

# Sequinhos Gourmet 4.0

APOSTILA DE RECEITAS





Querido(a) Aluno (a)

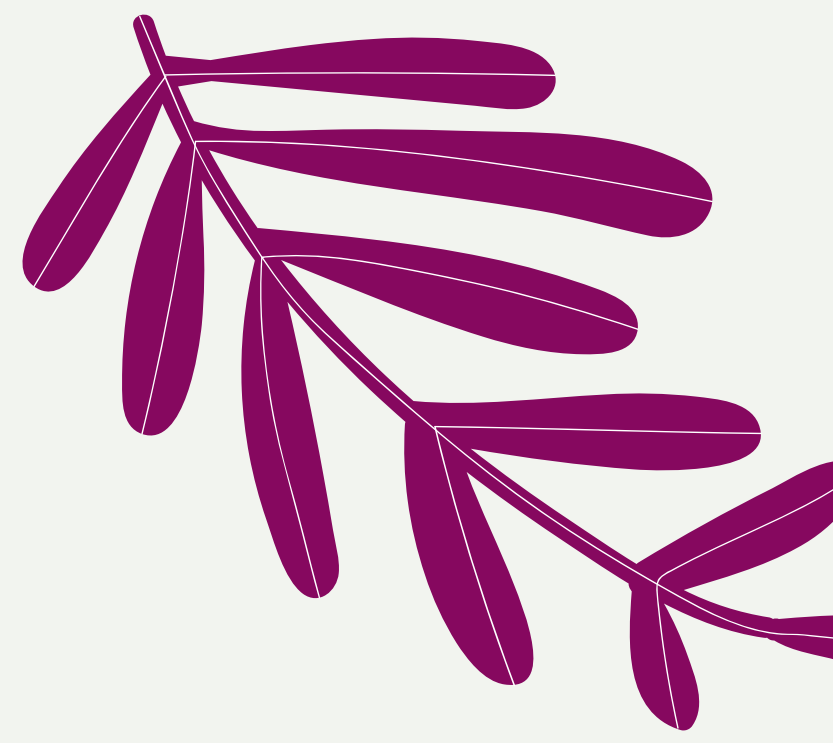
Este material é particular e foi feito para ser vendido individualmente para cada aluno (a).

A distribuição ou venda deste material sem autorização do autor configura crime, na forma do artigo 29 da Lei nº 9.610/98.

Seus dados ficam vinculados conosco no momento da compra, o que torna possível, caso necessário, o ajuizamento de ação judicial. Para evitar possíveis problemas, não descumpra a lei.

GRATA, MARI MOLINA!





Para um melhor aproveitamento do material, aconselho que assista todos os vídeos na plataforma. Lá você encontrará muitas dicas, técnicas e segredos para fazer sequilhos e biscoitos perfeitos.



# Sumário

Utensílios Necessários.....	05
Biscoito de Amendoim.....	07
Biscoito de Canela.....	10
Biscoito de Pinga.....	13
Sequilhos de Leite Ninho.....	16
Sequilhos de Milkshake de Morango.....	18
Sequilhos de Café/Cappuccino.....	21
Sequilhos para Casadinho.....	23
Sugestões de Recheio e Cobertura para Casadinho.....	25
Sequilhos Casadinho de Nutella.....	26
Sequilhos de Amendoim.....	29
Massa Amanteigada para Biscoito e Number Cookie.....	32
Sequilhos Pão de Mel.....	34
Massa Amanteigada de Chocolate.....	36
Massa de Especiarias.....	38
Sequilhos Gourmet de Limão.....	40
Sequilhos Mesclados de Leite Condensado.....	42
Massa de Sequilhos Salgada de Cebola.....	45

**modo de preparo: assista à videoaula**

# Sumário

## Receitas - Recheios de Brigadeiros

Brigadeiro Brûlée.....	48
Brigadeiro de Baunilha.....	49
Brigadeiro de Limão.....	50
Brigadeiro de Ninho.....	51
Brigadeiro de Nozes.....	52
Brigadeiro de Nutella.....	53
Brigadeiro de Oreo.....	54
Brigadeiro Meio Amargo.....	55
Brigadeiro Rafaello.....	56
Brigadeiro de Maracujá.....	57
Brigadeiro 4 leites.....	58
Brigadeiro de Milho.....	59

