

Cartilha de Churros



Autor:
Claudia Salgados

SALGADEIRO
Profissional



Sumário

<u>TRADICIONAL DE MASSA DE CHURROS</u>	<u>2</u>
<u>COMO COLORIR A MASSA DE CHURROS</u>	<u>3</u>
<u>SOBRE OS FLOCOS DE MILHO</u>	<u>4</u>
<u>SOBRE OS RECHEIOS PARA OS CHURROS</u>	<u>4</u>
<u>COMO FORMATAR, CONGELAR E EMBALAR OS CHURROS</u>	<u>6</u>
<u>COMO FRITAR E EMPANAR SEUS CHURROS</u>	<u>7</u>



tradicional massa de churros

(rendimento médio de 500 churros de 15gr)

Coloque na masseira

- 3 litros de água e 2 litros de leite
- 300 gramas de margarina
- 3 xícaras de (café) de açúcar
- 3 colheres de sopa rasas de sal
- 100 ml de essência de baunilha

Quando levantar fervura, coloque rapidamente 3 kilos de farinha de trigo de boa qualidade e ligue o batedor.

Deixe bater e cozinhar até começar a desprender do fundo da panela, pronto, leve à mesa para esfriar e usar na sua modeladora.



Como colorir a massa de churros



Caso deseje colorir sua massa de churros, você deve acrescentar corante na sua massa.

Coloque o corante na água junto com os outros ingredientes. A indicação é de 15 ml ou g de corante em gel (aquele que usamos para colorir glaze de bolo).

Pronto, só isso. Basta escolher a cor desejada.

O corante da cor marrom chocolate dá um tom de churros de chocolate mesmo.

Tem também o vermelho morango, e os com outros tons, coloridos mesmo, tipo amarelo, azul, verde e etc. Use sua criatividade.

A vantagem do corante é que ele dá a cor, sem alterar o sabor. E seu churros não ficara enjoativo

Sobre os flocos de milho

A função do floco de milho é apenas dar crocância ao seu churros. Mas ele pode ser dispensado. Use somente se quiser, caso for usar, acrescente 100gr para cada 1kilo de farinha de trigo. Coloque na receita junto com a farinha. Esse floco custa barato e 'e encontrado com facilidade nos mercados.

hora do congelamento ele não deve soltar água. Pois poderá causar rachaduras.

Podemos também fazer nosso próprio doce de leite, procure receitas boas.

Recheio de goiabada, também encontramos pronto, nos mercados de atacado. Em formato pastoso, como requeijão.

Existem alguns fabricantes que oferecem baldes de doce de leite saborizados, a empresa SOUVENIR de Minas, é uma delas. Pesquise na internet.

Sobre os recheios para os churros

O mais tradicional é os churros de doce de leite. Este geralmente encontramos para comprar já pronto. Procure um doce de leite firme, pois na

Podemos também fazer recheios caseiros,
sempre em ponto de doce por exemplo:

*brigadeiro

*beijinho

*beijinho de morango

*brigadeiro branco

E outros...

Use a criatividade. Lembre-se de sempre utilizar
os recheios gelados.



Cla
Salgados JF



Como formatar, congelar e embalar os churros

Na sua modeladora, utilize o menor bico de recheio, o 1. E o bico de massa será o de churros.

O molde cortador será o 1 dedo, você poderá fazer os churros do tamanho que desejar, é só ir regulando a parada.

Inclusive podemos trabalhar com churros sem recheio, tá muito na moda pra vender em copo bolha por exemplo. Nesse caso só utilize bico de massa.

Já se quiser os churros vazado no meio, coloque sim bico de recheio, mesmo não injetando recheio, e use o molde **cortador de salsichas**.



Assim que seu churros sair da modeladora, vá dispondo nas vasilhas de congelamento, sem tumultuar e tampe com plástico. Leve pro freezer, deixe até no dia seguinte.

