; 5) With a sharp knife, slash the top forming a cross and brush the top surface with butter. Put into the oven and bake at 338 °F (170 °C) for 35 to 40 minutes.



INGREDIENTES (ESPONJA): Harina de panadería (2000 g | 100%); Levadura fresca (2000 g | 15%); Yemas de huevo (2000 g | 17,5%); Agua (2000 g | 50%) ••• **MASA:** Harina de panadería (3000 g | 100%); Mantequilla o margarina (1250 g | 42%); Azúcar (1200 g | 40%); Yemas de huevo (1300 g | 43%); Sal (60 g | 2%); Ralladura de limón y de naranja (al gusto); Esencia de panettone (al gusto); Vainilla en polvo (al gusto); Agua (400 g | 13%); Frutas confitadas (2000 g | 65%); Uvas pasas (1500 g | 50%)

PREPARACIÓN: 1) Para preparar la esponja: ponga la levadura, las yemas y el agua en la batidora, mezcle a velocidad 1 y deje fermentar 10 minutos. Después, añada la harina de trigo y bata a velocidad 1 hasta que la masa quede lisa y seca. Déjela reposar 40 minutos tapada con film transparente; 2) Para preparar la masa: añádale todos los ingredientes de la masa a la esponja, excepto las frutas confitadas y las pasas. Bata a velocidad 1 hasta que la masa quede lisa y seca. Déjela reposar 15 minutos tapada con film transparente; 3) Agréguele las frutas confitadas y las pasas y mezcle suavemente. Póngala en la mesa, tápela con film transparente y déjela reposar 10 minutos. Divídala en porciones de 550 g y forme bolas. Colóquelas en moldes para panettone; 4) Ponga los moldes en bandejas y déjelos fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, aproximadamente 3 horas; 5) Haga dos cortes en la parte superior del panettone con un bisturí, formando una cruz, y póngale un pedazo de mantequilla encima. Hornee a 170 °C, de 35 a 40 minutos



RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

26 x (550 g)

PANETTONE



INGREDIENTES

Espanja: Farinha de trigo especial (2000 g | 100%); Fermento biológico fresco (300 g | 15%); Gemas de ovos (350 g | 17,5%); Água (1000 g | 50%)

Massa: Farinha de trigo especial (3000 g | 100%); Manteiga ou margarina (1250 g | 42%); Açúcar (1200 g | 40%); Gemas de ovos (1300 g | 43%); Sal (60 g | 2%); Raspas de limão e laranja (a gosto); Essência de panettone (a gosto); Vanilla em pó (a gosto); Água (400 g | 13%); Frutas cristalizadas (2000 g | 65%); Uva passas (1500 g | 50%)

| INGREDIENTES (ESPONJA) | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|---------------------------|--------|-----|---|
| Farinha de trigo especial | 1000 g | 100 | 1. Para o preparo da esponja coloque na batedeira todos os ingredientes e bata em 1ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. Deixe fermentar por 1 hora coberta com plástico. Reserve. |
| Fermento biológico fresco | 50 g | 5 | |
| Leite | 600 g | 60 | |
| INGREDIENTES | PESO | (%) | |
| Farinha de trigo especial | 1500 g | 100 | 2. Para o preparo da massa adicione a farinha de trigo, o açúcar, os ovos, o sal e o leite à esponja e bata em 1ª velocidade e acrescente aos poucos a manteiga até obter uma massa lisa e enxuta. 3. Coloque a massa em uma caixa plástica, cubra com plástico e deixe descansar por 3 horas na geladeira. 4. Divida em peças de 500 g e modele em formato de brioche. 5. Coloque em formas apropriadas e deixe fermentar em câmara controlada em temperatura de 32 °C e 85% de umidade, por aproximadamente 40 minutos. 6. Pincele a superfície com ovos. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 180 °C, por aproximadamente 25 minutos. |
| Açúcar | 240 g | 16 | |
| Ovos | 375 g | 25 | |
| Sal | 22 g | 1,5 | |
| Leite | 105 g | 7 | |
| Manteiga | 375 g | 25 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

8 x (500 g)



SPONGE: Wheat flour (1000 g); Fresh biological yeast (50 g); Milk (600 g); ••• INGREDIENTS: Wheat Flour (1500 g); Sugar (240 g); Eggs (375 g); Salt (22 g); Milk (105 g); Butter (375 g)

DIRECTIONS: 1) To prepare the sponge, put all the ingredients into the bread mixer at speed 1 (low speed) until the dough is smooth and well-incorporated. Allow to rise for 1 hour covered with plastic. Keep in reserve; 2) To prepare the dough, add the wheat flour, sugar, eggs, salt and milk to the sponge and knead at speed 1 (low speed), and add the butter a little at a time until the dough is smooth and well-incorporated; 3) Put the dough in a plastic box, cover with plastic and allow to rest in the fridge for 3 hours; 4) Split into pieces of 550 g and shape into a brioche shape; 5) Put onto appropriate baking sheets and allow to rise in a controlled chamber at 89.6 °F (32 °C) and 85% humidity for approximately 40 minutes; 6) Brush the surface with beaten eggs. Place into the oven and bake at 356 °F (180 °C) for approximately 25 minutes.



INGREDIENTES (ESPONJA): Harina de panadería (1500 g); Levadura fresca (50 g); Leche (600 g) ••• INGREDIENTES: Harina de panadería (1500 g); Azúcar (240 g); Huevos (375 g); Sal (22 g); Leche (105 g); Mantequilla (375 g)

PREPARACIÓN: 1) Para preparar la esponja: ponga todos los ingredientes en la batidora y bátalos a velocidad 1 hasta que la masa quede lisa y seca. Déjela fermentar 1 hora tapada con film transparente. Resérvela; 2) Para preparar la masa: añádale la harina de trigo, el azúcar, los huevos, la sal y la leche a la esponja y bata a velocidad 1, agregando la mantequilla poco a poco, hasta que la masa quede lisa y seca; 3) Ponga la masa en un recipiente de plástico, tápelo con film transparente y deje reposar la masa 3 horas en la nevera; 4) Divídala en porciones de 500 g y déles forma de brioche; 5) Ponga los brioches en bandejas y déjelos fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, aproximadamente 40 minutos; 6) Pinte con huevo la parte superior. Hornee a 180 °C unos 25 minutos.



BRIOCHE ||



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|--------------------------------|--------|-----|--|
| Farinha de Trigo | 5000 g | 100 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na amassadeira a farinha de trigo, o <i>Levain</i>, o sal, 3000 g de água e misture em 1ª velocidade por 1 minuto. 2. Coloque o fermento biológico fresco, adicione aos poucos o restante da água e bata em 2ª velocidade até o ponto de véu. 3. Coloque a massa em uma caixa plástica untada com azeite ou óleo, cubra a caixa com um plástico e deixe descansar por 90 minutos. 4. Retire a massa da caixa, em cima de uma mesa polvilhada com farinha, e corte no formato de retângulos de aproximadamente 20x10 cm. 5. Estique a massa cortada até obter 30 cm de comprimento. Coloque em assadeiras furadas e deixe fermentar por aproximadamente 20 minutos. 6. Asse a uma temperatura de 220 °C com vapor por aproximadamente 20 minutos. |
| Fermento natural <i>Levain</i> | 1000 g | 20 | |
| Sal | 110 g | 2,2 | |
| Água | 3500 g | 70 | |
| Fermento biológico fresco | 50 g | 1 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

48 x (180 g)



INGREDIENTS: Wheat flour (5000 g); Sourdough starter (1000 g); Salt (110 g); Water (3500 g); Fresh biological yeast (50 g)

DIRECTIONS: 1) Put the Sourdough starter, salt and 3000 g of water into the bread mixer and mix at speed 1 (low speed) for 1 minute; 2) Add the fresh biological yeast and the water little by little kneading at speed 2 (fast speed) until the dough passes the windowpane test; 3) Put the dough in a plastic box greased with olive oil or vegetable oil, cover with plastic and let it rest for 90 minutes; 4) Fold the dough out of the box over a table sprinkled with wheat flour, and cut into rectangular shapes of approximately 8 x 4 inches (20x10 cm); 5) Gently stretch the pieces until reaches 12 inches (30 cm). Put onto perforated baking sheets and allow it rise for approximately 20 minutes; 6) Bake at 428 °F (220 °C) with steam for approximately 20 minutes.



INGREDIENTES: Harina de trigo (5000 g); Masa madre (1000 g); Sal (110 g); Agua (3500 g); Levadura fresca (50 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la harina de trigo, la masa madre, la sal y 3.000 g de agua en la amasadora y mezcle a velocidad 1 durante 1 minuto; 2) Añada la levadura fresca, agregue poco a poco el resto del agua y bata a velocidad 1 hasta que al estirla con las manos tenga cierta transparencia; 3) Ponga la masa en un recipiente de plástico untado con aceite de oliva u otro aceite vegetal, tápelo con film transparente y deje reposar la masa 90 minutos; 4) Saque la masa del recipiente, póngala en una mesa espolvoreada con harina y córtela en rectángulos de aproximadamente 20 x 10 cm; 5) Estire las masas cortadas hasta que tengan 30 cm de largura. Póngalas en bandejas con orificios y déjelas fermentar aproximadamente 20 minutos; 6) Hornee a 220 °C, con vapor, unos 20 minutos.





PÃO CIABATTA
CIABATTA BREAD | CIABATTA

PÃO GALLUP

GALLUP BREAD | PAN GLASEADO

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

47 x (300 g)



INGREDIENTES

Espanja: Farinha de trigo especial (2000 g | 100%); Fermento biológico fresco (300 g | 15%); Gemas de ovos (350 g | 17,5%); Água (1000 g | 50%)

Massa: Farinha de trigo especial (3000 g | 100%); Manteiga ou margarina (1250 g | 42%); Açúcar (1200 g | 40%); Gemas de ovos (1300 g | 43%); Sal (60 g | 2%); Raspas de limão e laranja (a gosto); Essência de baunilha (a gosto); Vanilla em pó (a gosto); Água (400 g | 13%); Frutas cristalizadas (2000 g | 65%); Uva passas (1500 g | 50%); Cobertura de gallup * (3600 g); Amêndoas, castanhas ou nozes (a gosto); Açúcar confeiteiro (a gosto) * ver *Receitas Básicas* (página 248)

MODO DE PREPARO

1. Para o preparo da esponja coloque na batedeira o fermento, as gemas e a água, misture em 1ª velocidade e deixe fermentar por 10 minutos. A seguir, adicione a farinha de trigo e bata em 1ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. Deixe descansar por 40 minutos, coberta com plástico.
2. Para o preparo da massa adicione todos os ingredientes da massa à esponja, menos as frutas e as uvas passas. Bata em 1ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. Deixe descansar por 15 minutos, coberta com plástico.
3. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas passas e misture levemente. Coloque na mesa, cubra com plástico e deixe descansar por 10 minutos. Divida em peças de 300 g e modele formando uma bola.
4. Coloque em assadeiras apropriadas para gallup e deixe fermentar em câmara controlada em temperatura de 32 °C e 85% de umidade, por aproximadamente 2 horas.
5. Com o auxílio de uma espátula, aplique a cobertura do gallup na superfície e acrescente amêndoas, castanhas ou nozes. Polvilhe açúcar confeiteiro, leve ao forno e asse a uma temperatura de 170 °C, por aproximadamente 30 minutos.



SPONGE: Wheat Flour (2000 g | 100%); Fresh biological yeast (300 g | 15%); Egg yolks (350 g | 17.5%); Water (1000 g | 50%) ••• **DOUGH:** Wheat Flour(3000 g | 100%); Margarine or butter(1250 g | 42%); Sugar(1200 g | 40%); Egg yolks(1300 g | 43%); Salt(60 g | 2%); Lemon and Orange zest(to taste); Vanilla essence(to taste); Vanilla powder (to taste); Water (400 g | 13%); Crystallized fruits (2000 g | 65%); Raisins (1500 g | 50%); Gallup bread topping * (3600 g); Almonds, nuts or walnuts (to taste); Icing' sugar(to taste) [* see Basic Recipes, pg. 248]

DIRECTIONS: 1) To prepare the sponge, put the yeast, egg yolks and the water into the bread mixer, mix at speed 1 (low speed) and allow to rise for 10 minutes. Then, add the wheat flour and knead at speed 1 (low speed) until the dough is smooth and well-incorporated. Allow to rest for 40 minutes, covered with plastic; 2) To prepare the dough, add all the dough ingredients to the sponge, except the crystallized fruits and raisins. Knead at speed 1 (low speed) until the dough is smooth and well-incorporated. Allow to rest for 15 minutes, covered with plastic.; 3) Add the crystallized fruits and raisins and mix gently. Put on the table, cover with plastic and allow to rest for 10 minutes. Split the dough into pieces of 300 g and shape forming a ball; 4) Put over appropriate baking sheets for gallup and allow to rise in a controlled chamber at 89.6 °F (32 °C) and 85% humidity for approximately 2 hours; 5) With a spatula, spread the gallup topping on the surface and add the almonds, nuts or walnuts. Sprinkle with Icing' sugar, put into the oven at 338 °F (170 °C) for approximately 30 minutes.



INGREDIENTES (ESPONJA): Harina de panadería (2000 g | 100%); Levadura fresca (300 g | 15%); Yemas de huevo (350 g | 17,5%); Agua (1000 g | 50%) ••• **MASA:** Harina de panadería (3000 g | 100%); Mantequilla o margarina (1250 g | 42%); Azúcar (1200 g | 40%); Yemas de huevo (1300 g | 43%); Sal (60 g | 2%); Ralladura de limón y de naranja (al gusto); Esencia de vainilla (al gusto); Vainilla en polvo (al gusto); Agua (400 g | 13%); Frutas confitadas (2000 g | 65%); Uvas pasas (1500 g | 50%); Glaseado de nueces * (3600 g); Almendras, castañas o nueces (al gusto); Azúcar glas (al gusto) [* ver Recetas básicas, pg. 248]

PREPARACIÓN: 1) Para preparar la esponja: ponga la levadura, las yemas y el agua en la batidora, mezcle a velocidad 1 y deje fermentar 10 minutos. Después, añada la harina de trigo y bata a velocidad 1 hasta que la masa quede lisa y seca. Déjela reposar 40 minutos tapada con film transparente; 2) Para preparar la masa: añada todos los ingredientes de la masa a la esponja, menos las frutas confitadas y las pasas. Bata a velocidad 1 hasta que la masa quede lisa y seca. Déjela reposar 15 minutos tapada con film transparente; 3) Agréguele las frutas confitadas y las pasas y mezcle suavemente. Póngala en la mesa, tápela con film transparente y déjela reposar 10 minutos. Divídala en porciones de 300 g y forme bolas; 4) Colóquelas en moldes adecuados para pan glaseado y déjelos fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, aproximadamente 2 horas; 5) Con una espátula, extienda el glaseado de nueces por encima y agregue almendras, castañas o nueces. Espolvoree el azúcar glas y hornee a 170 °C unos 30 minutos



PÃO STOLEN

STOLLEN BREAD | PAN STOLEN

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

15 x (600 g)



INGREDIENTES

Espanja: Farinha de trigo especial (1300 g | 100%); Fermento biológico fresco (200 g | 15%); Água (750 g | 58%)

Massa: Farinha de trigo especial (1250 g | 100%); Manteiga ou margarina (1000 g | 80%); Açúcar (150 g | 12%); Marzipã (250 g | 20%); Sal (25 g | 2%); Raspas de limão (a gosto); Vanilla em pó (a gosto); Água (50 g | 50%); Frutas cristalizadas (1500 g); Uva passas (2000 g); Amêndoas picadas (500 g); Rum (200 g); Açúcar confeiteiro (a gosto)

MODO DE PREPARO

1. Para o preparo da esponja coloque na batedeira todos os ingredientes, misture em 1ª velocidade e deixe fermentar por 30 minutos. Reserve.
2. Para o preparo da massa adicione todos os ingredientes da massa à esponja. Bata em 1ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. Deixe descansar por 30 minutos, coberta com plástico.
3. Acrescente as frutas cristalizadas, as uvas passas, as amêndoas e o rum. Misture levemente.
4. Divida em peças de 600 g, boleie e deixe descansar na mesa por 10 minutos. Modele em formato de stollen.
5. Coloque em assadeiras apropriadas e deixe fermentar, por aproximadamente 40 minutos.
6. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 180 °C, por aproximadamente 35 minutos.
7. Retire do forno e imediatamente pincele a superfície com manteiga derretida, peneire açúcar refinado e deixe esfriar.
8. Depois de frio, polvilhe açúcar de confeiteiro com o auxílio de uma peneira.



SPONGE: Wheat Flour (1300 g | 100%); Fresh biological yeast (200 g | 15%); Water (750 g | 58%) ••• **DOUGH:** Wheat Flour (1250 g | 100%); Butter or margarine (1000 g | 80%); Sugar (150 g | 12%); Marzipan (250 g | 20%); Salt (25 g | 2%); Lemon zest (to taste); Vanilla powder (to taste); Water (50 g | 50%); Crystallized fruits (1500 g); Raisins (2000 g); Chopped almonds (500 g); Rum (200 g); Icing' sugar (to taste)

DIRECTIONS: 1) To prepare the sponge, put all the ingredients into the bread mixer, knead at speed 1 (low speed) and allow to rise for 30 minutes. Reserve; 2) To prepare the dough, add all the dough ingredients to the sponge. Knead at speed 1 (low speed) until the dough is smooth and well-incorporated. Allow to rise for 30 minutes, covered with plastic; 3) Add the crystallized fruits, raisins, almonds and rum. Mix gently; 4) divide the dough into pieces of 600 g, round and allow to rest for 10 minutes. Shape into a stollen shape; 5) Put onto appropriate baking sheets and allow to rise for approximately 40 minutes; 6) Put into the oven and bake at 356 °F (180 °C) for approximately 35 minutes; 7) Take out of the oven and immediately brush the top with melted butter, sprinkle with Icing sugar using a sieve and allow to cool; 8) When cold, sprinkle heavily with Icing' sugar using a sieve.



INGREDIENTS (ESPONJA): Harina de panadería (1300 g | 100%); Levadura fresca (200 g | 15%); Agua (750 g | 58%) ••• **MASA:** Harina de panadería (1250 g | 100%); Mantequilla o margarina (1000 g | 80%); Azúcar (150 g | 12%); Mazapán (250 g | 20%); Sal (25 g | 2%); Ralladura de limón (al gusto); Vainilla en polvo (al gusto); Agua (50 g | 50%); Frutas confitadas (1500 g); Uvas pasas (2.000 g); Almendras picadas (500 g); Ron (200 g); Azúcar glas (al gusto)

PREPARACIÓN: 1) Para preparar la esponja: ponga todos los ingredientes en la batidora, mézclelos a velocidad 1 y deje fermentar 30 minutos. Resérvela; 2) Para preparar la masa: añádale todos los ingredientes de la masa a la esponja. Bata a velocidad 1 hasta que la masa quede lisa y seca. Déjela reposar 30 minutos tapada con film transparente; 3) Agregue las frutas confitadas, las pasas, las almendras y el ron. Mezcle suavemente; 4) Divida la masa en porciones de 600 g, boléelas y déjelas reposar en la mesa 10 minutos. Déles forma de stollen; 5) Ponga los panes en bandejas adecuadas y déjelos fermentar aproximadamente 40 minutos; 6) Hornee a 180 °C unos 35 minutos; 7) Sáquelos del horno e inmediatamente pinte la superficie con mantequilla derretida, tamice azúcar refinado y déjelos enfriar; 8) Una vez fríos, espolvoree azúcar glas con un tamiz.



MODO DE PREPARO

1. Para o preparo da esponja coloque na batedeira o fermento, as gemas e a água, misture em 1ª velocidade e deixe fermentar por 10 minutos. Adicione a farinha de trigo e bata em 1ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. Deixe descansar por 40 minutos, coberta com plástico.
2. Para o preparo da massa adicione todos os ingredientes da massa à esponja, menos as frutas cristalizadas e as uvas passas. Bata em 1ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. Deixe descansar por 15 minutos, coberta com plástico.
3. Acrescente as frutas cristalizadas e as uvas passas e misture levemente. Coloque na mesa, cubra com plástico e deixe descansar por 10 minutos.
4. Divida em peças de 550 g, modele em 3 partes e coloque em formas apropriadas para colomba pascal. Coloque em assadeiras e deixe fermentar em câmara controlada em temperatura de 32 °C e 85% de umidade, por aproximadamente 2 horas.
5. Com o auxílio de uma espátula aplique a cobertura na superfície e acrescente amêndoas, castanhas ou nozes. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 170 °C, por aproximadamente 30 minutos.



SPONGE: Wheat Flour (2000 g | 100%); Fresh biological yeast (300 g | 15%); Egg yolks (350 g | 17.5%); Water (1000 g | 50%) ••• **DOUGH:** Wheat Flour (3000 g | 100%); Butter or margarine (1250 g | 42%); Sugar (1200 g | 40%); Egg yolks (1300 g | 43%); Salt (60 g | 2%); Lemon and orange zest (to taste); Vanilla essence (to taste); Vanilla powder (to taste); Water (400 g | 13%); Crystallized fruits (2000 g | 65%); Raisins (1500 g | 50%); Easter cake topping * (2600 g); Almonds, nuts or walnuts (to taste); Icing sugar (to taste) [* see Basic Recipes, pg. 248]

DIRECTIONS: 1) To prepare the sponge, put the yeast, egg yolk and water into the bread mixer, mix at speed 1 (low speed) and allow to rise for 10 minutes. Add the wheat flour and knead at speed 1 (low speed) until the dough is smooth and well-incorporated. Allow to rest for 40 minutes, covered with plastic; 2) To prepare the dough, add all the dough ingredients to the sponge, except the crystallized fruits and raisins. Knead at speed 1 (low speed) until the dough is smooth and well-incorporated. Allow to rise for 15 minutes, covered with plastic; 3) Add the crystallized fruits and raisins and mix gently. Put on the table, cover with plastic and allow to rise for 10 minutes; 4) Divide the dough into pieces of 550 g, shape in 3 parts and put onto appropriate baking molds for Colomba. Put onto baking sheets and allow to rise in a controlled chamber of 89.6 °F (32 °C) and 85% humidity for approximately 2 hours; 5) With a spatula, spread the topping and add the almonds, nuts or walnuts. Put into the oven and bake at 338 °F (170 °C) for approximately 30 minutes.



INGREDIENTES (ESPONJA): Harina de panadería (2000 g | 100%); Levadura fresca (300 g | 15%); Yemas de huevo (350 g | 17,5%); Agua (1000 g | 50%) ••• **MASA:** Harina de panadería (3000 g | 100%); Mantequilla o margarina (1250 g | 42%); Azúcar (1200 g | 40%); Yemas de huevo (1300 g | 43%); Sal (60 g | 2%); Ralladura de limón y de naranja (al gusto); Esencia de vainilla (al gusto); Vainilla en polvo (al gusto); Agua (400 g | 13%); Frutas confitadas (2000 g | 65%); Uvas pasas (1500 g | 50%); Cobertura de colomba de pascua * (2600 g); Almendras, castañas o nueces (al gusto); Azúcar glas (al gusto) [* ver Recetas básicas, pg. 248]

PREPARACIÓN: 1) Para preparar la esponja: ponga la levadura, las yemas y el agua en la batidora, mezcle a velocidad 1 y deje fermentar 10 minutos. Añada la harina de trigo y bata a velocidad 1 hasta que la masa quede lisa y seca. Déjela reposar 40 minutos tapada con film transparente; 2) Para preparar la masa: añádale todos los ingredientes de la masa a la esponja, excepto las frutas confitadas y las pasas. Bata a velocidad 1 hasta que la masa quede lisa y seca. Déjela reposar 15 minutos tapada con film transparente; 3) Agréguele las frutas confitadas y las pasas y mezcle suavemente. Póngala en la mesa, tápela con film transparente y déjela reposar 10 minutos; 4) Divídala en porciones de 550 g, moldéelas en 3 partes y colóquelas en moldes para colomba de pascua. Ponga los moldes en bandejas y déjelos fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, aproximadamente 2 horas; 5) Con una espátula, extiende la cobertura por encima y agregue almendras, castañas o nueces. Hornee a 170 °C unos 30 minutos.



RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)
26 x (550 g)

COLOMBA PASCAL
ITALIAN EASTER CAKE | COLOMBA DE PASCUA



INGREDIENTES

Espanja: Farinha de trigo especial (2000 g | 100%); Fermento biológico fresco (300 g | 15%); Gemas de ovos (350 g | 17,5%); Água (1000 g | 50%)

Massa: Farinha de trigo especial (3000 g | 100%); Manteiga ou margarina (1250 g | 42%); Açúcar (1200 g | 40%); Gemas de ovos (1300 g | 43%); Sal (60 g | 2%); Raspas de limão e laranja (a gosto); Essência de baunilha (a gosto); Vanilla em pó (a gosto); Água (400 g | 13%); Frutas cristalizadas (2000 g | 65%); Uva passas (1500 g | 50%); Cobertura de colomba pascal * (2600 g); Amêndoa, castanhas ou nozes (a gosto); Açúcar confeiteiro (a gosto) * ver *Receitas Básicas* (página 248)

BOLO CUCA

STREUSEL CHUKEN | PASTEL CUCA



INGREDIENTES

Margarina ou manteiga (800 g | 50%); Açúcar (1280 g | 80%); Essência de baunilha (a gosto); Raspas de limão (a gosto); Mel (100 g | 7%); Ovos (800 g | 50%); Farinha de trigo especial (1600 g | 100%); Amido de milho (100 g | 7%); Fermento em pó (100 g | 7%); Cravo moído e canela em pó (a gosto); Leite (960 g | 60%); Damasco picado (200 g | 12%); Farofa Doce * (a gosto); Geleia de frutas (a gosto); Amêndoas fatiadas (a gosto) * ver *Receitas Básicas* (página 249)

MODO DE PREPARO

1. Coloque na batedeira a margarina, o açúcar, a essência, as raspas de limão e o mel e bata em 3ª velocidade, até obter um creme.
2. Adicione os ovos aos poucos e bata até formar um creme homogêneo.
3. Peneire a farinha, o amido e o fermento e acrescente o cravo e a canela. Misture ao creme e bata em 2ª velocidade.
4. Adicione o leite e misture bem. Por último, acrescente o damasco picado.
5. Coloque 550 g de massa em formas apropriadas, untadas com margarina ou forradas com papel manteiga.
6. Cubra com a farofa doce, acrescente na superfície geleia de frutas e salpique amêndoas fatiadas.
7. Leve ao forno e asse em temperatura de 200 °C, por aproximadamente 25 minutos.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

10 x (550 g)



INGREDIENTS: Margarine or butter (800 g | 50%); Sugar (1280 g | 80%); Vanilla essence (to taste); Lemon zest (to taste); Honey (100 g | 7%); Eggs (800 g | 50%); Wheat Flour (1600 g | 100%); Corn starch (100 g | 7%); Baking powder (100 g | 7%); Ground clove and cinnamon (to taste); Milk (960 g | 60%); Chopped dried apricot (200 g | 12%); Crumble topping * (to taste); Fruit jam (to taste); Sliced almonds (to taste) [* see Basic Recipes, pg. 249]

DIRECTIONS: 1) Put the margarine, sugar, essence, lemon zest and honey into the mixer and mix at speed 3 (very fast speed) until it is creamy; 2) Add the eggs one at a time and mix until it is homogeneous; 3) Sieve the wheat flour, starch and baking powder and add the clove and cinnamon. Mix into the cream and mix at speed 2 (fast speed); 4) Add the milk and mix well. At last, add the chopped apricot; 5) Put 550 g of the batter onto appropriate baking tins greased with margarine or covered with baking paper; 6) Cover with crumble topping, spread with fruit jam on the top and sprinkle the chopped almonds. 7) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 25 minutes.



