

Apostila de Nhoque



Claudia
Salgados JF



Sumário

Introdução	Página 3
O nhoque	Página 4
Sobre as medidas	Página 4
Formatando na modeladora	Página 5
Empacotamento e Congelamento	Página 6
Nhoque maravilha	Página 7
Massa colorida com legumes	Página 8
• Cenoura	Página 8
• Brócolis	Página 8
• Beterraba	Página 9
• Espinafre	Página 9
• Massa de abóbora ou moranga	Página 10
Massa de aipim/mandioca.....	Página 11
Massa sem glútem e sem lactose.....	Página 12
Massa feita com mix da Consultofood Services.....	Página 13
Sugestões de recheio.....	Página 14
Validade.....	Página 14



Introdução

Meu nome é Claudia, trabalho fazendo salgados, churros e também nhoque - tudo produzido na minha modeladora Consultomaq!

Nesta apostila, você vai encontrar receitas de massa de nhoque para fazer e vender, podendo ter um bom faturamento com esse prato delicioso e muito consumido.

É possível começar a produzir em casa, modelando na mão, mas eu recomendo que você adquira uma masseira e uma modeladora da Consultomaq assim que puder.



@ClaudiaSalgados



@Claudiasalgadosbr



@Claudia_salgadosjf



QUEM TEM, FALA BEM.



O nhoque

Eu dei o nome às minhas massas de **nhoque maravilha**, devido à praticidade do preparo na casa do cliente.

A massa já é cozida, eliminando aquele processo de colocar a massa na água fervente. O cliente vai tirar o nhoque do congelador, deixar descongelar por uns 20 minutos e, depois, colocar na travessa ou refratário para levar ao forno pré-aquecido a 180 graus, com o molho de sua preferência cobrindo a massa. Pronto, só isso!

Com 10 minutos de forno, o nhoque está pronto para consumo.

Sobre as medidas

Sempre que mencionarmos a medida de uma colher, estamos falando da colher de sopa, e 1 xícara equivale ao volume de 200 ml. Seguiremos essas medidas em todas as receitas desta apostila.

A qualidade dos ingredientes interfere diretamente na qualidade da massa, por exemplo, eu recomendo usar margarina com 80% lipídios ou mais, já que a textura muda quando usamos um percentual menor.



Formatando na modeladora

Para o **nhoque tradicional**, você deve usar bico de massa 1 e o molde cortador de salsicha, que vai cortar como se fosse uma faca. Nesse caso, só coloque massa no compartimento da massa e deixe o de recheio vazio.

Trabalhe na maior velocidade de sua modeladora, ou seja, deixe o botão de molde no máximo, e o botão de tamanho desligado. Assim, você conseguirá um nhoque com média de 6 a 8 gramas.

Para **nhoque recheado**, você deve usar bico de recheio 1 e bico de massa 1 também. Coloque recheio no compartimento de recheio e massa no compartimento de massa. Trabalhe com molde no máximo e tamanho desligado da mesma forma. Porém, você poderá variar o formato de acordo com o recheio usado.

Você pode fazer, por exemplo:

Formato de bolinhas, com molde cortador 1 dedo.

Formato de coxinha, com molde cortador 2 dedos.

Formato de balãozinho, com molde cortador 3 dedos.

Formato travesseirinho, com molde duas peças.

Formato de mini churros, com bico de churros e cortador 1 dedo.

Use sua criatividade para definir os recheios de suas massas!



Empacotamento e congelamento

Se você tem um túnel de congelamento, esse processo será bem mais rápido. Assim que estiverem bem congelados e durinhos, você deve embalar e armazenar de volta no freezer.

É possível trabalhar com o tamanho de embalagem que você preferir, porém, pacotes menores vendem mais rápido, eu sugiro vender pacotes de meio quilo (500g). Enquanto produz, distribua os nhoques em vasilhas, bandejas de congelamento ou tabuleiros sem amontoar, em seguida, leve para o freezer de um dia para o outro.

Essa quantidade geralmente serve duas pessoas. Além dos pacotes de massa de nhoque, você pode oferecer ao seu cliente o nhoque já pronto congelado.

Ou seja: você prepara o nhoque já com o molho, usando embalagens apropriadas para irem ao forno (como a marmita de alumínio) ou descartáveis específicos para microondas, aí é só congelar e vender para o consumidor, é uma ideia boa!



Nhoque maravilha

- 3 litros de água;
- 2 litros de leite;
- 300 gramas de margarina;
- 3 colheres de caldo de galinha em pó;
- 3 colheres de tempero alho e sal;
- 2,5 quilos de farinha de trigo;
- 500 gramas de purê ou flocos de batata.

Modo de preparo

Na masseira, ferva a água com o leite, a margarina, o caldo de galinha e o tempero. Quando já estiver fervendo, adicione a farinha de trigo e a batata (se for usar os flocos, é só abrir o pacote, pesar a quantidade certa e usar na receita).

Ligue o batedor e acompanhe o processo de cozimento, se achar que a massa está mole ou grudenta demais, acrescente farinha aos poucos, até dar ponto (fica igual a massa de coxinha, porém, mais macia).

O tempo de cozimento varia, na masseira da Consultomaq, por exemplo, leva uma média de 4 minutos. Quando a massa começar a desprender do fundo da panela, está pronta.

Depois, abra a massa em uma mesa para esfriar, virando do outro lado depois de alguns minutos. Quando estiver em temperatura ambiente, sove a massa e leve para a modeladora.

Rendimento aproximado: 8 quilos



Massa colorida com legumes

Mesmo sendo colorida, a base da massa segue a receita tradicional do Nhoque Maravilha, e também rende 8 quilos de massa, aproximadamente.

