Gb Pão de Queijo

Uma solução, infinitas possibilidades

AB | MAURI

QUANDO OS HÁBITOS MUDAM, NASCEM NOVAS OPORTUNIDADES

Todos os dias, milhares de consumidores entram numa padaria, num café, num hotel ou num Bakery Café à procura de algo mais do que um produto.

Procuram uma experiência que valha a pena repetir.

Um momento para desfrutar.

E, à medida que os hábitos de consumo evoluem, também evoluem as suas expectativas. O pequeno-almoço prolonga-se até ao brunch. As pausas transformam-se em pequenos momentos de prazer. E os consumidores valorizam cada vez mais propostas capazes de surpreender desde a primeira dentada.

Ao mesmo tempo, os profissionais precisam de alargar a sua oferta sem aumentar a complexidade do seu negócio.

Precisam de propostas:

- Versáteis
- Rentáveis
- Fáceis de aplicar
- Capazes de gerar novas ocasiões de consumo

Neste novo contexto surge uma oportunidade: diferenciar a oferta, abrir novos momentos de venda e acrescentar mais valor em cada visita.

Essa oportunidade chama-se **Gb Pão de Queijo**.

Gb Pão de Queijo
Pequeno no tamanho, enorme em oportunidades

Gb Pão de Queijo é uma solução pensada para ajudar padarias, cafés, pastelarias, hotéis e restaurantes a incorporar uma especialidade com grande personalidade, fácil de trabalhar e com elevado valor percebido.

O seu perfil sensorial, com exterior ligeiramente crocante, interior fofo e elástico e um sabor intenso a queijo, permite construir uma proposta reconhecível, atrativa e alinhada com as novas ocasiões de consumo.

Além disso, a sua simplicidade de preparação e a regularidade dos resultados facilitam a sua integração na operação diária, permitindo desenvolver formatos e aplicações adaptados ao estilo de cada cliente.

Desde o pequeno-almoço ao snacking, passando pelo brunch, acompanhamentos ou propostas para partilhar, **Gb Pão de Queijo** oferece uma forma prática de enriquecer a oferta com uma referência diferente, atual e rentável.

PERFEITO PARA

- **Cafés**
- **Hotéis**
- **Padarias**
- **Restauração**

Uma solução pensada para múltiplos tipos de cliente

DADOS TÉCNICOS

Gb Pão de Queijo é um mix completo para o fabrico de pão de queijo.

Foi desenvolvido para facilitar e normalizar o processo de fabrico, permitindo obter um produto final de elevada qualidade, bom volume e excelente regularidade.

Características

- Mix completo para o fabrico de pão de queijo.
- Facilita um processo simples e standard.
- Permite obter produtos de elevada qualidade e bom volume.
- Proporciona uma côdea exterior ligeiramente crocante e um interior fofo, elástico e húmido.
- Confere uma cor dourada característica e um miolo alveolado.
- Permite trabalhar diferentes formatos.
- Admite a adição de uma vasta gama de queijos para adaptar a proposta ao estilo de cada cliente.
- Não requer fermentação.
- Ideal para processos de congelação.
- Permite cozer de acordo com a procura.

Aplicação: 100%

INSPIRAÇÃO PARA O SEU NEGÓCIO

Gb Pão de Queijo parte de uma receita com identidade própria e transforma-se numa solução versátil para responder a novas formas de consumo.

O seu formato, o seu sabor e a sua capacidade de adaptação permitem desenvolver propostas adequadas a diferentes momentos do dia e a modelos de negócio muito diversos.

Não se trata apenas de incorporar uma nova referência. Trata-se de descobrir novas formas de surpreender os seus clientes, aumentar o valor da sua oferta e continuar a evoluir ao ritmo do mercado.

Nas próximas páginas encontrará ideias, aplicações e inspiração para transformar uma receita tradicional numa oportunidade para o seu negócio.

As melhores ideias nascem sempre de uma oportunidade.

Receita tradicional

Ingredientes:	Quantidade:
Gb Pão de Queijo	1.000 g
Ovo	400 g
Queijo	400 g
Água	400 g

Processo:

- Misturar todos os ingredientes, menos o queijo, em velocidade média até obter uma massa homogénea. Adicionar o queijo e misturar, sem exceder para que não se integre na massa. Recomenda-se usar o acessório pala.
- Deixar repousar durante 10 minutos.
- Pesar peças de aproximadamente 25 g, formar bolas ou estender em forma de palitos.
- Ou então, estender a massa e cortar com uma forma, de acordo com o formato pretendido.
- Cozer a 190 °C durante aproximadamente 18 minutos. Sem vapor.

