

*Adi  
Mix<sup>super</sup>*

**O PRIMEIRO E ÚNICO.  
O MELHOR!**

**Mais de **100** RECEITAS e muitos motivos para usá-lo!**

Primeiro produto desenvolvido para substituir diversos tipos de pré-misturas com alta tecnologia e resultado garantido;

Umidade e maciez por muito mais tempo;

O único que acompanha livro com mais de 100 receitas;

Certificado de qualidade no mercado nacional e internacional;

Massa versátil para uso em doces e salgados com sabor incomparável;

O único que dispensa o uso de margarinas, melhoradores, sal, açúcar, farinha, etc;

Excelente padrão de qualidade, realçando o sabor natural do produto final;

Fácil manuseio e praticidade na fabricação de pães e confeitos;

A melhor margem de lucro para seu negócio;

Lider em vendas na categoria, campeão em resultados.

**PRESENTE NAS MELHORES CASAS DO BRASIL.**

**EXIJA QUALIDADE ADIMIX. QUEM EXPERIMENTA, NÃO TROCA.**

# Esfiha e Pizza



::: ESFIHA

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 90 g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 900 ml água gelada.

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, o fermento e adicionar água aos poucos. Misturar por aprox. 10 a 15 minutos ou até atingir ponto de véu. Dividir a massa em pedaços de 60g, deixar descansar por 10 minutos e abrir a massa com um rolo. Rechear a gosto. Deixar descansar por mais 15 a 20 minutos. Pincelar com gemas. Fornear a 150°C no forno turbo ou 180°C no forno lastro por aproximadamente 12 a 15 minutos.

Rendimento: Aprox. 27 unidades de 100g.

---

::: PIZZA

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 90 g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 900 ml água gelada.

## MODO DE PREPARO:

Colocar os ingredientes na masseira e misturar por 10 minutos até atingir ponto de véu. Dividir a massa em pedaços de aprox. 250g e bolear. Deixar descansar por 20 minutos. Abrir os discos e fazer pequenas perfurações com o auxílio de um garfo na massa para não formar bolhas de ar. Não é necessário fazer o descanso. Fornear a 200°C no forno lastro ou 170°C no forno turbo por aprox. 8 a 10 minutos.

Rendimento: Aprox.11 Discos de 250g

# Pão Sírio e Pão de Forma



## ::: PÃO SÍRIO

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 75g fermento b. fresco ou 25g fermento s. instantâneo / 900 ml água gelada.

### MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes na masseira e misturar por 10 minutos até atingir ponto de véu. Dividir a massa em pedaços de 150g. Deixar descansar por 15 min. e abrir a massa com um rolo. Colocar em assadeiras e deixar descansar por mais 20 minutos. Fornear a 200°C em forno turbo ou forno lastro por 4 a 5 minutos.

Rendimento: 50 unidades de 50g.

.....

## ::: PÃO DE FORMA

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 75g fermento b. fresco ou 25g fermento s. instantâneo / 950 ml água gelada.

### MODO DE PREPARO:

Colocar o Adimix Super e o fermento na masseira e adicionar água aos poucos. Misturar por aprox. 10 a 15 minutos ou até atingir ponto de véu. Dividir a massa em pedaços de aprox. 600 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos, cobrindo com um plástico. Modelar e colocar em formas untadas. Fermentar por aprox. 1 hora. Fornear a 150°C no forno turbo ou 180°C no forno lastro por 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 6 unidades de 500g.



# Lanche Tricamadas



..: BIG CAKE OU TRICAMADAS

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 100 g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 900 ml água gelada / 20ml de azeite.

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, o fermento, o azeite e adicionar água aos poucos. Misturar até atingir ponto de véu. Dividir a massa em discos de 200 g cada, deixar descansar por 50 min. Modelar e descansar por mais 20 minutos. Fornear a 150°C em forno turbo ou 180°C no forno lastro por aprox 5 min.

## RECHEIOS:

Patê de frango com creme de leite e mostarda.

Patê de ricota, sal, salsa e azeite.

Molho rosê: maionese e catchup

Para cada camada colocar tomate, alface, palmito e batata palha.

Rendimento: Aprox. 15 unidades de 200 g.

# Lanche Havai



## ::: LANCHE HAVAÍ

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 100 g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 900 ml água gelada.

### MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, o fermento e adicionar água aos poucos. Misturar até atingir ponto de véu. Cortar discos com aro 20, pincelar com ovos. Deixar dobrar o volume e fornear a 170°C no forno turbo ou 200°C no forno lastro por 10 min. Deixar esfriar. Dividir os discos ao meio e rechear.

### RECHEIO:

Patê de frango.

Molho rose.

Alface, tomate, presunto e mussarela.

Granfil Gueijo Cremoso.

Rendimento: Aprox. 12 Discos de 250g.

# Calzone



::: CALZONE

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 90 g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 900 ml água gelada/ Cheiro verde.

## MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes na masseira e misturar por aprox. 10 a 15 minutos ou até atingir ponto de véu. Dividir a massa em pedaços de aprox. 40 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos e abrir a massa com um rolo. Temperar com cheiro verde. Recheiar com presunto e queijo. Fornear a 170°C em forno turbo ou 200°C forno lastro por 12 a 15 minutos.

## RECHEIO:

Presunto e queijo  
Granfil Queijo Cremoso

Rendimento: Aprox. 75 unidades de 40g.

# Salgado Aberto



## ::: SALGADO ABERTO

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 90g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 900 ml água gelada / Cheiro verde.

### MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, o fermento e adicionar água aos poucos. Misturar por aprox. 10 a 15 minutos ou até atingir ponto de véu. Dividir a massa em pedaços de aprox. 40 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos e abrir a massa com um rolo. Temperar com cheiro verde. Fazer a borda de Granfil queijo cremoso e recheiar . Fornear a 170°C forno turbo ou 200°C em forno lastro por 12 a 15 minutos.

### RECHEIO:

Presunto e queijo;  
Frango desfiado com Granfil queijo cremoso, tempero a gosto.

### BORDA:

Granfil queijo cremoso;  
Bacon fatiado.

Rendimento: Aprox. 75 unidades de 40g.



# Sfogliatelli e Focaccia



## ::: SFOGLIATELLI

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 90g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada / 600g margarina folhada.

### MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, o fermento e adicionar água aos poucos. Misturar por aprox. 10 a 15 minutos ou até atingir ponto de véu. Abrir a massa e cobrir 1/3 com margarina folhada, dar 2 dobras de 3. Deixar descansar por 10 minutos e abrir a massa com um rolo. Recheiar com o tempero a gosto. Fechar e fornear a 170°C forno turbo ou 200°C em forno lastro por aprox. 12 a 15 minutos.

RECHEIO: A gosto (palmito, calabresa, atum, etc)

Rendimento: Aprox. 88 unidades de 40g.

---

## ::: FOCACCIA

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 100g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 100g azeite / 5g Alecrim / 1,1L água gelada.

### MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes na masseira e adicionar água aos poucos. Misturar até que a massa fique lisa e homogênea (massa mole). Abrir a massa e colocar em forma retangular untada com óleo. Deixar descansar por 1 hora. Levar ao forno por aproximadamente 10 a 15 minutos a 160°C no forno turbo ou 190°C no forno lastro (pré-assar). Retirar do forno e colocar o molho de tomate. Colocar o recheio a gosto (presunto, queijo, ervilha, palmito, pimentão, cebola, etc). Levar ao forno novamente e deixar até dar o ponto.

Rendimento: aprox. 6 unidades de 500g.



# Roletê e Lanche Marroquino



:: ROLETÊ

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 90g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada.

## MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes na masseira e misturar por aprox. 10 a 15 minutos ou até atingir ponto de véu. Temperar com cheiro verde. Dividir a massa em pedaços de aprox. 40 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos e abrir a massa com um rolo. Rechear com calabresa. Fechar a massa e fornear a 170°C em forno turbo ou 200°C em forno lastro por aprox. 20 minutos.

RECHEIO: 200g calabresa moída temperada.

Rendimento: Aprox. 75 unidades de 40g.

.....

:: LANCHE MARROQUINO

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 100g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada / Granfil queijo cremoso.

## MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes na masseira e adicionar água aos poucos. Misturar até atingir ponto de véu. Cortar a massa em pedaços de 500g e bolear. Deixar fermentar por 20 a 30 minutos. Abrir a massa no formato retangular e colocar na forma. Pré-assar. Colocar a massa sobre o papel manteiga, passar Granfil queijo cremoso e rechear com cenoura ralada, alface, tomate em rodela, peito de peru e queijo. Enrolar tipo rocambole e cortar ao meio.

Rendimento: Aprox. 6 rocamboles 500g.

# Pão Sovado



## ::: PÃO SOVADO

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 75g fermento b. fresco ou 25g fermento s. instantâneo / 700ml água gelada / 2 ovos.

### MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, o fermento e adicionar água aos poucos. Misturar por aprox. 5 a 8 minutos ou até que a massa fique bem lisa. Cilindrar até ponto de véu. Tirar fitas com aproximadamente 12 cm de largura e 2 cm de altura. Arrumar sobre a mesa e dobrar a fita ao meio, no sentido do comprimento, formando assim uma tira com 4cm de altura e 6 cm de largura. Cortar gomos de aproximadamente 140g e juntá-los em grupos de 4. Arrumar os gomos, bem apertados, no tabuleiro ou em assadeiras levemente untadas. Fermentar até o ponto (aproximadamente 90 minutos). Fornear a 180°C forno turbo ou 200°C forno lastro por aproximadamente 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 26 unidades de 100g.

# Hamburguer e Rocambole Salgado



::: HAMBURGUER

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 90g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 950ml água gelada.

## MODO DE PREPARO:

Na masseira colocar o Adimix Super o fermento e adicionar a água aos poucos. Bater até dar o ponto de véu (aprox. 8 minutos). Dividir a massa em partes de 60g ou no peso desejado. Bolear (hambúrguer) e modelar (hot dog). Colocar em formas e deixar fermentar até o ponto de forneamento (aproximadamente 1 hora). Fornear a 150°C no forno turbo ou 180°C forno lastro por aprox. de 12 a 15 minutos.

Rendimento: Aprox. 50 unidade de 50g.

.....  
::: ROCAMBOLE SALGADO

## INGREDIENTES:

Massa: 1kg Adimix Super / 50g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 500ml água gelada

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, adicionar água gelada aos poucos. Misturar por aproximadamente 2 minutos na velocidade 1. Acrescentar o fermento fresco e misturar por aproximadamente 3 minutos, até atingir ponto de véu. Dividir a massa em partes de 750g. Descansar por 20 minutos, coberta com plástico. Esticar a massa na assadeira untada até obter uma espessura uniforme.. Deixar fermentar por aproximadamente 30 minutos. Fornear a 160°C em forno turbo ou 190°C no forno lastro por aproximadamente 8 a 10 minutos sem vapor. Após esfriar, rechear a gosto (frango desfiado com granfil queijo cremoso). Enrolar no formato de rocambole e decorar com granfil queijo cremoso e queijo ralado.

