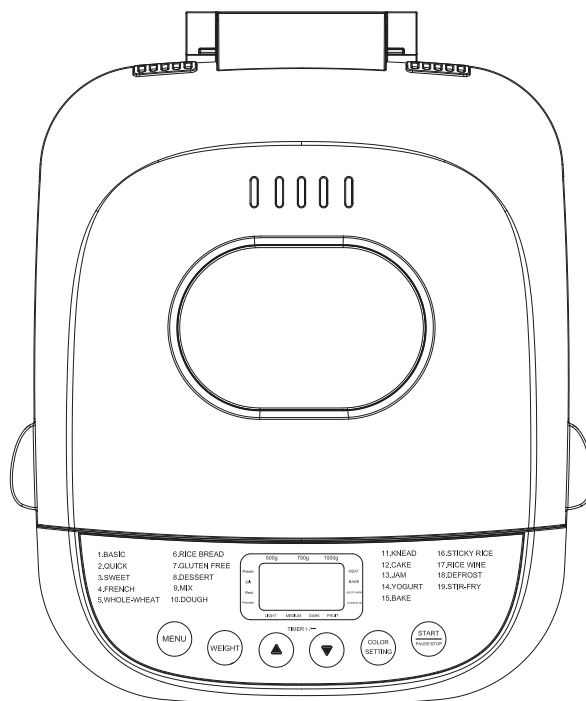




Livro de Receitas



PANIFICADORA 19 PROGRAMAS
GALLANT 600W

IMAGEM ILUSTRATIVA.
O PRODUTO PODE
DIFERIR DA
ILUSTRAÇÃO.

PÃO BÁSICO

PREPARO: COLOQUE OS INGREDIENTES NA FORMA DE PÃO NA ORDEM INDICADA. RECOMENDA-SE O USO DE ÓLEO DE COZINHA REFINADO.

SELECIONE O PROGRAMA 1: PÃO MACIO.

TAMANHO DO PÃO	1 KG	700 g	500 g
ÁGUA	300 ml	250 ml	160 ml
SAL	6 g	5 g	3 g
ÓLEO	24 ml	18 ml	12 ml
AÇÚCAR	24 g	18 g	12 g
LEITE EM PÓ	15 g	12 g	6 g
FARINHA DE TRIGO PARA PÃO	520 g	400 g	260 g
FERMENTO	6 g	4 g	3 g

NOTA: Para se acostumar com sua nova panificadora, é um bom conselho utilizar uma mistura para pão pronta para o seu primeiro teste. Basta seguir as instruções indicadas na embalagem. Dessa forma, você poderá testar a remoção da pá de amassar antes da fase de assamento (durante a segunda fase de crescimento). Quando estiver familiarizado com o ciclo de preparo, será fácil obter sucesso com suas próprias receitas de pães e bolos.



IMAGEM ILUSTRATIVA.
O PRODUTO PODE
DIFERIR DA
ILUSTRAÇÃO.

PÃO DE GERGELIM

TAMANHO DO PÃO	1 KG	700 g	500 g
ÁGUA	300 ml	250 ml	160 ml
SAL	8 g	6 g	4 g
ÓLEO	36 ml	24 ml	18 ml
AÇÚCAR	24 g	18 g	12 g
LEITE EM PÓ	24 g	18 g	12 g
FARINHA DE TRIGO PARA PÃO	520 g	400 g	260 g
FERMENTO	6 g	4 g	3 g
SEMENTES DE GERGELIM	30 g	22 g	15 g

PREPARO: COLOQUE OS INGREDIENTES NA FORMA DE PÃO NA ORDEM INDICADA. RECOMENDA-SE O USO DE ÓLEO DE COZINHA REFINADO. COLOQUE AS SEMENTES DE GERGELIM NO DISPENSER DE SEMENTES ANTES DE INICIAR O PROGRAMA. UM SINAL SONORO TOCARÁ QUANDO AS SEMENTES DE GERGELIM FOREM ADICIONADAS À MASSA DURANTE O PROCESSO DE AMASSAMENTO. COMO ALTERNATIVA, VOCÊ PODE ADICIONAR AS SEMENTES DE GERGELIM MANUALMENTE QUANDO O SINAL SONORO TOCAR DURANTE O PROCESSO DE AMASSAMENTO.

