Croquetes De Carne

419

Ingredientes

Preparo

600ml	Água
600ml	Leite Líquido
2kg	Carne Moída Refogada E Temperada
1kg	Salgadinhos Salgadinhos

Empanamento

150ml	Água
150g	Ovos
200g	Farinha De Rosca

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar o Zeelandia Salgadinhos na batedeira.
02. Adicionar a água e o leite aos poucos (as quantidades de água e de leite podem variar entre 650 e 700 ml).
03. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 5 minutos ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
04. Adicionar a carne moida refogada e temperada e bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 2 minutos.
05. Dividir em partes de 50 g.
06. Modelar.

EMPANAMENTO
01. Colocar a água e os ovos em um recipiente e misturar até homogenizar.
02. Umedecer os croquetes nessa mistura e passar na farinha de rosca.
03. Fritar os croquetes em óleo aquecido a 180°C por aproximadamente 3 minutos ou até o ponto.

Dicas

- O leite pode ser substituído pelo caldo do recheio.
- Utilizar água e leite líquido à temperatura ambiente.

- A recheio de carne moida pode ser substituído por frango desfiado refogado e temperado.
- Modelar e empanar os croquetes até 3 horas após o preparo da massa.
- Para evitar encharcamento e rachaduras, deve-se reduzir a quantidade de salgados a cada fritura.
- Para o empanamento, utilizar o mínimo possível de líquidos.
- É possível a substituição do ovo in natura por ovo líquido para o empanamento.

- Congelamento
* Os salgadinhos podem ser congelados por até 2 meses a -18°C.
* Para fritar os salgados congelados, deve-se no início da fritura aquecer o óleo a 200°C.
* Para os salgados acima de 50 g é necessário descongelar, para que o recheio também seja aquecido.

- Máquina Modeladora
* Para utilização de máquinas modeladoras, reduzir em 5% a quantidade de leite e 5% de água.
* O recheio de frango utilizado em máquinas modeladoras deve ser mais úmido e pastoso.
* Os moldes e encaixes da máquina modeladora devem ser lubrificados com margarina de uso geral.
* Para regulagem do tamanho dos salgados, utilize como teste somente a massa que em seguida poderá ser reaproveitada.

Rendimento / Quebra

84 Unidades de 50 g

Validade

6 horas

Equipamentos

- Batedeira
- Fritadeira
- Batedor Tipo Raquete
- Recipiente

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	80	4
V. Energético (kJ)	337 kJ	4
Carboidratos (g)	7.8	3
Proteínas (g)	5.0	10
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	146	6
Açúcares (g)	0.4 g	**
Açúcares totais (g)	0.5	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	3.1	5
Gorduras saturadas (g)	1.4	7
Gorduras trans (g)	0	0