INGREDIENTES: Margarina o mantequilla (800 g | 50%); Azúcar (1280 g | 80%); Esencia de vainilla (al gusto); Ralladura de limón (al gusto); Miel (100 g | 7%); Huevos (800 g | 50%); Harina de panadería (1600 g | 100%); Almidón de maíz (100 g | 7%); Levadura en polvo (100 g | 7%); Clavo molido y canela en polvo (al gusto); Leche (960 g | 60%); Damasco picado (200 g | 12%); Farofa dulce * (al gusto); Mermelada de frutas (al gusto); Láminas de almendra (al gusto) [* ver Recetas básicas, pg. 249]

PREPARACIÓN: 1) Ponga la margarina, el azúcar, la esencia, la ralladura de limón y la miel en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que se forme una crema; 2) Agregue los huevos poco a poco y bata hasta que quede una crema homogénea; 3) Tamice la harina, el almidón y la levadura y añada el clavo y la canela. Mezcle con la crema y bata a velocidad 2; 4) Añada la leche y mezcle bien. Por último, agregue el damasco picado; 5) Ponga 550 g de masa en moldes untados con margarina o forrados con papel de horno; 6) Recubra con la farofa dulce, agregue mermelada de frutas por encima y póngale láminas de almendra; 7) Hornee a 200 °C unos 25 minutos.



O MUNDO DA CONFEITARIA NA PANIFICAÇÃO

O Brasil é definitivamente um país de doces tradições. Sua história gastronômica nos traz profundos ensinamentos e foi desenvolvida por sucessivas gerações. Torna-se evidente que o grande sucesso da confeitaria brasileira se dá pela abundância de açúcar desde a época do Brasil colonial, em conjunto com os costumes, hábitos e as tradições dos povos portugueses e europeus.

Os doces eram feitos de uma mistura de açúcar, especiarias e frutas nativas. Esses doces passavam horas sendo apurados até atingir o ponto ideal. Com o passar do tempo e o desenvolvimento natural de ingredientes como o chocolate e novos cremes, a confeitaria brasileira foi tomando forma, cores e sabores requintados e definidos. Toda essa relação com o açúcar fez com que os doces brasileiros se tornassem mais doces do que normalmente o são os de outros países.

Com a influência de outras culturas e a chegada de *chefs* europeus a confeitaria brasileira se aperfeiçoou, passou pela evolução da indústria de alimentos e tornou-se objeto de estudo em universidades e escolas de gastronomia.

Todo o suporte das associações, sindicatos e federações do segmento, sem dúvida contribuíram, e muito, para que nossa confeitaria evoluísse em técnicas e processos, melhorando assim a qualidade e o acabamento dos produtos finais.

Tão importante quanto inovar é respeitar a cultura gastronômica e a tradição alimentar de um povo. E foi assim que, aos poucos, a confeitaria brasileira foi criando sua própria identidade.

Abertos à evolução, recebendo a influência de grandes *chefs* e culturas européias, alguns dos nossos produtos foram eleitos como sobremesas de grande preferência nos lares das famílias brasileiras, e hoje também fazem parte do cardápio de bares, restaurantes, padarias e cafés, contribuindo para o grande sucesso do setor gastronômico do Brasil.

Neste módulo selecionei as tradicionais tortas e bolos que consolidam esta preferência nacional, como tortas de chocolate, de frutas, de nozes, floresta negra, mil-folhas, torta de morango, crocantes, etc.

Em relação aos doces, escolhi alguns irresistíveis, como pudim, quindim, bomba de chocolate, fatias, mousses e outras delícias que agradam muito ao nosso paladar.

Não poderia deixar de citar os docinhos que fazem grande sucesso em festas e comemorações como brigadeiros, beijinhos, camafeus, e outras combinações de dar água na boca sem esquecer as tradicionais miudezas como *petit fours*, bombocado, queijadinha, rigoletto, sablé de mesa, entre outras delícias!

A confeitaria brasileira é tudo isso e continua evoluindo. Selecionamos e testamos cada receita com muito carinho. Experimente esta deliciosa prática de cozinhar e servir cores e sabores brasileiros.





“TÃO IMPORTANTE QUANTO **INOVAR**,
É IMPRESCINDÍVEL RESPEITAR
A **CULTURA** GASTRONÔMICA E A
TRADIÇÃO ALIMENTAR DE UM POVO.”

“As important as innovation, is the respect for the gastronomic culture and food tradition of a people.”
“Tan importante como innovar es respetar la cultura gastronómica y la tradición alimentaria de un pueblo.”



THE WORLD OF CONFECTIONERY IN THE BAKERY

Brazil is definitely a country of sweet traditions. Its gastronomical history has given us deep teachings that were developed by successive generations. It is evident that the great success of the Brazilian confectionery is due to its abundance of sugar since colonial times, coupled with the customs, habits and traditions of the Portuguese and European peoples.

Sweets were made from a mix of sugar, spices and native fruits. They were cooked for hours until they reached the exact ideal point. As time went by and with the natural development of new ingredients such as chocolate and different creams, Brazilian confectionery started to take shape, with sophisticated and distinctive colors and well-defined flavors. This relationship with sugar turned the Brazilian sweets even sweeter than they normally are in other countries.

With the influence of other cultures and the arrival of European chefs, Brazilian confectionery improved, went through the food industry evolution and became the object of study in gastronomy courses at universities and schools.

Undoubtedly all the support from associations, unions and federations of this segment contributed a lot to the improvement of our confectionery in terms of techniques and processes, also improving the quality and finishing of the final products.

The respect for the gastronomic culture and food tradition of a people is as important as innovation. And so, little by little, the Brazilian confectionery started to create its own identity.

Open to evolution and with the influence of great European chefs and culture, some of our products were chosen as the favorite desserts of the Brazilian families. Today they are found in menus of bars, restaurants, bakeries and cafes, contributing to the great success of the gastronomic sector in Brazil.

In this module I selected the traditional pies and cakes that consolidate the national preference, such as chocolate, fruit, walnut, black forest, mille-feuille, strawberry and crunchy pies, etc.

As to desserts, I picked some of the most irresistible: caramel flan, quindim, chocolate éclairs, slices, mousses and other delights that so tickle our palate.

I could not fail to mention the sweets that are a major hit in celebrations and parties: brigadeiros, beijinhos, camafeus and other mouth-watering combinations, without forgetting the equally traditional petit fours, bombocado, queijadinha, rigoletto, "sablé de mesa", among other treats!

The Brazilian confectionery is all that and keeps on evolving. We have carefully selected and tested each recipe. Embrace this delicious experience of cooking and serving Brazilian colors and flavors.





EL MUNDO DE LA PASTERERÍA EN LA PANIFICACIÓN

Brasil es, definitivamente, un país de dulces tradiciones. Su historia gastronómica nos ofrece enseñanzas profundas y fue desarrollada por sucesivas generaciones. Es evidente que el gran éxito de la pastelería brasileña se debe a la abundancia de azúcar desde la época del Brasil colonial, junto con las costumbres, los hábitos y las tradiciones de los pueblos portugueses y europeos.

Los dulces se hacían con una mezcla de azúcar, especias y frutas nativas. Esos dulces pasaban horas siendo mejorados, hasta alcanzar el punto ideal. Con el tiempo y el desarrollo natural de ingredientes como el chocolate y cremas nuevas, la pastelería brasileña fue tomando forma, colores y sabores refinados y definidos. Por esa relación con el azúcar, los dulces brasileños se volvieron más dulces que los que normalmente se hacen en otros países.

Con la influencia de otras culturas y la legada de chefs europeos, la pastelería brasileña se perfeccionó, pasó por la evolución de la industria de alimentos y se convirtió en objeto de estudio en universidades y escuelas de gastronomía. Todo el soporte ofrecido por las asociaciones, sindicatos y federaciones del sector, sin duda alguna contribuyó, y mucho, a que nuestra pastelería evolucionase en sus técnicas y procesos, mejorando así la calidad y el acabado de los productos finales.

Tan importante como innovar es respetar la cultura gastronómica y la tradición alimentaria de un pueblo. Y así fue como, poco a poco, la pastelería brasileña fue creando su propia identidad.

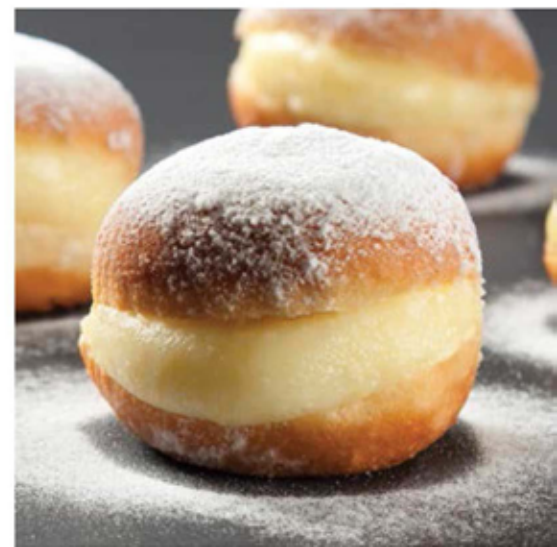
Abiertos a la evolución, recibiendo la influencia de grandes chefs y de culturas europeas, algunos de nuestros productos, elegidos como los postres predilectos en los hogares de las familias brasileñas, hoy también forman parte de la carta en bares, restaurantes, panaderías y cafés, contribuyendo al gran éxito del sector gastronómico de Brasil.

Para este módulo seleccioné las tradicionales tartas y pasteles que consolidan esta preferencia nacional, como las tartas de chocolate, de frutas, de nueces, floresta negra, hojaldre, tarta de fresas, crujiertes, etc.

Con respecto a los dulces, elegí algunos irresistibles, como flan, bocaditos de coco (quindim), bomba de chocolate, mousses y otras exquisiteces, deliciosas a nuestro paladar.

No podía dejar de hablar de las golosinas que tienen tanto éxito en las fiestas y celebraciones, como las bolitas de chocolate (brigadeiro), bolitas de coco (beijinho), los camafeos y otras combinaciones que hacen la boca agua, sin olvidar la repostería tradicional, como los petit fours, el bizcocho con queso (bombocado), el pastelillo de coco y queso (queijadinha), el rigoletto o las pastas de masa sablé ¡entre tantas otras delicias!

La pastelería brasileña es todo eso y sigue evolucionando. Seleccionamos y probamos cada receta con mucho cariño. Embárguese en esta deliciosa aventura que es cocinar y servir colores y sabores brasileños.



O brasileiro tem verdadeira paixão por bolos, como o de chocolate, de frutas, *cupcakes*, *muffins* ou bolos típicos como o de mandioca ou de rolo, muito comuns no nordeste, o tradicional bolo Cuca, no sul ou o bolo de fubá, em Minas Gerais. Nada melhor do que uma boa fatia de bolo ao lado de um cafezinho bem tirado ou num gostoso chá da tarde em família.

Conceitualmente o balanceamento da receita de um bolo é dividido em três segmentos: tradicional, cremoso e de frutas.

O bolo também é uma grande base universal para a montagem de tortas e doces.

Para o profissional é importante usar a criatividade, acrescentando nas massas bases especiais, frutas, chocolate, castanhas, nozes, pistache, mel, fibras, goiabada e outros ingredientes especiais dando identidade com valor e elegância ao produto final.



BOLOS

(CAKES | PASTELES)



Brazilians are crazy about cakes: such as chocolate and fruit cake, cupcakes, muffins or typical cakes such as cassava or roll cakes, which are very common in the Northeast region; the traditional "Cuca" cake from the South, or the cornmeal cake originally made in the State of Minas Gerais. There is nothing better than a good slice of cake served with coffee or a delicious tea in a family gathering.

Conceptually, a cake can be of three different types: traditional, creamy and fruity.

Cake is also a universal base in the making of pies and desserts.

It is important for the confectioner to use creativity by adding spices, fruits, chocolate, walnuts, pistachios, honey, fibers, guava, etc., to the batter, besides other special ingredients conferring identity with value added and elegance to the final product.



Los brasileños tienen una verdadera pasión por los pasteles, como el de chocolate, de frutas, cupcakes, muffins y pasteles típicos, como el de mandioca o el bolo de rolo, muy comunes en el nordeste, el tradicional pastel Cuca, en el sur, o el pastel de maíz, en Minas Gerais. Nada mejor que un buen pedazo de pastel con un café bien servido o un sabroso té de la tarde en familia.

Conceptualmente, el balance de la receta de un pastel se divide en tres grupos: tradicional, cremoso y de frutas.

El pastel también es una base universal fundamental para hacer tartas y dulces.

Para el profesional es importante ser creativo, agregándole especias, frutas, chocolate, castañas, nueces, pistachos, miel, fibras, dulce de guayaba y otros ingredientes especiales a las masas básicas, dándole identidad al producto final con valor y elegancia.





BOLO INGLÊS

ENGLISH CAKE | PLUM CAKE



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|----------------------|----------------|--|
| Margarina sem sal | 1000 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na batedeira a margarina, o açúcar e a essência e bata em 3ª velocidade, até obter um creme. 2. Adicione os ovos aos poucos e bata até formar um creme homogêneo. 3. Peneire a farinha, o amido e o fermento e acrescente ao creme. Bata em 2ª velocidade. 4. Adicione o leite e misture bem. 5. Coloque em formas apropriadas, untadas com margarina ou forradas com papel manteiga. 6. Leve ao forno e asse em temperatura de 200 °C, por aproximadamente 25 minutos. 7. Como alternativa, misture frutas de sua preferência. |
| Açúcar | 2600 g | |
| Essência de baunilha | a gosto | |
| Ovos | 1500 g | |
| Farinha de Trigo | 3200 g | |
| Amido de milho | 200 g | |
| Fermento em pó | 120 g | |
| Leite | 2000 g | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
 (UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

19 x (550 g)



INGREDIENTS: Unsalted margarine (1000 g); Sugar (2600 g); Vanilla essence (to taste); Eggs (1500 g); Wheat flour (3200 g); Starch (200 g); Baking powder (120 g); Milk (2000 g)

DIRECTIONS: 1) Put the margarine, sugar and vanilla essence into the bread mixer and mix at speed 3 (very high speed) until it forms a cream; 2) Add the eggs one at a time and knead until the cream is homogeneous; 3) Sieve the wheat flour, starch and baking powder into the mixer, adding to the cream. Beat at speed 2 (fast speed); 4) Add the milk and mix well; 5) Put onto appropriate molds, greased with margarine or covered with parchment paper; 6) Put into the oven and bake at 392 °F (200°C) for approximately 25 minutes. 7) As an alternative, add your favorite fruits.



INGREDIENTES: Margarina sin sal (1000 g); Azúcar (2600 g); Esencia de vainilla (al gusto); Huevos (1500 g); Harina de trigo (3200 g); Almidón de maíz (200 g); Levadura en polvo (120 g); Leche (2000 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la margarina, el azúcar y la esencia en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que se forme una crema; 2) Agregue los huevos poco a poco y bata hasta que quede una crema homogénea; 3) Tamice la harina, el almidón y la levadura y añádalos a la crema. Bata a velocidad 2; 4) Añada la leche y mezcle bien; 5) Reparta la mezcla en moldes untados con margarina o forrados con papel de horno; 6) Hornee a 200 °C unos 25 minutos; 7) También puede añadirle las frutas que más le gusten.





BOLO DE CHOCOLATE

CHOCOLATE CAKE | PASTEL DE CHOCOLATE



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|-----------------------|--------|---|
| Margarina sem sal | 800 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na batedeira a margarina e o açúcar e bata em 3ª velocidade, até obter um creme. 2. Adicione os ovos aos poucos e bata até formar um creme homogêneo. 3. Derreta 600 g de chocolate em banho-maria e acrescente ao creme. 4. Adicione a farinha de trigo, o fermento e o chocolate em pó e misture em 1ª velocidade. 5. Acrescente o leite aos poucos e bata por 5 minutos em 2ª velocidade. 6. Coloque em formas apropriadas, untadas com margarina. 7. Leve ao forno e asse em temperatura de 180°C, por aproximadamente 40 minutos. 8. Cubra com o restante de chocolate derretido após esfriar. |
| Açúcar | 1200 g | |
| Ovos | 800 g | |
| Chocolate meio amargo | 600 g | |
| Farinha de trigo | 1400 g | |
| Fermento em pó | 60 g | |
| Chocolate em pó | 200 g | |
| Leite | 800 g | |

RENDIMENTO | SERVING | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

14 x (500 g)



INGREDIENTS: Unsalted margarine (800 g); Sugar (1200 g); Eggs (800 g); Bittersweet chocolate (600 g); Wheat flour (1400 g); Baking powder (60 g); Chocolate powder (200 g); Milk (800 g)

DIRECTIONS: 1) Put the margarine and sugar into the mixer and mix at speed 3 (very high speed) until it forms a cream; 2) Add the eggs one at a time and mix until the cream is homogeneous; 3) Melt 600 g of chocolate in a bain-marie and add to the cream; 4) Add the wheat flour, baking powder and chocolate powder and mix at speed 1 (low speed); 5) Add the milk a little at a time and mix at speed 2 (fast speed) for 5 minutes; 6) Pour into appropriate baking tins greased with margarine; 7) Put into the oven and bake at 356 °F (180°C) for approximately 40 minutes; 8) Decorate with the rest of the melted chocolate when cold.



INGREDIENTES: Margarina sin sal (800 g); Azúcar (1200 g); Huevos (800 g); Chocolate de cobertura (600 g); Harina de trigo (1400 g); Levadura en polvo (60 g); Chocolate en polvo (200 g); Leche (800 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la margarina y el azúcar en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que se forme una crema; 2) Agregue los huevos poco a poco y bata hasta que quede una crema homogénea; 3) Derrita 600 g de chocolate al baño María y añádalo a la crema; 4) Agregue la harina de trigo, la levadura y el chocolate en polvo y mezcle a velocidad 1; 5) Añada la leche poco a poco y bata la mezcla 5 minutos a velocidad 2; 6) Viértala en moldes untados con margarina; 7) Hornee a 180 °C unos 40 minutos; 8) Cuando se enfríen, recubra los pasteles con el resto del chocolate derretido.





BOLO DE FRUTAS

FRUITCAKE | PASTEL DE FRUTAS



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|----------------------|---------------|--|
| Margarina sem sal | 900 g | 1. Bata as claras até o ponto de neve. Reserve. |
| Açúcar | 900 g | 2. Coloque na batedeira a margarina e o açúcar e bata em 3ª velocidade, até obter um creme. |
| Ovos | 1200 g | 3. Adicione as gemas aos poucos e bata por 5 minutos. |
| Vinho branco | 150 g | 4. Acrescente o vinho. |
| Farinha de trigo | 1500 g | 5. Adicione as claras, e mexa levemente. Acrescente a farinha e o fermento e bata em 1ª velocidade até a massa ficar homogênea. |
| Fermento em pó | 40 g | 6. Reserve uma pequena quantidade de amêndoas e cerejas, acrescente o restante dos ingredientes e misture a massa manualmente. Coloque em formas apropriadas, forradas com papel manteiga. |
| Frutas cristalizadas | 900 g | 7. Leve ao forno e asse em temperatura de 180 °C, por aproximadamente 35 minutos. |
| Uvas passas | 600 g | 8. Decore com o restante das cerejas e amêndoas. |
| Cravo moído | 15 g | |
| Canela em pó | 15 g | |
| Amêndoas fatiadas | 300 g | |
| Cerejas cortadas | 150 g | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

13 x (500 g)



INGREDIENTS: Unsalted margarine (900 g); Sugar (900 g); Eggs (1200 g); White wine (150 g); Wheat flour (1500 g); Baking powder (40 g); Candied fruits (900 g); Raisings (600 g); Ground cloves (15 g); Ground cinnamon (15 g); Sliced almonds (300 g); Chopped cherries (150 g)

DIRECTIONS: 1) Beat the egg whites until stiff peaks form. Set aside; 2) Add the margarine and sugar into the mixer and mix at speed 3 (very high speed) until it is creamy; 3) Add the egg yolks one at a time and mix for 5 minutes; 4) Add the wine; 5) Add the egg whites and mix gently. Add the wheat flour and baking powder and mix at speed 1 (low speed) until the batter is homogeneous; 6) Reserve a few almonds and cherries, then add the rest of the ingredients to the batter and mix manually. Pour into appropriate baking tins, covered with baking paper; 7) Put into the oven and bake at 356 °F (180°C) for approximately 35 minutes; 8) Decorate with the rest of the cherries and almonds.



INGREDIENTES: Margarina sin sal (900 g); Azúcar (900 g); Huevos (1200 g); Vino blanco (150 g); Harina de trigo (1500 g); Levadura en polvo (40 g); Frutas confitadas (900 g); Uvas pasas (600 g); Clavo molido (15 g); Canela en polvo (15 g); Láminas de almendra (300 g); Cerezas cortadas (150 g)

PREPARACIÓN: 1) Bata las claras a punto de nieve. Resérvelas; 2) Ponga la margarina y el azúcar en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que se forme una crema; 3) Añada las yemas poco a poco y bata la mezcla 5 minutos; 4) Agregue el vino; 5) Añada las claras y remueva suavemente. Agregue la harina y la levadura y bata a velocidad 1 hasta que la masa quede homogénea; 6) Reserve una pequeña cantidad de almendras y cerezas, agregue los demás ingredientes y mezcle la masa a mano. Póngala en moldes forrados con papel de horno; 7) Hornee a 180 °C unos 35 minutos; 8) Decore con el resto de las cerezas y almendras.



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|----------------------|----------------|---|
| Margarina sem sal | 600 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na batedeira a margarina, o açúcar e a essência e bata em 3ª velocidade, até obter um creme. 2. Adicione os ovos aos poucos e bata até formar um creme homogêneo. 3. Peneire a farinha, o amido e o fermento e acrescente ao creme. Bata em 2ª velocidade. 4. Adicione o leite e misture bem. 5. Por último, acrescente as nozes e a canela. 6. Coloque em formas apropriadas, untadas com margarina ou forradas com papel manteiga. 7. Leve ao forno e asse em temperatura de 200 °C, por aproximadamente 25 minutos. |
| Açúcar | 1300 g | |
| Essência de baunilha | a gosto | |
| Ovos | 800 g | |
| Farinha de trigo | 1500 g | |
| Amido de milho | 100 g | |
| Fermento em pó | 60 g | |
| Leite | 900 g | |
| Nozes moídas | 400 g | |
| Canela em pó | a gosto | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

11 x (500 g)



INGREDIENTS: Unsalted margarine (600 g); Sugar (1300 g); Vanilla essence (to taste); Eggs (800 g); Wheat flour (1500 g); Starch (100 g); Baking powder (60 g); Milk (900 g); Ground walnuts (400 g); Cinnamon powder (to taste)

DIRECTIONS: 1) Put the margarine, sugar and vanilla essence into the mixer and mix at speed 3 (very high speed), until it is creamy; 2) Add the eggs one at a time and mix until the cream is homogeneous; 3) Sieve the wheat flour, starch and baking powder, and add to the cream. Mix at speed 2 (fast speed); 4) Add the milk and mix well; 5) Finally, add the nuts and cinnamon; 6) Pour into appropriate molds greased with margarine or covered with baking paper; 7) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 25 minutes.



INGREDIENTES: Margarina sin sal (600 g); Azúcar (1300 g); Esencia de vainilla (al gusto); Huevos (800 g); Harina de trigo (1500 g); Almidón de maíz (100 g); Levadura en polvo (60 g); Leche (900 g); Nueces molidas (400 g); Canela en polvo (al gusto)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la margarina, el azúcar y la esencia en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que se forme una crema; 2) Agregue los huevos poco a poco y bata hasta que quede una crema homogénea; 3) Tamice la harina, el almidón y la levadura y añádalos a la crema. Bata a velocidad 2; 4) Añada la leche y mezcle bien; 5) Por último, agregue las nueces y la canela; 6) Reparta la mezcla en moldes untados con margarina o forrados con papel de horno; 7) Hornee a 200 °C unos 25 minutos.





BOLO DE NOZES

WALNUT CAKE | PASTEL DE NULCES



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|-------------------|----------------|---|
| Margarina sem sal | 1110 g | 1. Coloque na batedeira a margarina e o açúcar e bata em 3ª velocidade, até obter um creme. |
| Açúcar | 1200 g | 2. Adicione os ovos aos poucos e bata até formar um creme homogêneo. |
| Ovos | 1500 g | 3. Adicione a farinha, o fubá, a erva doce e o fermento e misture em 1ª velocidade até a massa ficar homogênea. |
| Farinha de trigo | 750 g | 4. Acrescente o leite de coco e o milho verde e misture. |
| Fubá | 750 g | 5. Coloque em formas apropriadas, untadas com margarina e polvilhadas com farinha de trigo. |
| Erva doce | a gosto | 6. Leve ao forno e asse em temperatura de 180 °C, por aproximadamente 35 minutos. |
| Fermento em pó | 45 g | |
| Leite de coco | 510 g | |
| Milho verde | 390 g | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

12 x (500 g)



INGREDIENTS: Unsalted margarine (1100 g); Sugar (1200 g); Eggs (1500 g); Wheat flour (750 g); Cornmeal (750 g); Fennel (to taste); Baking powder (45 g); Coconut milk (510 g); Corn grains – pre-cooked (390 g);

DIRECTIONS: 1) Put the margarine and sugar into the mixer and mix at speed 3 (very high speed) until the batter is creamy; 2) Add the eggs one at a time until the batter forms an homogeneous cream; 3) Add the wheat flour, cornmeal, fennel and baking powder and mix at speed 1 (low speed) until it is homogeneous; 4) Add the coconut milk and the corn grains and mix; 5) Pour batter into appropriate baking tins, greased with margarine and sprinkle the top of each cake with wheat flour; 6) Put into the oven and bake at 356 °F (180 °C) for approximately 35 minutes.



INGREDIENTES: Margarina sin sal (1110 g); Azúcar (1200 g); Huevos (1500 g); Harina de trigo (750 g); Harina de maíz (750 g); Anís (al gusto); Levadura en polvo (45 g); Leche de coco (510 g); Maíz (390 g).

PREPARACIÓN: 1) Ponga la margarina y el azúcar en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que se forme una crema; 2) Agregue los huevos poco a poco y bata hasta que quede una crema homogénea; 3) Añada la harina de trigo y de maíz, el anís y la levadura y mezcle a velocidad 1 hasta que la masa quede homogénea; 4) Agregue la leche de coco y el maíz y mezcle; 5) Vierta la mezcla en moldes untados con margarina y espolvoreados con harina de trigo; 6) Hornee a 180 °C unos 35 minutos.





