

Receituário Catupiry® Padaria





A marca que transforma seu negócio

Ícone de sabor e qualidade, a **Catupiry®** é uma empresa 100% brasileira que está no mercado há mais de 112 anos levando sabor e excelência a cada um de seus consumidores, afinal estar presente na vida de diversas gerações sendo sinônimo de qualidade e com sabores únicos, com recheios, coberturas, pratos e até mesmo com ingredientes indispensáveis de inúmeros cardápios da gastronomia brasileira, é o que nos alimenta.

Apresentamos com orgulho esse material exclusivo desenvolvido com muito carinho por nossos chef's para trazer receitas de sucesso para o seu estabelecimento.



Requeijão Original

O **Catupiry® Original**, que há mais de 112 anos mantém a mesma receita, é elaborado com matérias-primas de alta qualidade e passa por rigorosos processos de fabricação, resultando em um produto com sabor único e cremosidade inigualável. É versátil, podendo ser aplicado em recheios, coberturas ou como ingrediente culinário.



Original Recheios

Tudo fica mais gostoso bem recheado! Textura cremosa e sabor irresistível, a linha **Recheios Catupiry®** foi pensada para otimizar o manuseio e preparação nos estabelecimentos.



Queijo Parmesão

O queridinho dos italianos que cada vez mais vem ganhando destaque na gastronomia brasileira. Produzido com leite de origem e passando por um rigoroso processo de maturação, o queijo **Parmesão Catupiry® Profissional** oferece sabor e personalidade às receitas.



Manteiga

Versátil e saborosa, a **Manteiga Extra Catupiry® Profissional** é feita a partir de creme selecionado e passa por rigoroso processo de fabricação. Devido suas características, causa uma maior estabilidade de sabor, aroma e qualidade nas receitas onde é utilizada.



Original Sabores

O **Catupiry® Original** combinado com condimentos, resultando em opções saborosas e versáteis. A solução ideal para quem busca otimizar suas operações sem perder a qualidade. Deliciosos e cremosos dão um toque único aos pratos e receitas.



Cream Cheese

Inspirado na receita tradicional americana, de textura macia e sabor ligeiramente ácido. O **Cream Cheese Catupiry®** é ideal para receitas salgadas e doces.



Queijo Gorgonzola

Queijo Gorgonzola Catupiry® desenvolvido com leite de alta qualidade e ingredientes selecionados, entrega sabor e um ótimo rendimento. Pratos com personalidade utilizando a qualidade da marca **Catupiry®**.



Queijo Prato e Mussarela

Feito com ingredientes selecionados, O **Queijo Prato Catupiry®** e a **Mussarela Catupiry®** passam por um rigoroso processo de fabricação, são ideais para fatiar e gratinar. Adicionam sabor e performance em lanches e diversas receitas.

Lanche de Focaccia com Queijo Prato

Ingredientes

Lanche

- Sal a gosto;
- 20ml de azeite;
- 2 dentes de alho picados;
- 60g de tomate cereja cortados ao meio;
- 2 pedaços de focaccia cortados no meio;
- 1 unidade de beringela pequena, fatiada fina;
- 160g de **Queijo Prato Catupiry®**, fatiado;
- 160g de salame, fatiado fino;
- 4 folhas de alface crespa.

Modo de Preparo

Lanche

- 1- Em uma frigideira aqueça o azeite e refogue o alho até dourar, acrescente a beringela e refogue bem. Ajuste o sal e reserve. Faça o mesmo com os tomates.
- 2- Monte os sanduíches colocando nesta ordem a alface, **Queijo Prato Catupiry®**, metade das berinjelas, tomate cereja e o salame.
- 3- Finalize fechando o sanduíche. Sirva com o molho.



Pão na Chapa com Catupiry® Original

Ingredientes

- 1 Pão Francês cortado ao meio;
- 100g de Catupiry® Original.

Modo de Preparo

- 1- Espalhe generosamente o Catupiry® Original no pão.
- 2- Sobre uma chapa bem quente coloque o pão com o Catupiry® Original voltado pra chapa.
- 3- Não mexa até que esteja bem dourado.
- 4- Com uma espátula retire o pão e sirva em seguida.

Dica: Experimente cobrir o Catupiry® Original com uma fatia de Queijo Mussarela Catupiry® e siga com o modo de preparo acima.



Pão Trançado com Catupiry® Original com Frango

Ingredientes

Massa

- 500g de farinha de trigo;
- 20g de açúcar;
- 10g de sal;
- 250ml de água;
- 40g de **Manteiga Catupiry®**;
- 10g de fermento biológico instantâneo.

