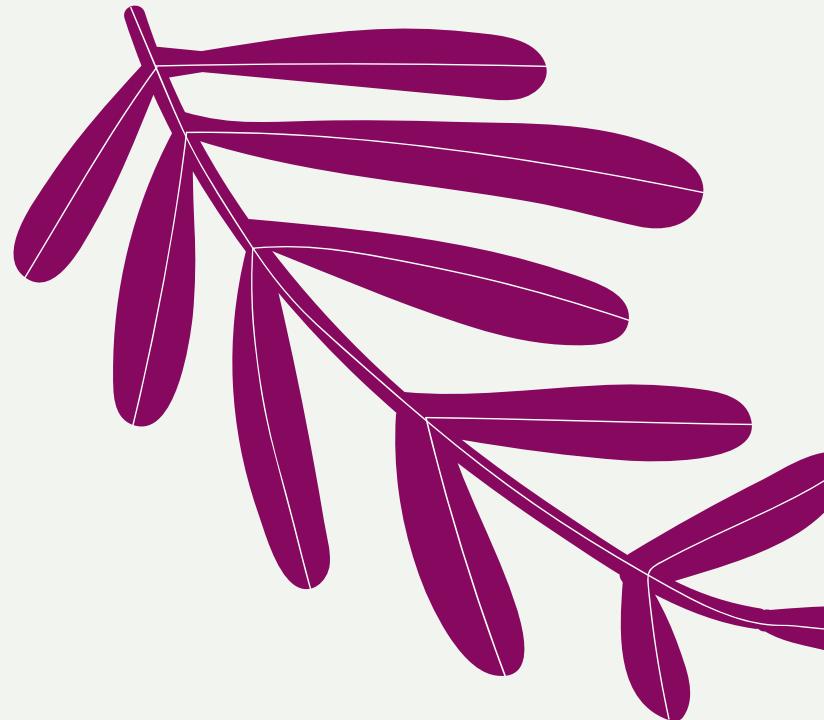


Sequinhos Gourmet 4.0

APOSTILA DE RECEITAS





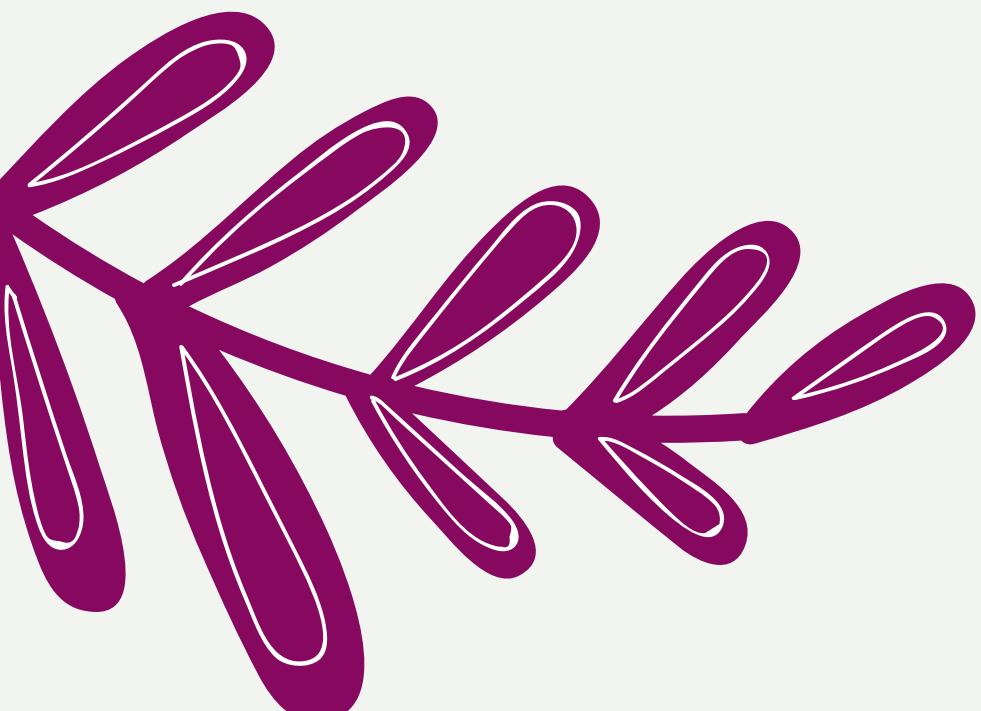
Querido(a) Aluno (a)

