

Biscoitos veganos



13 receitas para iniciantes

Uma parceria Oma Caseiros Biscoiteria

Sabor e Respeito pela vida

Não é novidade que cozinhar é uma atividade rica em benefícios tanto para o corpo físico quanto para a alma. Alguns dizem que usar as mãos para fazer alguma coisa na cozinha os ensina a controlar a ansiedade, exercitar a paciência e desintoxicar os pensamentos. É certo que cozinhar faz bem e dá prazer, sem mencionar os elogios que servem de estímulo mostrando que somos capazes de realizar algo incrível. No entanto, precisamos ter o cuidado de lembrar que a energia de nossos pensamentos se acumula nas mãos e transita para os alimentos. Então ao utilizar estas receitas, esteja preparado com muito amor, carinho e dedicação para absorver e repassar cada sentimento para estes biscoitos que serão degustados por pessoas que você ama ou até mesmo clientes que venha a conquistar. Este e-book consiste em repassar conhecimentos básicos para que cada pessoa possa escolher um caminho a seguir, seja profissionalizante ou apenas para uso próprio. Estas receitas que trazem com elas o respeito pela vida, pela saúde. A partir de umas receitas tradicionais testadas e adaptadas, criaram-se assim as receitas Veganas da Oma, testes foram desenvolvidos com outros ingredientes e sabores para a produção. Este é nosso presente para VOCÊ iniciar sua jornada nesse mundo de Sabores Veganos e com muito respeito a Vida.

Crie Sabores, despertando memórias pelo paladar.

Sandra Inez
Oma Caseiros Biscoiteria

Sumário

- **Sabor e respeito a Vida**
- **Desmistificando o Sabor**
- **Conheça a Butterfly Vegan**
- **Sobre Produtos da Butterfly Vegan**

Receitas:

- Biscoito Amanteigado – Crocante

- **Massa Base**
- **5 Variações de sabores**
- **Dicas**
- **Congelar a massa**
- **Validade e armazenamento**

- Biscoito Amanteigado com Geleia - Macio

- Biscoito de Fubá

- Biscoito de Gergelim Mix de Ervas Finas

-Variação de biscoito com alho e ervas

- Cookies

- **Cookie de Matchá e Macadâmia**
- **Cookie de Amêndoas**
- **Cookie de Chocolate**

- Informações Básicas e Necessárias

- **Utensílios e Noções de Medidas**

Desmistificando Sabores!!

O ato de ser vegano ou vegana é uma filosofia de vida que exclui toda forma de exploração animal. Vem crescendo a cada dia mais com a conscientização da vida animal e na saúde de forma individual.

A Alimentação é focada em qualquer tipo de alimento de origem vegetal como cereais, frutas, legumes, verduras, raízes, sementes, entre outros. Tendo também o consumo de algumas proteínas, como amêndoas, castanha de caju, feijão, arroz integral, aveia, lentilha, grão-de-bico, soja, chia, entre outros.

E com esse conceito, foi criado o E-Book de Biscoitos Veganos da Oma Caseiros em parceria com a Butterfly Vegan.

Receitas cheias de sabor, criadas exclusivamente para VOCÊ com o intuito de levar conhecimento e abranger seu cardápio diário num mundo pouco consciente.

Para comercialização você encontrará referências diferenciadas para oferecer a seu cliente.

Qualidade, Sabor e Respeito a Vida.

Conheça a ButterFly Vegan

A ButterFly Vegan foi fundada pela advogada animalista Letícia Filpi no ano de 2017. Com o propósito de oferecer produtos saudáveis e sem exploração animal. Lançou a ButterFly, uma das primeiras manteigas veganas do mercado e a única produzida que possui em seus ingredientes a manteiga de cacau e a manteiga de cupuaçu. A manteiga ButterFly Mix foi uma inovação e com isso, a empresa foi escolhida pela Incubadora de empresas da Unesp como uma das startups que hoje fazem parte de seus projetos. Além de inovadora, a ButterFly Vegan também foi reconhecida por suas práticas de sustentabilidade, ganhando o primeiro lugar no prêmio Empresa Consciente, do Instituto Immensita de São Paulo. Hoje comercializa a sua linha de manteigas e outros produtos para todo o Brasil, inovando o mercado de produtos veganos. O Respeito pela Vida é seu lema.



