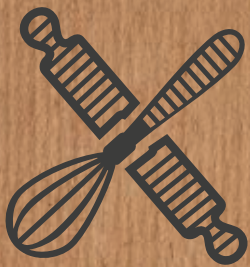


TRAMONTINA

BAKERY



LIVRO DE RECIPIES | LIBRO DE
RECEITAS | BOOK | RECETAS



RECEITAS
LIBRO DE
RECETAS
BOOK

LIVRO DE | RECIPES | LIBRO DE
RECEITAS | BOOK | RECETAS





TRAMONTINA
BAKERY

BAKERY

BAKERY

BAKERY

TRAMONTINA
BAKERY

BAKERY

Made in Brazil

SOFISTICADA E VERSÁTIL, A NOVA LINHA BAKERY DA TRAMONTINA TRAZ ASSADEIRAS, KIT PARA CUPCAKES E UMA SÉRIE DE ACESSÓRIOS FEITOS SOB MEDIDA PARA OS CRIATIVOS DA COZINHA. COM ESPÍRITO COOL, A LINHA SE DESTACA PELAS ESTAMPAS CHEIAS DE ESTILO E PERSONALIDADE, COM UM TOQUE DE COBRE QUE CAI BEM EM QUALQUER MESA.

SOPHISTICATED AND VERSATILE, TRAMONTINA'S NEW BAKERY LINE FEATURES BAKING TRAYS, CUPCAKE KITS, AND A SERIES OF TAILOR-MADE ACCESSORIES FOR CREATIVES IN THE KITCHEN. WITH A COOL SPIRIT, THE LINE IS DISTINGUISHED BY THE STYLISH PATTERNS FULL OF PERSONALITY WITH A COPPER ACCENT THAT GOES WELL ON EVERY TABLE.

SOFISTICADA Y VERSÁTIL, LA NUEVA LÍNEA BAKERY DE TRAMONTINA TRAE ASADERAS, KIT PARA CUPCAKES Y UNA SERIE DE ACCESORIOS HECHOS A LA MEDIDA PARA LOS CREATIVOS DE LA COCINA. CON ESPÍRITU COOL, LA LÍNEA SE DESTACA POR LOS ESTAMPADOS LLENOS DE ESTILO Y PERSONALIDAD, CON UN TOQUE DE COBRE QUE LE CAE BIEN A CUALQUIER MESA.

RECEITAS

RECIPES

RECETAS

CUPCAKE RED VELVET 06

RED VELVET CUPCAKE / CUPCAKE RED VELVET



QUICHE 08

QUICHE / QUICHE



SAVARIN 10

SAVARIN CAKE / SAVARIN



TORTA CAPRESE 12

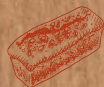
CAPRESE TART / TARTA CAPRESE



BOLO DE CREME DE AVELÃ..... 14

HAZELNUT SPREAD CAKE

BUÑUELOS DE CREMA DE AVELLANAS



FOCACCIA 16

FOCACCIA / FOCACCIA



TORTA DE MAÇÃ AMERICANA..... 18

AMERICAN APPLE PIE

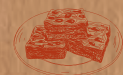
TARTA DE MANZANA AMERICANA



BROWNIE DE DOCE DE LEITE 20

TOFFEE BROWNIE

BROWNIE DE DULCE DE LECHE



CUPCAKE RED VELVET
(TERCLOPELO ROJO)
Rinde 6 a 8 cupcakes
medianos

**RED VELVET
CUPCAKE**
Yields 6 to 8
medium cupcakes

CUPCAKE RED VELVET
(VELUDO VERMELHO)
Rende 6 a 8 cupcakes
de tamanho médio



INGREDIENTES:

INGREDIENTES:

INGREDIENTES:

MASSA:

- 75 g de açúcar
- 60 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 ovo inteiro em temperatura ambiente
- 10 g de essência de baunilha
- 140 g de farinha de trigo sem fermento
- 4 g de fermento em pó
- 50 g de iogurte integral
- 5 g de corante em gel vermelho

GLACÊ DE CREAM CHEESE:

- 100 g de cream cheese light em temperatura ambiente
- 60 g de manteiga em temperatura ambiente
- 350 g de açúcar de confeitiro
- Confeitos variados

DOUGH:

- 75 g sugar
- 60 g butter at room temperature
- 1 whole egg at room temperature
- 10 g vanilla essence
- 140 g all-purpose flour
- 4 g baking powder
- 50 g whole natural yogurt
- 5 g red gel food coloring

CREAM CHEESE FROSTING:

- 100 g light cream cheese at room temperature
- 60 g butter at room temperature
- 350 g icing sugar
- Confectionery

MASA:

- 75 g de azúcar
- 60 g de manteica sin sal a temperatura ambiente
- 1 huevo entero a temperatura ambiente
- 10 g de esencia de vainilla
- 140 g de harina de trigo sin polvo de hornear
- 4 g de polvo de hornear
- 50 g de yogur entero
- 5 g de colorante en gel rojo

GLACÉ DE CREAM CHEESE:

- 100 g de cream cheese light a temperatura ambiente
- 60 g de manteica a temperatura ambiente
- 350 g de azúcar impalpable
- Rajeas dulces variadas

MODO DE PREPARO:

MASSA:

Preaqueça o forno a 180°C. Em uma batedeira ou à mão, misture o açúcar com a manteiga e bata até ficar bem branquinho. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o ovo, a essência de baunilha e o corante vermelho, mexendo sempre até incorporar os ingredientes. Acrescente metade da farinha e mexa. Coloque o iogurte. Continue batendo e finalize com o restante da farinha e, por último, o fermento. Disponha a massa em forminhas de cupcakes e asse por aproximadamente 20 minutos.