Rendimento: Aprox. 4 rocamboles 450g.



# Espetinho Gran Folhado

:: ESPETINHO GRAN FOLHADO



## INGREDIENTES:

Massa: 2kg Adimix Super / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada.

Para folhar: 700g margarina folhada.

Recheio de Frango: 1kg de filé de frango / 300ml vinagre / 1 colher (sopa) de alho / ½ colher (sopa) de cebola ralada / sal a gosto.

Recheio de Merlusa: 1kg de filé de merlusa picada / 8 unidades de limão / 1 colher (sopa) de alho / ½ colher (sopa) de cebola ralada / sal a gosto.

Recheio de calabresa: 1kg de calabresa moída / 1/2 colher de alho / 100g Granfil queijo cremoso / azeitona picada / cheiro verde.

## MODO DE PREPARO:

Massa: Colocar todos os ingredientes na masseira e misturar por 15 minutos até atingir ponto de véu. Abrir a massa e cobrir 1/3 com margarina folhada, dar 3 dobras de 3. Cortar a massa com 4 cm de largura e 20 cm de comprimento. Espetar os recheios tipo espetinho e enrolar a massa em diagonal, apertando bem. Pincelar com gemas e levar ao forno turbo a 140°C ou 170°C forno lastro por aprox 25 minutos. Decorar a gosto.

Rendimento: Aprox. 72 unidades de 50g.

# Acebolado e Pão de Cerveja



::: ACEBOLADO

## INGREDIENTES:

massa: 1kg Adimix Super / 30g fermento b. fresco ou 10g fermento s. instantâneo / 450ml água gelada / 350g margarina folhada;  
recheio: 250g calabresa / 100g Granfil queijo cremoso / 80g cebola picada / cheiro verde / gotas de limão.

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira todos os ingredientes da massa, menos a margarina folhada. Misturar por aprox. 15 minutos. Abrir a massa e cobrir com 2/3 de margarina para folhar. Dar 2 dobras de 3. Colocar o recheio. Fornear a 150°C no forno turbo ou 180°C forno lastro por aprox. 20 a 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 45 unidades de 40g.

---

::: PÃO DE CERVEJA

## INGREDIENTES:

massa: 1kg Adimix Super / 60g fermento b. fresco ou 20g fermento s. instantâneo / 200ml água / 250ml cerveja / 4 gemas de ovo;  
recheio: 450g Calabresa picada ou ralada / 1 pimentão pequeno picado ou ralado / 50g cebola picada ou ralada / cheiro verde picado a gosto / 25 ml azeite de dendê / 1 pitada pimenta calabresa.

## MODO DE PREPARO:

Recheio: Junte todos os ingredientes e refogue no azeite de dendê quente por três minutos.

Massa: Colocar na masseira todos os ingredientes da massa e misturar até atingir ponto de véu. Descansar por aprox. 20 minutos. Modelar a gosto e pincelar com gema. Fornear sem vapor a 140°C forno turbo ou 180°C forno lastro por aprox. 20 minutos. Decorar a gosto.

Rendimento: Aprox 6 unidades de 250g

# Dog Tailandês



..: DOG TAILANDÊS

## INGREDIENTES:

Massa: 2kg Adimix Super / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada / 500g margarina folhada

Recheio: salsicha

Cobertura: palmito picado / mussarela fatiada.

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, fermento; e adicionar água gelada aos poucos. Misturar até atingir ponto de véu. Abrir a massa e colocar a margarina em 1/3 da massa. Dar 2 dobras de 3. Deixar descansar por cerca de 5 minutos, cobrindo com plástico. Colocar a salsicha inteira e enrolar. Com o auxílio de uma tesoura, cortar a massa tipo espiga de milho. Deixar fermentar até dobrar de volume. Pincelar com ovos inteiros. Levar ao forno turbo a 160°C ou lastro 190°C por aproximadamente 10 minutos. Retirar do forno, colocar por cima palmito picado e mussarela fatiada. Levar ao forno novamente e deixar até dar o ponto.

Rendimento: Aprox. 51 unidades de 70g.



# Rocambole da Mama



..: ROCAMBOLE DA MAMA

## INGREDIENTES:

Massa: 1kg Adimix Super / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 400ml água gelada / 1lata de molho de tomate (340g).

Salmoura: 10g de sal / 40ml água / 25ml de azeite.

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, o molho de tomate e adicionar água gelada aos poucos. Misturar por aproximadamente 2 minutos na velocidade 1. Acrescentar o fermento fresco e misturar por aproximadamente 3 minutos, até atingir ponto de véu. Dividir a massa em partes de 800g. Descansar por 20 minutos, coberta com plástico. Misturar os ingredientes da Salmoura. Reservar. Esticar a massa na assadeira untada até obter uma espessura uniforme. Espalhar a salmoura, preparada anteriormente, sobre a massa com o auxílio das mãos. Perfurar toda a superfície da massa com os dedos. Deixar fermentar por aproximadamente 30 minutos. Fornear a 160°C em forno turbo ou 190°C no forno lastro por aproximadamente 8 a 10 minutos sem vapor. Após esfriar, rechear a gosto (presunto, mussarela, Granfil queijo cremoso, patês). Enrolar no formato de rocambole e decorar com maionese e queijo ralado.

Rendimento: Aprox. 4 rocamboles 450g.

# Dog Americano e Hamburguer Grelhado



::: DOG AMERICANO

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 90g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada.

## MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes na masseira e misturar por 15 minutos ou até dar o ponto de véu. Cortar em pedaços de 40g. Abrir a massa e rechear com salsicha, pimentão em tiras, bacon e cebola em tiras. Enrolar a massa e colocar em assadeiras untadas. Deixar fermentar até dobrar de volume. Pincelar com ovos. Fornear a 150°C forno turbo ou 180°C no forno lastro por aprox. 20 a 25 minutos. Rendimento: Aproximadamente 73 unidades.

.....  
::: HAMBURGUER GRELHADO

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada. / Para folhar: 700g margarina folhada.

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super e o fermento. Misturar em velocidade 1 colocando a água (gelada) aos poucos até atingir ponto de véu. Abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de aprox. 1 cm, em mesa polvilhada com farinha. Cobrir 1/3 da massa com a margarina folhada em temperatura ambiente. Dar 2 dobras de 3. Descansar por 15 minutos, coberta com um plástico. Cortar a massa no formato redondo com auxílio de um disco. Colocar o hambúrguer, fatias de presunto, queijo, tomate, bacon e Granifl queijo cremoso. Fechar a massa. Deixar fermentar até o ponto. Pincelar com ovos inteiros. Fornear a 150°C forno turbo ou 180°C forno lastro por aproximadamente 20 min.

Rendimento: Aprox. 72 unidades de 50g.

# Tostex e Lazanha Semi-Folhada



::: TOSTEX

## INGREDIENTES:

Massa: 1kg Adimix Super / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 50g pasta de alho / 50g queijo parmesão / 450ml água gelada. Recheio: mussarela de búfala / bacon fatiado / lombo canadense / cenoura / beterraba.

## MODO DE PREPARO:

Massa: Colocar todos os ingredientes da massa na masseira e misturar até atingir ponto de véu. Fazer pedaços de 60g. Bolear e deixar descansar por 15 minutos. Abrir as bolas com um rolo, pré assar por aprox. 1 minuto a 200°C. Depois de frio, colocar o recheio e enrolar. Espetar com um palito para segurar e por cima colocar uma fatia de mussarela e bacon. Fornear a 160°C forno turbo ou 200°C em forno lastro por 15 minutos.

Rendimento: Aprox. 23 unidades de 70g.

.....  
::: LAZANHA SEMI-FOLHADA

## INGREDIENTES:

Massa: 1kg Adimix Super / 100g ovos / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 400ml água gelada / 20g caldo de carne / 350g margarina folhada.

Recheio: 300g queijo mussarela / 300g queijo prato / 300g queijo provolone / 150g Granfil queijo cremoso / 340g molho de tomate.

## MODO DE PREPARO:

Massa: Colocar na masseira todos os ingredientes da massa. Misturar até obter ponto de véu. Folhear com 2 dobras de 3 e esticar a massa aprox. em 78x50cm. Dividir em 6 pedaços de 12x50cm e montar duas lasanhas com 3 camadas recheando as duas primeiras camadas. - Fornear a 140°C em forno turbo ou 170°C forno lastro por aprox 30 minutos.

Rendimento: Aprox. 8 placas de 250g



# Pizza Folhada



## ::: PIZZA FOLHADA

### INGREDIENTES:

Massa: 2kg Adimix Super / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada / 700g margarina folhada.

Recheio: Opcional (dicas de recheio: 4 queijos, bacalhau, calabresa, Granfil queijo cremoso).

### MODO DE PREPARO:

Massa: Colocar o Adimix Super e o fermento na masseira e adicionar água aos poucos até atingir ponto de véu. Abrir a massa e cobrir 1/3 com margarina para folhear e dar 2 dobras de 3. Colocar a massa na forma de pizza e rechear a gosto. Depois de recheada tampar com a mesma massa sendo que a massa deverá estar com pequenos cortes alternados entre eles. Fornear a 150°C em forno turbo ou 180°C forno lastro por aprox. 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 6 placas 600g.

# Pastel Folhado com ricota

::: PASTEL FOLHADO COM RICOTA



## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 20g de sal / 900ml água gelada / 700g de margarina folhada / 75g fermento b. fresco ou 25g fermento s. instantâneo.

## RECHEIO:

400g de ricota passado na peneira / 120g Granfil queijo cremoso / 40g queijo parmesão ralado / 20g de manjeriçã fresco

## MODO DE PREPARO:

Modo de preparo do Recheio: Misturar todos os ingredientes a frio. Modo de preparo da Massa: Colocar na masseira o Adimix Super e a água. Misturar por 5 min na velocidade 1. Adicionar o Fermento. Misturar até atingir ponto de véu.

Folheamento: Esticar a massa na mesa (1ª vez) com espessura de aprox. 1cm. Cobrir metade da massa esticada com uma camada de margarina folhada. Dar 3 dobras de 3. Descansar a massa por aprox. 10 min. cobertas com um plástico. Esticar novamente a massa a uma espessura de aprox. 0,5cm. Cortar a massa com cortador redondo (10cm de diâmetro) de 30g aprox. Colocar o recheio e pincelar as bordas com ovos batidos, fechar com a ajuda de um garfo. Deixar fermentar por aprox. 30 minutos. Pincelar todo o pastel com ovos batidos. Fornear a 190°C forno lastro ou 160°C forno turbo por aprox. 20 minutos

Rendimento: Aprox. 26 unidades de 200g.