Sobre ButterFly Vegan

Nas receitas será utilizada a Manteiga Mix ButterFly, que possui a quantidade ideal de lipídios para que seu biscoito mantenha a estrutura e sabor desejado.

A Manteiga vegetal natural tem a textura e sabor iguais aos da manteiga de leite. Produzida com ingredientes naturais, saudáveis e cultivados no Brasil. Não contém leite. Não contém gordura trans. Não contém gordura hidrogenada. Não contém óleo de palma.

Seus Ingredientes são manteiga de cacau, manteiga de cupuaçu, óleo de girassol, água, lecitina de soja, sal, cúrcuma e sorbato de potássio.

Um produto diferenciado que está trazendo uma transformação ao mercado culinário para vários grupos de consumo, não somente veganos, mas também alérgicos aos componentes de origem animal.



O Chocolate

O chocolate é uma paixão universal e praticamente todo mundo adora saborear essa delícia sempre que possível, seja em receitas que levam o doce como ingrediente. O chocolate 100% cacau utiliza muito mais da fruta do cacau na sua composição, por isso possui muito mais nutrientes que qualquer outro tipo de chocolate, que geralmente leva massa de cacau e diversos outros aditivos em sua composição.

Chocolate em pó solúvel 100% cacau.

Sem lactose, sem açúcar, sem glúten, sem misturas, totalmente natural cacau da Amazônia. O cacau puro é muito saudável, possui antioxidantes naturais, além de vitamina E. Está nas receitas como opção de substituição do chocolate em outras versões.

E há a substituição também das gostas de chocolate pelo chocolate 100% cacau em barras , excelente para criação de outras receitas como Biscoitos, chocolate caseiro, bolos, doces, ganches, coberturas, etc. Tem uma grande rentabilidade por ser altamente concentrado. Além de ser totalmente natural, sem açúcar e sem leite. Contém em seus ingredientes apenas cacau e manteiga de cacau.



Biscoito Amanteigado com Variações

Uma Massa Base que poderá ser utilizada em diferentes variações de sabores. A Manteiga Vegana ButterFly trará um diferencial na massa com mais estrutura e sabor. Sugerimos a manteiga com 80% lipídios. Essa é uma massa para biscoito mais crocante. Biscoitos ideais para Café ou Chá.

Ingredientes:

- 180g de Manteiga ButterFly Vegan Mix
- 150g de Açúcar
- 1 colhe (chá) de Baunilha (essência)
- 300g de trigo ou até chegar ao ponto



Modo de preparo:

Na batedeira bata a manteiga (ponto de pomada) e o açúcar até obter um creme leve, acrescente a baunilha, bata até unificar e aos poucos vá acrescentando o trigo, de colher em colher para ir unificando lentamente a massa. Até chegar ao ponto de soltar do batedor (Veja o uso correto em Utensílios). Massa feita a mão (espátula): o princípio de sequência de cada um dos ingredientes é o mesmo, a diferença que deve tomar o cuidado para não bater como bolo e nem sovar como pão e sim unificar os ingredientes e formar uma massa homogênea. Pois a partir do trigo basta apenas misturar os ingredientes e cuidar para não desenvolver o glúten. Sobre o ponto nos dois métodos, o que consiste é a unificação dos ingredientes e assim que a massa começar a soltar da espátula, ou das mãos não acrescente mais trigo. Sim é uma massa macia e maleável.

