

Fouet com Amor

*Cozinhar
um ato de
Amor .*

*Autora
Monica
Botter*



Índice

- biografia.
- 1 ° pães de sal comum.
- 2 ° pães doces comuns.pão de cocô
- 3 ° pães de milho.
- 4° pão de torresmo.
- 5 ° dicas do dia a dia.



Meu nome é **Mônica Paula Crusco Botter dos Santos** eu nasci em 1969 no Paraná aos 7 de agosto em uma família humilde mas aos sete anos meu pai infelizmente abandonou a minha mãe e eu e mais quatro irmãos, com 13 anos eu já fui cozinhar num pequeno restaurante na Vila Piauí perto de Osasco perto da Vila Jaguara e todo mundo ficou admirado pois com 13 anos eu já fazia salgados já confeitava bolos e já cozinhava extremamente bem pelo fato de que minha mãe descendente de italiano era uma excelente cozinheira e que gostava de diversificar na cozinha mesmo sendo muito humilde ela sempre fazia pratos diferentes e criativos e eu peguei o gosto por isso além do dom natural

Durante a minha vida eu fiz um curso de gastronomia sou Técnica em Nutrição e comecei a dar aulas de culinária em 1990 . Ensinava chocolates, pães , bolos e culinária do dia a dia em 1999 dei uma parada, montei dois restaurantes muito ocupada com os restaurantes, parei de dar aula e agora em 2021. estava um pouco parada e resolvi retornar a dar os cursos. Continuei durante a vida inteira mexendo com comida cozinhando particularmente, e trabalhando com encomendas em geral, fazendo festas e etc. nesta pequena apostila você vai aprender a fazer vários tipos de pães, nós teremos um grupo de suporte para as nossas apostilas, chamada Fouet com coração. Que quer dizer, cozinhar é um ato de amor.



Diadema, 18 de Março de 2021

Agradeço a Deus por essa oportunidade.

Porque sou eu que conheço os planos que tenho para vocês', diz o Senhor, 'planos de fazê-los prosperar e não de causar dano, planos de dar a vocês esperança e um futuro. Leia o capítulo completo:

Jeremias 29-11



1 Pão de sal comum e fácil de fazer

Ingredientes

500ml de água morna 3 colheres (sopa) de açúcar 2 colheres (sopa) de leite em pó 1 fermento biológico (fermento para Pães) 1 colher de (café) de Açafrão 2 ovos reservem 1 gema para pincelar os pães 1 colher de (sopa) de sal 75ml de óleo Aproximadamente 1 quilo e 200gr de farinha de trigo colher de margarina ou manteiga derretida (Reserve)

quando fizer 5 minutos que eles estão lá abaixe a temperatura do forno por mais 10 minutos, depois aumenta de novo para dourar os pães ,ou se tiver o grill ligue por 3 minutos só para dourar os Pães, após assados, Lembra da margarina ou manteiga derretida?



quando fizer 5 minutos que eles estão lá abaixe a temperatura do forno por mais 10 minutos, depois aumenta de novo para dourar os pães ,ou se tiver o grill ligue por 3 minutos só para dourar os Pães, após assados, Lembra da margarina ou manteiga derretida? então pincele os pães ainda quentes pronto. Essa delicia está pronta para vender ou servir para sua família. E lembre-se cozinhar é um ato de amor, e servir o próximo Fouet com amor apresentou Pão de sal comum.

Monica Botter

2-Pão de doce comum e fácil de fazer

Ingredientes

500ml de agua morna 5 colheres (sopa) de açúcar 2 colheres (sopa) de leite em pó 1 fermento biológico (fermento para Pães) 1colher de (café) de Açafrão 2 ovos reservem 1 gema par pincelar os pães 1 pitada de sal 75ml de óleo 50gr coco ralado (Reserve) 1 colher de café de essência de coco para colocar na massa e (Reserve) opcional. Aproximadamente 1 quilo e 200gr de farinha de trigo Meia caixinha de leite condensado (Reserve)



Modo do preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Menos a farinha de trigo. Coloque essa mistura batida, dentro de uma bacia. E vá adicionando a farinha de vagar e mexendo sempre. Quando você perceber que a massa já está mais ou menos firme. Coloque farinha na mesa e coloque a massa agora é hora de sovar essa massa, preste bem atenção você vai sovar bem adicionando farinha até desgrudar da mão e da bancada por aproximadamente 5 minutos. Atenção, sove com a palma da mão, estica e sove. Deixe descansar por 30 minutos. Divida a massa em 4 partes ou se preferir e for comercializar pese a massa e divida em 4 partes com mesmo peso. com um rolo você vai abrir essa massa formar rolinhos faça um corte no comprimento dos pães. Lembra da gema separada? Então coloque uma colher de leite mexa bem e pincele os pães.?

Deixe dobrar de volume, quando isso acontecer ,ligue o forno espere ele aquecer coloque os pães quando fizer 5 minutos que eles estão lá abaixe a temperatura do forno por mais 10 minutos, depois aumentar de novo para dourar os pães, ou se tiver o grill ligue por 3 minutos só para dourar os Pães, após assados, lembra do leite condensado reservado e da essência de coco.

