

# Livro de Receitas

## Miscela



# Sumário


## Doces

Bagel .....	6
Bisnaguinha Recheada .....	7
Canudo Recheado .....	7
Canta- vento .....	8
Cestinha .....	9
Cuca .....	10
Cuca Alemã com Vinho .....	11
Cuca de Doce de Leite .....	12
Danese .....	13
Delícia Mineira .....	14
Donut .....	14
Espiral .....	15
Fatias Húngaras .....	15
Fatias Húngaras com ricota .....	16
Folhadinho Parisiense .....	17
Pão Delícia .....	18
Orelha de Gato .....	18
Lua de Mel .....	19
Pão com Damasco e Nozes .....	19
Pão de logurte e Aveia .....	20
Pão de café .....	20
Pão de Abóbora .....	21
Pão de Laranja .....	22
Pão de Leite .....	23
Pão de Minuto .....	23
Pão de Nata .....	24
Pão do Padre .....	24
Pão de Nozes .....	25
Pão Delícia da Vovó .....	26
Coroa Real .....	27
Pão Italiano Doce com nozes e passas .....	28
Nozes e Passas .....	28
Pãozinho de Coco .....	30
Pãozinho Doce .....	30


Pastel de Belém.....	31
Rosca de Coco .....	32
Rosca de Leite.....	33
Rosca de Trança.....	33
Rosca Feliz Natal .....	34
Rosete Doce .....	35
Sonho Sertanejo .....	36
Trança Catarina.....	37
Danuts Long.....	38
Pão de Canela .....	39
Pretzel Doce .....	40

## Salgados

Calzone.....	41
Baguete de Tomate Seco e Mussarela.....	42
Baguete Folhada.....	43
Bisnaguinha.....	44
Esfíha.....	44
Bolo Salgado .....	45
Trança Diferente.....	46
Enroladinho de Presunto e Queijo .....	47
Chapéu de Napoleão .....	48
Croissant.....	49
Doguinho Semifolhado.....	50
Donut Salgado .....	51
Enroladinho de Salsicha e Pimentão.....	52
Focaccia .....	53
Lanche Marroquino .....	54
Lua de Mel Salgada.....	55
Massa de Pizza Folhada.....	56
Massa de Pizza.....	57
Massa para Tortinha Salgada.....	57
Panetone Salgado .....	58
Pão de Azeite .....	59
Pão de Cebola.....	59
Pão de Alho .....	60



Pão de Azeitona .....	60
Pão de Azeitona com requeijão .....	61
Pão de Ervas .....	62
Pão de Fôrma .....	62
Pão de Escarola e Tomate Seco.....	63
Pão de Calabresa .....	64
Pão de Festa .....	65
Pão de Hambúrguer .....	65
Pão de Frios .....	66
Pão de Hot Dog.....	67
Pão de logurte com Azeite de Oliva .....	67
Pão de Linguiça e Cebola .....	68
Pão de Mortadela e Rúcula .....	69
Pão de Torresmo .....	70
Pão Sírio .....	70
Grissini Folhado.....	71
Pão Serrano .....	72
Pão Sovado.....	73
Quiche .....	73
Parafuso Salgado .....	74
Pastelão de Fôrma.....	75
Rocambole Salgado .....	76
Trança Folhada .....	77
Roseta Folhada.....	78
Rosca Esmaltes .....	79
Espetinho .....	80
Gran Folhado .....	80
Empada .....	81
Tortinha Calabresa .....	81
Pão de Vinho .....	82
Chinegui .....	83
Pão de Alho para Churrasco .....	84



# Doces



## Bagel

### Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

400 ml de leite gelado

### Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicione o leite. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear a massa e deixar descansar por 60 minutos, coberta com plástico. Dividir a massa em peças de 50 g. Bolear e deixar descansar por 20 minutos. Modelar no formato de rosquinha. Escaldar as peças em água fervente. Pincelar ovos e gergelim. Assar a 160°C por 18 minutos. Esfriar e embalar.

### Rendimento:

29 unidades de 50g



# Bisnaguinha Recheada

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 de fermento fresco  
450 ml de água gelada

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 30 g. Deixar descansar por 10 minutos, cobertas com plástico. Passar pela modeladora. Colocar as peças uma próxima da outra em assadeiras lisas untadas. Fermentar até o ponto desejado ou até dobrar de volume. Pincelar com ovos. Assar em 160° C por 15 minutos. Após resfriar, injetar o Doce de Leite Qualimex. Polvilhar açúcar de confeiteiro por cima.

## Rendimento:

50 unidades de 30 g.

---

# Canudo Recheado

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 40 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Estirar as peças com a ajuda de um rolo até o tamanho desejado. Enrolar nos canudos pressionando as pontas para que não soltem. Fermentar até dobrar de volume ou atingir o ponto desejado. Assar a 160°C por 12 minutos. Preparar o Creme Confeiteiro Miscela conforme instruções da embalagem. Resfriar e rechear com Creme Confeiteiro Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem. Pincelar com Cobertura de Brilho Miscela e polvilhar coco ralado para decorar.

## Rendimento:

37 unidades de 40 g

# Canta- vento

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
25 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
370 g de margarina para folhar

## Decoração:

Creme Confeiteiro Miscela

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Abrir a margarina para folhar entre dois plásticos no formato retangular.

Enfarinhar a mesa e abrir a massa no formato retangular. Colocar a margarina para folhar em 2/3 da massa e fechar em formato de envelope. Dar 3 dobradas de 3 voltas. Na última dobra, esticar a massa na espessura desejada e cortar as peças em formato de cata-vento. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Assar em forno a 160°C por 15 minutos.

O tempo de forno depende do tamanho da peça.

Esfriar e polvilhar açúcar de confeiteiro.

Decorar com Creme Confeiteiro Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem.

## Rendimento:

37 unidades de 50 g



# Cestinha

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
25 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
370 g de margarina para folhar

## Decoração:

Creme Confeiteiro Miscela

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Colocar a margarina para folhar entre dois plásticos e abrir com o rolo em formato retangular. Enfarinhar a mesa e abrir a massa no formato retangular. Colocar a margarina para folhear em 2/3 da massa e fechar em formato de envelope. Dar 3 dobradas de 3 voltas. Na última dobra, esticar a massa na espessura desejada e cortar as peças em forma de quadrado. Dobrar a massa e cortar em duas tiras no sentido das duas laterais, de forma que elas permaneçam pesas à massa. Abrir o quadrado, pegar uma ponta e colocar do lado oposto e a outra ponta sobrepor. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo da fermentação, pincelar com ovos.

Assar em forno 160°C por 15 minutos. O tempo de forno depende do tamanho da peça. Esfriar e polvilhar açúcar de confeiteiro.

Decorar com Creme Confeiteiro Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem.

## Rendimento:

37 unidades de 50 g



# Cuca

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
25 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
370 g de margarina para folhar

## Farofa Doce:

150 g de farinha de trigo  
75 g de coco ralado  
80 g de margarina  
40 g de açúcar refinado

## Modo de Preparo:

Colocar na assadeira a Mistura Multipane Miscela e adicione a água.

Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 500 g e bolear.

Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico.

Abrir a massa e aplicar o Recheio de Morango Miscela.

Modelar em formato de pão de fôrma e colocar nas fôrmas untadas com margarina. Fermentar até atingir o ponto desejado ou até dobrar de volume. Na metade da fermentação, aplicar o Recheio de Morango Miscela com um bico para confeitar. Polvilhar a farofa doce por cima.

Assar a 160°C por 25 minutos.

## Preparo da Farofa Doce:

Misturar a farinha, o coco e o açúcar.

Adicionar a margarina e misturar até formar uma farofa.

## Rendimento:

3 unidades de 480 g

## Sugestão de outros recheios:

Recheio de Chocolate, Recheio de Damasco e Recheio de Maracujá.