GLACÊ DE CREAM CHEESE:

Bata o cream cheese com a manteiga na batedeira em velocidade máxima, até formar um creme fofo. Diminua a velocidade e incorpore o açúcar de confeitiro aos poucos. Decore os cupcakes com o glacê e polvilhe confeitos a gosto!

METHOD OF PREPARATION:

DOUGH

Preheat oven to 180°C. Mix the sugar with the butter manually or using a mixer, and beat until evenly white. When the mix is smooth, add the egg, the vanilla essence, and the red food coloring, always mixing until all ingredients are well blended. Add half the flour and stir. Add the yogurt. Keep mixing and finish with the rest of the flour, and finally, the baking powder. Distribute the dough into cupcake molds and bake for approximately 20 minutes.

CREAM CHEESE FROSTING:

Beat the cream cheese with the butter in the mixer at maximum speed until obtaining a puffy cream. Reduce the speed and slowly add in the icing sugar. Decorate the cupcakes with the frosting and sprinkle confectionery to taste!

MODO DE PREPARACIÓN:

MASA:

Precaliente el horno a 180°C. Bata el azúcar con la manteca en batidora o a mano hasta que la masa quede bien blanca. Cuando la mezcla esté homogénea, agregue el huevo, la esencia de vainilla y el colorante rojo, revolviendo siempre hasta incorporar los ingredientes. Agregue la mitad de la harina y revuelva. Agregue el yogur. Continúe batiendo y termine el resto de la harina y, por último, el polvo de hornear. Ponga la masa en moldes de cupcake y ase durante aproximadamente 20 minutos.

GLASEADO DE CREAM CHEESE:

Bata el cream cheese con la manteca en batidora a velocidad máxima, hasta formar una crema esponjosa. Reduzca la velocidad e incorpore el azúcar impalpable de a poco. Decore los cupcakes con el glaseado y espolvoree las grajeas a gusto.

QUICHE

QUICHE

QUICHE



INGREDIENTES:

MASSA BASE:

- 250 g de farinha
- 110 g de manteiga
- 1 ovo batido • Sal
- 1 colher (sopa) de água (se precisar)

INGREDIENTES:

CREME BASE:

- 250ml de leite integral
- 250 g de creme de leite fresco
- 4 ovos inteiros
- Sal, pimenta e noz-moscada

INGREDIENTES:

RECHEIO:

- 1 bandeja de tomate-cereja tipo "grape"
- 1 talo de alho-poró cortado em fatias finas
- 120 g de queijo gruyère ralado fino

QUICHE CRUST:

- 250 g all-purpose flour
- 110 g butter
- 1 beaten egg • salt
- 1 tbsp water if needed

BASIC CREAM:

- 250ml whole milk
- 250 g fresh whipping cream
- 4 whole eggs
- Salt, pepper, and nutmeg

FILLING:

- 1 tray "grape" cherry tomatoes
- 1 thinly sliced leek
- 120 g thin grated gruyère cheese

MASA BASE:

- 250 g de farinha
- 110 g de manteiga
- 1 huevo batido • Sal
- 1 cucharada (sopa) de agua, si fuese necesario

CREMA BASE:

- 250ml de leche entera
- 250 g de crema doble fresca
- 4 huevos enteros
- Sal, pimienta y nuez moscada.

RELLENO:

- 1 bandeja de tomates cherry tipo "grape"
- 1 atado de puerros cortados en rodajas finas
- 120 g de queso gruyère rallado fino

MODO DE PREPARO:**MASSA:**

Misture todos os ingredientes com a ponta dos dedos, ou utilize batedeira, até obter uma massa homogênea. Se a massa ficar muito seca, coloque uma colher de sopa de água. Embrulhe em plástico e deixe na geladeira por 10 minutos. Para facilitar, abra a massa entre dois plásticos até que esteja na espessura adequada. Retire dos plásticos e coloque na forma para quiche, fure levemente com um garfo a massa do fundo e leve novamente à geladeira por mais 15 a 20 minutos, coberta sempre. Leve ao forno aquecido a 200 graus por 5 a 7 minutos. Retire e deixe esfriar. Recheie com o que desejar.

CREME BASE:

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter um líquido homogêneo. Recheie as quiches com o sabor desejado e despeje o creme por cima até quase a borda. Asse em forno preaquecido a 180 graus, até dourar a superfície. Sirva quente, morno ou frio.