**modo de preparo: assista à videoaula**

# Utensílios Necessários

## **Básico (iniciante)**

1. Assadeira
2. Balança digital
3. Espátula/Fouet
4. Fogão/forno (para fazer o recheio, calda e assar)
5. Filme de PVC
6. Espátula raspadora
7. Saco de confeitar
8. Vasilhas
9. Luvas
10. Rolo de massa
11. Bico de Confeitar
12. Colheres



# Utensílios Necessários

## Avançado:

- Batedeira
- Assadeira de alumínio
- Balança digital
- Bico de confeitaria (diversos modelos)
- Colheres
- Corantes em gel
- Cortadores diversos modelos e tamanhos
- Espátula de silicone (pão duro)
- Fogão/forno
- Fouet
- Medidores - tamanho padrão
- Micro-ondas
- Panela de fundo triplo (inox ou teflon)
- Filme de PVC
- Papel manteiga
- Peneira
- Prato ou vasilha
- Régua
- Saco de confeitaria (vários tamanhos)
- Rolo de Massa com regulagem de altura
- Bancada
- Luvas
- Corantes
- Pastas Saborizantes
- Pastas Concentradas
- Creme de avelã, amendoim
- Extratos de baunilha e outros sabores
- Espátula raspadora

# Biscoito de Amendoim

## Ingredientes para a massa:

- 1 quilo de farinha de trigo peneirada
- 270 gramas de açúcar refinado
- 100 gramas de banha de porco ou gordura vegetal
- 50 gramas de manteiga sem sal em ponto de pomada
- 25 gramas de fermento químico em pó
- 190 gramas de ovos
- 250 gramas de leite integral
- 1/2 colher de café de sal

Adicional: 30 gramas de pasta de amendoim ou  
30 gramas de amendoim triturado



modo de preparo: assista à videoaula



# Biscoito de Amendoim

## Ingredientes para a calda:

- 450 gramas de água
- 430 gramas de açúcar cristal/refinado
- 1 pitada de sal

## Ingredientes para a cobertura:

- 1 quilo de farinha de amendoim torrada (você pode utilizar o amendoim torrado e fazer o processo de trituração, caso desejar)
- 1 xícara de chá de açúcar (xícara de 240ml) ou o quanto baste para adoçar

**modo de preparo: assista à videoaula**

# Biscoito de Amendoim

## rendimento

Biscoito puro: 1,500kg

Biscoito com calda e cobertura: 2,700kg

## validade

Biscoitos Finalizados: 20 dias

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.



# Biscoito de Canela

## Ingredientes para a massa:

- 1 quilo de farinha de trigo peneirada
- 270 gramas de açúcar refinado
- 100 gramas de banha de porco
- 50 gramas de manteiga sem sal em ponto de pomada
- 25 gramas de fermento químico em pó
- 190 gramas de ovos
- 250 gramas de leite integral
- 1/2 colher de café de sal
- Opcional: 1 colher de chá de canela em pó no preparo da massa.

modo de preparo: assista à videoaula

# Biscoito de Canela

## Ingredientes para a calda:

- 450 gramas de água
- 430 gramas de açúcar
- 1 pitada de sal

## Ingredientes para a cobertura:

- Canela em pó a gosto
- 500 gramas de açúcar refinado, aproximadamente

modo de preparo: assista à videoaula

# Biscoito de Canela

## rendimento

**Biscoito puro: 1,500kg**

**Biscoito com calda e cobertura: 2,200kg**

## validade

**Biscoitos Finalizados: 20 dias**

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.





# Biscoito de Pinga

## Ingredientes para a massa:

- 1 quilo de farinha de trigo peneirada
- 270 gramas de açúcar refinado
- 100 gramas de banha de porco ou gordura vegetal
- 50 gramas de manteiga sem sal em ponto de pomada
- 25 gramas de fermento químico em pó
- 190 gramas de ovos
- 250 gramas de leite integral
- 1/2 colher de café de sal



**modo de preparo: assista à videoaula**


# Biscoito de Pinga

## Ingredientes para a calda:

- 200 gramas de pinga, aproximadamente (uso a pinga 51)

## Ingredientes para a cobertura:

- 200 gramas de açúcar refinado
- 300 gramas de açúcar de confeitiro

- 
- **Obs:** caso precise de mais açúcar para cobrir os biscoitos, é só adicionar.