Coloque a massa em um plástico (saco ou filme plástico) e deixe descansar por aproximadamente 30 min na geladeira. Retire da Geladeira e em seguida pode abrir a massa e cortar com mini cortadores, com carimbos ou se preferir fazer pequenas bolinhas e achatar com um garfo ou até mesmo com a palma da mão, de acordo com sua preferência e utensílios disponíveis (veja em lista de Utensílios). Leve ao forno pré-aquecido em 160 graus aproximadamente por 20 min ou até que fique levemente dourados na Borda. Deixe esfriar e pode servir. Rende: 600g em média.

Variações:

Biscoito de Laranja: os ingredientes da massa são os mesmos, basta adicionar raspas de uma laranja Bahia ou comum e o suco desta laranja após o creme, antes do trigo. Lembrando que como há a adição de líquidos será necessária uma quantidade maior de trigo (de 80 a 100g) ou até chegar o ponto (soltar das mãos).

Biscoito de Limão Siciliano: os ingredientes da massa são os mesmos, basta adicionar raspas de um limão Siciliano e o suco do mesmo (caso queira um sabor mais intenso, acrescente suco $\frac{1}{2}$ limão taiti) após o creme e antes do trigo. Lembrando que como há a adição de líquidos será necessária uma quantidade maior de trigo (de 80 a 100g) ou até chegar o ponto (soltar das mãos).

Biscoito de nozes: os ingredientes da massa são os mesmos, adicionar após o creme (a essência de baunilha é opcional) acrescentar as nozes picadas pequenas a gosto (100g sugerido) será necessária uma quantidade menor de trigo até chegar o ponto (soltar das mãos e a massa estar homogênea).

Biscoito de Chocolate 100% Cacau - os ingredientes da massa são os mesmos, adicione de 40g a 80g de cacau 100% ButterFly (a quantidade pode variar de acordo com o sabor desejado, mais ou menos intenso). A proporção de cacau adicionada irá diminuir a proporção do trigo. O cacau deve ser adicionado logo após o creme e antes do trigo. Nesta receita mantém a essência de baunilha.

Biscoito Rocambole de chocolate: Para esse Biscoito faça duas massas, uma massa branca e outra massa de chocolate. Faça o procedimento de cada uma das receitas acima, reservado cada uma na geladeira enquanto executa a outra. Lembrando que essa massa deve ser aberta de 3mm a 4mm de espessura. Faça as massas do mesmo tamanho e tente obter um retângulo nas mesmas proporções. Após finalizar as massas, posicione uma em cima da outra e com o auxílio de um saco plástico ou pedaço de papel manteiga, faça um rolo com ambas. Envolva o cilindro em um saco plástico ou papel manteiga (enrole tipo bala) e deixe resfriar por pelo menos 1 hora. Pode ser congelado por cerca de 3 meses. Retire da geladeira, corte o cilindro em fatias de 4 a 5 mm e posicione os círculos com espaços de 2 dedos entre eles. Pré-aqueça forno em 180graus. Asse por cerca de 20 minutos ou estarem levemente dourados.



Dicas:

- Para um biscoito uniforme, abra a massa entre duas folhas de papel manteiga ou em saco plástico com a espessura de 4mm. Utilize 2 régulas de nível (confeitoraria ou 2 palitos de churrasco, ou ainda 2 reguas escolares com 3mm de espessura) como base para o rolo (veja na imagem), ou ainda pode ser no método cilindro (gelado) e cortar em rodelas de 3 a 4 mm. A espessura tb muda o tempo de assar. E ainda tem a opção de fazer pequenas bolinhas de aproximadamente 12g (tamanho de um brigadeiro) e achatar com a pressão de um garfo. (Veja imagens).
- Para as assadeiras utilize papel manteiga ou um tapete de silicone culinário. Caso não tenha essas opções, apenas coloque diretamente na forma. Não unte a forma.
- Assar em temperatura informada (160 a 180 graus) mas o tempo pode variar de acordo com seu tipo de forno, então fique atento para que seu biscoito não passe do ponto. Deve ficar levemente dourado.
- No caso do biscoito de chocolate é recomendado assar 1 ou mais biscoitos de massa branca junto para que o de chocolate não passe do ponto, pois quando o de massa branca estiver assado, o de chocolate estará pronto.
- Para dar uma estrutura mais firme ao Biscoito, pode utilizar um açúcar granulado, como demerara ou cristal.



