

TRAMONTINA

by **Breville**[®]

Pan Express

Livro de Receitas



RECEITAS

TRADICIONAL

MÉTODO

1. Antes de colocar os ingredientes, assegure-se de que a lâmina dobrável de sovar está na posição vertical.
2. Limpe os ingredientes que espirram para fora da assadeira.
3. Insira a assadeira na sua posição dentro da câmara de cozimento e feche a tampa.
4. Pressione SELECIONAR para ter acesso à configuração de acordo com o que é listado nas receitas a seguir.
5. Pressione TAMANHO DO PÃO para selecionar 1,25 kg, 1 kg, 0,75 kg ou 0,5 kg, se necessário.
6. Pressione CASCA para selecionar ESCURO, MÉDIO, CLARO ou RÁPIDO, se necessário.
7. Pressione INICIAR/PAUSAR para dar início à operação.
8. No fim da configuração, pressione PARAR.
9. Remova o pão da máquina de pão e da assadeira. Deixe o pão esfriar.

Quase todas as receitas TRADICIONAIS, incluindo estas nas páginas a seguir, podem ser modificadas para serem usadas com a configuração NORMAL RÁPIDO.

Os melhores resultados são obtidos com o uso de configurações mais longas, que produzem pães com uma textura ideal. Se usar as configurações RÁPIDAS em receitas específicas desta seção, reduza o sal em 1/4 de colher para chá e aumente o fermento em 1/4 de colher para chá. Esse ajuste é adequado para todas as receitas.

Diferente da configuração NORMAL, a configuração NORMAL RÁPIDO reduz todas as três fases, encurtando o tempo do ciclo completo em cerca de uma hora. Por essa razão, com esta configuração, deve ser usado fermento instantâneo (também conhecido como fermento de crescimento rápido ou de ação rápida, ou fermento para máquina de pão), ou o pão não crescerá nem assará corretamente.

Quase todas as receitas TRADICIONAIS podem ser modificadas para uso com a configuração NORMAL RÁPIDO com a substituição do Fermento seco ativo por uma quantidade igual ou maior de fermento instantâneo.

PÃO BRANCO TRADICIONAL

NOME DO PÃO Pão branco tradicional
CONFIGURAÇÃO Normal
PÁ Dobrável
OPÇÕES DE COR DA CASCA Clara, Média, Escura

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	360 ml	360 ml	300 ml	180 ml
Óleo	60 ml	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	1/2 colher para chá
Açúcar	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa	3 colheres para chá
Farinha para pão	600 g	550 g	500 g	335 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colher para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa	3 colheres para chá
Fermento: seco ativo	1 3/4 colheres para chá	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá

PÃO DE LEITE TRADICIONAL

NOME DO PÃO Pão de leite
CONFIGURAÇÃO Básico
PÁ Dobrável
OPÇÕES DE COR DA CASCA Clara, Média, Escura

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Leite integral, escaldado e esfriado*	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Óleo	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa	3 colheres para chá	2 colheres para chá
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá
Açúcar	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Farinha para pão	700 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	3/4 colher para chá	1/2 colher para chá
Fermento: seco ativo	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colher para chá	1 1/4 colher para chá	1 colher para chá

*** Leite escaldado:**

Aquecer o leite em uma panela de fundo triplo, mexendo continuamente até que ele se aqueça mas não ferva.

PÃO FRANCÊS TRADICIONAL

NOME DO PÃO	Pão francês
CONFIGURAÇÃO	Pão com cor
PÁ	Dobrável
OPÇÕES DE COR DA CASCA	Não disponível
PROGRAMAÇÃO	Não

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	380 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Óleo	1 colher para sopa	3 colheres para chá	2 colheres para chá	1 1/2 colher para chá
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá
Açúcar	3 colheres para chá	2 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
Farinha para pão	600 g	480 g	450 g	340 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colheres para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Fermento: seco ativo	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colher para chá	1 colher para chá

A seleção da função RÁPIDA não está disponível nesta configuração.

PÃES BRANCOS TEMPERADOS

MÉTODO

1. Coloque os ingredientes na assadeira na ordem exata listada na receita.
2. Limpe os ingredientes que espirrarem para fora da assadeira.
3. Insira a assadeira na sua posição dentro da câmara de cozimento e feche a tampa.
4. Pressione SELECIONAR para ter acesso à configuração desejada de acordo com o que é listado nas receitas a seguir.
5. Pressione TAMANHO DO PÃO para selecionar 1000 g ou 750 g, se necessário.
6. Pressione CASCA para selecionar ESCURO, MÉDIO, CLARO ou a função RÁPIDO, se necessário.
7. Pressione INICIAR/PAUSAR para dar início à operação.
8. No fim da configuração, pressione PARAR.
9. Remova o pão da máquina de pão e da assadeira. Deixe o pão esfriar.

PÃO BRANCO TEMPERADO - PÃO DE BATATA E ALHO-PORÓ

NOME DO PÃO	Pão de batata e alho-poró
CONFIGURAÇÃO	Normal
PÁ	Dobrável
OPÇÕES DE COR DA CASCA	Clara, Média, Escura

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	470 ml	375 ml	290 ml	185 ml
Óleo	60 ml	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá
Açúcar	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Farinha para pão	750 g	600 g	500 g	150 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colher para chá	1/2 colher para chá	1/2 colher para chá
Leite em pó	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Flocos de batata instantâneos em pacote	75 g	50 g	35 g	35 g
Fermento: seco ativo	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá
ADICIONAR NO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES OU NOS BIPES DURANTE O CICLO SOVAR 2				
Alho-poró picado em pedaços pequenos	150 g	112 g	75 g	35 g

PÃO BRANCO TEMPERADO - PÃO DE TOMATE SECO

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO

Pão de tomate seco

Normal

PÁ

Dobrável

OPÇÕES DE COR DA CASCA

Clara, Média, Escura

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Óleo de tomates secos	60 ml	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá
Açúcar	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa	3 colheres para chá
Farinha para pão	750 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colheres para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	3 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Mistura de ervas secas	3 colheres para chá	2 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
Fermento: seco ativo	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá
ADICIONAR NO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES OU NOS BIPES DURANTE O CICLO SOVAR 2				
Tomates secos picados, escorridos e secos	75 g	50 g	35 g	35 g

PÃO BRANCO TEMPERADO - PÃO DE ALHO

NOME DO PÃO	Pão de alho
CONFIGURAÇÃO	Normal
PÁ	Dobrável
OPÇÕES DE COR DA CASCA	Clara, Média, Escura

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Óleo de oliva	60 ml	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Alho assado fresco*	1 cabeça	1 cabeça	1/2 cabeça	1/2 cabeça
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
Açúcar	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa	3 colheres para chá
Farinha para pão	750 g	600 g	500 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colheres para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Salsinha fresca picada	3 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Fermento: seco ativo	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1/2 colher para chá

* Alho assado

Para assar o alho, corte o topo de uma cabeça de alho inteira. Coloque em um quadrado de papel alumínio de cerca de 20 cm x 20 cm. Regue com 1 colher para sopa de óleo de oliva, coloque dois raminhos de tomilho e polvilhe sal e pimenta. Embrulhe o alho, erguendo as laterais do papel alumínio e fechando o pacote no alto. Asse no forno a 175°C por cerca de 35 minutos, ou até os dentes do alho ganharem uma textura macia e cremosa. Para usar na receita acima, deixe esfriar. Aperte a cabeça do alho para extrair os dentes. Para esta receita, mantenha-os inteiros.

