

LIVRO DE RECEITAS

VALOR DE:
~~99,90~~
PREÇO PROMOCIONAL:
19,90



CONSULTOMAQ

INTRODUCCIÓN:

¿Cómo garantizar el sabor de su producción de snacks y aún así obtener buenos beneficios? En este libro de recetas, usted tendrá acceso al conocimiento especial que hemos acumulado a lo largo de nuestra historia. Somos la única empresa en nuestro sector fundada por una familia de expertos en snacks con más de 35 años de experiencia. Aquí enseñamos cómo preparar diferentes tipos de masa, además de deliciosas opciones de relleno, con instrucciones detalladas para cada paso del proceso utilizando las máquinas de Consultomaq. Así, usted puede optimizar su trabajo, producir grandes cantidades de snacks y dulces en poco tiempo, y asegurar una buena fuente de ingresos sin el esfuerzo físico que conlleva.

¿Entonces, sin demoras ni complicaciones, vamos a empezar a aprender?



SUMARIO



Pág. 2 Masa base para coxinha, pelotitas, enrollado de salchicha y almohadilla

Pág. 3 Masa base para kibe

Pág. 4 Masa base de papa

Pág. 5 Masa de esfiha

Pág. 6 Masa de pizza

Pág. 7 Masa de empada

Pág. 8 Relleno de pizza y Relleno de calabresa

Pág. 9 Relleno de carne molida

Pág. 10 Relleno de palmito

Pág. 11 Relleno de queso y Relleno de brócoli

Pág. 12 Salsa blanca

Pág. 13 Cocción del pollo y Preparación del pollo

Pág. 14 Cómo empanar snacks correctamente

Pág. 15 Pan de queso

Pág. 16 Ccuadradito de tapioca

Pág. 17 Polenta frita

Pág. 18 Albóndiga

Pág. 19 Hamburguesa

Pág. 20 Ñoqui

Pág. 22 Brigadeiro

Pág. 23 Churros

Pág. 24 Galletas de leche condensada

Pág. 25 Sueño (masa rellena de dulce)

Pág. 26 Donuts

Pág. 27 Pié de niña (dulce de leche con cacahuetes)

Pág. 28 Nuestro libro ha llegado a su fin



MASA BASE PARA COXINHA, PELOTITAS ENROLLADO DE SALCHICHA Y ALMOHADILLA:

INGREDIENTES

- 2 litros de agua;
- 2 litros de leche;
- 2,5 kilos de harina de trigo;
- 100 gramos de caldo de pollo;
- 70 gramos de condimento completo;
- 150 gramos de mantequilla con 80% de lípidos;
- 150 gramos de aceite.

Rendimiento aproximado por masa: 7 kg

MODO DE PREPARACIÓN

Coloca todos los ingredientes en la amasadora (excepto la harina) y enciende el fuego. Enciende el batidor ocasionalmente para evitar que los ingredientes se quemen o se peguen en el fondo de la amasadora.

Añade la harina solo cuando la preparación de los ingredientes esté hirviendo y luego baja el fuego. Cocina la masa a fuego lento durante 3 minutos. Después de este tiempo, apaga el fuego.

Enciende el batidor y deja que la masa bata durante otros 3 minutos. Gira el potenciómetro hasta el número 10. Luego, retira la masa de la olla y extiéndela sobre una mesa para que se enfríe. Corta en pedazos pequeños para alimentar a la modeladora.

MASA BASE PARA QUIBE



INGREDIENTES

- 1,7 litros de agua;
- 1 kilo de trigo para quibe;
- 1 kilo de carne molida cruda;
- 50 gramos de condimento completo;
- 25 gramos de menta (al gusto);
- 50 gramos de caldo de carne;
- 50 gramos de perejil (al gusto).

MODO DE PREPARACIÓN

Hierve el agua con el condimento completo y el caldo de carne. Después de hervir, vierte este caldo en un recipiente y añade el trigo para quibe. Remoja por 1 hora sin tapar y revuelve ocasionalmente.

Coloca esta mezcla en la olla de la masa sin la carne molida. Fija la olla en la masa y bate durante 5 minutos. Luego, agrega la menta y el perejil y bate durante 8 minutos más. Retira la masa y extiéndela para que se enfríe.