## Recheio:

Recheio de Morango



# Cuca Alemã com Vinho

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
80 g de fermento fresco  
300 ml de água gelada  
50 g de leite condensado  
150 ml de vinho tinto

## Farofa Doce:

150 de farinha de trigo  
75 g de coco ralado  
80 g de margarina  
40 g de açúcar refinado

## Recheio:

Recheio de Morango

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água, o vinho e o leite condensado. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto véu. Dividir a massa em peças de 500 g e bolear. Deixar descansar por 25 minutos. Cobrir com plástico. Colocar na fôrma e esticar a massa. Espalhar a farofa doce em cima da massa. Assar a 160°C por 30 minutos. Decorar com Recheio de Morango Miscela.

## Preparo da Farofa Doce:

Misturar a farinha, o coco e o açúcar.  
Adicionar a margarina e misturar até formar uma farofa.

## Rendimento:

3 unidades de 500 g

# Cuca de Doce de Leite

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
60 g de fermento fresco  
300 ml de água gelada  
100 g de ovos  
140 g de margarina

## Farofa Doce:

150 g de farinha de trigo  
75 g de coco ralado  
80 g de margarina  
40 g de açúcar refinado

## Recheio:

400 g de Doce de Leite

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a margarina, os ovos e a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até ponto de véu. Dividir a massa em peças de 400 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Abrir a massa e espalhar o recheio 2/3 da massa. Dobrar a terça parte da massa sem o recheio até a metade da parte com recheio. Dobrar a massa restante com recheio sobre a massa já dobrada. Colocar a massa na fôrma. Pincelar com ovos e polvilhar a farofa doce em cima de cada cuca. Fermentar até o ponto desejado ou até dobrar de volume. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Assar a 160°C por 30 minutos.

## Preparo da Farofa Doce:

Misturar a farinha, o coco e o açúcar.  
Adicionar a margarina e misturar até formar uma farofa.

## Rendimento:

4 unidades de 580 g

## Sugestão de outros recheios:

Recheio de Chocolate Miscela, Recheio de Damasco Miscela e Recheio de Maracujá Miscela.

# Danese

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
25 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
370 g de margarina para folhar

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto véu. Bolear e deixar a massa descansar por 10 minutos. Cobrir com Plástico. Colocar a margarina para folhar entre dois plásticos e abrir com o rolo em formato retangular. Enfarinhar a mesa e abrir a massa no formato retangular. Colocar a margarina para folhar em 2/3 da massa e fechar em formato de envelope. Dar 3 dobras de 3 voltas.

Na última dobra, esticar a massa na espessura desejada e dividir a massa em retângulos. Espalhar o recheio sobre os retângulos e enrolar como rocambole. Cortar as peças em fatias. Colocar as fatias para fermentar em fôrmas lisas untadas com óleo de soja. Pincelar com ovos. Fermentar até atingir o ponto desejado ou até dobrar de volume. Assar a 160°C por 12 minutos. O tempo do forno depende do tamanho da peça.

Sugestão para decoração: pincelar com Cobertura de Brilho Miscela.

## Rendimento:

5 unidades de 300 g



# Delícia Mineira

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
100 g de fubá amarelo  
50 g de fermento fresco  
300 ml de água gelada  
150 g de creme de leite  
150 g de amendoim granulado  
100 g de gotas de chocolate

## Decoração:

Fubá amarelo á gosto

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 30 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear, passar no fubá para decorar e colocar em assadeira lisa untada com óleo de soja. Assar em forno 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

73 unidades de 20 g

# Donut

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
400 ml de água gelada

## Recheio:

Creme Confeiteiro Miscela

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos em velocidade baixa. Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear a massa. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Abrir a massa na espessura desejada. Usar um molde redondo para cortar as peças em um molde redondo menor para furar a peça no centro. Colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até o ponto desejado ou até dobrar de volume. Assar em forno a 160°C por 15 minutos. Após esfriar, cortar as peças ao meio e rechear com Creme Confeiteiro Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem.

## Rendimento:

30 unidades de 50 g

# Espiral

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada

## Decoração:

Creme Confeiteiro Miscela  
Cobertura de Brilho

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicione a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto véu. Dividir a massa em peças de 70 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Estirar as peças manualmente até o tamanho desejado. Enrolar as peças em formato de espiral e colocá-las em assadeiras lisas untadas, fermentar até o ponto desejado ou até dobrar de volume. Na metade da fermentação, pincelar com ovos. Aplicar o Creme Confeiteiro Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem, em cima da peça, utilizando o bico de confeitaria. Assar a 160°C por 20 minutos. Resfriar e pincelar com Cobertura de Brilho Miscela.

## Rendimento:

21 unidades de 70 g

# Fatias Húngaras

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
1 kg de Creme Confeiteiro Miscela  
100 g de coco ralado

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicione a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 300g. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Esticar a massa e aplicar o Creme Confeiteiro Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem, e o coco ralado. Enrolar a massa, com firmeza, em formato de rocambole e fatiar. Colocar as fatias em assadeiras lisas untadas. Pincelar com ovos. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar a 160°C por 20 minutos. Sugestão para decoração: esfriar e pincelar com Cobertura de Brilho Miscela.

## Rendimento:

5 unidades de 300 g

# Fatias Húngaras com Ricota

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada

## Recheio:

300 g de ricota  
5 g de canela em pó  
500 g de Creme Confeiteiro Miscela  
150 g de uvas-passas

## Recheio:

400 g de Doce de Leite

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto véu. Dividir a massa em peças de 50 g. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Abrir a massa em formato retângulo, com um rolo. Passar o recheio sobre a massa e espalhar as passas sobre o recheio. Enrolar a massa, com firmeza, em formato de rocambole e fatiar. Colocar as fatias em fôrma redonda com furo no centro. Deixar a massa fermentar por aproximadamente 30 minutos. Pincelar com ovos. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar a 160°C por 20 minutos. Esfriar e pincelar com Cobertura de Brilho Miscela.

## Preparo do Recheio:

Ralar a ricota e misturar o Creme Confeiteiro Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem, e a canela em pó. Aplicar.

## Rendimento:

3 unidade de 500 g



# Folhadinho Parisiense

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
40 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
370 g de margarina pra folhar

## Recheio:

600 g de Creme Confeiteiro Miscela  
50 g de uvas-passas  
100 g de cereja picada  
30 ml de rum

## Recheio:

400 g de Doce de Leite Miscela

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto véu. Bolear e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Colocar a margarina para folhar entre dois plásticos e abrir no formato retangular. Enfarinhar a mesa e abrir a massa no formato retangular. Colocar a margarina para folhar em 2/3 da massa e fechar em formato de envelope. Dar 3 dobras de 3 voltas. Na última dobra, abrir a massa com rolo na espessura desejada. Espalhar o recheio na metade da massa e dobrar a outra metade por cima. Cortar no tamanho desejado e colocar em assadeiras lisas untadas com óleo de soja. Fermentar até dobrar de volume ou atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Assar em forno a 160°C por 15 minutos. O tempo de forno depende do tamanho da peça. Polvilhar açúcar de confeiteiro.

## Preparo do Recheio:

Misturar as uvas-passas, as cerejas picadas e o rum ao Creme Confeito Miscela, Preparado conforme instruções da embalagem.

## Rendimento:

15 unidade de 175 g



# Pão Delícia

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
350 ml de água gelada  
100 g de ovos  
10 ml de essência de baunilha  
Queijo ralado para polvilhar

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 30 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear, colocar para fermentar em assadeira lisa untada com óleo de soja. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar a 165°C por 12 minutos. Pincelar com margarina e polvilhar queijo ralado assim que sair do forno.

## Rendimento:

5 unidades de 300 g

---

# Orelha de Gato

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
350 ml de leite gelado  
50 g de ovos  
Açúcar e canela a gosto

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar o leite e o ovo. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear a massa. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Abrir a massa com o rolo e cortar em retângulos (9 cm x 4 cm). Fazer um pequeno corte no centro e passar um dos lados pelo furo do corte. Fritar em óleo. Após a fritura, passar a orelha de gato no açúcar misturado com canela.

