

ESTE DESENHO É PROPRIEDADE EXCLUSIVA
DA BRITÂNIA ELETRODOMÉSTICOS LTDA. E NÃO
PODERÁ SER UTILIZADO POR TERCEIROS

Nº	MODIFICAÇÃO	VISTO	REG.	IMDE.	POR	DATA
0	Liberação de Arquivo	-	-	135-07	Luiz	13-06-2007
1	Edições de receitas e textos	-	-	157-07	Edson	02-08-2007
2	Revisão Linguística + Funcional + MKT	-	-	220-07	Edson	26-10-2007

10/07 265-05/00 072426 REV2

BRITÂNIA



Panificadora
Panini

Manual de Instruções e Livro de Receitas

SOMENTE PARA DOMÉSTICO

www.britania.com.br
sac@britania.com.br



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

PROJ.	DATA	MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Edson	DATA 13-06-2007	TRATAMENTO	TOL. N ESPECIF. ESCALA
VERIF.	Luiz Carlos	DATA 13-06-2007	PRODUTO	SEM ESCALA
APROV.	Dante	DATA 13-06-2007	Panificadora Panini - BM 1208	ESTRUTURA FOLHA
				072426 1/1
			TÍTULO	NÚMERO REV.
			Folheto de Instrução / User Manual	265-05/00 2

½ copo de açúcar
½ copo de amido de milho
2 copos de farinha de trigo especial
1 colher (sopa) de fermento em pó químico instantâneo

INGREDIENTES

DA COBERTURA

1 colher (sopa) de suco de limão
1 colher (sopa) das raspas da casca do limão
4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
Misturar os ingredientes e reservar.

MODO DE PREPARO

Retirar a fôrma removível com base antiaderente (06) da Panificadora Panini, adicionar todos os ingredientes na ordem acima e recolocar a fôrma de assar na panificadora. Escolher o ciclo Rápido, fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR e deixar completar o ciclo. Após esfriar, desenformar o bolo e colocar a cobertura.

BOLO DE CHOCOLATE

Ciclo Rápido

Para bolos de 450 g

INGREDIENTES

DA MASSA

1 copo de leite
2 colheres (sopa) de margarina
2 ovos
½ copo de açúcar
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
½ copo de amido de milho
2 copos de farinha de trigo especial
1 colher (sopa) de fermento em pó químico instantâneo

MODO DE PREPARO

Retirar a fôrma removível com base antiaderente (06) da Panificadora Panini, adicionar todos os ingredientes na ordem acima e recolocar a fôrma de assar na panificadora. Escolher o ciclo Rápido, fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Dica: se desejar, após completar o ciclo, cobrir com raspas de chocolate. Esperar esfriar e desenformar o bolo e servir.

Sumário

Introdução	01
Instruções importantes de segurança	02
Conhecendo a Panificadora Panini Britânia	03
Introdução às funções	03
Depois de ligar o aparelho	04
Iniciar/Parar (Start/Stop)	04
Menu	04
Mantendo o pão quente	05
Memória	05
Meio ambiente	05
Avisos	05
Antes da primeira utilização	05
Como preparar pão	06
Introdução especial	07
Limpeza e manutenção	07
Introdução sobre os ingredientes para preparar pão	07
Peso dos ingredientes	09
Tabela: causas e soluções	10
Receitas	
Pão Branco Tradicional	11
Pão Colonial	11
Pão de Leite	12
Pão de Cenoura	12
Pão de Laranja	13
Pão de Iogurte	14
Pão de Maçã e Canela	14
Pão de Requeijão	14
Pão Italiano	15
Pão de Passas	15
Panetone	16
Pão de Calabresa e Queijo	17
Pão de Pizza	17

Pão com Queijo Parmesão	18	<p>OPÇÃO II</p> <p>1 colher (sopa) de óleo 250 g de carne moída 1 colher (chá) de sal 1 dente de alho amassado 1 colher (sopa) de cebola picada 1 tomate cortado em cubinhos 2 colheres (sopa) de azeitonas picadas</p> <p>1 copo de leite 1 colher (sopa) de suco de limão 1 colher (sopa) das raspas da casca do limão 2 colheres (sopa) de margarina 2 ovos ½ copo de açúcar ½ copo de amido de milho 2 copos de farinha de trigo especial 1 colher (sopa) de fermento em pó químico instantâneo</p> <p>INGREDIENTES DA COBERTURA</p> <p>1 colher (sopa) de suco de limão 1 colher (sopa) das raspas da casca do limão 4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro Misturar os ingredientes e reservar.</p> <p>MODO DE PREPARO</p> <p>Retirar a fôrma removível com base antiaderente (06) da Panificadora Panini, adicionar todos os ingredientes na ordem acima e recolocar a forma de assar na panificadora. Escolher o ciclo Rápido, fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR e deixar completar o ciclo. Após esfriar, desenformar o bolo e colocar a cobertura</p> <p>BOLO DE LIMÃO Ciclo Rápido Para bolos de 450 g</p> <p>INGREDIENTES DA MASSA</p> <p>1 copo de leite 1 colher (sopa) de suco de limão 1 colher (sopa) das raspas da casca do limão 2 colheres (sopa) de margarina 2 ovos</p>
Pão de Milho	18	
Cuca	19	
Cuca com Leite de Coco	20	
Pão Integral	20	
Pão Integral com Aveia	21	
Pão de Centeio	21	
Pão de Banana e Chocolate	22	
Pão com Tempero Verde	22	
Geléia de Morango	23	
Geléia de Framboesa	23	
Geléia de Abacaxi	23	
Pastelão de Forno	24	
Opções de Recheio	24	
Bolo de Limão	25	
Bolo de Chocolate	26	

PASTELÃO DE FORNO

Ciclo Massa

INGREDIENTES

200 mL de água
1 ovo
1 colher de chá de sal
1 colher (sopa) de azeite de oliva ou óleo vegetal
1 gema para pincelar
2 ½ copos de farinha de trigo especial (600mL)
1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

MODO DE PREPARO

Retirar a fôrma removível com base antiaderente (06) da Panificadora Panini, adicionar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a forma de assar na panificadora. Escolher o ciclo Massa, fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Quando a massa estiver pronta, retirá-la da fôrma (06), separá-la em duas partes e colocá-las sobre superfície untada ou enfarinhada.