Después, usa el molde de globo con la boquilla de masa 3 para formar unidades de 25 gramos en la modeladora. Si deseas hacer quibe relleno, usa la boquilla de masa 3 con la boquilla de relleno 2. No es necesario empanar después de moldear.



MASA BASE DE BATATA

INGREDIENTES

- 3 litros de agua;
- 300 ml de leche;
- 100 ml de aceite;
- 200 gramos de margarina o mantequilla;
- 150 gramos de caldo de pollo en polvo;
- 1,5 kilos de papas cocidas y machacadas;
- 2 kilos de harina de trigo.

MODO DE PREPARACIÓN

Coloca todos los ingredientes en la masa (excepto la harina) y enciende el fuego. Enciende el batidor ocasionalmente para evitar que los ingredientes se quemen o se peguen en el fondo de la masa.

Cuando hierva, añade la harina y luego baja el fuego, dejando que la masa se mezcle hasta que alcance el punto deseado. Luego, retira la masa de la olla y extiéndela sobre una mesa para que se enfríe. Corta en trozos pequeños para alimentar a la modeladora.



MASA DE ESFIHA



INGREDIENTES

- 1 kilo de harina de trigo;
- 10 gramos de sal;
- 50 gramos de azúcar;
- 50 ml de aceite;
- 500 ml de agua;
- 30 gramos de levadura.

MODO DE PREPARACIÓN

En la Masseuría Rápida, mezcla la harina, sal, azúcar y levadura. Luego, mezcla suavemente y añade el aceite y el agua con el batidor encendido, asegurándote siempre de que la masa alcance el punto adecuado.

Una vez que la masa esté lista, forma bolitas usando una modeladora para asegurar el tamaño uniforme. Luego, arma las esfihas y deja reposar durante 20-30 minutos antes de hornear.





MASA DE PIZZA

INGREDIENTES

- 1 kilo de harina de trigo;
- 500 ml de agua;
- 50 ml de aceite;
- 1 huevo;
- 1 cucharada de azúcar;
- 1/2 cucharada rasa de sal;
- 1 paquete de levadura seca.

MODO DE PREPARACIÓN

Con la Mescla masa Rápida aún apagada, coloca todos los ingredientes secos. Luego, enciende la Mescla masa y deja que se mezclen bien todos los ingredientes.

Después, añade el aceite poco a poco hasta que todo esté incorporado. Luego, agrega el agua también gradualmente hasta obtener el punto adecuado de la masa.

Una vez que la masa esté lista, sácala de la Mescla masa, colócala sobre una superficie y ya puedes usarla para hacer tus pizzas.

El relleno queda a tu elección.



MASA DE EMPADA

INGREDIENTES

- 8 kilos de harina de trigo;
- 4 kilos de manteca de cerdo;
- 190 gramos de sal;
- 110 gramos de azúcar;
- 510 gramos de huevo;
- 1,25 litros de guaraná (refresco).

MODO DE PREPARACIÓN

Sin encender el fuego, coloca todos los ingredientes en la olla de la Mescla masa y deja que mescle hasta obtener el punto deseado. Es importante que todos los ingredientes estén bien fríos, incluida la harina.

En la modeladora, utiliza los moldes de pelotitas con las boquillas de masa y relleno según el tamaño deseado. Luego, coloca las bolitas formadas en los moldes para hornear, presionando ligeramente cada una para dar forma. Termina pincelando con huevo batido para dorar.





RELLENO DE PIZZA

INGREDIENTES

- 500 gramos de mozzarella rallada;
- 1 kilo de jamón o presunto rallado;
- 500 gramos de requesón;
- 170 gramos de salsa de tomate;
- Orégano al gusto.

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes en un recipiente usando las manos, hasta obtener una mezcla homogénea.



RELLENO DE CALABRESA

INGREDIENTES

- 2 kilos de calabresa rallada;
- 500 gramos de requesón.

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes en un recipiente usando las manos, hasta obtener una mezcla homogénea.





RELLENO DE CARNE MOLIDA

INGREDIENTES

- 5 kilos de carne molida;
- 10 gramos de caldo de carne;
- 100 gramos de condimento completo;
- 30 gramos de colorante rojo (colorau).