Opção para abrir a massa



Forre a forma

Congelar a massa:

Essa (qualquer sabor) massa pode ser congelada por aproximadamente 3 meses. Pode ser aberta ou como um cilindro (veja imagem). Basta retirar e deixar descansar de 5 a 10min e já pode cortar e assar.



Congelar em forma de cilindro

Validade e Armazenamento:

A validade pode variar de acordo com o armazenamento, de 15 dias a 60 dias. Por isso recomendamos uso de pote hermético, lata de boa vedação. Para comercialização um saco tipo zip, ou até mesmo seladora.

BISCOITO AMANTEIGADO COM GELEIA

Estes biscoitos com recheio de geleia são fáceis de preparar e ficam perfeitos acompanhados de uma xícara de chá e um bom livro, ou estar em boa companhia.

Ingredientes:

- 100 g de manteiga ButterFly Vegan Mix 80% lipídios
- 125 g de açúcar (refinado ou demerara)
- 190 g de farinha de trigo (ou até chegar o ponto)
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) de fermento químico
- 75 g de geleia de a sua escolha

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre 2 assadeiras com papel-manteiga. Bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura leve e aerada. Peneire a farinha, o fermento e acrescente a mistura aos poucos. Faça bolinhas com a massa e coloque nas assadeiras, mantendo uma distância de pelo menos 5 cm entre elas. Pressione o centro da massa de cima bolinha com o dedo ou utensílio com cabo arredondado ou uma colher dosadora (como imagem), até formar pequena uma cova, e então preencha com um pouco de geleia. Asse por 10 minutos, até dourar. Retire do forno e adicione um pouco mais de geleia enquanto os biscoitos ainda estiverem mornos, caso seja necessário. Deixe esfriar sobre uma grade de resfriamento. Armazene em recipiente hermético por 10 a 15 dias.



Biscoitos de Fubá

Um biscoito rápido e muito prático para qualquer ocasião.

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de farinha de aveia
- 1 xícara (chá) de fubá de milho
- 100g de manteiga ButterFly Vegan Mix
- 90g de melado de cana
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (sopa) de sementes de erva-doce

Modo de Preparo:

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes, misture até obter uma massa homogênea. Deixe descansar e prepare as formas. Pré-aqueça o forno em 180graus. Unte as formas com manteiga e polvilhe fubá ou forre com papel manteiga. Faça pequenas bolinhas e amasse-as levemente com as mãos ou um garfo. Se preferir pode fazer o método do cilindro, deixe resfriar por 10 minutos para poder cortar. Coloque-as na forma untada e leve para assar por certa de 18 a 20 minutos ou até ficarem levemente dourados. (Depende do tipo do forno). Armazene em recipiente hermético por 10 a 15 dias.



Biscoito Salgado

Biscoito de Gergelim Mix de Ervas Finas

Para quem gosta de uma entrada um aperitivo, esse é um biscoito ideal. Leve e crocante.

Ingredientes:

- 250g de farinha de grão de bico
- 50g de manteiga ButterFly Vegan Mix
- 10 ml de leite vegetal
- 5g de sal
- 5g de açúcar
- Ervas finas (Salsa, tomilho, manjerona, cebolinha, segurelha, manjericão, orégano) de sua preferência.
- 3 colheres de sopa de gergelim (1 colher reserve para finalização)



Modo de Preparo:

Em uma vasilha misture primeiro os ingredientes secos exceto o gergelim, em seguida acrescente aos poucos os líquidos. Misture bem a massa até que fique uma massa bem compacta, é uma massa mais seca. Divida a massa em partes e coloque num saco plástico, para que não resseque enquanto estiver manuseando. Abra a massa entre plásticos ou entre duas folhas de papel manteiga, com auxílio do rolo de massa e apoio de 2 réguas de nivelamento, faça a massa numa espessura de 3mm aproximadamente. Utilize um cortador de sua preferência (redondo, quadrado, triangular ou corte quadrado) com uma faca utilizando a régua como referência. O corte fino da massa faz com que ele seja mais crocante. Após cortar os biscoitos, coloque o gergelim restante para finalização (aparência). Asse em forno pré-aquecido a 180º por cerca de 10 a 15 minutos (dependendo do seu forno) ou até que estejam levemente dourados. Retire e deixe esfriar. Armazene em pote hermético até 10 dias.