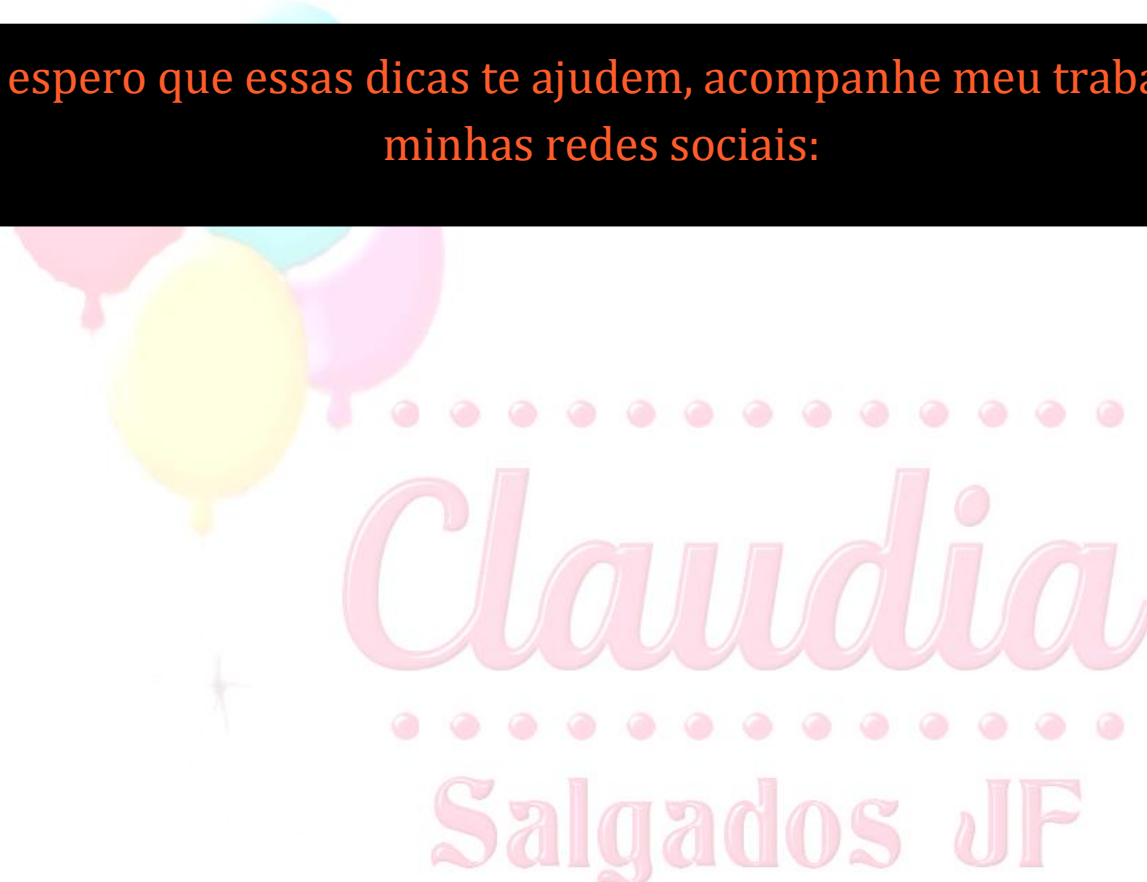
No dia seguinte, retire do freezer e ensaque. Podemos manter congelados por até 90 dias.

Como fritar e empanar seus churros

No dia de fritar, retire uns 20 minutos antes do freezer. Frite a 180 graus, da mesma forma que os salgados. Após fritos, passe os churros numa mistura de açúcar refinado com canela. Prontinho.

Você pode também passar no leite ninho, ou qualquer outro empanamento que desejar.

Bom, espero que essas dicas te ajudem, acompanhe meu trabalho nas minhas redes sociais:



[@Claudiasalgadosjf](#) <https://youtube.com/c/clauidamaqtiva>

Diagramação: Ramon Vicente @ramonvicesilva