Então misture os dois e pincele os pães ainda quentes pronto. E coloque o coco ralado por cima. Essa delicia está pronta para vender ou servir para sua família. E lembre-se que cozinhar é um ato de amor ,e servir o próximo também. Fouet com amor apresentou Pão doce de coco. Para um pão doce comum faça uma calda com meia xícara de açúcar 3 colheres de açúcar essência de sua preferência ,é só misturar tudo e pincelar no pão quente.

Monica Botter

3-Pão de torresmo

ingredientes

Você vai precisar de 900 gramas de torremos bem crocante vai achar a receita em dicas.

Você vai usar a mesma massa de pão comum, você vai abrir a massa e dividir em 3 partes Passar margarina em cada parte dobrando várias vezes se tiver a banha que fritou o torresmo é melhor.



Vai abrir bem a massa e colocar 300 gramas de torresmo em cada parte de massa vai reservar um pouco e depois de pincelado vai grudar esse pouco de torresmo em cima e vai fazer o mesmo procedimento de cocção.

Obs. Para assar os Pães não é necessário untar a assadeira é só colocar farinha.

4-Pão de milho

Ingredientes

500ml de água morna 3 colheres (sopa) de açúcar 2 colheres (sopa) de leite em pó 2 fermentos biológico (fermento para Pães) 1 colher de (café) de Açafrão 2 ovos reservem 1 gema par pincelar os pães 1 colher de (sopa) de sal 75ml de óleo 2 xícaras de fubá 1 lata de milho Aproximadamente 1 quilo de farinha de trigo 1 colher de margarina ou manteiga derretida (Reserve)



Modo do preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Menos a farinha de trigo. Coloque essa mistura batida dentro de uma bacia. E vá adicionando a farinha de vagar e mexendo sempre. Quando você perceber que a massa já está mais ou menos firme. Coloque farinha na mesa e coloque a massa agora é hora de Sovar essa massa, vai adicionando farinha preste bem atenção você vai sovar bem até desgrudar da mão e da bancada por aproximadamente 5 minutos. Atenção, sove com a palma da mão, estica e sove. Deixe descansar por 30 minutos. Divida a massa em 4 partes ou se preferir e for comercializar pese a massa e divida em 4 partes com mesmo peso. com um rolo você vai abrir essa massa formar rolinhos faça um corte no comprimento dos pães. Lembra da gema separada? Então coloque uma colher de leite mexa bem e pincele os pães.

Deixe dobrar de volume, quando isso acontecer, ligue o forno espere ele aquecer coloque os pães quando fizer 5 minutos que eles estão lá abaixe a temperatura do forno por mais 10 minutos.

Depois aumentar o fogo de novo para dourar os pães, ou se tiver o grill ligue por 3 minutos só para dourar os Pães, após assados, lembra da margarina ou manteiga derretida?

Obs. Na hora de formar os pães se quiser coloque goiabada dentro fica muito bom.

Dicas para fazer seu dia mais simples e feliz.

Desmoldante para bolos 1 copo de óleo 1 copo de margarina 1 copo de farinha de trigo Bata tudo no liquidificador armazenar em um pote limpo na geladeira Pronto para usar em assadeiras para bolo.

Torresmo Tempere com sal, vinagre frite na panela de pressão sem a borracha Quando você perceber que estão amarelinhos e crocante retire da panela Se

quiser eles bem crocante e molinho, depois de bem frios volte na gordura bem quente. Para assar pães salgados, pizzas não é necessário untar a assadeira apenas polvilhe farinha seca. Rosquinhas fritas

Sobrou massa de pães faça rosquinhas fritas Abra a massa e corte com 1 copo e use outro menor para fazer um buraco no meio, frite em óleo não muito quente, passe no açúcar e canela Formato da

rosquinha Se quiser dá um formato de rosca bem bonito no seu pão doce Asse em forma de pudim.

Recheie seus pães eles se transformarão em lindas baguetes. Faça baguetes lindas para lanches naturais, pincelado com gemas e Gergelim.

Creme para o pão doce exclusivo dessa apostila

Ingredientes.

1 copo de leite em pó 1 copo de açúcar 2 colheres de farinha de trigo, para espessar 1 colher (sopa) de margarina 300ml de água morna 1 colher de (café) de açafrão Ai está nosso segredo o açafrão é um anti inflamatório natural e um corante sem sabor Que deixa nossos pães saudáveis é bonito, e o melhor sem ser gemas, e sem gosto de ovo. Por favor não conte o nosso segredo esse é exclusivo da apostila

Modo do preparo

Leve o ingrediente em uma panela, mexa bem e leve em fogo brando quando incorporar e começar a ferver, deixe cozinha por 5 minutos mexendo sempre

Monica Botter.

Suporte na hora do preparo

grupo do **WhatsApp** (11)943348310 **Fouet com amor.**

<https://chat.whatsapp.com/EcwYJjm5E9gCyAT2SAUAX7>

**Bendito o teu cesto e a tua
amassadeira. Deuteronômio 28:5**