



**LIVRO DE
RECEITAS**

BOLINHO DE MILHO

INGREDIENTES

1kg de **Salgazin**
2,0 litros de água
100 g de Margarina 80 %
100g de caldo de legumes
500g de mussarela
500g de milho
Fiocogel para empanar
Fiocopan SIII para empanar
Óleo para fritar



MODO DE PREPARO

Na masseira, adicionar a água, a margarina e o caldo de legumes.
Quando ferver, adicione o **Salgazin** desligue o fogo e deixe cozinhar por 5 min.
Retire da masseira e deixe esfriar.
Ralar a mussarela, adicionar o milho, misturar bem até ficar uniforme.
Molde as bolinhas de milho.
Passe no **Fiocogel** e **Fiocopan SIII**
Congele e frite no óleo a 180 graus por 3 min.



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



COXINHA



INGREDIENTES

1kg de **Salgazin**

2,0 litros de água

100g de margarina 80%

100g de caldo de galinha

200 g de **Besciamella**

600g de Frango desfiado e temperado

Fiocogel para empanar

Fiocopan SIII para empanar

Oleo para Fritar

MODO DE PREPARO

Na masseira, adicionar a água, a margarina e o caldo de galinha. Quando ferver, adicione o **Salgazin** desligue o fogo e deixe cozinhar por 5 min.

Retire da masseira e deixe esfriar.

Misture o frango com a **Besciamella**, misturar bem até ficar uniforme.

Molde os salgados.

Passes no **Fiocogel** e **Fiocopan SIII**

Congele e frite no óleo a 180 graus por 3 min.



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



BOLINHO DE PRESUNTO



INGREDIENTES

1kg de **Salgazin**

2,0 litros de água

100g de margarina 80%

100g de caldo de legumes

200 g de **Besciamella**

300 g de presunto

Fiocogel para empanar

Fiocopan SIII para empanar

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Na masseira, adicionar a água, a margarina e o caldo de legumes. Quando ferver, adicione o **Salgazin** desligue o fogo e deixe cozinhar por 5 min.

Retire da masseira e deixe esfriar.

Ralar o presunto, adicionar a **Besciamella**, misturar bem até ficar uniforme.

Molde as bolinhas de presunto.

Passa no **Fiocogel** e **Fiocopan SIII**

Congele e frite no óleo a 180 graus por 3 min.



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



BOLINHA DE QUEIJO

INGREDIENTES

1kg de **Salgazin**

2,0 litros de água

100g de margarina 80%

100g de caldo de legumes

300 g de mussarela

5 g de orégano

Fiocogel para empanar

Fiocopan SIII para empanar

Óleo para fritar



MODO DE PREPARO

Na masseira, adicionar a água, a margarina e o caldo de legumes.

Quando ferver, adicione o **Salgazin** desligue o fogo e deixe cozinhar por 5 min.

Retire da masseira e deixe esfriar.

Ralar a mussarela, adicionar o orégano, misturar bem até ficar uniforme.

Molde as bolinhas de queijo.

Passe no **Fiocogel** e **Fiocopan SIII**

Congele e frite no óleo a 180 graus por 3 min.



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



BOLINHA DE TOMATE SECO



INGREDIENTES

- 1kg de **Salgazin**
- 2,0 litros de água
- 100g de margarina 80%
- 100g de caldo de legumes
- 200 g de tomate seco picado
- 300g de mussarela
- Fiocogel** para empanar
- Fiocopan SIII** para empanar
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

- Na masseira, adicionar a água, a margarina e o caldo de legumes. Quando ferver, adicione o **Salgazin** desligue o fogo e deixe cozinhar por 5 min.
- Retire da masseira e deixe esfriar.
- Ralar a mussarela, adicionar o tomate seco, misturar bem até ficar uniforme.
- Molde as bolinhas.
- Passa no **Fiocogel** e **Fiocopan SIII**
- Congele e frite no óleo a 180 graus por 3 min.



