



CONSULTOMAQ

Consultoria e Máquinas para Salgados

MANUAL DE PRODUÇÃO

MODELADORA DE SALGADOS



MODELADORA TURBO 5.5



MODELADORA TURBO 5.5 MAX



MODELADORA TURBO 8.5 MAX



MODELADORA TURBO 12.0 MAX



MODELADORA TURBO 15.0 MAX

MÁQUINAS QUE AUMENTAM SEU LUCRO E PRODUÇÃO

DESCRIÇÃO DOS BICOS	02
RECEITAS E DICAS	03-08
MASSA PARA SALGADOS	03
MOLHO BRANCO	04
COZIMENTO E PREPARO DO FRANGO	04
PREPARO DA CARNE MOÍDA	05
RECHEIO PARA BOLINHA DE QUEIJO	05
RECHEIO PARA TRAVESSEIRINHO DE CALABRESA	05
RECHEIO PARA BOLINHO DE PIZZA	06
COMO EMPANAR SALGADOS CORRETAMENTE	06
DICAS PARA FRITAR OS SALGADOS	06
MASSA DE KIBE	07
MASSA DE EMPADA	07
MASSA DE CHURROS	08
PRODUÇÃO DE SALGADOS - BICOS E MOLDES IDEAIS	09-18
PRODUÇÃO DE COXINHA DE FRANGO 20, 90 E 180 GRAMAS	09-10
PRODUÇÃO DE BOLINHA DE QUEIJO 20, 90 E 180 GRAMAS	10-11
PRODUÇÃO DE TRAVESSEIRINHO 20, 90 E 180 GRAMAS	12-13
PRODUÇÃO DE KIBE 20, 90 E 180 GRAMAS	13-14
PRODUÇÃO DE CROQUETE 20, 90 E 180 GRAMAS	15-16
PRODUÇÃO DE PÃO DE QUEIJO 20 GRAMAS	16
PRODUÇÃO DE SALGADO DE SALSICHA	17
PRODUÇÃO DE CHURROS	17
PRODUÇÃO DE BRIGADEIRO E BEIJINHO	18

DESCRIÇÃO DOS BICOS

BICOS DE MASSA	BICOS DE RECHEIO	PESO DOS SALGADOS
1 e 2	1 e 2	8g à 12g
3 e 4	3 e 4	15g à 30g
5 e 6	5	40g à 80g
7, 8 e 9	6	90g à 200g



MASSA PARA SALGADOS

INGREDIENTES:

- 2l de água;
- 2l de leite;
- 2,5kg de farinha de trigo;
- 100g de caldo de galinha;
- 70g de tempero completo;
- 150g de margarina (80% lipídios);
- 150g de óleo.



MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes na masseira (exceto a farinha). Ligue o fogo.

Faça a masseira funcionar o batedor às vezes para não queimar ou grudar os ingredientes no fundo da masseira.

Colocar a farinha somente quando o preparo dos ingredientes estiver fervendo. Abaixar o fogo.

Cozinhar a massa em fogo baixo por 3 minutos. Após esse tempo, desligar o fogo.

Ligar o batedor e deixar a massa bater por mais 3 minutos. (Caso seja a Masseira Mexe Massa Turbo Max girar o potenciômetro até o nº10.)

Retirar a massa da panela (masseira) e espalhe em uma mesa para esfriar.

****RENDIMENTO APROXIMADO DE 7KG POR MASSA****

MOLHO BRANCO

INGREDIENTES:

- 1l de água;
- 170g de farinha de trigo;
- 30g de tempero completo;
- 30g de margarina.

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo por cerca de 05 (cinco) minutos ou até engrossar. Ponto de consistência: mingau.

Dica: Utilizar 20% a 30% desse molho branco no recheio de carne ou frango.

AVISO IMPORTANTE

- Nenhum recheio deve conter água.
- Adicionar entre 25% e 30% de requeijão ou outro tipo de creme, como o molho branco.