RECHEIO:

Lave bem o alho-poró para retirar qualquer resto de terra. Corte ao meio no sentido do comprimento e depois corte em meia-lua, o mais fino que conseguir. Na massa já pré-assada, coloque 2 tomates-cereja em cada quiche, um pouco de alho-poró (observando para não ficar muito alto) e o creme para quiche. Por fim, salpique com queijo ralado. Asse por 20 minutos ou até dourar bem e o tomate ficar murcho e dourado.

METHOD OF PREPARATION:**QUICHE CRUST:**

Mix all the ingredients with your fingers or using a mixer, until smooth. If the dough gets too dry, add a tablespoon of water. Wrap in plastic film and put in the fridge for 10 minutes. To make it easier, roll out the dough between two pieces of plastic until obtaining the desired thickness. Remove the plastic film and arrange in a quiche mold, pierce the bottom lightly with a fork, and put in the fridge for another 15 to 20 minutes, always covered. Take it to a preheated oven at 200°C for 5 to 7 minutes. Remove it from the oven and let it cool. Add fillings as desired.

BASIC CREAM:

Blend all the ingredients in the blender until smooth. Fill the quiche crust with the desired fillings and pour the cream on top almost to the brim. Bake on a preheated oven to 180°C until the top is golden brown. Serve hot, warm, or cold.

FILLING

Wash the leek thoroughly to remove all soil residues. Cut longitudinally in half and then in half-moon slices as thin as possible. Add 2 cherry tomatoes to each baked quiche crust, a little of the sliced leek (do not pile too high), and the quiche cream. Finally, sprinkle grated cheese on top. Bake for 20 minutes or until the top is golden brown and the tomatoes are withered and golden.

MODO DE PREPARACIÓN:**MASA BASE:**

Mezcle todos los ingredientes con la punta de los dedos o utilice una batidora hasta obtener una masa homogénea. Si la masa queda muy seca, agréguele una cucharada de sopa de agua. Envuelva la masa en un film plástico y déjala descansar en la heladera durante 10 minutos. Para facilitar, abra la masa entre dos plásticos hasta que quede con el espesor adecuado. Retírela de los plásticos y póngala en el molde para quiche, perfora ligeramente con un tenedor la masa del fondo y llévela nuevamente a la heladera durante 15 a 20 minutos, siempre cubierta. Llévela al horno precalentado a 200 grados, durante 5 a 7 minutos. Retire del horno y deje enfriar. Rellene con lo que desee.

CREMA BASE:

Bata todos los ingredientes en la licuadora hasta obtener un líquido homogéneo. Rellene las quiches con el sabor deseado y derrame la crema por arriba hasta llegar casi al borde. Ase en horno precalentado a 180 grados, hasta que se dore la superficie. Sirva caliente, tibia o fría.

RELLENO:

Lave bien el puerro para retirarle restos de tierra. Córtele al medio a lo largo y después corte en medialuna lo más fino posible. En la masa preasada, coloque 2 tomates cherry en cada quiche, un poco de puerro (observando que no quede muy alto) y la crema para quiche. Por último, salpique el queso rallado. Ase durante 20 minutos o hasta que se dore bien y el tomate quede dorado y se seque un poco.

SAVARIN

SAVARIN
CAKE

SAVARIN



INGREDIENTES:

MASSA DE BRIOCHE:

- 1 colher (sopa) de açúcar
- 15 g de fermento biológico fresco ou 5 g de fermento biológico seco instantâneo
- ½ xícara de leite • 3 ovos
- ½ colher (sopa) de sal
- 2 ½ xícaras de farinha de trigo
- ½ xícara de manteiga em temperatura ambiente

CALDA:

- 1 litro de água
- 2 xícaras rasas de açúcar
- Casca de uma laranja
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 200ml de rum

COBERTURA:

- 300 g de creme de leite fresco
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- Frutas vermelhas

BRIOCHE DOUGH:

- 1 tbsp sugar
- 15 g fresh yeast or 5 g dry instant yeast
- ½ cup milk • 3 eggs
- ½ tbsp salt
- 2 ½ cups all-purpose flour
- ½ cup butter at room temperature

SAUCE:

- 1 liter water
- 2 shallow cups sugar
- Peel of one orange
- 1 tsp vanilla essence
- 200ml rum

TOPPING:

- 300 g fresh whipping cream
- 1 tsp vanilla essence
- 4 tbsp icing sugar
- Red berries

MASA DE BRIOCHE:

- 1 cucharada de sopa de azúcar
- 15 g de fermento biológico fresco o 5 g de fermento biológico seco instantáneo
- ½ taza de leche • 3 huevos
- ½ cucharada de sopa de sal
- 2 ½ tazas de harina de trigo
- ½ taza de manteiga a temperatura ambiente

ALMÍBAR:

- 1 litro de agua
- 2 tazas al ras de azúcar
- Cáscara de una naranja
- 1 cucharadita de té de esencia de vainilla
- 200ml de ron