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



CROQUETE DE CARNE

INGREDIENTES

1kg de **Salgazin**
2,0 litros de água
100g de margarina 80%
100g de caldo de carne
300g de carne moída
200g de **Besciamella**
Fiocogel para empanar
Fiocopan SIII para empanar
300g de molho de tomate
1 cebola picada
Azeite e sal a gosto
2 dentes de alho picados
200 g de molho de tomate
Oleo para Fritar



MODO DE PREPARO

Na masseira, adicionar a água, a margarina e o caldo de carne.
Quando ferver, adicione o **Salgazin** desligue o fogo e deixe bater por 5 minutos com o fogo desligado.
Retire da masseira e deixe esfriar.
Em uma panela, adicione o azeite, alho e cebola e deixe refogar.
Adicione a carne moída, deixe fritar completamente.
Adicione o molho de tomate e os temperos a gosto.
Após pronto, adicionar a **Besciamella**, misturar bem até ficar uniforme.
Molde os croquetes de carne.
Passe no **Fiocogel** e **Fiocopan SIII**
Congele e frite no óleo a 180 graus por 3 min.

**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**





EMPADA DE PALMITO

INGREDIENTES

- 2kg de margarina 80%
- 4kg de **Salgazin**
- 4 claras
- 1 ovo
- 75g de sal
- 1 caixa de creme de leite
- 800ml de água com gás
- 300g de azeitona verde picada
- 1,5 kg de palmito picado
- Azeite a gosto
- 1 cebola picada
- 2 alho picado
- 300g **Besciamella**
- 3 gemas para pincelar

MODO DE PREPARO

Recheio

Na panela, adicionar a azeite, a cebola picada, o alho picado.

Deixar refogar.

Adicionar o palmito, a azeitona, sal e salsinha e a Besciamella.

Deixar refogar por 5 min.

Desligue e deixe esfriar.

Massa

Adicionar numa vasilha todos os ingredientes.

Mexer até obter uma massa homogênea.

Molde as empadinhas.

Passa gema por cima e leve para assar por 25 min a 180 graus.

**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



ENROLADO DE SALSICHA

INGREDIENTES

1kg de **Salgazin**

2,0 litros de água

100g de margarina 80%

100g de caldo de galinha

3kg de salsicha

Fiocogel para empanar

Fiocopan SIII para empanar

Óleo para fritar



MODO DE PREPARO

Na masseira, adicionar a água, a margarina e o caldo de galinha.

Quando ferver, adicione o **Salgazin** desligue o fogo e deixe cozinhar por 5 min.

Retire da masseira e deixe esfriar.

Cozinhar as salsichas.

Molde os enroladinhos.

Passes no **Fiocogel** e **Fiocopan SIII**

Congele e frite no óleo a 180 graus por 3 min.



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**





TRAVESSEIRO DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

- 1kg de **Salgazin**
- 2,0 litros de água
- 100g de margarina 80%
- 100g de caldo de legumes
- 350g de presunto
- 350g de mussarela
- 10g de orégano
- Fiocogel** para empanar
- Fiocopan SIII** para empanar
- Óleo para fritar
- 300 g de Besciamella**

MODO DE PREPARO

Na masseira, adicionar a água, a margarina e o caldo de legumes. Quando ferver, adicione o **Salgazin** desligue o fogo e deixe cozinhar por 5 min.

Retire da masseira e deixe esfriar.

Rale o presunto e a mussarela, adicione o orégano, e a **Besciamella**.

Misture bem até ficar uniforme.

Molde os travesseiros.

Passes no **Fiocogel** e **Fiocopan SIII**

Congele e frite no óleo a 180 graus por 3 min.



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



KIBE VEGANO

INGREDIENTES

- 1 kg de **Kibezin**
- 750 ml de água
- 1 cebola picada
- 200g de salsinha
- 200g de hortelã
- 3 dentes de alho picado
- 10g de pimenta siria
- 10 g de sal



MODO DE PREPARO

- Hidrate o **Kibezin** com água em ebulição.
- Espere esfriar e adicione os temperos.
- Misture bem e passe na modeladora.



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



LASANHA VEGANA

INGREDIENTES

500g de **Multimassas**
Molho de tomate pronto
200g de presunto
200g de mussarela
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
50g de salsinha
200g de **Kibezin**
Azeite e sal a gosto



MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o azeite, cebola e alho e deixar refogar.
Adicione o **Kibezin** e refogue por mais 3 min.
Adicione o sal, molho de tomate e deixe por mais 2 minutos.
Corte as **Multimassas** com o aro.
Monte as lasanhas no aro sendo uma de Multimassa, uma de molho, mussarela, uma de presunto e assim por diante
Retire o aro e arrume numa forma.
Leve ao forno por a 180 graus por 20 min



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**





PARMEGIANA DE FRANGO

INGREDIENTES

6 unidades de filé de Frango

2 dentes de alho picados

400g de molho de tomate

150 g de mussarela

20 g de caldo de galinha

Fiocopan SIII para empanar

Fiocogel para empanar

Azeite a gosto

Oleo para Fritar

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com caldo de galinha, alho e azeite. Passe eles no **Fiocogel**, em seguida, na **Fiocopan SIII**.