**modo de preparo: assista à videoaula**

# Biscoito de Pinga

## rendimento

**Biscoito puro: 1,500kg**

**Biscoito com calda e cobertura: 2,200kg**

## validade

**Biscoitos Finalizados: 20 dias**

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.



# Sequilhos de Leite Ninho

## Ingredientes para a massa:

- 150 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente (ponto de pomada)
- 180 gramas de açúcar refinado
- 110 gramas de ovos (aprox. 2 ovos)
- 500 gramas de amido de milho
- 50 gramas de leite ninho em pó
- 5 gramas de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal

## Ingredientes para a calda: (opcional)

- 450 gramas de água
- 430 gramas de açúcar cristal/refinado
- 1 pitada de sal

## Ingredientes para a cobertura após a calda:

- Leite Ninho em pó

**modo de preparo: assista à videoaula**

# Sequilhos de Leite Ninho

## rendimento

Sequilho puro: 835 gramas

Sequilho com calda e cobertura: 1,140kg

## validade

Sequilho Puro: 20 dias

Sequilho Finalizado: 8 dias

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.



# Sequinhos de Milkshake de Morango

## Ingredientes para a massa:

- 150 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente (ponto de pomada)
- 180 gramas de açúcar refinado
- 110 gramas de ovos (aprox. 2 ovos)
- 500 gramas de amido de milho
- 30 gramas de leite ninho em pó
- 20 gramas de Nesquik em pó
- 10 gotas de essência de morango (a gosto)
- Corante Rosa (uso o hidrossolúvel)
- 5 gramas de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal

**modo de preparo: assista à videoaula**

# Sequinhos de Milkshake de Morango

## Ingredientes para a calda: (opcional)

- 450 gramas de água
- 430 gramas de açúcar cristal/refinado
- 1 pitada de sal
- 10 gotas de essência de morango

## Ingredientes para a cobertura após a calda:

- Leite Ninho em pó

**modo de preparo: assista à videoaula**

# Sequilhos de Milkshake de Morango

## rendimento

**Sequilho puro: 835 gramas**

**Sequilho com calda e cobertura: 1,140kg**

## validade

**Sequilho Puro: 20 dias**

**Sequilho Finalizado: 8 dias**

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.

# Sequilhos de Café/Cappuccino

## Ingredientes para a massa:

- 80 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente (ponto de pomada)
- 100 gramas de açúcar refinado
- 55 gramas de ovos (aprox. 1 ovo)
- 260 gramas de amido de milho
- 25 gramas de leite em pó
- 1 grama de canela em pó
- 10 gramas de café solúvel em pó
- Essência de café (1 colher de café rasa - opcional para intensificar o sabor)
- 3 gramas de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal

**modo de preparo: assista à videoaula**

# Sequinhos de Café/Cappuccino

## rendimento

Sequilha puro: 400 gramas

Sequilha com calda e cobertura: 600g aprox

## validade

Sequilha Puro: 20 dias

Sequilha Finalizado: 8 dias

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.

Quer transformar seus sequinhos de cappuccino em sequinhos de café? Exclua da receita o leite em pó e a canela. Substitua a quantidade de leite em pó por amido de milho. Não passe na calda e nem no leite em pó.



# Sequilhos para Casadinho

## Ingredientes para a massa:

- 150 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente (ponto de pomada)
- 180 gramas de açúcar refinado
- 110 gramas de ovos (aprox 2 ovos)
- 500 gramas de amido de milho
- 5 gramas de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal

modo de preparo: assista à videoaula



# Sequilhos para Casadinho

## rendimento

**Sequilho puro: 760 gramas**

**Sequilho com recheio e cobertura: 10 a 12 gramas/unidade.**

**1 receita de brigadeiro: 60 a 70 unidade de sequilhos, aproximadamente.**

## validade

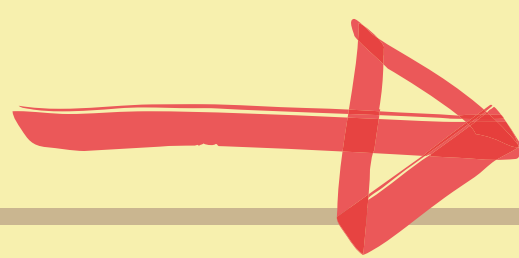
**Sequilho Puro: 20 dias**

**Sequilho Finalizado: 8 dias**

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.

