



  
**PÃO DE QUEIJO**  
**CONGELADO**  




  
**PÃO DE QUEIJO**  
**CONGELADO**  


### **Direitos autorais**

© 2016 Kowalski – Marketing Digital - Todos os direitos reservados.

A utilização, reprodução, roubo ou distribuição não autorizada deste E - Book, por qualquer meio, é estritamente proibida.

Este e-book é para seu uso pessoal.

1. Você não pode revender este e - book.
2. Você não pode dar este e - book.

# 1 Receita e

## 5 Opções de Queijo para você

O pão de queijo é uma receita rápida e fácil de fazer.

É perfeito para todas as ocasiões.

Quem não gosta de comer um delicioso pão de queijo?

No Brasil o pão de queijo é muito consumido, pode ser considerado um alimento tradicional da família brasileira. Principalmente dos nossos compatriotas de Minas.



Esse e- book é um presente pra você com uma deliciosa e prática receita de pão de queijo para congelar e vender.

É uma receita base mas com 5 opções de queijo para variar na sua receita e atender o gosto do cliente.

Todo mundo gosta de ter um delicioso lanche à disposição em suas casas.

Difícilmente alguém resiste a um delicioso pão de queijo com um café á tarde.

Que tal mais essa opção?



# Tipos de Queijo



- **Meia Cura:** É queijo do pão de queijo tradicional, com queijo tipicamente mineiro.
- **Parmesão:** É o queijo alternativo com resultado mais próximo do original o meia cura.
- **Provolone:** Quanto mais curado o provolone, melhor o resultado. Se o provolone não estiver curado o bastante (sinta no dedo, quanto mais duro, melhor).
- **Queijo reino:** O pão de queijo fica amarelinho como se tivesse feito com ovo caipira, o queijo fica puxa-puxa.
- **Mussarela:** Deixa o pão de queijo super macio por dentro e crocante por fora. Uma boa opção.



3

## INGREDIENTES:

- ⇒ 1 Kg de polvilho azedo
- ⇒ 500 ml de leite
- ⇒ 1 xícara (chá) de manteiga ou óleo
- ⇒ 1 xícara (chá) de água
- ⇒ 4 ovos
- ⇒ 600 gramas de queijo (da sua preferência)
- ⇒ 1/2 colher (sopa) de Sal



## MODO DE PREPARO:

- ⇒ Ferva o leite e Reserve
- ⇒ Em um recipiente grande, misture o polvilho, a água e o sal até virar uma farofa
- ⇒ Despeje o leite e o óleo no polvilho e misture bem até formar um “bola lisa”



4

⇒ Abra um pouco a massa (sove com as mãos mesmo) e adicione os ovos.

⇒ Sove novamente (a massa pode grudar nas mãos)

⇒ Em seguida, acrescente os queijos

⇒ Misture tudo

⇒ Cubra com plástico filme e leve à geladeira por 30 minutos

## **MODELAR E CONGELAR**

⇒ Retire a massa da geladeira e faça bolinhas com o ajuda de uma colher de sobremesa.

⇒ Disponha essas bolinhas de pão de queijo em formas cobertas com papel manteiga

⇒ Cubra novamente com filme plástico e leve ao freezer até congelar, após congelado é preciso embalar



**EMBALAR:**

- ⇒ Dispor os pães de queijo em formas de isopor e cobrir com papel filme ou em saquinhos próprios para alimentos.
- ⇒ Retire o máximo de ar de dentro dos saquinhos
- ⇒ Após embalados, os produtos devem ser dispostos e organizados no seu congelador a uma temperatura  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- ⇒ Cole etiquetas com a data de validade e o nome de cada produto.
- ⇒ Conserve no freezer por até 4 meses

*Para dar mais personalidade à empresa de congelados, crie etiquetas com a marca e logotipo que a representam.*



# OPORTUNIDADE

O Mercado de congelados vem crescendo trazendo ótima oportunidade para quem trabalha duro, ama e leva a sério o que faz.



É possível se tornar uma referência nessa área e ganhar muitos novos clientes.

Trabalhar por conta própria é uma ótima opção, até porque é muito pequeno o número de pessoas que optaram por vender salgados congelados hoje em dia.



Comece já com o que você tem e dentro de suas possibilidades, você mesma irá perceber que com o tempo vai ser inevitável não ampliar seu local e condições de trabalho.







Você está diante de uma grande oportunidade.

Em tempos de crise, que nosso País está enfrentando, convido a você a não ser mais um desempregado a reclamar da sorte e das condições, mas sim, a aproveitar as chances e as oportunidades que as dificuldades e adversidades nos traz e transformar sua vida, trabalhando no seu próprio negócio.

Veja só... de desempregado a microempreendedor.

Sim, é isso mesmo que você acabou de ler.

A escolha a partir de agora é somente sua.

Te desejo muito trabalho, bons negócios e muito sucesso!

Abraços!

CÉLIA OLIVEIRA



Para saber mais sobre o mercado de Salgados Congelados, adquirir dicas e descobrir um método passo – a- passo para iniciar o seu próprio negócio clique no botão abaixo:



**Clique Aqui!**



Drible a Crise e se transforme num empreendedor de Sucesso!

Salgados Congelados, oportunidade de negócio em expansão!

Tudo o que você precisa saber para produzir e vender.

Método completo para iniciar seu próprio negócio.

**GANHE DE R\$ 2,000,00 Á R\$ 5,000,00**

**POR MÊS**

Produzindo e vendendo salgados congelados!

Método Passo á Passo.

Seja um microempresário, trabalhe no seu Lar com salgados congelados.