BOLO DE FUBÁ

CORNMEAL CAKE | PASTEL DE MAÍZ



O famoso pão-de-ló é a grande referência para a montagem dos bolos gelados. Com a grande evolução da confeitaria no mundo moderno, hoje é normal encontrarmos nas grandes doçarias, padarias e confeitarias, os bolos gelados com bases especiais, *biscuit* de amêndoas, castanhas, nozes, etc.

No Brasil, o consumidor mostra uma grande preferência por algumas tortas e bolos especiais. Selecionei as mais tradicionais e conhecidas, entre elas a torta de morango e floresta negra, que são verdadeiras delícias do cardápio do consumidor brasileiro.



BOLOS E TORTAS GELADAS

(FROZEN CAKES AND PIES | TARTAS Y PASTELES HELADOS)



The famous sponge cake is the go-to type of basis when it comes to making frozen cakes. With the evolution of confectioneries and bakeries in the modern world, today it is normal to find frozen cakes prepared with special bases made with almonds, walnuts and nuts.

In Brazil, the consumers show a great preference for some special pies and cakes. I have selected the traditional and best known, among which: strawberry, chocolate, walnut, lemon and black forest pies that are considered real delicacies by the Brazilian consumers.



El famoso bizcocho es la gran referencia para hacer los pasteles helados. Con la enorme evolución de la pastelería en el mundo moderno, hoy es normal encontrar en las grandes confiterías, panaderías y pastelerías los pasteles helados con bases especiales, biscuit de almendras, castañas, nueces, etc.

En Brasil, el consumidor muestra una gran preferencia por algunas tartas y pasteles especiales. Seleccioné las más tradicionales y conocidas, entre ellas: la tarta de fresas y floresta negra, que son verdaderos manjares en el menú del consumidor brasileño.





BOLO DE CHOCOLATE GELADO

COLD CHOCOLATE CAKE | PASTEL DE CHOCOLATE HELADO



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|--------------------------|--------|---|
| Pão-de-ló de chocolate * | 1200 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na batedeira o creme de leite gelado e o açúcar e bata em 3ª velocidade, até obter a consistência de <i>chantilly</i>. 2. Adicione o licor, 1000 g de creme ganache e misture. Reserve. 3. Forre a lateral do aro (18 a 20cm diâmetro) com uma fita de acetato. 4. Aplique uma fina camada de pão-de-ló, umedeça com a calda e coloque recheio até a metade da forma. Acrescente mais uma fina camada de pão-de-ló e umedeça com a calda. 5. Complete a forma com o recheio, acrescente mais uma fina camada de pão-de-ló e finalize com o restante do recheio. 6. Leve à geladeira por aproximadamente 1 hora. 7. Aqueça o restante do creme ganache e aplique uma fina camada sobre o bolo. 8. Decore com arabescos na lateral e na superfície. |
| Creme de leite | 1000 g | |
| Açúcar | 100 g | |
| Licor de cacau | 100 g | |
| Creme ganache * | 2000 g | |
| Calda para umedecer * | 120 g | |

* ver *Receitas Básicas*
(páginas 248, 247 e 245)

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

4 x (1100 g)



INGREDIENTS: Chocolate sponge cake * (1200 g); Dairy cream (1000 g); Sugar (100 g); Cocoa liqueur (100 g); Ganache cream* (2000 g); Syrup to moisten cake* (120 g) [* see Basic Recipes, pg. 248, 247 and 245]

DIRECTIONS: 1) Put the cold dairy cream and sugar into the mixer and mix at speed 3 (very high speed) until the consistency of whipping cream; 2) Add the liqueur, 1000 g of ganache cream and mix. Set aside; 3) Cover the sides of the cake ring (7 by 7.8 inches [18 by 20 cm]) with waxed paper strips; 4) Put a thin layer of cake batter, moisten with the syrup and add more filling until the half of the cake ring. Add another thin layer of the sponge cake and moisten with the syrup; 5) Complete the cake tin with the filling, add another thin layer of the sponge cake and finalize with the rest of the filling; 6) Put in the fridge for approximately 1 hour; 7) Heat the rest of the ganache cream and spread a thin layer on the cake; 8) Decorate with arabesques on the sides and top.



INGREDIENTES: Bizcocho de chocolate * (1200 g); Crema de leche (1000 g); Azúcar (100 g); Licor de cacao (100 g); Crema ganaché * (2000 g); Almibar para humedecer * (120 g) [* ver Recetas básicas, pgs. 248, 247 y 245]

PREPARACIÓN: 1) Ponga la crema de leche fría y el azúcar en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que adquiera consistencia de *chantilly*; 2) Añada el licor, 1.000 g de crema ganaché y mezcle. Reserve; 3) Forre el lateral del aro (18 a 20 cm de diámetro) con una cinta de acetato; 4) Ponga una capa fina de bizcocho, humedézcala con almibar y cúbrala con relleno hasta la mitad del molde. Ponga otra capa fina de bizcocho y humedézcala también con almibar. 5) Colme el molde de relleno, ponga otra capa fina de bizcocho y acabe poniendo el resto del relleno; 6) Déjelo en la nevera aproximadamente 1 hora; 7) Caliente el resto de la crema ganaché y extiende una capa fina sobre el pastel; 8) Decore el lateral y la parte superior con arabescos.



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|---------------------------------|----------------|---|
| Pão-de-ló de chocolate * | 1200 g | 1. Coloque na batedeira o creme de leite gelado e o açúcar e bata em 3ª velocidade até obter a consistência de <i>chantilly</i> . |
| Creme de leite fresco | 2000 g | 2. Divida o pão-de-ló e o <i>chantilly</i> em duas partes iguais. |
| Açúcar | 200 g | 3. Umedeça uma das partes do bolo com a calda. Acrescente uma parte do <i>chantilly</i> e uma parte das cerejas picadas. |
| Cerejas picadas | 800 g | 4. Acrescente a outra parte do pão-de-ló e umedeça com a calda. |
| Calda para umedecer o bolo* | 800 g | 5. Decore com pitangas de <i>chantilly</i> , cerejas picadas e raspas de chocolate na superfície e na lateral. |
| Chocolate meio amargo em raspas | 800 g | 6. Polvilhe com glaçúcar para finalizar. |
| Glaçúcar | a gosto | 7. Sirva gelada. |

* ver *Receitas Básicas*
(páginas 248 e 245)

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

6 x (1000 g)



INGREDIENTS: Chocolate sponge cake* (1200 g); Fresh dairy cream (2000 g); Sugar (200 g); Chopped cherries (800 g); Syrup to moisten the cake* (800 g); Bittersweet chocolate raspas (800 g); Icing' sugar (to taste) [* see Basic Recipes, pg. 248 and 245]

DIRECTIONS: 1) Put the cold dairy cream and sugar into the mixer and mix at speed 3 (very high speed) until the consistency of whipping cream; 2) Divide the sponge cake and fresh dairy cream into two equal parts; 3) Moisten one part of the cake with the syrup. Add one part of the whipping cream and one part of the chopped cherries in a layer on top of the cake; 4) Place the other part of the sponge cake on top of the cream and cherry layers and moisten with the syrup; 5) Decorate with the whipping cream, chopped cherries and chocolate raspas on the top and sides; 6) Sprinkle with Icing' sugar to finish; 7) Serve cold.



INGREDIENTES: Bizcocho de chocolate * (1200 g); Crema de leche fresca (2000 g); Azúcar (200 g); Cerezas picadas (800 g); Almibar para humedecer el pastel* (800 g); Chocolate de cobertura en virutas (800 g); Azúcar glas (al gusto) [* ver Recetas básicas, pgs. 248 y 245]

PREPARACIÓN: 1) Ponga la crema de leche fría y el azúcar en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que adquiera consistencia de chantilli; 2) Divida el bizcocho y el chantilli en dos partes iguales; 3) Humedezca una de las partes del pastel con almibar. Añada una parte del chantilli y una parte de las cerezas picadas; 4) Coloque la otra parte del bizcocho y humedézcala con almibar; 5) Decore con montoncitos de chantilli, cerezas picadas y virutas de chocolate en la parte superior y el lateral; 6) Espolvoree con azúcar glas para finalizar. 7) Sirvalo frío.





FLORESTA NEGRA

BLACK FOREST CAKE | FLORESTA NEGRA



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|-----------------------|----------------|--|
| Creme de leite fresco | 1000 g | 1. Coloque na batedeira o creme de leite gelado e o açúcar e bata em 3ª velocidade até obter a consistência de <i>chantilly</i> . Reserve. |
| Açúcar | 100 g | 2. Abra a massa folhada com espessura bem fina (2 mm) e corte em formato quadrado. |
| Massa folhada * | 3000 g | 3. Fure toda a massa e deixe descansar por 10 minutos. |
| Creme confeiteiro * | 1200 g | 4. Leve ao forno e asse em temperatura de 180 °C, por aproximadamente 30 minutos, até ficar bem crocante. |
| Glaçúcar | a gosto | 5. Distribua uma camada grossa de creme confeiteiro sobre a primeira base da massa folhada. |
| Framboesa | a gosto | 6. Cubra com a segunda base de massa folhada e aplique sobre ela uma camada grossa de creme <i>chantilly</i> . |
| | | 7. Coloque a terceira base de massa folhada e polvilhe com glaçúcar. |
| | | 8. Decore com framboesas e arabescos de chocolate branco. Sirva gelado. |

* ver *Receitas Básicas*
(páginas 249 e 245)

RENDIMIENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

6 x (900 g)



INGREDIENTS: Fresh dairy cream (1000 g); Sugar (100 g); Puff pastry* (3000 g); Confectioners' cream* (1200 g); Icing' sugar (to taste); Raspberries (to taste) [* see Basic Recipes, pgs. 249 and 245]

DIRECTIONS: 1) Put the cold dairy cream and sugar into the mixer and mix at speed 3 (very high speed) until it is the consistency of whipping cream. Set aside; 2) Roll out the puff pastry dough to a thickness of 0.07 inches (2 mm) and cut into squares; 3) Pierce the dough and allow to rest for 10 minutes; 4) Put into the oven and bake at 356 °F (180 °C) for approximately 30 minutes, until it is crunchy; 5) Distribute a thick layer of pastry cream on the first base of the puff pastry; 6) Cover with the second base of the puff pastry and spread a thick layer of whipping cream; 7) Cover with the third layer of the puff pastry and sprinkle with Icing' sugar; 8) Decorate with raspberries and white chocolate curls. Serve cold.



INGREDIENTES: Crema de leche fresca (1000 g); Azúcar (100 g); Masa de hojaldre * (3000 g); Crema pastelera* (1200 g); Azúcar glas (al gusto); Frambuesa (al gusto) [* ver Recetas básicas, pgs. 249 y 245]

PREPARACIÓN: 1) Ponga la crema de leche fría y el azúcar en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que adquiera consistencia de chantilli. Resérvela; 2) Estire la masa de hojaldre con un grosor muy fino (2 mm) y córtela en forma cuadrada; 3) Haga agujeritos en toda la masa y déjela reposar 10 minutos; 4) Hornee a 180 °C unos 30 minutos, hasta que esté bien crujiente; 5) Extienda una capa gruesa de crema pastelera sobre la primera base de hojaldre; 6) Cúbrela con la segunda base de hojaldre y ponga sobre ella una capa gruesa de chantilli; 7) Ponga la tercera base de hojaldre y espolvoree con azúcar glas; 8) Decórela con frambuesas y arabescos de chocolate blanco. Sírvala fría.





TORTA MIL-FOLHAS

MILLE-FEUILLE TART | TARTA DE HOJALDRE





TORTA DE MORANGO

STRAWBERRIE PIE | TARTA DE FRESAS



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|--|----------------|---|
| Massa Flora * | 1500 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Com o auxílio de um rolo, abra a massa flora e forre uma forma apropriada para torta. 2. Coloque o creme confeiteiro até a metade da forma. 3. Leve ao forno e asse em temperatura de 200 °C, por aproximadamente 30 minutos. 4. Coloque uma camada fina de creme confeiteiro na torta já assada. 5. Decore com morangos cortados na superfície e castanhas moídas na lateral. 6. Aplique a geleia de brilho. 7. Sirva gelado. |
| Creme confeiteiro * | 1600 g | |
| Morangos frescos | 1500 g | |
| Geleia de brilho * | a gosto | |
| Castanhas moídas | a gosto | |
| <p>* ver Receitas Básicas (páginas 246, 245 e 247)</p> | | |

RENDIMIENTO | SERVINGS | RINDE
 (UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

6 x (780 g)



INGREDIENTS: Shortcrust pastry dough* (1500 g); Confectioners' cream (1600 g); Fresh strawberries (1500 g); Glaze (to taste); Ground walnuts (to taste) [* see Basic Recipes, pgs. 246, 245 and 247]

DIRECTIONS: 1) With a rolling pin, roll out the shortcrust pastry and arrange it in appropriate baking tins for pies; 2) Half fill the pies with confectioners' cream; 3) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 30 minutes; 4) Put a thin layer of pastry cream on the baked pie. 5) Decorate with chopped strawberries on the top and ground walnuts on the sides; 6) Cover the strawberries with the glaze; 7) Serve cold.



INGREDIENTES: Pasta frola * (1500 g); Crema pastelera* (1600 g); Fresas frescas (1500 g); Gelatina para dar brillo * (al gusto); Castañas molidas (al gusto) [* ver Recetas básicas, pgs. 246, 245 y 247]

PREPARACIÓN: 1) Estire la pasta frola con un rodillo y recubra con ella un molde de tarta; 2) Ponga crema pastelera hasta la mitad del molde; 3) Hornee a 200 °C unos 30 minutos; 4) Cuando la tarta esté horneada, cúbrala con una capa fina de crema pastelera; 5) Decórela con fresas cortadas en la parte superior y con castañas molidas en el lateral; 6) Recúbrala con gelatina para dar brillo; 7) Sirvala fría.



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|----------------------|---------------|---|
| Requeijão cremoso | 1300 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na batedeira o requeijão, o açúcar, as raspas de limão e a baunilha e misture em 1ª velocidade, até obter um creme. 2. Adicione as gemas aos poucos até formar um creme homogêneo e reserve. 3. Para a montagem, forre uma forma de aro removível (18-20 cm) com a massa flora. 4. Coloque o recheio até completar toda a forma. 5. Leve ao forno e asse em temperatura de 200 °C, por aproximadamente 40 minutos. 6. Cubra com creme merengue e gratine com o auxílio de um maçarico. 7. Salpique raspas de limão e sirva gelado. |
| Açúcar | 500 g | |
| Raspas de limão | 50 g | |
| Essência de baunilha | 5 g | |
| Gemas de ovos | 300 g | |
| Massa Flora * | 1580 g | |
| Creme merengue * | 1500 g | |

* ver *Receitas Básicas*
(página 246)

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

5 x (700 g)



INGREDIENTS: Cream cheese (1300 g); Sugar (500 g); Lemon zest (50 g); Vanilla essence (5 g); Egg yolks (300 g); Shortcrust pastry* (1580 g); Meringue Cream (1500 g) [* see Basic Recipes, pg. 246]

PREPARACIÓN: 1) Put the cream cheese, sugar, lemon zest and vanilla into the mixer and mix at speed 1 (low speed) until it forms a cream; 2) Add the egg yolks one at a time until the cream is homogeneous. Set aside; 3) Cover the removable base (7 by 7.8 inches [18-20 cm]) with shortcrust pastry; 4) Put the filling until the baking tin with removable base is full; 5) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 40 minutes; 6) Cover with meringue and gratin with a blowtorch; 7) Spread with lemon zest and serve cold.



INGREDIENTES: Queso crema (1300 g); Azúcar (500 g); Ralladura de limón (50 g); Esencia de vainilla (5 g); Yemas de huevo (300 g); Pasta frola * (1580 g); Crema de merengue * (1500 g) [* ver Recetas básicas, pgs. 246]

PREPARACIÓN: 1) Ponga el queso crema, el azúcar, la ralladura de limón y la vainilla en la batidora y bata a velocidad 1 hasta que se forme una crema; 2) Agregue las yemas poco a poco batiendo hasta que quede una crema homogénea y resérvela; 3) Para hacer la tarta, recubra el interior de un molde desmontable (18-20 cm) con la pasta frola; 4) Ponga el relleno hasta colmar el molde; 5) Hornee a 200 °C unos 40 minutos; 6) Cúbrela con crema de merengue y gratínela con un soplete de cocina; 7) Espolvoree ralladura de limón y sívala fría.





TORTA DE LIMÃO

LEMON PIE | TARTA DE LIMÓN





A sobremesa é o último prato servido no almoço ou jantar, é o complemento da refeição, um prazer, uma emoção, o *gran finale*!

Nossa cultura culinária é muito rica pela tradição da cana-de-açúcar, o que fez com que nossos doces sejam mais doces que o padrão europeu. Mas aos poucos nossa confeitaria vem evoluindo, com um melhor balanceamento e equilíbrio dos ingredientes.

Neste módulo selecionei os doces mais vendidos no país: bomba de chocolate, mousses, mil-folhas, quindim e o campeão de vendas, o tradicional pudim. Verdadeiras delícias do mundo gastronômico das confeitarias e padarias brasileiras, são os preferidos do consumidor.

DOCES

(DESSERTS | DULCES)



Dessert is the last dish served at lunch or dinner; it is the complement of the meal, a pleasure, an emotion, the grand finale!

Our culinary culture is very rich because of the sugar cane tradition, which makes our desserts sweeter than the European standard. But gradually, it has been evolving and showing a better balance and harmony of ingredients.

In this module I have selected the top selling desserts of the country, such as chocolate éclairs, mousses, mille-feuille, quindins and the best-selling: the traditional flan pudding. They are real treats on the gastronomic world of the Brazilian confectioneries and bakeries, considered the favorite of the consumers.



El postre es el último plato que se sirve en el almuerzo o la cena, es el complemento de la comida, un placer, una emoción, el gran finale!

Nuestra cultura culinaria es muy rica por la tradición de la caña de azúcar, lo que hizo que nuestros dulces sean más dulces que el estándar europeo. Pero, poco a poco, nuestra pastelería está evolucionando, mejorando la proporción y el equilibrio de sus ingredientes.

Para este módulo seleccioné los dulces que más se venden en el país: la bomba de chocolate, mousses, hojaldres, bocaditos de coco (quindim); y el campeón de ventas: el tradicional flan. Verdaderas delicias del mundo gastronómico de las pastelerías y panaderías brasileñas que son los preferidos del consumidor.



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|-----------------------|----------------|--|
| Margarina sem sal | 400 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na batedeira a margarina, o açúcar e o licor e bata em 3ª velocidade, até formar um creme. 2. Adicione as gemas aos poucos e bata até ficar um creme homogêneo. 3. Derreta o chocolate em banho-maria e adicione aos poucos ao creme. 4. Bata as claras até ponto de neve e misture lentamente ao creme. 5. Por último, acrescente o creme de leite e misture levemente. 6. Com o auxílio de um saco de confeitar, recheie os copinhos. 7. Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas. 8. Salpique raspas de chocolate e sirva gelado. |
| Açúcar | 150 g | |
| Licor de chocolate | a gosto | |
| Gemas de ovos | 200 g | |
| Chocolate meio amargo | 800 g | |
| Claras de ovos | 450 g | |
| Creme de leite fresco | 200 g | |
| Raspas de chocolate | a gosto | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

20 x (100 g)



INGREDIENTS: Unsalted margarine (400 g); Sugar (150 g); Chocolate liqueur (to taste); Egg yolks (200 g); Bittersweet chocolate (800 g); Egg white (450 g); Fresh dairy cream (200 g); Chocolate rasps (to taste)

DIRECTIONS: 1) Put the margarine, sugar and liqueur into the mixer and mix at speed 3 (very high speed) until it forms a cream; 2) Add the egg yolks one at a time and mix until the cream is homogeneous; 3) Melt the chocolate in a bain-marie and add the cream a little at a time; 4) Mix the egg whites until it form soft peaks then fold it gently to the cream; 5) Finally, add the dairy cream and mix gently; 6) With a pastry bag, fill the serving dishes; 7) Put in the fridge for approximately 2 hours; 8) Sprinkle with chocolate rasps and serve cold.



INGREDIENTS: Margarina sin sal (400 g); Azúcar (150 g); Licor de chocolate (al gusto); Yemas de huevo (200 g); Chocolate de cobertura (800 g); Claras de huevo (450 g); Crema de leche fresca (200 g); Virutas de chocolate (al gusto)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la margarina, el azúcar y el licor en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que se forme una crema; 2) Agregue las yemas poco a poco y bata hasta que quede una crema homogénea; 3) Derrita el chocolate al baño María y añádale poco a poco a la crema; 4) Bata las claras a punto de nieve y mézclelas poco a poco con la crema; 5) Por último, agregue la crema de leche y mezcle suavemente; 6) Con una manga pastelera, llene los vasitos; 7) Déjelos en la nevera unas 2 horas; 8) Espolvoree virutas de chocolate y sírvalos fríos.





MOUSSE DE CHOCOLATE

CHOCOLATE MOUSSE | MOUSSE DE CHOCOLATE





MOUSSE DE MARACUJÁ

PASSION FRUIT MOUSSE | MOUSSE DE MARACUYÁ



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|-----------------------|-------|--|
| Açúcar | 200 g | 1. Coloque em uma panela 150 g de açúcar, a polpa de maracujá e a água. Deixe ferver por 5 minutos. |
| Polpa de maracujá | 200 g | 2. Peneire a calda do maracujá e reserve as sementes. |
| Água | 200 g | 3. Reserve uma parte da calda para decoração e no restante acrescente o leite condensado. |
| Leite condensado | 400 g | 4. Dissolva a gelatina em banho-maria e adicione à calda. |
| Gelatina sem sabor | 5 g | 5. Coloque na batedeira o creme de leite gelado e 50 g de açúcar e bata em 3ª velocidade, até formar um creme com a consistência de <i>chantilly</i> . |
| Creme de leite fresco | 800 g | 6. Junte o creme <i>chantilly</i> à calda e misture levemente. |
| | | 7. Coloque em taças e leve à geladeira por 2 horas. |
| | | 8. Decore a lateral com arabescos e aplique o restante da calda e algumas sementes do maracujá na superfície. |
| | | 9. Sirva gelado. |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
 (UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

18 x (100 g)



INGREDIENTS: Sugar (200 g); Passion fruit pulp (200 g); Water (200 g); Condensed milk (400 g); Unflavored gelatin (5 g); Fresh dairy cream (800 g)

DIRECTIONS: 1) Put 150 g of sugar, the passion fruit pulp and water into a pan. Let it boil for 5 minutes; 2) Sieve the passion fruit syrup and reserve the seeds; 3) Reserve one part of the syrup to decorate and add condensed milk to the other; 4) Dissolve the gelatin in a bain-marie and add to the syrup; 5) Put the cold dairy cream and 50 g of sugar into the mixer and mix at speed 3 (very high speed) until it forms a cream with whipping cream consistency; 6) Add the whipping cream to the syrup and mix gently; 7) Put into serving dishes and put in the fridge for 2 hours; 8) Decorate with curls on the sides and spread the rest of the syrup and some passion fruit seeds on the top; 9) Serve cold.



INGREDIENTES: Azúcar (200 g); Pulpa de maracuyá (200 g); Agua (200 g); Leche condensada (400 g); Gelatina sin sabor (5 g); Crema de leche fresca (800 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga 150 g de azúcar, la pulpa de maracuyá y el agua en una cazuela. Deje que hierva 5 minutos; 2) Tamice el almibar de maracuyá y reserve las semillas; 3) Separe parte del almibar para decorar y agréguele la leche condensada al resto; 4) Disuelva la gelatina al baño María y añádasela al almibar; 5) Ponga la crema de leche fría y 50 g de azúcar en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que quede una crema con consistencia de *chantilly*; 6) Mezcle suavemente el *chantilly* con el almibar; 7) Reparta la mezcla en copas y déjelas en la nevera 2 horas; 8) Decore con arabescos en el lateral y ponga el resto del almibar y algunas semillas de maracuyá en la parte superior; 9) Sirvalo frío.



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|---------------------------------------|---------|--|
| Margarina sem sal | 250 g | 1. Coloque em uma panela a margarina, a água, o sal e leve ao fogo. |
| Água | 500 g | 2. Acrescente a farinha de trigo assim que atingir o ponto de fervura e cozinhe bem. |
| Sal | 5 g | 3. Coloque na batedeira a massa cozida e adicione os ovos aos poucos. Utilizando um batedor tipo leque, bata em 2ª velocidade até obter uma massa homogênea. |
| Farinha de trigo | 300 g | 4. Forre uma assadeira com tapete de silicone ou papel manteiga e modele utilizando um saco de confeitaria com bico liso. |
| Ovos | 500 g | 5. Leve ao forno e asse em temperatura de 200 °C, por aproximadamente 30 minutos. Deixe a massa assar bem para que fique sequinha. |
| Creme de chocolate* | 1000 g | 6. Recheie a <i>éclair</i> com creme de chocolate. |
| Fondant branco ou de chocolate pronto | a gosto | 7. Derreta o <i>fondant</i> em banho-maria e cubra a superfície da <i>éclair</i> . |
| | | 8. Decore com raspas de chocolate e sirva gelado. |

* ver *Receitas Básicas* (páginas 245)

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

50 x (50 g)



INGREDIENTS: Unsalted margarine (250 g); Water (500 g); Salt (5 g); Wheat flour (300 g); Eggs (500 g); Chocolate cream* (1000 g); White fondant or chocolate (to taste) [* see Basic Recipes, pg. 245]

DIRECTIONS: 1) Put the margarine, water and salt in a pan and bring it to a boil; 2) Add the wheat flour as soon as it boils, mix and cook well; 3) Put the cooked batter into the mixer and add the eggs one at a time. Use a fan-shaped beater, mix at speed 2 (fast speed) until the batter is homogeneous; 4) Cover the baking sheet with a silicone mat or parchment paper and pipe the choux pastry using a piping bag with a fluted nozzle; 5) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 30 minutes. Bake well until it is dry; 6) Fill the *éclair* with chocolate cream; 7) Melt the fondant in a bain-marie and cover the *éclair* top; 8) Decorate with chocolate rasps and serve cold.



INGREDIENTES: Margarina sin sal (250 g); Agua (500 g); Sal (5 g); Harina de trigo (300 g); Huevos (500 g); Crema de chocolate* (1000 g); Fondant preparado blanco o de chocolate (al gusto) [* ver Recetas básicas, pg. 245]

PREPARACIÓN: 1) Coloque la margarina, el agua y la sal en una cazuela y póngala al fuego; 2) Añada la harina de trigo en seguida que rompa a hervir y cocine bien; 3) Ponga la masa cocida en la batidora y agregue los huevos poco a poco. Utilizando un batidor de varillas, bata a velocidad 2 hasta obtener una masa homogénea; 4) Forre una bandeja con silicona o papel de horno y moldee utilizando una manga pastelera de boquilla lisa; 5) Hornee a 200 °C unos 30 minutos. Deje que la masa se hornee bien para que quede seca; 6) Rellene los *éclairs* con crema de chocolate; 7) Derrita el fondant al baño María y recubra la parte superior del *éclair*; 8) Espolvoree virutas de chocolate y sívalas frías.





