

mais de  
**25**  
ideias



Show de Culinária

# PIZZAS

Ano 04 Ed.40 - R\$1,90

ISSN 1980-8275



todas testadas  
e aprovadas

RECEITAS QUE RENDEM MUITO!

**DICAS PARA QUE  
SUAS RECEITAS  
FIQUEM AINDA  
MAIS ESPECIAIS**



Molho e massas caseiras, além  
de formatos e recheios inusitados



Aperfeiçoe seus dotes **CULINÁRIOS**

**AUMENTE SUAS VENDAS!** Publicações para colecionar



**COLECIONE!**

Compre aqui os números atrasados!

acesse

[www.fase4comunicacao.com.br](http://www.fase4comunicacao.com.br)

adquira

Siga-nos!



# Olá leitor

A pizza, símbolo da gastronomia paulistana, teve sua origem há mais de 5.000 anos. Diferentemente do que imaginamos, antes mesmo de aportar na Itália, egípcios, fenícios, gregos, babilônios e hebreus já misturavam farinha com água e assavam em tijolos quentes - o chamado "pão-de-abraão" ou "piscea".



Chegou no porto de Nápoles, na Itália, graças às cruzadas. Lá, recebeu atenção e coberturas especiais, até chegar ao que conhecemos hoje.

No Brasil, as primeiras pizzas comercializadas foram no bairro paulistano do Brás, dada à concentração de imigrantes italianos. Aqui, o sucesso é tão grande que, segundo a Associação Pizzarias Unidas do Estado de São Paulo, a capital paulista consome cerca de 40 mil pizzas por hora, totalizando 1 milhão por dia, só perdendo para Nova Iorque (EUA), no ranking dos maiores consumidores de pizzas.

Tamanha popularidade garantiu à rainha redonda da culinária mundial, um dia todo especial: 10 de julho. Para homenageá-la, em parceria com a empresa de produtos lácteos **D'ALORA** e o consultor técnico-gastronômico Eduardo Beltrame, preparamos uma edição toda exclusiva. Além de receitas de massas básicas e molho caseiro, as páginas a seguir trazem muitas sugestões diferenciadas para você inovar tanto no cardápio do seu comércio, como para garantir a alegria da família nas noites de sexta-feira!

Fáceis e rápidas de fazer e com ingredientes de boa qualidade à mão, como os requeijões cremosos **D'ALORA** sabores tradicional, light, provolone, cheddar e gorgonzola, além dos lançamentos doce de leite e sobremesa láctea sabor chocolate, da linha Sweet Line, não há mais desculpas!

Até a próxima edição, com muito mais novidades.

## Contatos

### Profissional

**Eduardo Beltrame**  
11 9743-8523

[www.eduardobeltrame.com.br](http://www.eduardobeltrame.com.br)

### Empresa

**D'Alora Produtos Lácteos**  
11 3096-4277

[www.dalora.com.br](http://www.dalora.com.br)



### Expediente

Show de Culinária é uma publicação da  
**Fase 4 Comunicação e Publicações Ltda. ME.**

Rua Silvestre Vasconcelos Calmon, 171 – Vila Pedro Moreira – Guarulhos - SP – 07020-001  
[www.fase4comunicacao.com.br](http://www.fase4comunicacao.com.br) / [fase4@fase4comunicacao.com.br](mailto:fase4@fase4comunicacao.com.br)

**Coordenação**  
Sergio Milani Jr.  
Kátia Alves

Mirian Ruiz – Mib 25.793

**Fotografias**  
Ivanildo Porto

**Impressão e acabamento**  
Gráfica Parma

**Distribuição**  
Dinap

Números atrasados  
atendimento ao leitor  
[www.fase4comunicacao.com.br](http://www.fase4comunicacao.com.br)  
[atendimento@fase4comunicacao.com.br](mailto:atendimento@fase4comunicacao.com.br)  
11 2087-0842

**Publicidade**  
[publicidade@fase4comunicacao.com.br](mailto:publicidade@fase4comunicacao.com.br)

Fica proibida a reprodução parcial ou total de qualquer texto ou imagem deste produto. Todos os direitos reservados.

Os chefes de cozinha têm inteira responsabilidade sobre a originalidade e a autenticidade de suas receitas. Os artigos publicados não refletem necessariamente a opinião de seus editores.

