



**LIVRO DE
RECEITAS**

2024

BOLINHO DE MILHO

INGREDIENTES

1kg de **Salgazin**
2,3 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** 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**
- 2,3 litros de água
- 100g de margarina 80%
- 100g de caldo de galinha
- 200 g de **Besciamella**
- Fiocogel** para empanar
- Fiocopan SIII** para empanar
- 600g de Frango desfiado

MODO DE PREPARO

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

Quando ferver, adicione o **Salgazin** 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**

2,3 litros de água

100g de margarina 80%

100g de caldo de legumes

200 g de **Besciamella**

800 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** 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**

2,3 litros de água

100g de margarina 80%

100g de caldo de legumes

1kg de mussarela

10 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** 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**
- 2,3 litros de água
- 100g de margarina 80%
- 100g de caldo de legumes
- 300 g de tomate seco picado
- 700g 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** 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**
2,3 litros de água
100g de margarina 80%
100g de caldo de carne
500g de carne moída
300g de **Besciamella**
Fiocogel para empanar
Fiocopan SIII para empanar
300g de molho de tomate
1 cebola picada
Azeite
2 dentes de alho
200 g de molho de tomate



MODO DE PREPARO

Na masseira, adicionar a água, a margarina e o caldo de carne.
Quando ferver, adicione o **Salgazin** 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
- 1,5kg de palmito picado
- Azeite a gosto
- 1 cebola picada
- 2 alho picado
- 300g **Besciamella**

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**

2,3 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** e deixe cozinhar por 5 min.

Retire da masseira e deixe esfriar.

Cozinhar as salsichas.

Molde os enroladinhos.

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**





TRAVESSEIRO DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

1kg de **Salgazin**

2,3 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** 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

INGREDIENTES

500g de **Multimassas**
Molho de tomate pronto
200g de presunto
200g de mussarela
1 cebola picada
3 dentes de alho
100g de salsinha
300g 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

1/2 colher de sopa de sal

400g de molho de tomate

400g de mussarela

Fiocogel para empanar

Fiocopan SIII para empanar

30g de caldo de galinha

Azeite a gosto

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 4 minutos



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



RAVIOLI

INGREDIENTES

500g de **Multimassas**

300g de ricota

100g de nozes

Sal a gosto

150g de **Besciamella**



MODO DE PREPARO

Para o recheio, misture tudo 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 manteiga
- 6 ovos
- 200g de creme de leite
- 80 ml de água
- 200 g de queijo mussarela
- 200 g de tomate seco
- 20g 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 15 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 %
- 1200kg de doce de leite
- 50 g de açúcar
- 30 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Na misturela adicionar o leite, a água, a manteiga, o açúcar e a baunilha.
Deixar em ebulição 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 20g 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**