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes. Deja que la carne molida cocine a fuego lento durante 30 minutos, revolviendo ocasionalmente para evitar que se pegue, se formen grumos o se queme. Después de cocinar, retirar de la olla.

Una vez que la carne esté escurrida y fría, añade un 30% de requesón o 100 gramos de harina a la carne cocida (con este último método, no es necesario añadir requesón).





RELLENO DE PALMITO

INGREDIENTES

- 1 kilo de palmito picadito;
- 250 gramos de tomate picado (sin semillas);
- 160 gramos de aceitunas picadas sin hueso;
- 260 gramos de cebolla picadita;
- 30 gramos de ajo picadito;
- 5 gramos de sal;
- 5 gramos de colorante rojo (colorau);
- 30 ml de aceite;
- 750 ml de agua;
- 150 gramos de harina de trigo.

MODO DE PREPARACIÓN

Comece fritando o alho e a cebola no óleo. Então, Comienza friendo el ajo y la cebolla en el aceite. Luego, añade el tomate, palmito, aceitunas, colorante rojo, sal, pimienta y la mitad del agua. Deja que hierva, pero enciende el batidor ocasionalmente para evitar que los ingredientes se quemen o se peguen en el fondo de la Mescla masa .

Después de que hierva, disuelve la harina en el resto del agua y ve añadiendo poco a poco con el batidor de la panela encendido. El relleno se espesará a medida que se cocine bien. Luego, apaga el fuego y deja enfriar antes de usarlo en los salgados.



RELLENO DE QUESO

INGREDIENTES

- 2 kilos de mozzarella rallada;
- 500 gramos de requesón.

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes en un bol utilizando las manos, hasta obtener una mezcla homogénea.



RELLENO DE BRÓCOLIS

INGREDIENTES

- 1 kilo de brócoli cocido y triturado;
- 500 gramos de mozzarella rallada;
- Condimentos al gusto.

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes en un bol utilizando las manos, hasta obtener una mezcla homogénea.





SALSA BLANCA

INGREDIENTES

- 1 litro de agua;
- 170 gramos de harina de trigo;
- 30 gramos de condimento completo;
- 30 gramos de margarina.

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes y lleva al fuego durante unos 5 minutos o hasta que espese.

Debe tener la consistencia de un puré.

CONSEJO: Utiliza un 20% a 30% de esta salsa blanca en el relleno de pollo o carne.

OBSERVACIÓN: Asegúrate de que todos los rellenos estén bien triturados y no contengan agua.



COCCIÓN DEL POLLO

INGREDIENTES

- 6 kilos de pechuga de pollo refrigerada con piel y hueso;
- 4 litros de agua (o suficiente para cubrir las pechugas de pollo);
- 100 gramos de condimento completo;
- 100 gramos de caldo de pollo.

MODO DE PREPARACIÓN

Cocine el pollo en una olla a presión durante aproximadamente una hora y media.

PREPARACIÓN DEL POLLO

INGREDIENTES

- 3 kilos de pechuga de pollo cocido;
- 30 ml de aceite;
- 50 gramos de colorante de achiote (colorau);
- 50 gramos de condimento completo;
- 340 gramos de salsa de tomate completa;
- Orégano al gusto.

MODO DE PREPARACIÓN

Sofría durante aproximadamente 10 a 15 minutos a fuego lento con el aceite. Gire el potenciómetro hasta el número 8. Una vez que el pollo esté frío, agregue 500 gramos de queso crema por cada 2 kilos de pollo.

CÓMO EMPANAR SALGADOS CORRECTAMENTE



Apariencia, sabor y crocancia: estos son solo algunos puntos que tu salgado debe tener para conquistar por completo el gusto de los clientes. Pero para lograrlo, hay varios pasos, y uno de ellos incluye empanar los snacks correctamente.

Para esto, salgados (excepto kibe), utiliza 3 litros de agua y 300 g de harina de trigo y sigue los siguientes pasos:

Paso 1: Es necesario que empanes tus salgados justo después de modelarlos, es decir, con la masa aún fría.