## Rendimento:

46 unidades de 30 g

# Lua de Mel

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
30 g de fermento fresco  
420 ml de água gelada

## Sugestão de Recheio:

Doce de Leite, Creme Confeiteiro Miscela,  
Recheio de Chocolate, Recheio de Mo-  
rango, Recheio de Maracujá.

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto véu. Dividir a massa em peças de 10 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar na esteira. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar em forno a 160°C por 8 minutos. Esfriar. Fazer um furo na parte de baixo da massa e rechear a gosto, Pincelar com leite condensado e polvilhar com coco ralado.

## Rendimento:

73 unidades de 20 g

---

# Pão com Damasco e Nozes

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
200 g de damasco picado  
200 g de nozes picadas

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Adicionar o damasco e as nozes picadas e misturar por mais 1 minuto. Dividir a massa em peças de 30 g. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Modelar e colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Assar em forno a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

50 unidades de 30 g

# Pão de iogurte e Aveia

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
350 ml de água gelada  
100 g de iogurte natural  
100 g de aveia  
3 g de canela em pó

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, e adicionar a água, o iogurte e a canela em pó. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até ponto de véu.

Dividir a massa em peças de 400 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Modelar, cobrir com aveia e colocar nas fôrmas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar em forno a 160°C por 25 minutos.

Desenformar imediatamente.

## Rendimento:

4 unidades de 400 g

---

# Pão de café

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
70 g de fermento fresco  
400 ml de água gelada  
1 ovo  
100 g de café solúvel  
300 ml de mel

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água, o ovo, o café solúvel e o mel. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 100 g e bolear.

Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar em fôrmas de bolo inglês – três peças em cada fôrma. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Assar a 160°C por 30 minutos.

## Rendimento:

5 unidades de 300 g

# Pão de Abóbora

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
150 ml de água gelada  
400 g de abóbora cozida

## Farofa Doce:

150 g de farinha de trigo  
75 g de coco ralado  
80 g de margarina  
40 g de açúcar refinado

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, a abóbora e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até ponto de véu. Dividir a massa em peças de 50 g. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Colocar a farofa doce sobre as peças. Assar a 160°C por 17 minutos.

## Preparo da Farofa Doce:

Misturar a farinha, o coco e o açúcar.  
Adicionar a margarina e misturar até formar uma farofa.

## Rendimento:

32 unidades de 50 g

# Pão de Laranja

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
150 ml de água gelada  
300 ml de suco ou concentrado de laranja  
5 g de raspas de casca de laranja

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, e adicionar o suco ou concentrado de laranja e a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até ponto de véu. Adicionar as raspas de casca de laranja e bater por mais 1 minuto em velocidade baixa. Dividir a massa em peças de 250 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar em assadeiras lisas untadas. Colocar fermentar e, na metade da fermentação, cortar as peças em formato de gomos. Decorar com açúcar cristal e raspas de casca de laranja a gosto. Assar em forno a 160°C por 17 minutos.

## Rendimento:

6 unidade de 250 g

# Pão de Leite

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
30 g de leite em pó

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, e adicionar o leite em pó dissolvido na água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até ponto de véu. Dividir a massa em peças de 50g. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Passar na modeladora, colocar em assadeira lisa untada e fazer dois cortes em cima da massa com o bisturi. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar em forno a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

30 unidade de 50 g

---

# Pão de Minuto

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
200 ml de água gelada  
100 g de margarina  
150 ml de leite líquido

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Adicionar o damasco e as nozes picadas e misturar por mais 1 minuto. Dividir a massa em peças de 30 g. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Modelar e colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Assar em forno a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

37 unidades de 40 gramas

# Pão de Nata

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
250 ml de água gelada  
200 g de creme de leite

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, e adicionar a água e o creme de leite. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até ponto de véu. Dividir a massa em peças de 40 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Estirar manualmente as peças até o tamanho desejado, separar as tiras em trios, unir as pontas e modelar em formato de trança. Colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar em forno a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

12 unidades de 120 g

---

# Pão do Padre

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até ponto de véu. Dividir a massa em peças de 300 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Modelar em formato filão e colocar em assadeira lisa untada com óleo de soja. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado e pincelar com gemas. Fazer cinco cortes de um lado ao outro com o bisturi. Assar em forno a 160°C por 20 minutos.

## Rendimento:

5 unidades de 300 g

# Pão de Nozes

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
325 ml de água gelada  
25 ml de vinho branco suave  
100 g de ovos  
120 g de nozes trituradas  
5 ml de essência de baunilha

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, e adicionar a água, os ovos e o vinho. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até ponto de véu. Adicionar as nozes trituradas e a essência e bater por mais 1 minuto em velocidade baixa. Dividir a massa em peças de 100 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Estirar manualmente as peças até o tamanho desejado, separar as tiras em trios, unir as pontas e modelar em formato de trança. Colocar em fôrma de bolo inglês. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Decorar com nozes sem casca. Assar em forno a 160°C por 20 minutos. Esfriar e polvilhar levemente açúcar de confeito.

## Rendimento:

5 unidades de 300 g



# Pão Delícia da Vovó

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
300 ml de água gelada  
50 g de margarina  
100 g de ovos

## Farofa Doce:

150 g de farinha de trigo  
75 g de coco ralado  
80 g de margarina  
40 g de açúcar refinado

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água, a margarina e os ovos. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto véu. Dividir a massa em peças de 200 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Modelar em formato de filão curto e colocar em assadeira lisa untada com óleo. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos e fazer um corte de ponte a ponta. Dentro do mesmo corte, fazer mais um. Polvilhar a farofa doce. Assar a 160°C por 20 minutos.

## Preparo da Farofa:

Misturar todos os ingredientes até formar a farofa.

## Rendimento:

7 Unidades de 200 g



# Coroa Real

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada

## Ingredientes:

200 g de Creme Confeiteiro Miscela  
500 ml de leite  
50 g de coco ralado

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 300 g. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Esticar a massa e aplicar o Creme Confeiteiro Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem, e o coco ralado. Enrolar a massa em formato de rocambole. Fatiar e colocar as fatias em assadeiras redondas com furo no meio. Pincelar com ovos. Fermentar até o ponto desejado ou até dobrar de volume. Assar a 160°C por 20 minutos. Sugestão para decoração: esfriar e pincelar com Cobertura de Brilho Miscela.

## Modo de Preparo do recheio:

Levar o Leite ao fogo. Quando começar a ferver, desligar o fogo e adicionar o Creme Confeiteiro Miscela. Reservar.

## Rendimento:

50 unidades de 30 g



# Pão Italiano Doce com Nozes e Passas

## Ingredientes:

50 g de margarina  
1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
300 ml de água gelada  
100 g de ovos  
50 g de nozes  
50 g de amêndoas  
100 g de avelãs  
150 g de uvas-passas  
Fondant a gosto

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água, os ovos e a margarina. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Adicionar nozes, as amêndoas, as avelãs, as uvas-passas e bater até que sejam incorporadas à massa, Dividir a massa em peças de 100 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Estirar manualmente as peças até o tamanho desejado, separar as tiras em trios, unir as pontas de um lado e modelar em formato de tranças. Colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar o volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Assar a 160°C por 20 minutos. Decorar com fondant.

## Rendimento:

5 unidades de 300 g

# Pão Petrópolis

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada

## Farofa Doce:

150 g de farinha de trigo  
75 g de coco ralado  
80 g de margarina  
40 g de açúcar refinado

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 120 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar em fôrma (quatro peças em cada fôrma). Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos e polvilhar a farofa doce. Assar a 160°C por 30 minutos. Desenformar imediatamente.

## Modo de Preparo do recheio:

Misturar todos os ingredientes até formar uma farofa.