Com o auxílio de um rolo, abrir suavemente cada porção em forma de círculo. Colocar o recheio nas porções e dobrar a massa, fechando bem as bordas.

Pincelar com gema de ovo, colocar em fôrma retangular média untada e deixar crescer por aproximadamente 10 a 15 minutos.

Colocar no forno pré-aquecido e assar por aproximadamente 20 minutos ou até a massa ficar dourada.

OPÇÕES DE RECHEIO

OPÇÃO I

150 g de queijo mussarela picado
1 gema
1 colher (sopa) de parmesão ralado
150 g de presunto picado
1 colher (chá) de orégano

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes, rechear e dobrar os pastelões, pincelar com a gema do ovo, salpicar com o parmesão ralado e assar.

Introdução

Parabéns pela escolha da Panificadora *Panini Britânia*.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as recomendações a seguir.**

O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Não utilizar a Panificadora **Panini Britânia** com cordão elétrico (03), plugue (04) e outros componentes que estejam danificados. Não tentar desmontar nem consertar o produto. A substituição de alguma peça danificada somente será feita por meio de uma *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.
- Verificar se a tensão (voltagem) do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
- Evitar acidentes. Após desembalar a Panificadora **Panini Britânia**, manter o material da embalagem fora do alcance das crianças.
- Manter o produto fora do alcance das crianças, especialmente quando ele estiver sendo utilizado ou quando ele ainda estiver quente. Dessa forma, evita-se queimadura.
- Não utilizar o produto ao ar livre.
- Não ligar a Panificadora **Panini Britânia** sobre superfícies empoçadas de líquidos.
- Evitar o risco de choque elétrico. Não tocar no cordão elétrico (03) com as mãos molhadas.
- Para a proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imergir o aparelho, o plugue (04), o cordão elétrico (03) na água nem em outro líquido.
- Jamais deixar o cordão elétrico (03) em um local onde uma pessoa possa tropeçar.
- Sempre retirar o plugue (04) da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado, antes de instalar ou remover seus acessórios e antes de limpá-lo.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante é proibido pois poderá causar acidentes pessoais.
- Não colocar o equipamento perto de bocas (queimadores) a gás ou elétricas ou dentro de fornos.
- Não bloquear as saídas de ventilação.
- Desconectar o plugue (04) do aparelho antes de iniciar a limpeza.
- Não ligar o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento. A sobrecarga poderá danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
- Não tocar nas partes móveis ou giratórias do aparelho durante o preparo do pão.
- Nunca ligar o aparelho sem ter antes colocado os ingredientes na fôrma removível com base antiaderente (06) do pão.
- Nunca bater na parte superior ou lateral da fôrma removível com base antiaderente (06) para remover o pão pois poderá danificá-la.
- Papel alumínio ou outros materiais não deverão ser colocados no interior do aparelho pois haverá risco de incêndio ou de curto-circuito.
- Nunca cobrir o aparelho com toalhas ou outros materiais. O calor e o vapor poderão escapar livremente do aparelho. Incêndios poderão ocorrer se o aparelho for coberto ou se entrar em contato com materiais inflamáveis.
- Sempre conectar primeiramente o cordão elétrico (03) ao aparelho antes de inserir o seu plugue (04) na tomada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

02

GELÉIA DE MORANGO

Ciclo Rápido

INGREDIENTES

- 1 ½ copo de morangos frescos cortados
- 1 copo de açúcar
- 2 colheres (chá) de suco de limão

MODO DE PREPARO

Retirar fôrma de assar da Panificadora Panini, adicionar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma de assar na panificadora. Escolher o ciclo Rápido, fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR / PARAR.

GELÉIA DE FRAMBOESA

Ciclo Rápido

INGREDIENTES

- 1 ½ copo de framboesas frescas cortadas
- 1 copo de açúcar
- 2 colheres (chá) de suco de limão

MODO DE PREPARO

Retirar a fôrma removível com base antiaderente (06) da Panificadora Panini, adicionar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06) na panificadora. Escolher o ciclo Rápido, fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

GELÉIA DE ABACAXI

Ciclo Rápido

INGREDIENTES

- 1 ½ copo de abacaxi picado em pedaços pequenos
- 1 copo de açúcar
- 2 colheres (chá) de suco de limão

MODO DE PREPARO

Retirar a fôrma removível com base antiaderente (06) da Panificadora Panini, adicionar todos os ingredientes na ordem acima e recolocar a fôrma de assar na panificadora. Escolher o ciclo Rápido, fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

23

PÃO DE BANANA E CHOCOLATE

Ciclo Normal

Para pães de 600 g

INGREDIENTES

- 1 banana pequena amassada com ½ copo de leite – (colocar 1 banana amassada no copo e completar com leite)
- 1 ½ colher (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de canela
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 ½ copos de farinha de trigo especial (720 mL)
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- ¼ de copo de chocolate em pedaços grandes

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima e recolocar a fôrma (06). Escolher o Ciclo Normal, fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PÃO COM TEMPERO VERDE