BOMBA DE CHOCOLATE

CHOCOLATE ÉCLAIR | BOMBA DE CHOCOLATE





QUINDIM

INGREDIENTES

Coco fresco (500 g); Açúcar (830 g); Margarina sem sal (100 g); Gemas de ovos (530 g); Glucose de milho (para forrar as formas)

MODO DE PREPARO

1. Coloque em um recipiente o coco e o açúcar e deixe descansar por uma hora.
2. Adicione a margarina derretida e as gemas, misture e reserve.
3. Coloque em formas apropriadas para quindim, untadas com glucose aquecidas em banho-maria.
4. Leve ao forno em temperatura de 200 °C e asse em banho-maria por aproximadamente 30 minutos.



INGREDIENTS: Fresh coconut (500 g); Sugar (830 g); Unsalted margarine (100 g); Egg yolks (530 g); Cornstarch (to dust the baking tins)

DIRECTIONS: 1) Put the coconut and sugar into a bowl and allow to rest for an hour; 2) Add the melted margarine and egg yolks, mix well and reserve; 3) Put onto appropriate baking tins for quindim, greased with unsalted butter and dusted with cornstarch; 4) Put into the oven at 392 °F (200 °C) and bake in a bain-marie for approximately 30 minutes.



INGREDIENTES: Coco fresco (500 g); Azúcar (830 g); Margarina sin sal (100 g); Yemas de huevo (530 g); Glucosa de maíz (untar los moldes)

PREPARACIÓN: 1) Ponga el coco y el azúcar en un recipiente y déjelos reposar una hora; 2) Añada la margarina derretida y las yemas, mezcle y reserve; 3) Vierta la mezcla en moldes para quindim untados con glucosa calentados al baño María; 4) Hornee al baño María a 200 °C unos 30 minutos.

RENDIMIENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)
24 x (80 g)



INGREDIENTES

Açúcar (500 g); Água (200 g); Leite condensado (1200 g); Gemas de ovos (200 g); Leite (2400 g)

MODO DE PREPARO

1. Coloque em uma panela o açúcar e derreta em fogo baixo. Adicione a água e deixe reduzir até formar o caramelo. Reserve.
2. Coloque em um recipiente o leite condensado e as gemas e misture.
3. Adicione o leite e misture bem.
4. Coloque em formas apropriadas, untadas com caramelo.
5. Leve ao forno em temperatura de 200 °C e asse em banho-maria por aproximadamente 30 minutos.



INGREDIENTS: Sugar (500 g); Water (200 g); Condensed milk (1200 g); Egg yolks (200 g); Milk (2400 g)

DIRECTIONS: 1) Put the sugar into a pan and melt at a low heat. Add the water and allow to reduce until it forms a caramel. Set aside; 2) Put the condensed milk and egg yolks in a bowl and mix; 3) Add the milk and mix well; 4) Put into appropriate pudding tins coated with caramel; 5) Put into the oven at 392 °F (200 °C) and bake in a bain-marie for approximately 30 minutes.



INGREDIENTES: Azúcar (500 g); Agua (200 g); Leche condensada (1.200 g); Yemas de huevo (200 g); Leche (2400 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga el azúcar en una cazuela y derrítalo a fuego lento. Añada el agua y deje que se reduzca hasta obtener el caramelo. Reserve; 2) Ponga la leche condensada y las yemas en un recipiente y mezcle; 3) Añada la leche y mezcle bien; 4) Vierta la mezcla en moldes untados con caramelo; 5) Hornee al baño María a 200 °C unos 30 minutos.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)
31 x (120 g)



As miudezas são muito tradicionais nas padarias brasileiras. Também conhecidas como quitandas, são biscoitos, minibolos, bombocados, carolinas, samantinhas, rocamboles, cocadas, *brownies*, biscoitos de polvilho, rosquinhas de amido de milho, queijadinhas, brevidades e outras maravilhas.

Normalmente são iguarias que não necessitam de refrigeração para exposição. São produzidas diariamente e colocadas em mesas e vitrines expositoras de maneira bem atrativa no ponto de venda. Os clientes costumam levar para consumir em casa.

Selecionei algumas receitas bem conhecidas e que fazem muito sucesso no dia a dia das padarias brasileiras.



MIUDEZAS

MIUDEZAS

MIUDEZAS

MIUDEZAS

(MISCELLANEOUS | REPOSTERÍA)



It refers to a variety of small cakes (called “miudezas”) and they are very traditional in the Brazilian bakeries. Also known as “quitandas”, they are biscuits, mini-cakes, bombocados, profiteroles, samantinhas, jelly rolls, cocadas, brownies, starch cookies, cornstarch cookies, queijadinhas, brevidades and other wonders.

Normally, the finished products do not need to be kept under refrigeration and they are made on a daily basis and displayed in a very attractive way at the point of sales. The consumers usually eat them at home.

I selected a few recipes that are well known and very successful in the everyday life of Brazilian bakeries.



Las reposterías son muy tradicionales en las panaderías brasileñas. También conocidas como quitandas, incluyen galletas, mini pasteles, bizcochos con queso (bombocado), profiteroles, samantinhas (galletas de granadina), brazos de gitano, dulces de coco (cocadas), brownies, galletas de almidón de mandioca (biscoito de polvilho), rosquillas de almidón de maíz, pastelillos de coco y queso (queijadinhas), brevidades (bizcochitos de maicena) y otras maravillas.

Normalmente no necesitan refrigeración para exponer el producto acabado, se producen diariamente y se colocan en mesas de exposición muy atractivas en el punto de venta. Los consumidores suelen llevárselas para comerlas en casa.

Seleccioné algunas recetas muy conocidas y que tienen mucho éxito en el día a día de las panaderías brasileñas.





CAROLINAS

PROFITEROLES | PROFITEROLES



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|---------------------|--------|--|
| Margarina sem sal | 250 g | 1. Coloque em uma panela a margarina, a água, o sal e leve ao fogo. |
| Água | 500 g | 2. Acrescente a farinha de trigo assim que atingir o ponto de fervura e cozinhe bem. |
| Sal | 5 g | 3. Coloque na batedeira a massa cozida e adicione os ovos aos poucos. Utilizando um batedor tipo leque, bata em 2ª velocidade até obter uma massa homogênea. |
| Farinha de trigo | 300 g | 4. Forre uma assadeira com tapete de silicone ou papel manteiga. |
| Ovos | 500 g | 5. Modele utilizando um saco de confeitar com bico liso. |
| Doce de leite | 1000 g | 6. Leve ao forno e asse em temperatura de 200 °C, por aproximadamente 30 minutos. Deixe a massa assar bem para que fique sequinha. |
| Chocolate derretido | 500 g | 7. Recheie com o doce de leite e cubra a superfície das carolinas com chocolate derretido. |
| | | 8. Como alternativa, acrescente crocantes de amêndoas na cobertura. |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
 (UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

40 x (70 g)



INGREDIENTS: Unsalted margarine (250 g); Water (500 g); Salt (5 g); Wheat flour (300 g); Eggs (500 g); Dulce de leche (1000 g); Melted chocolate (500 g)

DIRECTIONS: 1) Put the margarine, water and salt in a pan and cook on the stove top; 2) Add the flour as soon as it boils and cook well; 3) Put the cooked batter into a mixer and add the eggs one at a time. Mix at speed 2 (fast speed) with a fan-shaped beater until the batter is homogeneous; 4) Cover the baking tin with a silicone mat or baking paper; 5) Shape choux pastry into profiteroles using a piping bag with a fluted nozzle; 6) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 30 minutes. Allow it to bake well so that the pastry is dry; 7) Fill the profiteroles with dulce de leche and cover the tops with melted chocolate; 8) As an alternative, add almonds crunch to the topping.



INGREDIENTES: Margarina sin sal (250 g); Agua (500 g); Sal (5 g); Harina de trigo (300 g); Huevos (500 g); Dulce de leche (1000 g); Chocolate derretido (500 g)

PREPARACIÓN: 1) Coloque la margarina, el agua y la sal en una cazuela y póngala al fuego; 2) Añada la harina de trigo en seguida que rompa a hervir y cocine bien; 3) Ponga la masa cocida en la batidora y agregue los huevos poco a poco. Utilizando un batidor de varillas, bata a velocidad 2 hasta obtener una masa homogénea; 4) Forre una bandeja con silicona o papel de horno; 5) Moldee utilizando una manga pastelera de boquilla lisa; 6) Hornee a 200 °C unos 30 minutos. Deje que la masa se hornee bien para que quede seca; 7) Rellene con el dulce de leche y recubra los profiteroles con chocolate derretido; 8) También puede añadirle almendras molidas tostadas a la cobertura.



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|-------------------|----------------|---|
| Ovos | 1200 g | 1. Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata em 3ª velocidade até montar bem. |
| Açúcar | 600 g | 2. Adicione a farinha peneirada e misture lentamente com as mãos. |
| Farinha de trigo | 600 g | 3. Coloque em assadeiras apropriadas, forradas com papel manteiga. |
| Geleia de morango | 1800 g | 4. Leve ao forno e asse em temperatura de 230 °C, por aproximadamente 10 minutos. |
| Glaçúcar | a gosto | 5. Deixe esfriar e aplique a geleia de morango. |
| | | 6. Enrole em formato de rocambole, peneire o glaçúcar e decore a superfície com ferro quente. |

RENDIMIENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

6 x (700 g)



INGREDIENTS: Eggs (1200 g); Sugar (600 g); Wheat flour (600 g); Strawberry jam (1800 g); Icing' sugar (to taste)

DIRECTIONS: 1) Put the eggs and sugar into a mixer and mix at speed 3 (very high speed) until fluffy; 2) Add the sieved flour and hand mix slowly with a spoon; 3) Put onto appropriate baking sheets, covered with baking paper; 4) Put into the oven and bake at 446 °F (230 °C) for approximately 10 minutes; 5) Allow to cool and spread with the strawberry jam; 6) Roll in a jelly roll shape, dust with sieved Icing' sugar and decorate the top with a hot iron rod.



INGREDIENTES: Huevos (1200 g); Azúcar (600 g); Harina de trigo (600 g); Mermelada de fresa (1800 g); Azúcar glas (al gusto)

PREPARACIÓN: 1) Ponga los huevos y el azúcar en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que queden bien montados; 2) Añada la harina tamizada y mezcle lentamente con las manos; 3) Vierta la mezcla en bandejas forradas con papel de horno; 4) Hornee a 230 °C unos 10 minutos; 5) Deje enfriar y extienda la mermelada de fresa; 6) Enróllelo en forma de brazo de gitano, tamice el azúcar glas y decore la superficie con una plancha caliente.





ROCAMBOLE DE MORANGO

STRAWBERRY ROULADE | BRAZO DE GITANO DE FRESA



QUEIJADINHA DE COCO



INGREDIENTES

Margarina (400 g); Açúcar (3000 g); Água (1000 g); Ovos (1800 g); Farinha de trigo (900 g); Queijo ralado (300 g)

MODO DE PREPARO

1. Derreta a margarina, acrescente todos os ingredientes e misture bem.
2. Forre as forminhas com papel apropriado e coloque a massa até encher.
3. Leve ao forno e asse em temperatura de 200 °C, por aproximadamente 20 minutos.



INGREDIENTS: Margarine (400 g); Sugar (3000 g); Water (1000 g); Eggs (1800 g); Wheat flour (900 g); Grated cheese (300 g)

DIRECTIONS: 1) Melt the margarine, add all the ingredients and mix well; 2) Cover the tins with appropriate paper and pour the batter until they are full; 3) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 20 minutes.



INGREDIENTES: Margarina (400 g); Azúcar (3000 g); Agua (1000 g); Huevos (1800 g); Harina de trigo (900 g); Queso rallado (300 g)

PREPARACIÓN: 1) Derrita la margarina, agregue todos los ingredientes y mézclelos bien; 2) Forre los moldes con papel y vierta la masa hasta llenarlos; 3) Hornee a 200 °C unos 20 minutos.

RENDIMIENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)
50 x (80 g)



BOMBOCADO

INGREDIENTES

Açúcar (3000 g); Água (1000 g); Margarina (400 g); Ovos (1800 g); Farinha de trigo (900 g); Queijo ralado (300 g)

MODO DE PREPARO

1. Coloque em uma panela o açúcar e a água e leve ao fogo.
2. Acrescente a margarina assim que atingir o ponto de fervura e deixe esfriar.
3. Adicione os ovos, a farinha de trigo e o queijo.
4. Forre as forminhas com papel apropriado e coloque a massa até encher.
5. Leve ao forno e asse em temperatura de 200 °C, por aproximadamente 20 minutos.



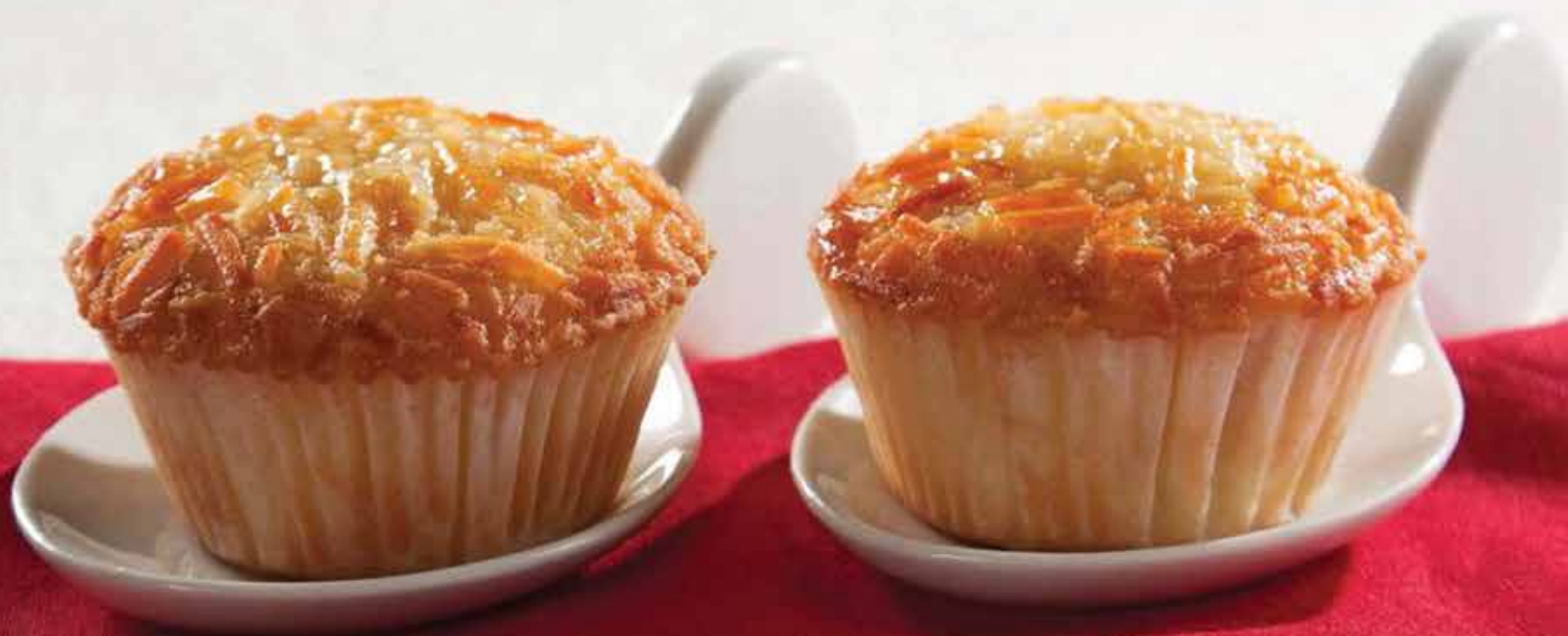
INGREDIENTS: Sugar (3000 g); Water (1000 g); Margarine (400 g); Eggs (1800 g); Wheat flour (900 g); Grated cheese (300 g)

DIRECTIONS: 1) Put the sugar and water into a pan and cook on the stove top; 2) Add the margarine as soon as it boils and allow to cool; 3) Add the eggs, flour and cheese; 4) Cover the tins with appropriate paper mold and pour the batter until they are full; 5) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 20 minutes.



INGREDIENTES: Azúcar (3000 g); Agua (1000 g); Margarina (400 g); Huevos (1800 g); Harina de trigo (900 g); Queso rallado (300 g)

PREPARACIÓN: 1) Coloque el azúcar y el agua en una cazuela y póngala al fuego; 2) Añada la margarina en seguida que rompa a hervir y deje que se enfríe; 3) Agregue los huevos, la harina de trigo y el queso; 4) Forre los moldes con papel y vierta la masa hasta llenarlos; 5) Hornee a 200 °C unos 20 minutos.



RENDIMIENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

90 x (80 g)





O *petit four* é uma elegante iguaria francesa, um pequeno biscoito seco e crocante normalmente servido acompanhando um café ou no final de uma refeição. Muito valorizado pelo *chef pâtisserie* por agregar valor às boas padarias. Existe uma grande variedade de *petit fours*, conceitualmente são três grandes bases:

Massa flora: uma massa básica, muito conhecida no mundo da confeitaria. Depois de gelada normalmente é manipulada com um cortador, podendo se misturar na base chocolate, frutas, geleias, castanhas.

Massa sablé: conhecida como amanteigado, também um clássico mundial, normalmente é utilizado o saco de confeitar para a manipulação da massa.

Massa fiorentina: feita com o uso de frutas, mel e amêndoas. É cozida e sua manipulação é em formas ou manualmente com o apoio de uma espátula ou colher.

No Brasil o primeiro doce que experimentamos na infância é o “docinho de festa”, olho de sogra, brigadeiro, camafeu. Muito comuns em festas de aniversário, batizados e casamentos, é uma doce tradição.

PETIT FOUR E DOCINHOS

(PETIT FOUR AND SWEETS | PETIT FOUR Y GOLOSINAS)



A petit-four is an elegant French delicacy, a small dry crunchy cookie, normally served with coffee or at the end of a meal. They are highly valued by the pâtisserie chef for adding value to the good bakeries. There is a great variety of petit-fours and conceptually there are three main types of basis:

Shortcrust pastry: it is a basic type of dough, well known in the confectionery world. After being chilled, it is usually handled with a cutter, and can be mixed with chocolate, fruit, jelly and walnut bases.

Sablé pastry – known for being buttery, it is also a world classic. Normally, a pastry bag is used in its manipulation.

Florentine dough: made with fruits, honey and almonds. It is cooked and the handling of it is done in cake tins or manually with the help of a spatula or spoon.

In Brazil, the first sweet we taste in childhood is the party little sweets, such as olho de sogra, brigadeiro, and camafeu. They are a common and sweet tradition in birthday parties, baptisms and weddings.



El petit four es una elegante golosina francesa, una galletita seca y crujiente que normalmente se sirve con un café o al final de una comida. Son muy valoradas por los chefs pasteleros, pues le agregan valor a las buenas panaderías. Existe una gran variedad de petit fours, que conceptualmente tienen tres grandes bases:

Pasta frola: Es una masa básica, muy conocida en el mundo de la pastelería. Una vez fría, normalmente se moldea con un cortador y, en la misma base, también se puede mezclar chocolate, frutas, mermeladas, castañas, etc.

Masa sablé: Esta masa mantecosa, rica en grasa, también es un clásico mundial; normalmente se utiliza una manga pastelera para moldearla.

Pasta florentina: Se hace utilizando frutas, miel y almendras. Está cocida y se le da forma con moldes, o a mano, con la ayuda de una espátula o una cuchara.

En Brasil, los primeros dulces que probamos en la infancia son las “golosinas de fiesta”: olho de sogra (bolita de coco con ciruela pasa), brigadeiro (bolita de chocolate), camafeu, etc. Son muy comunes en las fiestas de cumpleaños, bautizos y bodas; una dulce tradición.





RIGOLETO

RIGOLETO | RIGOLETTO



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|-----------------------|--------------|--|
| Margarina sem sal | 650 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na batedeira a margarina e o açúcar e bata em 3ª velocidade até formar um creme. 2. Acrescente as gemas aos poucos, até obter um creme homogêneo. 3. Misture a farinha de trigo de maneira lenta para que a massa não pegue liga. 4. Forre uma assadeira com tapete de silicone ou papel manteiga. 5. Modele utilizando um saco de confeitar com bico liso. 6. Leve ao forno e asse em temperatura de 200 °C, por aproximadamente 15 minutos. Deixe esfriar. 7. Case os <i>petit fours</i> e recheie com doce de leite. 8. Mergulhe no chocolate derretido ou decore com fios de chocolate. 9. Como alternativa, decore com frutas cristalizadas. |
| Açúcar | 350 g | |
| Gemas de ovos | 280 g | |
| Farinha de trigo | 750 g | |
| Doce de leite | 400 g | |
| Chocolate meio amargo | 200 g | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
 (UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

50 x (40 g)



INGREDIENTS: Unsalted margarine (650 g); Sugar (350 g); Egg yolks (280 g); Wheat flour (750 g); Dulce de leche (400 g); Bittersweet chocolate (200 g)

DIRECTIONS: 1) Put the margarine and sugar into the mixer and mix at speed 3 (very high speed) until it forms a cream; 2) Add the egg yolks one at a time until the cream is homogeneous; 3) Mix the wheat flour slowly so that the batter does not form clumps over the baking tins; 4) Cover the baking tins with silicone mat or baking paper; 5) Shape using a piping bag with fluted nozzle; 6) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 15 minutes. Allow to cool; 7) Sandwich the cookies together with dulce de leche; 8) Dip into melted chocolate or decorate with drizzled chocolate; 9) As an alternative, decorate with crystallized fruits.



INGREDIENTES: Margarina sin sal (650 g); Azúcar (350 g); Yemas de huevo (280 g); Harina de trigo (750 g); Dulce de leche (400 g); Chocolate de cobertura (200 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la margarina y el azúcar en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que se forme una crema; 2) Agregue las yemas poco a poco y bata hasta que quede una crema homogénea; 3) Mezcle la harina de trigo lentamente para que no se forme el gluten; 4) Forre una bandeja con silicona o papel de horno; 5) Moldee utilizando una manga pastelera de boquilla lisa; 6) Hornee a 200 °C unos 15 minutos. Deje que se enfrien; 7) Una los *petit fours* de dos en dos, poniendo dulce de leche en medio; 8) Báñelos en chocolate derretido o decórelos con hilos de chocolate; 9) También puede decorarlos con frutas confitadas.



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|----------------------------|----------------|--|
| Margarina sem sal | 1000 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque em um recipiente a margarina, o açúcar, as gemas e as raspas de limão. Misture até formar um creme. 2. Adicione a farinha de trigo e misture levemente com as mãos, até formar uma massa homogênea. 3. Leve à geladeira por 2 horas. 4. Com o auxílio de um rolo abra a massa bem fina. 5. Corte a massa em forma de discos (utilizando um cortador redondo). Reserve a metade para formar a base. No restante, corte o centro dos discos (utilizando um cortador redondo menor), formando anéis. 6. Coloque em assadeiras sem untar e asse em temperatura de 200 °C por aproximadamente 8 minutos. 7. Deixe esfriar. Case a base com o anel e com o auxílio de um saco para confeitaria, recheie com geleia. |
| Açúcar | 500 g | |
| Gemas de ovos | 160 g | |
| Raspas de limão | a gosto | |
| Farinha de trigo | 1500 g | |
| Geleia de morango ou amora | 1000 g | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

60 x (50 g)



INGREDIENTS: Unsalted margarine (1000 g); Sugar (500 g); Egg yolks (160 g); Lemon zest (to taste); Wheat flour (1500 g); Strawberry or blackberry jelly (1000 g)

DIRECTIONS: 1) Put the margarine, sugar, eggs and lemons zest into a bowl. Mix until it forms a cream; 2) Add the flour and mix gently by hands until it is homogeneous; 3) Refrigerate for 2 hours; 4) With a rolling pin, roll out a very thin layer of dough; 5) Use a round cookie cutter and make several circles (base). With a smaller round cookie cutter, make rings by cutting a circle out of the base (ring); 6) Put onto ungreased baking sheets and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 8 minutes; 7) Allow to cool. Join the base and the ring, and fill with jelly using a piping bag.



INGREDIENTES: Margarina sin sal (1000 g); Azúcar (500 g); Yemas de huevo (160 g); Ralladura de limón (al gusto); Harina de trigo (1500 g); Mermelada de fresa o de mora (1000 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la margarina, el azúcar, las yemas y la ralladura de limón en un recipiente. Mezcle hasta que se forme una crema; 2) Añada la harina de trigo y mezcle suavemente con las manos, hasta que la masa quede homogénea; 3) Déjela en la nevera 2 horas; 4) Estire la masa con un rodillo hasta que quede bien fina; 5) Con un cortador redondo, haga varios discos (base). Con otro cortador redondo de menor diámetro, corte el centro de la base (anillo); 6) Ponga las bases y anillos en bandejas sin untar y hornee a 200 °C unos 8 minutos; 7) Deje que se enfrien. Junte cada base con un anillo y, con una manga pastelera, rellene con mermelada.





SABLÉ DE MESA

SABLE PETIT FOURS | PASTAS DE MASA SABLÉ



BEIJINHO E OLHO DE SOGRA



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|-------------------------|----------------|---|
| Leite condensado | 800 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque em uma panela o leite condensado, a margarina, o coco ralado e cozinhe em fogo baixo. Mexa até soltar da panela. 2. Tire do fogo e deixe esfriar. 3. Para o beijinho, enrole, passe no açúcar cristal e aplique o cravo na superfície. 4. Para o olho de sogra, enrole com a ameixa e passe no açúcar cristal. 5. Coloque em forminhas de papel apropriadas para docinhos e sirva. |
| Margarina sem sal | 80 g | |
| Coco ralado fresco | 300 g | |
| Açúcar cristal | a gosto | |
| Cravos-da-índia | a gosto | |
| Ameixa preta sem caroço | a gosto | |



INGREDIENTS: Condensed milk (800 g); Unsalted margarine (80 g); Fresh ground coconut (300 g); Granulated sugar (to taste); Clove (to taste); Pitted prunes (to taste)

DIRECTIONS: 1) Put the condensed milk, margarine, ground coconut into a pan and cook at a low heat. Mix until it forms a firm cream; 2) Allow to cool; 3) For the "beijinho", make balls, then roll in granulated sugar and put a clove in the top; 4) For the "olho de sogra", add the mixture to cut prunes and roll in granulated sugar; 5) Put into appropriate candy cases and serve.



INGREDIENTES: Leche condensada (800 g); Margarina sin sal (80 g); Coco rallado fresco (300 g); Azúcar cristal (al gusto); Clavo en rama (al gusto); Ciruelas pasas sin hueso (al gusto)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la leche condensada, la margarina y el coco rallado en una cazuela y cocine a fuego lento. Remueva hasta que se suelte de la cazuela; 2) Pare el fuego y deje que se enfríe; 3) Para el beijinho: haga bolitas, rebócelas en azúcar cristal y ponga un clavo en la parte superior; 4) Para el olho de sogra: haga bolitas junto con la ciruela pasa y rebócelas en azúcar cristal 5) Póngalas en moldes de papel para bombones antes de servir.

RENDIMIENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

30 x (50 g)





| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|-------------------------|--------|---|
| Açúcar | 1300 g | 1. Coloque em uma panela todos os ingredientes e cozinhe em fogo baixo. Mexa até soltar da panela. |
| Nozes moídas | 750 g | 2. Tire do fogo e deixe esfriar na geladeira por aproximadamente 1 hora. |
| Castanha de caju moídas | 750 g | 3. Enrole em formato de camafeu e leve novamente à geladeira por 1 hora. |
| Ovos | 100 g | 4. Derreta o <i>fondant</i> em banho-maria e cubra o camafeu. Coloque em papel manteiga para secar. |
| Gemas de ovos | 400 g | 5. Decore com nozes e coloque em forminhas apropriadas. |
| Rum | 200 g | |
| Leite condensado | 400 g | |
| Fondant pronto | 1300 g | |



INGREDIENTS: Sugar (1300 g); Ground walnuts (750 g); Ground cashew nuts (750 g); Eggs (100 g); Rum (200 g); Condensed milk (400 g); Fondant icing to decorate (1300 g);

DIRECTIONS: 1) Put all the ingredients (except the fondant) into a pan and cook at low heat. Mix until it forms a thick paste; 2) Remove from the heat and allow to cool in the fridge for approximately 1 hour; 3) Roll in a camafeu shape and put into the fridge again for 1 hour; 4) Melt the fondant in a bain-marie and cover the camafeu. Put on baking paper to set; 5) Decorate with walnuts and put in appropriate candy cases.



INGREDIENTES: Azúcar (1300 g); Nueces molidas (750 g); Anacardos molidos (750 g); Huevos (100 g); Yemas de huevo (400 g); Ron (200 g); Leche condensada (400 g); Fondant preparado (1300 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga todos los ingredientes en una cazuela y cocínelos a fuego lento. Remueva hasta que se suelte de la cazuela; 2) Pare el fuego y deje que se enfríe en la nevera aproximadamente 1 hora; 3) Moldee en forma de camafeu y vuelva a ponerlas en la nevera 1 hora; 4) Derrita el fondant al baño María y cubra los camafeos. Póngalos en papel de horno para que se sequen; 5) Decórelos con nueces y póngalos en moldes de papel.

RENDIMIENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)
90 x (50 g)



A IMPORTÂNCIA DOS SALGADOS NA PADARIA

No Brasil é muito tradicional e importante o conceito da lanchonete nas padarias, principalmente no quesito praticidade, pois na correria da vida moderna quase não sobra tempo às pessoas para prepararem suas próprias refeições e os salgados são uma excelente opção, pois são de rápido preparo, frescos e baratos.

Com a grande procura e o crescimento do consumo de salgados, surgiram também equipamentos especiais que atendem a essa demanda nas padarias. Desde máquinas capazes de automatizar a linha de produção para atender grandes produções até equipamentos de alta tecnologia em resfriamento e ultracongelamento, que facilitam a padronização e mantêm a qualidade dos produtos.

As maravilhosas coxinhas crocantes, empadas, esfirras, quibes, quiches, bolinhos de bacalhau, bolinhos de mandioca com carne seca e as maravilhosas tortas de palmito, frango, queijo e tantos outros sabores são apreciados tanto nas refeições principais quanto nos lanches. Dentre essas opções o que se destaca é a coxinha.

É difícil precisar a história da coxinha no formato de hoje, mas realizando algumas pesquisas descobri que a modelagem atual foi desenvolvida no século XIX, na região da grande São Paulo. A ideia foi produzir um alimento mais barato usando o frango como base do recheio. Rapidamente, a receita se espalhou pelo Brasil e hoje é, sem dúvida, o salgadinho preferido pelos brasileiros e faz parte da cultura gastronômica do país.

Neste módulo preparei receitas bem balanceadas, que representam boas possibilidades de negócios. Todas com um lindo visual, de aspecto crocante e delicioso que irão agradar aqueles que adoram cozinhar e servir com satisfação!







THE IMPORTANCE OF SAVORIES IN THE BAKERY

In Brazil the existence of a snack bar in the bakery is a very traditional and important concept, mainly in terms of practicality because due to the hustle and bustle of modern life people do not usually have enough time to prepare their own meals, therefore savories are an excellent option for they are fresh, cheap and easily prepared.

Because of the high demand and consumption growth of savories, special equipment to meet such demand also started to be introduced in bakeries: from machines to automate the production line in order to support production to high-tech equipment for cooling and deep-freezing that facilitates the standardization and maintains the quality of products.

The wonderful crunchy coxinhas, empadas, esfihas, quibes, quiches, cod fish rissoles, cassava dumpling filled with jerk meat and the magnificent pies made with hearts of palm, chicken, cheese and so many other flavors are appreciated both as main dishes and snacks. Among these options the one that stands out the most is the "coxinha."

It is difficult to trace the history of the coxinha accurately, but by doing some research I found out that the shape it has nowadays was developed in the 19th century, in Sao Paulo. The idea was to produce cheap food using chicken as the basic filling. The recipe spread fast throughout Brazil and today it is undoubtedly the favorite savories of the Brazilians and it is part of the country's cultural gastronomy.

In this module, I prepared well-balanced recipes that represent good business opportunities. All of them are visually appealing, crunchy and delicious and will please those who enjoy cooking and serving with satisfaction.





LA IMPORTANCIA DE LOS SALADOS EN LA PANADERÍA

En Brasil, en las panaderías es muy tradicional e importante el concepto de lanchonete (un bar donde se sirven bocadillos), principalmente por la practicidad pues, con el ajetreo de la vida moderna, la gente casi no tiene tiempo de prepararse sus propias comidas y los salados son una excelente opción, pues su preparación es rápida, son frescos y baratos.

Con la gran demanda y el crecimiento del consumo de salados surgieron también equipos especiales que cubren esa necesidad de las panaderías. Desde máquinas capaces de automatizar la línea de producción para procesar grandes volúmenes hasta equipos de alta tecnología de refrigeración y ultracongelación, que facilitan la estandarización y mantienen la calidad de los productos.

Las maravillosas coxinhas crujientes (aperitivos de pollo), empadas (empanaditas), esfihas, kibes, quiches, croquetas de bacalao, croquetas de mandioca con cecina y las maravillosas tortas de palmito, pollo, queso y de tantos otros sabores, se consumen como platos principales y también como tentempiés. Entre estas opciones, la que más destaca es la coxinha.

Es difícil precisar la historia de la coxinha en su forma actual pero, tras algunas investigaciones, descubri que el moldeado actual se desarrolló en siglo XIX, en la región del área metropolitana de San Pablo. La idea era producir un alimento más barato, empleando pollo como base del relleno. La receta se difundió rápidamente por Brasil y hoy es, sin ninguna duda, el salado preferido de los brasileños y forma parte de la cultura gastronómica del país.

Para este módulo preparé recetas equilibradas, que representan buenas posibilidades de negocio. Todas tienen una bonita apariencia, un aspecto crujiente y delicioso que encantará a quienes les gusta cocinar y servir con satisfacción!



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|------------------------|-----------|--|
| Água | 2000 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Para o preparo da massa, coloque em uma panela a água, o sal, o caldo de galinha, a margarina, 50 g de salsinha e 50 g de cebola picada e ferva. 2. Acrescente as batatas e a farinha de trigo e cozinhe bem. Reserve. 3. Para o preparo do recheio, cozinhe o frango e desfie. 4. Aqueça o azeite em uma panela, adicione o restante da cebola e deixe dourar. 5. Acrescente o frango já desfiado e tempere com sal e pimenta. Acrescente a salsinha e reserve. 6. Com a massa pronta, modele recheando com o frango. 7. Passe na farinha de rosca e frite em óleo quente. |
| Sal | a gosto | |
| Caldo de galinha | 1 tablete | |
| Margarina | 150 g | |
| Salsinha | 130 g | |
| Cebola | 150 g | |
| Batatas cozidas | 300 g | |
| Farinha de trigo | 1000 g | |
| Peito de frango | 1000 g | |
| Azeite | 100 g | |
| Sal e pimenta do reino | a gosto | |
| Farinha de rosca | 1500 g | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

65 x (70 g)



INGREDIENTS: Water (2000 g); Salt (to taste); Chicken broth (1 stock cube); Margarine (150 g); Parsley (130 g); Onion (150 g); Smashed potatoes (300 g); Wheat flour (1000 g); Chicken breast (1000 g); Olive oil (100 g); Salt and black pepper (to taste); Bread crumbs (1500 g)

DIRECTIONS: 1) To prepare the dough, add the water, salt, chicken broth, margarine, 50 g parsley and 50 g chopped onion into a pan and bring to a boil; 2) Add the smashed potatoes and the flour mix and cook until it forms a thick dough. Set aside; 3) To prepare the filling, cook the chicken breast and shred it; 4) Heat the olive oil in a pan, add the rest of the onion sauté until golden; 5) Add the shredded chicken, season with salt and black pepper. Add the parsley and set aside; 6) Shape the coxinhas, filling with the chicken; 7) Roll in bread crumbs and fry in hot oil.



INGREDIENTES: Agua (2000 g); Sal (al gusto); Caldo de gallina (1 tableta); Margarina (150 g); Perejil (130 g); Cebolla (150 g); Patatas cocidas (300 g); Harina de trigo (1000 g); Pechuga de pollo (1000 g); Aceite (100 g); Sal y pimienta molida (al gusto); Pan rallado (1500 g)

PREPARACIÓN: 1) Para preparar la masa: ponga el agua, la sal, el caldo de gallina, la margarina, 50 g de perejil y 50 g de cebolla picada en una cazuela y deje que hierva; 2) Añada las patatas y la harina de trigo y cocine bien. Reserve; 3) Para preparar el relleno: cocine el pollo y desmíguelo; 4) Caliente el aceite de oliva en una cazuela, añade el resto de la cebolla y deje que se dore; 5) Agregue el pollo desmigado y sazone con sal y pimienta. Añada el perejil y reserve; 6) Rellene la masa con el pollo y moldee; 7) Reboce en pan rallado y fría en aceite caliente.





COXINHA



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|-----------------------|----------|---|
| Farinha de trigo | 340 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Para o preparo da massa abra 300 g de farinha na mesa e acrescente a manteiga, o sal e a gema de ovo. Misture manualmente até formar uma massa homogênea. Reserve. 2. Para o preparo do recheio, cozinhe o frango e desfie. 3. Aqueça o azeite em uma panela, adicione a alho, a cebola e o tomate. Deixe dourar. 4. Acrescente o frango desfiado e mexa bem. 5. Misture o restante da farinha com o leite, coloque na panela e adicione as ervilhas. 6. Tempere com sal e salsinha. Reserve. 7. Forre as forminhas apropriadas para empadas com a massa, recheie e cubra novamente com a massa. 8. Pincele a superfície com ovos, leve a forno e asse em temperatura de 180 °C por aproximadamente 20 minutos. Sirva quente. |
| Manteiga ou margarina | 180 g | |
| Sal | 10 g | |
| Gema de ovo | 1 unid. | |
| Peito de frango | 500 g | |
| Azeite | 100 g | |
| Alho | 2 dentes | |
| Cebola | 1 unid. | |
| Tomates | 2 unid. | |
| Leite | 250 g | |
| Ervilha | 200 g | |
| Sal e salsinha | a gosto | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

24 x (70 g)



INGREDIENTS: Wheat flour (340 g); Margarine or butter (180 g); Salt (10 g); Egg yolks (1 unit); Chicken breast (500 g); Olive oil (100 g); Garlic (2 cloves); Onion (1 unit); Tomatoes (2 units); Milk (250 g); Green Peas (200 g); Salt and Parsley (to taste)

DIRECTIONS: 1) To prepare the dough, pile 300 g of wheat flour on the table and add the butter, salt and egg yolk. Mix manually until it is homogeneous. Set aside; 2) To prepare the filling, cook the chicken and shred; 3) Heat the olive oil in a pan, add the garlic, onion and tomato. Cook until golden; 4) Add the shredded chicken and mix well; 5) Mix the rest of the flour with the milk, add to the pan and then add the peas; 6) Season with salt and parsley. Set aside; 7) Fill the appropriate baking tins with the dough, fill and top with the dough; 8) Brush with beaten eggs, put into the oven and bake at 356 °F for approximately 20 minutes. Serve hot.



INGREDIENTES: Harina de trigo (340 g); Mantequilla o margarina (180 g); Sal (10 g); Yema de huevo (1 unid.); Pechuga de pollo (500 g); Aceite (100 g); Ajo (2 dientes); Cebolla (1 unid.); Tomates (2 unid.); Leche (250 g); Guisantes (200 g); Sal y perejil (al gusto)

PREPARACIÓN: 1) Para preparar la masa: extienda 300 g de harina en la mesa y añada la mantequilla, la sal y la yema de huevo. Mezcle con las manos hasta obtener una masa homogénea. Resérvela; 2) Para preparar el relleno: cocine el pollo y desmiguelo; 3) Caliente el aceite de oliva en una cazuela, ponga el ajo, la cebolla y el tomate. Deje que se doren; 4) Agregue el pollo desmigado y remueva bien; 5) Mezcle el resto de la harina con la leche, échela en la cazuela y agregue los guisantes; 6) Sazone con sal y perejil. Reserve; 7) Recubra el interior de los moldes para empadinho con la masa, rellene y tape con una capa de masa; 8) Pintelas con huevo y hornee a 180 °C unos 20 minutos. Sirvalas calientes.





EMPADINHA





FOLHADO DE CALABRESA

PEPPERONI PUFF PASTRY | HOJALDRE DE CALABRESA



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|---|----------------|--|
| Calabresa | 500 g | <ol style="list-style-type: none"> 1. Em um recipiente coloque a calabresa, a cebola e a salsinha picadas. 2. Acrescente o provolone e tempere com sal e pimenta a gosto. Reserve. 3. Abra a massa folhada com espessura de 4 mm e corte em formato quadrado de 8 cm. 4. Coloque o recheio no centro do folhado, pincele as pontas com ovos, feche e pressione levemente a borda. 5. Coloque em assadeiras e deixe descansar por 20 minutos. 6. Pincele a superfície com ovos, leve ao forno e asse em temperatura de 180 °C por aproximadamente 35 minutos. Sirva quente. |
| Cebola | 2 unid. | |
| Salsinha | a gosto | |
| Provolone ralado | 100 g | |
| Sal | a gosto | |
| Pimenta do reino | a gosto | |
| Massa folhada * | 1000 g | |
| <p>* ver Receitas Básicas (página 249)</p> | | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
 (UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

14 X (110 g)



INGREDIENTS: Pepperoni (500 g); Onion (2 units); Parsley (to taste); Grated provolone cheese (100 g); Salt (to taste); Black pepper (to taste); Puff pastry* (1000 g) [* see Basic Recipes, pg. 249]

DIRECTIONS: 1) Put the pepperoni, chopped onion and parsley in a bowl; 2) Add the provolone cheese and season with salt and pepper to taste. Set aside; 3) Roll out the puff pastry to 0.15 inches (4 mm) thick and cut in 3 inch-square shapes; 4) Put the filling in the middle of the square, brush the edges with beaten egg, close and gently press the sides; 5) Put onto baking sheets and allow to rest for 20 minutes; 6) Brush with beaten egg, put into the oven and bake at 356 °F (180 °C) for approximately 35 minutes. Serve hot.



INGREDIENTES: Salchicha calabresa (500 g); Cebolla (2 unids.); Perejil (al gusto g); Queso provolone rallado (100 g); Sal (al gusto); Pimienta molida (al gusto); Masa de hojaldre * (1000 g) [* ver Recetas básicas, pg. 249]

PREPARACIÓN: 1) Ponga la calabresa, la cebolla y el perejil picados en un recipiente; 2) Añada el provolone y sazone con sal y pimienta al gusto. Reserve; 3) Estire la masa con un grosor de 4 mm y córtela en cuadrados de 8 cm; 4) Ponga el relleno en el centro del hojaldre, pinte las puntas con huevo, ciérrelo y presione suavemente el borde; 5) Colóquelos en bandejas y deje que fermenten 20 minutos; 6) Pinte la parte superior con huevo y hornee a 180 °C unos 35 minutos. Sirvalos calientes.



BOLINHO DE BACALHAU

COD FISH CROQUETTE | CROQUETA DE BACALAO



INGREDIENTES

Bacalhau (1000 g), Batata (1000 g), Gema de ovo (1 unid.), Alho (1 dente), Sal e azeite (a gosto), Salsinha e cebolinha (a gosto), Farinha de rosca (20 g)

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente com água coloque o bacalhau e deixe de molho para dessalgar. Repita esse processo trocando a água por 3 vezes. Cozinhe, desfie e reserve.
2. Cozinhe e amasse as batatas. Deixe esfriar.
3. Junte as batatas e o bacalhau ao restante dos ingredientes e misture bem.
4. Acerte o balanceamento do sal, modele os bolinhos e frite em óleo bem quente.



INGREDIENTS: Cod fish (1000 g), Smashed Potato (1000 g), Egg yolk (1 unit), Garlic (1 clove), Salt and olive oil (to taste), Parsley and chives (to taste), Bread crumbs (20 g)

DIRECTIONS: 1) Put the cod fish in a bowl with water and allow to soak to de-salt. Repeat this process changing the water 3 times. Cook, shred and set aside; 2) Boil and smash the potatoes. Allow to cool; 3) Add the potatoes and cod fish to the other ingredients and mix well; 4) Check the salt, shape the croquettes and fry in hot oil.



INGREDIENTES: Bacalao (1000 g), Patatas (1000 g), Yema de huevo (1 unid.), Ajo (1 diente), Sal y aceite de oliva (al gusto), Perejil y cebolleta (al gusto), Pan rallado (20 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga el bacalao en un recipiente con agua y déjelo en remojo para desalarlo. Repita el proceso cambiando el agua 3 veces. Cocínelo, desmíguelo y reserve; 2) Cueza y machaque las patatas. Deje que se enfríen; 3) Mezcle bien las patatas y el bacalao con los demás ingredientes; 4) Corrija el punto de sal, moldee las croquetas y fríasalas en aceite bien caliente.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

34 x (60 g)



PÃO NA CHAPA

GRILLED BRAZILIAN FRENCH BREAD | PAN A LA PLANCHA

INGREDIENTES

Pão francês* (1 unid.); Manteiga (a gosto); * Receita na página 81

MODO DE PREPARO

1. Divida o pão francês ao meio.
2. Passe manteiga.
3. Coloque em uma chapa quente e deixe dourar.
4. Sirva quente, acompanhado de café com leite.



INGREDIENTS: Brazilian french bread * (1 unit); Butter (to taste); [* Recipe on page 81]

DIRECTIONS: 1) Cut the bread in half; 2) Spread butter; 3) Put on a hot plate and allow to brown; 4) Serve hot, with coffee and milk.



INGREDIENTS: Panecillo francés * (1 unid.); Mantequilla (al gusto) [* Receta en la página 81]

PREPARACIÓN: 1) Divida o pão francês ao meio; 2) Passe manteiga; 3) Coloque em uma chapa quente e deixe dourar; 4) Sirva quente, acompanhado de café com leite

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)
2 x (35 g)



A base do sanduíche é sempre o pão. E mesmo com a evolução das antigas copas da padaria, elevadas hoje à categoria de lanchonete, espaço *gourmet* ou restaurante, a tradição dos sanduíches se mantém forte na preferência do consumidor. O pão na chapa, o Bauru, o pão com churrasco, os famosos x-salada e hambúrguer ganham ares de novidade com a mudança de algum ingrediente, o tipo de queijo, da carne ou do pão utilizado, pois com a flexibilidade no atendimento, o consumidor é o rei.

Hoje os sanduíches evoluíram com a utilização de pães diferenciados e inovadores como a ciabata, a baguete, os pães com fibras e rústicos. O mesmo ocorre com a proteína utilizada. Carnes nobres como picanha, filé mignon, postas de salmão, filé de cordeiro, peito de frango e outras conferem agora ao sanduíche o status de sanduíches *gourmet*, verdadeira gastronomia com alto valor agregado atendendo à necessidade do consumidor.



SANDWICHES

(SANDWICHES | BOCADILLOS)



The base of sandwiches has always been bread, and even with the evolution of the old bakery kitchens, currently called snack bars, gourmet space or restaurant, the sandwich tradition is still strong in terms of consumer preference. The hotplate bread, the ham and cheese sandwich (Bauru), bread with barbecue, the famous cheese salad and cheese hamburger have all gained an air of novelty by simply changing an ingredient, the type of cheese, or meat or bread used. When the service is flexible, the consumers feel like kings and queens.

Today, sandwiches evolved with the use of different and innovative breads such as ciabatta, baguette, whole-wheat and rustic breads. The same happens with the protein used. Fine meat cuts such as picanha, mignon, salmon or lamb fillet, chicken breast, among others, now give the sandwich the status of a gourmet sandwich, real gastronomy with high added value that meet the needs of the consumer.



La base del bocadillo siempre es el pan. E, incluso con la evolución de las antiguas antecocinas de la panadería, elevadas hoy a la categoría de lanchonete, espacio gourmet o restaurante, la tradición de los bocadillos se mantiene vigente en las preferencias del consumidor. El pan a la plancha, el sándwich mixto con tomate (Bauru), el pan con carne asada, las famosas x-salada (hamburguesas con ensalada) y las hamburguesas adquieren aires de novedad con el cambio de algún ingrediente, el tipo de queso, de carne o de pan utilizados, pues con la flexibilidad en la atención, el consumidor es el rey.

Hoy los bocadillos han evolucionado al utilizarse panes especiales e innovadores, como la ciabatta, la baguette, los panes con fibras y rústicos. Lo mismo sucede con la proteína que se utiliza. Las carnes nobles como la tapilla (picanha), el solomillo, las postas de salmón, el filete de cordero, la pechuga de pollo, etc. ahora le otorgan al bocadillo el estatus de "bocadillo gourmet", de verdadera gastronomía, con alto valor agregado que atiende a las exigencias del consumidor.



BAURU

HAM, CHEESE AND TOMATO SANDWICH | SÁNDWICH MIXTO CON TOMATE

INGREDIENTES

Pão francês * (1 unid.); Queijo prato (2 fatias); Presunto (2 fatias); Tomate (1 fatia); Sal (a gosto); Catchup e mostarda (a gosto) * *Receita na página 81*

MODO DE PREPARO

1. Corte o pão francês ao meio.
2. Em uma chapa grelhe o presunto e o queijo.
3. Coloque o tomate e salpique sal a gosto. Monte o sanduíche.
4. Sirva quente e tempere com *catchup* e mostarda a gosto.



INGREDIENTS: Brazilian french bread * (1 unit); Yellow soft cheese (2 slices); Ham (2 slices); Tomato (1 slice); Salt (to taste); Ketchup and mustard (to taste) [* Recipe on page 81]

DIRECTIONS: 1) Cut the roll in the middle; 2) Grill the ham and cheese on a hot plate; 3) Add the tomato and sprinkle with salt. Put together the sandwich; 4) Serve hot and add ketchup and mustard to taste.



INGREDIENTES: Panecillo francés * (1 unid.); Queso tipo Danbo (2 lonchas); Jamón de york (2 lonchas); Tomate (1 loncha); Sal (al gusto); Ketchup y mostaza (al gusto) [* Receta en la página 81]

PREPARACIÓN: 1) Corte el panecillo francés por la mitad; 2) Ase el jamón y el queso a la plancha; 3) Ponga el tomate y sazone con sal al gusto. Haga el bocadillo; 4) Sirva caliente y aderece con ketchup y mostaza al gusto.



MISTO QUENTE

HAM AND CHEESE TOASTED SANDWICH | SÁNDWICH MIXTO CALIENTE

INGREDIENTES

Pão de forma * (2 fatias); Manteiga (a gosto); Presunto (2 fatias); Queijo prato (2 fatias); Sal (a gosto);
* Receita na página 93

MODO DE PREPARO

1. Passe a manteiga em duas fatias de pão e aqueça na chapa.
2. Recheie com presunto e queijo e tempere com sal a gosto.
3. Leve ao forno até derreter o queijo.
4. Sirva quente.



INGREDIENTS: Sliced bread * (2 slices); Butter (to taste); Ham (2 slices); Yellow soft cheese (2 slices); Salt (to taste) [* Recipe on page 93]

DIRECTIONS: 1) Spread butter on two slices of bread and heat on a hot plate; 2) Fill with ham and cheese and sprinkle salt to taste; 3) Put into the oven to melt the cheese; 4) Serve hot.



INGREDIENTES: Pan de molde * (2 rebanadas); Mantequilla (al gusto); Jamón de york (2 lonchas); Queso tipo Danbo (2 lonchas); Sal (al gusto) [* Receta en la página 93]

PREPARACIÓN: 1) Unte dos rebanadas de pan con mantequilla y caliéntelas a la plancha; 2) Ponga jamón y queso entre ellas y sazone con sal al gusto; 3) Hornéelo hasta que se derrita el queso; 4) Sirvalo caliente.