COZIMENTO DO FRANGO

INGREDIENTES:

- 6kg de peito resfriado com pele e osso;
- 4l de água (ou até cobrir os peitos de frango);
- 100g de tempero completo;
- 100g de caldo de galinha.

MODO DE PREPARO:

Cozinhar o frango na panela de pressão por uma hora e meia aproximadamente. Quando der o ponto de cozimento, deixar escoar por 1 hora.

PREPARO DO FRANGO

INGREDIENTES:

- 3kg de peito frango cozido;
- 30ml de óleo;
- 30g de colorau;
- 50g de tempero completo;
- 340g de molho de tomate completo;
- Orégano a gosto.

MODO DE PREPARO:

Refogar de 10 a 15 minutos aproximadamente em fogo baixo. (Caso seja a Maseira Mexe Massa Turbo Max girar o potenciômetro até o nº8.)

Com o preparo do frango já frio, acrescentar 500 gramas de requeijão para cada 2 quilos de frango.

PREPARO DA CARNE MOÍDA

INGREDIENTES:

- 5kg de carne moída;
- 10g de caldo de carne;
- 100g de tempero completo;
- 30g de colorau.

MODO DE PREPARO:

Misturar todos os ingredientes. Deixe a carne moída cozinhar por 30 minutos em fogo baixo, mexendo de vez em quando para não grudar, empelotar ou queimar. Após cozimento, retirar da panela.

Com a carne escorrida e fria, acrescentar 30% de requeijão ou 100 gramas de farinha no cozimento da carne.

RECHEIO BOLINHA DE QUEIJO

INGREDIENTES:

- 2kg de mussarela ralada;
 - 50g de requeijão.
- (Se necessário, alterar para 300g)

MODO DE PREPARO:

Misturar todos os ingredientes.



RECHEIO TRAVESSEIRINHO DE CALABRESA

INGREDIENTES:

- 2kg de calabresa ralada;
- 300g de requeijão.

MODO DE PREPARO:

Misturar todos os ingredientes.



RECHEIO BOLINHO DE PIZZA

INGREDIENTES:

- 500g de mussarela ralada;
- 1kg de presunto ou apresuntado ralado;
- 500g de requeijão;
- 170g de molho de tomate.



MODO DE PREPARO:

Misturar todos os ingredientes.

COMO EMPANAR CORRETAMENTE O SALGADO

Empanar é uma técnica culinária bastante popular a qual pode ser aplicada em legumes, salgados de festa e carnes em geral para conferir crocância, textura e sabor especial à comida. A grosso modo, ela consiste em aderir em toda a superfície do alimento uma camada uniforme de farinha de pão, também conhecido como farinha de rosca, e, em seguida, fritar por imersão ou grelhar em frigideira untada com um fio de azeite.

Embora o procedimento seja simples, é preciso conhecer muito bem os seus passos para que o empanado não solte no momento da fritura ou fique com falhas de cobertura. Por isso, confira todos os detalhes para usar o empanamento com sucesso na sua cozinha.

INGREDIENTES:

- 3l de água;
- 300g de farinha de trigo.

MODO DE PREPARO:

Passo 1 – É necessário que você empane seus salgados logo após eles serem modelados, ou seja, com a massa fria. Assim, a farinha que você usa para empanar vai aderir melhor ao salgado, garantindo que ele seja coberto de maneira uniforme;

Passo 2 – Que tal dar mais sabor aos seus salgados? Acrescente na farinha de rosca ervas finas, orégano ou caldo de galinha, por exemplo.

Passo 3 – Para manter a mistura do empanado conservada por um período maior – sem estragar – é importante que você guarde em temperatura de geladeira.

Passo 4 – Use água com farinha de trigo para fazer um “creme” e molhe os salgados antes de colocar na farinha de rosca. Isso faz com que o salgado dure mais e não azede tão rápido.

COMO FRITAR OS SALGADOS

Para a fritura dos salgados, utilize a temperatura de 200, cerca de 20 a 25 unidades por fritura. Tempo mínimo de 1 minuto e tempo máximo de 2 minutos.