Ciclo Normal

Para pães de 600 g

INGREDIENTES

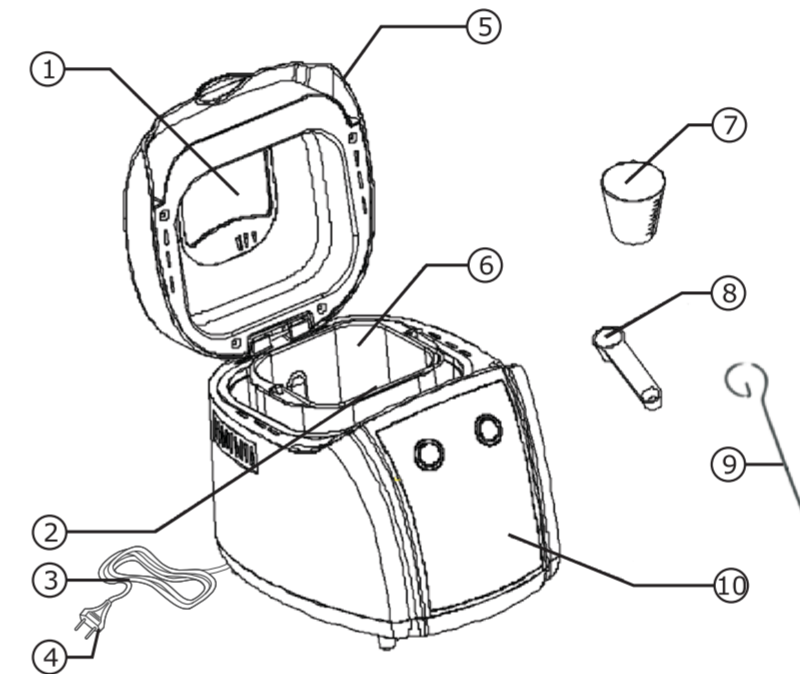
- 200 mL de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 ½ copos de farinha de trigo especial (600 mL)
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 colher (chá) de orégano
- ½ copo de salsa e cebolinha

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima e recolocar a fôrma (06). Escolher o Ciclo Normal, fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

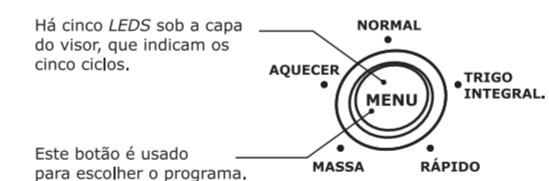
CONHECENDO A PANIFICADORA PANINI BRITÂNIA

- 1. Visor de vidro temperado.
- 2. Batedor (não mostradas mas localizadas no fundo da fôrma).
- 3. Cordão elétrico.
- 4. Plugue.
- 5. Tampa.
- 6. Fôrma removível com base antiaderente.
- 7. Copo dosador.
- 8. Colher dosadora.
- 9. Gancho para retirar a fôrma.
- 10. Corpo do aparelho e botões para acionar as funções.



INTRODUÇÃO ÀS FUNÇÕES

Há cinco LEDs sob a capa do visor, que indicam os cinco ciclos.



Este botão é usado para escolher o programa.

Há quatro indicadores de (LEDs) sob a capa do visor.

Este botão é usado para iniciar ou parar o programa.

DEPOIS DE LIGAR O APARELHO

Assim que o aparelho for conectado à tomada elétrica, será ouvido um "BIP" e a luz indicadora do programa NORMAL se acenderá. Esta é a configuração inicial implícita (*default*) do aparelho.

INICIAR/PARAR

Para iniciar ou parar o programa escolhido para o preparo do pão.

Para iniciar um programa, pressionar o botão INICIAR/PARAR uma vez. Um "BIP" curto será ouvido e o programa começará a ser executado. Todos os demais botões ficarão inativos (inoperantes) depois de iniciado o programa, salvo o botão INICIAR/PARAR.

Para parar (interromper) o programa, pressionar o botão INICIAR/PARAR por aproximadamente 3 segundos até que um "BIP" confirme que o programa foi efetivamente interrompido. Esta função do aparelho ajudará a evitar qualquer interrupção involuntária na execução do programa.

MENU

É usado para escolher um dos cinco programas. Cada vez que este botão for pressionado (seguido de um curto "BIP") o programa será alterado. Pressionar repetidamente este botão para exibir o ciclo dos 5 programas, indicados por seus *LEDS*, sob a capa do visor. Selecionar o programa desejado. As funções de cada um dos 5 menus serão explicadas a seguir:

NORMAL: amassar, deixar crescer e assar pão do tipo normal. Alguns outros ingredientes poderão ser adicionados para realçar o sabor.

INTEGRAL: amassar, deixar crescer e assar pão preparado com trigo integral. Este programa tem um tempo de pré-aquecimento mais longo para permitir que o trigo fique de molho na água e aumente de volume. O período normal deste programa é de 3h40min.

RÁPIDO: amassar, deixar crescer e assar pão usando fermento normal ou químico. Os pães preparados usando este programa são geralmente menores e possuem uma textura mais densa (compacta).

MASSA: amassar, deixar crescer mas sem assar o pão. Retirar a massa da fôrma removível com base antiaderente (06) e usá-la para preparar pãezinhos, pizzas, pão cozido no vapor, etc.

AQUECER: Aquecer pães e também pode ser usado para aumentar o tempo de assar nos outros programas selecionados.

NOTA: Tempo de operação para cada programa:

1. Normal	3h00min
2. Integral	3h40min
3. Rápido	1h38min
4. Massa	1h30min
5. Aquecer	0h30min

1 copo de farinha de trigo integral
1 colher (chá) de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO INTEGRAL e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PÃO INTEGRAL COM AVEIA

Ciclo Integral

Para pães de 450 g

INGREDIENTES

160 mL de água
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de mel
1 colher (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de aveia
1 copo de farinha de trigo especial
1 copo de farinha de trigo integral
1 colher (chá) de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima recolocar a fôrma, programar o CICLO INTEGRAL e pressionar o botão LIGA/DESLIGA.