COBERTURA:

- 300 g de crema doble fresca
- 1 cucharadita de té de esencia de vainilla
- 4 cucharadas de sopa de azúcar impalpable
- Frutas rojas

INGREDIENTES:

MODO DE PREPARO:

Para fazer a massa, bata o açúcar, o fermento, o leite, os ovos, o sal e a farinha até formar uma mistura homogênea. Adicione a manteiga e bata bem. Coloque a mistura em uma assadeira com furo no meio e deixe a massa crescer até dobrar de tamanho. Leve ao forno aquecido a 180°C por 25 a 30 minutos. Para preparar a calda, junte a água, o açúcar e a casca de laranja em uma panela até que ferva. Desligue o fogo e adicione a baunilha e o

rum. Quando o brioche estiver pronto, banhe-o abundantemente com a calda e leve à geladeira por aproximadamente duas horas. Faça a cobertura misturando o creme de leite fresco e a baunilha na batedeira. Adicione o açúcar aos poucos até formar a textura cremosa de chantilly. Recheie a cavidade do brioche com a cobertura e decore com frutas vermelhas.

METHOD OF PREPARATION:

To make the dough, beat the sugar, the yeast, the milk, the eggs, the salt, and the flour until smooth. Add the butter and beat well. Pour the mixture into a ring cake tin and let the dough raise until double its size. Take it to a preheated oven at 180°C for 25 to 30 minutes. To prepare the sauce, mix the water, the sugar, and the orange peel together in a saucepan until boiling. Turn off the heat and add the vanilla

essence and the rum. When the brioche is ready, soak it with the sauce and take it to the fridge for approximately two hours. Make the topping mixing the fresh whipping cream with the vanilla essence with a mixer. Slowly mix in the sugar until obtaining the texture of whipped cream. Fill the brioche hole with the topping and decorate with the red berries.

MODO DE PREPARACIÓN:

Para hacer la masa, bata el azúcar, el fermento, la leche, los huevos, la sal y la harina hasta formar una mezcla homogénea. Agregue la manteca y bata bien. Ponga la mezcla en una asadera con un agujero en el medio y déjela descansar hasta que duplique su tamaño. Llévela al horno calentado a 180°C, durante 25 a 30 minutos. Para preparar el almíbar, ponga el agua, el azúcar y la cáscara de naranja en una olla hasta que hierva. Apague el fuego y agregue

la vainilla y el ron. Cuando el brioche esté pronto, báñelo abundantemente con el almíbar y llévelo a la heladera durante aproximadamente dos horas. Haga la cobertura mezclando la crema doble fresca y la vainilla en la batidora. Agregue el azúcar de a poco hasta formar la textura cremosa del chantilly. Rellene la cavidad del brioche con la cobertura y decore con frutas rojas.

INGREDIENTES: INGREDIENTS: INGREDIENTES:

- 200 g de manteiga sem sal
- 200 g de açúcar
- 300 g de chocolate preto amargo (70% de cacao)
- 350 g de amêndoas com pele
- 5 ovos
- 10 g de fermento em pó
- 1 xícara de café amargo
- Algumas gotas de essência de amêndoas

- 200 g unsalted butter
- 200 g sugar
- 300 g dark chocolate (70% cocoa)
- 350 g almonds with skin
- 5 eggs
- 10 g baking powder
- 1 cup bitter coffee
- A few drops of almond essence

- 200 g de manteca sin sal
- 200 g de azúcar
- 300 g de chocolate negro amargo (70% de cacao)
- 350 g de almendras con piel
- 5 huevos
- 10 g de polvo para hornear
- 1 taza de café amargo
- Algunas gotas de esencia de almendras

**TORTA
CAPRESE**

**CAPRESE
TART**

**TARTA
CAPRESE**



MODO DE PREPARO:

Preaqueça o forno a 180°C. Derreta a manteiga em banho-maria. Pique bem fininho o chocolate e as amêndoas. Separe as gemas das claras. Junte em uma tigela o açúcar e as gemas dos cinco ovos, mexendo até formar uma pasta homogênea. Adicione a manteiga derretida, o chocolate, as amêndoas, o fermento em pó, o café e 4 a 5 gotas de essência de amêndoas.

Bata as claras em neve e adicione delicadamente à mistura para não perder volume. Unte uma assadeira, polvilhe com farinha e retire o excesso. Despeje a massa e leve ao forno aquecido a 180°C por uma hora. Retire do forno, deixe esfriar e polvilhe com açúcar de confeiteiro.

METHOD OF PREPARATION:

Preheat oven to 180°C. Melt the butter in a double boiler. Chop the chocolate and the almonds to tiny pieces. Separate the egg whites from the yolks. In a mixing bowl, add the sugar and the five yolks, mixing until smooth. Add the melted butter, the chocolate, the almonds, the baking powder, the coffee, and 4 to 5 drops of almond essence.