PÃO BRANCO TEMPERADO - PÃO ITALIANO

NOME DO PÃO	Pão italiano
CONFIGURAÇÃO	Normal
PÁ	Dobrável
OPÇÕES DE COR DA CASCA	Clara, Média, Escura
PROGRAMAÇÃO	Não

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Leite aquecido e esfriado a 27°C	430 ml	415 ml	290 ml	220 ml
Mel	2 1/2 colheres para chá	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Manteiga sem sal em pedaços a temperatura ambiente	50 g	40 g	30 g	20 g
Sal	2 1/4 colheres para chá	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para chá
Farinha para pão	750 g	600 g	450 g	300 g
Fermento: seco ativo	2 1/2 colheres para chá	2 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
ADICIONE AO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES OU NOS BIPES DURANTE O CICLO SOVAR 2				
Azeitonas verdes recheadas, picadas, escorridas e secas	75 g	50 g	35 g	30 g

PÃO BRANCO TEMPERADO - PÃO DE AZEITONAS PRETAS E MANJERICÃO

NOME DO PÃO	Pão de azeitonas pretas e manjericão
CONFIGURAÇÃO	Normal
PÁ	Dobrável
OPÇÕES DE COR DA CASCA	Clara, Média, Escura

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	375 ml	375 mml	310 ml	185 ml
Óleo de oliva	60 ml	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
Açúcar	2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Farinha para pão	750 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colher para chá	1/2 colheres para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Manjericão seco	1 1/4 colheres para sopa	1 colher para sopa	3 colheres para chá	2 colheres para chá
Fermento: seco ativo	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá
ADICIONE AO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES OU NOS BIPES DURANTE O CICLO SOVAR 2				
Azeitonas pretas picadas, escorridas e secas	4 colheres para sopa	3 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa

PÃO BANCO TEMPERADO - PÃO TAILANDÊS DE CURRY E COCO

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO

Pão tailandês de curry e coco

PÁ

Normal

OPÇÕES DE COR DA CASCA

Dobrável

Clara, Média, Escura

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Óleo	60 ml	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	1/2 colher para chá
Açúcar	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa	3 colheres para chá
Farinha para pão	700 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colheres para chá	1/2 colher para chá	1/4 colheres para chá
Leite de coco em pó	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Mix de curry tailandês em pó	3 colheres para chá	2 colheres para chá	1 colheres para chá	1 colher para chá
Fermento: seco ativo	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colher para chá	1 colher para chá

PÃES BRANCOS TEMPERADOS - PÃO DE PESTO E PINHÃO

NOME DO PÃO Pão de pesto e pinhão
CONFIGURAÇÃO Normal
PÁ Dobrável
OPÇÕES DE COR DA CASCA Clara, Média, Escura

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	390 ml	320 ml	250 ml	160 ml
Óleo	50 ml	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Pesto fresco ou em garrafa	75 g	50 g	35 g	30 g
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
Açúcar	2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Farinha para pão	750 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colheres para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Fermento: seco ativo	2 colheres para chá	1 3/4 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
ADICIONE AO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES OU NOS BIPES DURANTE O CICLO SOVAR 2				
Pinhões torrados	75 g	50 g	35 g	30 g

PÃO BRANCO TEMPERADO - PÃO DE QUEIJO E CEBOLINHA

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Pão de queijo e cebolinha
Normal
Dobrável
OPÇÕES DE COR DA CASCA Clara, Média, Escura

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Óleo	60 ml	60 ml	2 colheres para sopa	2 colheres para sopa
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
Açúcar	2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Farinha para pão	700 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colher para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Páprica	1 colher para chá	3/4 colheres para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Fermento: seco ativo	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para sopa	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá
ADICIONAR NOS BIPES DURANTE O CICLO SOVAR 2				
Cebolinha picada	75 g	50 g	35 g	15 g
Queijo cheddar ralado	185 g	150 g	115 g	75 g
Queijo parmesão ralado	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa

PÃO BRANCO TEMPERADO - PÃO DE MILHO VERDE

NOME DO PÃO	Pão de milho verde
CONFIGURAÇÃO	Normal
PÁ	Dobrável
OPÇÕES DE COR DA CASCA	Clara, Média, Escura

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	300 ml	270 ml	240 ml	135 ml
Óleo de oliva	60 ml	60 ml	2 colheres para sopa	1 1/2 colher para sopa
Milho homogeneizado*	75 g	50 g	35 g	35 g
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
Açúcar	2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colher para sopa	1 colher para sopa
Farinha para pão	750 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colher para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	2 1/2 colher para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Pimenta de caiena	3/4 colher para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá	1/4 colher para chá
Fermento: seco ativo	1 3/4 colher para chá	1 1/2 colher para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá
ADICIONE AO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES OU NOS BIPES DO CICLO SOVAR 2				
Grãos de milho em lata escorridos	150 g	115 g	75 g	35 g

* Milho homogeneizado

Processar o milho e após peneirá-lo.

PÃO BRANCO TEMPERADO - PÃO DE ABÓBORA

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO

PÁ

OPÇÕES DE COR DA CASCA

PROGRAMAÇÃO

Pão de abóbora

Normal

Dobrável

Clara, Média, Escura

Não

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	220 ml	200 ml	180 ml	100 ml
Óleo	60 ml	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Abóbora cozida, amassada e bem escorrida	150 g	115 g	75 g	35 g
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
Açúcar	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa	3 colheres para chá
Farinha para pão	750 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colheres para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Cominho moído	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
Fermento: seco ativo	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá

PÃO BRANCO TEMPERADO - PÃO COM ERVAS FRESCAS E COMINHO

NOME DO PÃO	Pão de ervas frescas e cominho
CONFIGURAÇÃO	Normal
PÁ	Dobrável
OPÇÕES DE COR DA CASCA	Clara, Média, Escura

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	420 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Óleo	60 ml	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	3 colheres para chá
Açúcar	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa	3 colheres para chá
Farinha para pão	700 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colheres para chá	3/4 colher para chá	1/2 colheres para chá	1/4 colheres para chá
Leite em pó	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Fermento	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá
Cominho moído	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
Sementes de cominho	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
Fermento: seco ativo	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá
ADICIONE AO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES OU NOS BIPES DURANTE O CICLO SOVAR 2				
Salsinha fresca picada	3 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Dill fresco picado (Endro)	3 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colher para sopa	1 colher para sopa
Coentro fresco picado	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa	3 colheres para chá
Tomilho fresco picado	1 colher para sopa	3 colheres para chá	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá

PÃO DOCE COM SABORES

A maioria das receitas nesta seção têm o acréscimo de nozes, chocolates, uvas ou outros ingredientes que aprimorem o sabor. Algumas das receitas incluem ovos ou leite no lugar da água, para produzir um pão com um sabor mais sofisticado com melhores qualidades de conservação. Todas as receitas nesta seção foram criadas para a configuração DOCE.

A seleção das funções CASCA e RÁPIDO não está disponível nesta configuração.

MÉTODO

1. Coloque os ingredientes na assadeira na ordem exata listada na receita.
2. Limpe os ingredientes que espierrarem para fora da assadeira.
3. Insira a assadeira na sua posição dentro da câmara de cozimento e feche a tampa.
4. Pressione SELECIONAR para acessar a configuração DOCE.
5. Pressione o TAMANHO DO PÃO, se necessário.
6. Pressione INICIAR/PAUSAR para dar início à operação.
7. No fim da configuração, pressione PARAR.
8. Remova o pão da máquina de pão e da assadeira. Deixe o pão esfriar.
9. Antes de pôr os ingredientes, assegure-se de que a lâmina dobrável de sovar esteja na posição vertical.