# Sugestões de Recheio e Cobertura para Casadinho

Recheio



Cobertura

Brigadeiro ao leite

Granulado ao leite

Brigadeiro Nesquik

Açúcar impalpável

Brigadeiro de Churros

Açúcar refinado e canela

Brigadeiro de Nutella

Granulado (opcional)

Brigadeiro de Nozes

Nozes Trituradas

Brigadeiro Rafaello

Coco ralado

Goiabada

Açúcar impalpável

Brigadeiro de Pistache

Pistache Triturado

Brigadeiro Leite Ninho

Leite Ninho em pó

Brigadeiro de Baunilha

Açúcar impalpável

Brigadeiro Brûlée

Açúcar cristal

Nutella

Sem cobertura

Brigadeiro de Oreo

Oreo Triturado

**Alguns desses recheios  
estão disponíveis em  
videoaula, confira e  
proveite!**

# Sequinhos Casadinho de Nutella

## Ingredientes para a massa:

- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente (ponto de pomada)
- 180 gramas de açúcar refinado
- 110 gramas de ovos (aprox. 2 ovos)
- 500 gramas de amido de milho
- 5 gramas de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal
- 60 gramas de creme de avelã - Nutella



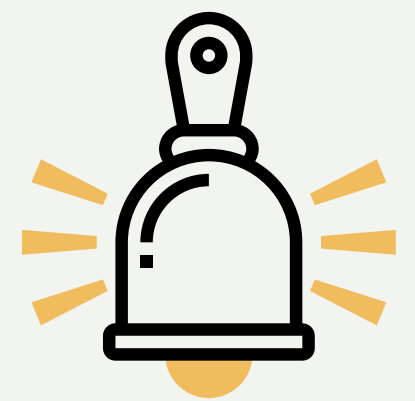
# Sequinhos Casadinho de Nutella

## Ingredientes para a calda: (opcional)

- 450 gramas de água
- 430 gramas de açúcar cristal
- 1 pitada de sal

## Ingredientes para a cobertura: (opcional)

- Leite Ninho em pó
- Granulado



Essa massa pode ser feita no formato de bolinhas e banhadas na calda e leite ninho em pó ou em formato de casadinho e recheados.

modo de preparo: assista à  
videoaula/saborização



# Sequinhos de Nutella

## rendimento

Sequilha puro: 780 gramas

Sequilha com recheio e cobertura: 8 a 10 gramas/unidade.

## validade

Sequilha Puro: 20 dias

Sequilha Finalizado: 8 dias

Armazenamento: Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.



# Sequilhos de Amendoim

## Ingredientes para a massa:

- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente (ponto de pomada)
- 180 gramas de açúcar refinado
- 110 gramas de ovos (aprox. 2 ovos)
- 500 gramas de amido de milho
- 5 gramas de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal
- 80 gramas de pasta de amendoim (sem açúcar)



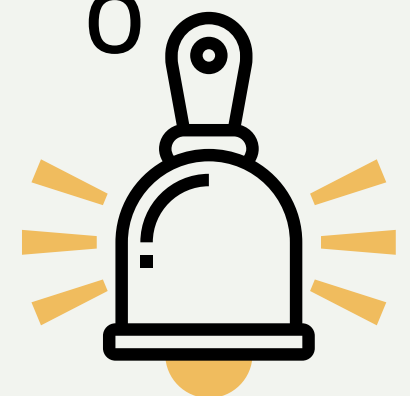
# Sequinhos de Amendoim

## Ingredientes para a calda: (opcional)

- 450 gramas de água
- 430 gramas de açúcar cristal
- 1 pitada de sal

## Ingredientes para a cobertura: (opcional)

- Farinha de Amendoim torrada <sup>o</sup>  
quanto baste para cobri-los.



Essa massa pode ser feita no formato de bolinhas e banhadas na calda e farinha de amendoim ou em formato de casadinho e recheados com brigadeiro de paçoca.

modo de preparo: assista à  
videoaula/saborização

# Sequinhos de Amendoim

## rendimento

Sequilha puro: 840 gramas

Sequilha com calda e cobertura: 1,200g

## validade

Sequilha Puro: 20 dias

Sequilha Finalizado: 8 dias

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.