# Pão de Ervas e Pastel



::: PÃO DE ERVAS RECHEADO

## INGREDIENTES:

Massa: 2kg Adimix Super / 90g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada / 10g de cheiro verde / 100g de calabresa / 30g de tomate seco / 10g de orégano / 10g alecrim

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira todos os ingredientes da massa e misturar até atingir ponto de véu. Descansar por 20 minutos, cortar em pedaços de 40g modelar a gosto. Descansar por mais 60 minutos. Fornear sem vapor a 150°C em forno turbo ou 180°C forno lastro durante 15 minutos.

Rendimento: Aprox. 88 unidade de 35g.

.....

::: PASTEL

## INGREDIENTES:

Massa: 1kg Adimix Super / 100ml de pinga / 100ml água / 100ml de óleo / 10g de sal.

Recheio: Opcional ( queijo, carne, calabresa, pizza, frango, escarola, etc).

## MODO DE PREPARO:

Recheio: a gosto.

Massa: Colocar todos os ingredientes na masseira e misturar por aprox. 15 minutos. Cilindrar até que a massa fique bem fina. Cortar em formatos retangulares. Recheiar a gosto e fechar. Fritar em óleo quente.

Rendimento: Aprox. 44 unidades de 30g.

# Cuca Salgada e Lazanha



## ::: CUCA SALGADA

### INGREDIENTES:

Massa: 2kg Adimix Super / 90g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 600ml água gelada / 250g de ovos (aprox. 5 unidades) / 25g pasta de alho / 25g de pasta de cebola.

Recheio: 300g calabresa / 300g presunto / 200g cebola picada / 200g azeitona sem caroço / 150g cheiro verde picado.

Farofa Salgada: 500g farinha de trigo / 200g margarina / 10g caldo de carne em pó / 5g nóz moscada em pó / 100g tomate seco.

### MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira todos os ingredientes da massa e bater até o ponto de véu. Misturar o recheio e descansar por 30 minutos. Forrar a assadeira com a massa. Polvilhar a farofa por cima e descansar por 20 minutos. Fornear a 150°C forno turbo ou 190°C forno lastro. Por aprox. 25 min.

Rendimento: Aprox. 9 unidade de 350g.

---

## ::: LAZANHA

### INGREDIENTES:

Massa: 2kg Adimix Super / 60g fermento b. fresco ou ou 20g fermento s. instantâneo / 1,1L água gelada.

Molho: carne moída / cebola picada / azeite / azeitona verde picada / massa de tomate.

### MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes na masseira e misturar por 15 minutos ou até dar o ponto de véu. Cortar a massa em pedaços de 500g, bolear e deixar fermentar cobrindo com plástico. Abrir a massa no formato retangular e colocar sobre a assadeira 38x63. Deixar fermentar até dobrar de volume. Fornear a 210°C no forno lastro ou 180°C no forno turbo por aprox. 3 minutos. Montagem: Numa assadeira colocar em camadas: molho, massa e fatias de presunto e queijo.

Rendimento: Aprox. 6 placas de 450g.



# Torta de Atum com nozes e Croissant



## ::: TORTA DE ATUM COM NOZES

### INGREDIENTES:

Massa: 1kg Adimix Super / 50g fermento químico / 550ml água gelada / 5 ovos.

Recheio: atum / cebola picada / cheiro verde / nozes / azeite / azeitona / sal / creme de leite.

### MODO DE PREPARO:

Recheio: Refogar a cebola no azeite e colocar as nozes picadas. Juntar os demais ingredientes.

Massa: Colocar todos os ingredientes da massa na batedeira e misturar por 5 minutos. Colocar a massa numa forma redonda.

Fornear a 150°C em forno turbo ou 190°C em forno lastro por aprox. 20 minutos. Depois de assado, cortar a massa em 3 partes iguais e rechear com o atum temperado. Decorar a gosto.

Rendimento: Aprox. 3 unidades de 600g.

---

## ::: CROISSANT

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada / 700g margarina folhada.

### MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, o fermento e adicionar água aos poucos. Misturar até atingir ponto de véu. Abrir a massa e cobrir 1/3 com margarina para folhear, dar 3 dobras de 3. Cortar em pedaços no tamanho desejado, Rechear a gosto (presunto e queijo, goiabada e queijo, chocolate forneável). Não é necessário tempo de descanso. Assar e forno turbo a 150°C ou lastro 190°C por aprox. 20 minutos.

Rendimento: Aprox. 52 unidades de 70g.

# Empadão de Atum e Empada



::: EMPADÃO DE ATUM

## INGREDIENTES:

Massa: 500g Adimix Super / 10g de sal / 60ml água / 200g gordura.  
Recheio: 1 lata de atum / 1 cebola / azeitonas pretas / mussarela picada.

## MODO DE PREPARO:

Colocar na batedeira todos os ingredientes e misturar até que a massa fique lisa e homogênea. Dividir a massa em duas partes. Colocar sobre o fundo da forma a primeira parte da massa e, depois colocar o recheio desejado. Colocar a massa restante sobre a torta, fechando-a. Pincelar a torta com gema e fornear a 140°C forno turbo ou 170°C forno lastro por aprox. 30 minutos.

Rendimento: Aprox. 2 tortas de 370g.

---

::: EMPADA

## INGREDIENTES:

500g Adimix Super / 10g de sal / 60ml água / 250g gordura.

## MODO DE PREPARO:

Colocar na batedeira todos os ingredientes e misturar até que a massa fique lisa e homogênea. Forrar as forminhas de empada com a massa, numa espessura de 3 mm. Colocar o recheio desejado em três quartos da forminha. Fechar a empada com o restante da massa e pincelar com gema. Fornear a uma temperatura de 140°C em forno turbo ou 180°C forno lastro por aprox. 20 minutos.

Rendimento: Aprox. 16 unidades de 50g.

# Panetone Salgado e Pão de Mandioquinha



## ::: PANETONE SALGADO

### INGREDIENTES:

Massa: 2,5Kg Adimix Super / 100g fermento b. fresco ou 35g fermento s. instantâneo / 1,3L água / 4 ovos / 20g pasta de alho.

Recheio: 300g calabresa / 300g presunto / 300g provolone/ 150g cebola picada / 100g cheiro verde (obs: O recheio é opcional. Cortar em cubinhos) / 300g azeitona picada

### MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira todos os ingredientes da massa e misturar até o ponto de véu. Misturar o recheio na massa, cortar pedaços de aprox. 430g deixar fermentar. Bolear e colocar em forma de panetone. Descansar por aprox. 1 hora. Pincelar com gema. Fornear a 150°C em forno turbo ou 180°C forno lastro por aprox. 20 a 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 14 unidades de 400g.

.....

## ::: PÃO DE MANDIOQUINHA

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 90g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 700ml água gelada / 500g mandioquinha cozida / 2 ovos

### MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, fermento, ovos e mandioquinha cozida. Misturar e colocar água (gelada) aos poucos. Continuar misturando até o ponto de véu. Bolear a massa e deixar fermentar por 15 min. Dividir a massa em pedaços de 50g modelar no formato hambúrguer. Colocar em assadeiras untadas. Fermentar por aproximadamente 60 minutos ou até o ponto. Pincelar com gemas. Fornear a 140°C no forno turbo ou 180°C forno lastro por aprox. 15min.

Rendimento: Aprox. 90 unidades de 40g.



# Pão Folhado com Cebola



::: PÃO FOLHADO COM CEBOLA

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 60g de sal / 1L água / 200g de margarina / ½kg de margarina folhada / 70g fermento b. fresco ou 25g fermento s. instantâneo / 1,6 kg cebola.

## MODO DE PREPARO:

Modo de preparo da Cebola: Colocar na panela a Cebola Picada e adicionar 1 L de água. Levar ao fogo e deixar ferver por 15min. Separar a água em outro recipiente e deixar esfriar. Adicionar 200g de margarina comum, 60g de sal e fritar até dourar.

Modo de preparo da Massa: Colocar na masseira o Adimix Super e a água fria proveniente da cebola. Adicionar o fermento. Misturar por 3 minutos na velocidade 1 até atingir ponto de véu.

Folheamento: Esticar a massa na mesa (1ª vez) com espessura de aproximadamente 1cm. Cobrir metade da massa esticada com uma camada de margarina folhada (a temperatura ambiente). Dar 3 dobras de 3. Descansar a massa por aproximadamente 10 min, cobertas com um plástico. Esticar novamente a massa a uma espessura de aproximadamente 0,5cm. Espalhar a cebola por toda a superfície da massa. Enrolar a massa (em forma de rocambole) e fatiar. Colocar em assadeira untada. Fermentar até o ponto (aprox. 60min.). Pincelar com ovos inteiros. Fornear a 180°C no forno turbo ou 210°C no forno lastro por aprox. 15 min.

Rendimento: Aprox. 26 unidades de 200g.



# Rosca Bressanes e Quiche



:: ROSCA BRESSANES

## INGREDIENTES:

Massa: 2Kg Adimix Super / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 800ml água gelada / 2 ovos / pimenta calabresa a gosto. Para folhear: 500g margarina folhada.

Recheio: 200g cebola / 500g lingüiça calabresa.

## MODO DE PREPARO:

Massa: Colocar na masseira todos os ingredientes da massa com um pouco de pimenta até atingir ponto de véu. Abrir a massa e cobrir 1/3 com margarina folhada, dar 2 dobras de 3. Polvilhar com fubá. Recheiar e modelar. Deixar fermentar por aprox. 1 hora. Forno a 150°C forno turbo ou 180°C forno lastro por aprox. 30 minutos.

Rendimento: Aprox. 17 unidades de 200g.

.....

:: QUICHE

## INGREDIENTES:

1kg Adimix Super / 500g gordura bolo / 50ml água gelada / 4 gemas.

RECHEIO: Granfil queijo cremoso

## MODO DE PREPARO:

Massa: Fazer uma farofa com o Adimix Super e a gordura bolo. Adicionar a gema e a água. Gelar por 2h. Colocar na forma e recheiar a gosto. Forno a 180°C em forno turbo ou 200°C forno lastro aprox. 18 minutos.

Rendimento: Aprox. 5 tortas em forma redonda ou aro 15cm.

# Pão de Azeitona e Pão Califórnia



## ::: PÃO DE AZEITONA

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 900ml água gelada / 400g Azeitona / - 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo.

### MODO DE PREPARO:

Bater a massa com ponto de véu e dividir em pedaços no tamanho desejado. Descansar por aproximadamente 20 minutos, modelar e pintar com gemas. Deixar descansar até dobrar de volume. Polvilhar com provolone e cheiro verde e levar ao forno turbo a 160o ou lastro 190° por aproximadamente 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 100 unidades de 30g.

