

# DICAS DE PREPARO • SUPREME SALGADOS

## MINI CONGELADOS (TAMANHO FESTA) SALGADOS/MINI CHURROS



PARA FRITAR



Manter sob congelamento em temperatura entre  $-12^{\circ}\text{C}$  e  $-18^{\circ}\text{C}$ .



Imergir os salgadinhos congelados no óleo em temperatura de  $190^{\circ}\text{C}$  e retirar assim que estiver dourado.



Caso o salgado desmanche é sinal que o óleo está frio ou foi colocado quantidade de salgados superior a quantidade de óleo.

## ESFIRRAS E EMPADINHAS



PARA ASSAR



Manter sob congelamento em temperatura entre  $-12^{\circ}\text{C}$  e  $-18^{\circ}\text{C}$ .



Pré-aquecer o forno por 10 minutos e assar as Mini Esfirras/Empanadas ainda congeladas em temperatura entre  $130^{\circ}\text{C}$  à  $150^{\circ}\text{C}$  por aproximadamente 15 minutos.



Existem diferenças entre os fornos, portanto ajuste a temperatura/tempo ao seu forno.

## COXINHA GRANDE COXINHA FRESCA



PARA FRITAR



Disponha a Coxinha numa vasilha com tampa no Refrigerador em  $3^{\circ}\text{C}$  à  $7^{\circ}\text{C}$ . Observe a validade.



Não aconselhamos congelar a coxinha grande pois a mesma perderá a qualidade, porém, é possível encomendar a Coxinha Congelada caso necessite.



Imergir a coxinha no óleo em temperatura de  $190^{\circ}\text{C}$  e retirar assim que estiver dourado. Por ser grande é necessário aquecer (devido ao interior do salgado) por aproximadamente 10 segundos no micro-ondas.

⚠️ Caso a Coxinha desmanche, é sinal que o óleo está frio ou foi colocada quantidade superior a quantidade de óleo.

## COXINHA CONGELADA



Manter sob congelamento em temperatura entre  $-12^{\circ}\text{C}$  e  $-18^{\circ}\text{C}$ . Depois de descongelado não voltar ao freezer.



Para descongelar, retire do freezer e coloque no Refrigerador de  $3^{\circ}\text{C}$  à  $7^{\circ}\text{C}$  numa vasilha sem tampa até que haja o descongelamento entre 10 e 12 horas antes de fritar. Assim que descongelar, coloque tampa caso deseje manter armazenado.



Imergir a Coxinha já descongelada no óleo em temperatura de  $190^{\circ}\text{C}$  e retirar assim que estiver dourada. Por ser grande é necessário aquecer (devido ao interior do salgado) por aproximadamente 10 segundos no micro-ondas.

⚠️ Caso a Coxinha desmanche, é sinal que o óleo está frio ou foi colocada quantidade superior a quantidade de óleo.

## SALGADO GRANDE ESFIRRA CONGELADA



PARA ASSAR



Manter sob congelamento em temperatura entre  $-12^{\circ}\text{C}$  e  $-18^{\circ}\text{C}$ . Depois de descongelado não voltar ao freezer.



Para descongelar retire do freezer e coloque no Refrigerador de  $3^{\circ}\text{C}$  à  $7^{\circ}\text{C}$  numa vasilha sem tampa até que haja o descongelamento entre 1 e 2 horas antes de assar. Assim que descongelar, coloque tampa caso deseje manter armazenado.



Pré-aquecer o forno por 10 minutos e assar a Esfira em uma temperatura entre  $130^{\circ}\text{C}$  à  $150^{\circ}\text{C}$  por aproximadamente 15 minutos.



Existem diferenças entre os fornos, portanto ajuste a temperatura/tempo ao seu forno.

## EMPADA CONGELADA



Manter sob congelamento em temperatura entre  $-12^{\circ}\text{C}$  e  $-18^{\circ}\text{C}$ .



Pré-aquecer o forno por 10 minutos e assar a Empada em temperatura de  $150^{\circ}\text{C}$  por aproximadamente 20 minutos.



Existem diferenças entre os fornos, portanto ajuste a temperatura/tempo ao seu forno.

Após o preparo do salgado, preferencialmente consumir no mesmo dia.