Recheio

- 500g de Recheio de **Catupiry® Original com Frango**;
- 1 gema, para pincelar.

Modo de Preparo

Massa

- 1- Em uma tigela misture a farinha com o fermento, o açúcar e o sal.
- 2- Junte a água e sove até que fique homogênea. Aos poucos, adicione a **Manteiga Catupiry®** e bata novamente absorver totalmente.
- 3- Cubra e reserve até dobrar o volume.
- 4- Divida a massa em 2 partes.
- 5- Sobre superfície untada abra cada uma das partes formando um retângulo. Cubra com o Recheio de **Catupiry® Original com Frango** e enrole como rocambole.
- 6- Trance as duas partes, pincele com a gema e asse no forno pré-aquecido na temperatura 180°C até dourar.



Chicken Lollipop com Queijo Azul Catupiry®

Ingredientes

- 120g de Ovos;
- 2g de Orégano;
- 13 Palitos para sorvete;
- 110g de Farinha de trigo, para empanar;
- 100g de Farinha de rosca para empanar;
- 300g de **Catupiry® Original** + 50g para rechear;
- 100g de **Queijo Azul Catupiry®** picado;
- 650g de Sobrecoxas temperadas, cozidas e desfiadas.

Modo de Preparo

- 1- Misture as sobrecoxas com o **Queijo Azul Catupiry®**, o orégano e o **Catupiry® Original** até obter uma massa firme. Cubra e leve à geladeira por no mínimo 2 horas ou até firmar.
- 2- Divida a massa em 13 porções e modele bolas com cerca de 6 cm. Recheie com **Catupiry® Original** e vede bem.
- 3- Passe na farinha de trigo, no ovo e por último na farinha de rosca.
- 4- Espete 1 palito em cada uma delas e reserve.
- 5- Frite em óleo quente e sirva em seguida.



Croque Monsieur

Ingredientes

Croque Monsieur

- 30g de **Manteiga Catupiry®**;
- 6 fatias de pão brioche;
- 120g de presunto (6 fatias);
- 120g de **Queijo Mussarela Catupiry®**;
- 100g **Catupiry® Original**;
- 50g de **Queijo Parmesão Catupiry®** ralado.

Molho branco

- 200g de **Catupiry® Original**;
- 70g de leite;
- 1 pitada generosa de noz moscada;
- Pimenta branca moída, a gosto.

Modo de Preparo

Molho Branco

- 1- Misture o **Catupiry® Original** com o leite e tempere com a noz moscada e a pimenta.

Croque Monsieur

- 1- Passe a **Manteiga Catupiry®** em cada fatia do pão brioche e doure na frigideira.
- 2- Em seguida monte o sanduiche fazendo camadas com 2 fatias de presunto e 2 fatias de **Queijo Mussarela Catupiry®** e 1 pitada de **Catupiry® Original** e feche o sanduiche.
- 3- Cubra com o molho branco, com 1 fatia **Queijo Mussarela Catupiry®** e o **Queijo Parmesão Catupiry®**.
- 4- Leve para gratinar no forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 10 minutos. Sirva em seguida.



Hot Chicken Crispy com Catupiry® Original Quatro Queijos

Ingredientes

- 2 filés de peito de frango, médios, temperados.

Empanamento 1

- 50g de Ovos;
- 15g de Amido de milho;
- Sal e pimenta do reino;
- 120g de Água gelada;
- 120g de Farinha de trigo;
- 5g de Páprica doce em pó;
- 5g de Alho desidratado, granulado.

Empanamento 2

- 120g de Farinha de trigo;
- 5g de Páprica doce em pó;
- Sal a gosto;

Montagem

- Alface americana;
- 2 Rodelas de tomate;
- 200g de **Catupiry® Original Quatro Queijos**;
- 2 Pães de hambúrguer com gergelim.

Modo de Preparo

- 1- Tempere 120g de farinha com o sal, a pimenta, o amido, a páprica e o alho. Adicione o ovo e, aos poucos, a água até obter um creme.
- 2- No empanamento 2, coloque em uma GN a farinha, a páprica e o sal e misture. Reserve.
- 3- Passe os filés no creme e em seguida na farinha temperada.
- 4- Frite em óleo quente até dourar. Coloque sobre uma grade.
- 5- Sobre a base de cada um dos pães, coloque o frango frito, alface, tomate e na coroa do pão espalhe 50g de **Catupiry® Original Quatro Queijos**.
- 6- Tampe e sirva em seguida.