SELECIONE O PROGRAMA 1: PÃO MACIO.



IMAGEM ILUSTRATIVA.
O PRODUTO PODE
DIFERIR DA
ILUSTRAÇÃO.

PÃO DE NOZES OU PINOLI

TAMANHO DO PÃO	1 KG	700 g	500 g
ÁGUA	280 ml	230 ml	140 ml
SAL	6 g	5 g	3 g
OVO	2	1	1
ÓLEO	36 ml	24 ml	18 ml
AÇÚCAR	24 g	18 g	12 g
LEITE EM PÓ	24 g	18 g	12 g
FARINHA DE TRIGO PARA PÃO	520 g	400 g	250 g
FERMENTO	6 g	4 g	3 g
NOZES OU PINOLI	60 g	45 g	30 g

PREPARO: COLOQUE OS INGREDIENTES NA FORMA DE PÃO NA ORDEM INDICADA. RECOMENDA-SE O USO DE ÓLEO DE COZINHA REFINADO. COLOQUE AS NOZES E/OU PINOLIS NO DISPENSER DE SEMENTES ANTES DE INICIAR O PROGRAMA. UM SINAL SONORO TOCARÁ QUANDO AS NOZES E/OU PINOLIS FOREM ADICIONADOS À MASSA DURANTE O PROCESSO DE AMASSAMENTO. COMO ALTERNATIVA, VOCÊ PODE ADICIONAR MANUALMENTE AS NOZES E/OU PINOLIS QUANDO O SINAL SONORO TOCAR DURANTE O PROCESSO DE AMASSAMENTO.

SELECIONE O PROGRAMA 1: PÃO MACIO.

IMAGEM ILUSTRATIVA.
O PRODUTO PODE
DIFERIR DA
ILUSTRAÇÃO.

PÃO FRANCÊS

PREPARO: COLOQUE OS INGREDIENTES NA FORMA DE PÃO NA ORDEM INDICADA. RECOMENDA-SE O USO DE ÓLEO DE COZINHA REFINADO.

SELECIONE O PROGRAMA 1: PÃO FRANCÊS.

TAMANHO DO PÃO	1 KG	700 g	500 g
ÁGUA	340 ml	250 ml	170 ml
SAL	8 g	6 g	4 g
ÓLEO	12 ml	9 ml	6 ml
AÇÚCAR	16 g	12 g	8 g
FARINHA DE TRIGO PARA PÃO	520 g	400 g	260 g
FERMENTO	6 g	5 g	3 g





PÃO DE MILHO

PREPARO: COLOQUE OS INGREDIENTES NA FORMA DE PÃO NA ORDEM INDICADA. RECOMENDA-SE O USO DE ÓLEO DE COZINHA REFINADO.

SELECIONE O PROGRAMA 1: PÃO FRANCÊS.

TAMANHO DO PÃO	1 KG	700 g	500 g
ÁGUA	320 ml	240 ml	160 ml
SAL	6 g	5 g	3 g
ÓLEO	24 ml	18 ml	12 ml
AÇÚCAR	16 g	12 g	8 g
LEITE EM PÓ	16 g	12 g	8 g
FARINHA DE TRIGO PARA PÃO	400 g	300 g	200 g
FERMENTO	6 g	4 g	3 g
FARINHA DE MILHO	120 g	100 g	60 g



IMAGEM ILUSTRATIVA.
O PRODUTO PODE
DIFERIR DA
ILUSTRAÇÃO.

PÃO INTEGRAL

PREPARO: COLOQUE OS INGREDIENTES NA FORMA DE PÃO NA ORDEM INDICADA. RECOMENDA-SE O USO DE ÓLEO DE COZINHA REFINADO.

SELECIONE O PROGRAMA 1: PÃO INTEGRAL.

TAMANHO DO PÃO	1 KG	700 g	500 g
ÁGUA	340 ml	250 ml	170 ml
SAL	10 g	8 g	5 g
ÓLEO	24 ml	18 ml	12 ml
AÇÚCAR MASCAVO	24 g	18 g	12 g
LEITE EM PÓ	18 g	13 g	9 g
FARINHA DE TRIGO PARA PÃO	200 g	150 g	100 g
FERMENTO	8 g	5 g	4 g
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	360 g	250 g	180 g



IMAGEM ILUSTRATIVA.
O PRODUTO PODE
DIFERIR DA
ILUSTRAÇÃO.