## Rendimento:

3 unidade de 480 g



# Pãozinho de Coco

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
350 ml de água gelada  
100 g de leite de coco  
Coco para polvilhar a gosto

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água e o leite de coco. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 25 g. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Passar pela modeladora e colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos e polvilhar com coco ralado. Assar a 160°C de 12 a 15 minutos.

## Rendimento:

60 unidades de 25 g

---

# Pãozinho Doce

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
400 ml de água gelada  
1 kg de Creme Confeiteiro Miscela

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, e adicionar a água. Bater por 5 minutos  
Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 30 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Modelar em formato de rosetas, ferradura, parafuso ou enroladinho. Colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos e aplicar o Creme Confeiteiro Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem, com bico de confeitar modelo pitanga. Assar em forno a 165°C por 12 minutos. Sugestão para decoração: esfriar e aplicar Cobertura de Brilho Miscela.

## Rendimento:

48 unidades de 30 g

# Pastel de Belém

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
45 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
1 L de leite  
400 de Creme de Confeiteiro Miscela  
370 g de margarina para folhar

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Colocar a margarina para folhar entre dois plásticos e abrir com rolo no formato retangular. Enfarinhar a mesa e abrir a massa em formato retangular. Colocar a margarina para folhar em 2/3 da massa e fechar em formato de envelope. Dar 3 dobras de 3 voltas. Na última dobra, esticar a massa com rolo na espessura desejada e cortar as peças com aro. Colocar as massas em forminhas. Aplicar o Creme Confeiteiro Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem, até a borda da massa, e polvilhar canela em pó. Assar a 170°C por 12 minutos.

## Rendimento:

53 unidades de 35 g



# Rosca de Coco

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada

## Farofa Doce:

400 g de Creme Confeiteiro Miscela  
1 L de leite  
250 g de coco ralado

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 100 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico.

Estirar manualmente as peças até o tamanho desejado, separar as tiras em trios, unir as pontas de um dos lados e modelar em formato de trança. Unir as duas pontas da trança em forma de círculo. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Aplicar o Creme Confeiteiro Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem, misturado com coco ralado em cima das roscas.

Assar a 160°C por 20 minutos.

Sugestão para decoração: resfriar e pincelar com Cobertura de Brilho Miscela.

## Rendimento:

5 unidades de 50 g



# Rosca de Leite

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
400 ml de água gelada  
100 g de leite condensado

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água e o leite condensado. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir em peças de 60 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar em fôrmas de bolo com furo. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Assar em forno a 160°C por 25 minutos. Sugestão para decoração: aplicar Cobertura de Chocolate Miscela.

## Rendimento:

4 unidades de 360 g

# Rosca de Trança

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
420 ml de água gelada  
1 kg de Creme Confeiteiro Miscela  
Açúcar de confeiteiro para polvilhar.

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir em peças de 20 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar na esteira até o ponto. Assar em forno a 160°C por 12 minutos. Esfriar e rechear com o Creme Confeiteiro Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem. Polvilhar açúcar de confeiteiro.

## Rendimento:

73 unidades de 20 g



# Rosca Feliz Natal

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada

## Recheio:

120 g de frutas cristalizadas  
100 g de uvas-passas embebidas em rum  
50 g de damasco picado

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir em peças de 250 g e bolear.

Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Abrir a massa e espalhar as frutas cristalizadas, as passas escorridas e o damasco. Usar duas massas para cada rosca, cruzando-as uma sobre a outra. Colocar em fôrma redonda untada com margarina. Fermentar até dobrar de volume até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Assar a 160°C por 30 minutos. Sugestão para decoração: depois que esfriar, decorar com Recheio De Damasco Miscela e polvilhar com açúcar de confeitoiro.

## Rendimento:

6 unidades de 250 g



# Rosete Doce

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

1 kg de Mistura Multipane Miscela

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir em peças de 60 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Estirar manualmente as peças até o tamanho desejado e modelar no formato de roseta. Colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Aplicar em cima da peça, com o bico de confeitaria, o Creme Confeiteiro Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem. Assar a 160°C por 20 minutos. Sugestão para decoração: resfriar e pincelar com Cobertura de Brilho Miscela.

## Rendimento:

25 unidades de 60 g



# Sonho Sertanejo

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
40 g de fermento fresco  
420 ml de água gelada  
Açúcar de confeitado para polvilhar

## Recheio:

700 g de milho-verde em conserva escorrido  
800 g de Creme Confeitado Miscela  
2 L de leite

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu.

Dividir em peças de 40 g e bolear.

Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico.

Rebolear e colocar na esteira. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar em forno a 160°C por 15 minutos.

Esfriar, cortar os sonhos e rechear com o Creme Confeitado Miscela. Preparar o creme conforme instruções da embalagem. Polvilhar açúcar de confeitado.

## Modo de Preparo do recheio:

Bater no liquidificador o milho e 500 ml de leite.

Peneirar diretamente na panela e adicionar o restante do leite.

Levar ao fogo. Quando levantar fervura, desligar o fogo e adicionar o Creme Confeitado Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem.

Mexer até engrossar.

Esfriar para usar.

## Rendimento:

36 unidades de 40 g



# Trança Catarina

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
1 kg de Creme Confeiteiro Miscela

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água.

Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 100 g e bolear.

Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico.

Estirar manualmente as peças até o tamanho desejado.

Separar em tiras em trios, juntar as pontas e modelar em formato de trança. Colocar em assadeira lisas untadas. Fermentar até o ponto desejado ou até dobrar de volume.

Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos.

Aplicar em cima da peça, com o bico de confeitar, o Creme Confeiteiro Miscela, previamente preparado conforme instruções da embalagem.

Assar a 160°C por 20 minutos.

Sugestão para decoração: resfriar e pincelar com cobertura de brilho.

## Rendimento:

5 unidades de 300 g

# Danuts Long

## Ingredientes:

2kg Multipane Miscela

100 g fermento biológico fresco ou 35 g fermento biológico Instantâneo

600 ml a 900 ml água

4 ovos.

## Recheio:

Recheio e Cobertura com sabor de sua preferencia

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira o Multipane Miscela, fermento e ovos.

Amassar colocando a água (gelada) aos poucos.

Continuar amassando 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 aproximadamente 2cm.

Cortar em formatos retangulares de 60g, aproximadamente 12x5cm. Fermentar por aproximadamente 20min. ou até o ponto desejado.

Fritar em óleo ou gordura a 170°C por aproximadamente 1 minuto e meio de cada lado (deixar dourado).

Deixar esfriar, rechear e confeitado a gosto.

## Rendimento:

Aproximadamente 58 unidades de 50g



# Pão de Canela

## Ingredientes:

2kg Multipane Miscela

100 g fermento biológico fresco ou 35 g fermento biológico Instantâneo

900 ml a 1.100 água gelada

10g canela.

Para folhear:

250g de margarina folhada

Recheio:

150g Recheio Geleia maçã com canela

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira todos os ingredientes da massa e amassar por aproximadamente 10 minutos até ponto de véu.

Abrir a massa e colocar 1/3 de margarina em cada dobra.

Dar 3 dobras de 3, colocando o recheio Geleia Maça com Canela.

Cortar em pedaços de 180g modelar no formato desejado.

Descansar por aproximadamente 20 minutos.

Fornear sem vapor a 140°C forno turbo ou 180° forno lastro por aproximadamente 25 minutos.

## Rendimento:

Aproximadamente 13 unidades de 250g



# Pretzel Doce

## **Ingredientes:**

2Kg Multipane Miscela

100 g fermento biológico fresco ou 35 g fermento biológico Instantâneo

500 ml a 600 ml água

2 ovos

## **Modo de Preparo:**

Colocar na masseira todos os ingredientes e adicionar água gelada aos poucos.

Misturar por aproximadamente 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 80 cm 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:**

Aproximadamente 40 unidades de 90g

# Salgados



## Calzone

### Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

400 ml de água gelada

### Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu.

Dividir a massa em peças de 50 g e bolear. Deixar descansar por 20 minutos. Cobrir com plástico.

Abri a massa com o rolo. Recheiar a gosto e modelar unindo as duas pontas.