.....

## ::: PÃO CALIFÓRNIA

### INGREDIENTES:

Massa: 1Kg Adimix Super / 400ml Água / 40g Fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo.

Recheio: 150g Presunto / Parmesão a gosto / 150g Abacaxi / 100g Granfil queijo cremoso / 75g Bacon.

### MODO DE PREPARO:

Recheio: Cortar os ingredientes em cubo e misturar.

Preparo: Colocar o Adimix Super, fermento e água na masseira e bater até atingir ponto de véu. Dividir em pedaços de 100g. Descansar 10 minutos. Abrir a massa, fazer a trança. Deixar fermentar por 20 minutos. Pincelar com gema e colocar o recheio por cima. Fornear a 140°C (forno turbo) e 180°C (forno lastro) por 30 minutos.

Rendimento: Aprox. 14 pães de 90g

# Rosca de Atum e Pão Baiano



::: ROSCA DE ATUM

## INGREDIENTES:

Massa: 1Kg Adimix Super / 500ml Água gelada / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo.

Recheio: 300g Atum / 200g Azeitona picada / 200g Granfil queijo cremoso.

## MODO DE PREPARO

Colocar o Adimix Super, fermento e água na masseira e bater até atingir ponto de véu. Descansar a massa por 10 minutos. Abrir a massa e agregar o recheio. Enrolar e cortar em rolos do tamanho desejado. Colocar os pedaços dentro do aro 20 cm. Deixar fermentar por 30 minutos. Pincelar com gemas e fornear a 150° (forno turbo) e 180°C (forno lastro) por aprox. 30 minutos. Decorar a gosto.

Rendimento: Aprox. 6 roscas de 300g

.....

::: PÃO BAIANO

## INGREDIENTES:

Massa: 1Kg Adimix Super / 500ml Água gelada / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 3g Pimenta calabresa.

Recheio: 300g Calabresa ralada.

## MODO DE PREPARO:

Colocar o Adimix Super, fermento e água na masseira e bater até atingir ponto de véu. Dividir em pedaços de 200g. Deixar descansar por 10 minutos dentro de um recipiente com água. Passar farinha de trigo e colocar pra fermentar por aprox. 30 minutos. Fornear com vapor a 200°C forno lastro ou 170°C forno turbo por 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 7 pães de 200g.

# Pão Pizza e Torta Marrocos



## :: PÃO PIZZA

### INGREDIENTES:

Massa: 1Kg Adimix Super / 500ml Água gelada / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 70g Molho de tomate.  
Recheio: 150g Azeitona / 100g Parmesão / 5g Orégano.

### MODO DE PREPARO:

Colocar o Adimix Super, fermento e água na masseira e bater até atingir ponto de véu. Dividir em pedaços de 450g, deixar descansar 10 minutos. Abrir a massa, colocar o recheio e enrolar. Fermentar por aprox. 40 minutos. Fornear a 140°C (forno turbo) ou 180°C (forno lastro) por 30 minutos.

Rendimento: Aprox. 4 pães de 400g.

---

## :: TORTA MARROCOS

### INGREDIENTES:

Massa: 500g Adimix Super / 300ml leite / 300ml óleo de soja / 50g fermento químico / 10 ovos / 10g sal / 150g amido de milho / orégano a gosto.  
Recheio: calabresa / atum / frango / presunto / bacalhau / tomate / pimentão / cebola / batata / palmito.

### MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes da massa no liquidificador e bater por aprox. 2 minutos. Numa forma untada colocar a massa e por cima colocar o recheio. Fornear a 160°C em forno turbo ou 200°C forno lastro por aprox. 25 a 30 min.

Rendimento: Aprox. 3 unidades de 850g.



# Gran Pão de Alho para Churrasco

::: GRAN PÃO DE ALHO PARA CHURRASCO



## INGREDIENTES:

Receita da massa: 2kg Adimix Super / 900ml Água gelada / 60g Fermento b. fresco ou 20g fermento s. instantâneo

## MODO DE PREPARO DA MASSA:

Bater uma massa lisa e enxuta até ponto de véu, cortar com 50g e modelar tipo baguete. Deixar dobrar de tamanho e pré-assar em forno turbo 160° ou 190° forno lastro por aproximadamente 10 minutos.

Receita da pasta de alho: 500g margarina para bolo / 5g sal / 5g ajinomoto / 200g mussarela ralada / 200g Granfil Queijo Cremoso / 100g Creme de Leite / 1 colher Mostarda / ½ maço de Cheiro Verde / 150g Alho picado

## MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

Bater tudo na batedeira até virar um creme.

## MONTAGEM:

Depois de esfriar, dar quatro cortes falsos e passar pasta de alho nos cortes e em cima. Pode ser congelado, assado em churrasqueira ou em forno turbo 160°C ou 190°C forno lastro por aproximadamente 7 minutos.

Rendimento: Aprox. 58 unidades de 50g.

# Gran Bisqui de Alho e Gran Pastel de Forno



## ::: GRAN BISQUI DE ALHO

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 800ml água / 200ml Óleo / 15g Fermento químico

Adimix / 2 Ovos / 100g Alho picado / 15g Sal / 1 pacote de Creme de Cebola

### MODO DE PREPARO:

Bater todos ingredientes, menos o Adimix Super no liquidificador. Colocar na masseira acrescentando o Adimix Super e bater até a massa ficar lisa. Levar ao cilindro e tirar uma massa de aproximadamente 1.5 cm. Passar clara e polvilhar provolone com orégano. Cortar em tiras bem finas e assar em forno turbo a 160°C ou forno lastro a 190°C por aproximadamente 15 minutos.

Rendimento: Aprox. 100 unidades de 30g.

.....

## ::: GRAN PASTEL DE FORNO

### INGREDIENTES:

2Kg Adimix Super / 20g Sal / 4 ovos / 30g Fermento químico Adimix / 400g Creme de Leite / 400ml água

### MODO DE PREPARO:

Bater uma massa lisa e enxuta. Cilindrar tirando massa bem fina. Colocar em aro tamanho desejado e rechear a gosto. Cortar e fechar. Pincelar com gema e fornear em forno turbo a 170°C ou forno lastro 210°C por aproximadamente 15 minutos.

Rendimento: Aprox. 40 unidades de 70g.

# Gran Fricassê de Frango



## ::: GRAN FRICASSÊ DE FRANGO

### INGREDIENTES:

1kg Adimix Super / 500ml água gelada / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 400g margarina para folhear

Recheio: 2 peitos de frango desfiado / 4 dentes de alho picados / 100g cebola / 300g molho de tomate / 400g granfil queijo cremoso / 300ml água / 200g milho / 1 maço de cheiro verde / Sal a gosto

### MODO DE PREPARO:

Bater a massa até atingir ponto de véu. Colocar margarina em 1/3 da massa e dar 3 dobras de 3.

### MODO DE PREPARO DO RECHEIO :

Cozinhar o frango e desfiar. Reservar. Fritar alho e cebola, acrescentar os outros ingredientes do recheio e deixar cozinhar por aproximadamente 5 minutos.

### MONTAGEM:

Forrar formas com a massa e colocar o recheio em cima. Assar a 180°C em forno lastro ou 150°C forno turbo por aprox. 20 minutos. Retirar do forno decorar com queijo e levar direto ao forno para gratinar.

Rendimento: Aprox. 37 unidades de 50g.

# Gran Canelone Semi-Folhado



...: GRAN CANELONE SEMI-FOLHADO

## INGREDIENTES:

1kg Adimix Super / 500ml água gelada / 45g fermento b. fresco ou  
15g fermento s. instantâneo / 400g margarina para folhear

Recheio: 1kg palmito picado fervido / 600g Granfil queijo cremoso /  
4 tomates picados / 1 maço de cheiro verde / 60g cebola picada /  
Sal a gosto. / Misturar todos os ingredientes.

## MODO DE PREPARO:

Bater a massa até atingir ponto de véu. Colocar margarina em 1/3  
da massa e dar 3 dobras de 3, deixando a massa com aproximada-  
mente 1 cm. Cortar com aro redondo e levar ao forno para pré-assar.

## MONTAGEM:

Pegar a massa pré-assada e aplicar molho de tomate e o recheio.  
Enrolar. Decorar em cima com molho de tomate e mussarela. Assar  
em forno turbo a 170°C ou lastro 210°C por aproximadamente 07  
minutos.

Rendimento: Aprox. 14 unidades de 250g.



# Pão Kibe Folhado

## e Mini Croissant de Almôndega



..: PÃO KIBE FOLHADO

### INGREDIENTES:

1kg Adimix Super / 500ml água gelada / 20g Fermento biológico / 300g Farinha para Kibe hidratada / 20g Cebola picada / 10g hortelã / 10g caldo de carne em pó / 350g margarina para folhar

### MODO DE PREPARO:

Bater a massa (sem a margarina) até atingir ponto de véu. Colocar margarina em 1/3 da massa e dar uma dobra de três, abrindo com um rolo, repetir mais duas vezes, deixando a massa com aproximadamente 1 cm. Cortar em triângulo e rechear a gosto. Modelar como um kibe, deixar descansar por aprox 20 minutos e pincelar com gemas. Decorar com farinha de kibe e assar em forno turbo a 150°C ou lastro a 180°C por aproximadamente 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 40 unidades de 50g.

.....  
..: MINI CROISSANT DE ALMÔNDEGAS

### INGREDIENTES

Massa: 1kg Adimix Super / 20g Fermento biológico / 300ml água gelada / 10g Caldo de carne / 350g margarina para folhar / 100g molho de tomate

Recheio: 30g Cheiro Verde / 10g Cebola Picada / 100g Carne moída / Sal a gosto

### MODO DE PREPARO:

Bater a massa (sem a margarina) até atingir ponto de véu. Colocar margarina em 1/3 da massa e dar uma dobra de três, abrindo com um rolo, repetir mais duas vezes, deixando a massa com aproximadamente 1 cm. Cortar e rechear com a carne moída refogada e temperada. Modelar como um croissant, deixar descansar por aprox 20 minutos e pincelar com gemas. Assar em forno turbo a 150°C ou lastro a 180°C por aproximadamente 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 45 unidades de 40g.

# Pimenpão Folhado e Rosca Mineira



## ::: PIMENPÃO FOLHADO

### INGREDIENTES:

2 Kg Adimix Super / 10g Caldo de Carne em pó / 50g Cheiro Verde Picado / 300g Pimentão Verde Picado / 350ml água gelada / 40g Fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 350g margarina folhada

### MODO DE PREPARO:

Bater no liquidificador o pimentão e a água por aproximadamente 2 minutos. Colocar na masseira, e adicionar os demais ingredientes, menos a margarina. Bater até atingir o ponto de véu e, se necessário, acrescentar mais água gelada. Abrir a massa, colocar a margarina folhada no centro e dar 3 dobras de 3. Modelar no formato desejado. Recheiar a gosto, e deixar descansar por aproximadamente 30 minutos. Assar em forno turbo a uma temperatura de 160°C ou lastro a 180°C por aproximadamente 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 86 unidades de 35g.

