

# Croquetes De Carne

419

## Ingredientes

### Preparo

|       |    |                                  |
|-------|----|----------------------------------|
| 600.0 | ml | Água                             |
| 600.0 | ml | Leite Líquido                    |
| 2.0   | kg | Carne Moída Refogada E Temperada |
| 1.0   | kg | Salgadinhos                      |

### Empanamento

|       |    |                  |
|-------|----|------------------|
| 150.0 | g  | Ovos             |
| 200.0 | g  | Farinha De Rosca |
| 150.0 | ml | Água             |



## 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 moída 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 homogeneizar.
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 moída 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

| <b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b> |         | <b>%VD*</b> |
|--|---------|-------------|
| V. Energético (kcal)                           | 80 kcal | 4           |
| V. Energético (kJ)                             | 336 kJ  | 4           |
| Carboidratos (g)                               | 7.7 g   | 3           |
| Açúcares (g)                                   | 0.4 g   | **          |
| Proteínas (g)                                  | 5.0 g   | 7           |
| Gord. Totais (g)                               | 3.1 g   | 6           |
| Gord. Saturadas (g)                            | 1.4 g   | 6           |
| Gord. Trans (g)                                | 0 g     | **          |
| Fibra Alimentar (g)                            | 0 g     | 0           |
| Sódio (mg)                                     | 156 mg  | 7           |