Hambúrguer com Creme Azul

Ingredientes

Hambúrguer

- 112g de Acém moído;
- 168g de Coxão duro moído;
- Sal a gosto;
- Pimenta-do-reino a gosto;
- Páprica defumada a gosto.

Creme de gorgonzola

- 100g de creme de leite;
- 200g de **Queijo Azul Catupiry®**, picado.

Montagem

- 12 unidades de pães de hambúrguer;
- Rúcula a gosto;
- Bacon crispy a gosto.

Modo de Preparo

Hambúrguer

- 1- Em um bowl misture o acém e o coxão duro moído, tempere a gosto com o sal, a pimenta-do-reino e a páprica defumada, misture bem e divida em duas porções de 140g.
- 2- Leve para uma frigideira bem quente e frite o hambúrguer. Reserve.

Creme de gorgonzola

- 1- Em uma tigela coloque o creme de leite e o **Queijo Azul Catupiry®**.
- 2- Leve ao microondas por 8 segundos e misture.

Montagem

- 1- Em uma das partes do pão, coloque o hambúrguer, o creme de gorgonzola, a rúcula e o bacon crispy. Feche o pão e sirva em seguida.



Toast de Catupiry® Original com Frango

Ingredientes

- 1 Fatia de pão de fermentação natural;
- 20g de **Manteiga Catupiry®**;
- 1 Abacate maduro e firme, fatiado;
- Sal e pimenta do reino;
- 80g de Recheio de **Catupiry® Original com Frango**;
- Brotos de vegetais;
- ½ Limão;
- Flor de sal;
- Pimenta rosa;
- Azeite para finalizar.

Modo de Preparo

- 1- Passe a **Manteiga Catupiry®** no pão e doure na chapa ou frigideira.
- 2- Sobre o pão, coloque o abacate e tempere com o limão, sal e a pimenta.
- 3- No micro-ondas, aqueça a mistura de **Catupiry® Original com Frango** e coloque sobre o abacate.
- 4- Finalize com os brotos, a flor de sal, a pimenta rosa e 1 fio de azeite.



Cookie Romeu e Julieta

Ingredientes

- 80 g de açúcar mascavo;
- 70 g de açúcar refinado;
- 4g de essência de baunilha;
- 240 g de farinha de trigo;
- 3 g de bicarbonato de sódio;
- 115 g de **Manteiga Catupiry®**, em ponto pomada;
- 60 gramas de goiabada cascão cortada em cubos pequenos;
- 3 g de sal;
- 1 ovo médio (50g);
- 4 g de fermento em pó;
- 60g de **Catupiry® Original**.

Modo de Preparo

- 1- Em uma tigela coloque a **Manteiga Catupiry®** com o açúcar mascavo, o açúcar refinado e bata com o auxílio de um fouet até obter um creme claro.
- 2- Acrescente o ovo e a essência de baunilha e bata até ficar homogêneo.
- 3- Em seguida, sem bater, adicione a farinha de trigo peneirada, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio, o sal e misture com o auxílio de uma espátula, até que fique homogêneo.
- 4- Cubra e leve a geladeira por 20 minutos. Divida em 10 porções de 50g. Faça bolas e abra uma cavidade no centro de cada uma e coloque o **Catupiry® Original** e o pedaço de goiabada. Vede bem.
- 5- Leve ao freezer até o completo congelamento.
- 6- Pré-aqueça o forno a 180°C, disponha os cookies em uma assadeira forrada com papel manteiga e asse por aproximadamente 20 minutos ou até que a borda comece a dourar. Ele deve sair do forno com o centro ainda macio.



Cheesecake de Amarena com Cream Cheese Catupiry®

Ingredientes

- 140g de Bolacha maisena, moída;
- 70g de **Manteiga Catupiry®** amolecida;
- 400g de **Cream Cheese Catupiry®**;
- 75g de Açúcar;
- 5g de Essência de baunilha;
- 200g de Creme de leite fresco, em ponto de chantilly mole.

Cobertura

- 230g de Amarenas em calda.