# Massa Amanteigada para Biscoito e Number Cookie

## Ingredientes para a massa:

- 100 gramas de açúcar refinado
- 150 gramas de manteiga sem sal gelada
- 2 gemas
- 250 gramas de farinha de trigo
- 1 colher de chá de pasta de baunilha
- 1/2 colher de café de fermento químico em pó.
- 1 pitada de sal

modo de preparo: assista à videoaula



# Massa Amanteigada para Biscoito e Number Cookie

## rendimento

**Biscoito Puro:** 2 biscoitos grandes  
aproximadamente - tamanho folha A4

## validade

**Sequillo Puro:** 20 dias

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.

# Sequinhos Pão de Mel

## Ingredientes para a massa:

- 100 gramas de açúcar mascavo
- 150 gramas de manteiga sem sal gelada
- 2 gemas
- 1 colher de chá de mel
- 1/2 colher de café de fermento químico em pó
- 1/2 colher de café de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de café de cravo em pó
- 1/2 colher de chá de cacau em pó
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de canela em pó
- 260 gramas de farinha de trigo sem fermento

modo de preparo: assista à videoaula

# Sequilhos Pão de Mel

## rendimento

**Biscoito Puro: 400g**

## validade

**Sequilho Puro: 20 dias**

**Recheado: 7 dias**

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.

**modo de preparo: assista à videoaula**

# Massa Amanteigada de Chocolate

## Ingredientes

- 100 gramas de açúcar refinado
- 150 gramas de manteiga sem sal gelada
- 2 gemas
- 250 gramas de farinha de trigo
- 1 colher de chá de pasta de baunilha
- 1/2 colher de café de fermento químico em pó.
- 1 pitada de sal
- 30 gramas de cacau em pó (50% ou 100%)

modo de preparo: assista à videoaula

# Massa Amanteigada de Chocolate

## rendimento

**Sequillo Puro:** 2 biscoitos grandes aproximadamente - (tamanho folha A4).

## validade

**Sequillo Puro:** 20 dias

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.



# Massa de Especiarias

## Ingredientes

- 250 gramas de farinha de trigo
- 120 gramas de açúcar mascavo
- 50 gramas de manteiga sem sal gelada
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de café de gengibre em pó
- 1/2 colher de café de noz-moscada ralada
- 1/4 colher de café de cravo em pó
- 25 gramas de óleo de soja/girassol/coco
- 2 gemas
- 1 colher de chá de mel
- 1/2 colher de café de bicarbonato de sódio

modo de preparo: assista à videoaula

# Massa de Especiarias

## rendimento

**Biscoito Puro: 450 gramas**

## validade

**Sequillo Puro: 20 dias**

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.

# Sequinhos Gourmet de Limão

## Ingredientes para a massa:

- 200 gramas de manteiga sem sal
- 100 gramas de açúcar impalpável
- 200 gramas de farinha de trigo
- 180 gramas de amido de milho
- 1 ovo inteiro
- Raspas de 1 limão
- 1 pitada de sal

## Ingredientes para o recheio e cobertura (opcional)

- 150g goiabada
- Açúcar impalpável

**modo de preparo: assista à videoaula**

# Sequilha Gourmet de Limão

## rendimento

Sequilha puro: 650 gramas

Sequilha com recheio e cobertura: 16 gramas/unidade grande. 8 gramas sequilha mini

## validade

Sequilha Puro: 20 dias

Sequilha Finalizado: 8 dias

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.

**modo de preparo: assista à videoaula**

# Sequinhos Mesclado de Leite Condensado

## Ingredientes para a massa:

- 195 gramas de leite condensado
- 280 gramas de amido de milho
- 100 gramas de manteiga sem sal ou margarina sem sal.
- 1 pitada de sal
- 10 gramas de cacau em pó (opcional)
- 100 gramas de chocolate em gotas para rechear (opcional)

**modo de preparo: assista à videoaula**



# Sequinhos Mesclado de Leite Condensado

## rendimento

**Sequinhos Mesclados: 600 gramas**

## validade

**Sequinhos Mesclado com Chocolate:  
20 dias**

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.

**modo de preparo: assista à videoaula**

# Massa de Sequilhos Salgada de Cebola

## Ingredientes

- 1 pacote de creme de cebola (68g)
- 100 gramas de manteiga sem sal gelada
- 1 ovo inteiro
- 50 gramas de queijo parmesão ralado
- 250 gramas de farinha de trigo
- Água (quanto baste)
- Sal a gosto

**Sugestão:** Você pode usar parmesão fresco para polvilhar por cima da massa antes de colocá-los para assar.

**modo de preparo: assista à videoaula**

# Massa de Sequilhos Salgada de Cebola

## rendimento

**Biscoito Puro: 430 gramas**



## validade

**Sequillo Puro: 20 dias**

**Armazenamento:** Após finalizados, armazenar em pote ou saquinho completamente vedado, longe da umidade e calor excessivo.

