



WIZZO

**Mini choux salgados**

**Bolo zebra**

**Pizza flowers**

**Massa folhada em caracol**

**Tarte sol com ricotta  
e tomate seco**

**Fogaça com tomate  
cristalizado, parmesão  
e alecrim**

**Pavlova individual**

**Brioche entrançado**

**Muffins com creme  
de castanhas**

**Torta girly**

**Pão para hambúrguer**

**Moulinex®**

# Mini choux salgados

Para: 6 pessoas

Preparação: 30 min

Cozedura: 18 min

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

12 cl de leite • 12 cl de água • 80 g de manteiga •  
1/2 colher de café de sal • 150 g de farinha • 4 ovos •  
150 g de queijo fresco • 1/2 cebola roxa • 1 colher  
de sopa de sementes de sésamo • 10 rabanetes •  
Sal, pimenta

## Preparação

- 1 Numa panela, deite o leite, a água, o sal e junte a manteiga. Aqueça em lume médio. Retire do lume assim que começar a ferver e deite a farinha de uma só vez.
- 2 Misture energicamente com uma colher de pau.
- 3 Deite a massa obtida na taça inox do robot equipada com o batedor. Misture na velocidade 2 com a tampa e junte os ovos um a um pela tampa. Aumente a velocidade para 3 e deixe rodar até obter uma massa homogénea.
- 4 Deite a massa de choux num saco de pasteleiro com ponteira redonda. Pré-aqueça o forno a 210°C.
- 5 Numa placa forrada com papel vegetal, coloque pequenas bolas de massa do tamanho de uma noz grande espaçando-as ligeiramente. Coloque no forno durante 10 minutos a 210°C e baixe o forno a 200°C com a porta ligeiramente aberta durante 8 minutos.
- 6 Lave e corte os rabanetes em rodelas finas. Descasque e pique a cebola roxa. Numa tigela, misture o queijo fresco, a cebola roxa, as sementes de sésamo e tempere com sal e pimenta.
- 7 Corte a parte superior dos choux.
- 8 Recheie os choux com creme e coloque rodelas de rabanete. Volte a colocar a parte superior dos choux e reserve no frigorífico.



Moulinex®

# Mini choux salgados



# Bolo zebra

Para: 6 pessoas

Preparação: 15 min

Cozedura: 40 min

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

300 g de farinha de trigo • 250 g de açúcar mascavado • 12 cl de leite • 25 cl de óleo de girassol • 4 ovos • 1 saqueta de fermento • 1 colher de café rasa de canela • 25 g de cacau em pó sem açúcar

## Preparação

**1** Na taça inox equipada com o batedor, deite 250 g de farinha, o açúcar mascavado, o leite, o fermento e os ovos. Coloque a tampa e coloque o robot a funcionar progressivamente da velocidade 1 até à velocidade 3 durante 1 minuto. Quando a massa estiver homogénea, baixe a temperatura para 2 e deite lentamente o óleo pela tampa.

**2** Quando a preparação estiver homogénea deite metade numa saladeira. Junte a restante farinha e a canela na taça do robot e volte a colocar a taça inox sobre a base. Coloque novamente o robot a funcionar na velocidade 3 durante 1 minuto. Na saladeira, junte o cacau e misture delicadamente com uma espátula.

**3 4** Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e polvilhe com farinha uma forma de fundo amovível. No centro da forma, deite uma colher de sopa de massa à base de cacau. No centro deste primeiro círculo, deite delicadamente uma colher de sopa de massa à base de canela e proceda de igual modo, sempre no centro, com a restante massa alternando sempre uma colher de massa de chocolate e uma colher de massa de canela.

Leve ao forno durante cerca de 40 minutos e verifique a cozedura com a ponta de uma faca. Desenforme e deixe arrefecer sobre uma grelha.