tradicional

Receita Beterraba

beterraba

Ingredientes:	Quantidade:
Gb Pão de Queijo	1.000 g
Ovo	400 g
Queijo	400 g
Água	400 g
Beterraba em pó	120 g

Processo:

- Misturar todos os ingredientes, menos o queijo, em velocidade média até obter uma massa homogénea. Adicionar o queijo e misturar, sem exceder para que não se integre na massa. Recomenda-se usar o acessório pala.
- Deixar repousar durante 10 minutos.
- Pesar peças de aproximadamente 25 g, formar bolas ou estender em forma de palitos.
- Ou então, estender a massa e cortar com uma forma, de acordo com o formato pretendido.
- Cozer a 190 °C durante aproximadamente 18 minutos. Sem vapor.

Receita Alfarroba

alfarroba

Ingredientes:	Quantidade:
Gb Pão de Queijo	1.000 g
Ovo	400 g
Queijo	400 g
Água	400 g
Farinha de Alfarroba	120 g

Processo:

- Misturar todos os ingredientes, menos o queijo, em velocidade média até obter uma massa homogénea. Adicionar o queijo e misturar, sem exceder para que não se integre na massa. Recomenda-se usar o acessório pala.
- Deixar repousar durante 10 minutos.
- Pesar peças de aproximadamente 25 g, formar bolas ou estender em forma de palitos.
- Ou então, estender a massa e cortar com uma forma, de acordo com o formato pretendido.
- Cozer a 190 °C durante aproximadamente 18 minutos. Sem vapor.

Receita Com Especiarias

Ingredientes:	Quantidade:
Gb Pão de Queijo	1.000 g
Ovo	400 g
Queijo	400 g
Água	400 g
Cúrcuma	15 g
Especiarias provençais	7 g

Processo:

- Misturar todos os ingredientes, menos o quejo, em velocidade média até obter uma massa homogénea. Adicionar o queijo e misturar, sem exceder para que não se integre na massa. Recomenda-se usar o acessório pala.
- Deixar repousar durante 10 minutos.
- Pesar peças de aproximadamente 25 g, formar bolas ou estender em forma de palitos.
- Cozer a 190 °C durante aproximadamente 18 minutos. Sem vapor.

com especiarias

Receita chouriço

chouriço

Ingredientes:	Quantidade:
Gb Pão de Queijo	1.000 g
Ovo	400 g
Queijo	400 g
Água	400 g
Chouriço picado	250 g

Processo:

- Misturar todos os ingredientes, menos o quejo, em velocidade média até obter uma massa homogénea. Adicionar o queijo e o chouriço e misturar, sem exceder para que não se integre na massa. Recomenda-se usar o acessório pala.
- Deixar repousar durante 10 minutos.
- Pesar peças de aproximadamente 25 g, formar bolas ou estender em forma de palitos.
- Cozer a 190 °C durante aproximadamente 18 minutos. Sem vapor.

Receita Bacon

Ingredientes:	Quantidade:
Gb Pão de Queijo	1.000 g
Ovo	400 g
Queijo	400 g
Água	400 g
Bacon picado	200 g

Processo:

- Misturar todos os ingredientes, menos o quejo, em velocidade média até obter uma massa homogénea. Adicionar o queijo e o bacon e misturar, sem exceder para que não se integre na massa. Recomenda-se usar o acessório pala.
- Deixar repousar durante 10 minutos.
- Pesar peças de aproximadamente 25 g, formar bolas ou estender em forma de palitos.
- Cozer a 190 °C durante aproximadamente 18 minutos. Sem vapor.

bacon

Receita Com Enchidos

com enchidos

Ingredientes:	Quantidade:
Gb Pão de Queijo	1.000 g
Ovo	400 g
Queijo	400 g
Água	400 g
Enchidos	200 g

Processo:

- Misturar todos os ingredientes, menos o quejo, em velocidade média até obter uma massa homogénea. Adicionar o queijo e os enchidos e misturar, sem exceder para que não se integre na massa. Recomenda-se usar o acessório pala.
- Deixar repousar durante 10 minutos.
- Pesar peças de aproximadamente 25 g, formar bolas ou estender em forma de palitos.
- Cozer a 190 °C durante aproximadamente 18 minutos. Sem vapor.

Prepare com queijo Minas curado, parmesão, emmental, gouda ou outro, conforme o gosto.

As tradições inspiram-nos.

A inovação faz-nos avançar.

AB | MAURI

A transformar tendências em negócios

Avenida Salvador Allende, 99
2770-157 Paço de Arcos
Telf. 214 258 851
geral@abmauri.com
www.abmauri.pt