MASSA DE KIBE

INGREDIENTES:

- 1,7l de água;
- 1kg de trigo para kibe;
- 1kg de carne moída crua;
- 50g de tempero completo;
- 25g de hortelã (a gosto);
- 50g de caldo de carne;
- 50g de cheiro verde (a gosto).



MODO DE PREPARO:

Colocar a água para ferver junto com o tempero completo e o caldo de carne. Colocar o trigo para kibe em uma bacia.

Após ferver, despejar em uma bacia e deixar de molho por 1 hora, sem tampar, porém, mexendo de vez em quando.

Colocar o preparo descrito acima, na panela da masseira sem a carne moída. Prender a panela na masseira e bater por 5 minutos.

Acrescente a carne moída, a hortelã, o cheiro verde, depois bata por mais 8 minutos.

MASSA DE EMPADA

INGREDIENTES:

- 8kg de farinha de trigo;
- 4kg de banha;
- 190g de sal;
- 110g de açúcar;
- 1,250l de refrigerante de guaraná.



MODO DE PREPARO:

Misturar todos os ingredientes.

**** TODOS OS INGREDIENTES DEVEM ESTAR BEM GELADOS, INCLUSIVE A FARINHA****

MASSA DE CHURROS

INGREDIENTES:

- 4,5l de água;
- 2,5kg de farinha de trigo;
- 500g de fubá;
- 300g de margarina;
- 500g de açúcar;
- 30g de sal;
- 2 colheres de sopa de essência de baunilha.



MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes na masseira, menos o fubá e a farinha de trigo. Mexa de vez em quando para não queimar os ingredientes no fundo da panela.

Acrescente a farinha de trigo. Somente colocar a farinha de trigo quando a água estiver bem fervente.

Após 2 minutos, acrescente o fubá.

Quando ferver, abaixar o fogo antes de acrescentar a farinha.

Após 5 minutos desligar o fogo e bater por mais 3 minutos. (Caso seja a masseira MAX, girar o potenciômetro até o nº10)

****UTILIZAR RECHEIO FORNEÁVEL.****

O produto forneável é resistente a altas temperaturas, ou seja, pode ir ao forno e fritadeiras.