PÃO BRIOCHE

TAMANHO DO PÃO	1 KG	700 g	500 g
ÁGUA	280 ml	230 ml	140 ml
SAL	8 g	6 g	4 g
OVO	2	1	1
ÓLEO	36 ml	24 ml	18 ml
AÇÚCAR	80 g	55 g	40 g
LEITE EM PÓ	12 g	9 g	6 g
FARINHA DE TRIGO PARA PÃO	500 g	380 g	250 g
FERMENTO	6 g	4 g	3 g

PREPARO: COLOQUE OS INGREDIENTES NA FORMA DE PÃO NA ORDEM INDICADA. RECOMENDA-SE O USO DE ÓLEO DE COZINHA REFINADO. A QUANTIDADE CORRESPONDENTE DE LEITE FRESCO PODE SER USADA NO LUGAR DA ÁGUA E DO LEITE EM PÓ. PARA ESTA RECEITA, SELECIONE A CONFIGURAÇÃO DE COR "CLARA" PARA EVITAR QUE A CASCA FIQUE MUITO ESCURA.

SELECIONE O PROGRAMA 1: PÃO BRIOCHE.

IMAGEM ILUSTRATIVA.
O PRODUTO PODE
DIFERIR DA
ILUSTRAÇÃO.

PÃO DE BICARBONATO

PREPARO: COLOQUE OS INGREDIENTES NA FORMA DE PÃO NA ORDEM INDICADA.
SELECIONE O PROGRAMA 1: PÃO RÁPIDO.

TAMANHO DO PÃO	1 KG	700 g	500 g
LEITE + 1 OVO	305 ml	250 ml	160 ml
SAL	5 g	4 g	3 g
MANTEIGA	45 g	36 g	24 g
AÇÚCAR	95 g	75 g	50 g
FARINHA DE MILHO	170 g	130 g	90 g
FARINHA DE TRIGO PARA PÃO	340 g	260 g	180 g
FERMENTO	10 g	7 g	5 g
BICARBONATO DE SÓDIO	10 g	7 g	5 g





IMAGEM ILUSTRATIVA.
O PRODUTO PODE
DIFERIR DA
ILUSTRAÇÃO.

PÃO DE ABÓBORA

TAMANHO DO PÃO	1 KG	700 g	500 g
ÁGUA	100 ml	80 ml	50 ml
SAL	6 g	5 g	3 g
ABÓBORA	300 g	210 g	150 g
ÓLEO	30 ml	27 ml	15 ml
AÇÚCAR	48 g	40 g	24 g
LEITE EM PÓ	20 g	18 g	10 g
FARINHA DE TRIGO PARA PÃO	380 g	300 g	180 g
FERMENTO	8 g	5 g	4 g

PREPARO: CORTE A ABÓBORA EM PEDAÇOS DE APROXIMADAMENTE 0,5 CM. COZINHE A ABÓBORA NO VAPOR (APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS), ESCORRA A ÁGUA APÓS ESFRIAR E AMASSE BEM. EM SEGUIDA, COLOQUE OS INGREDIENTES NA FORMA DE PÃO NA ORDEM INDICADA. RECOMENDA-SE O USO DE ÓLEO DE COZINHA REFINADO.

SELECIONE O PROGRAMA 1: PÃO BRIOCHE.

IMAGEM ILUSTRATIVA.
O PRODUTO PODE
DIFERIR DA
ILUSTRAÇÃO.

PÃO DE COCO

TAMANHO DO PÃO	1 KG	700 g	500 g
ÁGUA	280 ml	220 ml	140 ml
SAL	6 g	5 g	4 g
OVO	2	1	1
ÓLEO	36 ml	27 ml	18 ml
AÇÚCAR	50 g	40 g	25 g
LEITE EM PÓ	60 g	45 g	30 g
FARINHA DE TRIGO PARA PÃO	460 g	360 g	230 g
FERMENTO	5 g	5 g	4 g
COCO RALADO SECO	60 g	45 g	30 g

PREPARO: COLOQUE OS INGREDIENTES NA FORMA DE PÃO NA ORDEM INDICADA. ADICIONE O COCO QUANDO O SINAL SONORO TOCAR DURANTE O PROCESSO DE AMASSAMENTO. COMO ALTERNATIVA, VOCÊ PODE COLOCAR O COCO NO DISPENSER DE INGREDIENTES ANTES DE INICIAR O PROGRAMA.