PÃO DOCE COM SABORES - PÃO COM MAÇÃ E ESPECIARIAS

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Pão com maçã e especiarias
Doce
Dobrável

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	355 ml	320 ml	250 ml	165 ml
Óleo	60 ml	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	3/4 colheres para chá
Açúcar	2 1/2 colheres para chá	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá
Farinha para pão	675 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colheres para chá	1/2 colher para chá	1/4 colheres para chá
Leite em pó	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Fermento: seco ativo	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá
ADICIONE AO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES OU NOS BIPES DURANTE O CICLO SOVAR 2				
Maçãs secas picadas	50 g	35 g	30 g	20 g
Tâmaras frescas	50 g	35 g	30 g	20 g

PÃO DOCE COM SABORES - PÃO DE FLOCOS DE AVEIA E AÇÚCAR MASCAVO

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Pão de flocos de aveia e açúcar mascavo
Doce
Dobrável

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	410 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Óleo	60 ml	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Sal	1 colher para chá	1 colher para chá	1/2 colher para chá	1 colher para chá
Açúcar mascavo	4 colheres para sopa	3 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Farinha para pão	675 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colher para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Flocos de aveia	115 g	75 g	50 g	35 g
Leite em pó	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Fermento: seco ativo	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá

PÃO DOCE COM SABORES - PÃO DE MANTEIGA AO LIMÃO

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Pão de manteiga ao limão
Doce
Dobrável

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	410 ml	375 ml	310 ml	185 ml
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	3/4 colher para chá
Manteiga	35 g	30 g	15 g	15 g
Rasps de casca de limão (casca de limão ralada)	3 colheres para chá	2 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
Farinha para pão	675 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colher para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Fermento: seco ativo	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá

PÃO DOCE COM SABORES - PÃO DE CRANBERRIES E PISTACHE

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Pão de cranberries e pistache
Doce
Dobrável

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	275 ml	250 ml	200 ml	125 ml
Óleo	50 ml	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Sal	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	3/4 colher para sopa
Açúcar mascavo	3 colheres para sopa	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/4 colher para sopa
Farinha para pão	675 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colher para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Fermento: seco ativo	2 colheres para chá	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colher para chá
ADICIONE AO DISPENSER AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES OU NOS BIPES DURANTE O CICLO SOVAR 2				
Cranberries secos	75 g	50 g	35 g	30 g
Sementes de pistache cruas	75 g	50 g	35 g	30 g
Chocolate meio-amargo picado (opcional)	75 g	50 g	35 g	30 g

PÃO DOCE COM SABORES - PÃO COM GOTAS DE CHOCOLATE

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Pão com gotas de chocolate
Doce
Dobrável

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	370 ml	330 ml	250 ml	165 ml
Óleo	60 ml	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Sal	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	3/4 colher para chá
Açúcar mascavo	3 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Chocolate em pó	50 g	35 g	30 g	15 g
Farinha para pão	675 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher de chá	3/4 colher para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Fermento: seco ativo	2 colheres para chá	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá
ADICIONE AO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES OU NOS BIPES DURANTE O CICLO SOVAR 2				
Chocolate gelado picado grosseiramente	150 g	115 g	75 g	35 g

PÃO DOCE COM SABORES - PÃO DE FRUTAS

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ
PROGRAMAÇÃO

Pão de frutas
Doce
Dobrável
Não

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	360 ml	330 ml	270 ml	165 ml
Manteiga ou óleo	50 g / 50 ml	40 g / 40 ml	30 g / 30 ml	20 g / 20 ml
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	3/4 colher para chá
Açúcar mascavo	3 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Farinha para pão refinada	675 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colher para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colher para sopa	1 colher para sopa
Especiarias mistas moídas	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa	3 colheres para chá	2 colheres para chá
Fermento: seco ativo	2 1/2 colheres para chá	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá
ADICIONE AO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES OU NOS BIPES DURANTE O CICLO SOVAR 2				
Frutas secas (uva sultana, groselha, uvas passas, tâmaras, figos, damascos)	150 g	115 g	75 g	35 g

PÃO DOCE COM SABORES - PÃO DE FRUTAS E NOZES

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Pão de frutas e nozes
Doce
Dobrável

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
1 ovo (59 g) + leite o bastante para compensar (Para obter uma massa homogênea)	250 ml	250 ml	200 ml	125 ml
Suco de maçã	145 ml	125 ml	90 ml	65 ml
Óleo	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	2 colheres para chá	2 colheres para chá
Sal	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colher para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá
Açúcar mascavo	3 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Farinha para pão	675 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colher para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Raspas de casca de limão	3 colheres para chá	2 colheres para chá	1 colher para chá	1 colher para chá
Especiarias mistas moídas	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	3/4 colher para chá
Fermento: seco ativo	2 1/2 colheres para chá	2 colheres para chá	1 3/4 colheres para chá	1 1/2 colher para chá
ADICIONE AO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES OU NOS BIPES DURANTE O CICLO SOVAR 2				
Uvas passas	35 g	30 g	15 g	15 g
Frutas cristalizadas mistas	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	2 colheres para chá	2 colheres para chá
Cerejas cortadas pela metade	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	2 colheres para chá	2 colheres para chá
Gengibre cristalizado picado	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	2 colheres para chá	2 colheres para chá
Maçãs picadas	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	2 colheres para chá	2 colheres para chá
Nozes picadas	35 g	15 g	15 g	15 g

Use a função Pausar, pressionando o botão INICIAR/PAUSAR a 15 minutos do ciclo "assar", para passar a cobertura no pão.

PÃO INTEGRAL

Os pães nesta seção usam ingredientes como farinha integral, farinha de centeio e outros grãos ou cereais. A configuração INTEGRAL foi criada tendo em mente estes ingredientes, dando um tempo de PRÉ AQUECIMENTO de 30 minutos no início da configuração, para permitir que essas farinhas pesadas tenham tempo para absorver os líquidos, amaciar e crescer. A configuração INTEGRAL RÁPIDO tem um tempo de PRÉ AQUECIMENTO de 5 minutos. Também foram incluídos tempos extras para sovar e crescer. Esses recursos estimulam um melhor desenvolvimento do glúten para produzir um pão integral mais gostoso.

MÉTODO

1. Coloque os ingredientes na assadeira na ordem exata listada na receita.
2. Limpe os ingredientes que espirrarem para fora da assadeira.
3. Insira a assadeira na sua posição dentro da câmara de cozimento e feche a tampa.
4. Pressione SELECIONAR para ter acesso à configuração desejada de acordo com o que é listado nas receitas a seguir.
5. Pressione o TAMANHO DO PÃO para escolher 1000 g ou 750 g, se necessário.
6. Pressione CASCA para selecionar ESCURO, MÉDIO, CLARO ou RÁPIDO, se necessário.
7. Pressione INICIAR/PAUSAR para dar início à operação.
8. No fim da configuração, pressione PARAR.

Quase todas as receitas INTEGRAIS, incluindo estas nas páginas a seguir, podem ser modificadas para serem usadas com a configuração INTEGRAL RÁPIDO.

Os melhores resultados são obtidos com o uso de configurações mais longas, que produzem pães com uma textura ideal. Se usar as configurações RÁPIDAS em receitas específicas desta seção, reduza o sal em 1/4 de colher para chá e aumente o fermento em 1/4 de colher para chá. Esse ajuste é adequado para todas as receitas.