COXINHA DE FRANGO 20 GRAMAS



MOLDE COXINHA



BICO DE RECHEIO Nº3



BICO DE MASSA Nº4

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	2	LIGADO

COXINHA DE FRANGO 90 GRAMAS



MOLDE COXINHA



BICO DE RECHEIO Nº5



BICO DE MASSA Nº7

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	5	LIGADO

COXINHA DE FRANGO 180 GRAMAS



MOLDE COXINHA



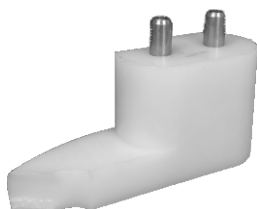
BICO DE RECHEIO Nº6



BICO DE MASSA Nº8

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	6 OU MAIS	LIGADO

BOLINHA DE QUEIJO 20 GRAMAS



MOLDE BOLINHA



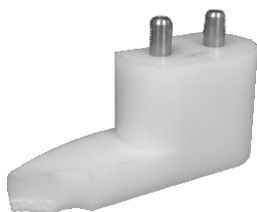
BICO DE RECHEIO Nº3



BICO DE MASSA Nº4

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	2	LIGADO

BOLINHA DE QUEIJO 90 GRAMAS



MOLDE BOLINHA



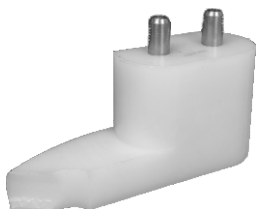
BICO DE RECHEIO Nº4



BICO DE MASSA Nº7

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	5	LIGADO

BOLINHA DE QUEIJO 180 GRAMAS



MOLDE BOLINHA



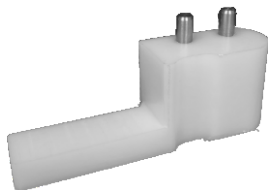
BICO DE RECHEIO Nº6



BICO DE MASSA Nº8

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	6 OU MAIS	LIGADO

TRAVESSEIRINHO 20 GRAMAS



MOLDE TRAVESSEIRINHO



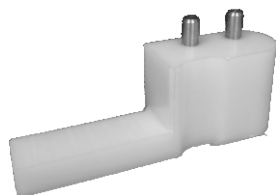
BICO DE RECHEIO Nº2



BICO DE MASSA Nº3

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	2	LIGADO

TRAVESSEIRINHO 90 GRAMAS



MOLDE TRAVESSEIRINHO



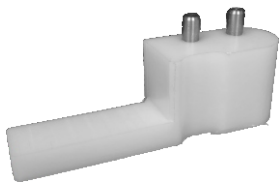
BICO DE RECHEIO Nº4



BICO DE MASSA Nº6

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	5	LIGADO

TRAVESSEIRINHO 180 GRAMAS



MOLDE TRAVESSEIRINHO



BICO DE RECHEIO Nº5



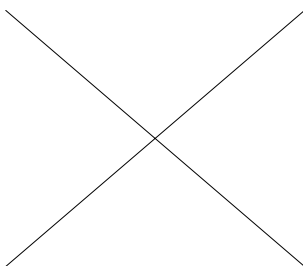
BICO DE MASSA Nº7

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	6 OU MAIS	LIGADO

KIBE 20 GRAMAS



MOLDE KIBE



SEM BICO DE RECHEIO



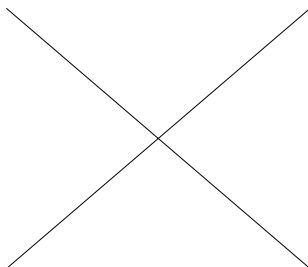
BICO DE MASSA Nº3

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	2	LIGADO

KIBE 90 GRAMAS



MOLDE KIBE



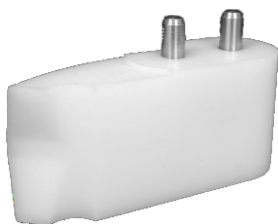
SEM BICO DE RECHEIO



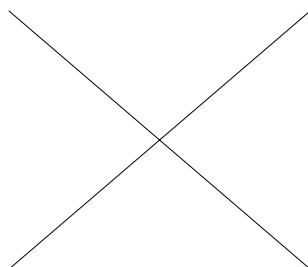
BICO DE MASSA Nº6

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	5	LIGADO

KIBE 180 GRAMAS



MOLDE KIBE



