

RECEITAS COM A NIPOMASSA PARA MODELADORA



Claudia Fortunato

Sumário

Introdução•	3
Massa básica para salgados fritos•	4
Empanamento dos salgados•	5
Massa de Nhoque com Nipomassa•	6
Croquete de milho com Nipomassa•	7
Croquete de calabresa com Nipomassa•	8
Croquete de azeitona com Nipomassa•	9
Croquete de frango com Nipomassa•	10
Croquete de carne com Nipomassa•	11
Massa de mandioca/Aipin com Nipomassa•	12
Dicas para evitar a explosão dos salgados•	13
Dica para a massa não grudar•	14

Introdução

Criei essa cartilha especial pra quem quer produzir salgados de sucesso com a massa mágica.

Eu a chamo de massa mágica, pois ela já tem tudo o que precisamos para produzir salgados saborosos, de qualidade, com sabor e massa padronizada.



SALGADEIRO
Profissional

A nipomassa já tem margarina de qualidade, temperos, flocos de batata, e outros ingredientes que deixam sua massa perfeita.

Vocês vão amar essas receitas.
Vamos lá!



Massa básica para salgados fritos

Com essa massa você pode fazer, coxinhas, travesseirinho, bolinhas, salsicha, e outros modelos com qualquer recheio.

Receita:

Coloque para ferver na sua masseira

5.100ml de água

Caso queira uma massa mais firme, diminua para

4.500ml de água.

Quando levantar fervura TOTALMENTE abaixe o fogo e coloque o pacote de **NIPOMASSA de 3Kg**, imediatamente ligue o batedor e deixe cozinhar de 3 a 5 min, pois depende do fogareiro da sua masseira.



'image: Flaticon.com'

Assim que começar a desprender do fundo e das laterais da panela, desligue o fogo e leve para esfriar na mesa.

OBS: Abra com um rolo e vá virando de um lado para outro até esfriar.

Pronto, só levar para a modeladora e fazer o salgado escolhido.

Rendimento: Rende média de 450 salgadinhos de festa(18g)

Empanamento dos salgados

Todo salgado frito deve ser empanado, exceto o kibe, já o Bolinho de bacalhau é opcional.



‘image: Flaticon.com’

Líquido de empanamento:

Bata no liquidificador **1L de água** com **1/2 xícara de farinha de trigo**.

E passe seus salgados nele, e logo após passe na farinha de empanar de sua preferência

Eu indico a ZINI.

Também é importante colocar os salgados em caixas ou vasilhas apropriadas para congelamento e levar logo ao freezer.

E somente depois de congelados devem ser ensacados ou embalados. Evite fritar salgados frescos, ou seja, sem refrigerar ou congelar, pois pode soltar o empanamento na hora da fritura.



Massa de Nhoque com Nipomassa

Receita:

Coloque para ferver:

2L de água e 3L e 100ml de leite.

Quando levantar fervura, coloque os

3Kg de Nipomassa e mais 2 xícaras de purê de batata em pó industrializado, ou 1Kg de batata cozida e espremida.

Pronto, só deixar cozinhar

(mesmo processo da massa básica, pagina 4).

Esse receita pode ser utilizada para o nhoque tradicional ou nhoque recheado com o recheio de sua preferência.

OBS: caso prefira fazer de AIPIN, basta substituir 1kg de batata por 2kg de aipin cozido e espremido.

Coloque 2kg ao invés de 1, para apurar o sabor.



Croquete de milho com Nipomassa

6 latas de milho verde

2L de leite

2,5L de água

3Kg de Nipomassa

Muçarela ou requeijão



‘image: Flaticon.com.’

Receita:

Bata no liquidificador

6 latas de milho verde com o líquido,
Coloque na masseira junto com
2L de leite e 2,5L de água.

Quando levantar fervura coloque os
3Kg de Nipomassa.

Deixe bater e cozinhar no mesmo
processo da massa básica. (pag 4)

Depois leve pra esfriar e formatar.

Pode ser recheado com **muçarela** ou
requeijão, e também ser formatado
apenas a massa como os croquetes
tradicionais.