Dica:

caso prefira pode substituir a farinha de grão de bico por outro mix de farinhas ou ainda apenas pela farinha de trigo ou de arroz. (a quantidade pode mudar um pouco devido a umidade e oleosidade de cada farinha).

Variação:

Biscoito de alho: Os ingredientes da massa são os mesmos, retirando as ervas finas e substituindo o gergelim por alho desidratado.

Biscoito de cebolinha verde: Os ingredientes da massa são os mesmos, retirando as ervas finas e substituindo o gergelim por cebolinha verde desidratado, ou in natura.



Cookies

Cookie de Matcha e Macadamia

Os cookies são os biscoitos mais tradicionais, de fácil produção e variedade. São perfeitos para todas as ocasiões. Com isso trazendo uma excelente opção de variedade e criatividade em seus sabores. Dos tradicionais aos cheios de recheios e cores.

Ingredientes:

- 140g de farinha de amêndoas
- 30g de amido de milho
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) de bicarbonato de sódio (3g)
- 1 colher (sopa) de matcha em pó (8g)
- 1g de sal (pitada)
- 45g de manteiga Butterfly Vegan Mix
- 30g de mel de cana
- 1 colher (chá) extrato de baunilha
- 60g de macadamia levemente picada (ou a sua preferência).



Imagen ilustrativa

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180 graus e prepare as assadeiras. Forre-as com papel manteiga ou utilize um tapete de silicone.

Em uma tigela adicione a farinha de amêndoas, o amido de milho, o bicarbonato, o sal, o matcha em pó em uma tigela e misture até incorporar bem. Use um batedor (fue) ou garfo para quebrar os torrões de farinha ou matcha e certifique-se de que tudo esteja bem incorporado.

Adicione a manteiga em ponto pomada, o melaço de cana e o extrato de baunilha. Misture bem até obter uma massa homogênea e moldável.

Utilize uma colher dosadora ou uma colher de chá para fazer os biscoitos (um pouco pegajosos). Faça as bolinhas e achate cada biscoito com as mãos ou com as costas da colher.

Leve ao forno e asse os biscoitos por 10-12 minutos e depois deixe esfriar na assadeira por 20-30 minutos para firmar.

Para armazenar coloque em um pote de sua preferência, alternando as camadas com papel manteiga para não grudarem ou em um pote hermético.

Validade de 3 a 5 dias.

Variação : substitua a matchá pelo chocolate em lascas da Butterfly Vegan, a quantidade fica a seu gosto , recomendamos até 100g



COOKIE DE AMÊndoas

Essa é uma receita prática, são cookies amanteigados e crocantes. Ideal para uma alimentação com restrições ou uma dieta.

Ingredientes:

- 110 g de manteiga Butterfly Vegan Mix
- 85g de açúcar mascavo claro
- 120 g de farinha de arroz
- 50 g de cereal de flocos de arroz (opcional)
- 35 g de amêndoas picadas (reserve algumas para decorar)

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura homogênea. Acrescente aos poucos a farinha de arroz, o cereal e as amêndoas (reserve uma parte para decorar)

Faça bolinhas com a massa (não é necessário gelar) ou utilize o método do cilindro (neste caso deixe certa de 10 min na geladeira), coloque numa assadeira antiaderente grande ou forre sua assadeira com papel manteiga ou tapete de silicone. Se optar em fazer bolinhas pressione com a palma da mão levemente para achatar um pouco, coloque uma amêndoa por cima para decorar (é opcional). No caso do sistema do cilindro corte rodelas de 4mm. Asse por 12-15 minutos. Após retirar, deixe esfriar completamente.