Modo de Preparo

- 1- Misture a bolacha com a **Manteiga Catupiry®** e forre o fundo e o começo da lateral de uma forma redonda (20cm), com fundo removível.
- 2- Leve ao forno pré-aquecido na temperatura 180°C, e asse por 10 minutos. Reserve até esfriar.
- 3- Na batedeira, bata o **Cream Cheese Catupiry®** com o açúcar e a baunilha. Fora da batedeira, adicione o chantilly com uma espátula. Despeje sobre a camada de bolacha.
- 4- Leve à geladeira por no mínimo 4 horas ou até que esteja bem firme e gelada.
- 5- Desenforme e cubra com as amarenas em calda.



Babka com Catupiry® Original com Alho-Poró

Ingredientes

Massa

- 500g de farinha de trigo;
- 40g de açúcar;
- 10g de sal;
- 5g de fermento biológico seco;
- 150g de ovo;
- 100ml de leite integral;
- 80ml de água;
- 100g de **Manteiga Catupiry®**, em temperatura ambiente.

Recheio

- 250g de **Catupiry® Original com Alho-Poró**.

Finalização

- 1 gema.

Modo de Preparo

Massa

- 1- Em um bowl, misture a farinha, o açúcar, o sal, o fermento, o ovo, o leite e a água.
- 2- Sove a massa por 10 minutos ou até que ela fique lisa e homogênea.
- 3- Aos poucos, acrescente a **Manteiga Catupiry®** e sove por mais 10 minutos ou até que se forme a rede de glúten. Boleie, cubra com um plástico e deixe descansar por 30 minutos em temperatura ambiente. Agora leve ao refrigerador por mais 20 minutos ou até que ao tocar sinta que está gelada. Divida a massa em 2 partes.
- 4- Abra cada pedaço de massa em forma de retângulo (30 x 20cm), recheie com o **Catupiry® Original com Alho-Poró**, feche as pontas e enrole como rocambole. Leve ao freezer por cerca de 10 minutos ou ao refrigerador por meia hora.
- 5- Faça um corte no meio do "rocambole" no sentido do comprimento e sem separar as metades.
- 6- Enrole essas duas partes entre elas e acondicione a massa em uma forma para bolo inglês ou pão de forma.
- 7- Deixe fermentar por 1 hora ou até que a massa dobre de tamanho.

Finalização

- 8- Pincele a gema apenas sobre a massa, e leve para assar no forno pré- aquecido a 180°C por 20 minutos ou até que o pão esteja dourado.
- 9- Espere esfriar e sirva em seguida.



Pizza de Presunto Parma com Queijo Parmesão Catupiry®

Ingredientes

• Massa da casa.

Cobertura

- Molho da casa;
- 200g de **Queijo Mussarela para Pizzas Catupiry®** ralada ou em cubos;
- 100g de Presunto tipo parma;
- 80g de Lascas de **Queijo Parmesão Catupiry®**;
- Folhas de rúculas para finalizar.

Modo de Preparo

- 1- Abra a massa e distribua o molho deixando espaço para as bordas.
- 2- Coloque o **Queijo Mussarela para Pizzas Catupiry®** e leve ao forno para assar.
- 3- Retire do forno, distribua o parma e as lascas de **Queijo Parmesão Catupiry®** e decore com a rúcula.



Bretzels com Catupiry® Original com Carne-Seca

Ingredientes

Massa

- 4g de sal;
- 20g de leite em pó;
- 12g de açúcar cristal;
- 330ml de água morna;
- 550g de farinha de trigo;
- 7g de fermento biológico seco;
- 30g de **Manteiga Catupiry®**.

Recheio

- 10g de sal;
- 2000 ml de água;
- Banho de bicarbonato;
- 50g de bicarbonato de sódio;
- 250g de Recheio de **Catupiry®**
Original com Carne-Seca.

Finalização

- Sal grosso a gosto;
- 50g de **Manteiga Catupiry®**, derretida.

Modo de Preparo

- 1- Em um bowl, misture os ingredientes secos.
- 2- Adicione a água e a **Manteiga Catupiry®**, misture bem até obter uma massa lisa e brilhante. Cubra e reserve até dobrar o volume.
- 3- Passe para a bancada polvilhada com farinha e amasse.
- 4- Divida a massa em 10 partes (80g cada) e boleie cada uma delas sobre superfície levemente enfarinhada.
- 5- Cubra com um plástico e deixe a massa descansar por mais 15 minutos.
- 6- Em uma panela com a água junte o bicarbonato e o sal e deixe ferver.
- 7- Baixe o fogo e coloque 2 bretzels por vez e cozinhe por 30 segundos (mais que isso eles irão ficar com um sabor metálico), de cada lado.
- 8- Escorra com escumadeira e volte para a assadeira untada com desmoldante ou folha de silicone. Pincele com a **Manteiga Catupiry®**, derretida e salpique com o sal grosso. Com uma tesoura faça um corte em cruz no topo de cada um deles. Asse no forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 25 minutos ou até que fique bem dourado. Novamente pincele com a **Manteiga Catupiry®**. Pelo topo, recheie os bretzels com o Recheio de **Catupiry® Original com Carne-Seca**.