Fica ótimo.

Depois só empanar e fritar.



‘image: Flaticon.com.’

Croquete de calabresa com Nipomassa

Ingredientes:

2kg de calabresa

5L de água

1 Xícara de cheiro verde

4 colheres de coloral

3Kg de Nipomassa



‘image: Flaticon.com.’



‘image: Flaticon.com.’

Receita:

Pegue **2Kg de linguiça calabresa**, retire a pele, pique e triture em um multiprocessador .

Coloque a calabresa na masseira, junto com **5L de água**, **1 xícara de cheiro verde picadinho**, e **4 colheres de coloral**

Quando levantar fervura, coloque os **3Kg de Nipomassa**.

Depois de cozida retire e leve para esfriar.

Esse não necessita de recheio.
Fica delicioso.

Croquete de azeitona com Nipomassa

Ingredientes:

1,5Kg de azeitona

0,500Kg de cebola

5L de água

3kg de Nipomassa



‘image: Flaticon.com.’

Receita:

Pique bem miudinho

1,5Kg de azeitona de sua preferência e **0,500Kg de cebola**.

Coloque na masseira junto com **5L de água**.

Quando levantar fervura, coloque os **3Kg de Nipomassa**.

Depois de pronta, leve pra esfriar e formatar.

Este não necessita de recheio.



‘image: Flaticon.com.’

Croquete de frango com Nipomassa

Ingredientes:

2kg de peito de frango

5L de água

1 molho de tomate

óleo, alho, cebola,

Cheiro verde

Pimenta do reino

3Kg de Nipomassa



'image: Flaticon.com'



'image: Flaticon.com'

Photo3idea_studio.

Receita:

Cozinhe:

2Kg de peito de frango.

Desfie e tempere direto na masseira, refogue com um pouco de **óleo, alho, cebola, cheiro verde, pimenta do reino.**

Depois coloque **5L de água**, e **1 sachê de molho de tomate pronto.**

Quando levantar fervura, coloque os **3 kg de Nipomassa.**

Pronto, só esperar o tempo de cozimento, levar para esfriar e formatar. Não precisa rechear.

Croquete de carne com Nipomassa

Ingredientes:

2kg de carne moída

5L de água

Óleo, 1 xícara de alho

2 xícaras de cebola

3Kg de Nipomassa

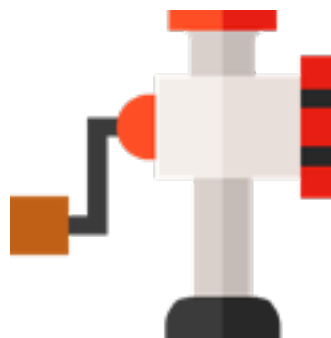


image: Flaticon.com

Receita:

Refogue na panela da masseira

2kg de carne moída pode ser acém.

Para refogar utilize:

óleo, 1 xícara de alho,

2 xícaras de cebola.

Quando a carne estiver pronta, coloque

5L de água.

Quando levantar fervura, coloque os

3Kg de Nipomassa.

Pronto, só esperar o processo de cozimento e esfriar para formatar. Não necessita de recheio.



image: Flaticon.com

Massa de mandioca/Aipin com Nipomassa

Com essa massa você pode fazer salgados com vários recheios diferentes, carne seca, queijos e etc...

Receita:

Cozinhe **3Kg de mandioca**.
Deixe esfriar.

