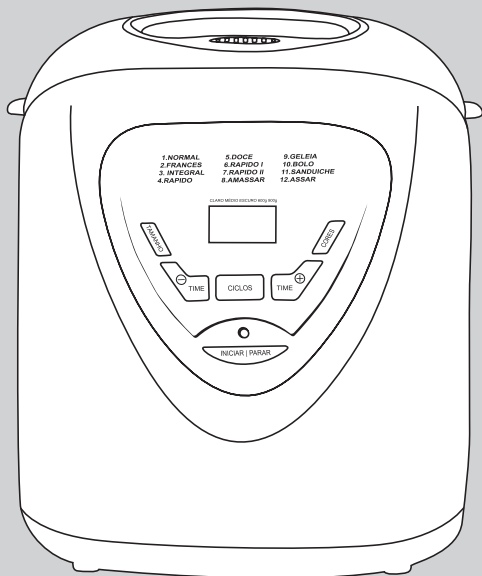


MANUAL DO USUÁRIO

PANIFICADORA PANE MATTINO CADENCE
PAD531 | PAD 532



Obrigado por adquirir a Panificadora Pane Mattino Cadence, um produto de alta tecnologia, seguro e eficiente. É muito importante ler atentamente este manual de instruções, as informações contidas aqui ajudarão você a aproveitar melhor todas as funções do produto e utilizá-lo de forma segura. Guarde este manual para consultas futuras.

1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

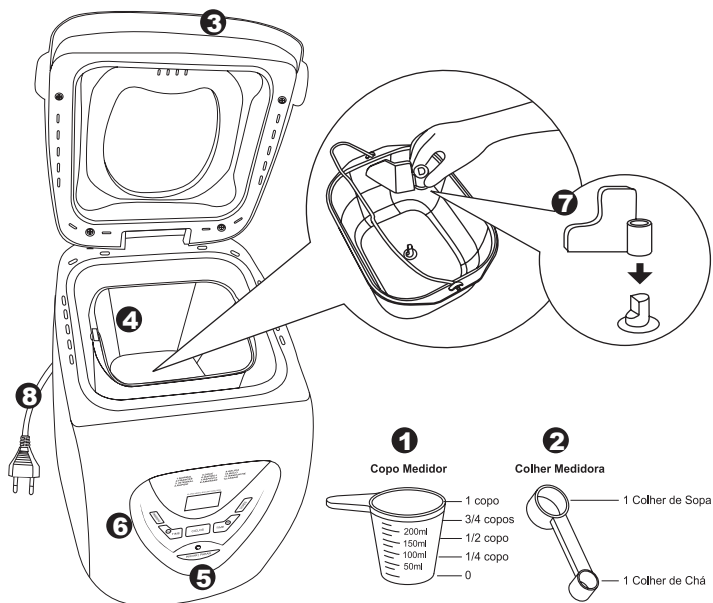
- Após desembalar o produto, os materiais da embalagem deverão ficar longe do alcance de crianças e animais, a fim de se evitar riscos de sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
- Verifique se a tensão do produto é a mesma da tomada a ser utilizada (verificar na etiqueta do produto).
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto. Não é permitido o uso desta panificadora por crianças.
- Evite acidentes, não ligue o produto em tomadas velhas ou danificadas. Muito cuidado ao utilizar adaptadores ou extensões elétricas, eles devem estar de acordo com a potência do produto e com as normas vigentes (NBR14136).
- Sempre desconecte o produto da tomada antes de fazer a limpeza do mesmo.
- Não imergir o cordão elétrico, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outros líquidos.
- Recomenda-se estar calçado e sobre um piso seco quando utilizar produtos conectados na rede elétrica. Não manuseie o produto com as mãos molhadas.
- Desenrole totalmente o cordão elétrico antes de utilizar a panificadora. Não dobre ou estique o cordão elétrico nem permita que ele toque superfícies quentes ou cortantes.
- Não transporte o produto pelo cordão elétrico.
- Nunca desligue o produto puxando pelo cordão elétrico. Desligue-o no botão e depois remova o plugue da tomada, segurando-o firmemente e puxando para desconectar.
- Se o cordão elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Não utilize o aparelho se apresentar qualquer tipo de defeito, neste caso, encaminhe o produto para uma assistência técnica autorizada Cadence.

- Não utilize ou armazene o produto em ambientes sujeitos a intempéries (ambientes abertos).
- Nunca use o aparelho próximo a materiais corrosivos ou explosivos.
- Cuidado para não obstruir a entrada de ar, pois poderá danificar o motor (não deixe panos embaixo da panificadora durante o uso).
- O uso do produto diferente do descrito neste manual acarreta na perda da garantia.

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.



2 COMPONENTES DA SUA PANIFICADORA



- 1 Copo medidor
- 2 Colher medidora
- 3 Tampa com visor de vidro
- 4 Forma com revestimento antiaderente removível
- 5 Led indicador de ligado
- 6 Painel de controle
- 7 Hélice
- 8 Cordão elétrico

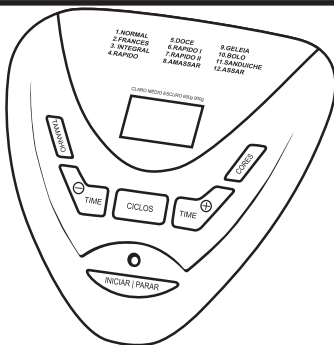


figura 1

3.1 Display

- O display contém todas as informações para você programar sua panela de pão (fig.1).
- **Cores:** Mostra a cor do pão: claro, médio, escuro.
- **Tamanho:** Ajusta o tamanho do pão: (600 g) e (900 g).
- **Ciclos:** Opção de programação selecionada: há 12 opções.
 - 1 - normal 2 - Francês ou d'água, 3 - integral, 4 - rápido, 5 - doce, 6 - ultra rápido I, 7 - ultra rápido II, 8 - amassar, 9 - geleia, 10 - bolo, 11 - sanduíche, 12 - assar.
- **Teclas "Time +" e "Time -":** Serve para programar o tempo em que o pão ficará pronto, por exemplo, se você quer colocar os ingredientes na panela de pão às 22:00 para o pão ficar pronto às 7:00 na manhã seguinte, pressione a tecla "time +" até que o tempo no display mostre 9:00, assim o pão estará pronto exatamente às 7:00. Utilize a tecla (time +) para aumentar o tempo e (time -) para diminuir o tempo na programação.
- **Iniciar/Parar:** Utilize este botão para ligar/desligar ou iniciar a mistura e ciclos da programação.
 - **Ligar:** pressione o botão normalmente acenderá a luz vermelha da lâmpada piloto.
 - **Desliga:** mantenha o botão pressionado até ouvir o bip sonoro (aprox. 3 segundos).



- **Função “salva programa”:** No caso de falta de energia, sua Panificadora conserva a programação na memória por até 8 minutos, o ciclo irá continuar a partir do momento em que houve a falta de energia. Caso a falta de energia demore mais que 8 minutos a receita deve ser feita novamente.
- **Função “ingrediente extra”:** Sua panificadora permite que ingredientes extras sejam misturados na sua receita, como por exemplo, castanhas, passas etc. Esta função serve para avisar o momento certo para adicionar estes ingredientes na massa que está sendo preparada. Quando tocar uma série de “bips”, abra a tampa e adicione os ingredientes extras. No ciclo “normal” ocorre aos 40 minutos. A quantidade máxima de ingredientes extras é de ½ copo.

4 CICLOS

- **4.1 Normal** - Tempo total de preparo: 3h.
É o ciclo mais utilizado porque tem um ótimo resultado em quase todas as receitas de pão.
- **4.2 Francês ou pão d'água** - Tempo total de preparo: 3h50min.
Use este ciclo para fazer pão com uma casquinha mais crocante, tipo pão francês.
- **4.3 Integral** - Tempo total de preparo: 3h40min.
Este ciclo tem o tempo de crescimento ampliado para você preparar pães de farinhas integrais que necessitam mais tempo para crescer. É normal o pão integral crescer um pouco menos. Mesmo assim você obtém um pão saudável e saboroso.
- **4.4 Rápido** - Tempo total de preparo: 1h40min.
Este ciclo tem o tempo de preparo reduzido.
- **4.5 Doce** - Tempo total de preparo: 2h59min.
É o ciclo indicado para receitas que levam grandes quantidades de açúcar, gordura ou proteínas. Estes ingredientes tendem a escurecer a cor da casca do pão.
- **4.6 Ultra Rápido I** - Tempo total de preparo: 0h58min.
Este ciclo é indicado para preparo de pães rápidos até (600 g).
- **4.7 Ultra Rápido II** - Tempo total de preparo: 0h58min.
Este ciclo é indicado para preparo de pães rápidos até (900 g).
- **4.8 Amassar** - Tempo total de preparo: 1h30min.
Utilize este ciclo para preparar a massa de pizza ou pães que não serão assados na Panificadora.



- **4.9 Geleia** - Tempo total de preparo: 1h20min.
Utilize este ciclo para preparar geleias.
- **4.10 Bolo** - Tempo total de preparo: 2h50min.
Utilize este ciclo para assar bolo na sua Panificadora. Para utilizar este ciclo deve ser usado fermento químico na sua receita de bolo.
- **4.11 Sanduiche** - Tempo total de preparo: 3h00min.
É o ciclo indicado para preparar pães tipo pão de forma com a casca mais fina e macia.
- **4.12 Assar** - Tempo total de preparo: 1h00min.
Utilize este ciclo para assar o pão novamente caso você ache que ele não foi assado o suficiente ou no caso de falta de energia.

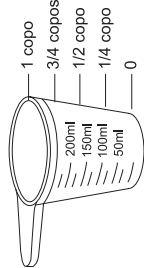
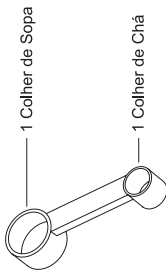


TABELA DOS CICLOS

	1 Básico	2 Rápido	3 Doce	4 Francês	5 Ultra-Rápido	6 Integral	7 Amassar	8 Assar
Mistura	5min	5min	5min	5min	15min	5min	5min	N/D
Amassamento	25min	20min	20min	25min	N/A	25min	25min	N/D
Primeiro crescimento	20min	10min	30min	20min	10min	30min	10min	N/D
Primeira retirada de ar	15s	N/D	15s	15s	N/D	15s	N/D	N/D
Segundo crescimento	20min	N/D	40min	50min	N/D	25min	N/D	N/D
Segunda retirada do ar	10s	10s	10s	10s	N/D	10s	10s	N/D
Ultimo crescimento	50min	50min	55min	65min	N/D	70min	50min	N/D
Cozimento	60min	55min	50min	65min	50min	65min	N/D	60min
Tempo total	3hr	2h20min	3h20min	3h50min	1h15min	3h40min	1h30min	1h
Auto aquecimento	60min	60min	60min	60min	60min	60min	N/D	60min
Bip ingredientes extras	02:38	02:03	03:03	03:28	N/D	03:18	01:08	N/D
Programação do Timer	13:00	13:00	13:00	13:00	N/D	13:00	13:00	N/D
Seleção de cor	sim	sim	sim	sim	sim	sim	não	não

TABELA DE CONVERSÃO DE MEDIDAS

ml	Copo(s)Xicara(s)	Colher(es) Sopa	Colher(es) Chá
240	1	16	48
210	7/8	14	42
180	3/4	12	36
150	5/8	10	30
120	1/2	8	24
90	3/8	6	18
60	1/4	4	12
30	1/8	2	6
		1	3
		1/2	1+1/2

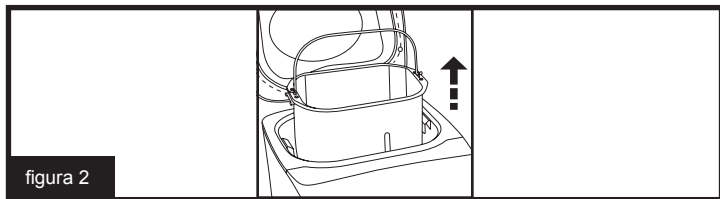
INSTRUMENTOS MEDIDORES
Copo Medidor

Colher Medidora


ml	Copo(s)Xicara(s)
160	2/3
80	1/3

5. PASSO A PASSO

5.1 Cuidados antes da primeira utilização

- Retire a fôrma da Panificadora, conforme mostra a figura abaixo (fig.2). Este procedimento é importante para aumentar a vida útil da pintura antiaderente da fôrma.