Armazene num recipiente hermético por 3-4 dias.



COOKIE DE CHOCOLATE

Aquele biscoito delicioso para café ou um lanche. Um sabor que agrada a todos os paladares que gostam de chocolate em todas suas versões. Iremos utilizar nesta receita o chocolate em barra e em pó da Butterfly 100% cacau.

Ingredientes:

- 85g de Manteiga ButterFly Vegan Mix
- 150g de açúcar Mascavo
- 130g de açúcar demerara
- 15g de melaço de cana
- 1 colher (chá) sal (3g)
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio (3g)
- 1 colher (chá) de fermento em pó químico
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha ou (5ml de essência)
- 1 colher (sopa) farinha de linhaça (10g)
- 50 ml de água Morna
- 280g de farinha de arroz
- 25 gramas de cacau em pó Butterfly
- 120g de chocolate Butterfly em lascas



Modo de preparo:

Em um recipiente hidrate a farinha de linhaça na água morna e mexa bem para que se dissolva completamente, reserve até que a mistura fique bem homogênea, com aspecto de gel. Em outro recipiente peneire a farinha, o cacau em pó, o fermento e o bicarbonato, reserve. Opcional o uso da batedeira para fazer o creme, mas pode ser feito com espátula e a mão. No Bowl da batedeira coloque a Manteiga ButterFly Vegan Mix, os açucares até obter um creme, adicione o melaço, misture somente até estar tudo incorporado. Adicione a linhaça hidratada, e aos poucos e em seguida a mistura seca. Misture tudo até obter a massa homogênea. Coloque os pedaços do chocolate (se possível reserve um pouco para colocar por cima do cookie).

Prepare a assadeira com papel manteiga ou tapete de silicone. Utilize um dosador culinário ou pode utilizar uma colher de sua preferência para fazer a dosagem da massa, sendo cada colherada de aproximadamente 12 a 15g para cada cookie. Mantenha uma distância de 2 dedos um do outro, pois tendem a esparramar um pouco. O chocolate picado que reservou, coloque uns pedaços em cima de cada cookie (disposição na sua preferência) para dar uma aparição diferenciada e apetitosa a seu cookie.

Asse em forno pré-aquecido a 180º por cerca de 15 a 18 minutos, dependendo do seu forno.

IMPORTANTE.: os cookies ainda saem mole do forno, deixe esfriar para retirá-los da assadeira, pois já estarão firmes.

ARMAZENAMENTO E VALIDADE: Acondicione em pote hermético por cerca de 4 a 6 dias.

CONGELAMENTO: Pode fazer a massa e com ajuda de um filme plástico faça um cilindro de aproximadamente 5 cm, (veja imagem geral). Feche bem e pode congelar até 60 dias. Para assar basta retirar, cortar em fatias de 1 cm (largura de um dedo) e colocar para assar.



DICAS IMPORTANTES

Informações Básicas e Necessárias

Utensílios e Noções de Medidas

Você vai precisar apenas de alguns itens básicos para preparar maioria dos Biscoitos e Cookies.

Na Maioria todas as cozinhas já possuem, mas caso não tenha algum desses utensílios, use o que tiver na sua cozinha e adapte. Caso não tenha balança, faça a substituição por colheres e xícaras como uso de medidas.

Balanças, colheres, copos e jarras medidoras

O preparo da maioria das receitas requer o uso de balanças, pois para que uma receita bem executada, as medidas são normalmente precisas para o atingir o ponto certo e desejado. A proporção de ingredientes é disposta normalmente em gramas, mas caso não tenha ou encontrar receitas em xícaras e colheres. Veja algumas referências.