Beat the egg whites until forming stiff peaks and delicately add them to the mixture so they do not lose their volume. Grease a baking tray, sprinkle with flour and remove excess. Pour in the batter and take to a preheated oven at 180°C for one hour. Remove from the oven, let it cool, and sprinkle with icing sugar.

MODO DE PREPARACIÓN:

Caliente el horno a 180°C. Derrita la manteca en baño-maría. Pique el chocolate y las almendras bien finitos. Separe las yemas de las claras. Ponga el azúcar y las yemas de los cinco huevos en un recipiente, revolviendo hasta formar una pasta homogénea. Agregue la manteca derretida, el chocolate, las almendras, el polvo de hornear, el café y 4 a 5 gotas de esencia de almendras.

Bata las claras a nieve y agréguelas delicadamente a la mezcla para que no pierda el volumen. Unte una asadera, espolvoréela con harina y retire el exceso. Vuelque la masa en la asadera y llévela al horno calentado a 180°C durante una hora. Retírela del horno, déjela enfriar y espolvoréela con azúcar impalpable.

BOLO DE CREME DE AVELÁ

Ingredientes para
2 bolinhos médios



HAZELNUT SPREAD CAKE

Ingredientes for
2 medium cakes

BUÑUELOS DE CREMA DE AVELLANAS

Ingredientes para
2 buñuelos medianos



INGREDIENTES: INGREDIENTS: INGREDIENTES:

- 250 g de farinha de trigo
- 200 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 100 g de manteiga
- 25 g de cacau em pó amargo
- 50 g de mel
- 5 ovos
- 100 g de creme de avelã
- 12 g de fermento químico

- 250 g all-purpose flour
- 200 g sugar
- 1 pinch of salt
- 100 g butter
- 25 g bitter cocoa powder
- 50 g honey
- 5 eggs
- 100 g hazelnut spread
- 12 g baking powder

- 250 g de harina de trigo
- 200 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 100 g de manteca
- 25 g de cacao en polvo amargo
- 50 g de miel
- 5 huevos
- 100 g de crema de avellanas
- 12 g de polvo de hornear

MODO DE PREPARO:

Coloque os ovos na batedeira com o açúcar, o mel e a pitada de sal. Bata até que fique bem claro e espumoso. Enquanto isso, em outra tigela, misture a farinha, o cacau em pó e o fermento, peneirando tudo. Reserve. Derreta a manteiga junto com o creme de avelã em outro pote, misturando bem até obter uma pasta homogênea. Acrescente essa pasta na mistura de ovos e bata até ficar uniforme.

Por fim, retire da batedeira e misture aos poucos, em movimentos leves, a farinha com o cacau e o fermento. Coloque em uma forma antiaderente ou untada com fio de óleo e papel-manteiga no fundo e nas bordas. Asse no forno preaquecido à 180°C por 40 a 45 minutos. Desligue e deixe repousar fora do forno por mais 5 a 10 minutos. Desenforme e sirva com um toque de creme de avelã.

METHOD OF PREPARATION:

Mix the eggs with the sugar, honey, and pinch of a salt using a mixer. Beat until clear and foamy. In a separate mixing bowl, sift in the flour, the powder cocoa, and the baking powder. Set aside. Melt the butter with the hazelnut spread in another bowl, mixing well until smooth. Add this paste to the egg mixture and beat until smooth.

Finally, stop beating and slowly and lightly add in the flour with the cocoa and the baking powder. Put in a non-stick baking tray, or grease it with a little oil and waxed paper in the bottom and around the edges. Bake in the oven preheated to 180C for 40 to 45 minutes. Turn the heat off, remove the tray from the oven and set it for another 5 to 10 minutes. Remove from the mold and serve with a touch of hazelnut spread.

MODO DE PREPARACIÓN:

Ponga los huevos en la batidora con el azúcar, la miel y la pizca de sal. Bata todo hasta que quede bien claro y espumoso. Mientras tanto, en otro recipiente, mezcle la harina, el cacao en polvo y el polvo de hornear, cerniendo todo. Reserve. Derrita la manteca con la crema de avellanas en otro pote, mezclando bien hasta obtener una pasta homogénea. Agregue esa pasta a la mezcla de huevos y bata todo hasta que quede uniforme.

Por último, retire de la batidora y mezcle de a poco, con movimientos livianos, la harina con el cacao y el polvo de hornear. Ponga la masa en una asadera antiadherente con un hilo de aceite y papel manteca en el fondo y en los bordes. Asa en horno precalentado a 180°C durante 40 a 45 minutos. Apague el horno, saque la asadera del horno y deje reposar durante 5 a 10 minutos más. Desmolde y sirva con un toque de crema de avellanas.