SELECIONE O PROGRAMA 1: PÃO BRICCHE.



IMAGEM ILUSTRATIVA.
O PRODUTO PODE
DIFERIR DA
ILUSTRAÇÃO.

PÃO DE CAFÉ

TAMANHO DO PÃO	1 KG	700 g	500 g
ÁGUA	240 ml	200 ml	120 ml
SAL	6 g	4 g	3 g
OVO	2	1	1
ÓLEO	26 ml	20 ml	13 ml
AÇÚCAR	50 g	40 g	25 g
LEITE EM PÓ	10 g	8 g	5 g
FARINHA DE TRIGO PARA PÃO	400 g	300 g	200 g
FERMENTO	6 g	5 g	3 g
CAFÉ SOLÚVEL EM PÓ	3 porções pequenas	2 porções pequenas	1,5 porções pequenas

PREPARO: COLOQUE OS INGREDIENTES NA FORMA DE PÃO NA ORDEM INDICADA. OS OVOS PODEM SER MISTURADOS COM A ÁGUA PARA OBTER UMA CONSISTÊNCIA UM POUCO MAIS LEVE. PARA ESTA RECEITA, SELECIONE A CONFIGURAÇÃO DE COR "CLARA" PARA EVITAR QUE A CASCA FIQUE MUITO ESCURA.

SELECIONE O PROGRAMA 1: PÃO BRICCHE.

IMAGEM ILUSTRATIVA.
O PRODUTO PODE
DIFERIR DA
ILUSTRAÇÃO.

PÃO DE BANANA

TAMANHO DO PÃO	1 KG	700 g	500 g
ÁGUA	250 ml	230 ml	130 ml
SAL	7 g	6 g	4 g
OVO	2	1	1
MANTEIGA	36 g	30 g	20 g
AÇÚCAR	50 g	40 g	25 g
LEITE EM PÓ	65 g	60 g	35 g
FARINHA DE TRIGO PARA PÃO	450 g	400 g	230 g
FERMENTO	7 g	5 g	3 g
BANANA	110 g	80 g	55 g

PREPARO: COM EXCEÇÃO DA MANTEIGA, COLOQUE OS INGREDIENTES NA FORMA DE PÃO NA ORDEM INDICADA. CORTE A BANANA EM PEDAÇOS E ADICIONE-A APÓS OS OUTROS INGREDIENTES, ANTES DE INICIAR O PROGRAMA. PARA OBTER UM PÃO COM MELHOR TEXTURA, ADICIONE A MANTEIGA 10 MINUTOS APÓS O INÍCIO DO PROCESSO

SELECIONE O PROGRAMA 1: PÃO BRIOCHE.

BOLOS

NOTA: Evite manter o bolo aquecido dentro da panificadora. Desligue a panificadora assim que o ciclo de assamento for concluído e o sinal sonoro de 10 bipes tocar. Deixe o bolo esfriar por aproximadamente 15 minutos com a tampa fechada e o compartimento de ingredientes aberto. Em seguida, retire a forma da panificadora e deixe o bolo esfriar na própria forma por mais 15 minutos. Dessa forma, evita-se que o bolo murche. Desenforme o bolo sobre uma grade e deixe-o esfriar completamente antes de cobri-lo com glacê, chocolate ou recheá-lo.

BOLO DE GENGIBRE

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 100 ml de leite
- 15 g de margarina
- 4 g de açúcar baunilhado
- 70–80 g de açúcar
- 40 g de farinha de trigo tipo 1150
- 120 g de farinha de trigo tipo 405
- 20 g de cacau
- 10 g de mistura de especiarias para pão de gengibre
- 16 g de fermento químico, peneirado
- Cobertura (glacê): 2 peças de chocolate para culinária**

DICA:
PREPARE A SUA PRÓPRIA
MISTURA DE ESPECIARIAS
PARA PÃO DE GENGIBRE COM
CARDAMOMO, COENTRO, CANELA,
CRAVO, ANIS, ANIS-ESTRELADO,
ERVA-DOCE, NOZ-MOSCADA,
PIMENTA-DA-JAMAICA E, SE
DESEJAR, UM POUCO
DE PIMENTA.