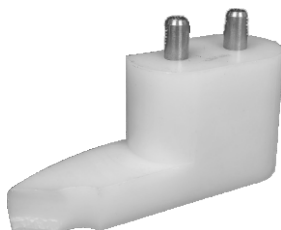
SEM BICO DE RECHEIO



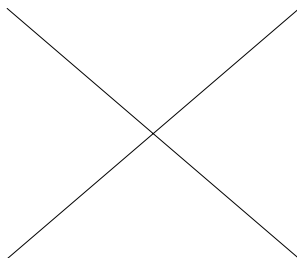
BICO DE MASSA Nº7

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	6 OU MAIS	LIGADO

CROQUETE 20 GRAMAS



MOLDE BOLINHA



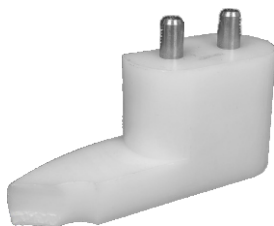
SEM BICO DE RECHEIO



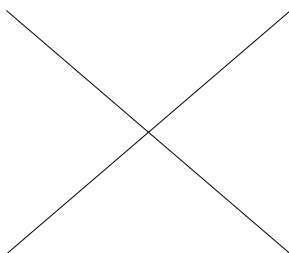
BICO DE MASSA Nº2

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	2	LIGADO

CROQUETE 90 GRAMAS



MOLDE BOLINHA



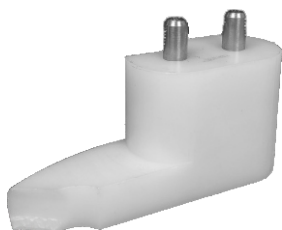
SEM BICO DE RECHEIO



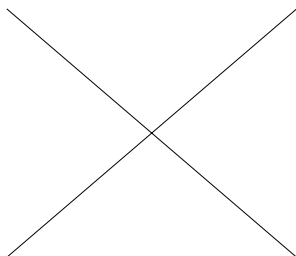
BICO DE MASSA Nº6

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	5	LIGADO

CROQUETE 180 GRAMAS



MOLDE BOLINHA



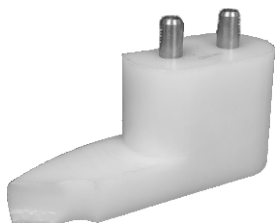
SEM BICO DE RECHEIO



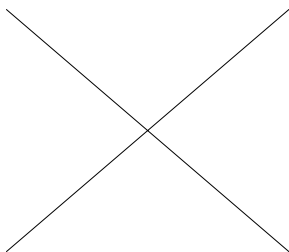
BICO DE MASSA Nº7

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	6 OU MAIS	LIGADO

PÃO DE QUEIJO 20 GRAMAS



MOLDE BOLINHA



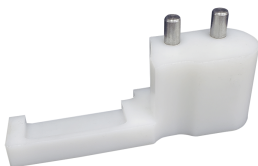
SEM BICO DE RECHEIO



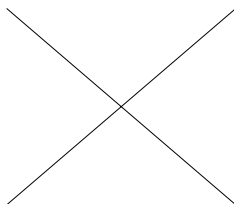
BICO DE MASSA Nº4

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	2	LIGADO

SALGADO DE SALSICHA



**MOLDE CORTADOR
DE SALSICHA**
(item opcional)



SEM BICO DE RECHEIO



BICO DE MASSA Nº4

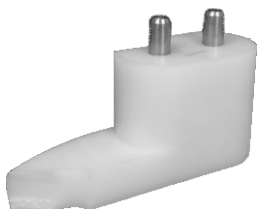


BICO DE MASSA Nº5

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
DESLIGADO	-	-

RETIRAR O TAMPÃO E COLOCAR O TUBO DE SALSICHA DENTRO DO CABEÇOTE

CHURROS 20 GRAMAS



MOLDE BOLINHA



BICO DE RECHEIO Nº2



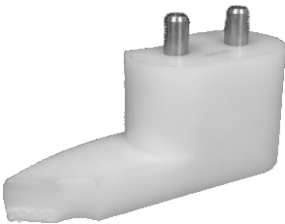
BICO DE CHURROS

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	2	LIGADO

PARA PRODUZIR MINI CHURROS (10 GRAMAS), DESLIGAR O TEMPO DE PARADA

****PARA PRODUZIR CHURROS MAIORES, TEMPO DE PARADA 5 OU 6****

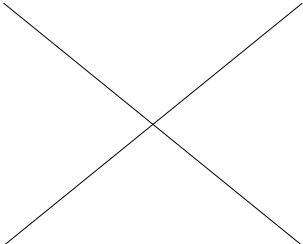
BRIGADEIRO E BEIJINHO



MOLDE BOLINHA



BICO DE RECHEIO Nº4



SEM BICO DE MASSA



BICO DE RECHEIO Nº5

PAINEL DE OPERAÇÕES		
MOLDE	TEMPO DE PARADA (TAMANHO)	MASSA/ RECHEIO
LIGADO	1	LIGADO



CONSULTOMAQ

Consultoria e Máquinas para Salgados

CONSULTOMAQ

Rodovia Celso Garcia Cid, 830 – Jardim Sabará – Londrina/PR

CEP: 86066-210 - Caixa Postal: 10.002

Telefone: (43) 3304-5561 - (43) 9142-0022