## Guloseimas

- 04 Massa básica
- 06 Sensação
- 07 Peito de peru
- 08 Pizza de metro
- 09 Frango agridoce
- 10 Vegetariana
- 10 Calzone calabresa
- 11 Romeu e Julieta
- 12 Barca de atum
- 13 Floresta negra
- 14 Para festa
- 14 Tipo esfiha
- 15 Provolone com brócolis
- 16 Lombo canadense com requeijão
- 17 Doce de leite e maçã
- 18 Parma apimentada
- Massas e molho



# Massa básica

Rende: 8 pizzas  
(150 g cada)

**Ingredientes**  
500 g de farinha de trigo  
20 g de açúcar  
30 g de fermento biológico

20 g de sal  
50 ml de óleo  
Água até dar o ponto (cerca de 200 a 300 ml)

## Dicas

A água pode ser substituída por cerveja clara ou escura, vinho, suco concentrado de cenoura ou beterraba.

Diferentemente de pães, massas de pizza não necessitam de tempo para crescimento. Apenas para descanso.

Para uma boa estrutura de massa, utilize farinha de trigo de boa qualidade.

Quanto mais sovar a massa, mais relaxadas as fibras do trigo estarão na hora da modelagem.

Na hora da modelagem, a mesa pode ser polvilhada com a mistura de farinha e fubá, assim como a assadeira.



1



2



3

1. Sobre uma mesa limpa e seca, misture muito bem os ingredientes secos, formando uma farofa. 2. No meio, faça uma cavidade e adicione o óleo e a água aos poucos. 3. Misture muito bem, até obter o ponto de uma massa meio pegajosa, mas lisa e homogênea.



4



5

4. Em seguida, sove-a. Divida a massa em 8 partes iguais e modele bolinhas. 5. Misture um punhado de fubá com farinha de trigo. Deixa a massa descansar sobre uma assadeira polvilhada com essa mistura, até dobrar de volume, sempre coberta por um plástico.



6



7



8

6. Para a massa "verde", prepare a sopa de ervilha com bacon, diluindo o pó para preparo em 200 a 300 ml de água. Reserve. Abra uma cavidade nos ingredientes secos e disponha o creme de ervilhas aos poucos. 7. Misture muito bem, incorporando o creme aos ingredientes. 8. Sove-a bem, divida em 8 partes e transforme-as em bolinhas. Deixe descansar, conforme indicação acima.



9



10

9. Já para o preparo da massa com polpa de tomate industrializada (200 a 300 ml), abra uma cavidade nos ingredientes secos e disponha-a. 10. Misture muito bem, incorporando os ingredientes.



11



12



13

11. Sove-a muito bem e divida em 8 partes iguais. 12. Modele bolinhas e deixe-as descansar, conforme indicação acima. 13. Para a modelagem da pizza, polvilhe a mesa com um punhado de farinha. Com o auxílio do rolo, abra a massa, partindo sempre do meio para as bordas.



14



15

14. Esse procedimento manterá o formato original (redondo). 15. Disponha em assadeira levemente polvilhada com farinha. Passe a camada de molho (se for o caso), recheie a gosto e leve para assar.

## Saiba mais...

### Variações

Você pode aromatizar ou variar essa massa básica, adicionando:

- Orégano, pimenta calabresa seca e desidrata, alecrim, alho e cebola desidratados, etc. (5 g)
- Cacau em pó (40 g)
- Purê de batata ou mandiocinha (100 g)
- Uvas-passas (100 g)
- Castanhas (amendoim, castanha-do-pará, castanha de caju, nozes, amêndoas, avelã) - 100 g

### Recheio

As pizzas devem ser recheadas sem excessos. O cálculo indicado é, em média, 300 g de recheio para cada pizza.

### Durabilidade

A durabilidade da pizza é de 1 dia, na geladeira.

### Congelamento

Pode-se congelar os discos de pizza por até 30 dias. Para tanto, preasse, deixe esfriar e embale, identificadas por etiquetas.



## Sensação

### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Sobremesa láctea sabor Chocolate Sweet Line **D'ALLORE**  
Morangos

### Preparo

Abra a massa, em espessura média e recheie as bordas com a sobremesa láctea sabor chocolate Sweet Line **D'ALLORE**. Em seguida, leve ao forno apenas para preassar (preaquecido de 180° a 200° C, por cerca de 7 minutos). Retire e reserve. Para a montagem, no meio do disco da pizza disponha a sobremesa sabor chocolate. Sobre as bordas, coloque os morangos previamente higienizados e secos e ainda com as folhinhas. Na hora de servir, volte ao forno, por cerca de 3 minutos, em forno preaquecido de 180° a 200° C. Retire e sirva imediatamente.

