

BISCOITOS E BOLACHAS



SISTEMA FAEP



SEMAR - ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO ESTADO DO PARANÁ

CONSELHO ADMINISTRATIVO

Presidente: Ágide Meneguette

Membros Titulares

Rosanne Curi Zarattini
Nelson Costa
Darcy Piana
Alexandre Leal dos Santos

Membros Suplentes

Livaldo Gemin
Robson Mafioletti
Ari Faria Bittencourt
Ivone Francisca de Souza

CONSELHO FISCAL

Membros Titulares

Sebastião Olímpio Santarosa
Paulo José Buso Júnior
Carlos Alberto Gabiatto

Membros Suplentes

Ana Thereza da Costa Ribeiro
Aristeu Sakamoto
Aparecido Callegari

Superintendente

Pedro Carlos Carmona Gallego

MANOELA MARCHESINI TAQUES PIZARRO

BISCOITOS E BOLACHAS

**CURITIBA
SENAR-AR/PR
2025**

Depósito legal na CENAGRI, conforme Portaria Interministerial n.º 164, datada de 22 de julho de 1994, junto à Biblioteca Nacional e ao SENAR-AR/PR.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida, por qualquer meio, sem a autorização do editor

Autora: Manoela Marchesini Taques Pizarro

Coordenação técnica: Luiza Fernandes Gomes

Coordenação metodológica: Leandro Aparecido do Prado

Coordenação gráfica: Carlos Manoel Machado Guimarães Filho

Diagramação: Sincronia Design Gráfico Ltda.

Normalização e revisão final: CEDITEC – SENAR AR/PR

Catalogação no Centro de Editoração, Documentação e
Informação Técnica do SENAR-AR/PR

Pizarro, Manoela Marchesini Taques

P695

Biscoitos e bolachas [livro eletrônico] / Manoela
Marchesini Taques Pizarro. — Curitiba : SENAR AR/PR,
2025.

3072 KB; PDF.

ISBN 978-85-7565-277-0

1. Biscoitos. 2. Biscoitos - História. 3. Alimentos -
Manuseio. 4. Biscoitos - Produção. 5. Culinária (Biscoi-
tos). 6. Receitas. I. Título.

CDD: 641.8654

Bibliotecária responsável: Luzia Glinski Kintopp - CRB/9-1535

Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida, por qualquer meio,
sem autorização do editor.

IMPRESSO NO BRASIL – DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

APRESENTAÇÃO

O Sistema FAEP é composto pela Federação da Agricultura do Estado do Paraná (FAEP), o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Paraná (SENAR-PR) e os sindicatos rurais.

O campo de atuação da FAEP é na defesa e representação dos milhares de produtores rurais do Paraná. A entidade busca soluções para as questões relacionadas aos interesses econômicos, sociais e ambientais dos agricultores e pecuaristas paranaenses. Além disso, a FAEP é responsável pela orientação dos sindicatos rurais e representação do setor no âmbito estadual.

O SENAR-PR promove a oferta contínua da qualificação dos produtores rurais nas mais diversas atividades ligadas ao setor rural. Todos os treinamentos de Formação Profissional Rural (FSR) e Promoção Social (PS), nas modalidades presencial e *online*, são gratuitos e com certificado.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	9
1. HISTÓRIA DOS BISCOITOS	11
1.1 ORIGEM.....	11
1.2 IDADE MÉDIA.....	11
1.3 GRANDES NAVEGAÇÕES	12
1.4 POPULARIZAÇÃO	12
1.5 BISCOITOS NO BRASIL.....	12
2. BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	13
2.1 HIGIENE PESSOAL	13
2.2 HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE E UTENSÍLIOS	13
2.3 MANIPULAÇÃO DOS INGREDIENTES	13
2.4 CONTROLE DE CONTAMINAÇÃO	14
3. CIÊNCIA NA PRODUÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS.....	15
3.1 AÇÚCARES	15
3.1.1 Tipos de açúcar.....	15
3.2 FARINHAS	17
3.2.1 Tipos de farinha	17
3.3 AGENTES DE FERMENTAÇÃO	18
3.3.1 Tipos de agentes de fermentação.....	18
3.4 SAL	19
3.4.1 Funções do sal na confeitoria	19
3.5 MANTEIGA.....	20
4. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS ESSENCIAIS.....	21
4.1 UTENSÍLIOS BÁSICOS	21
4.2 EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS	22
4.3 CONSERVAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO	22
4.4 ADAPTAÇÕES POSSÍVEIS	22
5. MISE EN PLACE.....	23
5.1 DEFINIÇÃO.....	23
5.2 ETAPAS PRINCIPAIS.....	23
5.3 VANTAGENS DO PROCESSO	24

6. CLASSIFICAÇÃO DOS BISCOITOS	25
6.1 QUANTO AO MÉTODO DE PREPARO	25
6.2 QUANTO À FUNÇÃO	25
6.3 EXEMPLOS PRÁTICOS	25
7. TIPOS DE MASSA	27
7.1 DIFERENÇAS TÉCNICAS E USOS	27
8. TÉCNICAS DE PREPARO	29
8.1 TEMPERATURA DOS INGREDIENTES.....	29
8.2 PONTO IDEAL DA MASSA.....	29
8.3 DESCANSO E MANIPULAÇÃO	29
8.4 ABERTURA E CORTE	29
9. ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO	31
9.1 ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE	31
9.2 GELADEIRA E CONGELAMENTO	31
9.3 VALIDADE APROXIMADA.....	31
9.4 CUIDADOS PARA MANTER SABOR E TEXTURA	31
10.EMBALAGENS E APRESENTAÇÃO.....	33
10.1 TIPOS DE EMBALAGENS.....	33
10.2 FUNCIONALIDADE × ESTÉTICA.....	33
11.EQUIVALÊNCIAS E CONVERSÕES DE MEDIDAS.....	35
12.RECEITAS SALGADAS	37
12.1 BISCOITO COM CREME DE CEBOLA	37
12.2 CHIPA PARAGUAIA	39
12.3 CRACKERS DE CEBOLA E CHIMICHURRI.....	41
12.4 CRACKERS DE GORGONZOLA E NOZES.....	43
12.5 GRISSINI DE ORÉGANO E GERGELIM	45
12.6 PETIT FOUR DE PARMESÃO	47
12.7 PETIT FOUR DE CASTANHA DE CAJU E PARMESÃO.....	49
12.8 PIPOQUINHA DE POLVILHO E QUEIJO	51
13.RECEITAS DOCES	53
13.1 ARGOLINHAS DE LEITE NINHO	53
13.2 BELISCÃO DE GOIABADA E CASADINHOS	55
13.3 BISCOITO DE CANELA E AMENDOIM.....	58
13.4 BISCOITO CRAQUELADO DE FUBÁ E LIMÃO	60
13.5 BOLACHA DE CASTANHA-DO-PARÁ.....	62
13.6 SEQUILHO DE LEITE CONDENSADO.....	64

13.7 SEQUILHO DE NATA.....	66
13.8 SEQUILHO DE COCO	68
13.9 COOKIES CROCANTES	70
13.10 BISCOITO AÇUCARADO DE BAUNILHA	72
13.11 PETIT FOUR DE GOIABADA OU CHOCOLATE	74
13.12 BISCOITO AMANTEIGADO	76
REFERÊNCIA.....	79

INTRODUÇÃO

Esta cartilha foi elaborada como material de apoio ao curso Produção Artesanal de Alimentos, Biscoitos e Bolachas. O objetivo é fornecer informações técnicas e práticas que complementam as receitas, trazendo fundamentos essenciais para a produção de biscoitos de qualidade, com segurança e profissionalismo.

Ao longo dos capítulos, você conhecerá:

- a história dos biscoitos e sua evolução cultural;
- boas práticas de manipulação de alimentos;
- os principais utensílios e equipamentos;
- a importância do *mise en place*;
- classificação dos biscoitos e tipos de massas;
- técnicas de preparo, armazenamento e conservação;
- orientações sobre embalagens e apresentação;
- recursos complementares.

O propósito é que cada participante compreenda não apenas como fazer, mas também por que fazer de determinada maneira. Dessa forma, terá uma base sólida para produzir biscoitos com qualidade e ampliar suas possibilidades de atuação.

1. HISTÓRIA DOS BISCOITOS

Antes de contar a história dos biscoitos, é importante olhar para o alimento em si. Esse elemento tão simples e, ao mesmo tempo, tão cheio de significado. Comer não é apenas uma necessidade do corpo, mas um ato simbólico e afetivo que perpassa toda a nossa existência. O alimento fala de quem somos, de onde viemos e de como nos relacionamos com o mundo.

Em cada cultura, ele assume papel central nas celebrações, nas despedidas, nas boas notícias e até nos momentos difíceis. É em torno da mesa que as pessoas se reúnem para comemorar, acolher, consolar e recomeçar. O alimento é a ponte entre o que sentimos e o que expressamos, ele traduz amor, cuidado e presença.

