

COOKIES QUE VENDEM

COOKIES QUE VENDEM

Receitas, recheios e venda organizada. Agora com leitura ampla, fotos ilustrativas e páginas funcionais.

24 FICHAS DE RECEITA • 3 BASES • 13 SABORES • 8 RECHEIOS

Da receita à fornada



01 Pese cada ingrediente em gramas.

02 Teste a temperatura no seu forno real.

03 Registre rendimento, textura e custo por lote.

Seu roteiro de forno

PREPARO

Separe balança, tigelas, espátula, assadeira e papel apropriado.

DESCANSO

Refrigere as massas quando indicado. Ajuste por textura e resposta do forno.

ASSAMENTO

As referências variam por peso, massa e equipamento. Teste 1 lote antes de vender.

CONSERVAÇÃO

Produto recheado pode exigir refrigeração e prazo específico validado.

VENDA

Fotografe a unidade real, informe alergênicos e calcule custo completo.

Massa-base tradicional

Borda dourada e centro macio



RENDE aprox. 10 unidades

INGREDIENTES | PESE ANTES DE COMEÇAR

- 120 g de manteiga sem sal
- 100 g de açúcar mascavo
- 60 g de açúcar refinado
- 1 ovo médio (aprox. 50 g)
- 220 g de farinha de trigo
- 4 g de bicarbonato de sódio
- 3 g de sal e 5 g de baunilha
- 180 g de chocolate picado

Imagem ilustrativa, não fotografia da receita validada

Como fazer

Massa-base tradicional

1. Misture manteiga macia e açúcares até formar creme uniforme.

2. Adicione ovo e baunilha; incorpore farinha, bicarbonato e sal sem bater demais.

3. Misture o chocolate; porcione 10 bolas de aproximadamente 70 g e refrigere 30 min.

4. Asse a 180 °C por 11–14 min. Aguarde firmar na assadeira antes de mover.

ACERTO DE PRODUÇÃO

Pese todas as unidades e mantenha o padrão de porcionamento.

Fonte de partida: ficha editorial, pág. 9.