### Tropical

### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Requeijão cremoso **D'ALLORE** light  
Molho de tomate próprio para pizza  
Peito de peru ralado  
Abacaxi picado (lata)  
Folhas de hortelã fresca

### Preparo

Abra a massa, em espessura média. Sobre toda a sua extensão, passe uma camada de

molho de tomates. Por cima, distribua o peito de peru previamente misturado com o requeijão cremoso **D'ALLORE** - sabor light. Em seguida, distribua o abacaxi picado e as folhas de hortelã picadas. Leve para assar, por cerca de 15 minutos, em forno preaquecido de 180° a 200° C. Retire, decore com mais folhas de hortelã e sirva imediatamente.

### Carne seca e abobrinha

### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Requeijão cremoso Premium **D'ALLORE**  
Molho de tomate próprio para pizza  
Carne seca  
Abobrinha grelhada

### Preparo

Abra a massa, em espessura média. Sobre toda a sua extensão, passe uma camada de molho de tomates. Por cima, distribua o requeijão cremoso Premium **D'ALLORE**. Para o recheio, desalgue, cozinhe e desfie a carne seca. Distribua, formando uma camada sobre o requeijão. Para fazer as abobrinhas, corte-as em rodela finas e besunte-as numa mistura de azeite, água, sal e orégano. Em seguida, grelhe-as em uma frigideira antiaderente. Ao ficarem douradas, coloque-as em uma travessa e regue com o azeite. Em seguida, coloque algumas abobrinhas grelhadas sobre a carne seca. Leve para assar, por cerca de 20 minutos, em forno preaquecido de 180° a 200° C. Retire e sirva imediatamente.

### Cremosa de nozes

### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Doce de leite Sweet Line **D'ALLORE** (400 g)  
Creme de leite (50 g)  
Nozes trituradas (50 g)

### Preparo

Abra a massa, em espessura média e recheie as bordas com o Doce de leite Sweet Line **D'ALLORE**. Em seguida, leve ao forno apenas para preassar (preaquecido de 180° a 200° C, por cerca de 7 minutos). Retire e reserve. Para a montagem, misture o doce de leite com o creme de leite e nozes. Distribua esse creme em toda a extensão da pizza. Na hora de servir, volte ao forno preaquecido de 180° a 200° C, por cerca de 10 minutos. Retire e sirva imediatamente.

# Peito de peru e gorgonzola



### Ingredientes

Disco de pizza (massa de tomate)  
Requeijão cremoso **D'ALLORE** - sabor gorgonzola  
Molho de tomate próprio para pizza  
Peito de peru ralado  
Orégano



1. Para a borda recheada, a 2 cm da extremidade do disco de massa, trace uma circunferência usando o requeijão cremoso **D'ALLORE** - sabor gorgonzola.
2. Em seguida, dobre a massa, passando por cima do requeijão. Faça fusão entre as massas. No meio, passe uma camada de molho de tomate, próprio para pizza.
3. Para o recheio, disponha o peito de peru e o orégano. Por cima, quadricule todo o recheio com requeijão sabor gorgonzola. Leve para assar, por cerca de 15 minutos, em forno preaquecido de 180° a 200° C.

# Vegetariana

## Pizza de metro

### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Requeijão cremoso **D'ALLOIA** - sabor cheddar  
Molho de tomate próprio para pizza  
Nozes  
Queijo tipo parmesão ralado em ralo grosso  
Manjeriço desidratado e folhas frescas de manjeriço

### Preparo

Abra a massa, dessa vez em formato retangular e em espessura média. Recheie as bordas, conforme ensinado anteriormente e usando o requeijão cremoso **D'ALLOIA** - sabor cheddar. Em seguida, sobre toda extensão da massa, passe uma camada de molho e distribua o queijo. Por cima, polvilhe o manjeriço desidratado, coloque as nozes e as folhas frescas de manjeriço. Ornamente toda a extensão da pizza, junto à borda, com o cheddar. Leve para assar, por cerca de 15 minutos, em forno preaquecido de 180° a 200° C. Retire e sirva imediatamente.

## Frango agridoce

### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Requeijão cremoso **D'ALLOIA** - sabor provolone  
Molho de tomate próprio para pizza  
Frango  
Uvas-passas escuras

### Preparo

Abra a massa, em espessura média e formato oval. Recheie as bordas, conforme ensinado anteriormente e usando o requeijão cremoso **D'ALLOIA** - sabor provolone. Sobre toda a extensão da massa, passe uma camada de molho de tomates e, por cima, de requeijão. Cozinhe, tempere e triture o frango. Distribua sobre o requeijão, decore com as passas e ornamente com folhas picadas de hortelã. Leve

para assar, por cerca de 15 minutos, em forno preaquecido de 180° a 200° C. Retire e sirva imediatamente.