- Lave a forma e a hélice usando apenas água e sua mão. Enxágue e seque com um pano macio.
- Limpe o interior da panificadora com um pano macio para remover pó e restos da embalagem.
- Unte a forma. Ajuste-a no compartimento interno pressionando-a firmemente, até que se encaixe.
- Ligue a Panificadora na tomada.
- Pressione o botão “Menu” até aparecer no display o número 8 (assar) e a luz indicadora no painel apontar o mesmo ciclo. O tempo desta programação é de 1 hora (1:00). Como a máquina de pão deverá funcionar por apenas 10 minutos, desligue-a quando o display marcar 0:50, pressionado o botão “Liga/Desliga” por alguns segundos até que emita um bip.
- Deixe a Panificadora esfriar por 20 minutos com a tampa aberta.
- Após esfriar por 20 minutos, a sua Panificadora estará pronta para ser utilizada.

Atenção

- Nas primeiras utilizações de sua Panificadora, poderá haver cheiro de queimado, o que é uma característica normal das resistências elétricas. O cheiro desaparecerá com o uso da Panificadora.

5.2 Usando sua panificadora pela primeira vez

- A melhor maneira de aprender a usar a sua Panificadora Pane Mattino Cadence é seguindo esta receita básica e deliciosa. Você vai ver que é muito fácil! Seguindo esses passos, você estará preparado para desfrutar de várias receitas no dia-a-dia. Divirta-se!

As Peças

- Para começar o preparo, reúna as peças de que você vai precisar: Panificadora, forma, hélice, instrumentos de medidas.

A Forma

- Remova a forma da sua Panificadora segurando a alça com firmeza e puxando para cima até desencaixá-la. Lave-a utilizando apenas água e sua mão. Seque com um pano macio para que sua forma tenha maior durabilidade (fig.3).

A Hélice

- Encaixe a hélice na forma de assar. Não coloque a forma na panificadora antes de colocar todos ingredientes na mesma. Você deve sempre colocar os ingredientes na forma de assar ainda fora da Panificadora para evitar que os ingredientes caiam e sujem o forno.

As Medidas

- Um copo medidor e uma colher medidora acompanham a sua Panificadora. Utilize sempre as medidas exatas para obter sucesso em todas as receitas. Se você achar mais prático, use os instrumentos de medidas que você tem em casa, com a ajuda da Tabela de Ciclos e Conversões de Medidas, página 7.
- Quando você medir líquidos, coloque o copo sobre uma superfície plana e observe o líquido na altura dos olhos para ter certeza de que as quantidades estão corretas.

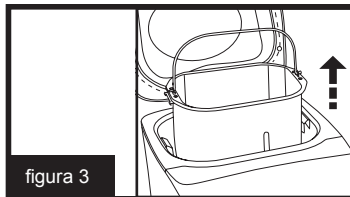


figura 3

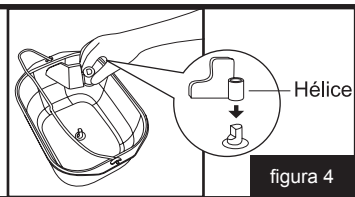


figura 4

- Ao medir ingredientes secos, o segredo para obter as quantidades exatas é não pegar a farinha diretamente com o copo. Encha o copo com uma colher, ultrapassando a altura da borda e bata com a colher do lado do copo para retirar as bolhas de ar que se formam dentro da farinha. Remova o excesso com uma espátula ou com as costas de uma faca.

5.3 Os Ingredientes

- Use sempre ingredientes frescos e de boa qualidade.
Coloque todos os ingredientes na forma, seguindo sempre a ordem indicada na receita:
 - Primeiro, coloque os líquidos
 - Em seguida, os sólidos
 - Por último, adicione o fermento
- Ingredientes muito quentes ou muito gelados alteram o crescimento da massa e o resultado da sua receita.
- Para obter os melhores resultados, os ingredientes devem estar todos aproximadamente a 23°C.

Atenção

- O fermento não deve ter contato com a água ou o sal. Coloque-o no meio da farinha, fazendo um “buraco” na farinha para adicioná-lo à receita.
- Observe a data de validade dos ingredientes, especialmente do fermento e da farinha. Tal como acontece nas receitas caseiras, temperaturas muito baixas ou muito altas podem afetar o crescimento do pão. Utilize a sua Panificadora em ambientes com temperatura entre 20 e 27°C.

5.4 Adicionando os ingredientes

- Use a receita a seguir para fazer seu primeiro pão com a Panificadora. Meça os ingredientes com atenção.

Pão Branco Tradicional (Ciclo Básico - 900g)

Ingredientes

1 ½ copos de água (320ml)

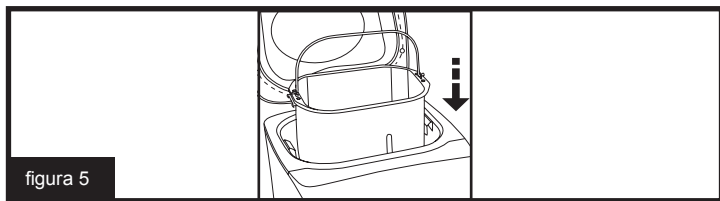
1 ½ colheres (sopa) de margarina ou manteiga



- 1 ½ colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

5.5 Ligando

- Verifique se a voltagem da Panificadora é igual à da sua residência. Ligue a Panificadora à tomada.
- Após colocar todos os ingredientes, coloque a fôrma na Panificadora pressionando firmemente até encaixar-se, conforme figura abaixo (fig.5).



5.6 Programando

- Quando você ligar a Panificadora à tomada, o *display* acenderá aparecendo 3:00 no visor. Pressione o botão Liga/Desliga, aguarde 3 horas e bom apetite!

Observação

- Você também pode selecionar o ponto de preparo do pão, pressionando o botão "Cor", que determina a cor da casca: pão Claro (L), Médio (P) ou Escuro (H). A cor do pão também é influenciada pelos ingredientes. Via de regra, quanto mais açúcar, mais escuro o pão vai ficar.

5.7 Depois que você ligou a sua panificadora

- Ao ligar a Panificadora ela iniciará o preparo do seu pão. O display mostra a contagem regressiva de 3 horas até o pão ficar pronto. Veja o que vai acontecer durante o preparo:

De 3:00 à 2:55:	Os ingredientes são misturados
De 2:55 à 2:30:	A massa é sovada
De 2:30 à 2:10:	A massa descansa e cresce um pouco
À 2:10:	O ar é retirado da massa (15 segundos)
De 2:10 à 1:50:	A massa cresce pela segunda vez
À 1:50:	O ar é retirado da massa (10 segundos)
De 1:50 à 1:00:	A massa cresce pela última vez
De 1:00 à 0:00:	O pão é assado
À 0:00:	Você ouvirá um bip várias vezes avisando que o seu pão está pronto!

5.8 Aroma de pão

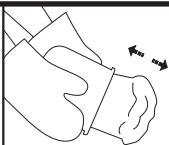
- Enquanto o pão estiver assando, você sentirá um delicioso aroma de pão novo!
- Quando o pão estiver pronto você vai ouvir um bip e o display mostrará 0:00. Desligue a Panificadora pressionado o botão Liga/Desliga, por alguns segundos até soar um bip, ou retire-a da tomada.
- Nós recomendamos que você retire o pão logo depois de ouvir o bip final para obter um pão mais saboroso, crocante e fresquinho. Se você não puder retirar o pão no término da operação, não se preocupe. A Panificadora Cadence mantém o pão quente por 1 hora após terminar de assar o pão.

5.9 Retirando o pão

- Utilizando um pano ou luvas de cozinha, segure a forma virada para baixo e balance até que o pão se solte (fig.6).



figura 6



- Se a hélice ficar grudada no pão, retire-a utilizando um utensílio não metálico para não danificar a superfície antiaderente.
- Deixe o pão descansar por uns 15 minutos antes de cortá-lo e bom apetite!

Atenção

- Nunca utilize utensílios metálicos ou cortantes para retirar o pão ou a hélice, pois isso pode danificar a superfície antiaderente.

5.10 Começar de novo

- Se você desejar fazer outro pão imediatamente, deixe a Panificadora desligada com a tampa aberta e aguarde 20 minutos até que esfrie, antes de ligá-la novamente.
- Depois de usar, sempre retire sua Panificadora da tomada.

Com o Timer você programa a hora que deseja que o seu pão fique pronto, retardando o preparo em até 13 horas. É ideal para você ter pão quentinho ao acordar ou voltar do trabalho. Para calcular o tempo, não se preocupe com a hora em que a Panificadora começará a funcionar e, sim, com o horário em que deseja que o seu pão fique pronto. O display mostrará sempre quantas horas faltam para o pão ficar pronto.

Importante

- Não utilize o Timer para preparar receitas que contenham ingredientes que possam estragar, como leite e ovos, em dias quentes.

• Siga os passos

[1] Coloque todos os ingredientes na forma de assar.

- Quando você utilizar o Timer é fundamental respeitar a ordem da receita:
 - Primeiro, os líquidos
 - Segundo, os ingredientes secos
 - Por último, o fermento

Atenção

- O fermento NÃO PODE entrar em contato com a água ou o sal até a hora em que a sua Panificadora começar a misturar os ingredientes.

[2] Selecione o ciclo indicado para sua receita (básico, francês, etc.).

[3] Selecione a cor do pão.

[4] Calcule quantas horas faltam até a hora em que você deseja ter o seu pão pronto. Por exemplo, se agora são 22 horas e você quer o seu pão para às 7 horas, faltam 9 horas. Utilizando as setas do Timer, selecione 9:00 no display.

[5] Depois de programar o retardamento, não esqueça de apertar o botão Liga/Desliga para ligar a sua Panificadora. Os dois pontos do display começarão a piscar e a Panificadora começará a fazer a contagem regressiva. O seu pão ficará pronto quando o display chegar a 0:00.

[6] O display mostra sempre quantas horas faltam até o término do processo. Não se preocupe com a hora que a Panificadora deve começar o preparo, ela o fará automaticamente.



Dicas

- Em dias muito quentes, quando você utilizar o Timer, reduza a quantidade de água em 1 ou 2 colheres de sopa. Isto é para prevenir que a massa cresça muito e caia no meio.

7 CUIDADOS ESPECIAIS

- Depois de usar a sua Panificadora, retire-a da tomada, deixe-a esfriar e passe um pano úmido dentro do forno para remover alguma sujeira ou líquido que possa ter caído ou escorrido.
É muito importante manter a sua Panificadora sempre limpa!
- Não se preocupe se a sua Panificadora mudar de cor com o uso e o passar do tempo. Isso não afetará o desempenho do aparelho.
- Para limpar a forma de assar e a hélice, utilize apenas água e sua mão. Depois, seque-a com um pano macio. Evite molhar o eixo (na parte de baixo da forma de assar), pois pode oxidar. Nunca coloque a forma ou hélice na máquina de lavar louças.
Não use detergentes que possam danificar a superfície antiaderente da forma de assar.
- Se você tiver problemas para remover a hélice da forma de assar, coloque água morna dentro da forma por aproximadamente 15 minutos. Isso soltará a hélice. Ou coloque a forma na Panificadora e, com a mão, gire a hélice de um lado para outro, puxando para cima.

7.1 Função “Salva Programa”

- Em caso de falta de luz, sua Panificadora Pane Mattino não perde a programação e voltará a funcionar do ponto onde parou.
- A Panificadora Pane Mattino está equipada com memória de 8 minutos que permite recomeçar o ciclo mesmo depois de falta de energia ou caso você precise retirar o cabo de luz da tomada. Quando a energia retorna, ela recomeça a trabalhar sozinha.
- Caso falte luz por mais de 8 minutos, recomeça o ciclo do início.