De esta manera, la harina que uses para empanar se adherirá mejor al salgado, asegurando que quede cubierto de manera uniforme;

Paso 2: ¿Qué tal darle más sabor a tus salgados? Añade junto con la harina de rosca hierbas finas, orégano o caldo de pollo, por ejemplo;

Paso 3: Para mantener la mezcla de empanado conservada por un período más largo y sin que se eche a perder, es importante que la guardes en temperatura de refrigeración;

Paso 4: Usa agua con harina de trigo para hacer un “ligante” y moja los salgados antes de pasarlos por la harina de rosca. Esto ayuda a que el snacks dure más y no se agrie tan rápido.

PAN DE QUESO



INGREDIENTES

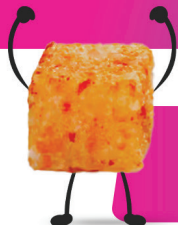
- 1 kilo de almidón de yuca dulce (polvilho doce);
- 1 kilo de almidón de yuca agrio (polvilho azedo);
- 1 litro de leche;
- 400 ml de aceite;
- 800 gramos de mozzarella;
- 40 gramos de sal;
- 8 huevos;
- 500 gramos de queso parmesano.

MODO DE PREPARACIÓN

En la olla de la Mescla masa , caliente la leche y el aceite. Luego, encienda el batidor y añada los demás ingredientes, dejando los huevos para el final. Apague el fuego y continúe mezclando la masa aún tibia hasta que todos los ingredientes estén incorporados.

Cuando la masa esté lista, déjela reposar durante 1 hora y luego llévela a la modeladora. Use el molde de bolita y elija el tamaño deseado. Puede venderlos congelados para que el cliente los prepare cuando quiera o hornear en un horno precalentado hasta que estén dorados para consumir inmediatamente.





DADINHO DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 2 litros de leche;
- 1 kilo de queso coalho rallado;
- 1 kilo de harina de tapioca granulada;
- Sal al gusto.

MODO DE PREPARACIÓN

Caliente la leche en la olla de la amasadora sin dejar que hierva. Luego, encienda el batidor y agregue el queso, la harina y la sal, mezclando hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.

Espere que se enfríe y lleve a la modeladora, usando la boquilla cuadrada y el cortador de salchichas. Ajuste el tamaño según su preferencia.

Puede venderlos congelados para que el cliente los prepare cuando lo desee o freír en aceite caliente para consumir de inmediato.



POLENTA FRITA



INGREDIENTES

- 6 litros de agua;
- 2 kilos de harina de maíz fina;
- 2 kilos de harina de trigo;
- 400 gramos de mantequilla (80% lípidos);
- 300 gramos de caldo de pollo;
- 100 gramos de sal;
- 300 gramos de ajo;
- 100 gramos de aceite.

MODO DE PREPARACIÓN

Batir el ajo y el aceite en la licuadora hasta obtener una pasta homogénea y que el ajo esté bien triturado. Luego, calentar el agua en la masa y cuando empiece a hervir, añadir los condimentos, la harina de maíz y la harina de trigo.

Dejar cocinar a fuego lento durante 4 minutos y medio. Después, apagar el fuego y dejar la batidora encendida durante otros 4 minutos y medio.

Una vez que la masa se enfríe, llevarla a la modeladora usando el pico cuadrado con moldes de salchicha. Si desea hacer polenta frita rellena, use los moldes de bola con pico de masa 2 y pico de relleno 1. Ajuste el tamaño según su preferencia.



ALBÓNDIGAS

INGREDIENTES

- 1 kilo de carne picada;
- 65 gramos de crema de cebolla;
- 1 huevo;
- 150 gramos de pan rallado;
- 1 cucharada de caldo de carne;
- 1 cucharada llena de condimento, ajo y sal;
- 1 pizca de pimienta negra en polvo.

MODO DE PREPARACIÓN

En la Mescla masa , mezcla el caldo de carne, el condimento, la pimienta, la crema de cebolla, la carne picada y el huevo. Cuando esté homogéneo, añade el pan rallado poco a poco hasta que puedas formar las albóndigas.

Forma bolitas del tamaño deseado usando una modeladora, y puedes añadir queso mozzarella rallado como relleno, si lo deseas.

Para servir, puedes sellarlas en una sartén con aceite y aceite de oliva o hornearlas en el horno.