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|---------------------|-----------------|---|
| Pão de hambúrguer * | 1 unid. | 1. Corte o pão de hambúrguer ao meio. |
| Maionese | a gosto | 2. Passe maionese nos dois lados e reserve. |
| Hambúrguer | 200 g | 3. Grelhe o hambúrguer dos dois lados, coloque o queijo por cima, cubra com uma tampa pequena e deixe derreter. |
| Queijo prato | 1 fatia | 4. Pegue uma metade do pão, coloque o alface picado e o hambúrguer já grelhado com queijo. |
| Tomate | 2 fatias | 5. Acrescente maionese, os tomates e cubra com a outra metade do pão. |
| Alface americana | a gosto | 6. Tempere com <i>catchup</i> e mostarda a gosto e sirva quente. |
| <i>Catchup</i> | a gosto | |
| Mostarda | a gosto | |

* *Receita na página 84*



INGREDIENTS: *Hamburger bun * (1 unit); Mayonnaise (to taste); Hamburger (200 g); Yellow soft cheese (1 slice); Tomato (2 slices); Iceberg lettuce (to taste); Ketchup (to taste); Mustard (to taste) [* Recipe on page 84]*

DIRECTIONS: *1) Cut the hamburger bun in the middle; 2) Spread mayonnaise on both sides and set aside; 3) Grill both sides of the hamburger, put cheese on the top, cover with a small lid and allow melting; 4) Put chopped lettuce and the grilled hamburger with cheese on the bun; 5) Spread with mayonnaise, add sliced tomatoes and cover with the other half of the bun; 6) Season with ketchup and mustard to taste and serve hot.*



INGREDIENTES: *Pan para hamburguesas * (1 unid.); Mayonesa (al gusto); Hamburguesa (200 g); Queso tipo Danbo (1 loncha); Tomate (2 lonchas); Lechuga iceberg (al gusto); Ketchup (al gusto); Mostaza (al gusto) [* Receta en la página 84]*

PREPARACIÓN: *1) Corte el pan para hamburguesas por la mitad; 2) Unte ambas partes con mayonesa y reserve; 3) Ase la hamburguesa por los dos lados, póngale el queso encima, cúbrala con una tapa pequeña y deje que se derrita; 4) Ponga la lechuga picada y la hamburguesa asada con queso en la mitad inferior del pan; 5) Agregue mayonesa, los tomates y tápela con la otra mitad del pan; 6) Aderece con ketchup y mostaza al gusto y sirva caliente.*





HAMBÚRGUER X-SALADA

CHEESE-SALAD HAMBUGUER | HAMBURGUESA CON QUESO Y ENSALADA





X-BÚRGUER

CHEESE-BURGUER | HAMBURGUESA CON QUESO



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|---------------------|-----------------|---|
| Pão de hambúrguer * | 1 unid. | 1. Corte o pão de hambúrguer ao meio. |
| Queijo muçarela | 2 fatias | 2. Passe maionese nos dois lados e reserve. |
| Hambúrguer | 200 g | 3. Grelhe o hambúrguer dos dois lados, coloque o queijo por cima, cubra com uma tampa pequena e deixe derreter. |
| Sal | a gosto | 4. Pegue uma metade do pão, coloque o hambúrguer já grelhado com queijo e cubra com a outra metade do pão. |
| Maionese | a gosto | 5. Tempere com <i>catchup</i> e mostarda a gosto e sirva quente. |
| <i>Catchup</i> | a gosto | |
| Mostarda | a gosto | |

* *Receita na página 84*



INGREDIENTS: *Hamburger bun * (1 unit); Mozzarella cheese (2 slices); Hamburger (200 g); Salt (to taste); Mayonnaise (to taste); Ketchup (to taste); Mustard (to taste) [* Recipe on page 84]*

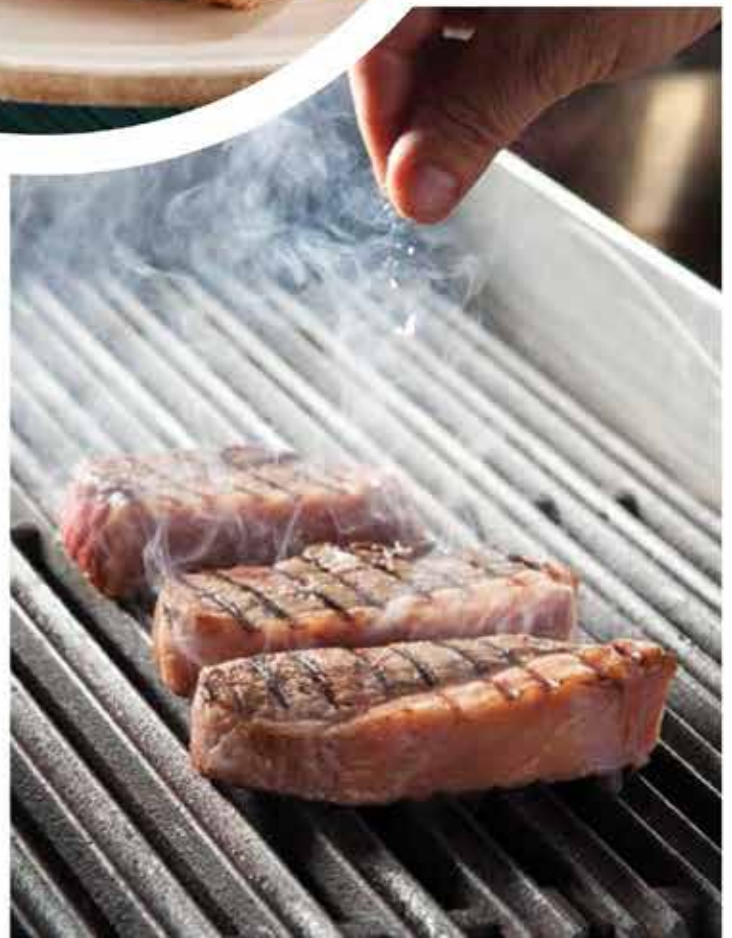
DIRECTIONS: *1) Cut the bun in half; 2) Spread mayonnaise on both sides and set aside; 3) Grill the hamburger on both sides, put mozzarella cheese on top, cover with a small lid and allow to melt; 4) Put the grilled hamburger with cheese on one side of the bread and cover with the other half; 5) Season with ketchup and mustard to taste and serve hot.*



INGREDIENTS: *Pan para hamburguesas * (1 unid.); Queso mozzarella (2 lonchas); Hamburguesa (200 g); Sal (al gusto); Mayonesa (al gusto); Ketchup (al gusto); Mostaza (al gusto) [* Receta en la página 84]*

PREPARACIÓN: *1) Corte el pan para hamburguesas por la mitad; 2) Unte ambas partes con mayonesa y reserve; 3) Ase la hamburguesa por los dos lados, póngale el queso encima, cúbrala con una tapa pequeña y deje que se derrita; 4) Ponga la hamburguesa asada con queso en la mitad inferior del pan y tápela con la otra mitad; 5) Aderece con ketchup y mostaza al gusto y sirva caliente.*





O RESTAURANTE NA PANIFICAÇÃO

É espetacular poder acompanhar de perto a evolução e o sucesso do restaurante na panificação brasileira: da antiga copa do “pão na chapa” para a competência dos empresários e sua criatividade, coragem de inovar, mudar e crescer.

Eles estão sempre atentos à vida moderna e à falta de tempo do consumidor e disponibilizam um grande mix de produtos e serviços: sorveteria, pizzaria, sopas, kits de festas, *coffee break*, mercearia, conveniência, panificados, confeitaria, patês, frios e bebidas. Além disso, investem em um verdadeiro time de profissionais especializados como padeiros, confeiteiros, nutricionistas e até *chefs* de cozinha para o preparo das refeições.

Visitando feiras mundiais pude perceber como o mundo volta os olhos para o modelo de negócio das padarias brasileiras. Por outro lado é fácil entender o grande sucesso deste fenômeno: o consumidor brasileiro adora o ambiente da padaria.

A padaria está completamente arraigada à cultura dos brasileiros. É o estabelecimento ligado à alimentação com o qual mais nos relacionamos. É a referência do bairro, o motivo de orgulho, um espaço sempre muito agradável e familiar.

Em uma ocasião, participei de uma grande pesquisa com vários consumidores no país com a finalidade de entendermos o sucesso do restaurante a quilo e *buffet* na padaria brasileira e a resposta nos surpreendeu positivamente. O *buffet*, ou mesmo a comida a quilo, permite que o freguês escolha diferentes alimentos para sua refeição na quantidade desejada, e o ambiente da padaria nos remete ao ambiente familiar, ou seja, em casa é normal pegar o prato, ir até a panela e se servir. Não é diferente no restaurante da padaria, onde o cliente escolhe, pega o que gosta e pode pagar!

Talvez estas respostas expliquem um pouco o sucesso do restaurante nas padarias em todo o Brasil, onde o cliente encontra comida fresca, gostosa, escolhe e paga um preço justo.

Para abrilhantar este módulo, preparei uma deliciosa feijoada, o prato mais típico e famoso da culinária brasileira, e uma receita de pizza muito especial!





THE RESTAURANT IN THE BAKERY

It is amazing to be able to follow closely the evolution and success of the restaurant in the Brazilian bakery: from the "bread on a hot plate" type of kitchen to competent and creative entrepreneurs with courage to innovate, change and grow.

Always attentive to modern life and the consumers' lack of time, they provide a wide range of products and services: ice cream store, pizzeria, soups, party kits, coffee break, grocery store, convenience store, baked items, confectionery, patés, cold cuts and beverages. Besides all that, they invest in a real team of specialized professionals such as bakers, confectioners, nutritionists and even kitchen chefs to prepare the meals.

While visiting world fairs, I noticed how the world turns its attention to the business model of the Brazilian bakeries. On the other hand, it is easy to understand the great success of this phenomenon: the Brazilian consumer loves the bakery environment. The bakery is deeply embedded in the Brazilian culture. It is the food related establishment we mostly interact with. It is the point of reference in the neighborhood, the reason of pride, a space that is always pleasant and familiar.

On one occasion, I participated in a huge survey with lots of consumers in Brazil with the objective of understanding the success of a "per kilo" and buffet restaurant in the Brazilian bakery and the answers were positively surprising. The buffet, or even the "per kilo" food, allows the client to choose different kinds of food for their meals in the quantity of their choice, and the bakery environment reminds them of a familiar place, meaning it is customary for them to grab our plates at home and serve ourselves directly from the pans. It is not different in the bakery restaurant, where the clients choose the food, get what they like and what they can afford!

Maybe these answers explain a little the success of the restaurant in bakeries all over Brazil, where fresh and tasty food can be found, chosen and paid for at a fair price.

In order to highlight this module, I prepared a delicious feijoada, the most typical and famous dish of the Brazilian cuisine, and a very special pizza recipe!





LA RESTAURACIÓN EN LA PANIFICACIÓN

Es impresionante seguir de cerca la evolución y el éxito de la restauración en la panificación brasileña: de la antigua antecocina del "pan a la plancha", a la competencia de los empresarios y a su creatividad y osadía para innovar, cambiar y crecer.

Siempre están atentos a la vida moderna y a la falta de tiempo del consumidor y ofrecen productos y servicios muy diversos: heladería, pizzería, sopas, kits para fiestas, coffee break, tienda de ultramarinos, panificados, pastelería, patés, embutidos y bebidas. Además, invierten en un verdadero equipo de profesionales especializados, como panaderos, pasteleros, nutricionistas e incluso chefs de cocina para preparar las comidas.

Visitando ferias internacionales pude darme cuenta de cómo el mundo dirige su mirada hacia el modelo de negocio de las panaderías brasileñas. Por otra parte, es fácil entender el enorme éxito de este fenómeno: al consumidor brasileño le encanta el ambiente de la panadería.

La panadería está completamente arraigada en la cultura de los brasileños. Es el establecimiento del ramo de alimentación con el que más nos relacionamos. Es la referencia del barrio, un motivo de orgullo, un espacio siempre muy agradable y familiar.

En una ocasión participé en un amplio estudio con distintos consumidores del país, con el fin de entender el éxito del restaurante de comida por kilo y bufé en la panadería brasileña y la respuesta nos sorprendió positivamente. El bufé, al igual que la comida por kilo, permite que el cliente elija diferentes alimentos para su comida en la cantidad que desea, y el ambiente de la panadería nos recuerda el ambiente familiar, es decir: en casa es normal coger el plato, acercarse a la cazuela y servirse. En el restaurante de la panadería es igual: el cliente elige, coge lo que le gusta y lo que puede pagar.

Quizá estas respuestas expliquen un poco el éxito del restaurante en las panaderías de todo Brasil, donde se encuentra comida fresca y sabrosa, se elige y se paga un precio justo.

Para darle brillo a este módulo, preparé una deliciosa feijoada, el plato más típico y famoso de la cocina brasileña, ¡y una receta de pizza muy especial!





ALL



WE





NEED

IS

PIZZA!

MODO DE PREPARO

1. Para o preparo do molho, retire a pele e as sementes dos tomates maduros e triture levemente no liquidificador.
2. Tempere com o queijo parmesão ralado, 100 g de azeite, a cebola, o alho e os condimentos. Reserve sem cozimento.
3. Para o preparo da massa coloque na batedeira a farinha de trigo, o açúcar, o sal, o restante do azeite, o fermento biológico fresco e a água e bata em 1ª velocidade até formar uma massa lisa e homogênea.
4. Deixe descansar coberta com um plástico, por aproximadamente 1 hora.
5. Divida a massa em pedaços de 300 g e, com o auxílio de um rolo, abra a massa no formato apropriado.
6. Acrescente o molho de tomate e o restante dos ingredientes para o recheio. Tempere com azeite e orégano a gosto.
7. Leve ao forno e asse em temperatura de 250 °C, por aproximadamente 10 minutos.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

11 x (300 g)



INGREDIENTS: Ripe tomatoes (1000 g); Grated parmesan cheese (100 g); Olive oil (250 g); Onion (1 unit); Garlic (1 clove); Salt, parsley, oregano and black pepper (to taste); Wheat Flour (2000 g); Sugar (120 g); Salt (30 g); Fresh biological yeast (50 g); Water (1000 g); Mozzarella cheese (300 g); Parma ham (100 g); Cherry tomato (8 units); Black olives (8 units); Olive oil and salt (to taste)

DIRECTIONS: 1) To prepare the sauce, peel the tomatoes, remove seeds and chop roughly in a blender; 2) Season with grated parmesan cheese, 100 g of olive oil, onion, garlic and the condiments. Don't cook, just save it aside; 3) To prepare the dough, put the flour, sugar, salt, the rest of the olive oil, fresh biological yeast and water in the mixer and mix at speed 1 (low speed) until it is homogeneous; 4) Allow to rest covered with plastic for approximately 1 hour; 5) Divide the dough into pieces of 300 g and with a rolling pin, roll out the dough to the appropriate shape; 6) Add the tomato sauce and the rest of the ingredients for the topping. Season with olive oil and oregano to taste; 7) Put into the oven and bake at 482 °F (250 °C) for approximately 10 minutes.



INGREDIENTES: Tomate maduro (1000 g); Queso parmesano rallado (100 g); Aceite de oliva (250 g); Cebolla (1 unid.); Ajo (1 diente); Sal, perejil, orégano y pimienta molida (al gusto); Harina de panadería (2000 g); Azúcar (120 g); Sal (30 g); Levadura fresca (50 g); Agua (1000 g); Queso mozzarella (300 g); Parma (100 g); Tomate cherry (8 unid.); Aceitunas negras (8 unid.); Aceite de oliva y orégano (al gusto)

PREPARACIÓN: 1) Para preparar la salsa: quiteles la piel y las semillas a los tomates maduros y trítúrelos ligeramente en la batidora de vaso; 2) Aderece con el queso parmesano rallado, 100 g de aceite de oliva, la cebolla, el ajo y los condimentos. Reserve sin cocer; 3) Para preparar la masa: ponga en la batidora la harina de trigo, el azúcar, la sal, el resto del aceite, la levadura fresca y el agua y bata a velocidad 1 hasta que la masa quede lisa y homogénea; 4) Déjela reposar aproximadamente 1 hora, tapada con film transparente; 5) Divida la masa en porciones de 300 g y, con un rodillo, estire la masa dándole la forma adecuada; 6) Añada la salsa de tomate y los demás ingredientes del relleno. Sazone con aceite de oliva y orégano al gusto; 7) Hornee a 250 °C unos 10 minutos.



PIZZA ESPECIAL
SPECIALIZED PIZZA | PIZZA ESPECIAL



INGREDIENTES

Tomate maduro (1000 g); Queijo parmesão ralado (100 g); Azeite (250 g); Cebola (1 unid.); Alho (1 dente); Sal, salsinha, orégano e pimenta do reino (a gosto); Farinha de trigo especial (2000 g); Açúcar (120 g); Sal (30 g); Fermento biológico fresco (50 g); Água (1000 g); Queijo muçarela (300 g); Parma (100 g); Tomate cereja (8 unid.); Azeitonas pretas (8 unid.); Azeite e orégano (a gosto)

FEIJOADA



INGREDIENTES

Feijão preto (1500 g); Carne seca (500 g); Costelinha suína defumada (500 g); Lombo suíno (250 g); Paio defumado (350 g); Linguiça calabresa (350 g); Rabo suíno salgado (350 g); Orelha suína salgada (350 g); Laranja pera (1 unid.); Óleo (50 g); Alho (2 dentes); Cebola (1 unid.); Folha de louro (1 unid.); Pimenta dedo de moça (1 unid.); Salsinha picada (a gosto)

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente com água coloque as carnes e deixe de molho para dessalgar. Repita esse processo trocando a água por 3 vezes. Escalde as carnes e reserve.
2. Cozinhe o feijão juntamente com as carnes e a laranja partida ao meio.
3. Após o cozimento retire as carnes, deixe esfriar e corte em pedaços pequenos.
4. Tempere o feijão com o alho, cebola, folha de louro, pimenta e salsinha.
5. Adicione ao feijão as carnes já em pedaços.
6. Sirva com arroz branco, farofa, couve e laranja.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

10 x (400 g)



INGREDIENTES: Black beans (1500 g); Dried meat (500 g); Smoked pork ribs (500 g); Pork loin (250 g); Smoked pork sausage (350 g); Calabrese sausage (350 g); Salted pork tail (350 g); Salted pork ear (350 g); Orange (peeled) (1 unit); Olive oil (50 g); Garlic (2 cloves); Onion (1 unit); Bay leaf (1 unit); Chili pepper (1 unit); Chopped parsley (to taste)

DIRECTIONS: 1) Put the water and the meat in a bowl and allow to soak to de-salt. Repeat this process changing the water 3 times. Blanch the meat and reserve; 2) Cook the beans with the meat and the peeled orange cutted in half; 3) After cooking, remove the meat, allow to cool and cut into small pieces; 4) Season the beans with garlic, onion, bay leaf, pepper and parsley; 5) Add the chopped meat to the beans; 6) Serve with white rice, cassava flour, kale and oranges.



INGREDIENTES: Judias negras (1500 g); Cecina (500 g); Costillas de cerdo ahumadas (500 g); Lomo de cerdo (250 g); Paio ahumado (tipo de embutido) (350 g); Salchicha calabresa (350 g); Rabo de cerdo salado (350 g); Oreja de cerdo salada (350 g); Naranja dulce (sin cáscara) (1 unid.); Aceite vegetal (50 g); Ajo (2 dientes); Cebolla (1 unid.); Hoja de laurel (1 unid.); Guindilla (1 unid.); Perejil picado (al gusto)

PREPARACIÓN: 1) Ponga las carnes en un recipiente con agua y déjelas en remojo para desalarlas. Repita el proceso cambiando el agua 3 veces. Escalde las carnes y resérvelas; 2) Guise las judías con las carnes y la naranja partida por la mitad; 3) Una vez cocidas, retire las carnes, déjelas enfriar y córtelas en trozos pequeños; 4) Sazone las judías con ajo, cebolla, laurel, guindilla y perejil; 5) Añada los trozos de carne a las judías; 6) Sirva con arroz blanco, farofa (harina de mandioca preparada), col y naranja.



TENDÊNCIAS NA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

É sempre muito difícil precisar o que vai ocorrer no futuro. A palavra “tendência” no dicionário significa uma coisa boa, uma vontade natural onde o indivíduo opta por algo entre várias alternativas, é sinônimo de atualização, moda, ou seja, estar atento às novidades.

Neste mundo maravilhoso da panificação e confeitaria com mais de 30 anos de experiência e tendo visitado mais de 25 países, com muito treinamento, aprendizado e observações, vivenciei e aprendi muitas coisas.

Desta forma, por tudo que venho presenciando no meu mundo profissional, posso concluir que todas as novas tecnologias aplicadas no desenvolvimento mundial do setor da indústria de panificação e confeitaria, com certeza o Brasil é um grande case de sucesso na administração, criatividade e evolução constante do conceito da padaria brasileira, especialmente quando falamos de tendências e novos conceitos. Aqui podemos registrar os pontos já consolidados e sem dúvida as grandes tendências no setor.

Nas décadas de 60 e 70 a introdução das matérias-primas, melhoradores e aditivos de panificação ajudaram e contribuíram de forma decisiva na renovação do processo produtivo. Já nas décadas de 80 e 90 veio a grande virada: a indústria de alimentos lança as margarinas específicas para confeitaria e panificação, as pré-misturas especiais, recheios e coberturas, dando ao panificador e ao profissional a possibilidade de ampliar o portfólio de produtos, com excelência na qualidade, ganho na escala de produção, custo benefício, padronização constante e segurança alimentar.

Acompanhando as grandes tendências, a indústria de equipamentos e utensílios também evoluiu de forma decisiva e está investindo constantemente em inovação e tecnologia, consolidando ainda mais o modelo de sucesso da padaria brasileira.

Nos dias de hoje o que podemos projetar como grandes tendências em processos e produtos no segmento de panificação e confeitaria brasileira são: a volta da fermentação natural (processo *Levain*), os pães artesanais, os pães especiais saborizados com muitas fibras e os pães orgânicos, as tendências de pães congelados com alta tecnologia e excelência em equipamentos, direcionando o tempo do profissional para produtos de maior valor agregado.

Na confeitaria as grandes tendências são os doces menores e porcionados, com recheios leves e bem balanceados, as tortas e os bolos, menores e com sabores bem definidos, com acabamentos elegantes e criativos. Aprecie e inove com estes conceitos!







BAKING AND CONFECTIONERY TRENDS

It is always very difficult to predict what will happen in the future. The word "trend" in the dictionary means a good thing, a natural wish that prompts the individual to choose something from among several options; it is synonym of being up-to-date, fashion oriented, in short: of being attentive to novelties.

In the wonderful world of bakery and confectionery, with an experience of more than 30 years and having visited more than 25 countries, receiving a lot of training, learning and observing, I lived and learned many things.

In this way, from all that I have experienced in my area of expertise, I can conclude that with all the new technology applied in the global development of the baking and confectionery industry, Brazil is surely a great case of success in the administration, creativity and constant evolution of its bakery, especially when it comes to trends and new concepts. Here we can register the points that have already been consolidated, as well as the prevailing trends in the sector.

In the 1960s and 70s, the introduction of raw materials, bakery enhancers and additives helped and contributed in a decisive way for the renewal of the production process. In the 1980s and 90s there was a big change: the food industry launched specific margarines for confectionery and baking; the special premixes, fillings and toppings gave the bakers the possibility to broaden the product portfolio, with excellence in quality, gain in production scale, cost-benefit, constant standardization and food safety.

Because it has followed such important trends, the industry of equipment and utensils also evolved in a decisive way and is constantly investing in innovation and technology, consolidating even more the model of success of the Brazilian bakery.

Today, what we can point out as important trends in the processes and products in the baking and confectionery segment: the return to natural fermentation (Levain process), the handmade breads, the tasty special breads with lots of fibers, the organic breads, the frozen breads using high technology, and state-of-the-art equipment aimed at optimizing the time of the professional so that they can produce goods with a high added value.

In confectionery, the important trends are smaller and portioned sweets with light, well-balanced fillings; smaller pies and cakes with well-defined tastes, elegantly finished and creatively decorated. Enjoy and innovate with these concepts!





TENDENCIAS DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA

Siempre es muy difícil pronosticar lo que sucederá en el futuro. La palabra “tendencia”, en el diccionario, significa algo bueno, una propensión natural del individuo, que opta por algo entre varias alternativas; es sinónimo de actualización, de moda, o sea, de estar atento a las novedades.

En este mundo maravilloso de la panificación y la pastelería, con más de 30 años de experiencia y habiendo visitado más de 25 países, con mucha práctica, aprendizaje y observación, viví y aprendí muchas cosas.

Así, por todo lo que veo en mi mundo profesional, he llegado a la conclusión de que, con todas las nuevas tecnologías aplicadas al desarrollo mundial del sector de la industria de panificación y pastelería, Brasil es, sin duda, un extraordinario caso de éxito en la administración, creatividad y evolución constante del concepto de panadería, especialmente cuando se habla de tendencias y de nuevos conceptos. Aquí podemos citar los aspectos ya consolidados y, por supuesto, las grandes tendencias del sector.

En las décadas de 1960 y 1970, la introducción de materias primas, mejoradores y aditivos para panificación ayudaron y contribuyeron de forma decisiva a la renovación del proceso productivo. Y en los años 80 y 90 se produjo un gran cambio: la industria de alimentos lanzó las margarinas específicas para pastelería y panificación, las premezclas especiales, rellenos y coberturas, dándole a los panificadores y a los profesionales la posibilidad de ampliar la cartera de productos, con excelente calidad, mayores rendimientos al aumentar la escala de producción, mejor relación de costos y beneficios, estandarización constante y seguridad alimentaria.

Siguiendo las grandes tendencias, la industria de maquinaria y utensilios también evolucionó de forma decisiva y está invirtiendo constantemente en innovación y tecnología, consolidando aún más el modelo de éxito de la panadería brasileña.

Actualmente, lo que podemos pronosticar como grandes tendencias en los procesos y productos del sector de panificación y pastelería de Brasil es: la vuelta de la fermentación natural (con masa madre), los panes artesanales, los panes especiales, con sabores que provienen de distintas fibras y los panes orgánicos, las tendencias de panes congelados con alta tecnología, y la excelencia de los equipos, que permite a los profesionales emplear su tiempo en productos de mayor valor agregado.

En la pastelería, las grandes tendencias son los dulces más pequeños y en porciones, con rellenos ligeros y bien equilibrados, y las tartas y pasteles menores, con sabores bien definidos y acabados elegantes y creativos. ¡Disfrute e innove con estos conceptos!





BAGUETE RÚSTICA

RUSTIC BAGUETTE | BAGUETTE RÚSTICA



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|--------------------------------|--------|-----|--|
| Farinha de trigo especial | 5000 g | 100 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na amassadeira a farinha de trigo, o <i>Levain</i>, o sal e a água e misture em 1ª velocidade por 5 minutos. Adicione o fermento biológico e bata em 2ª velocidade, até obter uma massa lisa e enxuta. 2. Coloque a massa em um recipiente, cubra com um plástico e deixe descansar por 60 minutos. 3. Divida em porções de 350 g e faça uma pré-modelagem no formato de filão. 4. Estique a massa em 60 cm de comprimento, afine as pontas e passe no gergelim. 5. Coloque em assadeiras perfuradas e deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos. 6. Com o auxílio de um bisturi, faça 4 cortes em diagonal por toda a extensão da baguete. 7. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 200 °C com vapor, por aproximadamente 25 minutos. |
| Fermento natural <i>Levain</i> | 1250 g | 25 | |
| Sal | 110 g | 2,2 | |
| Água | 3000 g | 60 | |
| Fermento biológico fresco | 50 g | 1 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
 (UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

26 x (350 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (5000 g); Sourdough starter (1250 g); Salt (110 g); Water (3000 g); Fresh biological yeast (50 g);

DIRECTIONS: 1) Put the flour, Sourdough starter, salt and water into the bread mixer and mix at speed 1 (low speed) for 5 minutes. Add the fresh biological yeast and knead at speed 2 (fast speed) until the dough is smooth and well-incorporated; 2) Put the dough in a bowl, cover with plastic and allow to rest for 60 minutes; 3) Divide into portions of 350 g and shape into a loaf; 4) Roll out the dough to 24 inches (60 cm) length, taper the ends and sprinkle sesame seeds on top; 5) Put onto perforated baking sheets and allow to rise for approximately 90 minutes; 6) With a sharp knife, slash diagonally along the length of the baguette; 7) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) with steam for approximately 25 minutes.



INGREDIENTES: Harina de panadería (5000 g); Masa madre (1250 g); Sal (110 g); Agua (3000 g); Levadura fresca (50 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la harina de trigo, la masa madre, la sal y el agua en la amasadora y mezcle a velocidad 1 durante 5 minutos. Añada la levadura y bata a velocidad 2 hasta que la masa quede lisa y seca; 2) Coloque la masa en un recipiente, tápelo con film transparente y deje que repose 60 minutos; 3) Divídala en porciones de 350 g y haga un moldeado previo en forma de huso; 4) Estire la masa hasta que tenga 60 cm de largura, afine las puntas y recúbrela con sésamo; 5) Póngala en bandejas con orificios y déjela fermentar aproximadamente 90 minutos; 6) Haga 4 cortes en diagonal con un bisturi a lo largo de la baguette; 7) Hornee a 200 °C, con vapor, unos 25 minutos.