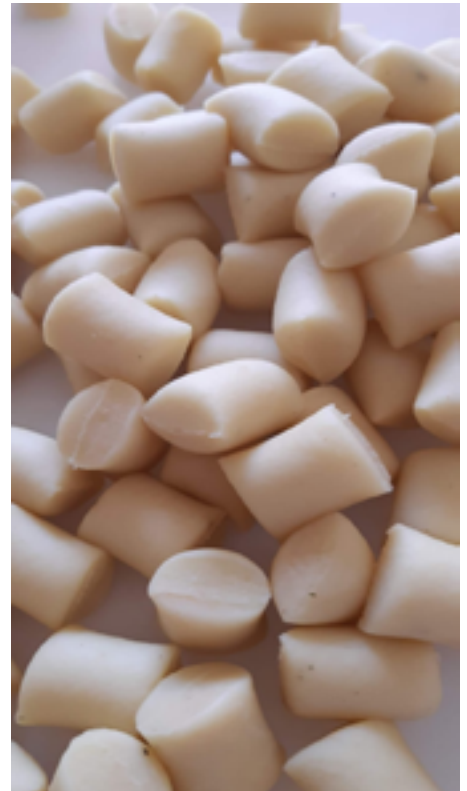
Depois bata no liquidificador com a **água** do cozimento mesmo.
Se for necessário acrescente mais água.

Bata aos poucos.
Coloque em um balde culinário grande
(para medirmos a quantidade).

O volume total deve ser de 5L, Se necessário complete com água

Leve para a masseira.
Quando levantar fervura, coloque os
3Kg de Nipomassa.

Espere o processo de cozimento e pronto.



Dicas para evitar a explosão dos salgados

Bom, existem vários fatores que podem fazer o salgado estourar.
Os principais são:

- Parede de massa fina
- Recheio com água
- Fritar fresco: Para fritar os salgados frescos reduza o tempo de fritura.
- Descongelar demais: O salgado não deve ser descongelado por mais de 20 minutos antes de fritar.
- Temperatura do óleo: A temperatura ideal é acima de 180°
- Qualidade do equipamento de fritura: Algumas fritadeiras podem ter dificuldade em manter a temperatura do óleo.
- Fritar muitos salgados de uma vez:
Não existe uma regra, pois depende do seu equipamento.
Por exemplo: Um tacho ou fritadeira de 7L, tem capacidade para fritar 30 salgados de festa.
- Não frite sabores diferentes ao mesmo tempo pois cada salgado tem um tempo de fritura, os de queijo por exemplo não podem ficar muito tempo no óleo. Frite cada tipo separadamente.
- Deixar o salgado parado. Vá sacudindo o cesto durante o processo de fritura.
- Óleo frio ou sujo demais, pode encharcar ou carquejar seu salgado.
- Cozimento inadequado da massa, a massa deve ser bem cozida e feita com uma farinha de qualidade

- Massas feitas sem ou com pouca adição de margarina podem causar rachaduras e ou explosão.
- Uma massa ideal deve ser feita com no mínimo 1,5L de líquido (água ou leite), para cada 1kg de farinha de trigo.
- Água no recheio pode causar uma fervura por dentro do salgado na hora da fritura causando explosão.
- Fazer o empanamento com uma farinha muito clara ou de qualidade inferior pode fazer com que o salgados demorem mais para dourar na fritura, aumentando o tempo no óleo e ocasionando a explosão.
- Massa, recheio e empanamento bem feito, garantem uma boa qualidade final na hora da fritura.

Dica para a massa não grudar.

Na hora do preparo, nunca coloque a farinha ou o mix antes da água levantar fervura, você poderá perder toda a massa, pois ela não vai dar ponto

Deixe a massa cozinhar até desprender do fundo da panela.

Nunca deixe a massa esfriando na panela, coloque-a logo na mesa e abra toda com auxílio de um rolo. Depois vire-a, para esfriar do outro lado e faça cortes no tamanho adequado para abastecer a modeladora.

Ao fazer salgados nas modeladoras, não há necessidade de sovar a massa. Basta deixar esfriar.

Use sempre massa fresca.

Não faça vários quilos e deixe na geladeira, produza sempre no dia.

Já os recheios você pode deixar na geladeira, porém, se tiver sobra de massa você pode guardar na geladeira por no máximo 24hs, no máximo. Após retire, espere 1h e pode utilizar.

Observações: Os formatos dos salgados ficam a sua escolha.
Seja criativo.

Os recheios também. Com a máquina modeladora da CONSULTOMAQ você tem um mundo de opções.

Precisando de mais dicas, acompanhe meu canal Youtube:

Claudia salgados