Por essa razão, com esta configuração, deve ser usado fermento instantâneo (também conhecido como fermento de crescimento rápido ou de ação rápida, ou fermento para máquina de pão), ou o pão não crescerá nem assará corretamente.

Quase todas as receitas INTEGRAIS podem ser modificadas para uso com a configuração INTEGRAL RÁPIDO com a substituição do fermento seco ativo por uma quantidade igual ou maior de fermento instantâneo. Também é recomendável adicionar glúten de trigo.

PÃO INTEGRAL - PÃO 100% INTEGRAL

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Pão 100% integral
Integral
Dobrável
OPÇÕES DE COR DA CASCA
Clara, Média, Escura

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	440 ml	390 ml	295 ml	200 ml
Óleo	3 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	3/4 colher para chá
Açúcar	3 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Farinha integral	700 g	600 g	450 g	300 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colher para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	3 colheres para sopa	2 1/2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa
Fermento: seco ativo	2 1/4 colheres para chá	2 colheres para chá	1 1/4 colheres para chá	1 colher para chá

PÃO INTEGRAL - PÃO DE GRÃOS DE TRIGO E SEMENTES DE GIRASSOL

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO

PÁ

OPÇÕES DE COR DA CASCA

Pão de grãos de trigo e sementes de girassol

Integral

Dobrável

Clara, Média, Escura

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	430 ml	390 ml	310 ml	200 ml
Óleo	60 ml	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	3/4 colher para chá
Açúcar	3 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Farinha integral	400 g	375 g	250 g	225 g
Farinha para pão	265 g	225 g	150 g	115 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colheres para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	3 colheres para sopa	2 1/2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa + 1 colher para chá
Trigo partido (triguilho)	3 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Fermento: seco ativo	2 1/4 colheres para chá	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá
ADICIONE AO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES OU NOS BIPES DURANTE O CICLO SOVAR 2				
Sementes de girassol	75 g	50 g	35 g	30 g

PÃO INTEGRAL - PÃO INTEGRAL COM NOZES E TÂMARAS

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO

PÁ
OPÇÕES DE COR DA CASCA

Pão integral com nozes e tâmaras

Integral
Dobrável

Clara, Média, Escura

INGREDIENTES	1,25 KG	1 KG	0,75 KG	0,5 KG
Água	440 ml	390 ml	295 ml	200 ml
Óleo de oliva (Azeite de Oliva)	2 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 colher para sopa
Sal	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá	1/2 colher para chá
Açúcar mascavo	3 colheres para sopa	2 colheres para sopa	1 colher para sopa	1 colher para sopa
Farinha integral	450 g	375 g	300 g	150 g
Farinha para pão	250 g	250 g	115 g	115 g
Melhorador para pão	1 colher para chá	3/4 colher para chá	1/2 colher para chá	1/4 colher para chá
Leite em pó	3 colheres para sopa	2 1/2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa	1 1/2 colheres para sopa
Fermento: seco ativo	2 1/2 colheres para chá	2 colheres para chá	1 1/2 colheres para chá	1 colher para chá
ACRESCENTE AO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES OU NOS BIPES DURANTE O CICLO SOVAR 2				
Tâmaras picadas	75 g	50 g	35 g	35 g
Nozes pecã picadas	75 g	50 g	35 g	35 g

MASSA

MÉTODO

1. Coloque os ingredientes na assadeira na ordem exata listada na receita.
2. Limpe os ingredientes que espirrarem para fora da assadeira.
3. Insira a assadeira na sua posição dentro da câmara de cozimento e feche a tampa.
4. Pressione SELECIONAR para acessar a configuração MASSA.
5. Pressione INICIAR/PAUSAR para dar início à operação.
6. No fim da configuração, pressione PARAR. Remova a assadeira da câmara de cozimento e remova o pão da assadeira. Agora, a massa está pronta para ser moldada à mão, crescer e assar.
7. Vire a massa em uma superfície ligeiramente enfarinhada e sove à mão por 1 minuto, dando uma forma bem redonda. Molde a massa de acordo com as instruções da receita.

MASSA

NOME DO PÃO CONFIGURAÇÃO PÁ

Rolinhos de pão
Massa
Dobrável

INGREDIENTES	
Água	310 ml
Óleo	2 colheres para sopa
Sal	1 colher para chá
Açúcar	2 colheres para sopa
Farinha para pão	600 g
Ovos (59 g)	1
Fermento: seco ativo	2 colheres para chá
COBERTURA	
Leite	2 colheres para sopa

Procedimento para moldar à mão

1. Divida a massa em 16 partes iguais. Sove cada pedaço e faça bolinhas.
2. Coloque as bolinhas bem juntas uma da outra em uma assadeira levemente untada.
3. Cubra as bolinhas com filme plástico levemente untado e deixe descansar em uma área morna por 30 minutos, ou até que tenham dobrado de tamanho.
4. Remova o filme plástico e pincele as bolinhas com leite.
5. Asse no forno pré aquecido a 200°C por 12-15 minutos, ou até estarem assadas e douradas.

NOME DO PÃO CONFIGURAÇÃO PÁ

Pãezinhos Roseta (Rosetta)
Massa
Dobrável

INGREDIENTES	
Água	310 ml
Óleo	60 ml
Sal	1 colher para chá
Açúcar	1 colher para sopa
Farinha para pão	600 g
Fermento: seco ativo	2 colheres para chá

Procedimento para moldar à mão

1. Divida a massa em 12 partes iguais. Sove cada pedaço e faça bolinhas.
2. Coloque as bolinhas a uma distância de 5 cm uma da outra em uma assadeira levemente untada. Use um cortador redondo de 2,5 cm para apertar uma reentrância de 1 cm no alto de cada bolinha. Use uma faca afiada para fazer 6 cortes de 1 cm regulares entre si nas laterais das bolinhas.
3. Cubra as bolinhas com filme plástico levemente untado e deixe descansar em uma área morna por 60 minutos, ou até que tenham dobrado de tamanho.
4. Remova o filme plástico, pincele as bolinhas com leite e peneire uma camada fina de farinha sobre as bolinhas, se desejar.
5. Asse no forno pré aquecido a 180°C por 20-30 minutos, ou até estarem assadas ao serem experimentadas.

MASSA - ROLINHOS DOCES DE CANELA

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Rolinhos doces de canela
Massa
Dobrável

INGREDIENTES	
Água	285 ml
Sal	1 colher para chá
Açúcar	2 1/2 colheres para chá
Farinha para pão	600 g
Ovos (59 g)	2
Manteiga (amolecida e picada)	60 g
Fermento: seco ativo	3 colheres para chá
RECHEIO	
Manteiga derretida	3 colheres para sopa
Açúcar mascavo	4 colheres para sopa
Nozes pecã picadas em pedaços pequenos	75 g
Canela moída	1 1/2 colheres para sopa

Procedimento para moldar à mão

1. Abra a massa em um quadrado de 40 cm x 40 cm. Pincele a massa com metade da manteiga derretida. Polvilhe com uma mistura de açúcar, nozes pecã e canela.
2. Salpique o restante da manteiga sobre a mistura de açúcar. Enrole no sentido da largura e corte em fatias de 2 cm de espessura.
3. Posicione a uma distância de 5 cm uma da outra em uma assadeira levemente untada. Cubra com filme plástico levemente untado e deixe descansar em uma área morna por 20 minutos, ou até que tenham dobrado de tamanho. Remova o filme plástico.
4. Asse no forno pré aquecido a 180°C por 25-30 minutos, ou até estarem douradas. Pincele com a cobertura de gelatina enquanto ainda estiver quente e salpique com a cobertura de baunilha.