Colocar em assadeiras lisas untadas e pincelar com ovos.

Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado.

Assar a 160°C por 15 minutos.

### Rendimento:

30 unidades de 50 g



# Baguete de Tomate Seco e Mussarela

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada

## Recheio:

500 g de mussarela ralada  
250 g de tomate seco  
Orégano a gosto

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Cortar em peças de 150 g e bolear.

Deixar descansar por 20 minutos. Cobrir com plástico.

Abrir a massa e recheiar com mussarela ralada e, por cima, o tomate seco. Polvilhar o orégano. Modelar em formato filão e polvilhar farinha de trigo.

Fazer dois cortes em cima do pão com o bisturi e colocar em assadeiras untadas com óleo de soja.

Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado.

Assar em forno a 180°C por 20 minutos.

## Rendimento:

10 unidades de 150 g

# Baguete Folhada

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
45 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
370 g de margarina para folhar  
Mussarela ralada para polvilhar

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico.

Colocar a margarina para folhar entre dois plásticos e abrir com rolo no formato retangular. Enfarinhar a mesa, abrir a massa no formato retangular, colocar a margarina para folhar em 2/3 da massa e fechar em formato de envelope. Dar 3 dobras de 3 voltas. Na última dobra, abrir a massa com o rolo na espessura desejada e cortar em peças de 300 g. Recheiar, enrolar e arrumar em assadeiras lisas untadas com óleo de soja.

Pincelar com ovos e fazer cortes decorativos. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado.

Assar em forno a 160°C por 20 minutos.

O tempo de forno depende do tamanho da peça. Polvilhar com mussarela ralada assim que sair do forno.

## Rendimento:

5 unidades de 300 g



# Bisnaguinha

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 25g. Deixar descansar por 10 minutos, coberta com plástico. Passar pela modeladora. Colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar a 160°C por 20 minutos.

## Rendimento:

60 unidades de 25 g

# Esfha

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
400 ml de água gelada

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu.

Dividir a massa em peças de 30 g e bolear.

Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico.

Abrir a massa para colocar o recheio. Recheiar a gosto e modelar no formato de esfha. Colocar em assadeiras lisas untadas e pincelar com ovos. Fermentar até o ponto desejado ou até dobrar de volume.

Assar em forno a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

50 unidades de 30 g

# Bolo Salgado

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
250 g de ovos  
500 ml de leite líquido  
200 ml de óleo de soja  
50 g de queijo parmesão ralado  
35 g de Fermento Químico em pó Miscela

## Recheio:

300 g de mussarela ralada  
100 g de calabresa ralada  
50 g de cheiro verde picado  
10 g de orégano  
30 ml de azeite de oliva  
10 g de Caldo em Pó Carne  
1 kg de Mistura Multipane Miscela

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, os ovos, o óleo, o queijo parmesão ralado, o leite e o Fermento Químico em Pó Miscela. Misturar até obter uma massa homogênea. Dividir a massa em duas partes. Colocar a primeira metade da massa na assadeira retangular untada e enfarinhada. Espalhar o recheio e cobrir com o restante da massa.

Assar em forno a 160°C por 30 minutos.

## Modo de Preparo Recheio:

Juntar todos os ingredientes até ficar uma mistura homogênea.

## Rendimento:

1 bolo de 2,5 kg aproximadamente

# Trança Diferente

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
160 ml de água gelada  
125 g de margarina  
150 g de ovos  
125 g de gemas

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a margarina. Misturar por 1 minuto e depois adicionar os ovos, as gemas e a metade da água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 45 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar nas fôrmas de brioche untadas com margarina. Fazer uma bolinha de massa e colocar em cima para decorar. Colocar para fermentar, e na metade da fermentação, pincelar com ovos. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar a 160°C por 12 minutos.

## Rendimento:

35 unidades de 45 g

# Enroladinho de Presunto e Queijo

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

## Recheio:

Presunto e mussarela

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu.

Dividir a massa em peças de 40 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico.

Abrir a massa com o rolo e recheiar com uma fatia de presunto e uma de mussarela.

Enrolar em formato de rocambole e dobrar as pontas para baixo.

Colocar em assadeira lisa untada com óleo de soja. Pincelar com ovos.

Fermentar até o ponto desejado ou até dobrar de volume

Assar a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

37 unidades de 40 g

# Chapéu de Napoleão

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
25 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
370 g de margarina para folhar

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico.

Colocar a margarina para folhar entre dois plásticos e abrir com rolo em formato retangular. Enfarinhar a mesa e abrir a massa no formato retangular. Colocar a margarina para folhar em 2/3 da massa e fechar em formato de envelope. Dar 3 dobras de 3 voltas.

Na última dobra, esticar a massa na espessura desejada e cortar em peças em forma de quadrado. Cortar duas tiras no sentido das duas laterais da forma que elas permaneçam presas à massa. Torcer as tiras de modo que se forme uma corda sobre o triângulo e colocar em assadeiras lisas untadas.

Fermentar até o ponto desejado ou até dobrar de volume.

Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos.

Assar em forno a 160°C por 15 minutos.

O tempo de forno depende do tamanho da peça.

## Rendimento:

37 unidades de 50 g

# Croissant

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

45 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

370 g de margarina para folhar

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico.

Colocar a margarina para folhar entre dois plásticos e abrir com rolo em formato retangular. Enfarinhar a mesa e abrir a massa no formato retangular, colocar a margarina para folhar em 2/3 da massa e fechar em formato de envelope. Dar 3 dobras de 3 voltas.

Na última dobra, esticar a massa na espessura desejada e cortar as peças em forma de triângulo. Esticar e enrolar para modelar em formato de meia-lua.

Colocar em fôrmas lisas untadas com óleo.

Fermentar até o ponto desejado ou até dobrar de volume.

Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos.

Assar em forno a 160°C por 15 minutos.

O tempo de forno depende do tamanho da peça.

## Rendimento:

37 unidades de 50 g





# Doguinho Semifolhado

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

45 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

370 g de margarina para folhar

## Recheio:

Salsinha

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico.

Colocar a margarina para folhar entre dois plásticos e abrir com rolo em formato retangular. Enfarinhar a mesa e abrir a massa no formato retangular. Colocar a margarina para folhar em 2/3 da massa e fechar em formato de envelope. Dar 3 dobras de 3 voltas.

Na última dobra, abrir a massa na espessura desejada e cortar em peças em formato retangular. Colocar uma salsicha inteira sobre cada massa e enrolar. Dispor em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos e polvilhar gergelim.

Assar em forno a 160°C por aproximadamente 15 minutos.

## Rendimento:

31 unidades de 60 g



# Donut Salgado

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
60 g de fermento fresco  
400 ml de água gelada  
20 g de realçador de sabor  
2 g de orégano  
40 g de cheiro-verde  
50 g de queijo parmesão

## Cobertura:

300 g de margarina  
300 g de queijo parmesão ralado

## Recheio:

1550 g de patê de atum

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu.

Adicionar o realçador de sabor, o cheiro-verde, o queijo parmesão e o orégano. Dividir a massa em peças de 10 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar em assadeira lisa untado com óleo de soja.

Fermentar até o ponto desejado ou até dobrar de volume.

Assar em forno a 160°C por 8 minutos.

Fazer um furo na parte de cima da peça com um cortador circular.

Não cortar até a parte inferior da peça. Aplicar o recheio de atum com auxílio de um bico de confeiteiro, Pincelar a margarina derretida sobre as peças e polvilhar o queijo parmesão.

## Rendimento:

155 unidades de 10 g

# Enroladinho de Salsicha e Pimentão

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

1 kg de salsinha

2 un. de pimentão

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu.

Dividir a massa em peças de 40 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Abrir a massa com a bilha e rechear com salsinha e uma tira fina de pimentão. Enrolar em formato de rocambole e dobrar as pontas para baixo.

Colocar em assadeira lisa untada com óleo de soja.