Frite em óleo a 180 graus por 5 min.

Retire e coloque o molho de tomate e a mussarela

Leve ao forno a 180 graus por 10 minutos



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



RAVIOLI

INGREDIENTES

500g de **Multimassas**

200g de ricota

50 g de nozes

Sal e Azeite a gosto

150g de **Besciamella**

Água Fervente



MODO DE PREPARO

Para o recheio, misture a ricota, as nozes, sal e azeite e reserve.

Coloque uma folha de **Multimassas** e faça montinhos com o recheio na distância de 7cm cada um.

Coloque a outra folha de **Multimassas** e corte quadrados.

Cozinhe em água quente por 5 minutos.

E sirva com o molho de sua preferência.



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



QUICHE DE TOMATE SECO



INGREDIENTES

- 250g de Salgazin
- 125g de margarina
- 6 ovos
- 200g de creme de leite
- 80 ml de água
- 200 g de queijo mussarela
- 200 g de tomate seco
- 10g manjerição picado

MODO DE PREPARO

Numa Tigela misture o salgazin, a Margarina e a Agua, ate formar uma massa homogenea. forre a forma de quiche e leve ao forno a 180 graus por 10 min. Numa tigela misture o restante dos ingredientes jogue por cima da massa ja pre assada e volte ao forno a 180 graus por mais 20 min



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**





CHURROS

INGREDIENTES

- 1 kg de **Salgazin**
- 1 litros de água
- 1 litro de leite
- 100g de açúcar
- 50g de canela em pó
- 100g de margarina 80 %
- 400 g de doce de leite
- 20 ml de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Na misturela adicionar o leite, a água, a manteiga, o açúcar e a baunilha.

Deixar ferver e adicionar a **Salgazin**

Desligue o fogo e misture por 5 minutos.

Após esfriar, colocar na modeladora a massa e o recheio e moldar seus churros (sugestão de 21 g cada churros).

Levar numa forma vazada ao freezer.

Assim que congelar, fritar e empanar com açúcar e canela.



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



PÃO DE MEL

INGREDIENTES

- 240 g de **Salgazin**
- 120 g de chocolate em pó
- 120 g de açúcar mascavo
- 240ml de leite
- 20g de óleo
- 120g de Mel
- 15g de cravo em pó
- 20g de canela
- 240g de doce de leite para rechear
- 600g de chocolate para cobrir



MODO DE PREPARO

- Em uma tigelha misture o **Salgazin**, chocolate em pó, açúcar mascavo, leite, óleo, mel, canela, cravo e fermento.
- Mexa até formar uma massa homogênea.
- Preencha as forminhas de pão de mel, leve ao forno a 180 graus por 20 min.
- Recheie e cubra com o chocolate



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



POLENTA CREMOSA COM RAGU DE CARNE

INGREDIENTES

- 500 g de **Polenta Lunela**
- 300 ml de leite
- 6 g de sal
- 100 g de mussarela ralada
- 300 g de carne moída
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho
- 50 g de manteiga
- 100 ml de vinho tinto
- 200 ml de molho de tomate
- Temperos a gosto



MODO DE PREPARO

- No liquidificador bater a **Polenta Lunella** e o leite
- Transferir essa mistura para uma panela com a mussarela e sal e deixe engrossar
- Numa outra panela adicionar a manteiga, alho e cebola e deixe refogar
- Adicione a carne moída com os temperos e deixe até a carne ficar frita
- Adicione o vinho e deixe cozinhar por 7 minutos
- Adicione a molho de tomate e deixe ferver por 10 min
- Desligue o fogo e coloque o molho sobre a polenta



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



ARROZ DOCE

INGREDIENTES

- 600 ml de água
- 240 g de arroz
- 50 g de uva passa
- 100 ml de rum
- 2 gemas
- 395 ml de leite condensado
- 500 g de **Besciamella**
- 4 unidades de cravo
- 300 g de chocolate branco ralado
- 1 canela em pau
- 10 g de canela em pó
- 20 g de castanha d caju picada



MODO DE PREPARO

- Colocar as uvas passas no rum e esperar amolecer
- Cozinhar o arroz com a água , canela em pau e os cravos
- No liquidificador bater as gemas, o leite condensado e a **Besciamella**
- Misturar no arroz esse creme juntamente com o chocolate picado , mexa até incorporar tudo.
- Decore com a canela em pó e as castanhas picadas.



