Guadaim
Máquinas e Equipamentos

Manual de Uso Masseira de Churros

A masseira de churros foi desenvolvida para facilitar o trabalho e produção de churros. Para garantir a durabilidade e manter a capacidade de produção seguem as instruções de manuseio e manutenção adequados.

Manuseio

Fixe a máquina a uma base ou suporte firme e nivelado com parafusos adequados.
Evite que a peças sofram quedas ou pancadas para não entortar ou amassar e comprometer o desempenho.
Após a limpeza das peças e montagem coloque a massa do churros no copo.
Por higiene recomenda-se o uso de luvas descartáveis.
Gire a manivela no sentido horário até que a massa saia modelada e corte rente a saída.
Em seguida frite em óleo quente.

Limpeza do equipamento

Recomenda-se a limpeza diária do equipamento.
Gire a manivela no sentido anti-horário para retirar o copo.
Lave as peças com água e sabão.

Manutenção

Uma vez por mês lubrifique as engrenagens com vaselina própria para alimentação
Não utilizar graxa ou outro lubrificante.

Solução de Problemas

A manivela está dura demais: Verifique se a massa não está dura ou muito gelada
Após tirar a massa da geladeira, deixe descansar por algumas horas antes de utilizá-la
Verifique se o copo foi colocado corretamente na masseira
O churros sai “rasgado”: Verifique se não há algum pedação de massa endurecida ou pelota de farinha grudada na “estrelinha” do copo.

Receitas do chef Fabiano Mayor

Massa de Churros Profissional

500ml de água
50g de margarina
5g de sal
500g de farinha de trigo
Modo de preparo:
Em uma panela coloque a água, o sal e a margarina. Quando começar a ferver, despeje a farinha mexa rápido com uma colher de pau.
Termine de amassar com as mãos protegidas pois, a massa está quente. Quando a massa estiver homogênea abra um pouco com um rolo e deixe esfriar sobre um pano.

Nota:
A durabilidade da massa para o consumo é de no máximo 24 horas, mesmo armazenada na geladeira.
Não utilizar após esse período.
Para armazenar a massa na geladeira, coloque-a dentro de um saco plástico e retire o ar.

Recheios Doces

Ganache de chocolate
200g de chocolate ao leite
50g de creme de leite
20g de margarina
Derreta o chocolate no micro-ondas ou banho-maria e misture os outros ingredientes até fica homogêneo.

Romeu e Julieta
400g de goiabada picada
50ml de água
20g de glucose de milho
Cozinhe em fogo brando até atingir o ponto desejado. Recheie com o creme e cubra com requeijão.

Recheios Salgados

Azeitonas
200g de azeitonas pretas ou chilenas sem caroço
10 ml de azeite de oliva
50 g de maionese

Frango com requeijão
200g de peito de frango cozido e desfiado
100g de requeijão cremoso
10ml de azeite de oliva
2g de sal

Quatro queijos
50g de queijo gorgonzola
50g de muçarela ralada
10ml de azeite de oliva
30g de provolone ralado
100g de requeijão cremoso

Atum
200g de atum ralado sem óleo
50g de maionese
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo:
Bata os ingredientes de cada receita em um processador ou liquidificador até obter um creme homogêneo.

Pasta de berinjela
20g de alho picado
30g cebola picada
10ml de azeite de oliva
300g de berinjela em fatias
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
Refogue todos os ingredientes em uma panela e após esfriar passe pelo processador até obter um creme homogêneo.

www.guadaim.com.br
vendas@guadaim.com.br
0800 721 5600