

OFICINA DE BISCOITOS E COOKIES

Prof. Dr. Odoaldo Ivo Rochefort Neto - IFRS - Campus Porto Alegre
odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br

Alunos e Alunas do Curso Técnico em Panificação: Carolina Contini Brum, Luana Campos dos Santos, Luana Martins, Fabio de Souza Santos, Juliana Cátia Steigleder Becker, Cibele Fagundes Capaverde, Everton Blumberg, Maíra Terres Gaffree.

PETIT-FOUR

Ingredientes:

100 g açúcar refinado

100 g margarina creme 80 % de lipídios

1 ovo

160 g farinha de trigo confeitaria tipo 1

Modo de Preparo:

Bater o açúcar, a margarina e os ovos, com um batedor de globo.

Depois misturar a farinha de trigo peneirada aos poucos, e deixar bater bem, até ficar firme.

Colocar numa manga de confeitar com bico pitanga (frisado) ou do modelo desejado.

Distribuir os biscoitos numa assadeira untada e levar para o forno.

Assar em forno pré-aquecido a 180 °C, até começar a dourar as bordas.

Para desenformar espere os biscoitos esfriarem e bata nos cantos que eles se soltam da assadeira. Cada biscoito pesa em torno de 5 g.



BISCOITOS DE AVEIA E MEL

Ingredientes:

125 g de margarina uso geral 80 % de lipídios

100 g de açúcar refinado

200 g de aveia em flocos

100 g de farinha de trigo confeitaria tipo 1

20 g de mel

30 g de leite integral

10 g de fermento químico

Modo de Preparo:

Bater a margarina com o açúcar e acrescentar o mel e o leite aos poucos.

Junte a aveia, a farinha peneirada e o fermento.

Deixe a massa descansar por 30 minutos na geladeira, envolvendo-a num filme plástico.

Modele os biscoitos com um bico perle (liso) médio ou grande, numa assadeira untada.

Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C, por 15 - 20 minutos.

Apoio:



Ferga[®]
Compartilhando sabores



certo maq



Santa Clara
desde 1912



Geração SAÚDE
Integral por natureza



JOHANN
alimentos
Marca de confiança, produtos de qualidade.



Roseflor
Alimentos



BIOMICA
Ingredientes com Amor



Hunstück
CERVEJARIA



REEMAQ

COOKIES

Ingredientes:

- 100 g de manteiga sem sal
- 74 g açúcar refinado
- 100 g açúcar mascavo
- 4 g de açúcar de baunilha
- 50 g de ovos
- 200 g farinha de trigo confeitaria tipo 1
- 2 g de sal marinho
- 2 g fermento químico
- 150 g de gotas de chocolate ou chocolate picado

Modo de Preparo:

Se o açúcar e/ou o sal tiverem grumos, passar numa peneira antes de pesar estes ingredientes.

Bater a manteiga em ponto pomada com o açúcar refinado, mascavo e baunilha. Acrescentar os ovos aos poucos até homogeneizar. Em seguida, despejar a farinha peneirada, o fermento e o sal.

Por último as gotas de chocolate ou chocolate de sua preferência picado.

Modelar usando uma colher de sopa com referência e colocar sobre uma placa siliconada ou papel manteiga. Dá em média, aproximadamente, 25 cookies de 25 g.

Assar em forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 8 minutos.



BISCOITO MESCLADINHO

Ingredientes para a massa de baunilha:

100 g manteiga sem sal

100 g açúcar confeiteiro

4 g açúcar de baunilha

2 g de sal marinho

50 g de ovos

50 g de farinha de amêndoas

250 g de farinha de trigo confeitaria tipo 1

Ingredientes para a massa de chocolate:

150 g manteiga sem sal

100 g açúcar confeiteiro

4 g açúcar de baunilha

2 g de sal marinho

50 g de ovos

30 g de farinha de amêndoas

250 g de farinha de trigo confeitaria tipo 1

24 g de chocolate em pó 50 %

Ingredientes para Decoração:

Chocolate em barra ao leite ou meio amargo





Coco ralado seco

Castanha de caju ou Amendoim sem sal picados

Modo de Preparo para a massa de baunilha:

Em uma batedeira, bata todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e lisa. Espalhe sobre um tapete de silicone e coloque no congelador até firmar.

Modo de preparo para a massa de chocolate:

Em uma batedeira, bata todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e lisa. Espalhe sobre a massa de baunilha e coloque no congelador até firmar novamente.

Montagem

Retire a massa (baunilha sobre o chocolate) do congelador e corte pequenos círculos.

Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por 15 minutos.

Espere esfriar.

Para decorar, passe chocolate em barra derretido nas bordas. Se quiser, pode finalizar com coco ralado, ou castanha de caju picado ou amendoim picado.

Agradecimento especial a Sulserve pelo convite, a toda as empresas que nos apoiaram com insumos de suas valorosas marcas, aos alunos e alunas do Curso Técnico em Panificação que foram incansáveis na preparação das oficinas e a toda equipe de professores e servidores do IFRS pelo apoio.