FOCACCIA

FOCACCIA

FOCACCIA



INGREDIENTES: INGREDIENTS: INGREDIENTES:

- 500 g de farinha de trigo
- 250ml de água
- 50ml de azeite de oliva extra virgem
- 18 g de fermento biológico fresco ou 6 g de fermento biológico seco instantâneo
- 18 g de açúcar
- 15 g de sal

PARA FINALIZAR:

- Flor de sal ou sal grosso a gosto
- Alecrim a gosto
- 80ml de azeite de oliva
- 40ml de água

- 500 g all-purpose flour
- 250ml water
- 50ml extra virgin olive oil
- 18 g fresh yeast or 6g dry instant yeast
- 18 g sugar
- 15 g salt

TO FINISH:

- Fleur de sel or kosher salt to taste
- Rosemary to taste
- 80ml extra virgin olive oil
- 40ml water

- 500 g de harina de trigo
- 250ml de agua
- 50ml de aceite de oliva extra virgen
- 18 g de fermento biológico fresco o 6 g de fermento biológico seco instantâneo
- 18 g de azúcar
- 15 g de sal

PARA TERMINAR:

- Flor de sal o sal gruesa a gusto
- Romero a gusto
- 80ml de aceite de oliva
- 40ml de agua

MODO DE PREPARO:

Junte a farinha, o açúcar, o fermento, a água e o azeite. Amasse até que comece a ficar bem homogênea. Coloque o sal e amasse por mais 10 minutos. Deixe a mistura descansar em um lugar abafado e coberta por plástico filme até que dobre de tamanho. Após, abra a massa no formato de uma assadeira. Revista a assadeira com papel-manteiga e unte o papel com azeite de oliva.

Coloque a massa e deixe crescer novamente até dobrar de tamanho. Faça uma mistura de 80 ml de azeite com 40 ml de água e bata no liquidificador ou no mixer. Coloque a mistura de azeite e água sobre a massa abrindo furos com os dedos até chegar ao fundo da assadeira. Salpique alecrim e flor de sal e coloque para assar em forno aquecido a 180 graus por 45 minutos. Deixe descansar por 15 minutos antes de cortar. Utilize uma faca de serra (faca para pão) com movimento de vai e vem, para não amassar o pão.

METHOD OF PREPARATION:

Mix together the flour, the sugar, the yeast, the water, and the oil. Knead until it starts to get smooth. Add the salt and knead for another 10 minutes. Set the mixture aside to rest in a stifled place, covered with plastic film until it doubles its size. Then roll out the dough in the shape of a baking tray. Line the baking tray with waxed paper and grease the paper with olive oil.

Put the dough in the baking tray and leave it to grow again until double its size. Mix 80ml olive oil with 40ml water and blend in the blender or mixer. Pour the oil and water mixture on the dough, poking holes in it with your fingers, touching the bottom of the tray. Sprinkle rosemary and fleur de sel on top and place it in a preheat oven at 180°C for 45 minutes. Leave it to rest for 15 minutes before slicing. Cut with a serrated knife (bread knife), moving back and forth, to avoid squashing the bread.

MODO DE PREPARACIÓN:

Agregue la harina, el azúcar, el fermento, el agua y el aceite. Amase hasta que comience a quedar bien homogénea. Agregue la sal y amase todo durante 10 minutos más. Deje la mezcla descansar en un lugar cerrado y cubierto por filme plástico hasta que duplique el tamaño. Después, abra la masa en el formato de una asadera. Forre la asadera con papel manteca y unte el papel con aceite de oliva.

Ponga la masa y déjela crecer nuevamente hasta que duplique su tamaño. Haga una mezcla de 80 ml de aceite con 40 ml de agua y bata en la licuadora o con el mixer. Ponga la mezcla de aceite y agua sobre la masa, abriendo agujeros con los dedos hasta llegar al fondo de la asadera. Salpique el romero y la flor de sal y ponga a asaren horno calentado a 180 grados durante 45 minutos. Deje descansar durante 15 minutos antes de cortar. Utilice un cuchillo con dientes (de pan) con movimientos de vaivén, para no aplastar el pan.

TARTA DE
MANZANA

APPLE
PIE

TORTA
DE MAÇA



INGREDIENTES: INGREDIENTS: INGREDIENTES:

MASSA:

- 170 g de farinha de trigo (1 xícara)
- 75 g de manteiga sem sal
- 1 pitada de sal • 1 gema
- 1 a 2 colheres de água gelada

RECHEIO:

- 6 maçãs bem maduras, sem casca e sem sementes, fatiadas em pequenos gomos
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- ¾ de xícara de açúcar refinado
- 1 ovo inteiro
- 1 xícara de creme de leite fresco
- 1 pitada de sal
- ½ xícara de nozes picadas, se desejar

CRUST:

- 170 g all-purpose flour (1 cup)
- 75 g unsalted butter
- 1 pinch of salt • 1 egg yolk
- 1 to 3 tbsp ice-cold water

FILLING:

- 6 ripe apples, no skin or seeds, sliced into small wedges
- 2 tbsp all-purpose flour
- 2 tbsp butter
- 2 tsp vanilla essence
- ¾ cup refined sugar
- 1 whole egg
- 1 cup fresh whipping cream
- 1 pinch of salt
- ½ cup chopped walnuts if desired

MASA:

- 170 g de harina de trigo (1 taza)
- 75 g de manteiga sin sal
- 1 pisco de sal • 1 yema de huevo
- 1 a 2 cucharadas de agua helada