MASSA

NOME DO PÃO CONFIGURAÇÃO PÁ

Bolinhos de mel integrais
Massa
Dobrável

INGREDIENTES	
Água	310 ml
Óleo	2 colheres para sopa
Sal	1 colher para chá
Mel	3 colheres para sopa
Farinha integral	600 g
Fermento: seco ativo	2 colheres para chá

Procedimento para moldar à mão

1. Divida a massa em 12 partes iguais. Sove cada pedaço e faça bolinhas.
2. Coloque as bolinhas bem juntas uma da outra em uma assadeira levemente untada.
3. Cubra as bolinhas com filme plástico levemente untado e deixe descansar em uma área morna por 50-60 minutos, ou até que tenham dobrado de tamanho.
4. Remova o filme plástico e pincele as bolinhas com leite.
5. Asse no forno pré aquecido a 200°C por 12-15 minutos, ou até estarem assadas e douradas.

NOME DO PÃO CONFIGURAÇÃO PÁ

Trança de maçã
Massa
Dobrável

INGREDIENTES	
Água	250 ml
Sal	2 colheres para chá
Açúcar	3 colheres para sopa
Farinha para pão	600 g
Ovos (60 g)	2
Manteiga picada	3 colheres para sopa
Fermento: seco ativo	2 1/2 colheres para chá
RECHEIO	
Maçãs picadas	300 g
Frutas secas mistas	50 g
Coco seco (desidratado)	35 g

Procedimento para moldar à mão

1. Abra a massa em um retângulo de 30 cm x 50 cm. Corte em 4 faixas no sentido do comprimento.
2. Combine os ingredientes do recheio e espalhe a mistura a partir do centro de cada fatia. Dobre pela metade no sentido do comprimento e sele as bordas pressionando-as. Enrole no formato de uma salsicha.
3. Trance 2 faixas juntas e coloque-as em uma assadeira levemente untada. Repita a operação com os rolinhos restantes.
4. Cubra com filme plástico levemente untado e deixe descansar em uma área morna por 20 minutos, ou até que tenham dobrado de tamanho. Remova o filme plástico.
5. Asse no forno pré aquecido a 180°C por 20-25 minutos, ou até estarem douradas.
6. Retire as tranças e coloque em uma grade ou grelha. Pincele com a cobertura de gelatina enquanto ainda estiverem quentes. Deixe descansar por 5 a 10 minutos antes de servir.

MASSA - BOLO DE FRUTAS

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Bolo de frutas
Massa
Dobrável

INGREDIENTES	
Leite	125 ml
Água	125 ml
Manteiga derretida	60 g
Sal	1 colher para chá
Açúcar fino	3 colheres para sopa
Farinha para pão	600 g
Raspas de casca de laranja	1 colher para chá
Ovo (59 g) batido de leve	1
Fermento: seco ativo	2 colheres para chá
PARA COMPLETAR	
Uvas passas	75 g
Uvas passas brancas	3 colheres para sopa
Cerejas cristalizadas	3 colheres para sopa
Frutas cristalizadas	2 colheres para sopa
Amêndoas fatiadas	3 colheres para sopa
Conhaque	2 colheres para sopa
Manteiga derretida	2 colheres para sopa
Açúcar de confeitiro	3 colheres para sopa

Procedimento para moldar à mão

1. Coloque as uvas passas, as uvas passas brancas, as cerejas carameladas, as frutas cristalizadas e as amêndoas em uma tigela de vidro. Despeje conhaque, cubra e reserve, deixando descansar por 2 horas.
2. Abra e molde a massa em um quadrado de cerca de 25 cm. Espalhe as frutas e as amêndoas embebidas sobre a massa.
3. Dobre a massa sobre as frutas e sove-as na massa, até que estejam incorporadas por igual.
4. Abra a massa em uma forma oval de cerca de 30 cm x 20 cm. Dobre a massa na metade no sentido do comprimento. Coloque em uma assadeira levemente untada. Pincele com a manteiga derretida. Cubra com filme plástico e deixe descansar em uma área morna por 1 hora, ou até ter crescido bem.
5. Asse a 180°C por 30-35 minutos, ou até ficar dourado.
6. Remova o bolo de frutas da assadeira e deixe esfriar.
7. Quando estiver frio, polvilhe o bolo com açúcar de confeitiro.

MASSA DE PIZZA

MÉTODO

1. Coloque os ingredientes na assadeira na ordem exata listada na receita.
2. Limpe os ingredientes que espirrarem para fora da assadeira.
3. Insira a assadeira na sua posição dentro da câmara de cozimento e feche a tampa.
4. Pressione SELECIONAR para acessar a configuração MASSA - PIZZA.
5. Pressione INICIAR/PAUSAR para dar início à operação.
6. No fim da configuração, pressione PARAR.
7. Remova a assadeira da câmara de cozimento e remova a massa da assadeira. Agora, a massa está pronta para ser moldada à mão, crescer e assar.
8. Vire a massa em uma superfície ligeiramente enfarinhada e sove à mão por 1 minuto, dando uma forma bem redonda. Molde a massa de acordo com as instruções da receita.

MASSA - MASSA DE PIZZA

NOME DO PÃO CONFIGURAÇÃO PÁ

Massa de pizza
Massa-Pizza
Dobrável

INGREDIENTES	
Água	250 ml
Óleo de oliva	1 colher para sopa
Sal	2 colheres para chá
Açúcar	3 colheres para chá
Farinha para pão	500 g
Fermento: seco ativo	3 colheres para chá

Sugestões de coberturas

Molho de tomate, cogumelos, pimentão, cebolas, tomates, alcaparras, pedaços de abacaxi, azeitonas, ervas, salame, presunto, anchovas, sardinhas, queijos (mussarela, parmesão).

Procedimento para moldar à mão

1. Vire a massa em uma superfície levemente enfarinhada e sove por 1 minuto até ficar homogênea.
2. Divida a massa em 3 partes iguais e abra em círculos da espessura desejada.
3. Para uma massa mais espessa, abra, cubra e deixe crescer em um local morno.
4. Coloque em uma assadeira levemente untada. Espalhe as coberturas selecionadas sobre a pizza.
5. Asse no forno pré aquecido a 200°C por 12-15 minutos ou até a base estar assada e a cobertura estar totalmente aquecida.

NOME DO PÃO CONFIGURAÇÃO PÁ

Focaccia
Massa-Pizza
Dobrável

INGREDIENTES	
Água	250 ml
Óleo de oliva	2 colheres para sopa
Sal	1 colher para chá
Açúcar	2 colheres para chá
Farinha para pão	450 g
Fermento: seco ativo	2 1/4 colheres para chá
COBERTURA	
Óleo de oliva	35 ml
Sal	2 colher para sopa
Azeitonas pretas fatiadas	35 g

Procedimento para moldar à mão

Para Focaccias espessas

1. Pressione a massa em uma assadeira untada de 19 cm x 29 cm.
2. Cubra com filme plástico levemente untado e deixe descansar em uma área morna por 30 minutos, ou até que tenha dobrado de tamanho.
3. Remova o filme plástico, pincele a massa com óleo de oliva e salpique sal grosso e azeitonas.
4. Asse no forno pré aquecido a 200°C por 30-35 minutos, ou até estar dourada.