Um dos segredos mais conhecidos das pessoas que fazem pão à moda antiga é ajustar a consistência da massa enquanto ela está sendo sovada ou amassada. Agora, você não precisa mais sovar a massa, a sua Panificadora faz isso por você. O acerto do ponto da massa, porém, continua sendo o segredo para se obter os melhores resultados. Estes ajustes se fazem necessários porque fatores como a temperatura, a umidade do ar, a altitude e até a marca da farinha podem alterar o resultado.

Siga as instruções abaixo para ajustar a consistência da massa de acordo com a farinha e a sua região. Depois de obter a consistência ideal, você não terá problemas fazendo qualquer receita.

8.1 Instruções para acertar o ponto da massa

- Passados 5 ou 6 minutos do início do processo, abra a tampa da sua Panificadora e observe a consistência da massa. A massa deve estar no formato de uma bola com uma aparência homogênea. Neste caso, feche a tampa e deixe a Panificadora terminar o processo.
- Caso a massa esteja grudando nas paredes da forma de assar, é porque a massa está muito mole. Acrescente então uma colher de sopa de farinha ou mais até que a massa fique com o formato de uma bola homogênea.
- Se a massa tiver uma aparência disforme, é porque está muito dura. Acrescente 1 colher de chá de água ou mais, até obter a consistência correta.



9 DICAS IMPORTANTES

Os cozinheiros mais experientes sabem que fazer pão é uma combinação de arte e ciência. Você deve saber que algumas receitas exigem um pequeno grau de experimentação até você conseguir exatamente o que quer. Lembre-se que fazer pão em casa não é um concurso de beleza. Mesmo os pães com uma aparência menos que perfeita serão igualmente deliciosos. Não desista. Continue tentando que com um pouco de prática você fará pães maravilhosos. Aqui estão algumas dicas importantes:

- Use sempre as medidas exatas. Ao medir os líquidos, coloque o copo sobre uma superfície plana e observe o líquido na altura dos olhos para ter certeza de que as quantidades estão corretas. Ao medir a farinha encha o copo até passar da borda e bata levemente com uma faca do lado do copo para eliminar as bolhas de ar. Depois, utilizando as costas de uma faca ou uma espátula nivele a farinha com a borda do copo.
- Use sempre ingredientes frescos e de qualidade. Utilize sempre farinha de trigo especial nova e de boa qualidade. Não use farinha com fermento. Algumas marcas de farinha podem apresentar problemas por serem de qualidade inferior. Se o seu pão não estiver crescendo tente trocar a marca da farinha.
- O fermento é provavelmente o ingrediente mais importante no preparo de pães. Sendo um ingrediente muito sensível, ele pode estragar com muita facilidade. Não utilize fermento que foi armazenado por muito tempo.
- Utilize sempre fermento biológico seco instantâneo. Se você preferir utilizar fermento em tablete faça a substituição na seguinte proporção: 2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco por 1 tablete de 15 gramas. Não utilize fermento em tablete com o Timer.
- Ajuste a consistência da massa ,conforme visto no capítulo 7.
- Adicione os ingredientes na seguinte ordem (principalmente ao utilizar o Timer):
 - primeiro os líquidos
 - segundo os ingredientes secos
 - por último o fermento
- Se você utilizar a sua Panificadora em locais frios (temperatura abaixo de 18°C) utilize água morna entre 38° e 43°C.
- Se o seu pão crescer muito, reduza a quantidade de fermento em ½ colher de chá e o açúcar em 1 ou 2 colheres de chá.
- Depois de retirar o pão da Panificadora, deixe-o esfriar por aproximadamente 20 minutos antes de cortá-lo.

10.1 O que você precisa respeitar e o que você pode mudar

- O líquido
A quantidade deve ser, no máximo, de 1 $\frac{1}{3}$ copos. Se usar ovo, este deve ser colocado no copo e somente depois completar com o líquido.
Você pode mudar o tipo do líquido, que pode ser água, leite, refrigerante, cerveja, suco de qualquer fruta que você queira usar ou de cenoura, beterraba, espinafre ralados ou batidos no liquidificador
- O sal
Respeite a quantidade de, no máximo, 1 $\frac{1}{2}$ colheres de chá.
- O doce
Respeite a quantidade de 2 colheres de sopa. Você pode trocar o açúcar branco por açúcar mascavo, leite condensado ou mel.

Notas

- Com mel, use uma quantidade um pouco menor: 1 $\frac{1}{2}$ colheres.
- Adoçante comum não funciona.

- A gordura
Respeite a quantidade de 2 colheres. Você pode usar margarina manteiga, azeite, óleo, banha ou qualquer gordura comestível que você deseje. Faça o seu teste.
- A farinha
Respeite a quantidade de 4 copos. Sempre encha o copo medidor com uma colher. Nunca junte a farinha diretamente com o copo para que não fique "socada", aumentando quantidade de farinha na receita e tornando a massa muito dura.
Você pode usar os diversos tipos de farinha como, farinha de trigo especial, farinha integral, farinha de centeio e outras, que podem ser usadas misturadas entre si ou puras.

Notas

- Com a farinha de trigo especial o pão cresce melhor.
- Com as farinhas integrais puras o pão não cresce muito, mas proporciona um sabor especial e fica muito mais saudável.



- O fermento
Respeite a quantidade de 2 colheres de chá.
Use preferencialmente fermento seco biológico instantâneo, mas você também pode usar o fermento em tablete. Faça o seu teste.
- Adicionar outros ingredientes na massa
Você pode adicionar na sua massa outros ingredientes, como doces, salgados, desidratados ou frutas, queijo, calabresa, chocolate, chimia dura (tipo goiabada), passas, castanhas, ou aquilo que você quiser testar. Sempre corte em pequenos cubinhos de aproximadamente o tamanho de uma uva passa. Este é o tamanho ideal.
Respeite a quantidade de no máximo 1 copo, de ingredientes puro ou mistos.
Para inserir os ingredientes na massa, aguarde o bip que apitará aproximadamente 40 minutos após iniciar processo. É o aviso para adicionar os ingredientes que foram reservados. Abra a tampa e sua Panificadora vai parar de bater a massa. Então, acrescente os ingredientes e feche a tampa.
A sua Panificadora vai trabalhar por mais 5 minutos, misturando os ingredientes na massa e seguirá o programa até que o seu pão, cuca, panetone ou o que você inventou fique pronto. Bom apetite!

Notas

- Respeitando as quantidades indicadas, experimente fazer aquela receita que você conhece ou a da sua mãe, da sua avó, ou aquele pão de milho, de batata ou de aipim.
- Se você quiser nos enviar sua nova invenção, ficaríamos muito gratos e sua receita poderá ser colocada em nosso capítulo de receitas!

Para fazer suas receitas corretamente você deve seguir as seguintes recomendações:

- Retire a fôrma de assar de dentro da Panificadora e adicione todos os ingredientes na ordem indicada nas receitas que seguem em seu manual. Recoloque a fôrma de assar na Panificadora.
- Para pães: feche a tampa, selecione o ciclo recomendado e a cor, pressione o botão Liga/Desliga para iniciar o ciclo.
- Para massas: feche a tampa e selecione o ciclo amassar, pressione o botão Liga/Desliga para iniciar o ciclo.
- Ao iniciar a operação, durante os primeiros 5 a 6 minutos do amassamento, abra a tampa da sua Panificadora e verifique se acertou a quantidade do líquido. Se a massa estiver muito mole, ajuste-a acrescentando uma colher ou duas de farinha. Se estiver muito dura, coloque uma colher (ou mais) da água até acertar o ponto. O ideal é que a massa fique uma bola homogênea.
- Para pães recheados: aproximadamente 40 minutos (conforme o ciclo selecionado) depois que você ligou a Panificadora, você ouvirá o bip para adicionar os ingredientes reservados. Abra a tampa, adicione o recheio preparado e feche a tampa novamente. A panificadora continuará o processo de preparo de seu pão.
- Quando utilizar ovos nas receitas, eles devem substituir o líquido. Para isso, coloque o ovo no copo e complete com o líquido indicado.



- Antes de iniciar a limpeza, desconecte o produto da tomada.
- Certifique-se que o produto esteja frio
- Remova a forma e hélice.
- Lave a forma e a hélice com água e detergente para louças (nunca utilize abrasivos como a parte áspera da esponja ou palha de aço) e passe um pano umedecido apenas com água na câmara de calor (local onde a forma é encaixada).
- Não lave a forma nem a hélice em máquinas de lavar louças.
- Se necessário, remova a tampa e faça a limpeza com um pano umedecido (para remove-la utilize cuidadosamente uma chave de fenda, insira nas aberturas na parte inferior da peça, para sua recolocação encaixe-a até ouvir um click).
- Monte novamente as peças após secar com um pano macio.
- Para a limpeza externa utilize apenas pano umedecido.
- É recomendável efetuar a limpeza periodicamente.

Observação

• Antes de guardar a panificadora recomenda-se fazer o seguinte procedimento, isto vai garantir que as peças fiquem secas evitando assim o travamento por oxidação de partes como eixo e mecanismos de acoplamento:

- Monte a forma com a hélice na panificadora.
- Ligue com a tampa aberta na função “assar” por 30 aprox. minutos.
- aguarde o resfriamento completo, só depois guarde o produto.
- Recomenda-se guardar em local seco e longe do alcance de crianças e animais.

Se você tiver problemas para remover a hélice da forma de assar, coloque água quente dentro da forma e aguarde 15 minutos, depois coloque a forma na Panificadora e, com a mão, gire a hélice de um lado para outro, puxando-a para cima. Caso não resolver, repita a operação deixando água na forma por mais tempo.

A maioria dos problemas que podem ocorrer com a sua Panificadora são resolvidos por você. Leia a tabela a seguir, encontre o problema observado e saiba o que fazer.

Possível Problema	Possível Solução
Não consigo selecionar. O <i>display</i> mostra sempre 0:00	Aperte o botão Iniciar/Parar por alguns segundos até que o <i>display</i> mostre 3:00.
O <i>Display</i> Digital mostra H:HH	A temperatura interna da Panificadora está muito alta. Deixe-a esfriar por aproximadamente 15 a 20 minutos antes de ligá-la novamente.
Fumaça e cheiro de queimado	Provavelmente algum ingrediente derramou sobre a resistência. O cheiro deverá desaparecer em alguns minutos após o consumo desse ingrediente pelo calor do forno. Depois de terminado o preparo limpe o forno conforme instruções do manual. Caso o cheiro persista, desligue a Panificadora e leve-a a uma Assistência Autorizada Cadence.
A massa não mistura	Verifique se a hélice foi encaixada corretamente na fôrma de assar.
O pão cresceu e depois baixou	Este problema é característico de uma massa muito líquida. Tente colocar mais farinha da próxima vez, conforme indicado no capítulo 8, Como Acertar o Ponto da Massa.
O pão está muito pesado	Provavelmente a massa está muito dura ou o fermento está estragado. Da próxima vez, adicione maior quantidade de água, conforme sugestão no capítulo 8, Como Acertar o Ponto da Massa. Experimente também outro fermento ou outra farinha
O pão cresceu muito	Reduza a quantidade de fermento em 1/2 colher de chá.
O pão está muito escuro	Selecionar a COR do pão em Claro e reduzir a quantidade de açúcar em 1 colher de chá.



A casca está muito dura	Tentar seleccionar o CICLO SANDUÍCHE no lugar de CICLO NORMAL.
É necessário interromper um ciclo em andamento	Apertar a tecla Iniciar/Parar por 3 segundos.

A nota fiscal e o Certificado de Garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

Sua panificadora Pane Mattino Cadence possui garantia contra defeitos de fabricação pela Cadence. Para que a garantia tenha validade, é imprescindível a apresentação da Nota Fiscal de compra e a conformidade com as condições abaixo enumeradas:

1 A Cadence assegura ao proprietário consumidor deste aparelho a garantia de 1 ano contra defeitos de fabricação, sendo que os primeiros 90 dias referem-se ao prazo mínimo estabelecido por lei e os 275 dias subseqüentes como garantia adicional.