Pincelar com ovos. Fermentar até o ponto desejado ou até dobrar de volume.

Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos.

Assar a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

37 unidades de 40 g



# Focaccia

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

50 g de azeite de oliva

3 g de alecrim

150 g de molho de tomate

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu.

Dividir a massa em peças de 500 g. Abrir a massa com o rolo e colocar em fôrma retangular untada com óleo de soja. Deixar descansar por 1 hora. Pré-assar a 160°C por 12 minutos. Retirar do forno, passar o molho de tomate e aplicar o recheio. Regar com azeite de oliva e polvilhar o alecrim. Levar ao forno novamente por aproximadamente 15 minutos.

## Rendimento:

3 unidades de 500 g



# Lanche Marroquino

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

400 ml de água gelada

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 100 g e bolear. Deixar descansar por 20 minutos. Cobrir com plástico.

Enfarinhar a mesa e abrir a massa com um rolo, deixando-a com espessura de aproximadamente 1mm. Colocar em assadeira lisa e enfarinhada.

Fermentar por aproximadamente 30 minutos.

Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos.

Assar em forno a 180°C por 2 minutos. Esfriar.

## Montagem do lanche marroquino:

Sobre a massa, aplicar o recheio desejado, montando-o em camadas.

Enrolar o pão folha apertando para não abrir.

Enrolar no papel-manteiga.

Cortar o sanduíche ao meio, na diagonal, e servir.

## Rendimento:

14 unidades de 100 g



# Lua de Mel Salgada

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
60 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
70 g de queijo parmesão  
70 g de salsinha picada  
3 g de orégano  
20 g de realçador de sabor  
50 g de margarina  
Queijo parmesão ralado para polvilhar

## Recheio:

2 kg de patê

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Adicionar o queijo parmesão, salsinha, o realçador de sabor e o orégano. Bater em velocidade baixa por 1 minuto.

Dividir a massa em peças de 20 g e bolear.

Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico.

Rebolear e colocar em assadeiras lisas untadas.

Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado.

Assar em forno a 160°C por 15 minutos.

Rechear com o patê utilizando um bico de confeiteiro.

Derreter a margarina, pincelar as peças e polvilhar com queijo parmesão ralado.

## Rendimento:

83 unidades de 20 g

# Massa de Pizza Folhada

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

45 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

370 g de margarina para folhar

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa).

Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico.

Colocar a margarina para folhar entre dois plásticos e abrir com rolo em formato retangular. Colocar a margarina para folhar em 2/3 da massa e fechar em formato de envelope. Dar 3 dobras de 3 voltas.

Na última dobra, abrir a massa com o rolo na espessura desejada. Dividir e colocar na fôrma de pizza.

Aplicar o recheio desejado. Assar em forno a 160°C por 20 minutos.

## Rendimento:

6 unidades de 300 g



# Massa de Pizza

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

30 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 300 g e bolear. Deixar descansar por 20 minutos. Cobrir com plástico.

Modelar com o rolo um disco no tamanho desejado. Fermentar por aproximadamente 40 minutos.

Quando for utilizar, aplicar o recheio e levar ao forno por tempo suficiente para aquecer o forno.

## Rendimento:

5 unidades de 300 g

---

# Massa para Tortinha Salgada

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

20 g de fermento fresco

300 ml de cerveja gelada

200 g de manteiga sem sal

## Modo de Preparo:

Em um recipiente, colocar a Mistura Multipane Miscela, a manteiga e o fermento fresco e mexer até formar uma farofa.

Adicionar a cerveja e mexer até formar uma massa homogênea. Dividir a massa e forrar as fôrmas de formato e tamanho desejados. Aplicar recheio a gosto e cobrir com uma camada de massa, fechando as bordas. Pincelar com ovos.

Fermentar por aproximadamente 30 minutos.

Assar em forno a 160°C por 30 minutos.

## Rendimento:

15 unidades de 100 g



# Panetone Salgado

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

## Recheio:

300 g de queijo provolone em cubos

100 g de salame picado

50 g de cheiro-verde picado

10 g de orégano

10 g de Caldo em Pó Carne

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, e adicionar a água.

Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para a velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Adicionar o recheio e misturar por 2 minutos em velocidade baixa. Dividir em pelas de 480 g. Bolear e deixar descansar por 10 minutos coberta com plástico. Rebolear e colocar na fôrma de papel para panetone. Fermentar até dobra de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar em forno a 160°C por 25 minutos.

Esfriar e embalar.

## Modo de Preparo do recheio:

Juntar todos os ingredientes até ficar uma mistura homogênea.

## Rendimento:

4 unidades de 480 g



# Pão de Azeite

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

300 ml de água gelada

100 g de ovos

100 g de azeite

120 g de uvas-passas

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água, os ovos, e o azeite. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Misturar as uvas-passas e bater até que sejam incorporadas na massa. Dividir a massa em peças de 50 g. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Passar a massa na modeladora e colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar em forno a 160°C por 15 minutos. Pincelar azeite de oliva nos pães.

## Rendimento:

33 unidades de 50 g

# Pão de Cebola

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

300 g de cebola picada

70 g de margarina

## Modo de Preparo:

Refogar a cebola com a margarina e deixar esfriar. Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Adicionar a cebola refogada e misturar por mais 1 minuto (em velocidade baixa). Dividir a massa em peças de 40 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar em assadeira lisa untada com óleo de soja. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

45 unidades de 40 g

# Pão de Alho

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

300 ml de água gelada

100 g de alho triturado

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e o caldo de carne, misturar e depois adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Adicionar as azeitonas picadas e misturar por 1 minuto (em velocidade baixa).

Dividir a massa em peças de 40 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Modelar em formato de bola e colocar em assadeira lisa untada com óleo de soja. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Assar a 165°C por 15 minutos.

## Rendimento:

45 unidades de 40 g

# Pão de Azeitona

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

300 g de azeitonas picadas

10 g de caldo de carne

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e o caldo de carne, misturar e depois adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Adicionar as azeitonas picadas e misturar por 1 minuto (em velocidade baixa).

Dividir a massa em peças de 40 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Modelar em formato de bola e colocar em assadeira lisa untada com óleo de soja. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Assar a 165°C por 15 minutos.

## Rendimento:

45 unidades de 40 g

# Pão de Azeitona com Requeijão

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
10 g de cheiro-verde  
100 g de azeitonas picadas  
Orégano a gosto

## Recheio:

400 g de requeijão

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Adicionar as azeitonas picadas e o cheiro-verde e misturar por 1 minuto (em velocidade baixa).

Dividir a massa em peças de 50 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Abrir as massas e recheiar com requeijão, rebolear e colocar em assadeiras lisas untadas.

Pincelar com ovos e polvilhar orégano.

Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado.

Assar a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

32 unidades de 50 g



# Pão de Ervas

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada  
100 g de cheiro-verde  
50 g de manjeriço  
10 g de Orégano

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Adicionar as ervas e misturar por 1 minuto.

Dividir a massa em peças de 30 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

57 unidades de 30 g

---

# Pão de Fôrma

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu.

Dividir a massa em peças de 550 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Modelar, e colocar nas fôrmas e fermentar até atingir a borda da fôrma. Assar a 160°C por 15 minutos. Desenformar logo que sair do forno.

## Rendimento:

3 unidades de 550 g

# Pão de Escarola e Tomate Seco

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

## Recheio:

300 g de tomate seco

2 maços de escarola

Azeite de oliva a gosto

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu.

Cortar em peças de 300 g e bolear. Deixar descansar por 20 minutos. Cobrir com plástico. Abrir a massa em formato de rocambole. Regar com azeite de oliva. Enrolar a massa em formato de rocambole. Fazer dois cortes e fazer uma trança. Colocar em assadeira lisa untada e pincelar com ovos. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar a 165°C por 20 minutos.