Pão Saída Requeijão Cremoso Tradicional Catupiry®

Ingredientes

- 1 Pão francês cortado ao meio;
- 60g de Requeijão Cremoso Tradicional Catupiry®;
- Q.B de Manteiga Catupiry®.

Modo de Preparo

- 1- Espalhe a Manteiga Catupiry® no pão.
- 2- Sobre uma chapa quente, coloque o pão com a Manteiga Catupiry® voltado para chapa e deixe até dourar.
- 3- Com uma espátula, retire o pão e acrescente 30g de Requeijão Cremoso Tradicional Catupiry® em cada banda de pão e sirva imediatamente.



Biscoito de Queijo Processado Cheddar Catupiry®

Ingredientes

Massa

- 350g de farinha;
- 10g de fermento em pó;
- 7g de bicarbonato de sódio;
- 150g de **Manteiga Catupiry®**;
- 20g de manteiga derretida, para pincelar;
- 200g de **Queijo Processado Cheddar Catupiry®**, picado;
- 3g de sal;
- 200ml de leite;
- 10g de açúcar.

Modo de Preparo

Massa

- 1- Em um bowl, misture a farinha, o fermento, o bicarbonato, o açúcar e o sal. Adicione o **Queijo Processado Cheddar Catupiry®** e misture. Reserve.
- 2- Misture o leite com a **Manteiga Catupiry®** derretida e adicione a mistura dos secos reservada.
- 3- Mexa a massa muito bem até que ela fique uniforme, cubra com filme plástico e leve à geladeira por 20 minutos.
- 4- Retire porções de 20g e faça bolas. Achate-as e coloque em uma assadeira.
- 5- Asse no forno pré-aquecido a 220°C por 15 minutos ou até que eles estejam dourados.



Bolo de Laranja com Cardamomo

Ingredientes

- 260g de farinha de trigo;
- 50g de farinha de castanha-do-pará;
- 1 laranja grande com casca cortada em 4;
- 2 sementes de cardamomo, sem a casca;
- 100g de **Manteiga Catupiry®**;
- 50g de óleo de milho;
- 10g de fermento;
- 270 de açúcar;
- 50ml de leite;
- 180g de ovos.

Modo de Preparo

Massa

- 1- Misture as farinhas com o açúcar e o fermento.
- 2- No liquidificador bata a laranja com o cardamomo, a **Manteiga Catupiry®**, com o óleo, o leite e os ovos.
- 3- Despeje sobre a mistura de farinha e mexa até que fique homogêneo.
- 4- Coloque em 3 fôrmas para bolo inglês ou pão (18 x 9cm), untadas com desmoldante e asse no forno preaquecido na temperatura moderada (180°C) por 25 minutos ou até que ao espetar um palito ele saia seco.
- 5- Desenforme morno. Depois de frio polvilhe com o açúcar e confeiteiro e decore com as rodellas de laranja cortadas a meio.

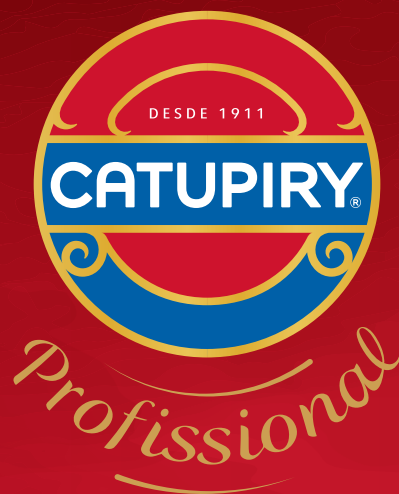
Decoração:

- 150g de açúcar;
- 150g de água;
- 1 laranja pera fatiada em rodellas finas.

Decoração:

- 1- Ferva a água com o açúcar. Junte a laranja e deixe a calda engrossar sem tomar cor.





A marca que
transforma
seu negócio



catupiryprofissional



www.catupiry.com.br



Televendas 0800 133 2000



SAC 0800 133 2001



sac@catupiry.com.br