2 A garantia de 1 ano é contada a partir da data da compra.

3 Esta garantia perderá a sua validade se:

3.1 O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.

3.2 O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela Cadence.

3.3 O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada na caixa.

3.4 O defeito for decorrente do uso do produto em situações não domésticas ou em desacordo com o uso recomendado.

4 A Cadence não efetuará troca caso haja condições de sanar os defeitos do produto reclamado em garantia.

5 A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza. Em caso de dúvidas, visite nosso site www.cadence.com.br ou ligue para 54 3290 2200 em horário comercial. No site você também pode encontrar a relação de nossos pontos de assistência técnica no Brasil.

Cadence Ind. e Com. LTDA.,

Rua Santos Maccarini 650, bairro Machados,

Navegantes – SC

Fone: (47) 3347-9900 - CEP: 88375-000

www.cadence.com.br

SAC: (54) 3290-2200

CNPJ: 03106170/0002-24 - Inscrição Estadual: 254.990.495



Pães e Cucas

Pão Branco Tradicional	30
Pão de Leite	30
Pão de Laranja	31
Pão de Maçã	31
Pão de Cenoura	31
Pão de logurte	31
Pão de Maçã e Canela	32
Pão Pesto	32
Pão de Requeijão com Cebolinha	33
Pão Italiano Temperado	33
Pão Francês	33
Pão com Passas de Uva	34
Pão Colonial	34
Pão de Banana com Chocolate	35
Pão de Nozes	35
Pão de Calabresa e Queijo	35
Pão de Pimenta com Amendoim	35
Pão de Abóbora	36
Pão de Tempero Verde	36
Pão de Milho	36
Pão de Ricota e Espinafre	37
Pão de Queijo	37
Pão de Aipim	37
Pão Pizza	38
Pão Doce	39
Pão de Nozes com Cereja	39
Pão de Café	39
Panetone	40
Cuca	41
Cuca de Leite de Côco	41
Cuca de Maçã e Côco	42
Cuca de Chocolate com Requeijão	42
Cuca com Doce de Leite	43

Pão Integral Especial	44
Pão de Centeio	44
Pão de Trigo 100% Integral	44
Pão Integral com Passas e Frutas Cristalizadas	45
Pão Light de Aveia e Mel	45
Pão Integral com Peito de Chester e Muzzarela	45
Pão Light de Trigo	45
Pão Integral com Goiabada e Queijo de Minas	46
Pão com Linhaça	46

2 Pães sem Açúcar

Pão Básico	47
Pão com Cereais	47
Pão com Pó de Casca de Maracujá e Farinha de Centeio	47

3 Pães sem Glúten

Pão com Linhaça e Liga Neutra	48
Pão com Liga Neutra	48
Pão com Semente de Girassol e Liga Neutra	49

4 Massas

O Básico das Massas	50
Massa para Pizza	51
Massa Caseira	51
Massa com Ovos	52
Rolinhos de Mel e Trigo	52
Torcidinhos (Grostoli ou Cueca Virada)	52
Focaccia	53
Sonhos	54
Pizza Enrolada	54
Pastel de Forno ou Salgados	55

Receitas Especiais Dona Iso

Pastéis de Carne	56
Pastéis de Palmito	56
Pastéis de Frango	56
Pasteizinhos de Maçã	57
Pasteizinhos de Chocolate	57
Pasteizinhos de Grão-de-Bico	58
Pasteizinhos Doces de Banana	59
Pãezinhos de Minuto	59
Rocambolo Quatro Queijos	60
Rocambolo de Calabresa	60
Cachorrinhos	61
Empadão de Palmito e Queijo	61
Empadão de Frango	62
Empadão de Guisado	62
Rosca Fofinha	63
Rosca Fofinha Recheada	63

Cucas e Panetones

Cuca de Nata	64
Cuca de Ameixa	64
Cuca de Côco e Leite Condensado	65
Panetone da Vovó	66
Chocotone	66
Colomba Pascal de Chocolate	67
Colomba Pascal com Frutas Cristalizadas	67

Pães Doces

Pão de Leite Condensado	68
Pão de Leite Condensado com Passas	68
Pão de Leite Condensado com Gotas de Chocolate	68
Pão de Laranja com Goiabada	68

Pães Salgados

Pão de Queijo sem Glúten	69
Pão de Integral de Mistura Preparada	69
Pão com Lingüiça e Tomates Secos	69
Pão de logurte com Tomates Secos e Orégano	70
Pão de logurte com Palmito e Queijo	70
Pão de logurte com Presunto e Queijo	70
Pão de Requeijão com Azeitonas	70
Pão de Aipim com Lingüiça Calabresa e Queijo	71
Pão de Aipim com Lombo Canadence e Ricota	71
Pão de Aipim com Atum	71
Pão de Batata Inglesa	72
Pão de Batata Inglesa com Peito de Peru e Ricota	72
Pão de Batata Inglesa com Queijo Parmesão	72
Pão de Batata Inglesa com Bacon	72
Pão de Batata Doce	73
Pão de Cenoura	73
Pão de Espinafre	73
Pão de Beterraba	73

Pão Branco Tradicional

(Ciclo Básico ou Rápido)

(900g)

- 1 $\frac{1}{3}$ copos de água (320ml)
- 1 $\frac{1}{2}$ colheres de sopa de margarina
- 1 $\frac{1}{2}$ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

(600g)

- 1 copo de água (240ml)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Pão de Leite

(Ciclo Básico)

(900g)

- 1 $\frac{1}{3}$ copos de leite com 1 ovo (320ml) (coloque o ovo dentro do copo e complete com leite)
- 2 colheres de sopa de creme de leite
- 1 $\frac{1}{2}$ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

(600g)

- 1 copo de leite com 1 ovo (240ml) (coloque o ovo dentro do copo e complete com leite)
- 1 $\frac{1}{2}$ colher de sopa de creme de leite
- 1 $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo



Pão de Laranja

(Ciclo Básico)

(900g)

- 1 ½ copos de suco de laranja (320ml)
- 1 ½ colheres de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de chá de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

(600g)

- 1 copo de suco de laranja (240ml)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Pão de Maçã

(Ciclo Básico)

(600g)

- 1 copo de maçã picada (240ml)
- 1 copo de água (240ml)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo (720ml)
- 2 colheres de fermento biológico seco instantâneo

Pão de Cenoura

(Ciclo Básico)

(900g)

- 1 ½ copos de água (320ml)
- 1 ½ colheres de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 5 colheres de sopa de cenoura ralada
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

(600g)

- 1 copo de água (240ml)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 4 colheres de sopa de cenoura ralada
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Pão de Iogurte

(Ciclo Básico)

(600g)

- ½ copo de água (120ml)
- ½ copo de iogurte (120ml)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de leite em pó
- 2 ⅓ copos de farinha de trigo especial (640ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Pão de Maçã e Canela

(Ciclo Básico)

(900g)

1 ⅓ copos de suco de maçã (320ml)

1 ½ colheres de sopa de margarina

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar
mascavo

1 ½ colheres de chá de canela em
pó

4 copos de farinha de trigo especial
(960ml)

2 colheres de chá de fermento
biológico seco instantâneo
(600g)

1 copo de suco de maçã (240ml)

1 colher de sopa de margarina

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar
mascavo

1 colher de chá de canela em pó

3 copos de farinha de trigo especial
(720ml)

2 colheres de chá de fermento
biológico seco instantâneo

Pão Pesto

(Ciclo Básico)

(900g)

1 ⅓ copo de leite com 1 ovo (320ml)
(coloque o ovo dentro do copo e
complete com leite)

2 colheres de sopa de azeite de oliva

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

5 colheres de sopa de manjeriço
picado

4 copos de farinha de trigo especial
(960ml)

2 colheres de chá de fermento biológico
seco instantâneo

(600g)

1 copo de leite com 1 ovo (240ml)
(coloque o ovo dentro do copo e
complete com leite)

1 ½ colher de sopa de azeite de oliva

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

5 colheres de sopa de manjeriço
picado

3 copos de farinha de trigo especial
(720ml)

2 colheres de chá de fermento biológico
seco instantâneo



Pão de Requeijão com Cebolinha

(Ciclo Básico)

(900g)

½ copo de água (120ml)

1 copo de requeijão (240ml)

1 ovo

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de margarina

2 colheres de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de cebolinha verde picada

3 ¾ copos de farinha de trigo especial (900ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Pão Italiano Temperado

(Ciclo Francês)

(600g)

1 copo de água (240ml)

1 ½ colheres de sopa de azeite de oliva

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de salsa picada

2 colh. chá de cebola em flocos

½ colher de chá de alho em flocos

1 colher de chá de manjericão

3 copos de farinha de trigo especial (720ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Pão Francês

(Ciclo Francês)

(900g)

1 ⅓ copos de água (320ml)

1 ½ colheres de sopa de azeite de oliva

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

4 copos de farinha de trigo especial (960ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

(600g)

1 copo de água (240ml)

1 colher de sopa de azeite de oliva

1 ½ colheres de chá de sal

1 ½ colheres de sopa de açúcar

3 copos de farinha de trigo especial (720ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Pão com Passas de Uva

(Ciclo Básico)

(900g)

- 1 ⅓ copos de água (320ml)
- 1 ½ colheres de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colher de sopa de açúcar
- 1 ½ colheres de chá de canela em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de passas de uva (240ml - esperar pelo bip)

(600g)

- 1 copo de água (240ml)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de canela em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- ¾ copo de passas de uva (180ml - esperar pelo bip)

Pão Colonial

(Ciclo Básico ou Rápido)

(900g)

- 1 ⅓ copos de leite com 1 ovo (320ml) (coloque o ovo dentro do copo e complete com leite)
- 1 ½ colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

(600g)

- 1 copo de leite com 1 ovo (240ml) (coloque o ovo dentro do copo e complete com leite)
- 1 colher de sopa de margarina ou manteiga
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo



Pão de Banana com Chocolate

(Ciclo Básico)

(600g)

1 banana pequena amassada

(240ml)

(coloque dentro do copo e complete com leite)

1 ½ colheres de sopa de margarina

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de canela em pó

6 colheres de sopa de açúcar

3 copos de farinha de trigo especial

(720ml)

2 colheres de chá de fermento

biológico seco instantâneo

¾ copo de chocolate em pedaços grandes (esperar o bip)

Pão de Nozes

(Ciclo Básico)

(600g)

1 copo de água com 1 ovo (240ml)

(coloque o ovo dentro do copo e complete com água)

3 colheres de sopa de margarina

1 ½ colher de chá de sal

4 colheres de sopa de açúcar

mascavo

1 colher de chá de canela em pó

3 copos de farinha de trigo especial

(720ml)

2 colheres de chá de fermento

biológico seco instantâneo

¾ copo de nozes picadas (180ml - esperar pelo bip)

Pão de Calabresa e Queijo

(Ciclo Básico)

(900g)

1 ½ copos de água (320ml)

1 colher de chá de azeite de oliva

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de chá de leite em pó

3 colheres de chá de queijo parmesão ralado

½ colher de chá de alho em flocos

½ colher de chá de cebola em flocos

½ colher de chá de orégano

4 copos de farinha de trigo especial

(960ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

½ copo de calabresa picada (120ml - esperar pelo bip)

½ copo de queijo provolone picado

(120ml - esperar pelo bip)

Pão de Pimenta e Amendoim

(Ciclo Básico)

(900g)

1 ½ copos de água (360ml)

3 colheres de sopa de margarina

3 colheres de chá de sal

4 colheres de chá de açúcar

¾ de copo de amendoim torrado moído (180ml)

1 colher de sopa de pimenta do reino

4 copos de farinha de trigo especial

(960ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco

Pão de Abóbora

(Ciclo Básico)

(600g)

1 copo de abóbora (240ml - cozinhar na água e fazer um purê)

½ copo de água (120ml - pode se utilizar da água do cozimento da abóbora)

2 colheres de creme de leite ou margarina

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

3 copos de farinha de trigo (720ml)

2 colheres de fermento biológico seco instantâneo

Pão de Tempero Verde

(Ciclo Básico)

(600g)

1 copo de leite (320ml)

1 ½ colheres de sopa de azeite de oliva

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de nata

3 copos de farinha de trigo especial (720ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