Para Focaccias finas

5. Abra a massa em uma assadeira levemente untada até a espessura de 2 cm. Prepare do mesmo modo que a focaccia espessa.

MASSA - MASSA DE PIZZA

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Calzone
Massa-Pizza
Dobrável

INGREDIENTES	
Água	240 ml
Óleo de oliva	2 colheres para sopa
Sal	1 colher para chá
Farinha integral	150 g
Farinha para pão	300 g
Fermento: seco ativo	2 colheres para chá

Sugestões de recheio

- Pesto de tomates secos, pimentões vermelhos, amarelos e verdes assados, berinjela marinada ou champinhons fatiados.
- Filés de anchova, camarões, salames fatiados, presunto, bacon, peru ou frango.
- Queijos cheddar moído, mussarela, parmesão ou camembert em fatias, brie ou feta.

Procedimento para moldar à mão

1. Divida a massa em 8 partes iguais. Abra cada parte em um círculo de 15 cm.
2. Cubra metade de cada círculo com os recheios selecionados, deixando uma borda ao redor da margem.
3. Pincele as bordas com água e dobre a metade não coberta de recheio sobre a metade coberta. Sele as bordas.
4. Coloque em assadeiras levemente untadas. Use uma faca afiada para fazer um corte pequeno no alto de cada calzone.
5. Asse no forno pré aquecido a 200°C por 15-20 minutos ou até estarem assados e dourados.

MASSA DE MACARRÃO

Faça massas caseiras para servir com os seus molhos preferidos.

MÉTODO

1. Coloque os ingredientes na assadeira na ordem exata listada na receita.
2. Limpe os ingredientes que espirrarem para fora da assadeira.
3. Insira a assadeira na sua posição dentro da câmara de cozimento e feche a tampa.
4. Pressione SELECIONAR para acessar a configuração MASSA - MACARRÃO.
5. Pressione INICIAR/PAUSAR para dar início à operação.
6. No fim da configuração, pressione PARAR.
7. Retire a assadeira da câmara de cozimento e remova a massa que, agora, está pronta para ser trabalhada à mão.
8. Vire a massa em uma superfície ligeiramente enfarinhada e sove à mão por 1 minuto, dando uma forma bem redonda. Molde a massa de acordo com as instruções da receita.

MASSA - MASSA DE MACARRÃO

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Massa de macarrão
Massa-Macarrão
Dobrável

INGREDIENTES	
Água	220 ml
Óleo de oliva	1 colher para sopa
Sal	1 1/2 colheres para chá
Farinha simples	300 g
Semolina	150 g

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Massa de macarrão com ovos
Massa-Macarrão
Dobrável

INGREDIENTES	
Ovos (60 g) batidos de leve	2
Gemas de ovos	3
Óleo de oliva extra virgem	1 colher para sopa
Farinha "00"	250 g
Sal	1/4 colher para chá

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Ravióli de carneiro e coentro
Massa-Macarrão
Dobrável

INGREDIENTES	
Massa de macarrão	1 porção
RECHEIO	
Carne de carneiro magra moída	150 g
Alho moído na hora	1 colher para chá
Queijo parmesão	1 colher para sopa
Coentro fresco picado fino	1 colher para chá
Noz-moscada ralada	1/4 colher para chá
Pimenta preta moída na hora	1/4 colher para chá

Procedimento para moldar à mão

1. Divida em duas porções iguais. Abra cada parte em um quadrado de cerca de 30 cm x 30 cm.
2. Coloque os ingredientes do recheio em uma tigela, misturando bem.
3. Use uma colher para chá para pôr o recheio a uma distância de 5 cm um do outro sobre uma das massas abertas. Pincele levemente com água as bordas e os espaços entre os recheios e cubra com a outra massa aberta. Pressione firmemente entre os recheios e ao longo das bordas. Corte em quadrados usando uma carretilha. Polvilhe os raviólis com um pouco de farinha.
4. Cozinhe os raviólis em água fervente (vários de cada vez) em uma panela grande por 5 minutos, ou até eles ficarem macios. Escorra bem e sirva com o seu molho favorito.

SEM GLÚTEN

A sua Pan Express faz deliciosos pães sem glúten com toda a facilidade. As receitas a seguir foram desenvolvidas sem nenhum grão ou ingrediente que contenha glúten, para que sejam adequadas a pessoas com alergias ou intolerâncias alimentares específicas.

Fazer pães sem glúten é diferente de fazer pães tradicionais. Por isso, é importante ler cuidadosamente as informações abaixo.

- Obedeça sempre aos ingredientes especificados nas receitas para ter sucesso ao fazer o seu pão sem glúten.
- Certifique-se de que a farinha não tenha glúten. Compre-a de uma fonte confiável para garantir seu frescor.
- Verifique com o fabricante do fermento para assegurar-se de que ele não tenha glúten. Use apenas fermento seco ativo ao fazer estas receitas.
- Certifique-se de que o vinagre usado não tenha glúten. O vinagre ajuda a fortalecer a massa.
- A goma guar é uma substância em pó com funções similares à da goma xantana. Ela tem alto teor de fibras e, às vezes, pode ter um efeito laxativo em pessoas com sistemas digestivos sensíveis.
- A goma xantana é um pó branco fino e cremoso que age como substituto para o glúten e dá estrutura para o pão para que a massa cresça.
- Intolerância à lactose – o leite em pó pode ser substituído por leite de soja em pó, mas o resultado pode ser um pão mais pesado. O leite de coco em pó também pode ser usado como substituto, e dá um sabor agradável.
- Siga cuidadosamente as instruções de cada receita. A preparação do pão sem glúten é diferente da panificação automática. O recurso de Programação não pode ser usado no preparo destas receitas.

SEM GLÚTEN

ETAPAS PARA OS PÃES SEM GLÚTEN

MÉTODO

1. Siga as etapas de preparação de cada receita.
2. Insira a assadeira na sua posição dentro da câmara de cozimento e feche a tampa.
3. Pressione MENU para escolher a configuração SEM GLÚTEN.
4. Escolha o TAMANHO DO PÃO 1 kg.
5. Escolha a COR DA CASCA ESCURA para obter os melhores resultados.
6. Pressione INICIAR | PAUSAR para dar início ao ciclo.
7. Quando o bipe o avisar de que o distribuidor de frutas e nozes está com a tampa aberta, NÃO desligue a panificadora; use uma espátula de plástico e raspe cuidadosamente as laterais de lata, misture na mesma direção da lâmina que está girando até que os ingredientes estejam bem combinados, reponha a tampa e continue o ciclo.

OBSERVAÇÃO

A massa deve ter a aparência de uma massa cremosa espessa. Se necessário, acrescente 1-2 colheres para sopa de farinha de arroz ou água.

8. Quando o ciclo estiver concluído, pressione INICIAR | CANCELAR para interromper a configuração MANTER QUENTE.

OBSERVAÇÃO

Para obter os melhores resultados, remova a assadeira assim que o ciclo tiver terminado.

9. Usando luvas de forno, remova o pão da panificadora. Deixe o pão descansar na assadeira por 5 minutos e, então, vire-o para esfriar.

PÃO SEM GLÚTEN TRADICIONAL

INGREDIENTES	1 KG
Água morna	520 ml
Óleo	80 ml
Ovos	3 grandes
Vinagre branco	1 colher para chá
Farinha de arroz refinada	300 g
Farinha de arroz não refinada	150 g
Farinha de grão de bico ou farinha de soja	70 g
Araruta	150 g
Substituto para glúten Organ	1 colher para sopa
Goma xantana	2 colheres para chá
Açúcar refinado	3 colheres para chá
Sal	1 1/2 colheres para chá
Fermento: seco ativo	3 colheres para chá

MÉTODO

1. Coloque os primeiros 4 ingredientes na assadeira na ordem indicada.
2. Combine os ingredientes restantes em uma tigela grande; misture bem e, então, transfira para a assadeira. Limpe os espirros que caírem fora da assadeira.
3. Coloque a assadeira dentro da panificadora e feche a tampa.
4. Quando o bipe o avisar de que o distribuidor de frutas e nozes está com a tampa aberta, **NÃO** desligue a panificadora; use uma espátula de plástico e raspe cuidadosamente as laterais de lata, misture na mesma direção da lâmina que está girando até que os ingredientes estejam bem combinados, reponha a tampa e continue o ciclo.