## Rendimento:

5 unidades de 300 g



# Pão de Calabresa

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

## Recheio:

400 g de calabresa fatiada

400 g de queijo mussarela

100 g de azeitonas picadas

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Cortar em peças de 500 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico.

Abrir a massa com o rolo em formato de disco de pizza.

Colocar a calabresa em toda a superfície da massa e depois colocar uma camada de mussarela e azeitonas. Enrolar e colocar em fôrma de pão e fôrma untada com azeite de oliva e enfarinhada. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado.

Assar a 165°C por 30 minutos.

Assim que sair do forno, desenformar e pincelar o azeite de oliva.

## Rendimento:

3 unidades de 500 g



# Pão de Festa

## Ingredientes:

100 ml de água gelada  
1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de margarina  
50 g de fermento fresco  
400 ml de leite gelada  
100 g de queijo parmesão ralado

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar o leite e a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear e deixar descansar dentro de um recipiente por 60 minutos coberta com plástico. Enfarinhar a mesa, esticar a massa e cortar com um cortador redondo. Colocar as pelas em assadeiras lisas untadas. Fermentar por aproximadamente 60 minutos. Assar a 160°C por 8 minutos. Passar a margarina e polvilhar com o queijo parmesão.

## Rendimento:

29 unidades de 50 g

---

# Pão de Hambúrguer

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 70 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

22 unidades de 70 g



# Pão de Frios

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

## Recheio:

500 g de frios picados – salame,

mortadela, presunto, mussarela

15 g de azeite de oliva

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Adicionar os frios misturados com o azeite e bater por 1 minuto (em velocidade baixa).

Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Abrir a massa com o rolo. Modelar e colocar em assadeira lisa untada com óleo de soja. Pincelar ovos e polvilhar levemente o orégano. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar a 165°C por 20 minutos.

## Rendimento:

5 unidades de 400 g



# Pão de Hot Dog

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
450 ml de água gelada

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 70 g. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Modelar e colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

21 unidades de 70 g

---

# Pão de Iogurte com Azeite de Oliva

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
300 ml de água gelada  
100 g de azeite de oliva  
100 g de iogurte natural  
Gergelim para polvilhar

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar a água o iogurte e o azeite de oliva. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 30 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Rebolear e colocar em assadeiras lisas untadas. Pincelar água e polvilhar gergelim. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

49 unidades de 30 g

# Pão de Linguiça e Cebola

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
300 ml de água gelada  
150 g de creme de leite  
10 g de Caldo em Pó Carne

## Recheio:

500 g de linguiça fresca  
400 g de cebola picada  
50 g de salsa picada  
20 g de óleo para refogar

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e o caldo, adicionar a água e o creme de leite. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 300 g.

Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Abrir a massa em formato retangular com 5 mm de espessura. Espalhar o recheio e enrolar a massa em formato de rocambole. Juntas as duas pontas da massa, formando um círculo, e colocar em fôrma redonda, untada e enfarinhada. Fazer cortes na superfície do pão para ovos. Fermentar até o ponto desejado ou até dobrar de volume. Assar a 160°C por 25 minutos.

## Preparo do Recheio:

Aquecer o óleo e adicionar a cebola. Quando estiver transparente, adicionar a linguiça picada e deixar fritar até dourar. Desligar o fogo e colocar a salsa.

## Rendimento:

5 unidades de 300 g



# Pão de Mortadela e Rúcula

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

## Recheio:

400 g de mortadela fatiada

2 maços de rúcula

Azeite de oliva a gosto

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e o caldo, adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Cortar em peças de 500 g e bolear. Deixar descansar por 20 minutos. Cobrir com plástico. Abrir a massa com rolo em formato de disco de pizza. Recheiar toda a massa com a mortadela e a rúcula. Enrolar e fechar as pontas para colocar em fôrma de pão de fôrma untada com azeite de oliva e enfarinhada. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado.

Assar em forno a 180°C por 20 minutos.

Desenformar imediatamente e pincelar azeite.

## Rendimento:

3 unidades de 500 g

# Pão de Torresmo

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

600g de torresmo

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear a massa e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Abrir a massa, passar uma camada fina de margarina e rechear com o torresmo. Dobrar a massa, abrir novamente e modelar em formato de rocambole. Cortar em fatias e colocar em assadeira lisa untada com óleo de soja. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Assar em forno a 165°C por 15 minutos.

## Rendimento:

30 unidades de 70 g

# Pão Sírio

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

420 ml de água gelada

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 100 g e bolear. Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Abrir a massa em forma de disco com 20 cm de diâmetro.

Fermentar por aproximadamente 40 minutos. Assar em forno a 200°C por 3 minutos.

## Rendimento:

14 unidades de 100g

# Grissini Folhado

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

45 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

370 g de margarina para folhar

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e adicionar água aos poucos. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear a massa e deixar descansar por 10 minutos coberta com plástico. Abrir a margarina para folhar entre 2 plásticos no formato retangular. Enfarinhar a mesa e abrir a massa no formato de envelope, dar 3 dobras de 3 voltas. Na última dobra esticar a tira para modelar. Colocar em assadeiras lisas untadas. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado. Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos. Assar a 160°C por 15 minutos.

## Sugestão para recheio:

palmito, calabresa com requeijão, 4 queijos ou frios

## Rendimento:

75 unidades de 25 g



# Pão Serrano

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
50 g de fermento fresco  
400 ml de água gelada  
50 g de margarina  
100 g de queijo parmesão ralado

## Recheio:

150 g de queijo meia cura em cubos  
100 g de salame picado  
100 g de requeijão cremoso  
5 g de orégano

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Dividir a massa em peças de 80 g e bolear.

Deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Abrir, rechear e modelar em formato filão.

Colocar em assadeira lisa untada com óleo de soja. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado e pincelar com gemas. Fazer três cortes de um lado ao outro.

Assar a 160°C por 20 minutos.

Derreter a margarina, pincelar os pães e polvilhar o queijo parmesão ralado.

## Rendimento:

18 unidades de 80 g

# Pão Sovado

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

50 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Deixar descansar por 5 minutos. Modelar em forma de fita, com ajuda do rolo. Arrumar na mesa untada com óleo. Cortar em gomos. Modelar agrupando cada 4 gomos e colocando a face cortada voltada para cima. Fazer um corte central. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado.

Assar a 165°C por 30 minutos.

## Rendimento:

3 unidades de 550 g

---

# Quiche

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

500 g de margarina de uso geral

50 ml de água gelada

80 g de gemas

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela e a margarina. Misturar até formar uma farofa (em velocidade baixa). Adicionar a água e as gemas e misturar até a massa ficar homogênea. Colocar na geladeira por 2 horas.

Forrar as fôrmas e rechear a gosto.

Assar a 170°C por 15 minutos.

## Rendimento:

5 unidades com tamanho de 15 cm de diâmetro



# Parafuso Salgado

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

45 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

220 g de margarina para folhar

## Recheio:

500 g de calabresa ralada

250 g de requeijão

20 g de alecrim

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, adicionar a água. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Colocar a margarina para folhar entre dois plásticos e abrir com o rolo em formato retangular. Enfarinhar a mesa e abrir a massa no formato retangular. Colocar a margarina para folhar em 2/3 da massa e fechar em formato de envelope. Dar 1 dobra de 3. Esticar a massa na espessura desejada, espalhar o recheio sobre a metade da massa e dobrar a outra metade sobre o recheio. Cortar a massa em tiras. Enrolar as tiras no formato de parafuso e colocar em assadeiras lisas untadas com óleo.

Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado.

Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos.

Assar em forno a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

37 unidades de 50 g

# Pastelão de Fôrma

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela  
35 g de fermento fresco  
400 ml de água gelada  
50 g de ovos  
370 g de margarina para folhar

## Ingredientes:

350 g de calabresa  
300 g de mussarela  
250 g de requeijão cremoso  
1/2 maço de cheiro-verde picado  
100 g de azeitona picada  
Orégano a gosto

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, adicionar a água e o ovo. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Colocar a margarina para folhar entre dois plásticos e abrir com o rolo em formato retangular. Enfarinhar a mesa e abrir a massa no formato retangular. Colocar a margarina para folhar em 2/3 da massa e fechar em formato de envelope. Dar 3 dobras de 3 voltas. Na última dobra, abrir a massa na espessura desejada. Cortar a massa e, com parte dela, forrar a fôrma untada com óleo de soja.