2 colheres de sopa de orégano

⅓ copo de tempero verde

Pão de Milho

(Ciclo Básico)

(600g)

1 copo de água ou leite (240ml)

1 ½ colheres de sopa de margarina ou manteiga

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

1 ½ copos de farinha de milho (360ml)

1 1/2 copos de farinha de trigo (360ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

(900g)

1 ⅓ copos de água ou leite (320ml)

1 ½ colheres de sopa de margarina ou manteiga

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

2 copos de farinha de milho (480ml)

2 copos de farinha de trigo (480ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco



Pão de Ricota e Espinafre

(Ciclo Básico ou Rápido)

(900g)

- 1 ½ copos de água (320ml)
- 1 ½ colheres de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de chá de leite em pó (opcional)
- 1 ½ copos de folhas de espinafre picado (aprox. 40 folhas)
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de ricota picada (esperar para adicionar no bip)

(600g)

- 1 copo de água (240ml)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de chá de leite em pó (opcional)
- 1 copo de folhas de espinafre (aprox. 30 folhas)
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de ricota picada (esperar para adicionar no bip)

Pão de Queijo

v(Ciclo Básico)

(900g)

- 1 ½ copos de água ou leite (320ml)
 - 1 ½ colheres de sopa de margarina
 - 1 ½ colheres de chá de sal
 - 2 colheres de sopa de açúcar
 - 1 pacote de queijo ralado (50g)
 - 4 copos de farinha de trigo (960ml)
 - 1 colher de sopa de orégano
 - 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- (600g)
- 1 copo de água ou leite (240ml)
 - 1 ½ colheres de sopa de margarina
 - 1 colher de chá de sal
 - 2 colheres de sopa de açúcar
 - 1 pacote de queijo ralado (50g)
 - 3 copos de farinha de trigo (720ml)
 - 1 colher de sopa de orégano
 - 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Pão de Aipim

(Ciclo Básico)

(600g)

- 1 copo de aipim (240ml - cozinhar na água e fazer um purê)
- ½ copo de água (120ml - pode-se utilizar a água do cozimento do aipim)
- 2 colheres de creme de leite ou margarina
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo (720ml)
- 2 colheres de fermento biológico seco instantâneo

Pão Pizza

(Ciclo Básico)

(900g)

1 $\frac{1}{3}$ copos de água com 1 ovo (320ml)

(colocar o ovo dentro do copo e completar de água)

2 colheres de sopa de azeite Oliva

1 $\frac{1}{2}$ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

4 copos de farinha de trigo (960ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

2 colheres de sopa de orégano (esperar o bip)

$\frac{1}{2}$ colher de chá de alho seco (esperar o bip)

$\frac{1}{2}$ copo dividido de pimentão picado e tomate seco (120ml - esperar o bip)

$\frac{1}{2}$ copo de queijo e presunto em cubinhos (120ml - esperar o bip)

(600g)

1 copo de água com 1 ovo (240ml)

(colocar o ovo dentro do copo e completar de água)

2 colheres de sopa de azeite Oliva

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

3 copos de farinha de trigo (720ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

2 colheres de sopa de orégano (esperar o bip)

$\frac{1}{2}$ colher de chá de alho seco (esperar o bip)

$\frac{1}{2}$ copo dividido de pimentão picado e tomate seco (120ml - esperar o bip)

$\frac{1}{2}$ copo de queijo e presunto em cubinhos (120ml - esperar o bip)



Pão Doce

(Ciclo Doce)

(600g)

- 1 copo de água (240ml)
- 1 ½ colheres de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Pão de Café

(Ciclo Doce)

(900g)

- 1 ⅓ copos de água com 1 ovo (320ml)
- 2 ½ colheres de sopa de margarina
- 2 ½ colheres de sopa de café solúvel
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de mel
- 4 copos de farinha (960ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Pão de Nozes com Cereja

(Ciclo Doce)

(900g)

- 1 ⅓ copos de leite com 2 ovos (360ml)
(coloque os ovos dentro do copo e preencha com leite)
- 5 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de raspa de casca de limão
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco
- 3 colheres de sopa de cereja em calda picadas (esperar pelo Bip)
- 3 colheres de nozes picadas (esperar pelo Bip)

Panetone

(Ciclo Básico)

(900g)

1 $\frac{1}{3}$ copos de água com 1 ovo (320ml)

(coloque o ovo dentro do copo e complete com água)

4 colheres de sopa de margarina

1 $\frac{1}{2}$ colheres de chá de sal

8 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de chá de essência de panetone ou baunilha (opcional)

2 colheres de sopa de leite em pó

4 copos de farinha de trigo especial (960ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

$\frac{3}{4}$ copo de passas de uva (180ml - esperar pelo bip)

$\frac{1}{2}$ copo de frutas cristalizadas (120ml - esperar pelo bip)

(600g)

1 copo de água com 1 ovo (240ml)

(coloque o ovo dentro do copo e complete com água)

3 colheres de sopa de margarina

1 $\frac{1}{2}$ colheres de chá de sal

6 colheres de sopa de açúcar

1 $\frac{1}{2}$ colheres de chá de essência de panetone ou baunilha (opcional)

4 colheres de chá de leite em pó

3 copos de farinha de trigo especial (720ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

$\frac{1}{2}$ copo de passas de uva (120ml - esperar pelo bip)

$\frac{1}{2}$ copo de frutas cristalizadas (120ml - esperar pelo bip)



Cuca

(Ciclo Doce)

(900g)

1 ½ copos de água com 2 ovos

(320ml)

(coloque os 2 ovos dentro do copo e complete com água)

2 colheres de sopa de nata ou margarina

1 ½ colheres de chá de sal

½ colher de chá de noz moscada

½ copo de açúcar

4 colheres de chá de leite em pó

4 copos de farinha de trigo especial

(960ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Farofa para Cobertura

(opcional)

1 ovo para pincelar

1 colher de sopa de manteiga

1 ½ colheres de sopa de açúcar

1 ½ colheres de sopa de farinha de trigo especial

Cuca de Leite de Côco

(Ciclo Básico)

(900g)

1 ⅓ copos de leite de côco (320ml)

1 ½ colheres de margarina

1 colher de chá de sal

3 colheres de açúcar baunilha

2 colheres de chá de canela

4 copos de farinha de trigo (960ml)

½ copo de côco ralado (120ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

(600g)

1 copo de leite de côco (240ml)

1 ½ colheres de margarina

1 colher de chá de sal

3 colheres de açúcar baunilha

2 colheres de chá de canela

3 copos de farinha de trigo (720ml)

½ copo de côco ralado (120ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Farofa para Cobertura

(opcional)

1 ovo para pincelar

1 colher de sopa de manteiga

1 ½ colheres de sopa de açúcar

1 ½ colheres de sopa de farinha de trigo especial

côco ralado a gosto

Para preparar a cobertura, misture e amasse com as mãos a manteiga, o açúcar e a farinha até adquirir consistência de farofa.

Quando o visor marcar 1:00, abra a tampa, pincele o ovo sobre a massa crescida e coloque cuidadosamente a farofa sobre a massa pincelada.

Feche novamente a tampa e a Panificadora continuará o processo de preparo de sua cuca.

Cuca de Maçã e Côco

(Ciclo Básico ou Doce)

(900g)

½ copo de leite (120ml)

3 colheres de sopa de óleo vegetal ou margarina

1 colher de chá de sal

3 colheres de sopa de leite condensado

4 copos de farinha de trigo especial (960ml)

2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

1 maçã descascada, picada em pedaços (1 copo - esperar para adicionar no bip)

50g de coco ralado (esperar para adicionar no bip)

(600g)

½ copo de leite (120ml)

2 ½ colheres de sopa de óleo vegetal ou margarina

1 colher de chá de sal

3 colheres de sopa de leite condensado

3 copos de farinha de trigo especial (720ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

1 maçã descascada, picada em pedaços (1 copo - esperar para adicionar no bip)

50g de coco ralado (esperar para adicionar no bip)

Cuca de Chocolate com Requeijão

(Ciclo Básico ou Doce)

(900g)

1 copo de requeijão (240ml)

⅓ copo de água (80ml)

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de margarina

3 ½ copos de farinha de trigo especial (900ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Quando faltar 1h40min, colocar 1 copo (240ml) de chocolate quebrado em pedaços grandes.

Você pode empurrar o chocolate contra a massa de modo que os pedaços de chocolate fiquem dentro do pão.



Cuca com Doce de Leite

(Ciclo Básico)

(900g)

- 1 $\frac{1}{3}$ copos de água ou leite (320ml)
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 $\frac{1}{2}$ colheres de chá de sal
- $\frac{1}{2}$ copo de açúcar
- 2 colheres de chá de canela em pó
- 1 colher de sopa de açúcar baunilha
- 4 copos de farinha de trigo (960ml)
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco.

Observações

Quando faltar 1h15min para o pão ficar pronto abra a tampa e faça “furos” na massa, pode ser com duas colheres, e coloque o doce de leite em várias partes do pão, para ficar bolinhas de doce de leite por dentro quando estiver pronto. Depois faça os “pontos”, ou seja, tente ajeitar a massa, fechar e deixar “lisinha”.

Se você quiser que fique todo o pão com gosto de doce de leite coloque no início junto com os ingredientes 2 colheres de sopa, e logo que iniciar o processo verifique o ponto da massa, se ela ficar mole demais acrescente um pouco de farinha.

Neste pão você pode colocar, na mesma hora do doce de leite, pedaços de bombom ou nozes.

Pão Integral Especial

(Ciclo Integral)

(600g)

- 1 copo de leite de soja (240ml)
- 2 colheres de sopa de castanha de caju granulada
- 1 ½ copos de farinha integral (360ml)
- 1 ½ copos de farinha de trigo (360ml)
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 3 colheres de sopa de semente de linhaça
- 2 colheres de sopa de semente de gergelim
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 2 colheres de chá de fermento

Pão de Centeio

(Ciclo Integral)

(600g)

- 1 copo de água (240ml)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa açúcar
- 1 colher de sopa de leite em pó
- 2 copos de farinha de trigo especial (480ml)
- 1 copo de farinha de centeio (240ml)
- 2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Pão de Trigo 100% Integral

(Ciclo Integral)

(900g)

- 1 ⅓ copos de água (320ml)
- 1 ½ colheres de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa açúcar mascavo
- 4 copos de farinha de trigo integral (960ml)
- 3 colheres de sopa de farinha de glúten
- 2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

(600g)

- 1 copo de água (240ml)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa açúcar mascavo
- 3 copos de farinha de trigo integral (720ml)
- 2 colheres de sopa de farinha de glúten
- 2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo



Pão Integral com Passas e Frutas Cristalizadas

(Ciclo Doce)

(900g)

- 1 ⅓ copos de leite com 1 ovo (320ml)
- 2 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 2 colheres de sopa de linhaça
- 4 copos de mistura preparada para pão integral
- 2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de passas de uva (240ml – esperar pelo bip)
- 1 copo de frutas cristalizadas (240ml – esperar pelo bip)

Pão Light de Aveia e Mel

(Ciclo Integral)

(900g)

- 1 1/3 copos de água (320ml)
- 1 ½ colheres de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de mel
- ⅔ copo de aveia (160ml)
- 2 ½ copos de farinha de trigo especial (600ml)
- 1 copo de farinha de trigo integral (240ml)
- 2 1/2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Pão Integral com Peito de Chester e Muzzarela

(Ciclo Doce)

(900g)

- 1 ⅓ copos de leite com 1 ovo (320ml)
- 2 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 2 colheres de sopa de linhaça
- 4 copos de mistura preparada para pão integral
- 2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de chester cortado em quadradinhos (240ml – esperar pelo bip)
- 1 copo de queijo muzzarela cortado em quadradinhos (240ml – esperar pelo bip)

Pão Light de Trigo

(Ciclo Integral)

(600g)

- 1 copo de água (240ml)
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa açúcar mascavo
- 2 copos de farinha de trigo especial (480ml)
- 1 copo de farinha de trigo integral (240ml)
- 2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Pão Integral com Goiabada e

Queijo Minas

(Ciclo Doce)

(900g)