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|-------------------------------------|--------|-----|--|
| Farinha de trigo especial | 4000 g | 75 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na amassadeira a farinha de trigo, os flocos de aveia, a semente de girassol, a farinha de centeio, o <i>Levain</i>, o sal e a água e misture em 1ª velocidade por 5 minutos. 2. Adicione o fermento biológico e bata em 2ª velocidade, até obter uma massa lisa e enxuta. 3. Coloque a massa em um recipiente, cubra com um plástico e deixe descansar por 60 minutos. 4. Divida em porções de 400 g e modele em formato de pão. 5. Coloque em assadeiras perfuradas e deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos. 6. Com o auxílio de um bisturi faça um corte lateral, conforme foto. 7. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 200 °C com vapor, por aproximadamente 25 minutos. |
| Flocos de aveia | 350 g | 8,5 | |
| Semente de girassol triturada | 350 g | 8,5 | |
| Farinha de centeio tritura- rada | 300 g | 8,5 | |
| Fermento natural <i>Levain</i> | 1250 g | 25 | |
| Sal | 110 g | 2,2 | |
| Água | 3000 g | 60 | |
| Fermento biológico fresco | 50 g | 1 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

26 x (350 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (4000 g); Oat flakes (350 g); Ground sunflower seeds (350 g); Rye flour (300 g); Sourdough starter (1250 g); Salt (110 g); Water (3000 g); Fresh biological yeast (50 g)

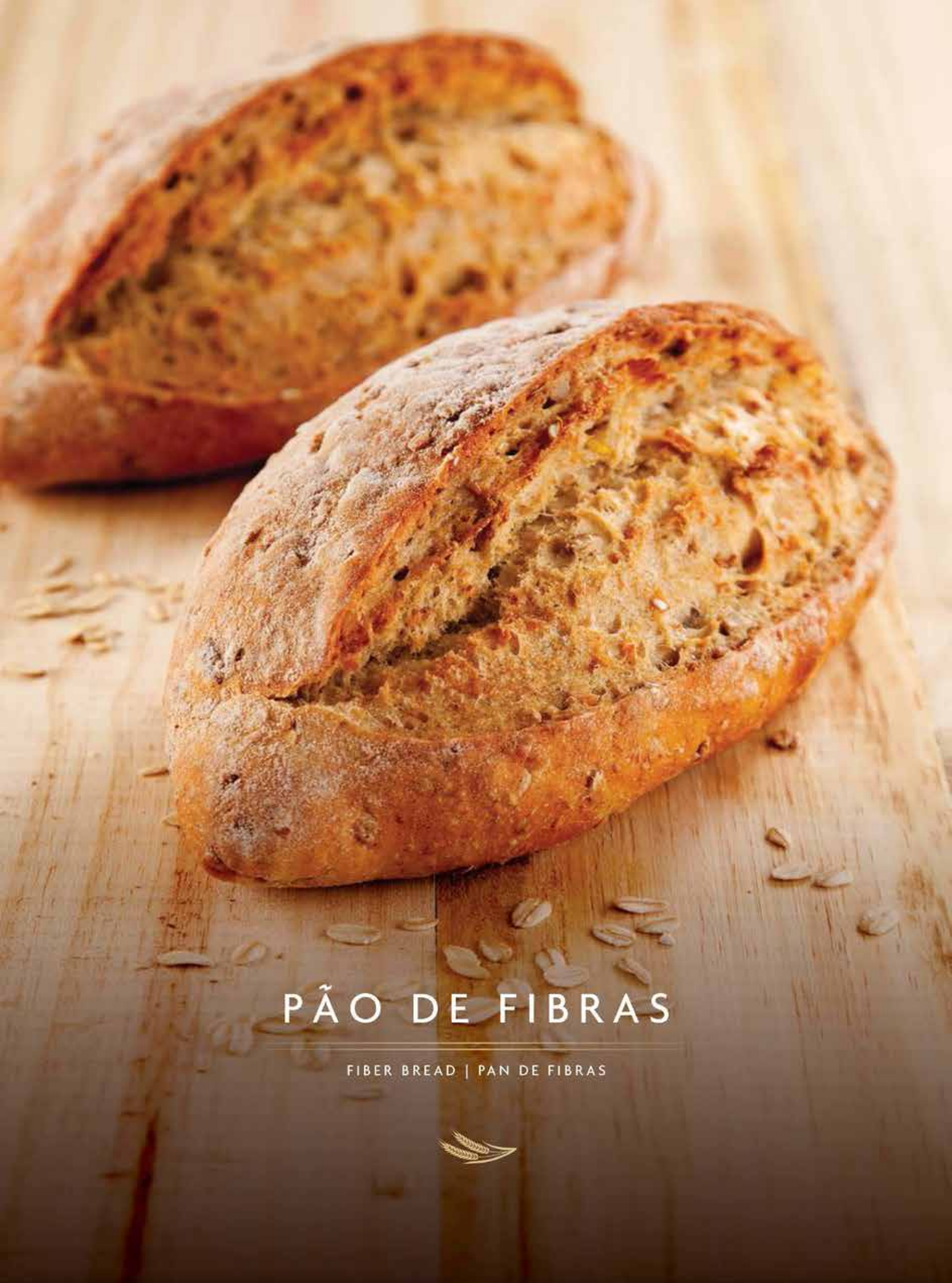
DIRECTIONS: 1) Put the wheat flour, oat flakes, sunflower seeds, rye flour, Sourdough starter, salt and water into a bread mixer and mix at speed 1 (low speed) for 5 minutes; 2) Add the biological yeast and knead at speed 2 (fast speed) until it is smooth and well-incorporated; 3) Put the dough in a bowl, cover with plastic and allow to rest for 60 minutes; 4) Divide into portions of 400 g and shape into a loaf; 5) Put onto perforated baking sheets and allow to rest for approximately 90 minutes; 6) With a sharp knife, make a cut on the side, as in the photo; 7) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) with steam for approximately 25 minutes.



INGREDIENTES: Harina de panadería (4000 g); Copos de avena (350 g); Pipas de girasol trituradas (350 g); Harina de centeno tritura-
rada (300 g); Masa madre (1250 g); Sal (110 g); Agua (3000 g); Levadura fresca (50 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la harina de trigo, los copos de avena, las pipas de girasol, la harina de centeno, la masa madre, la sal y el agua en la amasadora y mezcle a velocidad 1 durante 5 minutos; 2) Añada la levadura y bata a velocidad 2 hasta que la masa quede lisa y seca; 3) Coloque la masa en un recipiente, tápelo con film transparente y deje reposar la masa 60 minutos; 4) Divídala en porciones de 400 g y déles forma de panecillo; 5) Ponga los panecillos en bandejas con orificios y déjelos fermentar aproximadamente 90 minutos; 6) Haga un corte en el lateral con un bisturí, como muestra la foto; 7) Hornee a 200 °C, con vapor, unos 25 minutos.





PÃO DE FIBRAS

FIBER BREAD | PAN DE FIBRAS



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|---------------------------|--------|-----|--|
| Farinha de trigo | 2500 g | 100 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na amassadeira a farinha de trigo, o cacau em pó, o açúcar, o açúcar mascavo, o mel, o leite em pó, o sal e a água e misture em 1ª velocidade por 5 minutos. 2. Adicione o fermento biológico e a margarina e bata em 2ª velocidade, até obter uma massa lisa e enxuta. 3. Divida em porções de 350 g, boleie e deixe descansar por 30 minutos, coberta com plástico. 4. Modele os pães em formato de filão, molhe a superfície dos pães com água e decore com fubá. 5. Com o auxílio de um bisturi, faça três cortes em diagonal por toda a extensão do pão. 6. Coloque em assadeiras apropriadas e deixe fermentar até dobrar de volume. 7. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 180 °C com vapor, por aproximadamente 30 minutos. |
| Cacau em pó | 250 g | 10 | |
| Açúcar | 150 g | 6 | |
| Açúcar mascavo | 100 g | 4 | |
| Mel | 75 g | 3 | |
| Leite em pó | 100 g | 4 | |
| Sal | 50 g | 2 | |
| Água | 1250 g | 50 | |
| Fermento biológico fresco | 100 g | 4 | |
| Margarina | 150 g | 6 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

13 x (350 g)



INGREDIENTS: Wheat flour (2500 g); Cocoa powder (250 g); Sugar (150 g); Brown sugar (100 g); Honey (75 g); Milk powder (100 g); Salt (50 g); Water (1250 g); Fresh biological yeast (100 g); Margarine (150 g);

DIRECTIONS: 1) Add the flour, cocoa powder, sugar, brown sugar, honey, milk powder, salt and water into a bread mixer and mix at speed 1 (low speed) for 5 minutes; 2) Add the biological yeast and margarine and knead at speed 2 (fast speed) until it is smooth and well-incorporated; 3) Divide into portions of 300 g, round and allow to rest for 30 minutes, covered with plastic; 4) Shape the bread into a loaf, moisten the top with water and decorate with cornmeal flour; 5) With a sharp knife, slash three times diagonally along the length of the loaf; 6) Put onto appropriate baking sheets and allow to rise until it doubles in volume; 7) Put into the oven and bake at 356 °F (180 °C) with steam for approximately 30 minutes.



INGREDIENTES: Harina de trigo (2500 g); Cacao en polvo (250 g); Azúcar (150 g); Azúcar mascabado (100 g); Miel (75 g); Leche en polvo (100 g); Sal (50 g); Agua (1250 g); Levadura fresca (100 g); Margarina (150 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga la harina de trigo, el cacao en polvo, el azúcar, el azúcar mascabado, la miel, la leche en polvo, la sal y el agua en la amasadora y mezcle a velocidad 1 durante 5 minutos; 2) Añada la levadura y la margarina y bata a velocidad 2 hasta que la masa quede lisa y seca; 3) Divídala en porciones de 350 g, boléelas y déjelas reposar 30 minutos tapadas con film transparente; 4) Moldee los panes en forma de huso, humedezca la superficie con agua y decórelas con harina de maíz; 5) Haga 3 cortes en diagonal con un bisturí a lo largo de cada pan; 6) Póngalos en bandejas y deje que fermenten hasta que se duplique su volumen; 7) Hornee a 180 °C, con vapor, unos 30 minutos.





PÃO AUSTRALIANO

AUSTRALIAN BREAD | PAN AUSTRALIANO





PÃO FRANCÊS INTEGRAL

WHOLE WHEAT BRAZILIAN FRENCH BREAD | PANECILLO FRANCÉS INTEGRAL



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|------------------------------------|--------|-----|---|
| Farinha de trigo especial | 4000 g | 80 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque todos os ingredientes na amassadeira, exceto a água. Misture por 1 minuto em 1ª velocidade. 2. Adicione a água aos poucos e misture por mais 5 minutos. 3. Amasse por 10 minutos, em 2ª velocidade, até o desenvolvimento total da massa. 4. Divida a massa em pedaços de 1950 g, para pães de 65g. Boleie e deixe descansar na mesa por 10 minutos. 5. Na divisora, corte os pães e deixe descansar por 20 minutos. 6. Modele usando uma modeladora. 7. Coloque para fermentar em uma câmara controlada em temperatura de 32 °C e 85% de umidade por aproximadamente 3 horas. 8. Faça cortes na superfície dos pães. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 210 °C, por aproximadamente 20 minutos. |
| Farinha de trigo integral em grãos | 1000 g | 20 | |
| Açúcar | 75 g | 1,5 | |
| Sal | 90 g | 1,8 | |
| Margarina | 50 g | 1 | |
| Fermento biológico fresco | 150 g | 3 | |
| Melhorador de farinha | 50 g | 1 | |
| Água | 3000 g | 60 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
 (UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

129 x (65 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (4000 g); Whole grain flour (1000 g); Sugar (75 g); Salt (90 g); Margarine (50 g); Fresh biological yeast (150 g); Dough enhancer (50 g); Water (3000 g);

DIRECTIONS: 1) Put all the ingredients into a bread mixer, except the water. Mix for 1 minute at speed 1 (low speed); 2) Add the water little by little and mix for 5 more minutes; 3) Knead for 10 minutes at speed 2 (fast speed) until total dough development; 4) Divide the dough into pieces of 1950 g. Round and allow to rest on a table for 10 minutes; 5) Cut the bread in the dough dividing machine and allow to rest for 20 minutes; 6) Shape using a bread shaper; 7) Allow to rise in a controlled chamber at 89.6 °F (180 °C) and 85% humidity for approximately 3 hours; 8) Slash the bread tops. Put into the oven and bake at 410 °F (210 °C) for approximately 20 minutes.



INGREDIENTES: Harina de panadería (4000 g); Harina de trigo integral (1000 g); Azúcar (75 g); Sal (90 g); Margarina (50 g); Levadura fresca (150 g); Mejorador de pan (50 g); Agua (3000 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga todos los ingredientes en la amasadora, excepto el agua. Mézclelos durante 1 minuto a velocidad 1; 2) Añada el agua poco a poco y mezcle 5 minutos más; 3) Amase 10 minutos a velocidad 2 hasta que la masa esté completamente desarrollada; 4) Divida la masa en porciones de 1.950 g para, después, hacer panecillos de 65 g. Boléelas y déjelas reposar en la mesa 10 minutos; 5) En la divisora, corte los panes y déjelos reposar 20 minutos; 6) Déles forma con una moldeadora; 7) Déjelos fermentar en una cámara controlada, a 32 °C de temperatura y a 85% de humedad, aproximadamente 3 horas; 8) Haga cortes en la parte superior de los panes. Hornee a 210 °C unos 20 minutos.



| INGREDIENTES | PESO | (%) | MODO DE PREPARO |
|--------------------------------|--------|-----|--|
| Farinha de trigo especial | 4000 g | 75 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque na amassadeira as farinhas, os flocos de aveia e milho, o <i>Levain</i>, o sal e a água e misture em 1ª velocidade por 5 minutos. 2. Adicione o fermento biológico e bata em 2ª velocidade, até obter uma massa lisa e enxuta. 3. Coloque a massa em um recipiente, cubra com um plástico e deixe descansar por 60 minutos. 4. Divida em porções de 300 g, modele em formato de pão. 5. Coloque em assadeiras perfuradas e deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos. 6. Com auxílio de um bisturi, faça um corte na superfície do pão. 7. Leve ao forno e asse a uma temperatura de 200 °C com vapor, por aproximadamente 25 minutos. |
| Farinha de trigo integral | 250 g | 6,5 | |
| Farinha de centeio triturada | 250 g | 6,5 | |
| Flocos de aveia | 250 g | 6,5 | |
| Flocos de milho | 250 g | 6,5 | |
| Fermento natural <i>Levain</i> | 1250 g | 25 | |
| Sal | 110 g | 2,2 | |
| Água | 3000 g | 60 | |
| Fermento biológico fresco | 50 g | 1 | |

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

31 x (300 g)



INGREDIENTS: Wheat Flour (4000 g); Whole wheat flour (250 g); Rye flour (250 g); Oat flakes (250 g); Course-ground cornmeal (250 g); Sourdough starter (1250 g); Salt (110 g); Water (3000 g); Fresh biological yeast (50 g);

DIRECTIONS: 1) Put all the flours, oat flakes and cornmeal, Sourdough starter, salt and water into the bread mixer and mix at speed 1 (low speed) for 5 minutes; 2) Add the biological yeast and knead at speed 2 (fast speed) until it is smooth and well-incorporated; 3) Put the dough in a bowl, cover with a plastic and allow to rest for 60 minutes; 4) Divide into portions of 300 g and shape into loaf; 5) Put onto perforated baking sheets and allow to rise for approximately 90 minutes; 6) With a sharp knife, slash the top; 7) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) with steam for approximately 25 minutes.



INGREDIENTES: Harina de panadería (4000 g); Harina de trigo integral (250 g); Harina de centeno triturada (250 g); Copos de avena (250 g); Copos de maíz (250 g); Masa madre (1250 g); Sal (110 g); Agua (3000 g); Levadura fresca (50 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga las harinas, los copos de avena y de maíz, la masa madre, la sal y el agua en la amasadora y mezcle a velocidad 1 durante 5 minutos; 2) Añada la levadura y bata a velocidad 2 hasta que la masa quede lisa y seca; 3) Coloque la masa en un recipiente, tápelo con film transparente y deje que repose 60 minutos; 4) Divídala en porciones de 300 g y déles forma de pan; 5) Ponga los panes en bandejas con orificios y déjelos fermentar aproximadamente 90 minutos; 6) Haga un corte en la parte superior de cada pan con un bisturí; 7) Hornee a 200 °C, con vapor, unos 25 minutos. Hornee a 200 °C, con vapor, unos 25 minutos.





PÃO 5 GRÃOS

5-GRAIN BREAD | PAN 5 GRANOS





DARK DE CHOCOLATE

LITTLE DARK CHOCOLATE BOXES | CAJITA DE CHOCOLATE



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|--------------------------------|-----------------|---|
| Bases quadradas de pão-de-ló * | 18 unid. | 1. Derreta o chocolate em banho-maria, e faça a têmpera, forre as forminhas de silicone apropriada com o chocolate derretido. |
| Chocolate meio amargo | 600 g | 2. Leve à geladeira por 10 minutos. |
| Creme de leite fresco | 500 g | 3. Para o preparo do recheio coloque na batedeira o creme de leite gelado e o açúcar e bata em 3ª velocidade até ponto de <i>chantilly</i> . Adicione o creme ganache, o licor e a framboesa e misture. |
| Açúcar | 50 g | 4. Retire as forminhas da geladeira, recheie e aplique as bases de pão-de-ló. Leve à geladeira por 2 horas. |
| Creme ganache * | 300 g | 5. Desenforme e decore com framboesa e arabescos de chocolate. |
| Licor de cacau | a gosto | 6. Sirva gelado. |
| Geleia de framboesa | a gosto | |
| Framboesa para decoração | 18 unid. | |

* ver *Receitas Básicas*
(página 248)

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

18 x (80 g)



INGREDIENTS: Square base sponge bread * (18 units); Bittersweet chocolate (600 g); Fresh dairy cream (500 g); Sugar (50 g); Ganache cream * (300 g); Cocoa liqueur (to taste); Raspberry jam (to taste); Raspberries to decorate (18 units) [* see Basic Recipes, pg. 248]

DIRECTIONS: 1) Melt the chocolate in a bain-marie, tempering and coat the silicon molds with the melted chocolate; 2) Put in the fridge for 10 minutes; 3) To prepare the filling, put the cold dairy cream and sugar into the mixer and mix at speed 3 (very high speed) until it has the consistency of whipping cream. Add the ganache cream, liqueur and raspberry jam and mix; 4) Take the molds out of the fridge, add the sponge cake base then fill with the cream mixture. Put in the fridge for 2 hours; 5) Take the boxes out of the molds and decorate with raspberry and chocolate curls; 6) Serve cold.



INGREDIENTES: Bases cuadradas de bizcocho * (18 unid.); Chocolate de cobertura (600 g); Crema de leche fresca (500 g); Azúcar (50 g); Crema ganaché * (300 g); Licor de cacao (al gusto); Mermelada de frambuesa (al gusto); Frambuesas para decorar (18 unid.) [* ver Recetas básicas, pg. 248]

PREPARACIÓN: 1) Derrita el chocolate al baño María, deje que se enfríe lenta y gradualmente y recubra el interior de los moldecitos de silicona con el chocolate derretido; 2) Déjelos en la nevera 10 minutos; 3) Para preparar el relleno: ponga la crema de leche fría y el azúcar en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que adquiera consistencia de chantillí. Añada la crema ganaché, el licor y la frambuesa y mezcle; 4) Saque los moldecitos de la nevera, rellénelos y ponga las bases de bizcocho. Déjelos en la nevera unas horas; 5) Desmolde y decore con frambuesa y arabescos de chocolate; 6) Sirvalos fríos.



| INGREDIENTES | PESO | MODO DE PREPARO |
|-----------------------------|-----------------|--|
| Discos de pão-de-ló* | 18 unid. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Derreta o chocolate em banho-maria, faça a t mpera, mergulhe as tiras de <i>transfer</i> decoradas no chocolate derretido, cobrindo um lado. 2. Enrole, com o apoio dos discos de p o-de-l  no formato de cilindro, leve   geladeira por 15 minutos. 3. Para o preparo do recheio, coloque na batedeira o creme de leite gelado e o a ugar e bata em 3^a velocidade até o ponto de <i>chantilly</i>. 4. Adicione o iogurte, o morango picado e as framboesas e misture bem. 5. Para o acabamento, retire o <i>transfer</i>, recheie os cilindros com o auxílio de um saco de confeitar e decore com o restante dos morangos picados e framboesas. 6. Sirva gelado. |
| Chocolate meio amargo | 600 g | |
| Creme de leite fresco | 500 g | |
| A ugar | 50 g | |
| logurte de frutas vermelhas | 100 g | |
| Morango picado | 100 g | |
| Framboesa | 200 g | |
| Framboesa para decora o | 36 unid. | |
| Morango para decora o | 18 unid. | |

* ver *Receitas Básicas*
(página 248)

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

18 x (80 g)



INGREDIENTS: *Sponge cake disks* * (18 units); *Bittersweet chocolate* (600 g); *Fresh dairy cream* (500 g); *Sugar* (50 g); *Red fruit yogurt* (100 g); *Chopped strawberries* (100 g); *Raspberries* (100 g); *Raspberries to decorate* (36 units); *Strawberries to decorate* (18 units) [* see *Basic Recipes*, pg. 248]

DIRECTIONS: 1) Melt the chocolate in a *bain-marie*, tempering it, then immerse decorate waxed paper strips coated with melted chocolate on one side; 2) Roll the coated strip using the form of the sponge cake to make a cylinder, put in the fridge for 15 minutes; 3) To prepare the filling, put the cold dairy cream and sugar into the mixer and mix at speed 3 (very high speed) until it has the consistency of whipping cream; 4) Add the yogurt, chopped strawberries and raspberries and mix well; 5) To finish, take from the fridge, fill the cylinders with a piping bag and decorate with the rest of the strawberries and raspberries; 6) Serve cold.



INGREDIENTES: *Discos de bizcocho** (18 unid.); *Chocolate de cobertura* (600 g); *Crema de leche fresca* (500 g); *Azúcar* (50 g); *Yogur de frutas rojas* (100 g); *Fresas picadas* (100 g); *Frambuesa* (100 g); *Frambuesas para decorar* (36 unid.); *Fresas para decorar* (18 unid.) [* ver *Recetas básicas*, pg. 248]

PREPARACIÓN: 1) Derrita el chocolate al baño María, deje que se enfrie lenta y gradualmente y recubra uno de los lados de las hojas de *transfer* decoradas con el chocolate derretido; 2) Enr llelas en forma de cilindro con ayuda de los discos de bizcocho y déjelas en la nevera 15 minutos; 3) Para preparar el relleno: ponga la crema de leche fría y el azúcar en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que adquiera consistencia de *chantilly*; 4) Añada el yogur, las fresas picadas y las frambuesas y mezcle bien; 5) Para el acabado: retire los *transfer*, rellene los cilindros con una manga pastelera y decórelos con el resto de las fresas picadas y las frambuesas; 6) S rvalas frías.





PORCIONADO DE CHOCOLATE E FRUTAS VERMELHAS

MINI CHOCOLATE DELICACIES WITH RED FRUITS
PORCIONES DE CHOCOLATE Y FRUTAS ROJAS





BARCO DE CHOCOLATE

CHOCOLATE BOAT | BARCO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Base oval de pão-de-ló * (20 unidades); Chocolate meio amargo (600 g); Creme de leite fresco (500 g); Açúcar (50g); Creme ganache * (300 g); Licor cherry (a gosto); Geleia de morango (300g); Framboesa para decoração (20 unid.); Amora para decoração (20 unid.); Blueberry para decoração (20 unid.)

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate em banho-maria, faça a têmpera e forre as forminhas de silicone apropriadas com o chocolate derretido. Leve   geladeira por 10 minutos.
2. Para o preparo do recheio coloque na batedeira o creme de leite gelado e o  c car e bata em 3  velocidade até ponto de *chantilly*. Adicione o creme ganache, o licor e misture.
3. Retire as forminhas da geladeira, recheie e aplique as bases de pão-de-l . Leve   geladeira por 2 horas. Desenforme, aplique a geleia e decore com as frutas. Sirva gelado.



INGREDIENTS: Oval base sponge cake * (20 units); Bittersweet chocolate (600 g); Fresh dairy cream (500 g); Sugar (50 g); Ganache cream * (300 g); Cherry Liqueur (to taste); Strawberry jam (300 g); Raspberries to decorate (20units); Blackberries to decorate (20units); Blueberries to decorate (20units) [* see Basic Recipes, pg. 248 and 274]

DIRECTIONS: 1) Melt the chocolate in a bain-marie, tempering it, and coat the silicon molds with the melted chocolate. Put in the fridge for 10 minutes; 2) To prepare the filling, put the cold dairy cream and sugar into the mixer and mix at speed 3 (very high speed) until it has the consistency of whipping cream. Add the ganache cream, liqueur and mix; 3) Take the molds out of the fridge, fill and put on the sponge cake bases. Put in the fridge for 2 hour. Remove from the molds spread the jam on top and decorate with the fruits. Serve cold.



INGREDIENTES: Base ovalada de bizcocho * (20 unid.); Chocolate de cobertura (600 g); Crema de leche fresca (500 g); Azúcar (50 g); Crema ganaché * (300 g); Licor de cereza (al gusto); Mermelada de fresa (300 g); Frambuesas para decorar (20 unid.); Moras para decorar (20 unid.); Arándanos para decorar (20 unid.) [*Ver Recetas básicas, pg. 248 y 274]

PREPARACIÓN: 1) Derrita el chocolate al baño María, deje que se enf e lenta y gradualmente y recubra el interior de los moldecitos de silicona con el chocolate derretido. Déjelos en la nevera 10 minutos; 2) Para preparar el relleno: ponga la crema de leche fría y el azúcar en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que adquiera consistencia de chantilly. Añada la crema ganaché y el licor y mezcle; 3) Saque los moldecitos de la nevera, rell nelos y ponga las bases de bizcocho. Déjelos en la nevera 2 horas. Desmolde, ponga la mermelada y decore con las frutas. Sirva frío.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

20 x (80 g)



INGREDIENTES

Amêndoa moída (430 g); Açúcar de confeiteiro (780 g); Corante (a gosto); Clara de ovos (340 g)

MODO DE PREPARO

1. Passe no multiprocessador 680g de açúcar de confeiteiro com as amêndoas, formando uma farinha fina.
2. Coloque na batedeira as claras, o restante do açúcar e o corante e bata em 3ª velocidade, até atingir o ponto de neve. À seguir, misture a farinha de amêndoas manualmente, até obter uma massa lisa, homogênea e elástica.
3. Forre uma assadeira com tapete de silicone ou papel manteiga e utilize um saco de confeitar com bico liso e modele os macarons.
4. Leve ao forno e asse em temperatura de 120 °C, de 15 a 20 minutos. Recheie com creme ganache ou geleia de framboesa.