Guardamos memórias cercadas por aromas e sabores: o bolo que saía do forno na casa da avó, o pão de todo domingo, o biscoito feito para um dia especial. Esses sabores ficam registrados na alma, como capítulos de uma história que continua sendo escrita a cada nova receita.

Na cozinha, o alimento se transforma em linguagem. Ele comunica o que muitas vezes as palavras não conseguem dizer. Um doce oferecido, um prato preparado com atenção, um café servido com carinho, tudo isso é afeto em forma de gesto.

Mais do que nutrir o corpo, o alimento nutre vínculos. Ele conecta pessoas, desperta lembranças e cria pertencimento.

E quando entendemos isso, percebemos que cozinhar é também um ato de amor e de memória. É uma forma de estar no mundo, com o outro, com a natureza e com a própria história. Porque, no fim das contas, o alimento não é só sustento: é cultura, é emoção e é a maneira mais doce que o ser humano encontrou de expressar afeto e eternizar lembranças.

1.1 ORIGEM

Os primeiros registros de biscoitos datam do Egito Antigo e do Império Romano, quando massas simples de farinha, água e mel eram assadas em fornos rudimentares. Esses preparos eram valorizados pela praticidade e durabilidade, tornando-se alimentos ideais para viagens longas.

1.2 IDADE MÉDIA

Na Europa Medieval, os biscoitos ganharam especiarias como canela, gengibre e cravo, trazidas do Oriente. Nesse período, tornaram-se símbolo de *status* e eram consumidos em banquetes da nobreza.

1.3 GRANDES NAVEGAÇÕES

Durante as grandes navegações, nos séculos XV e XVI, os biscoitos foram fundamentais para a alimentação de marinheiros. O chamado “biscoito de viagem” (*hardtack*) resistia meses sem estragar, garantindo nutrição em longas travessias marítimas.

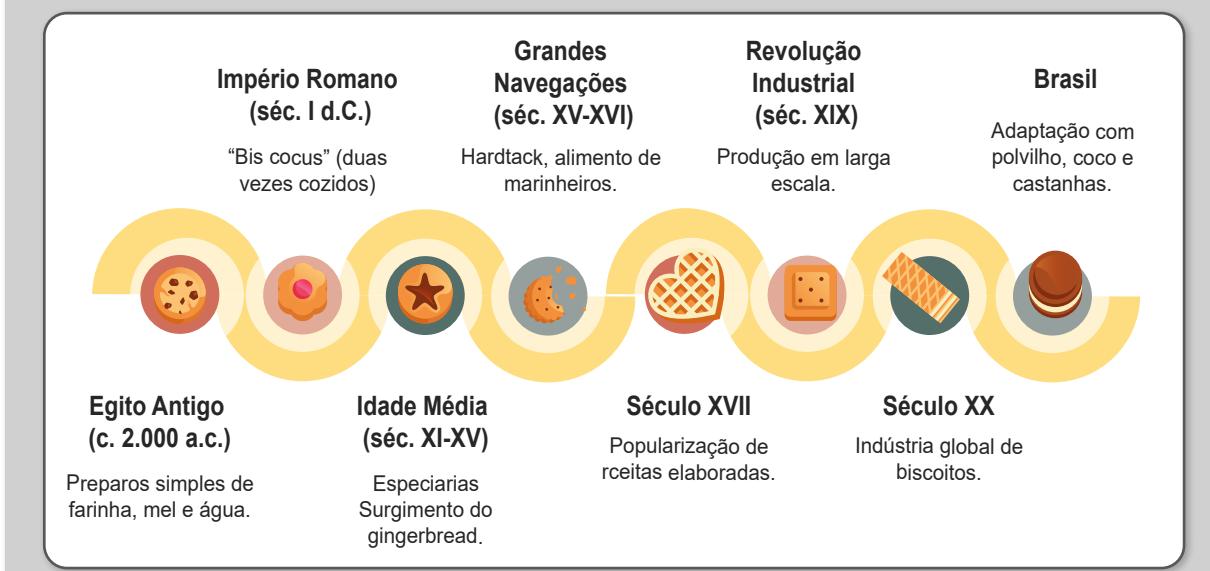
1.4 POPULARIZAÇÃO

Com a Revolução Industrial, no século XIX, a produção de biscoitos deixou de ser artesanal e passou a ser feita em larga escala. Marcas tradicionais surgiram na Europa e nos Estados Unidos, tornando o produto acessível a diversas classes sociais.

1.5 BISCOITOS NO BRASIL

No Brasil, os biscoitos chegaram com os colonizadores portugueses e foram adaptados aos ingredientes locais. Receitas como o sequilho e o biscoito de polvilho tornaram-se parte da cultura alimentar, sendo preparos típicos em diferentes regiões. Atualmente, o país está entre os maiores consumidores de biscoitos do mundo.

Figura 1 – Linha do tempo da história dos biscoitos.



Fonte – Pizarro, 2025.

2. BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Toda produção da área alimentícia exige certos cuidados que devem ser observados em todas as etapas, desde a escolha dos fornecedores até o preparo do alimento em si, incluindo sua distribuição.

É imprescindível manter um controle higiênico e sanitário durante todo esse processo de transformação do alimento para assegurar que o consumidor final receba um produto seguro. É papel do manipulador de alimentos, portanto, adotar medidas que evitem qualquer tipo de contaminação, ou seja, que impeçam a incorporação de qualquer matéria estranha ao alimento ou à produção passível de causar danos à saúde do consumidor.

2.1 HIGIENE PESSOAL

Estas são as principais recomendações para o iniciar o preparo de qualquer tipo de alimento:

- lavar as mãos com água e sabão neutro antes, durante e após o preparo;
- manter unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- manter os cabelos presos e cobertos por touca ou rede;
- não usar adornos (anéis, pulseiras, relógios) durante a produção;
- vestir uniforme limpo e exclusivo para a cozinha.

2.2 HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE E UTENSÍLIOS

Além da higiene pessoal, é fundamental garantir a higiene do local de trabalho e dos utensílios, da seguinte maneira:

- limpar bancadas e superfícies antes do início da produção;
- lavar e sanitizar utensílios e equipamentos antes e após o uso;
- utilizar panos descartáveis ou papel-toalha;
- dispor de lixeiras com tampa e pedal para o descarte adequado dos resíduos.

2.3 MANIPULAÇÃO DOS INGREDIENTES

A fim de garantir a segurança e a qualidade dos produtos, é fundamental:

- usar matérias-primas frescas e dentro do prazo de validade;
- armazenar os ingredientes secos em recipientes limpos, fechados e identificados;

- manter os produtos perecíveis sob refrigeração adequada;
- evitar contato direto entre alimentos crus e prontos para consumo.

2.4 CONTROLE DE CONTAMINAÇÃO

Para evitar a contaminação dos alimentos, recomenda-se:

- não manipular alimentos em caso de feridas abertas nas mãos;
- utilizar luvas descartáveis quando necessário;
- redobrar o cuidado no manuseio de ovos e laticínios, que são ingredientes de risco.

3. CIÊNCIA NA PRODUÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS

3.1 AÇÚCARES

O termo *açúcar* é utilizado para designar compostos químicos do grupo dos carboidratos que fornecem sabor (doçura) aos alimentos e energia às células do corpo. Dependendo da composição de suas moléculas, os açúcares podem pertencer a tipos de carboidratos chamados de monossacarídeos (como a glicose, a frutose e a galactose), dissacarídeos (como a sacarose, a lactose e a maltose) ou polissacarídeos.

Comercialmente, a glicose de milho é o produto mais conhecido. A sacarose é o açúcar mais abundante nos alimentos, e a lactose é o açúcar encontrado no leite.

Os açúcares simples exercem uma funcionalidade que ultrapassa seu poder adoçante: cor, textura, capacidade de reter, viscosidade e firmeza dos géis de gelatina e de pectina e força das malhas de glúten são alguns dos parâmetros influenciados pela presença de açúcares no produto.

Os tipos mais comuns de açúcar são os obtidos do suco da cana (*Saccharum officinarum*) ou de beterraba branca (*Beta alba* L.), por processos industriais adequados, livres de fermentação, isentos de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais.

Podem ser utilizados para conferir cor, sabor e textura às preparações, e na fermentação, como alimento para os microrganismos responsáveis pelo crescimento de massas.

3.1.1 Tipos de açúcar

Figura 2 – Diversos tipos de açúcar usados no preparo de alimentos.



Fonte – Erhan Inga/Shutterstock.

Açúcar invertido: essa variedade é uma mistura de três tipos de substâncias adoçantes. Com 1/3 de glicose, 1/3 de frutose e 1/3 de sacarose, é uma solução aquosa, fácil de ser armazenada. Esse tipo de açúcar é 30% mais doce do que o açúcar comum e tem a propriedade de reter umidade, ajudando a manter as produções mais frescas e úmidas, além de resistir à cristalização.