Aplicar o recheio desejado sobre a massa. Com o restante da massa, cortar tiras e cobrir o recheio. Pincelar com ovos. Fermentar por 30 minutos. Assar em forno a 160°C por 15 minutos.

## Rendimento:

2 fôrmas de 1.400 g

# Rocambole Salgado

## Ingredientes:

800 g de Mistura Multipane Miscela  
300 g de clara de ovos  
20 g de salsinha picada  
300 g de gema de ovo  
10 g de caldo de carne  
200 ml de leite

## Recheio:

600 g de calabresa  
300 g de requeijão cremoso  
100 g de cebola refogada

## Modo de Preparo:

Bater as claras em neve, adicionar as gêmeas, a salsinha e o leite. Adicionar a Mistura Multipane Miscela e o caldo de carne e misturar até obter uma massa homogênea. Colocar a massa em uma assadeira untada. Cobrir com papel-manteiga. Assar em forno turbo a 150°C por 8 minutos ou forno lastro a 185°C por 8 minutos. Após esfriar, espalhar o requeijão e aplicar a calabresa ralada. Enrolar como rocambole.

## Rendimento:

1 unidade de 2.700 g

# Trança Folhada

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

25 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

370 g de margarina para folhar

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, adicionar a água e o ovo. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Colocar a margarina para folhar entre dois plásticos e abrir com o rolo em formato retangular. Enfarinhar a mesa e abrir a massa no formato retangular. Colocar a margarina para folhar em 2/3 da massa e fechar em formato de envelope. Dar 3 dobras de 3 voltas. Na última dobra, abrir a massa na espessura desejada e dividir em retângulos. Espalhar o recheio desejado sobre os retângulos e enrolar em formato de rocambole. Cortar as peças em três tiras. Modelar em formato de trança.

Colocar em fôrmas lisas untadas com óleo de soja.

Pincelar com ovos. Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado.

Assar a 160°C por 20 minutos.

O tempo de forno depende do tamanho da peça.

Sugestão para decoração: pincelar com cobertura de brilho.

## Rendimento:

5 unidades de 300 g

# Roseta Folhada

## Ingredientes:

1 kg de Mistura Multipane Miscela

25 g de fermento fresco

450 ml de água gelada

370 g de margarina para folhar

## Modo de Preparo:

Colocar na masseira a Mistura Multipane Miscela, adicionar a água e o ovo. Bater por 5 minutos (em velocidade baixa). Passar para velocidade alta, adicionar o fermento fresco e bater até o ponto de véu. Bolear e deixar descansar por 10 minutos. Cobrir com plástico. Colocar a margarina para folhar entre dois plásticos e abrir com o rolo em formato retangular. Enfarinhar a mesa e abrir a massa no formato retangular. Colocar a margarina para folhar em 2/3 da massa e fechar em formato de envelope. Dar 3 dobras de 3 voltas. Na última dobra, esticar a massa na espessura desejada e cortar as peças em forma de quadrado.

Fazer um corte em cada ponta do quadrado e colocar o recheio.

Unir as pontas umas às outras, formando uma rosa.

Colocar em assadeiras lisas e untadas com óleo.

Fermentar até dobrar de volume ou até atingir o ponto desejado.

Na metade do tempo de fermentação, pincelar com ovos.

O tempo de forno depende do tamanho da peça.

## Rendimento:

37 unidades de 50 g

# Rosca Esmaltes

## Ingredientes:

Massa: 2Kg Multipane Miscela

100 g fermento biológico fresco ou 35 g fermento biológico Instantâneo

600 ml a 900 ml água

2 ovos

pimenta calabresa a gosto.

Para folhear:

500g margarina folhada.

Recheio:

200g cebola

500g linguiça 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 aproximadamente 1 hora.

Fornear a 150°C forno turbo ou 180°C forno lastro por aproximadamente 30 minutos.

### Rendimento:

Aproximadamente 17 unidades de 200g.

# Espetinho

## Gran Folhado

### Ingredientes:

2kg Multipane Miscela

100 g fermento biológico fresco ou 35 g fermento biológico Instantâneo

600 ml a 900 ml água

Para folhar:

700g margarina folhada.

### Recheio:

1kg de filé de frango

30ml vinagre

alho

meia cebola ralada

sal a gosto.

### Modo de Preparo:

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 aproximadamente 25 minutos.

### Rendimento:

Aproximadamente 72 unidades de 50g.

# Empada

## Ingredientes:

500g Multipane Miscela

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 aproximadamente 20 minutos.

## Rendimento:

Aproximadamente 16 unidades de 50g

---

# Tortinha Calabresa

## Ingredientes:

1kg Multipane Miscela

200g Manteiga sem sal

350ml Cerveja gelada

20g Fermento biológico.

## Modo de Preparo:

Misturar sem sovar o Multipane Miscela, 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 aproximadamente 20 minutos e assar em forno lastro 180°C ou turbo 160°C por aproximadamente 25 minutos.

## Rendimento:

Aproximadamente 10 unidades de 150g



# Pão de Vinho

## Ingredientes:

2kg Multipane Miscela

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 Multipane Miscela, o fermento, vinho tinto e adicionar água aos poucos.

Misturar por aproximadamente 4 minutos. Quando a massa estiver lisa e homogênea (ponto de véu), acrescentar as uvas passas e as nozes na massa.

Dividir em pedaços aproximadamente de 500g cada.

Modelar e deixar fermentar até o ponto desejado.

Fornear a 180°C no forno turbo ou 200°C no forno lastro por aproximadamente 20 minutos.

## Rendimento:

Aproximadamente 6 unidades de 500g.

# Chinegui

## Ingredientes:

500g Multipane Miscela

45g fermento b. fresco ou 15g fermento s. instantâneo

2 ovos.

125 ml água gelada

## Para folhear:

175g margarina folhada.

## Creme:

350g recheio Creme confeitado Miscela 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 aproximadamente 5 min (ponto de véu).

Abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de aproximadamente 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 aproximadamente 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 aproximadamente 60min, até o ponto. Fornear a 170°C no forno turbo ou 200°C no forno lastro por aproximadamente 20min. com pouco vapor abrindo o forno nos últimos minutos para deixá-los crocantes.

## Rendimento:

Aproximadamente 41 unidades de 35g

# Pão de Alho para Churrasco

## Ingredientes:

2Kg Multipane Miscela

100 g fermento biológico fresco ou 35 g fermento biológico Instantâneo

700 ml a 900 ml água

## Pasta de Alho:

500g margarina para bolo

5g sal

5g Ajinomoto

200g mussarela ralada

200g Requeijão Queijo Cremoso

100g Creme de Leite

1 colher Mostarda

½ maço de Cheiro Verde

150g Alho picado.

## Modo de Preparo:

Bater uma massa lisa e enxuta até ponto de véu, cortar com 50g e modelar tipo bague-  
te.

Deixar dobrar de tamanho e pré-assar em forno turbo 160° ou 190° forno lastro por  
aproximadamente 10 minutos.

## Modo de Preparo da pasta:

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:

Aproximadamente 58 unidades de 50g.



## Livro de Receitas

J & L Duo Indústria e Comércio de Alimentos LTDA

CNPJ: 06.031.984/0001-54

IE: 254.694.160

Rua: Nilson Edson dos Santos, 455

CEP: 88309-400 - São Vicente - Itajaí /SC

[miscela@miscelaalimentos.com.br](mailto:miscela@miscelaalimentos.com.br)

**(47) 3344-0412**

**[www.miscelaalimentos.com.br](http://www.miscelaalimentos.com.br)**