Cenoura

INGREDIENTES:

- 2 quilos de cenoura cozida sem casca;
- Água para completar.



Modo de preparo

Depois de cozinhar a cenoura, espere esfriar e bata no liquidificador com água (o volume total deve ser de 2 litros, já com a cenoura).

Na hora de preparar a massa, adicione a cenoura batida e mais 1 litro de água, ao invés de usar os 3 litros de água da receita original do Nhoque Maravilha.

Brócolis

INGREDIENTES:

- 1 quilo de brocólis;
- Água para completar.



Modo de preparo

Espere o brócolis cozido esfriar, depois, bata no liquidificador com água (o volume total deve ser de 2 litros, já com o brócolis).

Na hora de preparar a massa, adicione o brócolis batido e mais 1 litro de água, ao invés de usar os 3 litros de água da receita original do Nhoque Maravilha.

Beterraba

INGREDIENTES:

- 1 quilo de beterraba sem casca cozida;
- Água para completar.

Modo de preparo

Espere a beterraba cozida esfriar, depois, bata no liquidificador com água (o volume total deve ser de 2 litros, já com a beterraba).

Na hora de preparar a massa, adicione a beterraba batida e mais 1 litro de água, ao invés de usar os 3 litros de água da receita original do Nhoque Maravilha.



Espinafre

INGREDIENTES:

- 2 maços de espinafre cozidos no vapor;
- Água para completar

Modo de preparo

Depois que o espinafre cozido esfriar, bata no liquidificador com água (o volume total deve ser de 2 litros, já com o espinafre).

Na hora de preparar a massa, adicione o espinafre batido e mais 1 litro de água, ao invés de usar os 3 litros de água da receita original do Nhoque Maravilha.



Abóbora

INGREDIENTES:

- 2 quilos de abóbora picadinha refogada.

Modo de preparo

A massa colorida com abóbora é um pouco diferente das outras, ao invés de bater no liquidificador, você deve amassar com um garfo, e não precisa de água para completar.

No preparo da massa, ferva água, leite, margarina, caldo de galinha e temperos na masseira, como na receita original do Nhoque Maravilha, depois que levantar fervura, adicione a abóbora e 2 quilos de farinha de trigo.

Caso precise, adicione farinha para dar ponto, mas não deixe endurecer muito, pois a massa do nhoque deve ser macia.



Massa de aipim/mandioca

- 2 quilos de mandioca cozida batida com um pouco de leite;
 - 3 litros de água;
 - 2 litros de leite;
- 300 gramas de margarina;
- 3 colheres de tempero alho e sal;
- 3 colheres de caldo de galinha em pó;
- 2 quilos de farinha de trigo.

Modo de preparo

Na masseira, ferva a água com o leite, a margarina, a mandioca batida, o caldo de galinha e o tempero.

Quando estiver fervendo, adicione a farinha de trigo, pode usar um pouco mais de farinha se precisar dar ponto, mas não deixe endurecer muito, porque a massa do nhoque deve ser macia.



Massa sem glúten e sem lactose

- 3 litros de água;
- 2 xícaras de cebola ralada;
- 2 colheres de tempero alho e sal;
- 100 gramas de margarina sem lactose;
- 2 quilos de batata cozida e amassada;
- Amido de milho ou farinha de arroz para dar ponto.

Modo de preparo

Ferva a água com a cebola, a margarina e o tempero. Quando já estiver fervendo, adicione a batata e ligue o batedor, use o amido ou a farinha de arroz para dar ponto (cerca de 1 quilo ou mais).

OBS: Esta massa fica mais macia e aerada em comparação com a comum, o processo de cozimento e congelamento é o mesmo, mas você não deve usar recheio, faça no formato de nhoque tradicional.



Massa feita com mix da Consultofood Services

- 2 litros de água;
- 3 litros de leite;
- 3 quilos de mix Consultofood Services;
- 1 quilo de batata cozida e amassada (ou 2 xícaras de purê em pó ou flocos).

Modo de preparo

Na masseira, ferva a água com o leite. Quando estiver fervendo, adicione o mix e a batata e ligue o batedor.

Depois, é só esperar a massa soltar do fundo da panela e, pronto! O mix já tem purê de batata em sua composição, por isso, usamos menos batata na receita.



Sugestões de recheio

Eu aconselho a usar recheios somente na massa tradicional, mas fica a seu critério.

Os sabores podem ser os mesmos que usamos para salgados, inclusive, com a mesma textura, podendo adicionar purê de batata, molho bechamel ou requeijão, se precisar dar ponto.

- Sugestões de recheio para nhoque:
 - Frango com catupiry;
 - Carne de boi (acém);
- Napolitano (presunto e mussarela);
 - Mussarela com calabresa;
 - Mussarela com alho frito;
 - Mussarela com manjericão;
 - Camarão com queijo.

Validade

A massa de nhoque tradicional pode durar de 60 a 120 dias congelada, o que depende de alguns fatores.

Usar batata ao invés de purê em pó ou flocos industrializados pode reduzir a validade, assim como usar temperos frescos ou legumes, por isso, prefira usar ingredientes secos se quiser que sua produção dure mais.

Outro fator é o armazenamento, já que mantê-los apenas refrigerados não é ideal, o melhor é congelar. Lembre-se que o recheio também afeta a validade do seu produto.

Seguindo estas dicas, você consegue estender ao máximo a validade do seu nhoque!

**Espero que esta apostila
ajude o seu negócio.
Boa sorte na sua produção!**



Eu sou a Claudia Salgados, youtuber, professora e salgadeira profissional.



@claudiasalgadosjf



www.youtube.com/@ClaudiaSalgados