Açúcar cristal: o caldo de cana passa por processos de purificação, evaporação, cristalização, centrifugação e, por último, secagem. É do açúcar cristal que são obtidos outros tipos de açúcar, como o refinado e o de confeiteiro. O açúcar cristal, portanto, passa por menos processos do que os demais na hora de ser preparado.

Açúcar refinado: produzido por meio da diluição do açúcar cristal. A calda obtida passa por diversos processos até chegar ao peneiramento. A porção mais fina é separada para obtenção do açúcar de confeiteiro, e o restante é o açúcar refinado. É indicado para a produção de bolos e biscoitos por causa da uniformidade.

Açúcar de confeiteiro: após o peneiramento do açúcar para a separação dos grãos que vão dar origem ao açúcar refinado e ao de confeiteiro, é adicionado amido (cerca de 3%). A finalidade dessa junção é evitar a aglomeração dos pequenos cristais, formando, assim, o açúcar de confeiteiro. O açúcar impalpável é um tipo de açúcar de confeiteiro que pode conter quantidades maiores de amido de milho. No Brasil, existem marcas que também comercializam açúcar de confeiteiro sem amido em sua composição.

Açúcar light: composto por açúcar refinado e adoçante artificial (sucralose). Com o poder de dulçor seiscentas vezes maior que o da sacarose, o adoçante garante que a ingestão calórica seja menor quando comparada ao consumo de açúcar refinado.

Açúcar mascavo: por não passar pelo processo de refinamento, a qualidade nutricional do açúcar mascavo é melhor em relação à do açúcar refinado. Ele apresenta vitaminas e minerais que não estão presentes na versão refinada.

Açúcar orgânico: o diferencial desse tipo de açúcar é que a cana utilizada em sua fabricação é cultivada sem fertilizantes químicos. Além disso, para a produção do açúcar orgânico utilizam-se processos apoiados na sustentabilidade do meio ambiente, desde o plantio até a etapa final. Suas características nutricionais assemelham-se às do açúcar mascavo, portanto apresenta uma quantidade maior de vitaminas e minerais em relação ao açúcar refinado.

Açúcar cande: contém 99% de sacarose e se apresenta em blocos ou pedras. É obtido por meio de cristalização forçada, em torno de um eixo de cristalização.

Melaço e melado: extraídos e concentrados do suco da cana-de-açúcar. O melado retém umidade nos produtos de panificação, e nos biscoitos pode deixar a massa murcha mais rapidamente.

Mel: xarope natural de açúcar, consiste basicamente em açúcares simples (glucose e frutose) e outros componentes que lhe dão o sabor característico. Dependendo da origem do mel, seu sabor e sua cor podem variar muito.

Xarope de glucose de milho: o xarope de glucose de milho é uma solução concentrada transparente e de alta viscosidade obtida de açúcares de milho por meio de um avançado processo tecnológico. Sua função é enriquecer as produções com a presença suave de açúcar de milho, promovendo maciez às massas e cristalinidade à textura superficial de geleias, doces cristalizados e bolos caramelados, auxiliando no retardamento da cristalização natural do açúcar de cana.



PARA SABER MAIS

O tipo de açúcar utilizado interfere na estrutura e no acabamento do biscoito. O refinado resulta em textura lisa e acabamento uniforme; o mascavo confere cor mais escura, sabor intenso e leve umidade à massa; o impalpável contribui para uma textura mais delicada, quebradiça e levemente craquelada; e o açúcar de confeiteiro confere suavidade e derretimento rápido na boca, ideal para biscoitos finos.

3.2 FARINHAS

A farinha é um ingrediente essencial na produção de biscoitos. Ela é o estruturante principal da massa, uma vez que influencia a propagação, altura e textura dos produtos. A farinha é a base para produção de tortas, biscoitos, *cookies* e bolos.

Além da farinha de trigo, existem muitas alternativas, como farinha de coco, batata-doce, banana verde, amêndoas, arroz integral etc.



ATENÇÃO

Escolha correta da farinha = sucesso
Escolha errada = problemas na massa/doce

3.2.1 Tipos de farinha

Farinha de amaranto: sem glúten e com sabor pronunciado, é feita com grãos de amaranto. Apresenta umidade alta, doura rapidamente e forma uma crosta grossa.

Disponível nas variedades clara e escura. Funciona bem em receitas com baixa quantidade de líquido.

Farinha de araruta: extraída de raízes da planta caribenha *Maranta arundinacea*, não contém glúten e é rica em nutrientes. Trata-se de uma fécula branca e fina que funciona como excelente espessante, com capacidade duas vezes maior que a da farinha de trigo. Além disso, engrossa rapidamente as preparações, e seu amido gelatiniza a uma temperatura baixa. Como o amido, é utilizada em produtos que necessitam de maior leveza e transparência. Pode ser utilizada em preparações ácidas, pois não interfere em sua textura final.



PARA SABER MAIS

O uso da farinha acompanha a história da humanidade. Há mais de 10 mil anos, os primeiros grãos começaram a ser moídos entre pedras, dando origem às massas e aos pães primitivos. Com o tempo, cada povo passou a usar os grãos disponíveis em sua região – trigo, milho, arroz, mandioca, entre outros. Hoje, o tipo de farinha reflete a identidade cultural e os hábitos alimentares de cada lugar.

3.3 AGENTES DE FERMENTAÇÃO

Os três elementos mais importantes para o crescimento de massas são o dióxido de carbono, o vapor e o ar. Esses últimos estão presentes em quase todos os produtos. Uma parte essencial do processo de crescimento é a formação de bolhas de ar durante a mistura, bem como a medida precisa dos agentes de fermentação, pois pequenas mudanças podem causar grandes defeitos nos produtos finais.

Os agentes de crescimento de origem física fornecem vapor d'água ou técnicas que permitem a incorporação de ar nas massas, e nesse caso o ar é introduzido por meio de batimento ou da adição de clara em neve.

Os agentes de crescimento de origem química são utilizados somente quando a produção de vapor ou de ar não é suficiente para o crescimento total da massa. São compostos de uma substância ou de uma mistura de substâncias químicas que, por influência do calor ou da umidade, desprendem gases capazes de expandir massas elaboradas. Eles são detalhados a seguir.

3.3.1 Tipos de agentes de fermentação

Bicarbonato de sódio: mistura cristalina, solúvel em água e de sabor alcalino. Quando um líquido e um ácido estão presentes, o bicarbonato de sódio libera gás

carbônico, o que faz o alimento crescer. Não é necessário calor para que essa reação ocorra, embora o gás seja liberado mais rapidamente em temperaturas altas.

Fermento em pó químico: mistura de bicarbonato de sódio com um ou mais ácidos que reagem com ele, requer apenas a presença de umidade para liberar gás. Atualmente, nos mercados são encontrados fermentos de ação dupla, que liberam um pouco de gás quando frios, mas precisam de calor para liberar o restante. O fermento é responsável por aerar as massas e promover leveza, mas seu uso em excesso pode causar o efeito contrário: sabor amargo, textura seca e biscoitos que se esfarelam facilmente, além de tornar o sabor do produto indesejável. A dosagem ideal de fermento garante crescimento equilibrado, sem comprometer o formato nem o sabor da receita.

Sal amoníaco: é uma mistura de carbonato, bicarbonato e carbonato de amônio. Decompõe-se rapidamente durante o assamento para formar dióxido de carbono, gás amoníaco e água. Necessita apenas de calor e umidade para realizar sua função.



PRECAUÇÃO

Meça corretamente o fermento, evitando o “olhômetro”, e siga as proporções indicadas na receita. Misture o fermento somente ao fim da preparação, para evitar a perda de efeito, e leve ao forno imediatamente após modelar ou cortar os biscoitos.

3.4 SAL

Embora seja usado geralmente em pequenas quantidades, o sal desempenha um papel muito importante na confeitoraria, realçando o sabor e o aroma dos produtos e agindo como conservante. No caso de águas muito leves, o sal também acerta sua dureza, isto é a quantidade de elementos como o cálcio e o magnésio.

O tipo refinado é o mais utilizado em produções doces, mas em produtos mais delicados a flor de sal também tem seu espaço.

3.4.1 Funções do sal na confeitoraria

O sal retarda todas as reações químicas que estão acontecendo na massa, incluindo a atividade de fermentação, reduzindo-a a um nível mais estável. Ele também torna a massa um pouco mais forte e mais coesa.

