

# BELEMIX 10 EM 1

*Receitas*



# BELEMIX 10 EM 1

## ÍNDICE

Brioche	03
Croissant	04
Esfiha	05
Lua de Mel	06
Manteiguinha	07
Pão Caseiro	08
Pão Doce	09
Pão Sírio	10
Pizza	11
Sonho	12





## BRIOCHE

### **Receita**

- 2 kg de Belemix 10 em 1
- 300 g de ovos (6 ovos aproximadamente)
- 500 ml de água gelada
- 120 g de fermento biológico fresco ou 40 g de fermento seco

### **Rendimento**

2 kg de pré-mistura rendem 55 unidades de 50 g cada, aproximadamente.

### **Preparo**

Colocar todos os ingredientes na masseira, adicionar a água gelada aos poucos e misturar bem até que a massa fique lisa e enxuta (ponto de véu).

Retirar a massa da masseira e deixar descansar por 10 minutos coberta por um plástico.

Dividi-la em peças sugestivas de 50 g, modelar e deixar fermentar até atingir o tamanho desejado (no mínimo o dobro do volume inicial).

Após, pincelar a superfície com ovos e fornear em forno de lastro a 180°C por 10 minutos ou em forno turbo a 160°C por 15 minutos sem vapor, aproximadamente.

### **Observação**

O tempo e a temperatura de fornecimento podem variar de acordo com seu equipamento.

### **Sugestão**

Após assar, pintar com geleia de brilho neutra Belemix.





## CROISSANT

### Receita

- 2 kg de Belemix 10 em 1
- 600 g de margarina folhada
- 100 g de ovos (2 unidades, aproximadamente)
- 750 ml de água
- 50 g de fermento biológico fresco ou 20 g de fermento seco

### Rendimento

2 kg de pré-mistura rendem 50 unidades de 70 g cada, aproximadamente.

### Preparo

Colocar todos os ingredientes na masseira, com exceção da margarina folhada, adicionar a água aos poucos e misturar bem até que a massa fique lisa e enxuta (ponto de véu).

Retirar a massa da masseira abri-la com um rolo, aplicar a margarina folhada em 2/3 da massa, dar 3 dobras de 3, abrir a massa novamente, deixando-a com a espessura de 5 mm.

Cortar em formato de triângulos, rechear à gosto e deixar fermentar até atingir o tamanho desejado (no mínimo o dobro do volume inicial). Após pincelar a superfície com ovos e fornecer em forno de lasto a 180°C por 25 minutos ou em forno turbo a 150°C por 20 minutos, aproximadamente.

### Observação

O tempo e a temperatura de fornecimento podem variar de acordo com seu equipamento.

### Sugestão

Rechear com recheios forneáveis Belemix ou com frango, presunto, queijo, calabresa ou outros recheios da sua preferência.





## ESFIHA

### Receita

- 2 kg de Belemix 10 em 1
- 800 ml de água gelada
- 100 g de fermento biológico fresco ou 35 g de fermento seco

### Rendimento

2 kg de pré-mistura rendem 55 unidades de 50 g cada, aproximadamente.

### Preparo

Colocar todos os ingredientes na masseira, adicionar a água aos poucos e misturar bem até que a massa fique lisa e enxuta (ponto de véu).

Retirar a massa da masseira, dividi-la em peças sugestivas de 50 g, bolear e deixar descansar por 10 minutos coberta por um plástico.

Abrir a massa com um rolo, rechear a gosto, fechá-la no formato desejado e deixar fermentar até atingir o tamanho desejado (no mínimo o dobro do volume inicial).

Fornear em forno de lasto a 200°C ou em forno turbo a 180°C por 10 minutos sem vapor, aproximadamente.

### Observação

O tempo e a temperatura de fornecimento podem variar de acordo com seu equipamento.

### Sugestão

Se preferir esfiha aberta, forneie a 250°C por 5 minutos, aproximadamente.