---

## ::: ROSCA MINEIRA

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 250ml água gelada / 100g Fermento biológico / 200g queijo parmesão ralado / 1kg ovos

### MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes na masseira e por último, acrescentar a água aos poucos. Bater até atingir ponto de véu, pesar com 60g e bolear. Colocar em forma de pudim untada e deixar fermentar até dobrar de tamanho. Assar em forno turbo a 150°C ou lastro a 190°C por aproximadamente 12 minutos. Decorar com manteiga e polvilhar queijo ralado.

Rendimento: Aprox. 8 pães de 360g

# Foccacia Mineira de Atum e Rosca Grega



::: FOCCACIA MINEIRA DE ATUM

**INGREDIENTES:**

2kg Adimix Super / 250ml água gelada / 100g Fermento b. fresco ou 35g fermento s. instantâneo / 200g queijo parmesão ralado / 1kg ovos

Recheio: 3 latas de atum sólido / 800g mussarela ralada / 150g azeitonas sem caroço / 50g salsinha picada / 700g Granfil Queijo

**MODO DE PREPARO:**

Colocar todos os ingredientes da massa na masseira e por último, acrescentar a água aos poucos. Bater até atingir ponto de véu, pesar com 200g e bolear. Colocar em forma de pudim untada e deixar fermentar até dobrar de tamanho. Pressionar a massa até sair todo o ar e aplicar o granfil queijo, mussarela, atum, salsinha e azeitonas. Deixe fermentar por mais 20 minutos. Assar em forno turbo a 150°C ou lastro a 190°C por aproximadamente 12 minutos. Decorar com manteiga e polvilhar queijo ralado.

Rendimento: Aprox. 17 discos de 200g

.....  
::: ROSCA GREGA

**INGREDIENTES:**

2kg Adimix Super / 700ml água / 100g Fermento b. fresco ou 35g fermento s. instantâneo / 5g Hortelã / 5g Alecrim / 20g Cebolinha / 300g ovos

Recheio: 300g Granfil Queijo Cremoso / 400g Presunto Picado / 300g Mussarela Ralada / 50g Salsinha picada

**MODO DE PREPARO:**

Colocar todos os ingredientes da massa na masseira e por último, acrescentar a água aos poucos. Bater até atingir ponto de véu, pesar com 60g e bolear. Cilindrar e levar para a mesa, passar o Granfil Queijo Cremoso e o recheio, dobrar a massa em 2 partes e cortar com 3 cm. Dobrar como um nó, colocar em assadeira untado e deixar fermentar até dobrar de tamanho. Pincelar com gemas e assar em forno turbo a 150°C ou lastro a 190°C por aproximadamente 15 minutos. Decorar a gosto.

Rendimento: Aprox. 11 unidades de 280g



# Pão Pizza e Tortinha de Calabresa



## ::: PÃO PIZZA

### INGREDIENTES:

Massa: 1kg Adimix Super / 400ml água gelada / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 100g molho de tomate / 80g azeite

Recheio: 300g Mussarela em cubos / 300g Presunto em cubos / 150g ovos cozidos / 150g ervilhas / 150g milho verde / 02 cebolas picadas / 02 tomates picados

### MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes da massa na masseira e por último, acrescentar a água aos poucos. Bater até atingir ponto de véu, pesar com 150g e deixar descansar por aprox. 20 minutos. Colocar em assadeira untada e deixar fermentar até dobrar de tamanho. Assar em forno turbo a 150°C ou lastro a 190°C por aproximadamente 15 minutos. Após esfriar, misturar os ingredientes do recheio manualmente e colocar sobre a massa pré-cozida. Levar ao forno por mais 5 minutos..

Rendimento: Aprox. 6 unidades de 270g

---

## ::: TORTINHA DE CALABRESA

### INGREDIENTES:

1kg Adimix Super / 200g Manteiga sem sal / 350ml Cerveja gelada / 20g Fermento biológico /

### MODO DE PREPARO:

Misturar sem sovar o Adimix Super, a manteiga e o fermento até quase formar uma farofa, em seguida adicionar a cerveja gelada e mexer para incorporar por completo na massa. Cortar a massa e espalhar em formas no tamanho e formato desejado, aplicar o recheio no sabor desejado e cobrir com outra camada de massa. Pincelar e decorar, fermentar por aprox. 20 minutos e assar em forno lastro 180°C ou turbo 160°C por aprox. 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 10 unidades de 150g



# Barquinha Salgada

::: BARQUINHA SALGADA



## INGREDIENTES:

Massa: 1kg Adimix Super / 400ml Água gelada / 10g Fermento b. fresco ou 5g fermento s. instantâneo / 50g logurte natural

Recheio: 200g Granfil queijo cremoso / 80g Tomate cereja cortado em quatro / 50g Queijo parmesão ralado por cima / Salsa e cebolinha para a decoração.

## MODO DE FAZER:

Bater todos os ingredientes da massa até o ponto de véu, deixando uma massa bem firme. Esticar em fitas bem fininha e colocar em forminhas no formato desejado uma fita por cima da outra formando uma cruz. Deixar fermentar alguns minutos e rechear com Granfil Queijo cremoso. Assar em forno lasto 180°C ou turbo 150°C por aprox. 10 minutos.

Rendimento: Aprox. 30 unidades de 60g

# Roseta Folhada

:: ROSETA FOLHADA



## INGREDIENTES:

Massa: 1kg Adimix Super / 400ml Água gelada / 50g Manteiga / 15g fermento b. fresco ou 5g fermento s. instantâneo / 250g Margarina folhada

Recheio: 400g Granfil queijo cremoso / 400g Peito de frango desfiado ou calabresa defumada / 40g Azeitonas picada / 100g Milho verde cozido / 50g Parmesão ralado

## MODO DE FAZER:

Bater o Adimix Super com a água, a margarina e o fermento até atingir ponto de véu. Espalhar a margarina folhada em 1/3 da massa e dobre-a uma sobre a outra formando um envelope. Repetir o mesmo procedimento por mais duas vezes, deixando a massa na espessura fina. Cortar em quadrados no tamanho desejado recheando em seguida. Fermentar por aprox. 20 minutos. Assar em forno lasto 180°C ou turbo 150°C por aprox. 17 minutos.

Rendimento: Aprox. 35 unidades de 50g

# Hot-Dog Folhado



## ::: HOT DOG FOLHADO

### INGREDIENTES:

1kg Adimix Super / 2 Ovos / 400ml Água gelada / 20g Fermento b. fresco ou 7g fermento s. instantâneo / 300g Margarina folhada

Recheio: 12 Salsichas fatiadas ao meio / 300g Granfil queijo cremoso / 200g Queijo mussarela ralado / 1 Tomate picado / 100g Milho em conserva / 40g Batata palha

### MODO DE PREPARO:

(Reserve a margarina folhada). Bater todos os outros ingredientes da massa até ponto de véu. Espalhar a margarina folhada sobre a massa e dar 3 dobras de 3. Cortar no tamanho desejado e montar o hot-dog usando metade da massa selecionada, deixando a outra metade para cobrir, utilizar a batata palha para acabamento. Assar em forno lasto 180°C ou turbo 150°C por aprox. 30 minutos.

Rendimento: Aprox. 5 unidades de 300g

# Pão de Canela e Rosca de Flocos



## ::: PÃO DE CANELA

### INGREDIENTES:

Massa: 2kg Adimix Super / 90g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada / 10g canela.

Para folhear: 250g de margarina folhada

Recheio: 150g Recheio Granfil maçã com canela

### MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira todos os ingredientes da massa e misturar por aprox. 10 minutos até ponto de véu. Abrir a massa e colocar 1/3 de margarina. Dar 3 dobras de 3 com o recheio granfil. Cortar em pedaços de 180g modelar no formato desejado. Descansar por aprox. 20 minutos. Fornear sem vapor a 140°C forno turbo ou 180° forno lastro por aprox 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 13 unidades de 250g

---

## ::: ROSCA DE FLOCOS

### INGREDIENTES:

Massa: 2kg Adimix Super / 60g fermento b fresco ou 20g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada / 10g canela.

Para folhear: 250g de margarina folhada.

Recheio: recheio GRANFIL Coco / bolacha Negresco triturada.

### MODO DE PREPARO:

Colocar o Adimix Super, o fermento e a água na masseira e bater até atingir ponto de véu. Colocar a massa na mesa e deixar descansar por 20 minutos. Abrir com um rolo e colocar o Granfil Coco e a bolacha triturada em 1/3 da massa. Dobrar uma dobra de três e abrir com o rolo. Cortar em tiras do tamanho desejado e fazer uma trança. Pincelar com gema e deixar descansar por aproximadamente 50 minutos. Assar a 150°C (forno turbo) ou 180°C (forno lastro) por aproximadamente 25 minutos. Pincelar com leite condensado.

Rendimento: Aprox. 12 roscas de 250g.



# Danese



:: DANESE

## INGREDIENTES:

Massa: 2kg Adimix Super / 60g fermento b fresco ou 20g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada

Para folhear: 700g de margarina folhada

Recheio: GRANFIL sabor desejado / leite condensado.

## MODO DE PREPARO:

Colocar o Adimix Super, fermento e a água na masseira e bater até atingir ponto de véu. Colocar a massa na mesa e polvilhar com farinha. Colocar margarina folhada em 1/3 da massa e dar 3 dobras de 3. Deixar a massa descansar, coberta com um plástico, por aproximadamente 20 minutos. Cobrir a massa com recheio Granfil sabor desejado, enrolar tipo fatia húngara e pincelar com gemas. Fornear a 160°C (forno turbo) ou 200°C (forno lastro) por aproximadamente 15 minutos. Pincelar com leite condensado e confeitar com uma gota de GRANFIL sabor desejado.

Dica: pode ser feito com Recheios Granfil Morango, Brigadeiro, Coco, Limão, Baunilha, Nozes, Maracujá, Goiaba, Ameixa preta, etc.

Rendimento: Aprox. 73 unidades de 50 g.

# Mil Folhas

## Napolitana semi Folhada



::: MIL FOLHAS NAPOLITANA SEMI-FOLHADA

### INGREDIENTES:

Massa: 1kg Adimix Super / 500ml água / 30g fermento b fresco ou 10g fermento s. instantâneo

Para folhear: 350g de margarina folhada

Recheio: recheio GRANFIL Morango / recheio GRANFIL Baunilha.