O sal naturalmente adiciona sabor ao alimento, mas também potencializa o sabor de outros ingredientes, incluindo a manteiga e a farinha. Além disso, impacta a vida útil dos produtos assados, embora seus efeitos dependam das condições meteorológicas. Afinal, ele é higroscópico, o que significa que absorve água. Consequentemente, em climas úmidos ele vai interceptar a umidade do ar, tornando uma crosta crocante mais úmida, portanto encurtando sua vida útil. Em climas secos, no entanto, o sal ajuda a segurar a água na massa por mais tempo, inibindo a retrogradação do amido e, assim, estendendo a vida útil da preparação.

3.5 MANTEIGA

A escolha da gordura é um dos fatores mais importantes na produção dos biscoitos e bolachas, pois influencia diretamente a textura, o sabor e o aspecto final. Cada tipo de gordura tem propriedades físicas e sensoriais distintas.

Manteiga, margarina e banha são ingredientes com características específicas e podem ser usados em receitas de biscoitos, dependendo do resultado desejado.

A manteiga é ideal para biscoitos que exigem uma textura crocante e um sabor mais intenso. Ela confere leveza às massas e é ideal para biscoitos amanteigados e receitas que valorizam aroma e sabor refinado.

A margarina, por sua vez, é uma alternativa mais econômica e pode ser usada em receitas que não exigem tanto a textura e o sabor de manteiga. Produz biscoitos mais macios e ligeiramente mais “altos”, pois contém menor teor de água e tem maior estabilidade térmica.

Já a banha é excelente para biscoitos secos e crocantes, principalmente em receitas tradicionais ou rústicas, proporciona biscoitos muito crocantes e quebradiços, pois impede a formação do glúten.

4. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS ESSENCIAIS

Antes de iniciar qualquer preparação, é fundamental conhecer e organizar os utensílios e equipamentos que serão utilizados. Isso garante praticidade, segurança e padronização durante o processo de produção. Ter os instrumentos adequados, em bom estado de conservação e devidamente higienizados, faz toda a diferença no resultado final, tanto na qualidade dos biscoitos quanto na eficiência do trabalho.

4.1 UTENSÍLIOS BÁSICOS

Estes são os principais utensílios para o preparo de biscoitos:

- bacias de diferentes tamanhos;
- espátulas e colheres;
- rolo de massa;
- cortadores variados;
- peneira;
- assadeiras;
- balança para pesagem precisa.

Figura 3 – Balança digital, item indispensável na culinária.



Fonte – Tetiana Tychynska/Shutterstock.

4.2 EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS

Além dos utensílios citados anteriormente, também são necessários os seguintes equipamentos:

- forno adequado, preferencialmente com controle de temperatura;
- batedeira com diferentes pás (raquete, gancho e globo);
- liquidificador ou processador de alimentos.

4.3 CONSERVAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO

Outro aspecto fundamental é o cuidado com utensílios e equipamentos, por meio de práticas como:

- higienizar utensílios e equipamentos após cada uso;
- manter em local limpo e seco;
- verificar periodicamente o estado de conservação.



PRECAUÇÃO

Evite o contato entre alimentos crus e prontos para o consumo. Use utensílios e superfícies limpas e lave as mãos sempre que mudar de etapa no preparo.

4.4 ADAPTAÇÕES POSSÍVEIS

Em produções menores, é possível adaptar o uso de alguns utensílios. Por exemplo, abrir massa com garrafa de vidro no lugar do rolo ou utilizar copos como cortadores improvisados.

5. MISE EN PLACE

Figura 4 – Exemplo de *mise en place*.



Fonte – Natalia Ruedisueli/Shutterstock.

5.1 DEFINIÇÃO

Mise en place é um termo francês que significa “colocar em ordem”. Na prática, é a organização prévia de todos os ingredientes, utensílios e equipamentos antes do início da produção.

5.2 ETAPAS PRINCIPAIS

Antes de iniciar qualquer receita, é fundamental:

- ler toda a receita antes de iniciar;
- separar e pesar os ingredientes corretamente;
- preparar assadeiras, cortadores e utensílios;
- antecipar cada etapa para evitar interrupções.

5.3 VANTAGENS DO PROCESSO

O *mise en place* garante eficiência, reduz falhas, evita desperdícios e assegura qualidade no resultado final. Além disso, transmite organização e profissionalismo no ambiente de trabalho.



PRECAUÇÃO

Leia a receita completa antes de começar. Separe todos os ingredientes, utensílios e equipamentos; essa organização (*mise en place*) garante agilidade e evita erros.

6. CLASSIFICAÇÃO DOS BISCOITOS

Os biscoitos podem ser classificados de diferentes maneiras, de acordo com o método de preparo, sua função e as características da receita. Essa classificação auxilia o confeiteiro a compreender melhor as técnicas envolvidas e a escolher o tipo de massa mais adequado para cada finalidade. Conhecer essas diferenças é essencial para planejar a produção, padronizar resultados e explorar novas possibilidades dentro da confeitaria, desde biscoitos simples e tradicionais até versões artísticas e decoradas.

6.1 QUANTO AO MÉTODO DE PREPARO

Existem diversos tipos de biscoito, a depender da maneira como são preparados:

- **amanteigados**: massa com alto teor de gordura, base para biscoitos decorados;
- **batidos**: mais aerados, geralmente usados em *cookies*;
- **modelados**: cortados ou moldados manualmente;
- **folhados**: camadas finas de massa, de preparo mais complexo.

6.2 QUANTO À FUNÇÃO

Em relação à função, os biscoitos podem ser classificados em:

- **doces**: sequilhos, amanteigados, recheados;
- **salgados**: biscoitos de queijo, ervas, cebola;
- **funcionais**: integrais, sem glúten, sem açúcar;
- **decorados**: biscoitos temáticos para festas.

6.3 EXEMPLOS PRÁTICOS

Biscoitos amanteigados decorados para datas comemorativas; sequilhos como opção simples e tradicional; *cookies* como versão mais moderna e atrativa; biscoitos salgados ideais para *coffee break*.

7. TIPOS DE MASSA

As massas utilizadas na produção de biscoitos variam conforme o método de preparo e o resultado desejado. Cada tipo apresenta características específicas de textura, sabor e estrutura, influenciando diretamente o formato final e a experiência sensorial do produto. Entender essas diferenças é essencial para selecionar a técnica adequada, obter o ponto ideal de massa e alcançar uniformidade na produção, seja em biscoitos simples, seja em biscoitos decorados ou de linhas mais finas e sofisticadas.

Estes são os principais tipos de massa:

- **massa amanteigada:** textura macia, sabor delicado, ideal para biscoitos decorados;
- **massa batida:** mais leve e aerada, com incorporação de ar, usada em *cookies*;
- **massa folhada:** de preparo mais complexo, laminada em várias camadas, usada em biscoitos finos;
- **massa de modelar:** mais firme, permite cortes e modelagens diversas, boa para formatos personalizados.

7.1 DIFERENÇAS TÉCNICAS E USOS

Cada massa apresenta características próprias de textura, rendimento e finalidade. Conhecer suas diferenças permite escolher a melhor opção para cada tipo de produto. A composição da massa influencia diretamente sua estrutura e seu comportamento no forno. As massas com maior teor de gordura tendem a produzir biscoitos mais crocantes e quebradiços, enquanto aquelas com maior proporção de líquidos (como ovos e leite) resultam em produtos mais macios e espessos.

?) VOCÊ SABIA?

Deixar a massa repousar na geladeira ajuda a estabilizar a gordura e a umidade. Isso melhora o corte, evita retrações durante o assamento e contribui para biscoitos mais uniformes.

8. TÉCNICAS DE PREPARO

O sucesso na produção de biscoitos está diretamente ligado à execução correta das técnicas de preparo. Mais do que seguir uma receita, é importante compreender o porquê de cada etapa, desde a temperatura dos ingredientes até o tempo de forno. Cada detalhe influencia a textura, o sabor e o acabamento final. Dominar essas técnicas garante padronização, rendimento e qualidade, transformando uma receita simples em um produto profissional e sofisticado.

8.1 TEMPERATURA DOS INGREDIENTES

Utilizar ingredientes em temperatura adequada (ex.: manteiga em ponto de pomada).

8.2 PONTO IDEAL DA MASSA

Misturar até obter massa homogênea, sem excesso de manipulação.

8.3 DESCANSO E MANIPULAÇÃO

Respeitar o tempo de descanso indicado para evitar retração e excesso de elasticidade.

8.4 ABERTURA E CORTE

Abrir em espessura uniforme e cortar com utensílios adequados.

8.5 COCÇÃO (FORNO, TEMPO E TEMPERATURA)

Preaquecer o forno, respeitar o tempo e temperatura da receita e observar a coloração dos biscoitos, pois um forno muito quente pode dourar rapidamente os biscoitos por fora e deixar o interior deles cru, enquanto temperaturas muito baixas resultam em biscoitos ressecados e sem cor.



ATENÇÃO

Sempre preaqueça o forno e observe o tempo indicado na receita, lembrando que cada equipamento tem a própria variação.