1 ⅓ copos de leite com 1 ovo
(320ml)

2 colheres de sopa de margarina ou
manteiga

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar
mascavo

2 colheres de sopa de linhaça

4 copos de mistura preparada para
pão integral

2 ½ colheres de chá de fermento
biológico seco instantâneo

1 copo de goiabada cortada em
quadrinhos (240ml – esperar
pelo bip)

1 copo de queijo minas cortado
em quadrinhos (240ml – esperar
pelo bip)

Pão com Linhaça

(Ciclo Integral)

(600g)

1 copo de leite com 1 ovo (240ml)
(coloque o ovo dentro do copo e
complete com leite)

1 ½ colheres de sopa de creme de leite

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa açúcar mascavo

2 colheres de sopa de castanha de caju
quebrada

2 colheres de sopa de gergelim

2 colheres de sopa de semente de
linhaça

1 copo de farinha de trigo especial
(240ml)

2 copos de farinha de trigo integral
(480ml)

2 colheres de chá de fermento



Pão Básico sem Açúcar

(Ciclo Básico, Rápido ou Integral)

(600g)

1 copo de leite com 1 ovo (morno)

(240ml)

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de óleo vegetal

2 colheres de sopa de adoçante

dietético para culinária forno e fogão

3 copos de farinha de trigo especial

(720ml)

2 colheres de chá de fermento

biológico seco instantâneo

Pão com Cereais sem Açúcar

(Ciclo Básico, Rápido ou Integral)

(600g)

1 copo de leite com 1 ovo (morno)

240ml)

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de óleo vegetal

2 colheres de sopa de adoçante

dietético para culinária forno e fogão

3 copos de farinha de trigo especial

(720ml)

3 colheres de chá de fermento

biológico seco instantâneo

1 copo de cereais integrais sem

adição de açúcar (esperar para

adicionar no bip)

Pão com Pó de Casca de Maracujá e Farinha de Centeio sem Açúcar

(Ciclo Básico, Rápido ou Integral)

(600g)

1 copo de água (240ml)

1 ovo

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de óleo vegetal

2 colheres de sopa de adoçante

dietético para culinária forno e fogão

2 copos de farinha de trigo especial

(480ml)

3 colheres de sopa de Pó de Casca de Maracujá

1 copo de farinha de centeio (240ml)

¼ copo de sementes de linhaça (60ml)

2 ½ colheres de chá de fermento

biológico seco instantâneo

Observação

Para estas receitas, utilizar adoçante dietético para culinária forno e fogão.

Pão com Linhaça e Liga Neutra sem Glúten

(Ciclo Rápido)

(600g)
1 copo de leite ou água (morno 240ml)
1 ovo
2 colheres de sopa de óleo ou margarina
½ colher de chá de sal
2 colheres de sopa de mel
1 colher de chá de vinagre
1 ¾ copos de creme de arroz (420ml)
1 copo de polvilho doce (240ml)
½ copo de fécula de batata (120ml)
½ copo de farinha de soja (120ml)
3 colheres de chá de liga neutra (liga para sorvete)
2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
½ copo de semente de linhaça (120ml)

Pão com Liga Neutra sem Glúten (Ciclo Rápido)

(600g)
1 copo de leite ou água (morno 240ml)
1 ovo
2 colheres de sopa de óleo ou margarina
½ colher de chá de sal
2 colheres de sopa de mel
1 colher de chá de vinagre
1 ¾ copos de creme de arroz (420ml)
1 copo de polvilho doce (240ml)
½ copo de fécula de batata (120ml)
½ copo de farinha de soja (120ml)
3 colheres de chá de liga neutra (liga para sorvete)
2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Observação

Para melhor conservação, deixar o pão esfriar, fatiar e congelar em fatias



Pão com Semente de Girassol e Liga Neutra sem Glúten

(Ciclo Rápido)

(600g)

1 copo de leite ou água (240ml - morno)

1 ovo

2 colher de sopa de óleo ou margarina

½ colher de chá de sal

2 colheres de sopa de mel

1 colher de chá de vinagre

1 ¾ copos de creme de arroz (420ml)

1 copo de polvilho doce (240ml)

½ copo de fécula de batata (120ml)

½ copo de farinha de soja (120ml)

3 colheres de chá de liga neutra (liga para sorvete)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

½ copo de sementes de girassol (120ml)

Observação

Para melhor conservação, deixar o pão esfriar, fatiar e congelar em fatias

O BÁSICO DAS MASSAS

Utilize a sua Panificadora para preparar massas que serão depois manipuladas e assadas em um forno convencional. Veja abaixo algumas instruções gerais sobre o preparo das massas.

- 1 Seleccione o ciclo Amassar ou conforme indicado.
- 2 Aperte o botão Liga/Desliga.
- 3 Quando a massa estiver pronta você ouvirá um bip e o *display* mostrará 0:00.
- 4 Cubra uma superfície lisa com farinha. Usando uma espátula de borracha, remova a massa da fôrma de assar e coloque sobre a superfície. Amasse com a mão para tirar todo o ar.
- 5 Modele a massa da fôrma que você preferir: bolinhos, rosquinhas, etc.
- 6 Coloque a massa modelada em uma fôrma de assar convencional untada. Cubra e deixe crescer por aproximadamente uma hora.
- 7 Asse conforme indicado na receita. Retire do forno e deixe descansar ou sirva quente.

Para reduzir o tempo de crescimento da massa salgada

- Aqueça o forno do seu fogão por 5 minutos e depois desligue.
- Modele a massa e coloque em uma fôrma conforme instruções e cubra com um pano limpo.
- Coloque a massa no forno desligado até dobre de tamanho. Isto reduzirá o tempo de crescimento em aproximadamente meia hora.



Massa para Pizza

(Ciclo Misturar)

(900g)

1 $\frac{1}{3}$ copo de água (320ml)

$\frac{3}{4}$ colheres de chá de sal

3 colheres de sopa de azeite de oliva ou vegetal

4 copos de farinha de trigo especial (960ml)

2 $\frac{1}{2}$ colheres de chá de fermento biológico seco

(650g)

1 copo água (240ml)

$\frac{1}{2}$ colher de chá de sal

2 colheres de sopa de azeite de oliva ou vegetal

3 copos de farinha de trigo especial

1 $\frac{1}{2}$ colheres de chá de fermento biológico seco

Quando a massa estiver pronta, retire-a da fôrma de assar e coloque a massa dentro de uma fôrma de pizza untada e modele com as mãos ou com um garfo. Deixe crescer por 10 minutos. Aqueça o forno do fogão. Coloque o molho sobre a massa e depois acrescente os outros ingredientes.

Deixe no forno aproximadamente 20 minutos ou até a massa ficar dourada.

Massa Caseira

(Ciclo Misturar)

2 copos de farinha de trigo especial (480ml)

1 copo de farinha de semolina (240ml)

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de azeite de oliva ou vegetal

$\frac{7}{8}$ de copo de água (210ml)

Quando a massa estiver pronta, retire a massa da fôrma de assar e coloque em uma superfície coberta com uma fina camada de farinha. Enrole a massa e corte em tiras finas. Cozinhe em água fervente de 10 a 15 minutos.

Massa com Ovos

(Ciclo Misturar)

4 ovos grandes, batidos
2 colheres de sopa de água
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de azeite de oliva ou vegetal
2 copos de farinha de trigo especial (480ml)
2 copos de farinha de semolina (480ml)

Quando a massa estiver pronta, retire a massa da fôrma de assar e coloque em uma superfície coberta com uma fina camada de farinha.

Enrole a massa e corte em tiras finas. Cozinhe em água fervente por 10 a 15 minutos.

Torcidinhos (Grostoli ou Cueca Virada)

(Ciclo Misturar)

1 ovo
2 colheres sopa de açúcar
1 colher chá de óleo vegetal
1/3 copo de leite (80ml)
1/2 colher chá de sal
3 copos de farinha (720ml)
1 colher chá de fermento para bolo

Após o final do processo retire a massa da fôrma. Abra com um rolo ou cilindro até a espessura desejada. Corte em retângulos médios, faça um pequeno corte no centro e passe um dos lados pelo buraco do corte. Frite em óleo quente.

Sugestão

Após a fritura, passe os torcidinhos em açúcar e canela.

Rolinhos com Mel e Trigo

(Ciclo Misturar)

1 ovo
1 copo de água (240ml)
1 colher de chá de sal
1/4 copo de mel
2 copos de farinha de trigo especial (480ml)
1 1/4 copos de farinha de trigo integral (300ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Quando a massa estiver pronta, retire a massa da fôrma de assar.

Molde conforme desejar. Leve ao forno convencional (180°C) durante 25/30 minutos.



Focaccia

(Ciclo Amassar)

Massa

1 copo de água (240ml)

1 colher de chá de sal

3 colheres de sopa de azeite de oliva

1 dente de alho amassado

1 ½ colheres de chá de alecrim

3 copos de farinha de trigo especial (720ml)

2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Cobertura

1 ½ colheres de sopa de azeite de oliva

½ copo de tomates secos (120ml)

½ copo de queijo parmesão ralado (120ml)

Quando a massa estiver pronta, retire a massa da fôrma de assar. Coloque a massa em uma assadeira untada, cubra e deixe descansar por trinta minutos.

Com o cabo de uma colher de madeira vá afundando a massa a cada 2 cm.

Pincele o azeite de oliva na massa, coloque os tomates e o queijo parmesão.

Aqueça o forno convencional (200°C). Asse de 15 a 20 minutos, até a borda da massa dourar. Deixe esfriar e corte em pedaços antes de servir.

Sonhos

(Ciclo Amassar)

- 1 ⅓ copos de leite com 4 ovos (320ml)
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 copo de açúcar (240ml)
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 3 colheres de chá de fermento.

Quando o ciclo terminar, retire a massa da fôrma, espalhe-a em uma superfície polvilhada com farinha de forma que fique com aproximadamente 3cm de espessura.

Corte com a boca de um copo, pequenas rodela. Aguarde o crescimento até que as rodela dobrem de tamanho.

Frite em fogo baixo.

Passe os bolinhos fritos em açúcar cristal e depois de esfriar.

Recheie com doce de leite ou creme de sua preferência.

Pizza Enrolada

(Ciclo Amassar)

- 1 ⅓ copos de água
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de chá de sal
- 1 ½ colheres de sopa de açúcar
- 1 copo de cenoura ralada crua
- 4 ½ copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de sopa de fermento

Depois de pronta a massa colocar sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo, dividir e 2 partes. Abrir a massa com ajuda de um rolo no formato de um retângulo de aproximadamente 35x20 cm.

Passar molho de tomate a gosto, colocar queijo, presunto, orégano, enrolar como um rocambole, colocar em uma assadeira.

Pincelar com ovo e polvilhar com queijo ralado, aguarde 15 minutos para crescer e leve ao forno em temperatura média até dourar.



Pastel de Forno ou Salgados

(Ciclo Amassar)

rendimento aprox. 25 unidades

Massa

1 $\frac{1}{3}$ copos de água (320ml)

2 colheres de sopa de óleo

2 colheres de sopa de sal

1 $\frac{1}{2}$ colheres de sopa de açúcar

1 copo de cenoura crua ralada

4 $\frac{1}{2}$ copos de farinha de trigo especial

2 colheres de chá de fermento

Depois de pronta despeje a massa em uma superfície polvilhada com farinha, com a ajuda de um rolo abra a massa até ficar com uma espessura de 3mm, corte a massa para modelar em forma de paste, feche bem com um garfo pincele com ovo e polvilhe com queijo ou gergelim.

Levar ao forno para assar em temperatura média até 35 a 40 minutos (até dourar).

Dicas de Recheio

Carne moída tradicional para pastel

Presunto + Queijo + Milho + Ervilha + Orégano + Tomate

Frango

Ricota + Peito de Peru Light

Palmito + Requeijão

Salsicha + Queijo (cachorro quente)

Pastéis de Carne

(Ciclo Amassar)

Massa

- 1 copo de água morna (240ml)
- 6 colheres de sopa de azeite fervendo
- 2 colheres de chá de sal
- 4 copos de farinha de trigo especial

Recheio

- ½ kg de carne moída
- 2 ovos cozidos na água e picados tempero verde a gosto

Refogue a carne moída, adicione os temperos e por último os ovos picados (esperar pelo bip).