HAMBURGUESA



INGREDIENTES

- 1 kilo de carne picada de acém;
- 65 gramos de crema de cebolla;
- 1 huevo;
- 1 cucharada colmada de caldo de carne;
- 1 cucharada colmada de condimento, ajo y sal;
- 1 pizca de pimienta negra en polvo.

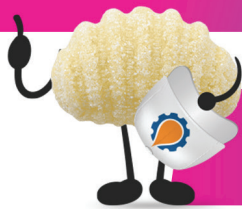
MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes y usa una modeladora para porcionar, formando bolitas del tamaño deseado y luego aplastándolas con las manos. También puedes utilizar un aro o un recipiente redondo para darles forma.

Si deseas congelarlas, envuelve cada hamburguesa ya formada en film plástico con cuidado para no deformarlas.

Para cocinarlas, cada uno tiene su preferencia; se recomienda usar una buena sartén antiadherente para preservar el sabor.





GNOCCHI

INGREDIENTES

- 3 litros de agua;
- 300 ml de leche;
- 100 ml de aceite;
- 200 gramos de mantequilla;
- 3 cucharadas soperas rasas de ajo y sal;
- 3 cucharadas de caldo de pollo;
- 1,5 kilos de papas aplastadas y cocidas;
- 2 kilos de harina de trigo.

MODO DE PREPARACIÓN

En la Mescla masa , aún apagada, añade primero todos los ingredientes líquidos (agua, leche, aceite, caldo y margarina) y mezcla ligeramente. Luego, añade el ajo, la sal y las papas aplastadas.

Después, enciende la Mescla masa para que todo se incorpore muy bien. Cuando el caldo hierva, añade la harina de trigo a la mezcla hasta formar una masa homogénea. Apaga la máquina y deja reposar y enfriar la masa para poder modelar.

Luego, lleva la masa a la modeladora, utilizando la boquilla de masa 1 con moldes de salchicha. Si deseas hacer ñoquis rellenos, usa los moldes de bolita con boquilla de masa 2 y boquilla de relleno 1. Ajusta el tamaño según tu preferencia.





BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 6 cajas de leche condensada;
- 4 cajas de crema de leche;
- 200 gramos de mantequilla;
- 150 gramos de cacao al 50%.

MODO DE PREPARACIÓN

Añade todos los ingredientes en la olla Mexe Doce con el fuego apagado y mezcla suavemente con una espátula para incorporar el cacao. Luego, enciende la batidora y prende el fuego medio/bajo.

Deja mezclar durante al menos 10 minutos, hasta que se despegue de la olla - el tiempo exacto depende de la consistencia que desees. Para hacer brigadeiro de cuchara, puedes apagar el fuego tan pronto como alcance el punto. Deja unos minutos más si quieres enrollarlo.

Un buen consejo es batir la masa por un minuto más después de apagar el fuego, esto ayuda a enfriar el brigadeiro más rápido.

Lleva la masa a la modeladora utilizando el lado de relleno y la boquilla según el tamaño deseado. Finaliza con el tipo de granulado de tu preferencia.



CHURRO



INGREDIENTES

- 4,5 litros de agua;
- 2,5 kilos de harina de trigo;
- 500 gramos de polenta;
- 300 gramos de mantequilla;
- 500 gramos de azúcar;
- 30 gramos de sal;
- 2 cucharadas de esencia de vainilla.

MODO DE PREPARACIÓN

Coloca todos los ingredientes en la Mescla masa , excepto la polenta y la harina de trigo. Revuelve ocasionalmente para evitar que los ingredientes se quemen en el fondo de la olla.

Cuando los ingredientes hiervan bien, baja el fuego y añade la harina de trigo (si es una amasadora Max, coloca el potenciómetro en el nº 5).

Después de 2 minutos, agrega la polenta y deja batir durante 4 minutos más. Apaga el fuego y bate durante otros 4 minutos (si es una Mescla masa Max, coloca el potenciómetro en el nº 8).

Una vez que la masa se enfríe, llévala a la modeladora utilizando el tubo de churros y la boquilla de relleno número 1 con el relleno de tu preferencia. Si deseas hacer churros estilo español, que son sin relleno, utiliza el tubo de churros sin la boquilla de relleno. Después de freír, finaliza espolvoreando azúcar y canela en polvo.