Atenção constante e pequenos ajustes durante o assamento fazem toda a diferença no resultado final.

9. ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO

Após o preparo, o armazenamento adequado é essencial para preservar o sabor, a textura e a qualidade dos biscoitos. Mesmo as melhores receitas podem perder suas características se forem guardadas incorretamente. Entender as condições ideais de conservação, temperatura, tipo de embalagem e tempo de validade garante que o produto final se mantenha fresco, crocante e seguro para o consumo, valorizando todo o trabalho de produção.

9.1 ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE

Validade média de até 7 dias, dependendo da receita e embalagem.

9.2 GELADEIRA E CONGELAMENTO

Na geladeira, até 5 dias; congelamento da massa por até 3 meses.

9.3 VALIDADE APROXIMADA

A validade varia conforme os ingredientes e o tipo de embalagem utilizada.

9.4 CUIDADOS PARA MANTER SABOR E TEXTURA

Manter em local fresco, seco e protegido da umidade e luz solar. Os biscoitos são altamente sensíveis à umidade e podem perder a crocância rapidamente quando expostos ao ar.



PRECAUÇÃO

Utilize potes herméticos ou embalagens seladas, evitando contato com alimentos de odor forte.

10. EMBALAGENS E APRESENTAÇÃO

A embalagem é o encerramento do processo produtivo e tem um papel fundamental tanto na conservação quanto na valorização estética dos biscoitos. Mais do que proteger, ela comunica cuidado, profissionalismo e identidade. Escolher o tipo certo de embalagem – considerando material, tamanho, vedação e *design* – é essencial para garantir que o produto chegue ao cliente com o mesmo frescor e encanto de quando foi produzido.

10.1 TIPOS DE EMBALAGENS

Sacos de celofane, caixas de papel, latas metálicas, potes de vidro.

10.2 FUNCIONALIDADE × ESTÉTICA

A embalagem deve proteger e conservar, mas também valorizar a apresentação.



ATENÇÃO

Prefira embalagens recicláveis ou reutilizáveis, como potes de vidro, caixas de papel kraft e sacos de celofane biodegradável. Além de reduzir o impacto ambiental, elas valorizam o produto artesanal.

Avalie a transparência da embalagem: mostrar o produto pode ser um diferencial. Capriche em fitas, *tags* e rótulos personalizados, mantendo coerência com sua identidade visual. Lembre-se: o visual encanta, mas a funcionalidade preserva o sabor e a textura.

11. EQUIVALÊNCIAS E CONVERSÕES DE MEDIDAS

Na confeitoraria, precisão é fundamental. Pequenas variações nas quantidades de ingredientes podem alterar textura, sabor e até o resultado final da receita. Por isso, compreender as equivalências e conversões de medidas é indispensável para quem busca padronização e qualidade nos preparos.

Os quadros a seguir foram elaborados para facilitar a leitura e o entendimento das proporções e servem como guia prático para o dia a dia na produção, mostrando de forma visual a correspondência entre xícaras, colheres, gramas e mililitros. Eles permitem substituir medidas com segurança, adaptar receitas, seja aumentando, seja reduzindo quantidades, sem comprometer o equilíbrio dos ingredientes. Por exemplo, entender quantas colheres correspondem a uma xícara ou quantos gramas de manteiga cabem em determinada porção.

Medir corretamente os ingredientes garante que a textura, o sabor e o rendimento das receitas sejam sempre os mesmos. Como nem todas as balanças e utensílios têm a mesma capacidade, é importante conhecer as equivalências entre medidas caseiras e medidas em peso (gramas e mililitros).

Quadro 1 – Equivalência de medidas.

Medida caseira	Equivalência aproximada
1 xícara (chá) de farinha de trigo	120 g
1 xícara (chá) de açúcar refinado	180 g
1 xícara (chá) de manteiga	200 g
1 colher (sopa) de manteiga	15 g
1 colher (sopa) de açúcar	12 g
1 colher (sopa) de farinha de trigo	8 g
1 colher (sopa) de fermento químico	12 g
1 ovo inteiro médio	50 g
1 clara de ovo	30 g
1 gema de ovo	20 g

Quadro 2 – Conversões de medidas.

Unidade	Equivalência
1 kg	1 000 g
1 L	1 000 mL
1 xícara (chá)	240 mL
1/2 xícara (chá)	120 mL
1/4 xícara (chá)	60 mL
1 colher (sopa)	15 mL
1 colher (chá)	5 mL
1 colher (sopa)	3 colheres (chá)



PARA SABER MAIS

Saber interpretar e converter medidas corretamente é o primeiro passo para padronizar receitas e garantir resultados consistentes, mesmo em produções maiores.

12. RECEITAS SALGADAS

12.1 BISCOITO COM CREME DE CEBOLA

Figura 5 – Biscoitos com creme de cebola.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 240 g de farinha de trigo
- 60 g de creme de cebola ou 60 g de temperos de sua preferência (sugestões abaixo)
- 160 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 40 mL de água filtrada

Para finalização (opcional)

- 5 g de orégano

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Em um *bowl*, acrescente a farinha de trigo e o creme de cebola (ou substitua por outro tempero seco). Misture bem.
- 2) Adicione a manteiga em temperatura ambiente e homogeneíze novamente.
- 3) Finalize acrescentando água até formar uma massa homogênea.
- 4) Leve à geladeira para descansar por 10 minutos.
- 5) Abra a massa entre dois plásticos com auxílio de um rolo (sugestão: com espessura de 6 mm.)
- 6) Se desejar, salpique orégano antes de cortar.
- 7) Modele os biscoitos com o cortador de sua escolha e os disponha em forma untada com manteiga ou papel-manteiga.

Cocção

Forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 15 minutos, ou até que os biscoitos estejam dourados.

Orientações

- Sugestões de combinações de temperos secos: *curry* e orégano; páprica defumada e alecrim; alho em pó e tomilho; *chimichurri* seco e pimenta-do-reino; *lemon pepper* e salsa desidratada; páprica doce e cominho; mostarda em pó e cebola em flocos.
- Se optar por um *mix*, adicione também 1 colher de chá rasa de sal.
- Cuidar para não exagerar no orégano, para não alterar o sabor da massa.

12.2 CHIPA PARAGUAIA

Figura 6 – Chipas paraguaias.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 500 g de polvilho doce
- 200 g de queijo meia-cura ralado fino
- 200 g de queijo prato ralado
- 200 g de queijo parmesão ralado
- 100 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 3 ovos
- 200 mL de leite integral
- 10 g de sal

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Em um *bowl*, misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- 2) Separe porções de 20 g e modele-as no formato de ferraduras ou palitos, conforme sua preferência.
- 3) Disponha as *chipas* em assadeira untada com manteiga ou papel-manteiga.

Cocção

Forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 25 minutos, ou até que estejam douradas.

Orientações

- Todos os ingredientes devem estar em temperatura ambiente.
- Não há necessidade de escaldar os ingredientes.
- O ponto correto é de uma massa bem homogênea.
- Se preciso, refrigere a massa para estabilizar.

12.3 CRACKERS DE CEBOLA E CHIMICHURRI

Figura 7 – Crackers de cebola e chimichurri.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 125 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 65 g de creme de leite UHT
- 40 g de queijo parmesão ralado fino
- 10 g de sal
- 15 g de cebola desidratada processada
- 10 g de *chimichurri* desidratado
- 230 g de farinha de trigo

Para modelagem e corte:

- 20 g de farinha de trigo para bancada

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Processe a cebola desidratada no *mixer* ou liquidificador.
- 2) Em uma tigela, misture todos os ingredientes, reservando apenas a farinha.
- 3) Quando obtiver um creme homogêneo, adicione a farinha de trigo e misture com os dedos até formar uma massa.
- 4) Deixe a massa descansar na geladeira por 10 minutos.
- 5) Polvilhe trigo na bancada e abra porções da massa com um rolo.
- 6) Corte os *crackers* com uma carretilha ou cortador quadrado (aprox. 4 cm).
- 7) Disponha-os em assadeira (não há necessidade de untá-la).

Cocção

Forno preaquecido a 170 °C, por aproximadamente 12 minutos, ou até que estejam dourados.

Orientações

- Não sove a massa como um pão. Misture apenas com os dedos, sem colocar força.
- A espessura da massa não deve ser muito grossa.
- Pode acrescentar páprica junto ao *chimichurri*.