### MODO DE PREPARO:

Colocar o Adimix Super, fermento e a água na masseira e bater até atingir ponto de véu. Colocar a massa na mesa e polvilhar com farinha de trigo. Colocar margarina folhada em 1/3 da massa e dar 3 dobras de 3, sendo que na última a massa deve ficar com uma espessura de 1 cm. Deixar a massa descansar, coberta com um plástico, por aproximadamente 15 minutos. Afinar a massa novamente e cortar no tamanho desejado. Furar a massa com um garfo (como em massa de pizza) e fornear a 130°C (forno turbo) ou 150°C (forno lastro) até que a massa fique seca, (aproximadamente 15 minutos).

Montagem: Recheiar a primeira massa com Recheio GRANFIL Morango, cobrir com outra massa e recheiar com GRANFIL Baunilha. Colocar a última parte da massa e confeitizar com Cobertura FRUTIGEL Chocolate, açúcar confeiteiro e chantilly.

Rendimento: Aprox. 5 unidades de 400 g.

# Pão de Nata e Pão de Laranja



## ::: PÃO DE NATA

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 400g creme de leite ou nata / 360ml água gelada / 200g margarina / 4 ovos / 90g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo

### MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira todos os ingredientes. Misturar e colocar água (gelada) aos poucos. Continuar misturando até atingir ponto de véu. Bolear a massa e deixar fermentar por 15 minutos. Modelar no formato desejado, cortando a massa com 320g. Fermentar por aproximadamente 20 minutos ou até o ponto. Pincelar com gemas. Forno a 140°C no forno turbo ou 180°C forno lastro por aprox. 25 min. Rendimento: Aprox. 11 pães de 300g.

---

## ::: PÃO DE LARANJA

### INGREDIENTES:

Espanja: 1500g Adimix Super / 100g Fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 500g Ovos / 250ml Laranja  
Reforço: 500g Adimix Super

### MODO DE PREPARO:

Bater os ingredientes da esponja até atingir ponto de véu e deixar descansar por 30 minutos. Acrescentar 500g de Adimix Super para reforçar e bater em ponto de véu. Dividir em pedaços e deixar descansar por aproximadamente 15 minutos. Modelar e pincelar com gemas. Deixar dobrar de tamanho. Assar em forno turbo a 160°C ou lastro 190°C por aproximadamente 20 minutos.

### COBERTURA:

Fazer uma calda com 300ml de laranja, 200g açúcar e ferver. Pincelar em cima dos pães prontos e polvilhar açúcar.  
Rendimento: Aprox. 9 pães de 300g.



# Long John e Pão de Abobrinha Doce



::: LONG JOHN

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 100g fermento b. fresco ou 35g fermento s. instantâneo / 600ml água / 4 ovos.

Recheio: Granfill sabor desejado

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, fermento e ovos. Misturar e colocar água (gelada) aos poucos. Continuar misturando até o ponto de véu. Bolear a massa e deixar fermentar por 30 a 40 minutos. Abrir com o rolo a massa na espessura de aprox. 2cm. Furar toda a massa. Cortar em formatos retangulares de 60g aprox. 12x5cm. Fermentar por aprox. 20min. ou até o ponto. Fritar em óleo/ gordura 170°C por aprox. 1 minuto e meio de cada lado. Deixar esfriar, rechear e confeitaria a gosto.

Rendimento: Aprox. 58 unidades de 50g.

---

::: PÃO DE ABOBRINHA DOCE

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 150g fermento b. fresco ou 50g fermento s. instantâneo / 800g abóbora cozida / 250ml água gelada.

Cobertura: Farofa doce Streusel ADIMIX

## MODO DE PREPARO:

Massa: Colocar todos os ingredientes da massa na masseira e misturar até o ponto de véu, cerca de 10 a 12 minutos. Deixar descansar e modelar no tamanho e formato desejado. Colocar a farofa por cima da massa. Forno a 150°C forno turbo ou 180°C forno lastro por aprox. 20 a 25 min.

Rendimento: Aprox. 65 unidades de 50g.



# Donuts e Croissant de Vinho



## ::: DONUTS

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 100g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 800ml água gelada / 4 ovos.

### MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, fermento e os ovos. Misturar e colocar água (gelada) aos poucos. Continuar misturando até o ponto de véu. Fermentar por 30 a 40 minutos. Com auxílio de um rolo, abrir a massa até a espessura de aprox. 1 a 1,5 cm. Utilizando outro molde redondo de aprox. 7cm de diâmetro, cortar a massa. Utilizando outro molde redondo de aprox. 2,5 cm cortar / furar o meio das peças. Fermentar por aprox. 20 minutos ou até o ponto. Fritar a 170°C por aproximadamente 1 minuto e meio de cada lado. Deixar esfriar, rechear e confeitaria a gosto. Dica: Rechear com Granfil sabor desejado e decorar com açúcar confeitaria, chocolate, fondant, coco ralado, cereais em flocos, castanhas de caju, chocolate granulado, etc.

Rendimento: Aprox. 58 unidades 50g.

---

## ::: CROISSANT DE VINHO

### INGREDIENTES:

Massa: 1kg Adimix Super / 30g fermento b. fresco ou 10g fermento s. instantâneo / 100ml água gelada / 500ml vinho tinto

Para folhar: 400g margarina folhada.

Recheio: salame / queijo / Granfil queijo cremoso.

### MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes da massa na masseira e misturar por 15 minutos. Abrir a massa e cobrir 2/3 com margarina para folhear, dar 3 dobras de 3. Cortar em pedaços no tamanho desejado e rechear. Não é necessário tempo de descanso. Pincelar com gemas e fornar a 150°C forno turbo ou 180°C forno lastro por aprox. 20 a 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 29 unidades de 70g.

# Pão Doce Recheado com goiabada



::: PÃO DOCE RECHEADO COM GOIABA

## INGREDIENTES:

Massa: 2kg Adimix Super / 900ml água gelada / 90g fermento b.

fresco ou 30g fermento s. instantâneo

Para folhear: 350g de margarina folhada

Recheio: Granfil goiaba

Cobertura: chocolate

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira todos os ingredientes da massa e bater até atingir ponto de véu. Dividir e modelar tipo baguete. Descansar por 10 minutos, abrir no cilindro e rechear com granfil goiaba. Modelar a mão tipo baguete. Enrolar tipo brioche, em meio crescimento e pincelar com gemas. Colocar o granfil goiaba, deixar crescer até o ponto. Fornear sem vapor a 150°C em forno turbo ou 180°C forno lastro durante 20 a 25 minutos. Quando esfriar, cobrir com chocolate.

Rendimento: Aprox. 16 unidades de 200g.

# Lua de Mel



::: LUA DE MEL

## INGREDIENTES:

Massa: 1kg Adimix Super / 300ml água / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 200g de ovos.

Recheio: 400g Granfil maracujá

Calda: 1L água / 800g leite condensado / 150g coco ralado seco.

## MODO DE PREPARO:

Massa: Colocar na masseira o Adimix Super, o fermento e os Ovos. Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos colocando a água (200ml) aos poucos. Misturar na velocidade 2 até o ponto de véu (aprox. 2 minutos). Bolear e descansar por 10 minutos, cobrindo com plástico. Cortar a massa em 2 partes de 750g. Dividir cada parte em pedaços de 25g. Bolear e fermentar por aprox. 1 hora e 30 minutos, ou até o ponto. Fornear a 180°C forno turbo ou 200°C forno lastro por aproximadamente 10 min. sem vapor. Recheiar a lua de mel com granfil maracujá através de uma abertura lateral.

Calda: Preparar uma calda quente com água e o leite condensado e umedecer as luas de mel. Passar no coco ralado seco ou leite ninho.

Rendimento: Aprox. 38 luas de mel de 50g.



# Pão de Vinho e Sonho



::: PÃO DE VINHO

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 100g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 400ml água gelada / 500ml de vinho tinto / 150g de uva passa / 150g nozes.

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, o fermento, vinho tinto e adicionar água aos poucos. Misturar por aprox. 4 minutos. Quando a massa estiver lisa e homogênea, acrescentar as uvas passas e as nozes na massa. Dividir em pedaços aprox. de 500g cada. Modelar e deixar fermentar até o ponto. Fornear a 180°C no forno turbo ou 200°C no forno lastro por aprox. 20 minutos.

Rendimento: Aprox. 6 unidades de 500g.

---

::: SONHO

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 90g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 600ml água gelada / 200g de ovos (4 unid)

RECHEIO: Granfil Baunilha ou Cremes e Recheios Adimix.

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, o fermento, os ovos e adicionar água aos poucos. Misturar por aprox. 4 minutos. Cilindrar a massa, bolear e descansar por 10 minutos. Dividir em pedaços aprox. de 50g cada. Modelar e deixar fermentar até o ponto (aprox. 60 minutos). Fritar no óleo a uma temperatura máxima de 180°C. Colocar em papel absorvente, deixar esfriar, cortar ao meio e rechear a gosto. Polvilhar com açúcar de confeitaria.

Rendimento: Aprox. 58 unidades de 50g.



# Pão Doce e Palito Folhado de Limão



::: PÃO DOCE

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 100g fermento b. fresco ou 35g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada.

RECHEIO: Granfil Baunilha

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, o fermento e adicionar água aos poucos. Mistura por aprox. 10 a 15 minutos ou até que a massa fique bem lisa. Modelar no tamanho desejado. Deixar descansar até o ponto de forno. Pincelar com gemas e rechear com granfil baunilha. Fornear a 150°C no forno turbo ou 180°C no forno lastro por aprox. 30 a 40 minutos.

Rendimento: Aprox. 60 unidades de 50g.

---

::: PALITO FOLHADO DE LIMÃO

## INGREDIENTES:

Massa: 2kg Adimix Super / 30g fermento b. fresco ou 10g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada / 700g margarina folhada.

Recheio: Granfil limão / 4 limões / 500g leite condensado.

## MODO DE PREPARO:

Para a massa: Colocar na masseira o Adimix Super, o fermento e adicionar água aos poucos. Misturar por aprox. 10 a 15 minutos ou até que a massa fique bem lisa. Abrir a massa e cobrir 1/3 com margarina folhada dar 3 dobras de 3. Abrir a massa e espalhar o granfil, polvilhar coco ralado por cima. Não é necessário tempo de descanso. Fechar a massa, cortar em palitos de aproximadamente 20g e torcer. Fornear a 160°C em forno turbo ou em lastro a 180°C por 20 a 25 min. Ao tirar do forno, misturar os ingredientes do recheio e pincelar. Polvilhar coco ralado.

Rendimento: Aprox. 180 unidades de 20g.