SEQUILHOS DE LECHE CONDENSADA

INGREDIENTES

- 500 gramas de amido de milho;
- 1 caixa de leite condensado;
- 200 gramas de manteiga sem sal.

MODO DE PREPARACIÓN

Comienza mezclando la leche condensada y la mantequilla hasta que estén bien incorporadas. Enciende la batidora de la amasadora y añade poco a poco el almidón de maíz. Observa la consistencia de la masa para no pasarte del punto, ya que la masa debe quedar lisa y suave.

Con una modeladora, forma bolitas pequeñas y colócalas en una bandeja para hornear, presionando ligeramente cada una con un tenedor para hacer las marcas características.

Luego, lleva al horno precalentado a 200°C y hornea durante aproximadamente 15 minutos.



SONHO



INGREDIENTES

- 2 kilos de harina de trigo;
- 180 gramos de azúcar;
- 30 gramos de sal;
- 15 gramos de levadura;
- 50 gramos de mantequilla;
- Agua hasta obtener el punto.

MODO DE PREPARACIÓN

Utiliza la Mescla masa Rápida para mezclar la harina, azúcar, sal, levadura y la mantequilla. Luego, añade agua poco a poco mientras sigue batiendo, observando la consistencia de la masa hasta alcanzar la textura ideal, que debe ser homogénea y suave.

Con una modeladora, forma pelotitas del tamaño deseado (recuerda que pueden crecer). Cubre con un paño limpio y deja reposar durante 20 a 30 minutos. Calienta el aceite y fríe una unidad a la vez. Después de escurrir y enfriar, córtalos por la mitad y rellena según tu preferencia.





DONUTS

INGREDIENTES

- 4 tazas de harina de trigo;
- 250 ml de leche;
- 2 huevos;
- 1 paquete de levadura seca;
- 4 cucharadas de azúcar;
- 1 cucharadita de sal.

MODO DE PREPARACIÓN

Coloca todos los ingredientes secos en tu Mescla masa Rápida y enciende la máquina para mezclar todo. Después de que esté bien mezclado, añade los huevos y la leche poco a poco y deja que la masa se mezcle hasta que quede suave.

Retira la masa de la Mescla masa y forma una bola envuelta en plástico film. Deja reposar durante unos 10 minutos antes de modelar.

Usa la modeladora con moldes de pelotitas para porcionar la masa del tamaño que prefieras. Luego, usa un aro para hacer el agujero en el centro.

Fríe y decora con el glaseado que desees.





PÉ DE MOÇA

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de azúcar refinado;
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal;
- 1 lata de leche condensada;
- 1 taza de maní sin piel.

MODO DE PREPARACIÓN

En la olla del Mexe Doce, añade el maní, el azúcar y la mantequilla. Enciende el batidor a fuego bajo y revuelve constantemente para que el azúcar se derrita y forme un almíbar.

Luego, agrega la leche condensada y sigue mezclando. No te preocupes si empieza a cristalizar, simplemente continúa mezclando hasta que el dulce empiece a despegarse del fondo de la olla.

Después, apaga el fuego y el batidor, transfiere la mezcla a un molde previamente untado con mantequilla y espolvoreado con azúcar, distribuyendo para formar una capa uniforme. Deja reposar aproximadamente 1 hora para que el dulce se enfríe fuera de la nevera.

Una vez que el pié de niña esté frío, engrasa una espátula y córtalo en cuadrados del tamaño que prefieras. Luego, pasa cada unidad por azúcar y empaquétalo.



Nuestro libro ha llegado a su fin!

Agradecemos enormemente la oportunidad de formar parte de su producción para ayudar a que su negocio prospere. Esperamos que estas recetas enriquezcan su menú y traigan nuevos momentos deliciosos.

Si surge alguna duda o desea compartir sus experiencias, no dude en contactarnos por WhatsApp:



+55 43 8850-2640

Siempre estamos dispuestos a
ayudar y aprender juntos.

*¡Buena cocina y
hasta la próxima!*





CONSULTOMAQ

Quien tiene, habla bien!

0800 940 0603

Rodovia Celso Garcia Cid, 830 - Londrina/PR

al.consultomaq.com.br



Acceso nuestro sitio
web y sepa más