Medidas Culinárias			
Xícaras	colher (sopa)	colher (chá)	ml
1	16		240
3/4	12		180
1/2	8		120
1/3	5		80
1/4	4		60
	1	3	15
		1	5

Veja o exemplo de medidas quando utilizamos outros utensílios

<i>Peso x Volumes de ingredientes</i>			
Produto	Xícara	gramas	colher
<i>Farinha de trigo</i>	1	125g	
		8g	1 (sopa)
<i>Cacau em pó</i>	1	100g	
		6g	1 (sopa)
<i>Fermento em pó</i>		3g	1(chá)
		8g	1(sopa)
<i>Bicarbonato de Sódio</i>		3g	1(chá)
		8g	1(sopa)
<i>Sal</i>	1	250g	
		6g	1(chá)
		20g	1(sopa)
<i>Manteiga</i>		15g	1(sopa)
	1	225g	
<i>Mel / Melaço de cana</i>		22g	1(sopa)
	1	360g	

Tigelas e colheres/espátulas: Serão necessárias uma tigela grande e uma colher de pau ou espátula de silicone para misturar a maioria das massas. Tigelas pequenas são úteis para derreter manteiga ou chocolate ou para ingredientes em pequenas quantidades, como coberturas. Uma colher grande de metal pode ser utilizada para incorporar ingredientes em massas mais delicadas.

Peneiras

Serão necessárias uma peneira grande para ingredientes secos, como farinhas, açucares, chocolate em pó e outros. E uma pequena para polvilhar açúcar de confeiteiro ou cacau sobre os cookies assados quando necessário.

Rolo de massas

O rolo é muito útil para abrir a massa, mas quando não o tem, improvise com garrafa de lateral reta (vinho por exemplo). Existem vários tipos de rolos, madeira, pedra e plásticos. Independente do modelo ideal com 30 a 40 cm. Pois facilita para massas maiores.

Cortadores de biscoitos

É possível cortar manualmente a massa aberta usando uma faca, copos, tampas de plástico, embora seja bem mais fácil usar cortadores de biscoito. Eles podem ser encontrados em diversos tamanhos e formas, incluindo círculos, corações, estrelas, personagens e muitos outros. Em vários tipos de materiais como plástico, metal, PLA (material utilizado nas impressoras 3d).

Assadeiras e Antiaderentes

Os cookies, na maioria das vezes, ficam melhores quando assados em fôrmas planas, pois elas permitem que o ar circule ao redor dos biscoitos. Entretanto, as assadeiras com laterais altas também podem ser utilizadas. Formas de pizza são excelentes para assar, pois são de borda baixa. Existem no mercado aquelas com furinhos e marcações, mas preste atenção não são ideais para todos os tipos de biscoitos. Pois para biscoitos e cookies de massa moles, podem escorrer. Deve-se utilizar neste caso papel manteiga ou tapete de silicone, Silpat.

Batedeiras

Existem vários tipos de batedeiras, mas 2 são mais encontradas na cozinha caseira. A simples de encaixe de dois batedores que giram em seu próprio eixo ou as Planetárias que giram em torno do Bowl (bacia da batedeira). As planetárias normalmente mais potentes, possuem 3 tipos de batedores cada um com sua função. Globo de arame (para aerar massas leves e melhor incorporar ingredientes). Raquete, folha ou pá (tem vários nomes) para massas intermediarias, que se encaixam perfeitamente para biscoitos. Ganchos, ideal para massas pesadas, para sovar, como pães, dificilmente usado para biscoitos.

Com este material você possui as Informações Básicas e Necessárias para iniciar sua produção de Biscoitos.



BUTTERFLY

PRODUTOS VEGANOS



[@butterflycacau](https://www.instagram.com/butterflycacau)

[@omacaseiros](https://www.instagram.com/omacaseiros)



+55 (11) 94189-3431

Este Ebook é exclusivo para Clientes da ButterFly Vegan e parceria da Oma Caseiros Biscoiteria. Não pode ser reproduzido para comercialização e cópia sem previa autorização do autor. Protegido por Direitos de autorais lei 9.610/98