PREPARO

Exceto o chocolate, coloque os ingredientes na forma de pão na ordem indicada. Inicie o programa 18: Bolo. Ao final do ciclo de assamento, desligue o aparelho (pressionando o botão Iniciar/Pausar/Parar) e deixe o bolo esfriar dentro da máquina por aproximadamente 15 minutos, com a tampa fechada e o compartimento de ingredientes aberto. Retire a forma da máquina e deixe o bolo esfriar na forma por mais 15 minutos. Desenforme o bolo sobre uma grade e deixe esfriar completamente. Cubra o pão de gengibre com o chocolate derretido.

BOLO DE LARANJA

INGREDIENTES

1 ovo

100 ml de leite

15 g de margarina

4 g de açúcar baunilhado

1 colher de chá de raspas finamente

raladas de laranja

70–80 g de açúcar

180 g de farinha de trigo tipo 405

16 g de fermento químico, peneirado

Cobertura (glacê): 2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro e um pouco de suco de laranja

PREPARO

Exceto o açúcar de confeiteiro e o suco de laranja, coloque os ingredientes na forma de pão na ordem indicada. Inicie o programa 18: Bolo. Quando o ciclo de assamento terminar, desligue o aparelho (pressionando o botão Iniciar/Pausar/Parar) e deixe o bolo dentro da máquina por aproximadamente 15 minutos, com a tampa fechada e o compartimento de ingredientes aberto. Retire a forma da máquina e deixe o bolo esfriar na forma por mais 15 minutos. Desenforme o bolo sobre uma grade e deixe esfriar completamente. Misture o açúcar de confeiteiro com algumas gotas de suco de laranja até obter uma calda espessa e cubra o bolo com essa calda.

MASSA COM FERMENTO

INGREDIENTES

260 ml de água

400 g de farinha de trigo para pão

5 g de fermento

Coloque os ingredientes na forma de pão. A água e a farinha são os ingredientes principais; todos os outros são opcionais.

No entanto, não ultrapasse o total de 1 kg de ingredientes.

Selecione o programa 11: Massa.

PREPARO



GELEIA

NOTA: O preparo clássico de geleia utiliza açúcar gelificante contendo pectina. Dependendo do conteúdo de açúcar (pelo menos 45%, tipo de açúcar gelificante 1), essas geleias podem ser armazenadas sem resfriamento por até 6 meses em um recipiente hermeticamente fechado. Para preparar geleia na panificadora, um método alternativo com amido de milho é usado. Este método é descrito nas receitas a seguir. No entanto, essas geleias são perecíveis. O líquido se separa facilmente. Portanto, essas geleias devem ser armazenadas na geladeira em um recipiente hermético por até 1 semana.



DICA:
AS RECEITAS A SEGUIR
SÃO FORNECIDAS COMO
EXEMPLO. PARA ATENDER AO
SEU GOSTO INDIVIDUAL, VOCÊ
PODE EXPERIMENTAR OUTROS
TIPOS DE FRUTAS OU MISTURAS
DE FRUTAS.

GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

900 g de morangos frescos

540 g de açúcar

30 g de amido de milho

15 ml de suco de limão

PREPARO

Lave os morangos e retire as folhas.
Corte os morangos em pedaços pequenos ou amasse-os.
Em seguida, coloque todos os ingredientes na forma de pão.
Selecione o programa 17: Geleia.

GELEIA DE LARANJA

INGREDIENTES

900 g de laranjas

540 g de açúcar

30 g de amido de milho

15 ml de suco de limão

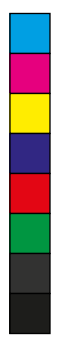
Descasque as laranjas e retire as sementes. Corte as laranjas em fatias finas. Em seguida, coloque todos os ingredientes na forma de pão. **Selecione o programa 17: Geleia.**

PREPARO





Handwriting practice area with 12 horizontal lines.





Handwriting practice area with 12 horizontal lines.