Moulinex®

# Bolo zebra



# Pizza flowers

Para: 6 pessoas

Preparação: 20 min

Cozedura: 15 min

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

250 g de farinha • 1 colher de café de fermento de padeiro desidratado • 12 cl de água morna • 3 colheres de sopa de azeite • 1 colher de chá de açúcar • 1/2 colher de chá de sal • 20 cl de molho de tomate • 1 chouriço • 100 g de queijo ralado • 3 raminhos de tomilho

## Preparação

- 1 Dilua o fermento em água morna e deixe repousar durante 5 minutos. Na taça inox do robot equipada com o gancho, deite a farinha, o açúcar, o sal e o azeite. Coloque o robot a funcionar na velocidade 3. Após alguns segundos, junte a água e o fermento. Deixe o robot a funcionar até que a massa forme uma bola leve e homogénea. Cubra a taça com um pano e deixe levedar durante uma hora e meia num local quente. Decorrido esse período, retire a massa da taça e amasse-a durante mais uns minutos.
- 2 Numa bancada polvilhada com farinha, estenda a massa até ficar fina. Corte uma dúzia de tiras com cerca de 20 cm de comprimento e 3 cm de largura.
- 3 Corte o chouriço em rodelas finas. Espalhe um pouco de molho de tomate sobre cada tira de massa. Coloque rodelas de chouriço sobre a parte alta da massa. Polvilhe com o queijo ralado.
- 4 Enrole as tiras de modo a obter uma forma de rosa. Coloque as flores sobre uma placa coberta com papel vegetal. Polvilhe com folhas de tomilho e leve ao forno durante cerca de 15 minutos. Sirva quente ou morno.



Moulinex®

# Pizza flowers



# Massa folhada em caracol

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

50 g de manteiga cortada aos cubos • 250 g de manteiga • 500g de farinha • 1 pitada de sal • 12 cl de água • 12 cl de leite morno • 2 saquetas de fermento de padeiro desidratado • 50 g de açúcar

## Preparação

**1** Dilua o fermento no leite morno e deixe repousar durante 5 minutos.

Na taça inox equipada com o gancho, deite a farinha, o sal, o açúcar em pó e 50 g de manteiga cortada aos cubos. Coloque o robot a funcionar na velocidade 3. Após alguns segundos, deite a água e o leite misturado com o fermento. Deixe o robot a funcionar até que a massa forme uma bola leve e homogénea.

Cubra a taça com um pano e deixe levedar no mínimo 3 horas no frigorífico. Decorrido este período, retire a massa do frigorífico. **2** Divida a bola de massa ao meio e estenda cada pedaço numa tira com cerca de 15 cm por 60 cm. Sobreponha-as de forma a obter uma cruz.

**3** Envolve os 250 g de manteiga em película aderente e estenda com o rolo para formar um quadrado com cerca de 15 cm de cada lado. Coloque o quadrado de manteiga espalmado no centro da cruz.

**4 5 6** Rebata as tiras de massa sobre a manteiga.

**7 8 9** Estenda a massa num retângulo com cerca de 60 cm por 25 cm.

**10 11 12** Enrole o retângulo no sentido do comprimento de forma a obter um rolo comprido. Achate ligeiramente o rolo com o rolo da massa e enrole-o em forma de caracol.

**13** Achate completamente o caracol e estenda a massa até ficar fina.





Moulinex®

## Massa folhada em caracol



# Tarte sol com ricotta e tomate seco

Para: 6 pessoas

Preparação: 40 min

Cozedura: 20 min

Reposo: 3 horas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

50 g de manteiga cortada aos cubos • 250 g de manteiga • 500g de farinha • 1 pitada de sal • 12 cl de água • 12 cl de leite morno • 2 saquetas de fermento de padeiro desidratado • 50 g de açúcar • 1 gema de ovo • 100 g de ricotta • 8 tomates secos cortados em pedaços pequenos • Orégãos • 1 fio de azeite