RELLENO:

- 6 manzanas bien maduras, sin cáscara ni semillas, cortadas en pequeñas rodajas
- 2 cucharada (sopa) de harina de trigo
- 2 cucharadas (sopa) de manteiga
- 2 cucharadita (té) de esencia de vainilla
- ¾ taza de azúcar refinada
- 1 huevo entero
- 1 taza de crema doble fresca
- 1 pisco de sal
- 1/2 taza de nueces picadas, si lo desea



BAKERY

MASSA:

Misture todos os ingredientes menos a água, sendo que a manteiga deve ser bem gelada. Misture rapidamente, formando uma farofa, não deixe a manteiga derreter. Depois de bem misturados, vá juntando a água, se necessário. Assim que der ponto, junte toda a massa e coloque em um plástico. Feche bem e leve à geladeira por 30 minutos. Retire e divida em duas partes. Abra uma delas com a ajuda de farinha e um rolo de massa até que fique um pouco maior que a forma. Coloque sobre a forma e ajuste a borda e o fundo, sem furar ou rasgar a massa. Após revestir as laterais e o fundo da forma com a massa, fure-a levemente com um garfo ou palito.

RECHEIO:

Esquente o forno a 200°C. Pegue a forma já forrada com a massa e disponha as fatias de maçã sobre ela. Em uma tigela, misture a farinha, a manteiga e a baunilha. Acrescente o ovo, o açúcar, o creme de leite e uma pitada de sal. Bata bem até ficar homogêneo. Coloque sobre as maçãs. Se desejar, salpique com as nozes.

MONTAGEM:

Abra o resto da massa e coloque sobre a torta, fechando bem as bordas, sem deixar nada solto. Faça pequenos furos no centro da massa que cobre a torta, isso vai ajudar a sair o vapor do cozimento das maçãs. Se não furar, a massa pode quebrar. Asse no forno aquecido a 200°C por 30 minutos. Sirva ainda quente com uma bola de sorvete.

CRUST:

Mix all ingredients together, apart from the water, and the butter should be very cold. Mix them quickly until crumbly, do not let the butter melt. Add in some water if necessary after all ingredients are well mixed. When ready, gather all the crust and wrap it in plastic film. Put it in the fridge for 30 minutes. Remove and split it in two halves. Roll one of the parts out using flour and a rolling pin until it is a little larger than the cake tin. Arrange the dough in the tin, adjusting the edges and the bottom without piercing or tearing the dough. After lining the bottom and the edges of the cake tin with the dough, lightly pierce it with a fork or a toothpick.

FILLING:

Preheat oven to 200°C. Arrange the apple slices on the dough in the cake tin. In a bowl, mix the flour, the butter, and the vanilla essence together. Add the egg, the sugar, the whipping cream, and a pinch of salt. Beat until smooth. Pour mixture over the apples. If desired, sprinkle with the chopped walnuts.

ASSEMBLY:

Roll out the remaining dough and place it over the pie, closing the edges well without leaving anything hanging. Pierce small holes on the middle of the dough covering the pie to let the steam rising from the cooked apples out. If not pierced, the crust might break. Take it to a preheated oven at 200°C for 30 minutes. Serve while still hot with a scoop of ice cream.

MASA:

Mezcle todos los ingredientes menos el agua, siendo que la manteca debe estar bien helada. Mezcle rápidamente, formando una farofa, sin dejar derretir la manteca. Después que estén bien mezclados los ingredientes, vaya agregando agua, si es necesario. Cuando esté en el punto, junte toda la masa y póngala en un plástico. Cierre bien y llévela a la heladera durante 30 minutos. Retírela y divídala en dos partes. Abra una de ellas con ayuda de la harina y un palote de amasar hasta que quede un poco más grande que la asadera. Póngala sobre la asadera y ajústela al borde y al fondo, sin perforar o rasgar la masa. Después de revestir las laterales y el fondo de la asadera con la masa, perfórela ligeramente con un tenedor o un escarbadientes.

RELLENO:

Caliente el horno a 200°C. En la asadera forrada con la masa, ponga las rebanadas de manzana sobre ella. En un recipiente, mezcle la harina, la manteca y la vainilla. Agregue el huevo, el azúcar, la crema doble y una pizca de sal. Bata bien hasta que quede uniforme. Póngalo sobre las manzanas. Si lo desea, salpique las nueces.

MONTAJE:

Abra el resto de la masa y póngala sobre la tarta, cerrando bien los bordes, sin dejar nada suelto. Haga pequeños agujeros en el centro de la masa que cubre la tarta, eso va a ayudar a salir el vapor de la cocción de las manzanas. Si no se perfora, la masa puede quebrarse. Llévela al horno precalentado a 200°C, durante 30 minutos. Sirva todavía caliente, con una bola de helado.