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**





RONDELLI PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

- 500 g de **Multimassas**
- 300 g de presunto
- 250 g de mussarela
- 100 g de parmesão ralado
- 350 ml de milho de tomate

MODO DE PREPARO

- Nas folhas de **Multimassas** cortar pedaços de 30 cm x 20 cm
- Colocar o presunto e por cima a mussarela
- Cortar em fatias de 3 cm cada
- Numa forma colocar a metade do molho, as fatias de rondelli e o restante do molho por cima
- Leve ao forno a 180 graus por 25 min
- Retire , polvilhe parmesão ralado e sirva em seguida

**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



ESFIHA

INGREDIENTES

2 kg de **Salgazin**

200 g de açúcar

150 ml de óleo

1 litro de água morna

14 g de sal

Fubazin para polvilhar

60 g de fermento biológico seco

SUGESTÃO DE RECHEIO

Escarola com bacon

Calabresa

Mussarela

Carne moída



MODO DE PREPARO

Adicionar 500 ml da água morna com o açúcar e o fermento

Reserve e deixe descansar por 10 minutos

Na masseira colocar a farinha, óleo, sal e a massa do fermento

Misturar por 10 minutos

Deixe descansar por 20 minutos

Modele às esfihas e leve ao forno a 180 graus por 25 minutos



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



ALMÔNDEGA

INGREDIENTES

400 g de carne moída
150 g de **Fribrazin** grossa
200 ml de água
1 cebola picada
3 g de pimenta do reino
5 g de salsinha
Óleo pra fritar



MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes e modelar as bolinhas
Fritar em óleo quente e servir como m o molho de sua preferência



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



NHOQUE PESTO DE RÚCULA

INGREDIENTES

500 g de **Gnocchi Milano**

1 maço de rúcula

200 ml de azeite

50 g de nozes

50 g de parmesão ralado

Sal a gosto



MODO DE PREPARO

Cozinhe o nhoque e reserve

No liquidificador bater o azeite, rúcula, nozes, parmesão ralado e sal

Bater tudo até virar um creme

Despeje na panela deixe aquecer e coloque o nhoque



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**



COXINHA DE BERINJELA

INGREDIENTES

1 Kg de **Salgazin**

2 litros de água

100 g de temperos (de sua escolha)

100 g de margarina 80% lipídios

Recheio do Coxinha de Beringela

RECHEIO

5 unidades de beringela

1 pimentão amarelo

1 pimentão vermelho

1 cebola grande

Sal a gosto

Caldo de legumes a gosto

300 g de tomate seco

300 g de Beschiamella

100 g de Salsinha

1 colher de sopa de margarina

4 dentes de alho amassados



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA
RECEITA NO QR CODE**

MODO DE PREPARO

Preparo da Massa

Na Masseuria colocar a água, tempero e margarina. Deixe ferver, desligue o fogo e adicione a Salgazin, misture por 5 min e desligue

Preparo para Recheio

Numa forma colocar as beringelas picadas, a cebola, o alho e os pimentões

Acrescenta a margarina, sal, caldo de legumes.

Deixo no forno a 180 graus por 20 min

Retire e deixe esfriar, no liquidificador ou processador acrescentar os legumes, com a Beschiamella, tomate seco e e salsinha

Misturar ate incorporar

CHURROS COM NUTELA

INGREDIENTES

- 1 Kg de **Salgazin**
- 1 litro de água
- 1 litro de leite
- 200 g de açúcar
- 250 g de chocolate 70 %
- 100 g de margarina 80%
- 10 ml de essência de baunilha
- 400 g de Nutela



MODO DE PREPARO

Na masseira colocar a água, leite, açúcar, chocolate em po, margarina e essência de baunilha

Assim que ferver desligue o fogo e acrescente a Salgazin

Deixe mexer até incorporar

Deixe esfriar e passe na modeladora

Fritar a 180 graus e passar no açúcar



**CONFIRA A FICHA
TÉCNICA DESSA RECEITA
NO QR CODE**