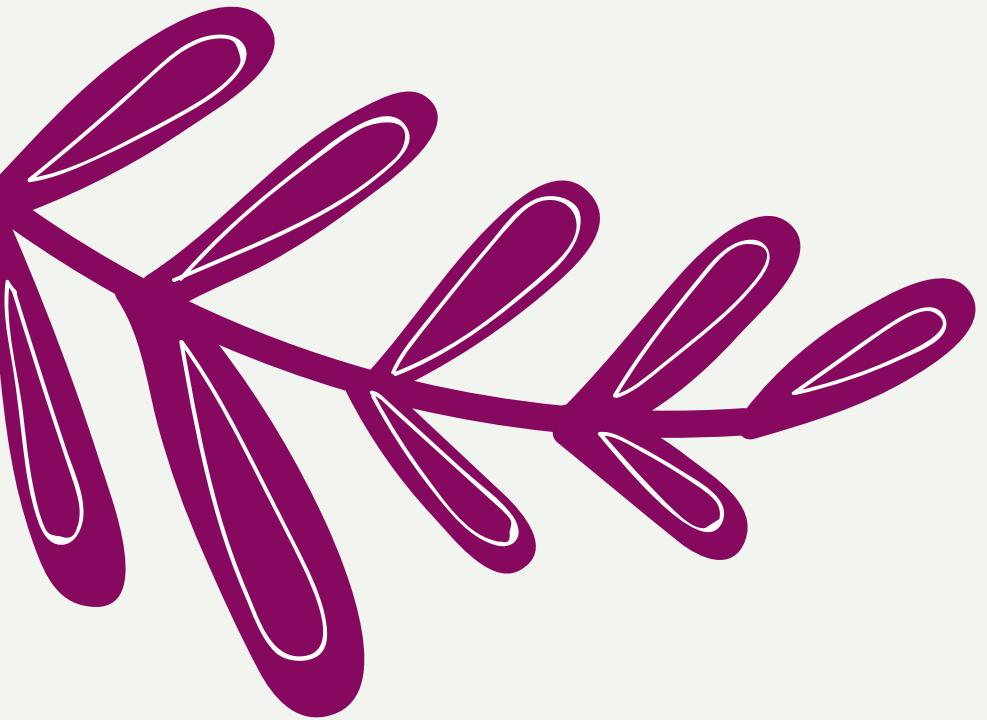
Este material é particular e foi feito para ser vendido individualmente para cada aluno (a).

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
Sequinhos de Leite Ninho.....	16
Sequinhos de Milkshake de Morango.....	18
Sequinhos de Café/Cappuccino.....	21
Sequinhos para Casadinho.....	23
Sugestões de Recheio e Cobertura para Casadinho.....	25
Sequinhos Casadinho de Nutella.....	26
Sequinhos de Amendoim.....	29
Massa Amanteigada para Biscoito e Number Cookie.....	32
Sequinhos Pão de Mel.....	34
Massa Amanteigada de Chocolate.....	36
Massa de Especiarias.....	38
Sequinhos Gourmet de Limão.....	40
Sequinhos Mesclados de Leite Condensado.....	42
Massa de Sequinhos 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 confeitar (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
- Réguas
- Saco de confeitar (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 confeiteiro

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.



Sequinhos 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

Sequinhos de Leite Ninho

rendimento

Sequinho puro: 835 gramas

Sequinho com calda e cobertura: 1,140kg

validade

Sequinho Puro: 20 dias

Sequinho 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

Sequinhos de Milkshake de Morango

rendimento

Sequinho puro: 835 gramas

Sequinho com calda e cobertura: 1,140kg

validade

Sequinho Puro: 20 dias

Sequinho 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

Sequinho puro: 400 gramas

Sequinho com calda e cobertura: 600g aprox

validade

Sequinho Puro: 20 dias

Sequinho 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.

Sequinhos 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



Sequinhos para Casadinho

rendimento

Sequinho puro: 760 gramas

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

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

validade

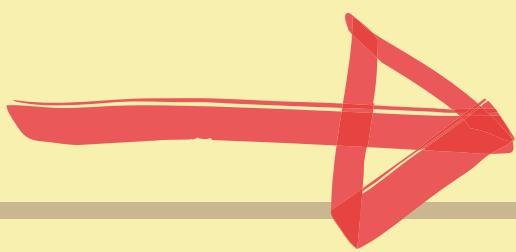
Sequinho Puro: 20 dias

Sequinho 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
aproveite!

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



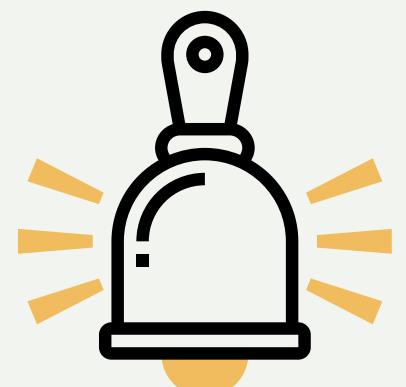
Sequinhos Casadinho de Nutella

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

Sequinho puro: 780 gramas

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

validade

Sequinho Puro: 20 dias

Sequinho Finalizado: 8 dias



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

Sequinhos 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)



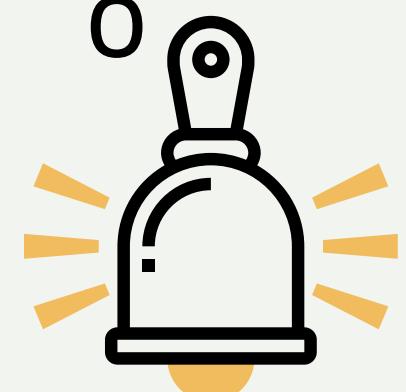
Sequinhos de Amendoim

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 o 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

Sequinho puro: 840 gramas

Sequinho com calda e cobertura: 1,200g

validade

Sequinho Puro: 20 dias

Sequinho 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

Sequinho 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

Sequinhos Pão de Mel

rendimento

Biscoito Puro: 400g

validade

Sequinho 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

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

validade

Sequinho 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

Sequinho 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 impálpavel
- 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

Sequinho Gourmet de Limão

rendimento

Sequinho puro: 650 gramas

Sequinho com recheio e cobertura: 16 gramas/unidade grande. 8 gramas sequilho mini

validade

Sequinho Puro: 20 dias

Sequinho 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 recheiar (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



Sequinho 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



f

/marimolinacozinha



@marimolinacozinha



V
a
m
o
s

p
r
o
d
u
z
i
r
?