## Preparação

- 1 Prepare a massa folhada seguindo as etapas (ver receita massa folhada em caracol).
- 2 Pré-aqueça o forno a 180°C. Corte 2 grandes círculos na massa.
- 3 Espalhe a ricotta num dos dois círculos deixando 2 cm nos rebordos. Cubra com tomate seco e polvilhe com orégãos. Regue com um fio de azeite.
- 4 Humedeça ligeiramente o rebordo da massa e cubra com o segundo círculo de massa.
- 5 Junte bem os rebordos.
- 6 Coloque um copo no centro da tarte e corte cerca de quinze tiras partindo do rebordo do copo em direção ao exterior.
- 7 Retire o copo e torça cuidadosamente cada tira sobre si mesmas para que não se soltem do centro.
- 8 Pincele com gema de ovo diluída num pouco de água e coloque no forno durante 15 a 20 minutos. Sirva morno.



Moulinex®

# Tarte sol com ricotta e tomate seco



# Fogaça com tomate cristalizado, parmesão e alecrim

Para: 6 pessoas

Preparação: 30 min

Cozedura: 25 min

Reposo: 3 horas 30 min

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

200g de farinha • 1 colher de chá de fermento de padreiro desidratado • 8 cl de azeite • 8 cl de água morna • 10 tomates cristalizados cortados em pedaços • 2 raminhos de alecrim • 2 colheres de sopa de parmesão • 1 colher de chá rasa de sal

## Preparação

**1** Dilua o fermento na água morna e deixe repousar durante 5 minutos. Na taça inox do robot equipada com o gancho, deite a farinha, o açúcar, o sal e o azeite. Coloque o robot a funcionar na velocidade 3. Após alguns segundos, deite a água misturada com o fermento. Deixe o robot a funcionar até que a massa forme uma bola leve e homogénea. Coloque a tampa na taça e deixe levedar durante uma hora e meia num local quente. Decorrido esse período, retire a massa da taça e amasse durante uns minutos para formar uma bola. Numa bancada polvilhada com farinha, estenda a massa por forma a obter uma bola oval, até ficar com 1 cm de espessura. **2** Faça 6 cortes ligeiros enviesados na massa para simular as nervuras de uma folha.

**3** Pincele com azeite.

**4** Coloque o tomate cristalizado em pedaços e os raminhos de alecrim.

**5** Polvilhe com parmesão. Deixe repousar durante alguns minutos.

Pré-aqueça o forno a 200°C. Coloque a fogaça no forno durante cerca de 12 minutos até ficar ligeiramente dourada. Deixe arrefecer antes de servir.



Moulinex®

# Fogaça com tomate cristalizado, parmesão e alecrim



# Pavlova individual

Para: 6 pessoas

Preparação: 20 min

Cozedura: 45 min

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

6 claras de ovo • 1 pitada de sal • 300g de açúcar • 2 colheres de sopa de açúcar em pó • 1 colher de chá de vinagre branco • 2 colheres de sopa de maizena • 20 cl de natas líquidas gordas • 40 g de amêndoas laminadas • 250 g de frutos vermelhos misturados (framboesa, groselha, etc.)

## Preparação

**1** Pré-aqueça o forno a 120°C. Na taça inox equipada com o batedor, deite os ovos com uma pitada de sal. Coloque o robot a funcionar na velocidade 3 com a tampa. Quando as claras estiverem bem firmes, deite progressivamente o açúcar e junte o vinagre e a maizena. Aumente a velocidade até à velocidade 4 e deixe funcionar mais 1 minuto. O preparado deve ficar bem firme e brilhante.

**2 3** Forre uma placa com papel vegetal. Deposite 2 colheres de sopa cheias de claras em castelo num cortador e levante o mesmo delicadamente de modo a obter cilindros bastante altos.

Leve ao forno durante 45 minutos. No final da cozedura, retire os merengues e deixe arrefecer. Deite as natas líquidas na taça inox equipada com o batedor. Coloque o robot a funcionar na velocidade 4 com a tampa. Quando as natas começarem a subir, junte o açúcar. Deixe funcionar até obter um chantilly cremoso.