PÃO DE CENTEIO

Ciclo Integral

Para pães de 450 g

INGREDIENTES

160 mL de água
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de óleo
1 copo de farinha de trigo especial
1 copo de farinha de centeio
1 colher (chá) de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima e recolocar a fôrma (06).Escolher o Ciclo Integral, fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

CUCA COM LEITE DE COCO

Ciclo Normal

Para cuca de 600 g

INGREDIENTES

PARA A MASSA

160 mL de leite de coco
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) açúcar baunilha
2 colheres (chá) de canela
2 ½ copos de farinha de trigo especial (600 mL)
½ copo de coco ralado
1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

PARA A FAROFA (COBERTURA)

1 ovo para pincelar
1 colher (sopa) margarina
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de farinha de trigo especial
Coco ralado a gosto

DA MASSA

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o ciclo normal e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

DA COBERTURA

Misturar e amassar com as mãos a margarina, o açúcar, a farinha e o coco ralado até adquirir consistência de farofa. Após 2 horas do início do processo da Panificadora Panini, abrir a tampa e pincelar o ovo sobre a massa crescida e colocar cuidadosamente a farofa a massa pincelada.

Fechar a tampa da Panificadora Panini e deixar finalizar o processo.

PÃO INTEGRAL

Ciclo Integral

Para pães de 450 g

INGREDIENTES

160mL de água
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de óleo
1 copo de farinha de trigo especial

20

MANTENDO O PÃO QUENTE

Depois de assado, o pão será conservado quente por 60 minutos.

Enquanto o pão estiver quente, 4 luzes (LED5) sob o botão INICIAR/PARAR ficarão piscando. Se o usuário quiser remover o pão, poderá interromper esta função pressionando o botão INICIAR/PARAR.

MEMÓRIA

Se o fornecimento de energia elétrica for interrompido durante o preparo do pão, o processo será automaticamente retomado em 15 minutos, sem necessidade de pressionar novamente o botão INICIAR/PARAR. Se corte de energia elétrica for superior a 15 minutos, a memória não poderá ser mantida e o aparelho deverá ser reiniciado manualmente, pressionando-se o botão INICIAR/PARAR. Se, ao cair a energia, o preparo não tiver ido além da função "amassar", o usuário poderá pressionar o botão INICIAR/PARAR diretamente para retomar o programa do seu início.

MEIO AMBIENTE

Este aparelho funciona bem em ambientes com várias temperaturas. Todavia uma diferença no tamanho do pão poderá ocorrer se o preparo se der num ambiente muito quente ou muito frio. Sugerimos que a temperatura ambiente esteja compreendida entre 15°C e 34°C.

AVISOS

Se as cinco luzes debaixo do botão "MENU" ficarem piscando e se um "BIP" contínuo ficar soando, isto significa que a temperatura no interior do aparelho está muito alta ou que o sensor está desligado. Neste caso, o programa deverá ser interrompido. Abrir a tampa e deixar o aparelho esfriar por 10 a 20 minutos, ou ligar novamente o sensor de temperatura.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Verificar se todas as peças e acessórios do aparelho estão corretamente instalados e que não estejam danificados.
2. Limpar todas as peças seguindo as instruções contidas na seção "Limpeza e Manutenção" deste Manual de Instruções.
3. Fazer funcionar o aparelho vazio, na função "ASSAR", por aproximadamente 10 minutos. Depois de esfriar, limpá-lo mais uma vez.

05

COMO PREPARAR PÃO

1. Colocar a fôrma removível com base antiaderente (06) no aparelho. Pressioná-la para baixo e girá-la no sentido horário até ficar na posição correta. Instalar o batedor (02) nos seus eixos giratórios. Girar o batedor (02) no sentido horário até que se encaixem na posição correta. É recomendável encher os orifícios com margarina antes de instalar o batedor (02). Isto evitará que a massa cole debaixo do batedor (02) e estas poderão ser retiradas do pão mais facilmente.

2. Colocar todos os ingredientes na fôrma removível com base antiaderente (06). Favor observar a ordem dos ingredientes constante da receita. Geralmente a água, ou outros líquidos, devem ser colocados em primeiro lugar, em seguida o sal, açúcar e a farinha. Sempre adicionar o fermento por último. No caso de massas pesadas que contenham uma grande proporção de centeio ou de trigo integral, aconselhamos, para obter melhores resultados, inverter a ordem dos ingredientes, isto é, primeiramente adicionar o fermento e, por último, a água ou outro líquido.

3. Com um dos dedos, fazer uma pequena cavidade numa das bordas da farinha. Adicionar o fermento nesta cavidade. Tomar cuidado para que o fermento não entre em contato com os ingredientes líquidos ou com o sal.

4. Fechar suavemente a tampa (05) do aparelho e conectar o cordão elétrico (03) a uma tomada.

5. Pressionar o botão *MENU* até selecionar o programa desejado.

6. Pressionar o botão *INICIAR/PARAR* para iniciar o funcionamento.

7. Para o programa *NORMAL*, um "*BIP*" demorado será ouvido durante o funcionamento. Para algumas receitas onde os ingredientes não são todos colocados no início do preparo, este é o sinal para se adicionarem o restante dos ingredientes. Abrir a tampa (05) e acrescentar alguns ingredientes. É possível que um pouco de vapor saia pelas entradas de ar durante o funcionamento. Isto é normal.

8. Quanto o processo tiver sido completado, o aparelho emitirá 10 "*BIPS*". Pressionar o botão *INICIAR/PARAR* por aproximadamente 3-5 segundos para interromper o funcionamento e retirar o pão. Abrir a tampa (05) e, usando luvas de cozinha, segurar firmemente as alças da fôrma removível com base antiaderente (06) e puxá-la delicadamente para cima e para fora.

Cuidado: A fôrma removível com base antiaderente (06) e o pão estarão muito quentes. Manusear com muito cuidado.

9. Deixar a fôrma removível com base antiaderente (06) esfriar antes de retirar o pão. Usar uma espátula antiaderente para liberar a fôrma removível com base antiaderente (06) das partes laterais do pão.