12.4 CRACKERS DE GORGONZOLA E NOZES

Figura 8 – Crackers de gorgonzola e nozes.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 220 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 160 g de queijo gorgonzola
- 80 g de nozes moídas
- 140 g de farinha de arroz
- 300 g de farinha de trigo
- 8 g de sal

Para modelagem e corte:

- 20 g de farinha de trigo para bancada

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Na batedeira, bata a manteiga com o queijo gorgonzola até formar um creme.
- 2) Acrescente o sal e as nozes moídas e bata novamente até homogeneizar.
- 3) Adicione a farinha de arroz e a farinha de trigo, misturando com as mãos até formar uma massa.
- 4) Deixe a massa descansar na geladeira por 10 minutos.
- 5) Polvilhe farinha de trigo na bancada, abra a massa com um rolo e corte os *crackers* com o cortador de sua preferência.
- 6) Disponha-os em assadeira (não há necessidade de untá-la).

Cocção

Forno preaquecido a 170 °C, por aproximadamente 12 minutos, ou até ficarem dourados.

Orientações

- A farinha de arroz ajuda a retirar a umidade do gorgonzola, deixando os *crackers* mais crocantes.
- As nozes devem ser bem trituradas.
- O cortador pode ser escolhido conforme preferência.

12.5 GRISSINI DE ORÉGANO E GERGELIM

Figura 9 – *Grissinis* de orégano e gergelim.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 280 g de farinha de trigo
- 100 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 120 mL de leite integral
- 3 g de sal
- 15 g de fermento em pó
- 10 g de orégano

Para finalização:

- 20 g de gergelim preto e/ou branco
- 1 gema para pincelar (20 g)
- 20 g de manteiga para untar as assadeiras
- 20 g de farinha de trigo para untar as assadeiras

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Em uma tigela, coloque a farinha, a manteiga, o leite, o sal e o fermento em pó. Misture com as mãos.
- 2) Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e sove-a ligeiramente até ficar lisa. Embrulhe a massa em plástico filme e leve à geladeira por 30 minutos.
- 3) Abra a massa em retângulo com 20 cm de comprimento.
- 4) Corte tiras de 0,5 cm de largura por 20 cm de comprimento.
- 5) Torça cada tirinha para formar o parafuso e disponha em assadeira untada e enfarinhada.
- 6) Pincele a gema sobre a massa e polvilhe gergelim por cima dele.

Cocção

Forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 15 minutos, ou até que fiquem dourados.

Orientações

- Deixe espaço entre os *grissinis* na assadeira para não grudarem.
- Podem ser polvilhados com gergelim ou outras sementes antes de assar.
- Utilize carretilha e rolo com tiras para obter o formato desejado.

12.6 PETIT FOUR DE PARMESÃO

Figura 10 – Petit fours de parmesão.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 150 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 10 g de sal
- 100 g de creme de leite fresco
- 60 g de ovos
- 20 g de gemas
- 450 g de farinha de trigo
- 50 g de queijo parmesão ralado fino

Para finalização:

- 40 g de gemas
- 50 g de queijo parmesão ralado fino

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Na batedeira, bata a manteiga, o sal e o creme de leite fresco até obter um creme claro.
- 2) Adicione os ovos, gemas e bata apenas para homogeneizar.
- 3) Acrescente a farinha e o queijo parmesão, misturando com as mãos até formar a massa.
- 4) Deixe a massa descansar na geladeira por 30 minutos.
- 5) Abra a massa entre papel-manteiga ou plástico com o rolo.
- 6) Corte com o cortador de sua preferência.
- 7) Disponha em assadeira e finalize pincelando gema e polvilhando parmesão.

Coccção

Forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 25 minutos, ou até dourar.

Orientações

- A modelagem pode ser feita com cortadores variados.
- A finalização com gema e parmesão garante crocância e sabor marcante.
- É possível substituir a manteiga por margarina com pelo menos 80% de lipídios.

12.7 PETIT FOUR DE CASTANHA DE CAJU E PARMESÃO

Figura 11 – *Petit fours* de castanha de caju e parmesão.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 200 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 80 g de gemas
- 8 g de sal
- 320 g de farinha de trigo

Para finalização:

- 1 gema (20 g)
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 50 g de castanha de caju triturada

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Na batedeira com o globo, bata a manteiga, as gemas e o sal até formar um creme.
- 2) Troque o globo da batedeira pela raquete, adicione a farinha e bata mais um pouco até formar uma massa homogênea.
- 3) Deixe a massa descansar na geladeira por 30 minutos.
- 4) Abra a massa com o rolo e corte biscoitos em formato de meia-lua ou outro formato desejado.
- 5) Disponha-os em assadeira e pincele com gema.
- 6) Polvilhe-os com castanha de caju triturada e parmesão (ou substitua por orégano).

Cocção

Forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 15 minutos, ou até dourar.

Orientações

- É possível substituir a castanha de caju por orégano.
- A massa deve ser trabalhada apenas até os ingredientes se unirem, evitando excesso de manipulação.

12.8 PIPOQUINHA DE POLVILHO E QUEIJO

Figura 12 – Pipoquinhas de polvilho e queijo.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 300 g de polvilho azedo
- 100 mL de água filtrada
- 100 mL de óleo
- 5 g de sal
- 3 ovos
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 100 g de queijo muçarela ralado

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Em uma panela, coloque a água e o óleo para ferver.
- 2) Adicione o polvilho em um *bowl* e vá acrescentando a mistura de água morna e óleo. Aguarde esfriar.
- 3) Acrescente o sal e os ovos, misturando até incorporar.

- 4) Junte os queijos e trabalhe até formar uma massa homogênea.
- 5) Modele bolinhas de 15 g com auxílio do saco de confeiteiro com o bico perlê ou duas colheres de chá.
- 6) Disponha as bolinhas em assadeira (não precisa untar nem usar papel-manteiga).

Cocção

Forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 30 minutos, até ficarem assadas e douradinhas.

Orientações

- Para um acabamento perfeito, molhe a ponta do dedo em água, sem excesso, e arredonde as bolinhas antes de assar.

13. RECEITAS DOCES

13.1 ARGOLINHAS DE LEITE NINHO

Figura 13 – Argolinhas de leite Ninho.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 125 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 150 g de açúcar
- 60 g de leite em pó (Ninho)
- 1 ovo
- 80 g de farinha de trigo
- 250 g de amido de milho
- 1 g de sal

Para modelagem:

- 20 g de farinha de trigo para bancada

Para finalização:

- 50 g de leite Ninho em pó

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Na batedeira ou em uma tigela, misture a manteiga e o açúcar até homogeneizar.
- 2) Adicione o leite em pó, o sal e o ovo, misturando bem.
- 3) Acrescente a farinha de trigo e metade do amido de milho, amassando delicadamente até obter uma massa que não grude nos dedos.
- 4) Conforme for necessitando, vá incorporando o restante do amido.
- 5) Se necessário, refrigere a massa de 10 a 15 minutos.
- 6) Pese porções de aproximadamente 10 g.
- 7) Polvilhe levemente farinha de trigo ou amido na bancada e faça rolinhos com a massa.
- 8) Una as pontas dos rolinhos, formando argolas, e as disponha na assadeira, com espaço entre elas.
- 9) Após assarem e esfriarem, passe os biscoitos no leite Ninho em pó reservado para finalização.

Cocção

Forno preaquecido a 170 °C, por aproximadamente 15 minutos, ou até que estejam assados e firmes.

Orientações

- O formato de argolinha é tradicional, mas a massa permite variações em outros formatos. Evite manipular demais a massa para manter a textura delicada.
- Em dias mais quentes, a massa pode perder consistência. Isso também pode acontecer por excesso de manipulação. Para corrigir a massa, refrigere-a por 10 a 15 minutos.

13.2 BELISCÃO DE GOIABADA E CASADINHOS

Figura 14 – Beliscões de goiabada.



Fonte – Pizarro, 2025.

Figura 15 – Casadinhos.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 120 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 90 g de açúcar refinado
- 45 g de ovos
- 12 g de leite em pó (Ninho)
- 1 g de sal
- 2 g de canela em pó
- 5 mL de extrato de baunilha
- 2 g de sal amoníaco
- 5 mL de água filtrada (para diluir o sal amoníaco)
- 2 g de fermento em pó
- 280 g de farinha de trigo
- 200 g de goiabada cascão cortada em bastões

Finalização do beliscão:

- 50 g de açúcar refinado
- 1 g de canela em pó

Finalização dos casadinhos:

- 50 g de açúcar refinado

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Corte a goiabada em retângulos de aproximadamente 3 cm e passe na farinha, empanando-as. Reserve.
- 2) Em uma tigela, misture a farinha de trigo com o fermento em pó e reserve.
- 3) Na batedeira, com o acessório raquete, bata a manteiga, o açúcar, os ovos, o leite em pó, o sal, a canela em pó e o extrato de baunilha por cerca de 2 minutos, até formar um creme homogêneo.
- 4) Dilua o sal amoníaco na água no momento de usá-lo e o adicione à massa, misturando bem.
- 5) Acrescente a farinha reservada de uma só vez e misture até incorporar totalmente. Em dias quentes, leve a massa por 10 minutos para refrigeração.

