



CURSO DE ESFIRRAS

Ebook



HISTÓRIA DA NOSSA ESCOLA

Esse projeto se deu início em 2019 pelo chef Natalino D. Santos, quando o chef viu a necessidade que as pessoas estavam tendo em busca de uma renda extra ou ate mesmo uma renda principal, nessa época estávamos no auge da pandemia em nosso país, muitas pessoas perdendo seus empregos e outros ate mesmo com depressão, então o chef juntamente com sua esposa tiveram a ideia de iniciar o então “ Cursos do chef Natalino” que hoje se tornou a “Escola das Massas” que tem a filosofia e o intuito de ajudar as pessoas a terem uma renda através das massas frescas, sem muito investimento e na cozinha de sua casa.

“A escola das massas nasceu para ajudar as pessoas, assim oferecendo cursos com preços mais acessíveis e ensinando elas a empreenderem neste ramo que e maravilhoso”

Hoje a escola das massas conta com mais de 4200 alunos em todos Brasil e 80% desses alunos empreendem na área das massas.

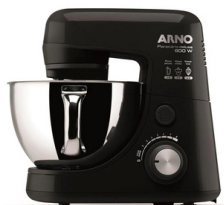


O CHEF

Olá, seja muito bem vindo(a) a escola das massas eu sou Natalino dos Santos, formado em gastronomia e pós graduado em cozinha italiana, trabalhei como chef de cozinha em hotéis e restaurantes 5 estrelas. Hoje empreendedor e consultor gastronômico atuando em todo o Brasil, ao longo desse tempo trabalhando na área da alimentação como chef, ganhamos vários prêmios, em 2018 ganhamos o prêmio Miradas, 2021 o guia garfo de ouro além de outros mais, e hoje procuro passar todo esse conhecimento aos nossos alunos da escola, assim dando todo o suporte para que eles alcancem o sucesso, e isso me deixa muito realizado em poder ajudar essas milhares de pessoas a alcançarem seus sonhos e objetivo.

“Não e apenas uma escola e sim uma grande família”
Chef Natalino

EQUIPAMENTOS



Batedeira domestica: Hoje uma das melhores sem duvidas e a ARNO otima para você que tem pouca produção.



Batedeira profissional: Melhor custo benefício e a Batedeira Planetária Industrial Braesi Bpel-05, 5 litros.



Forno refratario: Para você que deseja investir em um forno refratário minha dica e o PRUNO40 da Progás.



Forno domestico:
Para você que quer iniciar com um forno doméstico.

Tipos de farinhas

Agora você vai conhecer alguns tipos de farinhas que utilizamos na fabricação das nossas esfirras. Lembrando que cada farinha tem uma característica.



Farinha tipo 1

Conhecida como farinha tipo 1, especial ou especial orgânica, esta é uma farinha considerada versátil e útil para todos os propósitos devido a sua moagem mesclada feita de grãos fracos e fortes de glúten.



Fuba de milho

O fubá de milho é fininho, mais moído e peneirado. Na qual utilizamos para a abrir a massa de esfirra.



Massa tradicional de esfirras

Ingredientes:

500g farinha de trigo
10g fermento biológico seco
40g de açúcar cristal
10g de sal
20ml de azeite extra virgem
150ml de água morna
150ml de leite integral morno

OBS:

Para fazer a receita manualmente ou na batedeira seguir o passo a passo das vídeo aulas.

Massa de esfirras (chocolate)

INGREDIENTES:

450g farinha de trigo

10g fermento biológico seco

50g de açúcar cristal

50g de cacau em pó 50%

20ml de azeite extra virgem

150ml de água morna

150ml de leite integral morno

OBS:

Para fazer a receita manualmente ou na batedeira seguir o passo a passo das vídeo aulas.

Recheio de frango desfiado

INGREDIENTES:

500g de frango desfiado
1 dente de alho picado
2 colheres de sopa de cebolinha verde picada
2 colheres de sopa de cebola branca picada
1 pitada de açafrão para dar cor
2 colheres de sopa de azeite
Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Em uma panela aqueça o azeite, junte as cebolas e o alho, refogue bem, em seguida adicione o açafrão, o frango desfiado, mexa bem, ajuste o sal e reserve.

Recheio de carne

INGREDIENTES:

800g de carne moída crua

Sal e pimenta síria a gosto

1 unidade de cebola picadinha

1 unidade de tomate picadinho

1 unidade de limão espremido

1 colher (sopa) de tahine (molho de gergelim)

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes.

Deixe o recheio dentro de uma peneira por 30min, para escorrer o excesso de líquido.

Molho pesto

INGREDIENTES:

4 dentes de alho

1 colher (chá) de sal

1 xícara (chá) de folhas de manjericão, fresco

3 colheres (chá) de pinoli ou nozes sem casca

100 g de queijo pecorino ou parmesão ralado

1/2 xícara (chá) de azeite

MODO DE PREPARO

Descasque os dentes de alho, passe pelo espremedor e coloque em uma tigela.

Adicione a colher de chá de sal e misture muito bem.

Triture os pinoli ou as nozes (no processador, com um pilão ou com as mãos) e junte alho e sal.

Lave as folhas de manjericão, seque e pique em pedaços bem pequenos, depois coloque também na tigela.

Acrescente o queijo e o azeite e misture muito bem até obter uma pasta homogênea.

Recheio de brigadeiro

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 colheres(sopa) de chocolate em pó 50%
- 1 colher (chá) de manteiga

MODO DE PREPARO:

Em uma panela de fundo grosso coloque todos os ingredientes, em seguida leve ao fogo médio por cerca de 10 min, sempre mexendo para não grudar ou queimar os ingredientes. O ponto certo do recheio para a esfirra é até o recheio cair em blocos da colher.

Geleia picante de frutas vermelhas

INGREDIENTES:

350g de Frutas Vermelhas (morango, amora, framboesa e mirtilo)

½ xícara (chá) de Açúcar

¼ xícara (chá) de Água

1 pimenta malagueta (Pequena) picada

Suco de 1 Limão

MODO DE PREPARO:

Em uma panela alta coloque as frutas (frescas ou congeladas), o açúcar, água, suco de limão e a pimenta.

Misture bem e deixe cozinhar em fogo bem baixo por cerca de 30 minutos ou até que fique em ponto de geleia.

Deixe esfriar completamente e coloque em um pote de vidro esterilizado e com tampa.

Chegamos ao final da nossa apostila do curso de esfirras, espero que você tenha gostado, principalmente do sabor de cada receita. Peço que não desista no primeiro obstáculo que aparecer, pois faz parte do aprendizado errar, siga sempre em busca dos seus sonhos, procurando aprender mais e mais. Lembre-se que conhecimento é o único bem que ninguém te tira. Um forte abraço, Chef Natalino dos Santos.