RECEITAS



Recheios  
de  
Brigadeiros

# Brigadeiro Brûlée

*videoaula disponível*

## Ingredientes:

- 395 gramas de leite condensado
- 50 gramas de creme de leite
- 15 gramas de manteiga sem sal
- 50 gramas de chocolate branco picado ou em gotas
- 1 gema peneirada
- 1 colher de chá de pasta de baunilha



# Brigadeiro de Baunilha

*videoaula disponível*

## Ingredientes:

- 395 gramas de leite condensado
- 50 gramas de creme de leite
- 15 gramas de manteiga sem sal
- 50 gramas de chocolate branco picado ou em gotas
- 1 colher de chá de pasta de baunilha

# Brigadeiro de Limão

*videoaula disponível*

## Ingredientes:

- 395 gramas de leite condensado
- 50 gramas de creme de leite
- 15 gramas de manteiga sem sal
- 50 gramas de chocolate branco picado ou em gotas
- Sumo de 1 limão (20ml)
- Raspas de 1 limão

# Brigadeiro de Ninho

*videoaula disponível*

## Ingredientes:

- 395 gramas de leite condensado
- 50 gramas de creme de leite
- 15 gramas de manteiga sem sal
- 50 gramas de chocolate branco picado ou em gotas
- 35 gramas de leite Ninho em pó

# Brigadeiro de Nozes

*videoaula disponível*

## Ingredientes:

- 395 gramas de leite condensado
- 50 gramas de creme de leite
- 15 gramas de manteiga sem sal
- 50 gramas de chocolate branco picado ou em gotas
- 30 gramas de nozes trituradas

# Brigadeiro de Nutella

*videoaula disponível*

## Ingredientes:

- 395 gramas de leite condensado
- 50 gramas de creme de leite
- 15 gramas de manteiga sem sal
- 50 gramas de chocolate ao leite ou em gotas (opcional)
- 40 gramas de Nutella
- 20 gramas de chocolate em pó 50%



# Brigadeiro de Oreo

*videoaula disponível*

## Ingredientes:

- 395 gramas de leite condensado
- 50 gramas de creme de leite
- 15 gramas de manteiga sem sal
- 50 gramas de chocolate branco picado ou em gotas
- 4 bolachas de Oreo picadas ou trituradas (usar somente a parte preta)

# Brigadeiro Meio Amargo

*videoaula disponível*

## Ingredientes:

- 395 gramas de leite condensado
- 50 gramas de creme de leite
- 15 gramas de manteiga sem sal
- 50 gramas de chocolate meio amargo ou em gotas
- 20 gramas de cacau em pó 100%

# Brigadeiro Rafaello

*videoaula disponível*

## Ingredientes:

- 395 gramas de leite condensado
- 50 gramas de creme de leite
- 15 gramas de manteiga sem sal
- 50 gramas de chocolate branco picado ou em gotas
- 30 gramas de amêndoas laminadas
- 30 gramas de coco ralado

# Brigadeiro de Maracujá

*videoaula disponível*

## Ingredientes:

- 395 gramas de leite condensado
- 100 gramas de creme de leite
- 15 gramas de manteiga sem sal
- 50 gramas de chocolate branco picado ou em gotas (opcional)
- 20 gramas de maracujá in natura triturado aproximadamente

# Brigadeiro 4 leites

*videoaula disponível*

## Ingredientes:

- 395 gramas de leite condensado
- 10 gramas de farinha de trigo
- 100 gramas de creme de leite
- 100 gramas de leite de coco
- 100 gramas de leite em pó



# Brigadeiro de Milho

*videoaula disponível*


## Ingredientes:

- 395 gramas de leite condensado
- 100 gramas de creme de leite
- 1 lata de milho verde
- 20 gramas de manteiga sem sal



A distribuição ou venda deste material é crime, conforme a Lei nº 9.610-98, art.29

 /marimolinacozinha

 @marimolinacozinha



V  
a  
m  
o  
s  
p  
r  
o  
d  
u  
z  
i  
r  
?