- 6) Para o beliscão: abra pequenas porções da massa com o rolo, sobre bancada levemente enfarinhada. Com uma carretilha, corte quadrados de aproximadamente 3 cm. Coloque um retângulo de goiabada na diagonal de cada quadrado. Una as pontas sobre o recheio, formando os beliscões. Disponha-os em assadeira e leve-os ao forno preaquecido.
- 7) Para o casadinho: abra a massa e corte com o cortador redondo os discos que irão formar os casadinhos. Disponha-os em assadeira e leve-os ao forno preaquecido.

Cocção

Forno preaquecido a 170 °C, por aproximadamente 15 minutos, ou até que estejam levemente dourados.

Orientações

- O sal amoníaco deve ser diluído na água somente no momento da adição à massa. Sua função é promover o crescimento dos biscoitos e conferir a eles uma massa macia e crocante. Ideal para formatos achatados, para ficar uniforme.
- Após esfriarem, passe os beliscões em açúcar com canela. Em relação aos casadinhos, passe-os no açúcar refinado após recheá-los.
- Com a mesma massa é possível preparar casadinhos utilizando como recheio doce de leite, brigadeiro, goiabada cremosa ou geleia de morango.
- Evite manipular a massa em excesso para preservar sua leveza.

13.3 BISCOITO DE CANELA E AMENDOIM

Figura 16 – Biscoitos de canela e amendoim.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 150 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 135 g de açúcar refinado
- 50 g de ovos
- 1 g de sal
- 12 g de canela em pó
- 90 g de amendoim moído
- 60 g de amido de milho
- 225 g de farinha de trigo

Finalização:

- 100 g de chocolate ou cobertura fracionada (meio amargo)
- 20 g de amendoim moído

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Na batedeira, com o acessório raquete, bata a manteiga, o açúcar, os ovos, o sal, a canela em pó e o amendoim moído por aproximadamente 3 minutos, até homogeneizar (reserve o amido de milho e a farinha de trigo).

- 2) Misture o amido de milho com a farinha de trigo e adicione à massa, mexendo até formar uma massa homogênea.
- 3) Pese porções de aproximadamente 10 g e modele em formato de croquetinhos ou gotinhas.
- 4) Disponha os biscoitos em assadeira, deixando espaço entre eles.

Cocção

Forno preaquecido a 170 °C, por aproximadamente 12 minutos, ou até que estejam firmes e levemente dourados.

Orientações

- Caso desejar, banhe a pontinha de cada biscoito em chocolate meio amargo temperado ou cobertura fracionada.
- Evite manipular a massa em excesso, para manter sua textura delicada.
- O amendoim deve estar bem moído, quase como uma farinha grossa, para melhor incorporação.
- Em dias quentes, leve a massa por 10 minutos para refrigeração.

13.4 BISCOITO CRAQUELADO DE FUBÁ E LIMÃO

Figura 17 – Biscoitos craquelados de fubá e limão.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 80 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 140 g de açúcar refinado
- 110 g de ovos
- 1 g de sal
- 15 mL de suco de limão
- 200 g de farinha de trigo
- 120 g de fubá fino mimoso
- 10 g de fermento em pó

Para assar:

- 80 g de açúcar impalpável (para cobrir – craquelar)
- 80 g de açúcar refinado (para cobrir – craquelar)

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Em uma tigela, misture a manteiga com o açúcar até incorporar.
- 2) Acrescente o sal e os ovos, misturando bem.
- 3) Incorpore o fubá.
- 4) Misture a farinha de trigo com o fermento em pó. Adicione uma colher dessa mistura ao creme.
- 5) Em seguida, agregue o suco de limão para evitar que talhe.
- 6) Finalize colocando o restante da mistura de farinha e o fermento, até obter uma massa uniforme. Se desejar, acrescente na massa as raspas do limão utilizado para sair o sumo.
- 7) Leve a massa à geladeira por 2 horas.
- 8) Pese porções de aproximadamente 10 g e as modele em bolinhas.
- 9) Passe as bolinhas primeiro no açúcar refinado e depois no açúcar impalpável.
- 10) Disponha-as em assadeira, deixando espaço entre elas.

Cocção

Forno preaquecido a 170 °C, por aproximadamente 15 minutos, ou até dourar a base dos biscoitos.

Orientações

- O craquelado característico se forma com a cobertura dupla de açúcares (refinado + impalpável).
- Respeitar o tempo de geladeira é essencial para obter textura e formato adequados.
- Trabalhar com pequenas porções (10 g) garante uniformidade no assamento.
- O açúcar impalpável é mais fino e contém amido de milho, já o de confeiteiro é muito fino e não contém amido.

13.5 BOLACHA DE CASTANHA-DO-PARÁ

Figura 18 – Bolachas de castanha-do-pará.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 250 g de castanhas-do-pará
- 200 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 1 ovo
- 200 g de açúcar refinado
- 195 g de farinha de trigo
- 180 g de amido de milho
- 2 g de sal

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Triture as castanhas.
- 2) Em uma tigela, misture as castanhas trituradas com a manteiga, o ovo, o açúcar, a farinha de trigo, o amido de milho e o sal, até formar uma massa homogênea.

- 3) Modele docinhos no formato desejado. Pode utilizar cortador.
- 4) Disponha-os em assadeira previamente untada com manteiga ou forrada com papel-manteiga.

Cocção

Forno preaquecido a 200 °C, por aproximadamente 12 minutos, ou até que fiquem levemente dourados nas bordas, mas ainda branquinhos no centro.

Orientações

- Após assados, passe os biscoitos no açúcar cristal ou refinado para finalizar.
- A modelagem pode variar conforme a criatividade (bolinhas, meia-lua, croquetinhos).
- Triturar bem a castanha é fundamental para que ela se integre adequadamente à massa.

13.6 SEQUILHO DE LEITE CONDENSADO

Figura 19 – Sequilhos de leite condensado.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 200 g de leite condensado
- 90 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 300 g de amido de milho

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Em uma tigela, misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
- 2) Modele pequenas bolinhas de 10 g e achatá-as levemente.
- 3) Se desejar, faça um detalhe com o garfo sobre cada biscoito para marcá-los. Eles também podem ser modelados lisinhos.
- 4) Disponha-os em assadeira (não é necessário untá-la).

Cocção

Forno preaquecido a 200 °C, por aproximadamente 15 minutos. Retirar assim que a base estiver levemente dourada, mas a superfície ainda clara. Deixar esfriar completamente antes de consumir.

Orientações

- Não é necessário untar a forma.
- Evite assar em excesso: a parte superior deve permanecer clarinha.
- O resfriamento final total é essencial para que os sequilhos atinjam sua crocância característica.

13.7 SEQUILHO DE NATA

Figura 20 – Sequilhos de nata.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 110 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 140 g de açúcar refinado
- 110 g de nata
- 35 g de gemas
- 1 g de sal
- 5 mL de extrato de baunilha
- 420 g de amido de milho

Finalização e modelagem:

- 20 g de amido de milho para a bancada

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Em uma tigela ou na batedeira, misture bem todos os ingredientes, deixando para acrescentar o amido de milho apenas no final.
- 2) Trabalhe com a raquete ou com as mãos até formar uma massa homogênea.
- 3) Polvilhe um pouco de amido na bancada e faça rolinhos com pequenas porções da massa.
- 4) Marque os rolinhos com um garfo ou corte-os em diagonal com uma espátula.
- 5) Disponha-os em assadeira, deixando espaço entre eles. Utilize uma espátula para auxiliar no manuseio, evitando deformar os cortes.

Cocção

Forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 12 a 15 minutos, ou até dourar levemente.

Orientações

- Acrescentar o amido de milho somente no final garante melhor textura à massa.
- Os sequilhos devem ficar claros, apenas levemente dourados na base.
- Trabalhar delicadamente a massa ajuda a preservar sua leveza e crocância.
- Curiosidade: quando a receita leva apenas amido, é chamada de sequilho. Já esta versão com nata é considerada um sequilho sem glúten.

13.8 SEQUILHO DE COCO

Figura 21 – Sequilhos de coco.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 500 g de polvilho doce
- 250 g de araruta
- 170 g de ovos
- 370 g de açúcar refinado
- 100 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 50 g de coco ralado sem açúcar
- 16 g de fermento químico

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Em uma vasilha, coloque os ovos, o açúcar e a manteiga. Bata até obter um creme.
- 2) Acrescente o coco ralado, o fermento, a araruta e, aos poucos, adicione o polvilho, até dar o ponto.
- 3) Modele pequenas broinhas, achatando-as levemente com um garfo.
- 4) Disponha-as em assadeira untada.

Cocção

Forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 15 minutos, ou até que a base esteja dourada e o topo ainda claro.

Orientações

- A textura final é leve e aerada, característica dos sequilhos.
- Se desejar, pode-se substituir parte da araruta por amido de milho, caso não a encontre facilmente.