Pastéis de Palmito

(Ciclo Amassar)

Massa

- 1 copo de água morna (240ml)
- 6 colheres de sopa de azeite fervendo
- 2 colheres de chá de sal
- 4 copos de farinha de trigo especial

Recheio

- 1 pote de palmito picado
- 300g de queijo cortado em pedacinhos

Quando a massa estiver pronta, retire-a de dentro da fôrma de assar e abra a massa com um rolo até ficar na espessura desejada (aproximadamente 1 mm). Corte a massa em rodela com a borda de uma xícara ou cortador especial, recheie os pastéis e una as bordas com o auxílio de um garfo. Frite em óleo quente.

Pastéis de Frango

(Ciclo Amassar)

Massa

- 1 copo de água morna (240ml)
- 6 colheres de sopa de azeite fervendo
- 2 colheres de chá de sal
- 4 copos de farinha de trigo especial

Recheio

- ½ kg de peito de frango
- 300g de ricota picada
- 2 ovos cozidos na água e picados tempero verde a gosto

Corte o peito de frango em pedacinhos ou moa como guisado, refogue-o, adicione os temperos, a ricota e por último os ovos picados.



Pasteizinhos de Maçã

(Ciclo Amassar)

Massa

- 1 copo de água com 2 ovos (240ml)
- ½ copo de leite condensado
- 1 colher de sopa de pinga (cachaça)
- 2 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colheres de chá de sal
- 4 copos de farinha de trigo especial

Recheio

- 1 copo de leite condensado
 - 1 copo de passas sem semente
 - 2 maçãs grandes raladas
 - 1 colher de sopa de manteiga
- Leve ao fogo o leite condensado, as passas e a manteiga, mexendo sempre até obter um creme consistente, após junte as maçãs raladas, misture bem e deixe esfriar.

Quando a massa estiver pronta, retire-a de dentro da fôrma de assar e abra a massa com um rolo até ficar na espessura desejada (aproximadamente 1mm). Corte a massa em rodela com a borda de uma xícara ou cortador especial, recheie os pastéis e una as bordas com o auxílio de um garfo.

Coloque os pastéis em uma assadeira untada, pincele com gema de ovo e polvilhe-os com canela e açúcar.

Asse em forno com temperatura média por aproximadamente 30 minutos, até ficarem dourados. Sirva quente.

Pasteizinhos de Chocolate

(Ciclo Amassar)

Massa

- 1 copo de água com 2 ovos (240ml)
- ½ copo de leite condensado
- 1 colher de sopa de pinga (cachaça)
- 2 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colheres de chá de sal
- 4 copos de farinha de trigo especial

Recheio

- 500g de chocolate picado
- 300g de queijo mussarela picado

Pasteizinhos de Grão-de-Bico

(Ciclo Amassar)

Massa

- 1 copo de água com 2 ovos (240ml)
- ½ copo de leite condensado
- 1 colher de sopa de pinga (cachaça)
- 2 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colheres de chá de sal
- 4 copos de farinha de trigo especial

Recheio

- ½ copo de água
- 1 copo de leite condensado
- 1 copo de grão-de-bico cozidos
- 1 copo de amêndoas s/pele torradas e picadas
- 4 gemas
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 copo de açúcar
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Bata no liquidificador o leite condensado, o grão-de-bico sem casca, as gemas e a farinha de trigo. Leve ao fogo brando o açúcar e a água, cozinhe até obter uma calda rala. Junte a mistura do liquidificador, acrescente a manteiga, a baunilha e as amêndoas mexendo sempre até aparecer o fundo da panela, retire do fogo e deixe esfriar.

Quando a massa estiver pronta, retire-a de dentro da fôrma de assar e abra a massa com um rolo até ficar na espessura desejada (aproximadamente 1mm). Corte a massa em rodela com a borda de uma xícara ou cortador especial, recheie os pastéis e una as bordas com o auxílio de um garfo. Frite em óleo quente



Pasteizinhos Doces de Banana

(Ciclo Amassar)

Massa

- 1 copo de água com 2 ovos (240ml)
- ½ copo de leite condensado
- 1 colher de sopa de pinga (cachaça)
- 2 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colheres de chá de sal
- 4 copos de farinha de trigo especial

Recheio

- 6 bananas picadas misturadas com canela e açúcar

Quando a massa estiver pronta, retire-a de dentro da fôrma de assar e abra a massa com um rolo até ficar na espessura desejada (aproximadamente 1mm). Corte a massa em rodela com a borda de uma xícara ou cortador especial, recheie os pastéis e una as bordas com o auxílio de um garfo. Coloque os pastéis em uma assadeira untada, pincele com gema de ovo e polvilhe-os com canela e açúcar. Asse em forno com temperatura média por aproximadamente 30 minutos, até ficarem dourados. Sirva quente.

Pãezinhos de Minuto

(Ciclo Amassar)

- 1 copo de leite com 3 ovos (240ml)
- 3 colheres sopa de margarina ou manteiga
- 1 colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Quando a massa estiver pronta, retire-a da fôrma de assar e coloque a massa em uma superfície enfarinhada, divida-a em pedacinhos e faça bolinhas de massa. Unte uma assadeira com óleo, coloque as bolinhas e leve ao morno em temperatura média por aproximadamente 30 minutos.

Rocambole Quatro Queijos

(Ciclo Amassar)

Massa

- 1 copo de iogurte natural (240ml)
- 5 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- 1 gema para pincelar

Recheio

- 1 copo de requeijão
- 1 copo de queijo provolone picado
- 1 copo de queijo muzzarella picado
- ½ copo de queijo parmesão ralado
- 1 copo de azeitonas pretas picadas

Rocambole de Calabresa

(Ciclo Amassar)

Massa

- 1 copo de iogurte natural (240ml)
- 5 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- 1 gema para pincelar

Recheio

- 2 copos de calabresa picada
- 1 copo de requeijão
- 1 copo de queijo muzzarella picado
- ½ copo de queijo parmesão ralado

Quando a massa estiver pronta, retire-a de dentro da fôrma de assar e divida a massa em duas partes iguais. Abra a massa com um rolo até ficar na espessura desejada (aproximadamente 5mm). Espalhe sobre a massa o recheio.

Enrole a massa cuidadosamente com o recheio, fazendo um rocambole, aperte as bordas com a ponta dos dedos para que o queijo não escorra durante o cozimento.

Repita a operação com a outra parte da massa.

Coloque os dois rocamboles em uma assadeira untada, pincele com gema de ovo e deixe descansar por 20 minutos.

Asse em forno com temperatura média por aproximadamente 30 minutos, até ficarem dourados.



Cachorrinhos

(Ciclo Amassar)

- 1 ½ copos de leite (320 ml)
- 6 colheres sopa de azeite
- 1 colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- salsichas para o recheio (esperar amassa ficar pronta)

Quando a massa estiver pronta, retire-a da forma de assar e coloque a massa em uma superfície enfarinhada, divida-a em pedacinhos e vá moldando os pãezinhos.

Coloque a salsicha no meio de um pedaço de massa e enrole até formar um cachorrinho.

Unte uma assadeira com óleo, coloque os cachorrinhos, pincele com uma gema e leve ao forno em temperatura média por aproximadamente 25 minutos.

Empadão de Palmito e Queijo

(Ciclo Amassar)

Massa

- 1 copo de leite gelado (240ml)
- ⅓ copo de azeite
- 1 colher de chá de sal
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de maizena
- 1 colher de sopa de fermento Royal

Recheio

- 1 pote de palmito cortado em pedacinhos
- 1 pote de requeijão
- 200g de queijo provolone em fatias

Quando o ciclo terminar, retire a massa da fôrma, espalhe-a em uma superfície polvilhada com farinha de trigo e a divida em duas partes.

Coloque uma delas em um refratário fazendo com que cubra todo o fundo, em seguida, espalhe o requeijão sobre a massa, coloque o palmito em pedaços e por último o queijo fatiado.

Cubra o recheio com a outra parte da massa e pincele o empadão com uma gema de ovo para ficar dourado. Leve o refratário ao forno em temperatura média por aproximadamente 40 min.

Empadão de Frango

(Ciclo Amassar)

Massa

- 1 copo de leite gelado (240ml)
- 1/3 copo de azeite
- 1 colher de chá de sal
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de maizena
- 1 colher de sopa de fermento Royal

Recheio

- 1/2 Kg de peito de frango cozido e desfiado
- 2 colheres sopa de margarina ou manteiga
- 1 cebola picada
- 2 tomates picados
- 1 tablete de caldo de galinha

Refogue a cebola, juntamente com a margarina e o caldo de galinha, em seguida adicione os tomates e o frango desfiado. Deixe ferver por aproximadamente 30 minutos fazendo com que torne-se um molho consistente e reserve.

Quando o ciclo terminar, retire a massa da fôrma, espalhe-a em uma superfície polvilhada com farinha de trigo e a divida em duas partes. Coloque uma delas em um refratário fazendo com que cubra todo o fundo, em seguida, coloque o recheio reservado e cubra com a outra parte da massa. Por último pincele o empadão com uma gema de ovo para ficar dourado.

Leve o refratário ao forno em temperatura média por aproximadamente 40 min.

Empadão de Guisado

(Ciclo Amassar)

Massa

- 1 copo de leite gelado (240 ml)
- 1/3 copo de azeite
- 1 colher de chá de sal
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de maizena
- 1 colher de sopa de fermento Royal

Recheio

- 1/2 Kg de guisado
- 2 colheres sopa de margarina ou manteiga
- 1 cebola picada
- 2 tomates picados
- 1 tablete de caldo de carne
- tempero verde a gosto

Refogue a cebola, juntamente com a margarina e o caldo de carne, em seguida adicione os tomates e o guisado. Deixe ferver por aproximadamente 30 minutos fazendo com que torne-se um molho consistente, adicione os temperos e reserve.



Rosca Fofinha

(Ciclo Amassar)

- 1 copo de leite 3 ovos (240ml)
- ½ copo de leite condensado
- 3 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 colher de chá de sal
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- 1 gema para pincelar

Quando o ciclo terminar mantenha a massa na Panificadora até dobrar de tamanho, neste momento, retire a massa da fôrma de assar e coloque-a em uma superfície lisa.

Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura de 2cm e corte-a em tiras da mesma largura. Una as tiras de duas a duas, enrole-as uma na outra e feche as roscas.

Coloque as roscas em uma assadeira untada, pincele-as com uma gema de ovo e leve ao forno em temperatura média por aproximadamente 40 minutos até ficarem douradas.

Rosca Fofinha Recheada

(Ciclo Amassar)

- 1 copo de leite 3 ovos (240ml)
- ½ copo de leite condensado
- 3 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 colher de chá de sal
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de doce de leite para rechear
- 1 gema para pincelar

Quando o ciclo terminar mantenha a massa na Panificadora até dobrar de tamanho, neste momento, retire a massa da fôrma de assar e coloque-a em uma superfície lisa.

Divida a massa em quatro partes iguais, abra cada uma delas com o rolo ou cilindro até formar uma tira de 6 cm de largura por 40cm de comprimento. Coloque o doce de leite no meio da massa e feche com os dedos até formar um rolo com cada parte.

Una as pontas de duas massas e enrole-as até formar uma trança, fechando a rosca em seguida. Faça também com as duas massas restantes.

Cuca de Nata

(Ciclo Doce)

(900g)

Massa

1 copo de leite com 3 ovos (240ml)

½ copo de nata

2 colheres sopa de margarina ou manteiga

1 colher de chá de sal

1 copo de açúcar

4 copos de farinha de trigo especial

3 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

raspas de 1 limão (esperar o bip)

1 copo de frutas cristalizadas (esperar o bip)

1 copo de passas (esperar o bip)

Cobertura

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de canela em pó

Quando a cuca estiver pronta, retire-a da fôrma de assar e pincele com a margarina, a canela e o açúcar reservados para a cobertura.