**4 5** Deposite um pouco de chantilly, amêndoas laminadas e frutos vermelhos sobre cada merengue. Sirva de imediato.



Moulinex®

# Pavlova individual



# Brioche entrançado

Para: 6 pessoas

Preparação: 30 min

Cozedura: 25 min

Repouso: 3 horas 30 min

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

250 g de farinha • 10 cl de leite morno • Meia saqueta de fermento de padeiro desidratado • 60 g de manteiga • 1 ovo • 1 gema de ovo • 1/2 colher de chá de sal • 50 g de açúcar • 30 g de açúcar granulado

## Preparação

**1** Dilua o fermento no leite morno e deixe repousar durante 5 minutos. Na taça inox do robot equipada com o gancho, deite a farinha, o açúcar, o ovo e o sal. Coloque o robot a funcionar na velocidade 2 durante 3 minutos. Após alguns segundos, verta o leite com o fermento e deixe funcionar até obter uma massa homogénea. Junte a manteiga amolecida cortada aos pedaços e coloque novamente o robot a funcionar na velocidade 3 durante 4 minutos. **2** A massa deve ficar macia, homogénea e pegajosa. Cubra a taça com um pano e deixe levedar durante 1 hora num local quente. Passado este período, cubra a taça com película aderente e coloque-a no frigorífico durante pelo menos 1 hora.

Quando a massa tiver levedado o suficiente, amasse-a e separe-a em 3 pedaços de igual tamanho.

**3** Estique os 3 pedaços e enrole-os de forma a obter 3 rolos idênticos com cerca de 40 cm de comprimento (se a massa estiver demasiado mole, volte a colocá-la uns minutos no frigorífico). **4** Coloque os rolos lado a lado sobre uma placa forrada com papel vegetal e faça uma trança juntando bem as duas extremidades no final. Cubra o brioche com um pano húmido e deixe-o repousar novamente durante uma hora e meia a temperatura ambiente.

Quando o brioche tiver levedado, pré-aqueça o forno a 180°C. **5** Pincele com gema de ovo diluída num pouco de água.

**6** Polvilhe o brioche com açúcar granulado e coloque-o no forno durante cerca de 20 minutos até ficar dourado.





Moulinex®

# Brioche entrançado



# Muffins com creme de castanhas

Para: 6 pessoas

Preparação: 20 min

Cozedura: 30 min

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

3 ovos • 120 g de açúcar mascavado • 150 g de farinha • 150 g de manteiga amolecida • 350 g de creme de castanha • 1 saqueta de fermento químico • 1 pitada de sal • 15 cl de natas líquidas • 80 g de mascarpone • Açúcar em pó

## Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 160°C. Na taça inox equipada com o batedor, deite o açúcar mascavado, o sal e os ovos. Coloque o robot a funcionar na velocidade 4 com a tampa. Quando o preparado começar a formar uma espuma, baixe para a velocidade 3 e junte a farinha e o fermento. Coloque novamente o robot a funcionar na velocidade 3 durante 1 minuto.
- 2 Reserve duas colheres de sopa de creme de castanha. Junte a manteiga amolecida em pedaços e o creme de castanha e coloque o robot a funcionar na velocidade 4 durante 1 minuto.
- 3 Deite o preparado em formas para queques e coloque no forno durante cerca de 30 minutos. Após a cozedura, deixe os muffins arrefecerem.
- 4 Na taça inox equipaa com o batedor de arames bata as natas líquidas muito frias com o mascarpone. Coloque o robot a funcionar na velocidade 4 durante cerca de 2 minutos. Quando o creme estiver bem firme, junte as 2 colheres de sopa de creme de castanhas e coloque novamente o robot a funcionar na velocidade 4 durante alguns segundos.
- 5 Introduza o creme num saco de pasteleiro. Cubra os muffins com o creme. Reserve no frigorífico.
- 6 Polvilhe com açúcar em pó antes de servir.