13.9 COOKIES CROCANTES

Figura 22 – Cookies crocantes.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 360 g de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de bicarbonato
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) de sal
- 100 g de manteiga sem sal derretida
- 150 g de açúcar refinado
- 130 g de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 ovos
- 280 g de chocolate picado/gotas ou 280 g de nozes

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Misture a manteiga derretida com os açúcares, a essênci a de baunilha e os ovos até homogeneizar.
- 2) Acrescente a farinha de trigo, o sal e o bicarbonato, mexendo até formar uma massa uniforme.
- 3) Adicione o chocolate picado ou as nozes e misture-os delicadamente.
- 4) Modele porções em formato de bolinhas com 20 g e leve-as ao congelador por 10 minutos.
- 5) Disponha as porções em assadeira, deixando espaço entre elas. Não precisa untar a forma.

Cocção

Forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 10 minutos, ou até que as bordas estejam douradas.

Orientações

- Congelar a massa no congelador antes de assar ajuda a manter o formato dos *cookies*.
- É importante deixar espaço entre os *cookies* na assadeira, pois eles se espalham durante o assamento.
- É possível variar o recheio utilizando chocolate ao leite, meio amargo ou castanhas.

13.10 BISCOITO AÇUCARADO DE BAUNILHA

Figura 23 – Biscoitos açucarados de baunilha.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 400 g de margarina com 80% de lipídios sem sal (textura cremosa/pomada)
- 60 g de ovos
- 80 g de gemas
- 50 mL de *delipaste* de baunilha
- 300 g de açúcar refinado
- 900 g de farinha de trigo

Para finalização:

- 150 g de açúcar *premium*

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Em uma tigela grande, misture a margarina, os ovos, as gemas, o *delipaste* de baunilha e o açúcar refinado, mexendo até obter um creme homogêneo.
- 2) Acrescente a farinha de trigo e trabalhe a massa até que os ingredientes estejam unidos.
- 3) Transfira a massa para a bancada para finalizar o processo.
- 4) Abra a massa entre dois plásticos, com auxílio de um rolo de macarrão, até atingir aproximadamente 3 mm de espessura.
- 5) Corte os biscoitos no formato desejado (coração, bolinha, quadradinho etc.).
- 6) Disponha-os em assadeira, deixando espaço entre os biscoitos.
- 7) Finalize polvilhando os biscoitos com açúcar premium antes de assar.

Cocção

Forno preaquecido a 180 °C, por aproximadamente 15 minutos, até que estejam levemente dourados na base e branquinhos na parte superior.

Orientações

- Trabalhar a massa apenas até os ingredientes se unirem, evitando excesso de manipulação.
- Os formatos pequenos são ideais para manter a leveza e crocância dos biscoitos.
- Pode-se substituir o *delipaste* por essência de baunilha, reduzindo a medida para 2 colheres de sopa.
- Essa é uma massa-base clássica, podendo ser adaptada com acabamentos como açúcar, geleias ou chocolate.
- Para um acabamento delicado, polvilhe o açúcar *premium* sobre os biscoitos antes de levá-los ao forno.

13.11 PETIT FOUR DE GOIABADA OU CHOCOLATE

Figura 24 – Petit fours de goiabada/chocolate.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 120 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 70 g de açúcar impalpável
- 40 g de claras de ovos
- 5 mL de extrato de baunilha
- 2 g de sal
- 175 g de farinha de trigo

Para finalização:

- 50 g de cubinhos de goiabada, gotas de chocolate ou cerejas picadas (para decorar)

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Em uma tigela ou na batedeira, misture a manteiga com o açúcar impalpável até formar um creme homogêneo.
- 2) Adicione as claras, a baunilha e o sal, batendo apenas até incorporar.
- 3) Acrescente a farinha de trigo de uma só vez e misture até obter uma massa cremosa.
- 4) Coloque a massa em um saco de confeiteiro com bico pitanga e modele pequenos *petit fours* em assadeira forrada com tapete de silicone ou papel-manteiga.
- 5) Decore o centro dos biscoitos com cubinhos de goiabada, gotas de chocolate ou cerejas picadas.

Cocção

Forno preaquecido a 170 °C, por aproximadamente 12 minutos, ou até que estejam levemente dourados.

Orientações

- O uso do saco de confeitar com bico pitanga garante acabamento delicado.
- Prefira goiabada mais firme para que não se espalhe durante o assamento.
- Amassa não deve ser batida em excesso, apenas misturada até homogeneizar.

13.12 BISCOITO AMANTEIGADO

Figura 25 – Biscoitos amanteigados.



Fonte – Pizarro, 2025.

Ingredientes

- 150 g de açúcar refinado
- 250 g de manteiga sem sal (textura cremosa/pomada)
- 1 ovo
- 3 colheres (café) de fermento químico
- 1 g de canela
- 450 g de farinha de trigo

Para finalização (para polvilhar após assar):

- 50 g de açúcar
- 1 g de canela

Modo de preparo/Modelagem

- 1) Em um recipiente, coloque todos os ingredientes, adicionando a farinha de trigo aos poucos até obter o ponto da massa (sempre peneire os ingredientes secos).
- 2) Abra a massa com o rolo e corte-a com cortadores.
- 3) Os biscoitos também podem ser modelados manualmente em bolinhas, marcados com o garfo ou passados pela máquina de biscoitos.
- 4) Disponha-os em assadeira.

Cocção

Forno preaquecido a 170 °C, até que fiquem levemente dourados.

Orientações

- Após assados, passe os biscoitos em uma mistura de açúcar e canela.
- A massa é versátil e pode ser modelada de diferentes formas (por meio de cortadores, máquina ou de forma manual).
- Acrescentar a farinha de trigo gradualmente evita que a massa fique seca.
- Se necessário, refrigerar a massa por 10 minutos em dias quentes.

REFERÊNCIAS

ABIMAPI – Associação Brasileira da Indústria de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados. **Relatórios anuais e materiais técnicos**. Disponível em: <https://www.abimapi.com.br>. Disponível em: <https://www.abimapi.com.br>. Acesso em: 10 nov. 2025.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Manual de boas práticas de fabricação**. Brasília, DF, 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Instruções Normativas e Regulamentações Técnicas sobre alimentos**. Brasília, DF 2018.

CÓDEX ALIMENTARIUS. **Food hygiene**. Roma: FAO/WHO, 2020.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Biscoitos, cookies & pequenas mordidas**. São Paulo: Senac São Paulo, 2020.

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Espessantes na confeitoria: texturas e sabores**. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

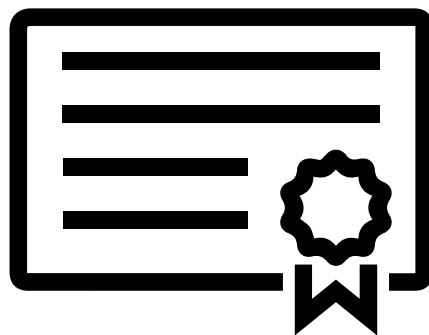
COSTA, Diego Rodrigues; FIORI, Fabio Colombini; VIANNA, Felipe Soave Viegas; REDOSCHI, Gisela; LAGE, Marcella Faria; COELHO, Samara Trevisan. **Manual prático de confeitoria Senac**. São Paulo: Senac São Paulo, 2018. (Série Senac Gastronomia).

FOOD TIMELINE. **Cookies & biscuits**. Disponível em: <http://www.foodtimeline.org/>. Acesso em: 10 nov. 2025.

SENAC. **Técnicas de confeitoria: fundamentos e práticas**. 3. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2019.

OXFORD FOOD STUDIES. **History of cookies and biscuits**. Oxford: Oxford University Press, 2018.

1. CERTIFICADO DO CURSO



O certificado de conclusão é emitido, no mínimo, 30 dias após encerramento do curso, tempo necessário para o instrutor realizar a análise de desempenho de cada aluno, para que, posteriormente, a área de certificação do Sistema FAEP/SENAR-PR realize a emissão.

Você pode acompanhar a emissão de seu certificado em nosso site sistemafaep.org.br, na seção Cursos SENAR-PR > Certificados ou no QRCode ao lado.



Consulte o catálogo de curso e a agenda de datas no sindicato rural mais próximo de você, em nosso site sistemafaep.org.br, na seção Cursos ou no QRCode abaixo.



***Esperamos encontrar você novamente
nos cursos do SENAR-PR.***



ANOTAÇÕES

SISTEMA FAEP



Rua Marechal Deodoro, 450 - 16º andar
Fone: (41) 2106-0401
80010-010 - Curitiba - Paraná
e-mail: senarpr@senarpr.org.br
www.sistemafaep.org.br



Facebook
Sistema Faep



Twitter
SistemaFAEP



Youtube
Sistema Faep



Instagram
sistema.faep



Linkedin
sistema-faep



Flickr
SistemaFAEP