10. Virar a fôrma removível com base antiaderente (06) de cabeça para baixo sobre uma grade ou superfície limpa e sacudi-la suavemente até que o pão caia sobre a grade ou superfície.

11. Retirar com cuidado o pão da fôrma removível com base antiaderente (06) e deixar esfriar por aproximadamente 20 minutos antes de fatiá-lo.

12. Se o usuário estiver ausente ou não pressionar o botão *INICIAR/PARAR* ao fim da operação, o pão ficará automaticamente quente por uma hora e a alimentação elétrica será em seguida desligada.

13. Se não for usar mais o aparelho ou depois de completar uma operação, retirar o plugue (04) da tomada.

Nota: Antes de fatiar o pão, usar o gancho para retirar a fôrma (09) para retirar o batedor (02) localizadas na parte inferior do pão. O pão estará quente, nunca usar as mãos para retirar o batedor (02).

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o ciclo normal e pressionar o botão *INICIAR/PARAR*.

CUCA

Ciclo Normal

Para cuca de 600 g

INGREDIENTES

PARA A MASSA

2 ovos com 1 copo de água (200 mL) – (colocar 2 ovos no copo e completar com água)

2 colheres (sopa) de nata ou margarina

1 ½ colher (chá) de sal

½ colher (chá) de noz-moscada

6 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (chá) de leite em pó

2 ½ copos de farinha de trigo especial (600 mL)

1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

PARA A FAROFA (COBERTURA)

1 ovo para pincelar

1 colher (sopa) margarina

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha de trigo especial

MODO DE PREPARO

DA MASSA

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o ciclo normal e pressionar o botão *INICIAR/PARAR*.

DA COBERTURA

Misturar e amassar com as mãos a margarina, o açúcar e a farinha até adquirir consistência de farofa. Após 2 horas do início do processo da Panificadora Panini, abrir a tampa e pincelar o ovo sobre a massa crescida e colocar cuidadosamente a farofa a massa pincelada.

Fechar a tampa da Panificadora Panini e deixar finalizar o processo.

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO NORMAL e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

OBSERVAÇÃO: para preparar esta receita no CICLO RÁPIDO, alterar apenas a medida de fermento biológico seco instantâneo para 1 colher (sopa).

PÃO COM QUEIJO PARMESÃO

Ciclo Normal e Rápido

Para pães de 600 g

INGREDIENTES

- 3/4 de copo de água ou leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pacote de queijo ralado (50 g)
- 2 ½ copos de farinha de trigo especial (600 mL)
- 1 colher (sopa) de orégano
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO NORMAL e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

OBSERVAÇÃO: para preparar esta receita no CICLO RÁPIDO, alterar apenas a medida de fermento biológico seco instantâneo para 1 colher (sopa).

PÃO DE MILHO

Ciclo Normal

Para pães de 600 g

INGREDIENTES

- 200 mL de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 copo de farinha de milho
- 1 ½ copo de farinha de trigo especial (600 mL)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

18

INTRODUÇÃO ESPECIAL

Para pães rápidos.

Pães rápidos são preparados com fermento em pó ou fermento químico, ativados pela umidade e pelo calor. Para se obterem pães rápidos perfeitos, sugerimos que todos os líquidos sejam colocados no fundo da fôrma removível com base antiaderente (06) e os ingredientes secos na sua parte superior. Durante o processo inicial de mistura dos ingredientes para o preparo de pães rápidos, porções de massa e ingredientes secos poderão se acumular nos cantos da fôrma removível com base antiaderente (06). Será necessário ajudar o aparelho para evitar a formação de pelotas de massa. Para tanto, usar uma espátula de borracha.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de limpar, desconectar o cordão elétrico (03) da tomada e deixar o aparelho esfriar.

1.Fôrma removível com base antiaderente (06): Limpar o interior e exterior da fôrma com um tecido umedecido. Não usar materiais abrasivos ou objetos agudos para proteger o revestimento antiadesivo da fôrma. A fôrma deverá estar totalmente seca antes de instalar.

2.Batedor (02): Em alguns casos poderá ser difícil remover o batedor (02) do seu eixo. Neste caso, encher a fôrma removível com base antiaderente (06) com água morna e deixar de molho por aproximadamente 30 minutos. O batedor (02) poderá ser facilmente retirado para ser limpo. Limpar cuidadosamente o batedor (02) com um tecido de algodão umedecido.

3.Corpo do aparelho e botões para acionar as funções: Passar um pano levemente umedecido no exterior. Nunca usar substâncias abrasivas para limpar pois irá tirar o brilho da superfície. Nunca mergulhar o corpo do aparelho (10) em água para limpá-lo.

4. Antes de guardar o produto assegurar-se de que esteja completamente frio, limpo e seco e de que a sua tampa esteja fechada.

INTRODUÇÃO SOBRE OS INGREDIENTES PARA PREPARAR PÃO

1.Farinha especial para pão: A farinha especial para pão contém uma alta proporção de glúten (sendo também chamada farinha com glúten de alta proteína). Possui uma boa elasticidade e evita que o formato do pão murche depois de crescer. Como o teor de glúten é mais elevado do que nas farinhas comuns, poderá ser usada para preparar pães de maiores dimensões e com melhor textura interna. A farinha especial é o principal ingrediente para o preparo de pães.

2.Farinha comum: A farinha comum é obtida misturando-se trigo duro e macio de alta qualidade. É indicada para se preparar pães ou bolos rápidos.

3.Farinha de trigo integral: A farinha de trigo integral é obtida moendo trigo integral. Contém casca (película) de trigo e glúten. A farinha de trigo integral é mais pesada e nutritiva do que a farinha comum. O pão preparado com farinha de trigo integral é geralmente menor. Algumas receitas combinam a farinha de trigo integral com a farinha especial para pão para obter melhores resultados.

4.Farinha de trigo escuro: A farinha de trigo escuro, também chamado trigo sarraceno, é um tipo de farinha rica em fibras e semelhante à farinha de trigo integral. Para se obter um pão de bom tamanho depois que a massa cresceu, deve-se misturar esta farinha com uma grande quantidade de farinha especial para pão.