INGREDIENTES:

INGREDIENTS:

INGREDIENTES:

- 300 g de chocolate meio amargo
- 300 g de manteiga sem sal
- 6 ovos
- 3 copos (ou 600 g) de açúcar
- 1 ¼ copo (ou 200 g) de farinha
- ½ copo (50 g) de cacau em pó
- ½ colher (sobremesa) de sal
- 1 pote de 680 g de doce de leite

- 300 g dark chocolate
- 300 g unsalted butter
- 6 eggs
- 3 glasses (or 600 g) sugar
- 1 ¼ glass (or 200 g) flour
- ½ glass (50 g) powder cocoa
- ½ tsp salt
- 1 680 g jar toffee spread

- 300 g de chocolate medio amargo
- 300 g de manteca sin sal
- 6 huevos
- 3 vasos (o 600 g) de azúcar
- 1 ¼ vaso (o 200 g) de harina
- ½ vaso (50 g) de cacao en polvo
- ½ cucharadita (postre) de sal.
- 1 pote de 680 g de dulce de leche



**BROWNIE DE
DOCE DE LEITE**

**TOFFEE
BROWNIE**

**BROWNIE DE DULCE
DE LECHE**



MODO DE PREPARO:

Forre uma assadeira com papel-manteiga, unte de manteiga e polvilhe com farinha. Reserve. Preaqueça o forno a 180° C. Ponha o chocolate picado e a manteiga num bowl e derreta em banho maria até ficar homogêneo. Deixe esfriar. Junte os ovos, um a cada vez. Deixe esfriar. Junte os ovos, um a cada vez. Misture bem até o ovo incorporar totalmente na massa antes de adicionar o próximo ovo. Em seguida, acrescente o açúcar e misture bem. Separadamente, numa outra vasilha, misture o cacau, a farinha e o sal. Adicione os ingredientes secos à mistura de chocolate derretido e deixe bem homogêneo.

Entorne, então, metade da massa de chocolate na assadeira preparada, espalhando bem com uma espátula. Cuidadosamente, ponha o doce de leite por cima e leve-o até as bordas com uma colher. Por cima do doce de leite, ponha o resto da massa de chocolate, espalhando bem por todo o tabuleiro. Leve ao forno por 45/48 minutos aproximadamente. Atenção ao tempo no forno, pois o brownie deve sair ainda levemente úmido. Agora a parte mais difícil: deixe esfriar completamente antes de cortar!

METHOD OF PREPARATION:

Line a roasting pan with waxed paper, grease with butter, and sprinkle some flour over it. Set aside. Preheat the oven at 180°C. Add the chopped chocolate and the butter to a mixing bowl and melt the chocolate in bain-marie until smooth. Let it cool. Add the eggs one by one. Let it cool. Add the eggs one by one. Mix well until the egg is completely incorporated to the batter before adding the next egg. Then add the sugar and mix well. In a separate bowl, add the cocoa, the flour, and the salt. Add the dry ingredients to the melted chocolate mixture and mix until smooth. Pour half of the chocolate

batter in the prepared roasting pan, spreading well. Carefully add the toffee spread on top and spread it to the edges with a spoon. Pour the rest of the chocolate batter over the toffee, spreading well all over the roasting pan. Take it to the oven for 45/48 minutes approximately. Please observe the oven time, as the brownie should come out lightly moist. Now comes the most difficult part: letting it cool before slicing!

MODO DE PREPARACIÓN:

Forre una asadera con papel manteca, unte con la manteca y espolvoree con harina. Reserve. Precaliente el horno a 180°C. Ponga el chocolate picado y la manteca en un bowl y derrítalo en baño maría hasta que quede homogéneo. Deje enfriar. Agregue los huevos, uno por uno. Deje enfriar. Agregue los huevos, uno por uno. Mezcle bien hasta que el huevo se incorporen totalmente a la masa antes de agregar el próximo. Enseguida, agregue el azúcar y mézclela bien. En otra vasija, mezcle el cacao, el harina y la sal. Agregue los ingredientes secos a la mezcla de chocolate derretido y déjela bien uniforme. Vuelva a poner la mitad de la masa de chocolate en la

asadera preparada, desparramándola bien con una espátula. Cuidadosamente, ponga el dulce de leche por arriba y llévelo hasta los bordes con una cuchara. Por arriba del dulce de leche, ponga el resto de la masa de chocolate, desparramándola bien en toda la asadera. Lleve al horno durante 45/48 minutos, aproximadamente. Tenga cuidado con el tiempo en el horno, porque el brownie debe salir ligeramente húmedo. Ahora viene la parte más difícil: dejarlo enfriar completamente antes de cortarlo.



TRAMONTINA
BAKERY

BERRY

LEVER
PROFESSIONAL

LEVER
PROFESSIONAL



TRAMONTINA



TRAMONTINA.COM



/TRAMONTINA



/TRAMONTINABRASIL



@TRAMONTINAOFICIAL

193055

SAT 14
SERVIÇO DE
ATENDIMENTO
C.A.A.A.
TRAMONTINA, MARFAS

CEP. 95185-000
C. Barbosa - RS - Brasil
sat@tramontina.net
Validade: indeterminada