# Muffins com creme de castanhas



# Torta girly

Para: 8 pessoas

Preparação: 30 min

Cozedura: 12 min

Repouso: 1 hora

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

Para as bolinhas rosa: 40 g de manteiga derretida • 40 g de açúcar em pó • 1 clara de ovo • 40 g de farinha • Corante rosa

Para o pão de ló: 3 ovos grandes • 100 g de açúcar • 100 g de farinha • 1 pitada de sal • 1 pequeno frasco de doce de framboesa

## Preparação

**1** Na taça equipada com o batedor, deite a manteiga derretida com o açúcar em pó. Coloque o robot a funcionar na velocidade 3. **2** Quando a mistura estiver homogénea, junte progressivamente o corante até obter a cor pretendida.

Introduza a massa num saco de pasteleiro. **3** Faça bolinhas de vários tamanhos sobre uma placa de silicone. Coloque a placa no frigorífico durante 1 hora no mínimo.

Pré-aqueça o forno a 180°C. Separe as claras das gemas de 2 ovos. Na taça inox equipada com o batedor, deite 2 gemas de ovo e o ovo inteiro com metade do açúcar. Junte a farinha e coloque o robot a funcionar na velocidade 2 e aumente até à velocidade 3 para obter uma massa homogénea. **4** Reserve a massa numa taça à parte. Lave e seque a taça do robot. Na taça do robot equipada com o batedor, deite as gemas de ovo com uma pitada de sal. Coloque o robot a funcionar na velocidade 3 com a tampa. Quando as gemas começarem a formar espuma, introduza o açúcar e aumente a velocidade até à velocidade 4. Quando as claras estiverem bem firmes e brilhantes, incorpore-as cuidadosamente no preparado anterior.

**5** **6** Espalhe este preparado na placa de silicone de forma que cubra as bolinhas. Coloque no forno durante cerca de 12 minutos.

**7** Retire o pão de ló do forno e vire-o rapidamente sobre um pano húmido.

**8** Volte a virá-lo no pano para que as bolinhas fiquem encostadas ao pano. Espalhe o doce de framboesa no pão de ló ainda morno.

**9** Enrole cuidadosamente o pão de ló.



Moulinex®

# Torta girly



# Pão para hambúrguer

Para: 8 pessoas

Preparação: 30 min

Cozedura: 12 min

Reposo: 2 horas

Acessórios utilizados:



## Ingredientes

500g de farinha • 1 saqueta de fermento de padeiro desidratado • 10g de sal • 20g de açúcar • 20 cl de água • 8 cl de leite morno • 1 ovo • 30g de manteiga • Mistura de sementes (girassol, abóbora)

## Preparação

**1** Dilua o fermento no leite morno e deixe repousar durante 5 minutos. Na taça inox do robot equipada com o gancho, deite a farinha, o sal, o açúcar e o ovo. Coloque o robot a funcionar na velocidade 2. Após alguns segundos, deite a água e o leite misturado com o fermento. **2** Deixe o robot funcionar durante 4 minutos até a massa formar uma bola macia e homogénea. Junte a manteiga amolecida cortada aos pedaços e coloque novamente o robot a funcionar durante cerca de 2 minutos. Cubra a taça com um pano e deixe levedar durante, no mínimo, uma hora e meia num local quente.

**3** Decorrido esse período, retire a massa e amasse-a durante alguns instantes. Divida a massa em 8 partes iguais. Forme bolas bem regulares e coloque-as sobre uma placa coberta com papel vegetal. Cubra com um pano e deixe-as repousar novamente durante 30 minutos.

**4** Quando os pães estiverem bem levedados, pré-aqueça o forno a 200°C. Pincele ligeiramente os pães com um pouco de água e polvilhe-os com sementes. Coloque no forno durante cerca de 12 minutos até ficarem bem dourados.

Abra os pães ao meio e recheie-os com hambúrguer, alface, outras verduras e molho caseiro.



# Pão para hambúrguer