5.Farinha para bolos: A farinha para bolos é obtida moendo trigo mais tenro, ou trigo com baixo teor em proteínas, especialmente usados no preparo de bolos. Diferentes tipos de farinha parecem ser iguais. Na realidade, a absorção do fermento e a capacidade de absorção diferem para cada tipo de farinha,

07

dependendo das suas áreas de cultivo, técnicas agrícolas, moagem e estocagem. O usuário poderá testar várias marcas de farinhas para bolo, compará-las e selecionar a que produz melhores resultados segundo sua experiência ou gosto.

6.Farinha de milho ou de aveia: Farinha de milho (fubá) e de aveia são obtidas moendo milho e aveia. Ambas são ingredientes que deverão ser acrescentados no preparo de pães mais rústicos, a fim de realçar-lhes o sabor e a textura.

7.Açúcar: O açúcar é um ingrediente muito importante para dar um gosto mais doce e uma coloração especial ao pão. Açúcar branco é normalmente usado para acelerar a ação do fermento. Açúcar mascavo, açúcar de confeitiro ou açúcar cândi poderão ser usados em receitas especiais.

8.Fermento: O fermento é usado no processo de fermentação da massa, fazendo com que esta cresça em volume e produza uma fibra interna mais macia. Para que o fermento se multiplique rapidamente, precisa ser alimentado com os carboidratos contidos no açúcar e na farinha.

1 colher (chá) de fermento ativo seco = $\frac{3}{4}$ de colher (chá) de fermento instantâneo.

1,5 colher (chá) de fermento ativo seco = 1 de colher (chá) de fermento instantâneo.

2 colheres (chá) de fermento ativo seco = 1,5 de colher (chá) de fermento instantâneo.

O fermento deverá ser conservado na geladeira já que poderá perder suas propriedades se guardado em altas temperaturas. Antes de usá-lo, conferir a data de fabricação e o prazo de validade de seu fermento. Após cada uso, guardá-lo imediatamente na geladeira. Geralmente se o pão não cresceu será porque o fermento perdeu suas propriedades.

O procedimento descrito abaixo verificará se o seu fermento está fresco e ativo:

•derramar $\frac{1}{2}$ copo de água morna (45-50°C) em uma xícara;

•colocar 1 colher (chá) de açúcar na xícara e misturar bem. Em seguida salpicar 2 colheres (chá) de fermento sobre a água;

•colocar a xícara em um local quente durante aproximadamente 10 minutos. Não mexer a água;

•uma espuma irá se formar até a borda da xícara. Caso contrário, o fermento estará morto ou inativo.

9.Sal: O sal é necessário para melhorar o sabor do pão e a cor da sua casca. O sal, porém, poderá atenuar o efeito do fermento, impedindo a massa de crescer. Nunca usar sal em excesso numa receita. Se não quiser usar sal, poderá retirá-lo. O pão ficará maior sem sal.

10.Ovo: Ovos podem melhorar a textura do pão, torná-lo mais nutritivo, maior e acrescentar um sabor especial. Ao usar ovos, retirar a casca e misturá-los de maneira homogênea.

11.Gordura, manteiga e óleo vegetal: A gordura poderá deixar o pão mais macio e prolongar seu tempo de conservação. A manteiga deverá ser derretida ou cortada em pequenos pedaços antes de ser usada. Misturá-la bem depois de tirá-la da geladeira.

12.Fermento químico: Fermento químico poderá ser usado para fazer crescer a massa de pães ultra-rápidos ou bolos. Como utiliza uma propriedade química, não necessita de tempo para fazer a massa crescer e produzirá um gás que formará bolhas e tornará a textura do pão mais macia.

13.Bicarbonato de sódio: A este ingrediente aplicam-se as mesmas observações acima. Poderá ser usado em combinação com o fermento químico.

14.Água e outros líquidos: A água é um ingrediente essencial para o preparo do pão. De maneira geral, a temperatura da água mais apropriada é de 20°C a 25°C. No caso de preparo de pães ultra-rápidos, a temperatura deverá ser de 45-50°C para acelerar a ação do fermento e o crescimento da massa. A água poderá ser substituída por leite ou por uma mistura de água e 2% de leite em pó, a fim de realçar o sabor do pão e melhorar a cor da casca. Algumas receitas poderão exigir sucos de fruta para realçar o sabor do pão (por exemplo, suco de maçã, de limão, etc.).

PÃO DE CALABRESA E QUEIJO

Ciclo Normal e Rápido

Para pães de 600 g

INGREDIENTES

200 mL de água

1 colher (sopa) de azeite de oliva

1 colher (chá) de sal

1 $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de açúcar

2 colheres (chá) leite em pó

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

$\frac{1}{2}$ colher (chá) de cebola em flocos

$\frac{1}{2}$ colher (chá) de alho em flocos

$\frac{1}{2}$ colher (chá) de orégano

2 $\frac{1}{2}$ copos de farinha de trigo especial (600 mL)

1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

$\frac{1}{2}$ copo de calabresa picada

$\frac{1}{2}$ copo de provolone picado

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO NORMAL e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

OBSERVAÇÃO: para preparar esta receita no CICLO RÁPIDO, alterar apenas a medida de fermento biológico seco instantâneo para 1 colher (sopa).