# Rosquinha Chocolate e Sonho Prestígio

:: ROSQUINHA CHOCOLATE



## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 900ml água gelada / 700g margarina folhada

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super e o fermento e adicionar água aos poucos. Misturar até que a massa fique lisa e enxuta. Folhear a massa com margarina folhada e deixar descansar por 20 minutos. Passar chocolate forneável, dobrar, cortar em palitos de aprox, 20g e modelar tipo rosquinhas. Fornear a 160°C em forno turbo ou 180°C forno lastro. Para o acabamento, passar na metade da rosquinha o chocolate e na outra metade açúcar de confeitiro.

Rendimento: Aprox. 140 unidades de 40g.

.....

:: SONHO PRESTÍGIO

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 100g fermento b. fresco ou 35g fermento s. instantâneo / 600ml água gelada / 200g ovos (4 ovos) .

Cobertura: leite condensado / coco ralado.

RECHEIO: Granfil chocolate com coco

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira o Adimix Super, os ovos, o fermento e adicionar água aos poucos. Misturar por aprox. 4 minutos. Cilindrar a massa, bolear e descansar por 10 minutos. Dividir em pedaços aprox. de 50g cada. Fornear a 150°C em forno turbo ou 180°C no forno lastro por aprox. 20 a 25 minutos. Depois de assado, rechear com granfil chocolate com coco, passar no leite condensado e no coco.

Rendimento: Aprox. 58 unidades de 50g.

# Cuca Alemã e Sonho Americano



::: CUCA ALEMÃ

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 80g fermento b. fresco ou ou 25g fermento s. instantâneo / 1,1L água / 1 lata de creme de leite.

COBERTURA: Farofa doce Streusel ADIMIX

## MODO DE PREPARO:

Colocar o Adimix Super, o fermento e o creme de leite na masseira. Adicionar a água aos poucos. Misturar por 5 minutos em velocidade 1. Descansar por 40min (aprox.) até o ponto. Dividir a massa em partes de 200g. Colocar em formas retangulares tipo bolo inglês previamente untadas. Colocar granfil maçã com canela, creme confeiteiro e tiras finas de maçã verde ou banana. Polvilhar com farofa doce. Fermentar por 20 minutos (aprox.) até o ponto. Fornear a 160°C em forno turbo ou 190°C no forno lastro, por 30min (aprox.)  
Rendimento: 17 unidades de 200g.

.....  
::: SONHO AMERICANO

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 90g fermento b. fresco ou 30g fermento s. instantâneo / 630ml água gelada / 4 ovos.

Cobertura: 150g açúcar confeiteiro / 400g leite integral em pó / 10g canela em pó / 500g margarina

## MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes na masseira e adicionar água aos poucos. Misturar até que a massa fique lisa e homogênea. Deixar descansar por 20 minutos. Abrir a massa e modelar com uma forminha redonda. Colocar na assadeira e deixar descansar por mais 20 minutos. Levar ao forno turbo por aprox. 5 minutos a 170°C ou 200°C forno lastro. Aquecer 500g de margarina até derreter. Mergulhar os sonhos na margarina derretida e passar na cobertura.  
Rendimento: Aprox. 190 unidades de 15g.



# Pretzel



::: PRETZEL

## INGREDIENTES:

1kg Adimix Super / 20g fermento b. fresco ou 5g fermento s. instantâneo / 500ml água gelada / 2 ovos.

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira todos os ingredientes e adicionar água gelada aos poucos. Misturar por aprox. 2 minutos na velocidade 1. Cobrir a massa com plástico e deixar descansar por 10 minutos. Cortar a massa em pedaços de 90g. Modelar em tiras de 80cm de comprimento. Modelar em formato de pretzel. Deixar fermentar até dobrar de volume. Fritar no óleo a 170°C. Passar o pretzel totalmente na cobertura (açúcar com canela, coco ralado, etc).

Rendimento: Aprox. 20 unidades de 90g.



# Chinegui

::: CHINEGUI



## INGREDIENTES:

Massa: 500g Adimix Super / 25g fermento b. fresco ou 10g fermento s. instantâneo / 75g ovos / 150ml água gelada

Para folhear: 175g margarina folhada.

Creme: 350g recheio Granfil Baunilha / 200g coco ralado

## MODO DE PREPARO:

Colocar na masseira todos os ingredientes, menos a água e a margarina. Misturar em velocidade 1 colocando a água (gelada) aos poucos até obter uma massa lisa, uniforme e elástica (aprox. 5min.). Abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de aprox. 1 cm, em mesa polvilhada com farinha. Retirar com escova o excesso de farinha da massa. Cobrir 1/3 da massa com a margarina para folhear em temperatura ambiente. Dar 3 dobras de 3. Descansar aprox. 10min, coberta com um plástico. Abrir a massa pela 4ª e última vez até obter uma espessura inferior a 0.5cm. Retirar com escova o excesso de farinha da massa. Recheiar e enrolar como rocambole. Cortar no tamanho aproximado de 4cm aproximadamente 40g. Pincelar com ovos inteiros. Fermentar por aprox. 60min, até o ponto. Fornear a 170°C no forno turbo ou 200°C no forno lastro por aprox. 20min. com pouco vapor abrindo o forno nos últimos minutos para deixá-los crocantes.

Rendimento: Aprox. 41 unidades de 35g.

# Cuca Alemã de Vinho e Torta de Frutas

::: CUCA ALEMÃ DE VINHO



## INGREDIENTES:

Massa: 2kg Adimix Super / 90g fermento b. fresco 30g fermento s. instantâneo / 300ml vinho/ 100g leite condensado / 600ml água gelada.

Recheio: 150g Granfil frutas vermelhas

## MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes da massa na masseira e misturar até o ponto de véu. Deixar descansar por aprox. 20 minutos. Cortar em pedaços de aprox. 500g colocar na forma e abrir. Colocar a farofa em cima das cucas e com auxílio de uma manga passar granfil frutas vermelhas por cima. Fornear a 160°C em forno turbo ou 190°C forno lastro por aprox. 25 minutos. Decorar a gosto.

Rendimento: Aprox. 4 unidades de 480g.

.....

::: TORTA DE FRUTAS

## INGREDIENTES:

500g Adimix Super / 100g açúcar refinado / 40ml de água / 1 ovo / 150g de gordura.

## MODO DE PREPARO:

Colocar na batedeira todos os ingredientes e misturar até que a massa fique lisa e homogênea. Dividir a massa em 2 partes iguais. Abrir a massa com auxílio de um garfo e colocar em forma redonda aro 15cm. Fornear a uma temperatura de 140°C em forno turbo 180°C no lastro, por aproximadamente 20 minutos. Deixar esfriar. Colocar recheio a gosto (creme confeiteiro, frutas, etc).

Rendimento: Aprox. 2 tortas.

# Pão Cuca Amendoim e Adimix Super com Chocolate Meio Amargo



::: PÃO CUCA AMENDOIM

## INGREDIENTES:

Massa: 1Kg Adimix Super / 500ml Água gelada / 40g Fermento b. fresco ou 15g fermento s.instantâneo / 1g Cravo em pó.

Recheio: 400g Granfil Baunilha / 300g Amendoim.

Cobertura: 30g Farofa doce Streusel Adimix.

## MODO DE PREPARO:

Colocar o Adimix Super, fermento, cravo e água na masseira e bater até atingir ponto de véu. Dividir em pedaços de 400g. Deixar descansar por 10 min. Abrir a massa, colocar o recheio e trançar. Pincelar com gema e colocar a Farofa doce Adimix. Fermentar por aprox. 35 min. Fornear a 150°C (forno turbo) por aprox. 35 min. ou 180°C (forno lastro) por aprox. 30 min.

Rendimento: Aprox.5 unidades de 300g

---

::: Adimix Super COM CHOCOLATE MEIO AMARGO

## INGREDIENTES:

1Kg Adimix Super / 500ml Água gelada / 40g fermento b fresco ou 15g fermento s. instantâneo / 50g Chocolate meio amargo (derretido).

## MODO DE PREPARO

Colocar o Adimix Super, fermento e água na masseira e bater até atingir ponto de véu. Retirar 40% da massa e agregar o chocolate. Dividir a massa branca em pedaços de 200g e a massa de chocolate em 100g. Descansar por 10 minutos. Colocar no centro da forma a massa branca enrolada e colocar nas extremidades a massa de chocolate. Fermentar por aprox. 40 minutos. Fornear a 140°C (forno turbo) ou 180°C (forno lastro) por 35 minutos.

Rendimento: Aprox. 5 unidades de 350g



# Danish Maçã com Canela e Pão de Banana

::: DANISH MAÇÃ COM CANELA



## INGREDIENTES:

Massa: 1Kg Adimix Super / 500ml Água gelada / 15g fermento b. fresco ou 5g fermento s. instantâneo / 400g Margarina folhada.

Recheio: 200g Granfil Maçã com canela.

## MODO DE PREPARO:

Colocar o Adimix Super, fermento e água na masseira e bater até atingir ponto de véu. Colocar a massa na mesa e polvilhar com farinha. Colocar a margarina folhada em 1/3 da massa e dar uma dobra de três. Repetir esse procedimento mais duas vezes, sendo que na última a massa deve ficar com espessura de 1cm. Deixar a massa descansar coberta com um plástico, por aprox. 15 minutos. Modelar a gosto. Fornear a 140°C (forno turbo) e 180°C (forno lastro). Decorar com Maçã, chantilly, açúcar de confeitiro.

Rendimento: Aprox. 38 unidades de 50g

.....  
;:: PÃO DE BANANA

## INGREDIENTES:

Massa: 1Kg Adimix Super / 500ml Água gelada / 45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo.

Recheio: 6 unidades Banana / 300g Granfil baunilha.

Cobertura: 100g Açúcar / 100g Açúcar de confeitiro / 100g Farinha de trigo / 90g Clara.

## MODO DE PREPARO:

Colocar o Adimix Super, fermento e água na masseira e bater até atingir ponto de véu. Dividir a massa em pedaços de 40g. Bolear e deixar descansar por 10 minutos. Deixar fermentar por aprox. 15 minutos. Dividir a banana ao meio e colocar no centro da massa e por cima, colocar Granfil Baunilha. Misturar os ingredientes da cobertura e colocar por cima dos pães. Fornear a 180°C forno lastro ou 150°C forno turbo por aprox. 30 minutos. Decorar com Geléia de Brilho Adimix.

Rendimento: Aprox. 30 unidades de 50g



# Folhadinho de Nozes

::: FOLHADINHO DE NOZES



## INGREDIENTES:

Massa: 1Kg Adimix Super / 20g Fermento b. fresco ou 7g fermento s. instantâneo / 480ml Água gelada / 350g Margarina folhada / 20g Gergelim branco.

Recheio: 200g Granfil Nozes / 300g Chantily batido.