## LUA DE MEL

### **Receita**

- 2 kg de Belemix 10 em 1
- 300 g de ovos (6 unidades, aproximadamente)
- 500 ml de água
- 100 g de fermento biológico fresco ou 35 g de fermento seco

### **Rendimento**

2 kg de pré-mistura rendem 140 unidades de 20 g cada, aproximadamente.

### **Preparo**

Colocar todos os ingredientes na masseira, adicionar a água gelada aos poucos e misturar bem até que a massa fique lisa e enxuta (ponto de véu).

Retirar a massa da masseira, dividi-la em peças sugestivas de 20 g, bolear e deixar descansar por 10 minutos coberta por um plástico.

Bolear novamente e deixar fermentar até atingir o tamanho desejado (no mínimo o dobro do volume inicial).

Fornear em forno de lasto a 180°C por 10 minutos ou em forno turbo a 150°C por 5 minutos sem vapor, aproximadamente. Após assado, rechear com recheios forneáveis Belemix ou creme de confeiteiro Belemix, passar em uma calda e em seguida no coco ralado.

### **Observação**

O tempo e a temperatura de fornecimento podem variar de acordo com seu equipamento.

### **Sugestão de calda**

1 litro de água e 1 lata de leite condensado.





## MANTEIGUINHA

### Receita

- 2 kg de Belemix 10 em 1
- 400 g de farinha de trigo
- 50 g de manteiga
- 1l de água gelada
- 100 g de fermento biológico fresco ou 35 g de fermento seco

### Rendimento

2 kg de pré-mistura rendem 115 unidades de 30 g cada, aproximadamente.

### Preparo

Colocar todos os ingredientes na masseira, adicionar a água gelada aos poucos e misturar bem até que a massa fique lisa e enxuta (ponto de véu).

Retirar a massa da masseira e deixar descansar por 10 minutos coberta por um plástico.

Dividi-la em peças sugestivas de 30 g, modelar e deixar fermentar até atingir o tamanho desejado (no mínimo o dobro do volume inicial).

Fornear em forno de lasto a 180°C por 20 minutos ou em forno turbo a 160°C por 15 minutos sem vapor, aproximadamente.

### Observação

O tempo e a temperatura de fornecimento podem variar de acordo com seu equipamento.

### Sugestão

Após assar, pintar com geleia de brilho neutra Belemix.





## PÃO CASEIRO

### Receita

- 2 kg de Belemix 10 em 1
- 400 g de farinha de trigo
- 50 g de leite em pó
- 1 l de água gelada
- 100 g de fermento biológico fresco ou 35 g de fermento seco

### Rendimento

2 kg de pré-mistura rendem 8 unidades de 440 g cada, aproximadamente.

### Preparo

Colocar todos os ingredientes na masseira, adicionar a água gelada aos poucos e misturar bem até que a massa fique lisa e enxuta.

Retirar a massa da masseira e deixar descansar por 10 minutos coberta por um plástico.

Dividir a massa em peças sugestivas de 440 g, modelar, passar a superfície do pão em uma mistura de farinha de trigo com farinha de milho médio, fazer cortes sugestivos para decorar.

Deixar fermentar até atingir o tamanho desejado (no mínimo o dobro do volume inicial).

Fornear em forno de lasto a 180°C por 40 minutos ou em forno turbo a 160°C por 30 minutos sem vapor, aproximadamente.

### Observação

O tempo e a temperatura de fornecimento podem variar de acordo com seu equipamento.





## PÃO DOCE

### Receita

- 2 kg de Belemix 10 em 1
- 200 g de ovos (4 unidades, aproximadamente)
- 600 ml de água gelada
- 120 g de fermento biológico fresco ou 40 g de fermento seco

### Rendimento

2 kg de pré-mistura rendem 40 unidades de 60 g cada, aproximadamente.

### Preparo

Colocar todos os ingredientes na masseira, adicionar a água gelada aos poucos e misturar bem até que a massa fique lisa e enxuta.

Retirar a massa da masseira e deixar descansar por 10 minutos coberta por um plástico.