PÃO DE PIZZA

Ciclo Normal e Rápido

Para pães de 600 g

INGREDIENTES

1 ovo com 1 copo de leite (200 mL) – (colocar 1 ovo no copo e completar com leite)

1 $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de azeite de oliva

1 colher (chá) de sal

1 $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de açúcar

2 $\frac{1}{2}$ copos de farinha de trigo especial (600 mL)

2 $\frac{1}{2}$ copos de farinha de trigo especial (600 mL)

1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

2 colheres (sopa) de orégano

1 colher (chá) de alho seco

$\frac{1}{2}$ copo de pimentão picado

$\frac{1}{2}$ copo de tomate seco

$\frac{1}{2}$ copo de queijo e presunto em cubinhos

1 colher (chá) de canela em pó
½ copo de uvas passa amassadas
2 copos de farinha de trigo especial (480 mL)
1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Para pães de 600 g

INGREDIENTES

200 mL de água
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de canela em pó
¾ de copo de uvas passa amassadas
2 e ½ copos de farinha de trigo especial (480 mL)
1 e ½ colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO NORMAL e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PANETONE

CICLO NORMAL

Para panetones de 600 g

INGREDIENTES

1 ovo com 1 copo de leite (200 mL) – (colocar 1 ovo no copo e completar com leite)
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de essência de panetone ou baunilha
2 colheres (chá) de leite em pó
2 ½ copos de farinha de trigo especial (720 mL)
1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo
1 copo de frutas cristalizadas e uvas passas.

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO NORMAL e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PESO DOS INGREDIENTES

Um dos fatores importantes no preparo de pães é a utilização da quantidade exata de ingredientes. Sugerimos sempre utilizar o copo dosador (07) e a colher dosadora (08) para obter as quantidades corretas dos ingredientes. Caso contrário, a qualidade do pão poderá ser afetada.

Ingredientes líquidos: Água, leite fresco ou soluções de água e leite em pó devem ser medidos usando o copo dosador (07). Observar o nível do copo dosador (07) colocando-o horizontalmente no nível dos olhos. Ao medir óleo de cozinha ou outros ingredientes, limpar totalmente o copo dosador (07), assegurando-se de que não contenha outros ingredientes.

Ingredientes secos (farinhas): Ingredientes secos (farinhas) deverão ser conservados soltos e em condições naturais. Nivelar a parte superior do copo dosador (07) para garantir uma medida correta.

Seqüência dos ingredientes: A seqüência para colocar os ingredientes na fôrma removível com base antiaderente (06) deverá ser observada. Geralmente a seqüência é a seguinte: ingredientes líquidos, ovos, sal e leite em pó, etc. Ao colocar os ingredientes, tomar cuidado para que a farinha não fique totalmente molhada pelo líquido. O fermento só poderá ser colocado na farinha seca. Em particular, o fermento não deverá entrar em contato com o sal. Depois que a farinha tiver sido amassada por algum tempo, um "BIP" irá tocar, lembrando para adicionar as frutas à mistura. Se as frutas forem adicionadas muito cedo, seu sabor irá diminuir pois serão submetidas a um longo período de mistura.

TABELA: CAUSAS E SOLUÇÕES

Problema	Causa	Solução
•Fumaça saindo pelos orifícios de ventilação ao assar.	•Alguns ingredientes podem aderir à resistência ou nos componentes próximos. Durante o primeiro uso pode haver restos de óleo de fabricação na superfície da resistência.	•Desligar o aparelho da tomada e limpar a resistência. Cuidado para não se queimar. Durante a primeira utilização fazer funcionar o aparelho sem ingredientes e abrir a tampa.
•A casca da parte inferior do pão ficou muito grossa.	•O pão foi mantido quente durante muito tempo dentro do aparelho, havendo perda de água.	•Retirar o pão do aparelho assim que estiver pronto, sem deixá-lo na máquina para mantê-lo aquecido.
•Dificuldade em remover o batedor (02) da fôrma (06).	•A pá está muito colada ao eixo da fôrma (06).	•Depois de retirar o pão, derramar água quente na fôrma (06) e deixar a pá de molho por 10 minutos. Em seguida retirá-la e limpá-la.
•A mistura dos ingredientes não se faz corretamente e o pão não assa bem.	•1.A seleção do programa do menu foi incorreta. •2.Depois de ligar o aparelho, a tampa foi aberta várias vezes fazendo com que o pão fique seco e sua casca sem cor. •3.A pá-misturadora quase não pode se mover e misturar os ingredientes adequadamente porque encontra uma grande resistência.	•1.Selecionar o programa correto do menu. •2.Não abrir a tampa e deixar o pão crescer normalmente. •Verificar o orifício da pá-misturadora, retirar a fôrma (06) e fazer funcionar o aparelho sem carga. Se o funcionamento for anormal, entrar em contato com um posto de assistência técnica autorizado.
•O motor parece funcionar, faz barulho mas a massa não está sendo misturada.	•A fôrma (06) foi mal instalada ou há muita massa para misturar.	•Verificar se a fôrma (06) está corretamente instalada, se a massa foi preparada segundo a receita e se o peso de cada ingrediente está correto.
•O tamanho do pão está muito grande e faz pressão sob a tampa.	•Excesso de fermento, de farinha ou de água ou a temperatura ambiente está muito elevada.	•Verificar as quantidades de fermento, farinha e água segundo a receita.
•O pão ficou muito pequeno ou não cresceu.	•Falta de fermento ou quantidade menor de fermento do que prevista na receita. Além disso a ação do fermento poderá ter sido prejudicada pela temperatura muito elevada da água, por ter entrado em contato com o sal ou se a temperatura ambiente estiver muito baixa.	•Verificar a quantidade de fermento e as condições de sua ação. Elevar a temperatura ambiente.
•A massa escorre para fora da fôrma (06).	•Excesso de líquido, fazendo com que a massa fique muito mole. Quantidade excessiva de fermento.	•Reduzir a quantidade de líquido para obter uma massa mais compacta.
•O pão se parte ao meio ao assar.	•1.A farinha utilizada não é apropriada e não faz crescer a massa. •2.Ação do fermento muito rápida ou temperatura ambiente muito elevada. •3.O excesso de água deixa a massa muito mole e quebradiça.	•1.Usar farinha para pão ou uma farinha mais densa. •2.Usar o fermento na temperatura ambiente. •3.Ajustar a quantidade de água prevista na receita segundo a capacidade de absorção da farinha.
•Excesso de peso do pão e massa muito compacta.	•1.Excesso de farinha ou falta de água. •2.Excesso de frutas na massa ou excesso de farinha de trigo integral.	•1.Reduzir a quantidade de farinha e aumentar a quantidade de água. •2.Reduzir a quantidade destes ingredientes e aumentar a quantidade de fermento.
•Depois de cortar o pão, sua parte interna está oca.	•1.Quantidade excessiva de água ou de fermento. Falta de sal. •2.Temperatura da água muito elevada.	•1.Reduzir as quantidades de água e de fermento e verificar a quantidade do sal. •2.Conferir a temperatura da água.
•A superfície do pão (casca) está colada à farinha seca.	•1.Excesso de substâncias aglutinantes no pão tais como manteiga ou banana. •2.A massa não foi misturada por falta de água.	•1.Não acrescentar muitos ingredientes aglutinantes ao pão. •Verificar a quantidade de água e o funcionamento mecânico do aparelho.
•A casca ficou muito grossa e a coloração muito escura ao assar bolos ou pães.	•Diferentes receitas ou ingredientes influem no preparo do pão. A coloração ficará muito escura por excesso de açúcar.	•Se a coloração ficar muito escura por excesso de açúcar, pressionar o botão INICIAR/PARAR para interromper o programa 5-10 minutos antes do tempo programado. Antes de retirar o pão ou bolo, mantê-los na fôrma (06), com a tampa fechada, por aproximadamente 20 minutos.