Decoração: Nozes inteiras / Cereja / Frutigel Caramelo.

## MODO DE PREPARO:

Bater a mistura e água na masseira durante 5 minutos. Adicionar fermento, misturar e cobrir 2/3 com margarina para folhear. Dar 3 dobras de 3 com descanso de 10 minutos cada dobra.

## Modelagem:

Com a massa aberta, cortar discos e com a tesoura cortar toda a borda do disco. Cortar tiras da massa, pincelar com gema, polvilhar gergelim, torcer a tira e dar forma de anel, colocar no disco e recheiar com Granfil nozes. Fornear a 150°C (forno turbo) e 180°C (forno lastro) por 25-30 minutos. Decorar a gosto.

Rendimento: Aprox. 37 unidades de 50g.

# Rosca Portuguesa



## ::: ROSCA PORTUGUESA

### INGREDIENTES:

Massa: 1Kg Adimix Super / 500ml Água gelada / 40g Fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo.

Recheio: 200g Iogurte natural / 200g Granfil queijo cremoso / 75g Uva passas / 75g Frutas cristalizadas / 75g Nozes.

Cobertura: Açúcar de confeitaria

### MODO DE PREPARO:

Recheio: Misturar todos os ingredientes a frio e reservar.

Massa: Colocar o Adimix Super, fermento e água na masseira e bater até atingir ponto de véu. Dividir em pedaços de 400g. Descansar por 20 min. Abrir a massa, colocar o recheio, cortar ao meio e trançar. Untar e colocar em formas de pudim. Deixar fermentar por 40 minutos. Fornear a 140°C (forno turbo) ou 180°C (forno lastro) por 25-30 minutos. Decorar com açúcar de confeitaria.

Rendimento: Aprox. 5 roscas de 300g

# Cookies de Leite Condensado e Croissant de Amendoim



## ::: COOKIES DE LEITE CONDENSADO

### INGREDIENTES:

8 Ovos / 800g Margarina para Bolo / 1,2kg Açúcar / 2kg Adimix Super / 240g Leite condensado / 2kg gotas de chocolate /

### MODO DE PREPARO:

Bater o açúcar, os ovos e o leite condensado por aproximadamente 2 minutos até virar um creme. Acrescentar os outros ingredientes até a massa ficar homogênea, deixando as gotas por último. Modelar no tamanho desejado e assar em forno turbo a 150°C ou lastro 180°C por aproximadamente 20 minutos.

Rendimento: Aprox. 100 unidades de 65g.

---

## ::: CROISSANT DE AMENDOIM

### INGREDIENTES:

1kg Adimix Super / 20g Fermento b. fresco ou 7g fermento s. instantâneo / 550ml água gelada / 50g Açúcar / 300g paçoca rolha / 350g margarina para folhar

### MODO DE PREPARO:

Bater a massa (sem a margarina) até atingir ponto de véu. Colocar margarina em 1/3 da massa e dar uma dobra de três, abrindo com um rolo, repetir mais duas vezes, deixando a massa com aproximadamente 0,5cm. Cortar e rechear a gosto. Modelar como um croissant, deixar descansar por aprox 20 minutos e pincelar com gemas. Assar em forno turbo a 150°C ou lastro a 180°C por aproximadamente 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 50 unidades de 40g.

# Pão de Maracujá



::: PÃO DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

Espanja: 1kg Adimix Super / 80g fermento b. fresco ou 25g fermento s. instantâneo / 260ml ovos / 260ml água gelada

## MODO DE PREPARO DA ESPONJA:

Bater uma massa lisa e enxuta. Descansar por aproximadamente 30 minutos.

Reforço: 950g Adimix Super / 140ml suco de maracujá concentrado / 140g castanha / 260g gemas

## MODO DE PREPARO DO REFORÇO:

Juntar a esponja com o reforço na masseira até obter um amassa lisa e enxuta. Dividir em pedaços de 50g e deixar descansar por aproximadamente 20 minutos.

Decoração: 1kg leite condensado / 400ml suco de maracujá concentrado / Misturar os ingredientes e pincelar em cima do pão pronto. Polvilhar com leite condensado.

## MONTAGEM:

Recheiar com Granfil Maracujá, enrolando tipo bisnaguinha. Pincelar com gemas e deixar dobrar de tamanho. Assar em forno turbo a 160°C ou lastro 190°C por aproximadamente 20 minutos.

Rendimento: Aprox. 78 unidades de 40g.



# Delícia de Maçã com Canela e Pão Churros

::: DELÍCIA DE MAÇÃ COM CANELA



## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 750ml água / 100g Fermento b. fresco ou 35g fermento s. instantâneo / 50ml óleo / 200g ovos / 5 Gemas

Recheio: 350g Granfil Maçã com Canela

Decoração: 200g Açúcar Confeiteiro / 2 maçãs / 500g Granfil Baunilha

## MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes da massa na masseira e por último, acrescentar a água aos poucos. Bater até atingir ponto de véu, pesar com 60g e bolear. Abrir a massa com um rolo e passar o Granfil Maçã com Canela, dobrar a massa em 2 partes e cortar em fita de 3 cm. Dobrar como um nó, colocar em assadeira untado e deixar fermentar até dobrar de tamanho. Pincelar com gemas e assar em forno turbo a 150°C ou lastro a 190°C por aproximadamente 15 minutos. Decorar com Granfil baunilha, maçã cortada e cereja, e polvilhar com açúcar confeiteiro.

Rendimento: Aprox. 55 unidades de 60g.

.....  
::: PÃO CHURROS

## INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 700ml água / 100g Fermento b. fresco 35g fermento s. instantâneo / 10 gemas / 20ml óleo / 200g Mistura para Bomba e Carolina Adimix / 200g ovos

Recheio: 1kg Granfil Doce de Leite / 10g Canela / 300g Açúcar / 100g Manteiga Derretida

## MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes da massa na masseira e por último, acrescentar a água aos poucos. Bater até atingir ponto de véu, pesar com 30g e modelar como mini bisnaguinha. Colocar em assadeira untado e deixar fermentar até dobrar de tamanho. Pincelar com gemas e assar em forno turbo a 150°C ou lastro a 190°C por aproximadamente 12 minutos. Após esfriar, injetar granfil Doce de Leite, pincelar manteiga derretida e polvilhar açúcar e canela.

Rendimento: Aprox. 97 unidades de 30g.

# Pão Ice Refreshante e Tortinha de Banana



## ::: PÃO ICE REFRESCANTE

### INGREDIENTES:

2kg Adimix Super / 400ml água gelada / 100g Fermento b. fresco 35g  
fermento s. instantâneo / 500g ovos / 5g Hortelã / 100g Pastilha Halls  
/ 30g Raspa de Laranja  
Cobertura: 20g Pastilha Halls triturada / 300g Leite Condensado /  
100ml Suco de Laranja

### MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes da massa na masseira e por último,  
acrescentar a água aos poucos. Bater até atingir ponto de véu, pe-  
sar com 60g e bolear. Colocar em assadeira untado e deixar fermen-  
tar até dobrar de tamanho. Pincelar com gemas e assar em forno  
turbo a 150°C ou lastro a 190°C por aproximadamente 15 minutos.  
Após esfriar, misturar os ingredientes da cobertura e pincelar.  
Rendimento: Aprox. 12 unidades de 250g.

---

## ::: TORTINHA DE BANANA

### INGREDIENTES:

1kg Adimix Super / 100g Açúcar refinado / 200g Margarina folhada  
/ 400ml Guaraná gelado / 20g Fermento b. fresco ou 7g fermento s.  
instantâneo / Granfrutti Banana

### MODO DE PREPARO:

Misturar sem sovar o Adimix Super, o açúcar, a margarina folhada  
e o fermento até quase formar uma farofa, em seguida adicionar  
o guaraná gelado. Mexer para incorporar por completo na massa.  
Cortar a massa e espalhe em formas no tamanho e formato deseja-  
do, aplicar o granfrutti banana e cobrir com outra camada de massa.  
Pincelar, fermentar por aprox. 15 minutos e assar em forno turbo a  
150°C ou lastro a 190°C por aproximadamente 25 minutos  
Rendimento: Aprox. 10 unidades de 170g.

# Doce Colombo



:: DOCE COLOMBO

## INGREDIENTES:

Massa: 1kg Adimix Super / 2 Ovos / 400ml água gelada / 5g Canela em pó / 20g Fermento b. fresco ou 7g fermento s. instantâneo / 300g Margarina folhada

Recheio: 500g Creme confeitado ADIMIX / 150g Uvas passas / 2 Maçãs Picadas / 3g Canela em pó / 300g Açúcar impalpável para decorar

## MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes da massa na masseira, adicionando água gelada aos poucos até atingir o ponto de véu.

Abrir a massa, colocar a margarina folhada no centro e dar uma dobra de 3. Repetir por mais duas vezes. Espalhar o recheio e dobrar como envelope. Cortar no tamanho desejado pincelar gemas e polvilhar açúcar confeitado. Assar em forno turbo a 150°C ou lastro a 180°C por aproximadamente 25 minutos

Rendimento: Aprox. 10 unidades de 260g.



# Torta Mousseline



## ::: TORTA MOUSSELINE

### INGREDIENTES:

Massa: 500g Adimix Super/10g cacau em pó / 250g margarina / 1 ovo / 60g Açúcar refinado

Pudim Flan Granfil: 500g Granfil sabor desejado / 15g gelatina s/ sabor/ 60ml água quente/500g creme de leite

### MODO DE PREPARO:

Massa: Misturar todos os ingredientes manualmente até formar uma massa tipo flora, modelar em formas sem untar. Recheiar com Granfrutti sabor desejado. Fornear em forno turbo a 150°C e forno lastro a 180°C por aprox. 25 minutos.

### Pudim Flan Granfil:

Misturar o creme de leite com Granfil e acrescentar a gelatina dissolvida em água quente. Misturar até homogeneizar, colocar em formas tipo luna e congelar.

### MONTAGEM:

Desenformar o pudim flan, colocar por cima da tortinha e decorar com cerejas.

Rendimento: Aprox. 32 unidades de 60g



# Quiche Doce

::: QUICHE DOCE



## INGREDIENTES:

Massa: 1kg Adimix Super / 500g margarina bolo / 1 ovo / 50ml água

Recheio: 500g Granfil sabor desejado / 200g Creme de leite / 6 ovos inteiros / 100g Granfil queijo cremoso/50g queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO:

Recheio: Misturar todos os ingredientes manualmente.

Massa: Misturar todos os ingredientes manualmente até formar uma massa flora, colocar em formas de quiche sem untar. Colocar o recheio. Fornear em forno turbo a 150°C e forno lastro a 180°C por aprox. 25 minutos.

Rendimento: Aprox. 45 unidades de 70g