Dividi-las em peças sugestivas de 65 g, modelar e deixar fermentar até atingir o tamanho desejado (no mínimo o dobro do volume inicial).

Após, pincelar a superfície com ovos e aplicar o recheio forneável Belemix de baunilha ou outro de sua preferência. Fornear em forno de lasto a 180°C por 20 minutos ou em forno turbo a 160°C por 15 minutos sem vapor, aproximadamente.

### Observação

O tempo e a temperatura de fornecimento podem variar de acordo com seu equipamento.

### Sugestão

Após assar, pincelar geleia de brilho neutra Belemix.





## PÃO SÍRIO

### Receita

- 2 kg de Belemix 10 em 1
- 400 g de farinha de trigo
- 1 litro de água gelada
- 100 g de fermento biológico fresco ou 35 g de fermento seco

### Rendimento

2 kg de pré-mistura rendem 45 unidades de 60 g cada, aproximadamente.

### Preparo

Colocar todos os ingredientes na masseira, adicionar a água gelada aos poucos e misturar bem até que a massa fique lisa e enxuta (ponto de véu).

Retirar a massa da masseira, dividi-la em peças sugestivas de 65 g, bolear e deixar descansar por 20 minutos coberta por um plástico.

Após o descanso, abri-la com um rolo deixando-a no formato desejado e na espessura de 2 mm, sem perfurar a superfície. Fornear em forno de lasto a 250°C ou em forno turbo a 200°C por 5 minutos sem vapor, aproximadamente.

### Observação

O tempo e a temperatura de fornecimento podem variar de acordo com seu equipamento.





## PIZZA

### **Receita**

- 2 kg de Belemix 10 em 1
- 400 g de farinha de trigo
- 1 litro de água gelada
- 100 g de fermento biológico fresco ou 35 g de fermento seco

### **Rendimento**

2 kg de pré-mistura rendem 15 unidades de 200 g cada, aproximadamente.

### **Preparo**

Colocar todos os ingredientes na masseira, adicionar a água gelada aos poucos e misturar bem até que a massa fique lisa e enxuta.

Retirar a massa da masseira, dividi-la em peças sugestivas de 200 g, bolear e deixar descansar por 10 minutos coberta por um plástico.

Após o descanso, abri-la com um rolo deixando-a no formato desejado sem perfurar a superfície. Fornear em forno de lasto a 200°C por 5 minutos ou em forno turbo a 180°C por 6 minutos sem vapor, aproximadamente.

### **Observação**

O tempo e a temperatura de fornecimento podem variar de acordo com seu equipamento.





## SONHO

### Receita

- 2 kg de Belemix 10 em 1
- 100 g de ovos
- 700 ml de água gelada
- 100 g de fermento biológico fresco ou 35 g de fermento seco

### Rendimento

2 kg de pré-mistura rendem 55 unidades de 50 g cada, aproximadamente.

### Preparo

Colocar todos os ingredientes na masseira, adicionar a água gelada aos poucos e misturar bem até que a massa fique lisa e enxuta.

Retirar a massa da masseira, dividi-la em peças sugestivas de 50 gramas, bolear e deixar descansar por 10 minutos coberta por um plástico.

Boleie novamente e deixe fermentar até atingir o tamanho desejado (no mínimo dobrar o volume inicial).

### Assado

Assar em forno de lastro a 170°C ou em forno turbo a 160°C por 15 minutos sem vapor, aproximadamente.

### Observação

O tempo e a temperatura de fornecimento podem variar de acordo com seu equipamento.

### Frito

Fritar na temperaruta entre 180°C a 190°C por 3 minutos o primeiro lado, e por 2 minutos o outro lado, aproximadamente.

### Sugestão

Cortar e rechear os sonhos com recheios prontos para confeitaria Belemix e polvilhar açúcar de confeitiro.





☎ (54) 3318-1024 📷 @belemix.alimentos  
📍 Av. Cyrio José Nacul, 580 - Valinhos - Passo Fundo/RS