OBSERVAÇÃO

A massa deve ter a aparência de uma massa cremosa espessa. Se necessário, acrescente 1-2 colheres para sopa de farinha de arroz ou água.

5. Deixe esfriar na assadeira por 5 minutos.

PÃO DE CEREAIS SEM GLÚTEN

INGREDIENTES	1 KG
Água	530 ml
Óleo	80 ml
Ovos	3 grandes
Vinagre branco	1 colher para chá
Farinha de arroz refinada	300 g
Farinha de arroz não refinada	150 g
Farinha de garbanço ou farinha de soja	70 g
Araruta	150 g
Substituto de glúten Organ	1 colher para sopa
Goma xantana	2 colheres para chá
Açúcar refinado	3 colheres para chá
Sal	1 1/2 colheres para chá
Sementes de linhaça	2 colheres para sopa
Quinoa	2 colheres para sopa
Chia	2 colheres para sopa
Fermento: seco ativo	3 colheres para chá

MÉTODO

1. Coloque os primeiros 4 ingredientes na assadeira na ordem indicada.
2. Combine os ingredientes restantes em uma tigela grande; misture bem e, então, transfira para a assadeira. Limpe os espirros que caírem fora da assadeira.
3. Coloque a assadeira dentro da panificadora e feche a tampa.
4. Quando o bipe o avisar de que o distribuidor de frutas e nozes está com a tampa aberta, **NÃO** desligue a panificadora; use uma espátula de plástico e raspe cuidadosamente as laterais de lata, misture na mesma direção da lâmina que está girando até que os ingredientes estejam bem combinados, reponha a tampa e continue o ciclo.

OBSERVAÇÃO

A massa deve ter a aparência de uma massa cremosa espessa. Se necessário, acrescente 1-2 colheres para sopa de farinha de arroz ou água.

5. Deixe esfriar na assadeira por 5 minutos.

PÃO DE CHOCOLATE E CEREJAS SEM GLÚTEN

INGREDIENTES	1 KG
Água morna	400 ml
Óleo	60 ml
Ovos	3
Vinagre branco	1 colher para chá
Farinha de arroz refinada	375 g
Farinha de arroz não refinada	150 g
Goma xantana	1 colher para sopa
Chocolate em pó	30 g
Açúcar mascavo fino	100 g
Leite de soja ou leite desnatado em pó	35 ml
Sal	1 colher para chá
Fermento: seco ativo	2 colheres para chá
Chocolate meio-amargo picado	100 g
Cerejas em conserva escorridas	100 g

MÉTODO

1. Coloque os primeiros 4 ingredientes na assadeira na ordem indicada.
2. Combine os ingredientes restantes em uma tigela grande; misture bem e, então, transfira para a assadeira. Limpe os espirros que caírem fora da assadeira.
3. Coloque a assadeira dentro da panificadora e feche a tampa.
4. Quando o bipe o avisar de que o distribuidor de frutas e nozes está com a tampa aberta, NÃO desligue a panificadora; use uma espátula de plástico e raspe cuidadosamente as laterais de lata, misture na mesma direção da lâmina que está girando até que os ingredientes estejam bem combinados, reponha a tampa e continue o ciclo.

OBSERVAÇÃO

A massa deve ter a aparência de uma massa cremosa espessa. Se necessário, acrescente 1-2 colheres para sopa de farinha de arroz ou água.

5. Deixe esfriar na assadeira por 5 minutos.

PÃO DE FRUTAS SEM GLÚTEN

INGREDIENTES	1 KG
Água morna	360 ml
Óleo	60 ml
Ovos	2
Vinagre branco	1 colher para chá
Farinha de arroz refinada	360 g
Araruta	80 g
Açúcar refinado	3 colheres para chá
Açúcar mascavo	2 colheres para sopa
Goma xantana	3 colheres para chá
Sal	1 colher para chá
Fermento: seco ativo	2 colheres para chá
Uvas passas	35 g
Tâmaras picadas	35 g
Cranberries secos	35 g

MÉTODO

1. Coloque os primeiros 4 ingredientes na assadeira na ordem indicada.
2. Combine os ingredientes restantes em uma tigela grande; misture bem e, então, transfira para a assadeira. Limpe os espirros que caírem fora da assadeira.
3. Coloque a assadeira dentro da panificadora e feche a tampa.
4. Quando o bipe o avisar de que o distribuidor de frutas e nozes está com a tampa aberta, **NÃO** desligue a panificadora; use uma espátula de plástico e raspe cuidadosamente as laterais de lata, misture na mesma direção da lâmina que está girando até que os ingredientes estejam bem combinados, reponha a tampa e continue o ciclo.

OBSERVAÇÃO

A massa deve ter a aparência de uma massa cremosa espessa. Se necessário, acrescente 1-2 colheres para sopa de farinha de arroz ou água.

5. Deixe esfriar na assadeira por 5 minutos.

SEM FERMENTO

O pão sem fermento é um pão simples, feito com fermento em pó (químico) como principal agente de crescimento (ele não precisa ter o mesmo poder do fermento). As receitas a seguir vão produzir pães redondos ou no estilo de muffins, que terão uma textura mais pesada e não crescerão tanto quanto os pães com fermento biológico.

Todas as receitas usam ingredientes locais e instrumentos de medição (xícaras, colheres e balanças) para garantir a precisão. Haverá uma variação de peso em cada pão assado desta seção.

A função Programar não pode ser usada para as receitas desta seção, pois os agentes de crescimento usados no lugar do fermento biológico podem ser prematuramente ativados e impedir que o pão cresça.

Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Adicione os ingredientes na ordem indicada na receita.

MÉTODO

1. Coloque os ingredientes líquidos na assadeira.
2. Peneire os ingredientes secos juntos e coloque-os na assadeira. Limpe os ingredientes que espirrarem para fora da assadeira. Insira a assadeira na câmara de cozimento.
3. Pressione SELECIONAR para acessar a configuração SEM FERMENTO.
4. Pressione INICIAR/PAUSAR para dar início à operação.
5. Com a máquina funcionando, use uma espátula de plástico para raspar a mistura das laterais, dos cantos e da base da assadeira. Depois de os ingredientes terem se misturado bem, feche a tampa e deixe a máquina de fazer pão completar o programa.
6. No fim da configuração, pressione PARAR.
7. Remova o pão da máquina e da assadeira. Deixe o pão esfriar.