- 2/3 de colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 ½ colher (sopa) de cebolinha verde picada
- 2 copos de farinha de trigo especial (480 mL)
- 1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO NORMAL e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PÃO ITALIANO

CICLO NORMAL

Para pães de 600 g

INGREDIENTES

- 200 mL de água
- 1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 2 colheres (chá) de cebola em flocos
- ½ colher (chá) de alho em flocos
- 1 colher (chá) de manjeriço
- 2 ½ copos de farinha de trigo especial (600 mL)
- 1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO NORMAL e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PÃO DE PASSAS

CICLO NORMAL

Para pães de 450 g

INGREDIENTES

- 2/3 de copo de água (160 mL)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2/3 de colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar

PÃO DE IOGURTE

CICLO NORMAL

Para pães de 600 g

INGREDIENTES

100 mL copo de água
100 mL copo de iogurte
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de leite em pó
2 ½ copos de farinha de trigo especial (600 mL)
1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO NORMAL e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PÃO DE MAÇÃ E CANELA

CICLO NORMAL

Para pães de 450 g

2/3 de copo de suco de maçã (160 mL)
1 colher (sopa) de margarina
2/3 de colher (chá) de sal
2 colheres (chá) de açúcar mascavo
1 colher (chá) de canela em pó
2 copos de farinha de trigo especial (480 mL)
1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

MODO DE PREPARO

Retire da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO NORMAL e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PÃO DE REQUEIJÃO

CICLO NORMAL

Para pães de 450 g

INGREDIENTES

60 mL de água
1/3 de copo de requeijão
1 gema

14

RECEITAS

PÃO BRANCO TRADICIONAL

CICLO NORMAL

Para pães de 450 g

INGREDIENTES

2/3 de copo de água (160 mL)
1 colher (sopa) de margarina
2/3 de colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de leite em pó
2 copos de farinha de trigo especial (480 mL)
1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Para pães de 600 g

INGREDIENTES

200 mL de água
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (chá) de leite em pó
2 ½ copos de farinha de trigo especial (600 mL)
1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO NORMAL e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PÃO COLONIAL

Ciclo Rápido

Para pães de 450 g

INGREDIENTES

1 ovo com 2/3 copo de leite (160 mL) – (colocar 1 ovo no copo e completar com leite)
1 colher (sopa) de margarina
2/3 de colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 copos de farinha de trigo especial (480 mL)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

11

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO RÁPIDO e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PÃO DE LEITE**CICLO NORMAL****Para pães de 450 g****INGREDIENTES**

1 ovo com 2/3 copo de leite (160 mL) – (colocar 1 ovo no copo e completar com leite)
1 colher (sopa) creme de leite
2/3 de colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 ½ copos de farinha de trigo especial (600 mL)
1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Para pães de 600 g**INGREDIENTES**

200 mL de água
1 ½ colher (sopa) de creme de leite
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
2 ½ copos de farinha de trigo especial (600 mL)
1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO NORMAL e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PÃO DE CENOURA**CICLO NORMAL****Para pães de 450 g****INGREDIENTES**

1 ovo com 2/3 de copo de leite (160 mL) – (colocar 1 ovo no copo e completar com leite)
1 colher (sopa) de margarina
2/3 de colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de cenoura ralada
2 colheres (sopa) de açúcar
2 copos de farinha de trigo especial (480 mL)
1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

12

Para pães de 600 g**INGREDIENTES**

1 ovo com 2/3 de copo de leite (200 mL) – (colocar 1 ovo no copo e completar com leite)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de cenoura ralada
2 colheres (sopa) de açúcar
2 ½ copos de farinha de trigo especial (600 mL)
1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO NORMAL e pressione o botão LIGA/DESLIGA

PÃO DE LARANJA**CICLO NORMAL****Para pães de 450 g****INGREDIENTES**

2/3 de copo de suco de laranja (160 mL)
1 colher (sopa) de margarina
2/3 de colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de leite em pó
2 copos de farinha de trigo especial (480 mL)
1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Para pães de 600 g**INGREDIENTES**

1 copo de suco de laranja
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de leite em pó
2 ½ copos de farinha de trigo especial (600 mL)
1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

MODO DE PREPARO

Retirar da Panificadora Panini a fôrma removível com base antiaderente (06), colocar todos os ingredientes na ordem acima, recolocar a fôrma (06), programar o CICLO NORMAL e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

13