INGREDIENTS: Ground almonds (430 g); Icing' sugar (780 g); Food coloring (to taste); Egg white (340 g)

DIRECTIONS: 1) Put 680 g of Icing' sugar with almonds into the multiprocessor, blending to a fine flour. 2) Place the egg whites, the rest of the sugar and food coloring into the mixer and mix at speed 3 (very high speed) until it forms stiff peaks. Then, mix in the almond flour manually until it is smooth, homogeneous and elastic; 3) Cover the baking tray a with silicone mat or baking paper and use a piping bag with fluted nozzle to pipe macaroon shaped circles; 4) Put into the oven and bake at 246 °F (120 °C), for 15 to 20 minutes. Fill with ganache cream or raspberry jam.



INGREDIENTES: Almendra molida (430 g); Azúcar glas (780 g); Colorante (al gusto); Clara de huevo (340 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga 680 g de azúcar glas y las almendras en el multiprocesador de alimentos, moliendo hasta que se forme una harina fina; 2) Ponga las claras, el resto del azúcar y el colorante en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que esté a punto de nieve. Después, mezcle con la mano la harina de almendras hasta que la masa quede lisa, homogénea y elástica; 3) Forre una bandeja con silicona o papel de horno y déles forma a los macarons utilizando una manga pastelera de boquilla lisa; 4) Hornee a 120 °C, de 15 a 20 minutos. Rellénelos con crema ganaché o mermelada de frambuesa.



RENDIMIENTO | SERVINGS | RINDE
(UNIDADES/G | UNITIES/G | UNIDADES/G)

77 x (20 g)



RECEITAS BÁSICAS

BASIC RECIPIES | RECETAS BÁSICAS

As massas bases são as grandes estruturas dos conceitos de panificação, confeitaria e refeição. São elas quem garantem o balanceamento das receitas e são fundamentais para o sucesso da receita e, conseqüentemente do profissional.

A panificação é dividida em três grandes conceitos: pães crocantes, pães suaves e pães doces.

Para as refeições, os conceitos são clássicos, especialmente definidos pelos caldos, fundos e molhos: caldos de galinha, carne, peixe e legumes, molho escuro *demi-glace*, molho *bechamel* (branco), molho emulsificado e molho de tomate.

Na confeitaria, são três as grandes bases: massas, recheios e coberturas.

Cabe ao *chef* o papel de transformar a matéria-prima em arte culinária!



The basic doughs are the fundamental structures of the baking, confectionery and meal concepts. They guarantee the balance of recipes and are responsible for the success of the recipe, and consequently the baker's success as well.

Baking is divided into three big concepts: crunchy, soft and sweet breads.

For meals, the concepts are classic, markedly broth, fillings and sauces: chicken, meat, fish and vegetable broth, dark, semi-glace, béchamel (white), emulsified and tomato sauces.

Confectionery has three big bases: batter, fillings and toppings.

It is up to the chef to transform the raw materials into culinary art!



Las masas base son las grandes estructuras del concepto de panificación, pastelería y restauración. Ellas son las que garantizan el equilibrio de las recetas y son fundamentales para el éxito de las mismas y, por consiguiente, del profesional.


La panificación se divide en tres grandes conceptos: panes crujientes, panes suaves y panes dulces.

En las comidas, los conceptos son clásicos y están definidos especialmente por los caldos, fondos y salsas: caldos de gallina, carne, pescado y verduras, salsa oscura demi-glacé, salsa bechamel (blanca), salsa emulsionada y salsa de tomate.


En pastelería, las grandes bases son tres: masas, rellenos y coberturas.

¡El chef es quien tiene el papel de transformar la materia prima en arte culinario!




 **INGREDIENTES:** Milk (1000 g); Margarine (50 g); Lemon zest (to taste); Vanilla essence or bean (to taste); Sugar (500 g); Wheat flour (80 g); Cornstarch (20 g); Egg yolks (120 g)


PREPARACIÓN: 1) Put the milk, margarine, lemon zest, vanilla and 250 g of sugar in a pan and heat over the stove top; 2) Mix and sieve the flour, cornstarch and the rest of the sugar. Set aside; 3) When the milk starts to boil, add the sieved ingredients and mix with a wire whisk; 4) Add the egg yolks mix quickly and cook well; 5) For the chocolate cream: add 100 g of bittersweet ganache cream.

 **INGREDIENTES:** Leche (1000 g); Margarina (50 g); Cáscara de limón (al gusto); Vainilla en rama o esencia de vainilla (al gusto); Azúcar (500 g); Harina de trigo (80 g); Almidón de maíz (20 g); Yemas de huevo (120 g)

PREPARACIÓN: 1) Coloque la leche, la margarina, la cáscara de limón, la vainilla y 250 g de azúcar en una cazuela y póngala al fuego; 2) Mezcle y tamice la harina, el almidón y el resto del azúcar. Reserve; 3) Cuando la leche empiece a hervir, añada los ingredientes tamizados y remueva a mano con un batidor de varillas metálico; 4) Agregue rápidamente las yemas y cocine bien; 5) Para la crema de chocolate: añada 100 g de crema ganaché a la crema pastelera.

 **INGREDIENTS:** Water (1000g); Sugar (1300g); Apple (1 unit); Cinnamon sticks (to taste); Rum (100 g)

PREPARACIÓN: 1) Put the water, sugar, peeled apple and cinnamon in a pan and boil for 30 minutes; 2) Allow to rest and add rum.

 **INGREDIENTES:** Agua (1000 g); Azúcar (1300 g); Manzana (1 unid.); Canela en rama (al gusto); Ron (100 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga el agua, el azúcar, la cáscara de la manzana y la canela en una cazuela y deje que hiervan durante 30 minutos; 2) Deje enfriar y añada el ron.

CREME CONFEITEIRO (CHOCOLATE)

PASTRY CREAM (CHOCOLATE) | CREMA PASTELERA (DE CHOCOLATE)

INGREDIENTES

Leite (1000 g); Margarina (50 g); Casca de limão (a gosto); Fava ou essência de baunilha (a gosto); Açúcar (500 g); Farinha de trigo (80 g); Amido de milho (20 g); Gemas de ovos (120 g)

MODO DE PREPARO

1. Coloque em uma panela o leite, a margarina, a casca de limão, a baunilha, 250g de açúcar e leve ao fogo.
2. Misture e peneire a farinha, o amido e o restante do açúcar. Reserve.
3. Quando o leite começar a ferver, adicione os ingredientes peneirados e mexa com o batedor manual de arame.
4. Acrescente rapidamente as gemas e cozinhe bem.
5. Para o creme de chocolate: acrescente 100g de creme ganache meio amargo.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE: 1770 g

CALDA PARA UMEDECER BOLO

SYRUP TO MOISTEN CAKE
ALMÍBAR PARA HUMEDECER BIZCOCHOS

INGREDIENTES

Água (1000 g); Açúcar (1300 g); Maçã (1 unid.); Canela em pau (a gosto); Rum (100 g)

MODO DE PREPARO

1. Coloque em uma panela a água, o açúcar, a casca da maçã e a canela e deixe ferver por 30 minutos.
2. Deixe esfriar e acrescente o rum.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE: 2000 g



MASSA FLORA

SHORTCRUST PASTRY DOUGH | PASTA FROLA

INGREDIENTES

Farinha de trigo (1000 g); Margarina sem sal (660 g); Gemas de ovos (100 g); Açúcar (330 g); Raspas de limão (a gosto)

MODO DE PREPARO

1. Coloque a farinha de trigo na mesa e abra um círculo.
2. Coloque o restante dos ingredientes no centro do círculo e misture a farinha levemente com as mãos, até formar uma massa homogênea.
3. Guarde em geladeira e utilize quando necessário.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE: 2000 g

CREME MERENGUE

MERINGUE CREAM | CREMA MERENGUE


INGREDIENTES

Açúcar (470 g); Água (120 g); Claras de ovos (180 g); Limão (1unid.)


MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque 300 g de açúcar e a água. Ferva até ponto de fio.
2. Coloque na batedeira as claras e 100 g de açúcar. Bata em 3ª velocidade até obter consistência de suspiro.
3. Acrescente a calda ainda quente, o suco do limão e continue batendo até esfriar.
4. Adicione o restante do açúcar e bata até montar bem.


RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE: 700 g

 **INGREDIENTS:** Wheat flour (1000 g); Unsalted margarine (660 g); Egg yolks (100 g); Sugar (330 g); Lemon zest (to taste)


DIRECTIONS: 1) Pile the flour on a table and make a hollow in the middle; 2) Put the rest of the ingredients in the center of the hollow and mix with the flour gently using the hands until the dough is homogeneous; 3) Save in the fridge and use when needed.

 **INGREDIENTES:** Harina de trigo (1000 g); Margarina sin sal (660 g); Yemas de huevo (100 g); Azúcar (330 g); Ralladura de limón (al gusto)

PREPARACIÓN: 1) Extienda la harina de trigo sobre la mesa formando un círculo; 2) Ponga los demás ingredientes en el centro del círculo y mezcle la harina suavemente con las manos, hasta que la masa quede homogénea; 3) Guárdela en la nevera y utilícela cuando la necesite.

 **INGREDIENTS:** Sugar (470 g); Water (120 g); Egg whites (180 g); Lemon (1unit)

DIRECTIONS: 1) Put 300 g of the sugar and water in a pan. Reduce until it reaches soft ball point; 2) Put the egg whites and 100 g of the sugar into the mixer. Mix at speed 3 (very high speed) until the consistency of meringue; 3) Add the hot syrup, lemon juice and keep mixing until it is cold; 4) Add the rest of the sugar and mix until it forms peaks.

 **INGREDIENTES:** Azúcar (470 g); Agua (120 g); Claras de huevo (180 g); Limón (1 unid.)

PREPARACIÓN: 1) Ponga 300 g de azúcar y el agua en una cazuela. Deje que hierva hasta que esté a punto de hilo; 2) Ponga las claras y 100 g de azúcar en la batidora. Bata a velocidad 3 hasta que adquieran consistencia de merengue; 3) Añada el almíbar aún caliente y el zumo del limón y siga batiendo hasta que se enfríe; 4) Agregue el resto del azúcar y bata hasta que esté bien montada.





INGREDIENTS: Water (1000 g); Sugar (250 g); Corn syrup (50 g); Starch (50 g); Vanilla essence (50 g)

DIRECTIONS: 1) Put the water, sugar, corn syrup, vanilla in a pan and allow to boil; 2) Dissolve the starch in water add little by little to the pan; 3) Mix continually with a wire whisk until clear.



INGREDIENTES: Agua (1000 g); Azúcar (250 g); Glucosa de maíz (50 g); Almidón de maíz (50 g); Esencia de vainilla (50 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga el agua, el azúcar, la glucosa de maíz y la vainilla en una cazuela y deje que hierva; 2) Disuelva el almidón de maíz en agua y añádale poco a poco; 3) Remueva constantemente con un batidor de varillas metálico hasta que adquiera una consistencia translúcida.



INGREDIENTS: Dairy cream (600 g); Bittersweet chocolate (500 g); Margarine (30 g); Cherry liqueur (20 g)

DIRECTIONS: 1) Put the dairy cream and margarine in a pan and heat, heat until 176°F; 2) Add the chopped chocolate and liqueur and mix well until it is homogeneous. Set aside and use when needed.



INGREDIENTES: Crema de leche (600 g); Chocolate de cobertura en tabla (500 g); Margarina (30 g); Licor de cereza (20 g)

PREPARACIÓN: 1) Coloque la crema de leche y la margarina en una cazuela y póngala al fuego; 2) Caliente hasta que alcance una temperatura de 80 °C; 3) Añada el chocolate picado y el licor y mezcle bien hasta que quede homogéneo. Resérvela y utilícela cuando la necesite.

GELEIA DE BRILHO

SHINY GLAZE | GELATINA PARA DAR BRILLO

INGREDIENTES

Água (1000 g); Açúcar (250 g); Glucose de milho (50 g); Amido de milho (50 g); Essência de baunilha (50 g)

MODO DE PREPARO

1. Coloque em uma panela a água, o açúcar, a glucose de milho, a baunilha e deixe ferver.
2. Dissolva o amido de milho em água e adicione aos poucos na panela.
3. Mexa sempre com um batedor de arame, até ficar com uma consistência translúcida.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE: **1350 g**

CREME GANACHE

GANACHE CREAM | CREMA GANACHÉ

INGREDIENTES

Creme de leite (600 g); Chocolate meio amargo em barra (500 g); Margarina (30 g); Licor cherry (20 g)

MODO DE PREPARO

1. Coloque em uma panela o creme de leite e a margarina e leve ao fogo.
2. Aqueça até atingir a temperatura de 80 °C.
3. Adicione o chocolate picado e o licor e misture bem até ficar homogêneo. Reserve e utilize quando necessário.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE: **1100 g**



PÃO-DE-LÓ (CHOCOLATE)

SPONGE CAKE (CHOCOLATE SPONGE CAKE)

BIZCOCHO (BIZCOCHO DE CHOCOLATE)

INGREDIENTES

Açúcar (400 g); Ovos (600 g); Farinha de trigo (400 g); Amido de milho (100 g);

MODO DE PREPARO

1. Coloque na batedeira o açúcar e os ovos e bata em 3ª velocidade até montar bem.
2. Misture manualmente a farinha e o amido, até formar uma massa leve.
3. Coloque em formas apropriadas, forradas com papel manteiga.
4. Leve ao forno e asse em temperatura de 200°C, por aproximadamente 30 minutos.
5. Como alternativa, o pão-de-ló de chocolate pode ser feito trocando 100 g de farinha por 100 g de cacau em pó.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE: 1500 g**COBERTURA PARA GALLUP | COLOMBA**

GALLUP | COLOMBA MERINGUE TOPPING

COBERTURA DE GLASEADO DE NUECES | COLOMBA


INGREDIENTES

Açúcar (500 g); Glaçúcar (500 g); Farinha de trigo (500 g); Nozes moídas (50 g); Claras de ovos (300 g); Essência de nozes (a gosto)


MODO DE PREPARO

1. Misture o açúcar, o glaçúcar, a farinha, as nozes e a essência.
2. Acrescente as claras aos poucos e misture bem.


RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE: 1800 g**INGREDIENTES:** Sugar (400 g); Eggs (600 g); Wheat flour (400 g); Cornstarch (100 g);**PREPARACIÓN:** 1) Put the sugar and eggs into a mixer and mix at speed 3 (very high speed) until it forms hard peaks; 2) Add gently the flour and cornstarch to obtain a light batter; 3) Put into appropriate baking tins lined with parchment paper; 4) Put into the oven and bake at 392 °F (200 °C) for approximately 30 minutes; 5) As an alternative, a chocolate sponge cake can be made by exchanging 100 g of flour for 100g of cocoa powder.**INGREDIENTES:** Azúcar (400 g); Huevos (600 g); Harina de trigo (400 g); Almidón de maíz (100 g)**PREPARACIÓN:** 1) Ponga el azúcar y los huevos en la batidora y bata a velocidad 3 hasta que estén bien montados; 2) Mezcle la harina y el almidón con la mano hasta que se forme una masa ligera; 3) Póngala en moldes forrados con papel de horno; 4) Hornee a 200°C unos 30 minutos; 5) También puede hacer bizcocho de chocolate sustituyendo 100 g de harina por 100 g de cacao en polvo.**INGREDIENTS:** Sugar (500 g); Icing' sugar (500 g); Wheat flour (500 g); Chopped walnuts (50 g); Egg whites (300 g); Walnut essence (to taste)**DIRECTIONS:** 1) Mix the sugar, Icing' sugar, flour, walnuts and vanilla; 2) Add the egg whites one at a time and mix well.**INGREDIENTES:** Azúcar (500 g); Azúcar glas (500 g); Harina de trigo (500 g); Nueces molidas (50 g); Claras de huevo (300 g); Esencia de nueces (al gusto)**PREPARACIÓN:** 1) Mezcle el azúcar, el azúcar glas, la harina, las nueces y la esencia; 2) Añada las claras poco a poco y mezcle bien.

 **INGREDIENTS:** Wheat Flour (1000 g); Unsalted margarine (50 g); Water (550 g); Salt (15 g); Specific margarine for puff pastry or butter (700 g)


DIRECTIONS: 1) Mix all the ingredients, except Specific margarine for puff pastry and mix until it is smooth and dry. Cover with plastic and allow to rest for 20 minutes; 2) Roll the dough in a rectangular shape and cover 2/3 of the surface of the dough with the puff pastry margarine or butter; 3) Fold this dough in 3 layers. Roll it to the original size and repeat the folding and rolling process one more time. Cover it with a plastic and live it to rest for 20 minutes; 4) Repeat the folding process more 3 times (total of 5 folds). Let it rest for 30 minutes and its ready to use.

 **INGREDIENTES:** Harina de panadería (1000 g); Margarina sin sal (50 g); Agua (550 g); Sal (15 g) Margarina para hojaldre o mantequilla (700 g)

PREPARACIÓN: 1) Ponga todos los ingredientes en la batidora y bátalos hasta que se forme una masa lisa y seca. Tápela con film transparente y déjela reposar 20 minutos; 2) Estire la masa, ponga la margarina o la mantequilla en el centro y envuélvala, formando un sobre; 3) Estire bien la masa con un rodillo, y haga el 1.º de los 3 dobleces. Repita el proceso y deje reposar la masa 20 minutos, tapada con film transparente; 4) Después de reposar, repita el proceso 3 veces más, haciendo 5 dobleces de 3 en total. Deje reposar la masa otros 30 minutos y estará lista para usarla.

 **INGREDIENTS:** Wheat flour (450 g); Sugar (340 g); Dried coconut (230 g); Unsalted margarine (230 g)

DIRECTIONS: 1) Mix the wheat flour, sugar and coconut; 2) Gently mix with the margarine until it has the consistency of bread crumbs; 3) Pass the mixture through a thick sieve to form flakes.

 **INGREDIENTES:** Harina de trigo (450 g); Azúcar (340 g); Coco rallado seco (230 g); Margarina sin sal (230 g)

PREPARACIÓN: 1) Mezcle la harina, el azúcar y el coco; 2) Agregue la margarina y mezcle hasta que forme grumos; 3) Pase la farofa por un tamiz grueso para que se formen copos.

MASSA FOLHADA

PUFF PASTRY | HOJALDRE

INGREDIENTES

Farinha de trigo especial (1000 g); Margarina sem sal (50 g); Água (550 g); Sal (15 g) Margarina específica para folhar ou manteiga (700 g)

MODO DE PREPARO

1. Coloque na batedeira todos os ingredientes e bata até obter uma massa lisa e enxuta. Cubra com plástico e deixe descansar por 20 minutos.
2. Abra a massa e aplique a margarina específica no centro e feche formando um envelope.
3. Com o auxílio de um rolo abra bem a massa e faça uma dobra de 3. Repita esse processo e deixe a massa descansar por 20 minutos, coberta com um plástico.
4. Após o descanso, repita o processo por mais 3 vezes, totalizando 5 dobras de 3. Deixe descansar por 30 minutos e estará pronta para o uso.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE: 2000 g

FAROFA DOCE

CRUMB TOPPING | FAROFA DULCE

INGREDIENTES

Farinha de trigo (450 g); Açúcar (340 g); Coco ralado seco (230 g); Margarina sem sal (230 g)

MODO DE PREPARO

1. Misture a farinha, o açúcar e o coco.
2. Acrescente a margarina e misture até formar uma farofa.
3. Passe a farofa por uma peneira grossa para que forme flocos.

RENDIMENTO | SERVINGS | RINDE: 1250 g



ÍNDICE DE RECEITAS

B

Baguete artesanal (96)
Baguete rústica (229)
Barco de chocolate (242)
Bauru (208)
Beijinho (192)
Bisnaguinha (89)
Bolinho de bacalhau (204)
Bolo cuca (139)
Bolo de chocolate (149)
Bolo de chocolate gelado (159)
Bolo de frutas (151)
Bolo de fubá (154)
Bolo de mandioca (121)
Bolo de nozes (152)
Bolo de rolo (118)
Bolo inglês (147)
Bomba de chocolate (174)
Bombocado (185)
Brigadeiro (114)
Brioche (128)
Broa aerosa (116)
Broa caxambu (113)

C

Calda para umedecer (245)
Camafeu (193)
Carolinas (181)
Cobertura de colomba pascal (248)
Cobertura de gallup (248)
Colomba pascal (136)
Coxinha (198)
Creme chocolate (245)
Creme confeiteiro (245)

Creme ganache (247)
Creme merengue (246)
Croissant (90)

D - F

Dark de chocolate (239)
Empadinha (200)
Farofa doce (249)
Feijoada (223)
Floresta negra (160)
Folhado de calabresa (203)

G - H

Geleia de brilho (247)
Hamburgúer X-salada (210)

M - O

Macarons (243)
Massa flora (246)
Massa folhada (249)
Misto quente (209)
Mousse de chocolate (170)
Mousse de maracujá (173)
Olho de sogra (192)

P

Pães doces (82)
Panettone (126)
Pão 5 grãos (236)
Pão australiano (232)
Pão ciabatta (130)
Pão de centeio (104)
Pão de fibras (230)
Pão de forma (93)
Pão de hambúguer (84)

Pão de hot dog (84)
Pão de leite (86)
Pão de queijo (110)
Pão francês (81)
Pão francês integral (235)
Pão gallup (133)
Pão integral (100)
Pão italiano (99)
Pão na chapa (205)
Pão sovado (95)
Pão stolen (135)
Pão-de-ló (248)
Pão-de-ló de chocolate (248)
Pizza especial (220)
Porcionados de chocolate e frutas vermelhas (240)
Pudim (177)

Q

Queijadinha de coco (184)
Quindim (176)

R - S

Rigoletto (189)
Rocambole de morango (182)
Sablé de mesa (190)

T

Torta de limão (166)
Torta de morango (165)
Torta mil-folhas (162)
Trança catarina (103)

X

X-Búguer (213)



INDEX OF RECIPES

- B

5-Grain bread (236)
Artisanal baguette (96)
Australian bread (232)
Beijinho (192)
Black forest cake (160)
Bolo de mandioca (121)
Bolo de rolo (118)
Bombocado (185)
Brazilian french bread (81)
Bread loaf (93)
Brigadeiro (114)
Brioche (128)
Broa aerosa (116)
Broa caxambu (113)

C

Camafeu (193)
Caramel flan (177)
Catarina braided bread (103)
Cheese-burger (213)
Cheese-salad hamburger (210)
Chocolate boats (242)
Chocolate cake (174)
Chocolate cream (245)
Chocolate éclair (174)
Chocolate mousse (170)
Chocolate sponge cake (248)
Ciabatta bread (130)
Cod fish croquette (204)
Cold chocolate cake (159)
Colomba meringue topping (248)
Cornmeal cake (154)
Coxinha (198)

Croissant (90)
Crumb topping (249)

E - F

Empadinha (200)
English cake (147)
Feijoada (223)
Fiber bread (230)
Fruitcake (151)

G - H

Gallup bread (133)
Gallup topping (248)
Ganache cream (247)
Grilled brazilian french bread (205)
Ham and cheese toasted sandwich (209)
Ham, cheese and tomato sandwich (208)
Hot dog bun (84)
Hamburger bun (84)

I - L

Italian bread (99)
Italian easter cake (136)
Kneaded bread (95)
Lemon pie (166)
Little dark chocolate boxes (239)

M - O

Macaroons (243)
Meringue cream (246)
Milk bread (86)
Mille-feuille tart (162)
Mini buns (89)

Mini chocolate delicacies with red fruits (240)
Olho de sogra (192)

P

Panettone (126)
Pão de queijo (110)
Passion fruit mousse (173)
Pastry cream (245)
Pepperoni puff pastry (203)
Profiteroles (181)
Puff pastry (249)
Queijadinha de coco (184)
Quindim (176)

R - S

Rigoleto (189)
Rustic baguette (229)
Rye bread (104)
Sable petit fours (190)
Shiny glaze (247)
Shortcrust pastry dough (246)
Specialized pizza (220)
Sponge cake (248)
Stollen bread (135)
Strawberrie pie (165)
Strawberry roulade (182)
Streusel chuken (139)
Sweet breads (82)
Syrup to moisten cake (245)

W

Walnut cake (152)
Whole grain bread (100)
Whole wheat brazilian french bread (235)



A - B

- Almíbar para humedecer bizchocos (245)
- Baguette artesanal (96)
- Baguette rústica (229)
- Barco de chocolate (242)
- Beijinho (192)
- Bizchoco (248)
- Bizchoco de chocolate (248)
- Bolo de mandioca (121)
- Bolo de rolo (118)
- Bomba de chocolate (174)
- Bombocado (185)
- Braço de gitano de fresa (182)
- Brigadeiro (114)
- Brioche (128)
- Broa aerosa (116)
- Broa caxambu (113)

C

- Cajita de chocolate (239)
- Camafeu (193)
- Ciabatta (130)
- Cobertura de glaseado de colomba (248)
- Cobertura de glaseado de nueces (248)
- Colomba de pascua (136)
- Coxinha (198)
- Crema de chocolate (245)
- Crema ganaché (247)
- Crema merengue (246)
- Crema pastelera (245)
- Croissant (90)
- Croqueta de bacalao (204)

E - G

- Empadinha (200)
- Farofa dulce (249)
- Feijoada (223)
- Flan (177)
- Floresta negra (160)
- Gelatina para dar brillo (247)

H

- Hamburguesa con queso (213)
- Hamburguesa con queso y ensalada (210)
- Hojaldre (249)
- Hojaldre de calabresa (203)

M - O

- Macarons (243)
- Mini pan dulce (89)
- Mousse de chocolate (170)
- Mousse de maracuyá (173)
- Olho de sogra (192)

P

- Pan 5 granos (236)
- Pan a la plancha (205)
- Pan australiano (232)
- Pan de centeio (104)
- Pan de fibras (230)
- Pan de leche (86)
- Pan de molde (93)
- Pan glaseado (133)
- Pan integral (100)
- Pan italiano (99)
- Pan para hamburguesas (84)
- Pan para hot dog (84)

- Pan sobado (95)
- Pan stollen (135)
- Panecillo frances (81)
- Panecillo francés integral (235)
- Panes dulces (82)
- Panettone (126)
- Pão de queijo (110)
- Pasta frola (246)
- Pastas de masa sablé (190)
- Pastel cuca (139)
- Pastel de chocolate (149)
- Pastel de chocolate helado (159)
- Pastel de frutas (151)
- Pastel de maíz (154)
- Pastel de nulces (152)
- Pizza especial (220)
- Plum cake (147)
- Porciones de chocolate y frutas rojas (240)
- Profiteroles (181)

Q - S

- Queijadinha de coco (184)
- Quindim (176)
- Rigoletto (189)
- Sándwich mixto con tomate (208)
- Sándwich mixto caliente (209)

T

- Tarta de fresas (165)
- Tarta de hojaldre (162)
- Tarta de limón (166)
- Trenza catarina (103)