SEM FERMENTO

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Damper
Sem fermento
Dobrável

INGREDIENTES	
LÍQUIDOS	
Óleo	2 colheres para sopa
Água	390 ml
SECOS	
Farinha para pão	600 g
Leite em pó	2 colheres para sopa
Sal	1 colher para chá
Açúcar	1 colher para sopa
Fermento em pó	6 colheres para chá

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Damper
Sem fermento
Dobrável

INGREDIENTES	
LÍQUIDOS	
Óleo	1 colher para sopa
Água	350 ml
SECOS	
Mistura para pão branco	600 g
Fermento em pó	1 1/2 colheres para sopa

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Pão de polenta e pimentão
Sem fermento
Dobrável

INGREDIENTES	
LÍQUIDOS	
Óleo de oliva	2 colheres para sopa
Ovos (59 g)	2
Água	250 ml
SECOS	
Farinha com fermento	2 1/2 xícaras
Açúcar	2 colheres para sopa
Polenta	150 g
COLOQUE NO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES	
Pimentões cortados em pedaços pequenos	50 g

SEM FERMENTO

NOME DO PÃO
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Pão de tâmaras e cominho sem ovos
Sem fermento
Dobrável

INGREDIENTES	
LÍQUIDOS	
Manteiga derretida	60 g
Leite	360 ml
SECOS	
Farinha com fermento	525 g
Açúcar	115 g
Sal	1 1/2 colheres para chá
Sementes de cominho	2 colheres para chá
Bicarbonato de sódio	1/2 colher para chá
COLOQUE NO DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS E NOZES	
Tâmaras picadas	75 g

GELEIA

Se você adora o gosto de pão assado na hora, você vai amar o sabor das geleias feitas em casa usando a Pan Express.

PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS:

- Sempre use as quantidades exatas de açúcar, frutas e pectina. Não reduza a quantidade de açúcar nem use substitutos.
- Use apenas frutas frescas e maduras para obter o melhor sabor e o nível natural de pectina.
- Remova os talos, as sementes e os caroços das frutas antes de cortá-las.
- As frutas podem ser picadas com um processador de alimentos, usando a ação pulsar.
- Não bata as frutas como purê. A geleia deve conter pedacinhos de frutas.
- As receitas não devem exceder 4 xícaras. Pese as frutas após cortá-las.
- A consistência, a textura, o sabor, o aroma e a cor da geleia fria pode variar com relação às geleias industrializadas. A pectina natural, a maturação, a suculência etc. da fruta usada influenciarão o produto final.
- Devido à pectina natural de algumas frutas, se a geleia parecer estar engrossando antes do tempo total de cozimento ter terminado e não for mais necessário cozinhar, pressione o botão PARAR e siga com o processo de engarrafamento.
- A função Programar não pode ser usada para as receitas de geleia.

MÉTODO

1. Com a lâmina de mistura de geleias posicionada dentro da assadeira, coloque os ingredientes.
2. Limpe os ingredientes que espirrarem para fora da assadeira.
3. Insira a assadeira na sua posição dentro da câmara de cozimento e feche a tampa.
4. Pressione SELECIONAR para acessar a configuração GELEIA.
5. Pressione INICIAR/PAUSAR para dar início à operação. A máquina de fazer pão pré aquecerá (a tela de LCD exibirá a mensagem PRÉ AQUECER) por 15 minutos antes de acontecer qualquer movimento dentro da assadeira. Após o pré aquecimento, a geleia será aquecida e misturada por cerca de 50 minutos (a tela de LCD exibirá a mensagem ASSAR). A configuração completa dura 1 hora e 5 minutos. A máquina de fazer pão emitirá um bipe quando a configuração tiver sido concluída.
6. Pressione PARAR.
7. Use luvas de forno para remover a assadeira.
8. Despeje a geleia quente em potes mornos, secos e esterilizados, deixando 1,25 cm de espaço livre no topo do pote. Vede imediatamente e coloque as etiquetas de identificação. A geleia engrossará durante o resfriamento e a armazenagem.

GELEIA

Para preparar geleias, não use a lâmina dobrável de sovar.

PREPARAÇÃO DOS POTES PARA A GELEIA

Lave o pote e a tampa com água quente e sabão. Enxágue bem com água quente. Coloque os potes e as tampas em uma panela grande e encha com água até cobrir. Deixe ferver por 5 minutos. Tire do fogo. Transfira os potes e as tampas cuidadosamente para uma assadeira. Coloque no forno pré aquecido a 100°C por 15-20 minutos ou até secarem completamente. Remova do forno usando luvas de forno e use os potes imediatamente.

É importante que essas receitas sejam medidas com precisão, ou então os ingredientes poderão ferver e transbordar, dificultando a limpeza.

NOME	Crie a sua própria receita de geleia
CONFIGURAÇÃO	Geleia
PÁ	Fixa
PROGRAMAÇÃO	Não

INGREDIENTES	
Frutas picadas	500 g
Açúcar	100 g
Pectina	1 1/2 colheres para sopa

GELEIA

NOME
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Geleia de morango e anis
Geleia
Fixa

INGREDIENTES	
Morangos	500 g
Anis esmagados	1/2 - 3/4 colheres para chá
Açúcar refinado	150 g
Pectina	1 1/2 colheres para sopa

NOME
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Geleia de manga e baunilha
Geleia
Fixa

INGREDIENTES	
Mangas frescas	500 g de polpa (cerca de 2 mangas grandes)
Fava de baunilha	1, com as sementes raspadas
Açúcar refinado	150 g
Pectina	1 1/2 colher para sopa

NOME
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Geleia de laranja Sevilha
Geleia
Fixa

INGREDIENTES	
Laranjas Sevilha fatiadas finas	2 médias (500 g)
Açúcar refinado	50 g
Pectina	1 1/2 colher para sopa

NOME
CONFIGURAÇÃO
PÁ

Geleia de figo e limão
Geleia
Fixa

INGREDIENTES	
Figos frescos	500 g
Limão	1, casca e suco
Açúcar refinado	20 g
Pectina	1 1/2 colheres para sopa

COBERTURAS

COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 colheres para sopa de manteiga ou margarina derretidas
100 g de açúcar de confeitado peneirada
1 colher para sopa de chocolate em pó peneirado
1/2 colher para chá de essência de baunilha
2 colheres para sopa de leite

COBERTURA DE LIMÃO

INGREDIENTES

75 g de açúcar de confeitado peneirada
1 colher para chá de casca de limão ralada
1 colher para chá de casca de laranja ralada
2 colheres para sopa de casca de limão ou laranja

COBERTURA DE BAUNILHA

INGREDIENTES

75 g de açúcar de confeitado peneirada
1/2 colher para chá de essência de baunilha
2 colheres para sopa de leite

MÉTODO

1. Coloque os ingredientes em uma tigela pequena e misture até ficar suave e fino o suficiente para polvilhar.
2. Quando o pão tiver terminado de assar, pressione PARAR. Remova o pão da assadeira. Pincele o pão com a cobertura. Deixe esfriar.

COBERTURA DE GELATINA

INGREDIENTES

3 colheres para sopa de água
1½ colher para sopa de açúcar
3 colheres para chá de gelatina

MÉTODO

1. Coloque os ingredientes em uma panela pequena e leve a fogo baixo, mexendo sempre até que o açúcar e a gelatina se dissolvam. Pincele no pão quente.

COBERTURAS

COBERTURA DE OVOS/SEMENTES

INGREDIENTES

1 ovo de 60 g batido de leve

2-3 colheres para sopa de água

Sementes (de papoula, linhaça, girassol etc.)

MÉTODO

1. Misture o ovo e a água até ficar uma mistura macia. Não bata. Passe na peneira, se necessário.
2. Use a função PAUSAR pressionando o botão INICIAR/PAUSAR 15 minutos antes do fim do ciclo ASSAR. Abra a tampa, pincele a cobertura sobre o pão e salpique com as sementes, se quiser.
3. Feche a tampa e pressione INICIAR/CANCELAR para continuar assando.

OBSERVAÇÕES

TRAMONTINA

by **Breville**[®]

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rodovia RS-122 | Km 61 | Distrito Industrial | CEP 95180-000 | Farroupilha/RS | Brasil

tramontina.com