Cuca de Ameixa

(Ciclo Integral, Cor Clara)

(900g)

1 ⅓ copos de leite morno com 4 ovos (320ml)

2 colheres de sopa de manteiga

1 ½ colheres de chá de sal

1 colher de chá de canela em pó

½ copo de açúcar (120ml)

½ copo de ameixa seca cortada em pedacinhos (120ml – esperar o bip)

4 copos de farinha de trigo especial (960ml)

3 colheres de chá de fermento

Farofa

½ colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de farinha de trigo

½ colher de chá de canela.

Coloque todos os ingredientes em um recipiente e misture-os com os dedos até obter a consistência de farofa.

Quando faltar 20 minutos para terminar o ciclo, umideça a superfície da cuca com leite e espalhe a farofa como cobertura.



Cuca de Côco e Leite Condensado

(Ciclo Amassar)

(900g)

1 ½ copos de leite com 4 ovos (320ml)

3 colheres de margarina

1 ½ colheres de chá de sal

½ copo de açúcar (120ml)

4 ½ copos de farinha de trigo especial

3 ½ colheres de chá de fermento

Depois de pronta, despeje a massa em uma superfície polvilhada com farinha. Utilizando as mãos e a ajuda de um rolo faça com que a massa fique no formato de um quadrado de 40x40cm e um 1cm de espessura.

Derreta 100g de manteiga em uma panela, desligue o fogo. Adicione 100gr de coco ralado seco e misture bem. Espalhe sobre a massa e enrole levemente toda a massa.

Corte o rolo em fatias de 5 cm cada. Disponha os rolinhos em uma assadeira untada deixando 3 cm de espaço entre eles. Espere a massa crescer até dobrar de tamanho. Coloque no forno por aproximadamente 50 minutos em fogo baixo.

Depois de assada a cuca, despeje 1 lata de leite condensado sobre a cuca ainda quente, fazendo com que o leite condensado penetre nos rolinhos.

Panetone da Vovó

(Ciclo Doce)

(900g)

1 ⅓ copos de leite com 4 ovos

(320ml)

4 colheres sopa de margarina ou manteiga

1 colher de chá de sal

8 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de essência de panetone

4 copos de farinha de trigo

especial

3 colheres de chá de fermento

biológico seco instantâneo

raspas de 1 limão (esperar o bip)

1 copo de frutas cristalizadas

(esperar o bip)

½ copo de nozes picadas (esperar o bip)

½ copo de castanha-do-pará picadas (esperar o bip)

Chocotone

(Ciclo Doce)

(900g)

1 ⅓ copos de leite com 4 ovos (320ml)

4 colheres sopa de margarina ou manteiga

1 colher de chá de sal

8 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de essência de panetone

4 copos de farinha de trigo especial

3 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

2 copos de gotas de chocolate (esperar o bip)

Quando faltar 20 minutos para terminar o ciclo pincele o panetone/chocotone com uma gema de ovo para obter uma cor mais dourada.



Colomba Pascal de Chocolate

(Ciclo Doce)

(900g)

- 1 ⅓ copos de água morna com 4 gemas (320ml)
- 4 colheres sopa de manteiga
- 1 colheres de chá de sal
- 1 copo de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- raspas de 01 laranja
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 copos de chocolate meio amargo picado (esperar pelo bip)

Cobertura

- 2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro
- 2 colheres de sopa de açúcar cristal
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de nozes moídas
- 1 clara batida
- 1 colher de chá de essência de nozes

Colomba Pascal com Frutas

Cristalizadas

(Ciclo Doce)

(900g)

- 1 ⅓ copos de água morna com 4 gemas (320ml)
- 4 colheres sopa de manteiga
- 1 colheres de chá de sal
- 1 copo de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- raspas de 01 laranja
- 1 colher de chá de essência de laranja
- 2 copos de frutas cristalizadas (esperar pelo bip)

Cobertura

- 2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro
- 2 colheres de sopa de açúcar cristal
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de chá de essência de laranja
- raspas de 01 laranja
- 1 clara batida

Quando a colomba estiver pronta, retire-a da forma de assar e pincele-a com a clara batida. Misture os outros ingredientes da cobertura com os dedos até obter a consistência de farofa e espelhe sobre a colomba.

Pão de Leite Condensado

(Ciclo Básico)

(900g)

- 1 copo de água com 2 ovos (240ml)
- 1 copo de leite condensado
- 3 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 colher de chá de sal
- 4 ½ copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Pão de Leite Condensado com Passas

(Ciclo Básico)

(900g)

- 1 copo de água com 2 ovos (240ml)
- 1 copo de leite condensado
- 3 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 colheres de chá de sal
- 4 ½ copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de passas (aguardar pelo bip)

Pão de Leite Condensado com Gotas de Chocolate

(Ciclo Básico)

(1Kg)

- 1 copo de água com 2 ovos (240ml)
- 1 copo de leite condensado
- 3 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 colheres de chá de sal
- 4 ½ copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de gotas de chocolate (aguardar pelo bip)

Pão de Laranja com Goiabada

(Ciclo Doce)

- 1 ⅓ copos de suco de laranja com 3 ovos (320 ml)
- 2 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 4 ½ copos de farinha de trigo especial
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- raspas da casca de 01 laranja
- 1 copo de goiabada cortada em quadradinhos (240ml – esperar pelo bip)
- 1 gema para pincelar



Pão de Queijo sem Glúten

(Ciclo Rápido)

(600g)

- 1 ⅓ copos de leite com 2 ovos
- 1 ½ colheres de sopa de margarina
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 1 copo de cubos pequenos de queijo (240ml)
- 1 copo de queijo parmesão ralado (240ml)
- 3 copos de polvilho doce (720ml)
- 3 colheres de chá de fermento

Pão Integral de Mistura Preparada

(Ciclo Integral)

(900g)

- 1 ⅓ copos de leite com um ovo (320ml)
- 1 ½ colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 2 colheres de sopa de linhaça ou gergelim
- 4 copos de mistura preparada para pão integral (960ml)
- 2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Pão com Lingüiça e Tomates Secos

(Ciclo Básico)

(900g)

- 1 ⅓ copos de água com 2 ovos (320ml)
- 1 ½ colheres de sopa de margarina
- ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Recheio (aguardar o bip)

- 1 copo de lingüiça calabresa picada (240ml)
- ½ copo de tomates seco (120ml)
- orégano a gosto.

Refogue em uma panela a lingüiça calabresa picada juntamente com os tomates secos e o orégano e reserve. Adicione o recheio após soar o Bip.

Pão de iogurte com Tomates

Secos e Orégano

(Ciclo Básico)

(900g)

1 ⅓ copos de iogurte natural com 2 ovos (320 ml)

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de leite em pó

4 copos de farinha de trigo especial

2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

1 copo de tomates secos picados (240ml - aguardar pelo bip)

orégano a gosto (aguardar pelo bip)

Pão de iogurte com Palmito e

Queijo

(Ciclo Básico)

(900g)

1 ⅓ copos de iogurte natural com 2 ovos (320ml)

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de leite em pó

4 copos de farinha de trigo especial

2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

1 copo de palmito picado (240ml - aguardar pelo bip)

1 copo de queijo provolone picado (240ml - aguardar pelo bip)

Pão de iogurte com Presunto e

Queijo

(Ciclo Básico)

(900g)

1 ⅓ copos de iogurte natural com 2 ovos (320 ml)

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de leite em pó

4 copos de farinha de trigo especial

2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

1 copo de presunto picado (240ml - aguardar pelo bip)

1 copo de queijo lanche picado (240ml - aguardar pelo bip)

Pão de Requeijão com

Azeitonas

(Ciclo Básico)

(900g)

1 copo de água com 1 ovo (240ml)

1 copo de requeijão

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

4 copos de farinha de trigo especial

2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

½ copo de azeitonas verdes picadas (aguardar pelo bip)

½ copo de azeitonas pretas picadas (aguardar pelo bip)



Pão de Aipim com Lingüiça Calabresa e Queijo

(Ciclo Básico)

(1Kg)

- 1 copo de água com 2 ovos (240ml)
- 2 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 copo de aipim cozido e amassado
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de lingüiça calabresa cortada em fatias (240ml - aguardar pelo bip)
- 4 colheres de queijo ralado (240ml - aguardar pelo bip)
- ½ copo de queijo lanche cortado em quadradinhos (240ml – aguardar pelo bip)
- orégano a gosto (aguardar pelo bip)

Pão de Aipim com Lombo Canadense e Ricota

(Ciclo Básico)

(1Kg)

- 1 copo de água com 2 ovos (240ml)
- 2 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 copo de aipim cozido e amassado
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- 1 copo de lombo canadense cortado em quadradinhos (240 ml - aguardar pelo bip)
- 1 copo de ricota cortada em quadradinhos (240ml - aguardar pelo bip)

Pão de Aipim com Atum

(Ciclo Básico)

(1Kg)

- 1 copo de água com 2 ovos (240ml)
- 2 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1 ½ colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 copo de aipim cozido e amassado
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo
- 1 lata de atum (aguardar pelo bip)
- 4 colheres de sopa de queijo ralado (aguardar pelo bip)
- ½ copo de queijo provolone picado (aguardar pelo bip)
- orégano a gosto (aguardar pelo bip)

Pão de Batata Inglesa

(Ciclo Básico)

(600g)

1 copo de batata (240ml - cozinhar na água e fazer um purê)

½ copo de água (120ml - pode-se utilizar a água do cozimento das batatas)

2 colheres de creme de leite ou margarina

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

3 copos de farinha de trigo (720ml)

2 colheres de fermento biológico seco instantâneo

Pão de Batata Inglesa com Peito de Peru e Ricota

(Ciclo Básico)

(1Kg)

1 ⅓ copos de água com 2 ovos (240ml)

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

1 copo de batata inglesa cozida e amassada

3 ½ copos de farinha de trigo especial

2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

1 copo de peito de peru cortado em pedacinhos (aguardar pelo bip)

1 copo de queijo ricota cortado em pedacinhos (aguardar pelo bip)

Pão de Batata Inglesa com Queijo Parmesão

(Ciclo Básico)

(1Kg)

1 ⅓ copos de água com 2 ovos (240ml)

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

1 copo de batata inglesa cozida e amassada

3 ½ copos de farinha de trigo especial

2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

1 copo de queijo parmesão ralado (aguardar pelo bip)

Pão de Batata Inglesa com Bacon

(Ciclo Básico)

(1Kg)

1 ⅓ copos de água com 2 ovos (240ml)

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

1 copo de batata inglesa cozida e amassada

3 ½ copos de farinha de trigo especial

2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

1 copo de bacon rapidamente refogado cortado em pedacinhos (aguardar pelo bip)



Pão de Batata Doce

(Ciclo Básico)

(900g)

1 ⅓ copos de leite morno com dois ovos (320ml)

1 ½ colheres de sopa de margarina ou manteiga

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

1 copo de batata doce cozida e amassada (240ml)

3 copos de farinha de trigo especial (720ml)

2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Sugestão

Quando faltar 1 hora para que o pão de Batata Doce fique pronto, pincele a massa com gema de ovo para obter uma cor mais dourada.

Pão de Cenoura

(Ciclo Básico)

(900g)

1 ⅓ copos de leite com 2 ovos (320ml)

1 ½ colheres de sopa de margarina

1 ½ colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

1 copo de cenoura cozida e amassada (240ml)

3 ½ copos de farinha de trigo (840ml)

2 ½ colheres de chá de fermento

Pão de Espinafre

(Ciclo Básico)

(900g)

1 ⅓ copos de espinafre batido com água e dois ovos (320ml)

1 ½ colheres de sopa de margarina

2 colheres de sopa de açúcar

1 ½ colheres de chá de sal

4 copos de farinha de trigo especial (960ml)

2 ½ colheres de chá de fermento

Pão de Beterraba

(Ciclo Básico)

(900g)

1 ⅓ copos de leite com 2 ovos (320ml)

1 ½ colheres de sopa de margarina

1 1/2 colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

1 copo de beterraba cozida e amassada (240ml)

3 ½ copos de farinha de trigo especial (840ml)

2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

 cadence • www.cadence.com.br