### Ingredientes

Disco de pizza (massa de ervilha)  
Requeijão cremoso **D'ALLOIA** light  
Molho de tomate próprio para pizza  
Seleta de legumes (cenoura, palmito, milho e ervilhas)

Rodelas de tomate  
Folhas de rúcula  
Ervas finas desidratadas



1



2



3

1. Sobre o disco de massa, aberta bem fina, passe uma camada de molho de tomate. Para o recheio, disponha a seleta de legumes, previamente cozida e picada. Salpique as ervas finas. 2. Por cima, trace quatro linhas de requeijão, de uma extremidade a outra, delimitando as fatias da pizza (8). 3. Em cada extremidade e sobre o requeijão, coloque as rodellas de tomate. Leve para assar, por cerca de 15 minutos, em forno preaquecido de 180° a 200° C. Retire do forno e disponha as folhas de rúcula previamente higienizadas. Regue com o azeite e sirva a seguir.

# Calzone de calabresa

# Romeu e Julieta



## Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Requeijão cremoso **D'ALLOIA** -  
sabor cheddar

Molho de tomate próprio para pizza  
Calabresa defumada e ralada  
Alho desidratado e cebola picadinha



1. Abra a massa, deixando-a numa espessura média. Para o recheio, no meio, disponha a calabresa ralada.  
2. Por cima, coloque a cebola e salpique o alho. Finalize com o cheddar. 3. Pegue uma das extremidades da massa e feche a pizza, formando o calzone. Junte a pontas da massa e "belisque" toda a volta, fundindo-as.  
Por cima, polvilhe fubá. Leve para assar, por cerca de 20 minutos, em forno preaquecido de 180° a 200° C.



## Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Requeijão cremoso Premium **D'ALLOIA**  
Goiabada



1. Abra a massa, em espessura média e disponha dentro de uma assadeira (ou aro) em formato de coração. Leve para preassar (forno preaquecido de 180° a 200° C, por cerca de 5 minutos). Retire e reserve. 2. Corte tiras de goiabada. Na hora de montar, disponha as fatias de goiabada, deixando um espaço entre elas. 3. Entre os espaços, disponha o requeijão cremoso. Preencha todos os intervalos. Leve para derreter os recheios, por cerca de 7 minutos, em forno preaquecido de 180° a 200° C.



Line **D'ALLOVA** (500 g)  
100 g de coco ralado seco

**Preparo**

Abra a massa, em espessura média e recheie as bordas com a sobremesa láctea sabor chocolate Sweet Line **D'ALLOVA**. Em seguida, leve ao forno apenas para preassar (preaquecido de 180° a 200° C, por cerca de 7 minutos). Retire e reserve. Para a montagem, misture a sobremesa sabor chocolate com o coco e coloque no saco de confeitar com o bico pitanga grande. Faça pitangas em toda a pizza. Na hora de servir, volte ao forno, por cerca de 3 minutos, preaquecido de 180° a 200° C. Retire e sirva imediatamente.

**Barca de atum**

**Ingredientes**

- Disco de pizza (massa básica)
- Requeijão cremoso **D'ALLOVA** light
- Molho de tomate próprio para pizza
- Atum ralado
- Orégano seco
- Cebola picada
- Rodelas de tomate
- Queijo tipo mussarela ralado em ralo grosso

**Preparo**

Abra a massa, em espessura média e em formato oval. Belisque as extremidades, formando a "barca". Sobre toda a sua extensão, passe uma camada de molho de tomates e, por cima, distribua uma camada generosa de atum. Por cima, polvilhe pouca mussarela, orégano e cebola. Em uma das extremidades coloque uma rodela de tomate e ornamente com o requeijão cremoso **D'ALLOVA** light. Leve para assar, por cerca de 15 minutos, em forno preaquecido de 180° a 200° C. Retire e sirva imediatamente.

**Prestígio**

**Ingredientes**

- Disco de pizza (massa básica)
- Sobremesa láctea sabor Chocolate Sweet

**Dica**

Se desejar, na hora de servir, ornamente com coco em fita.

**Pizza dog**

**Ingredientes**

- Disco de pizza (massa básica)
- Requeijão cremoso Premium **D'ALLOVA**
- Molho de tomate próprio para pizza
- Purê de batatas
- Salsicha
- Batata palha, catchup e mostarda - para decorar

**Preparo**

Abra a massa, em espessura média. Sobre toda a sua extensão, passe uma camada de molho de tomates. Por cima, distribua o purê de batatas, previamente misturado com um pouco de requeijão. Coloque a salsicha picada e decore com o requeijão cremoso Premium **D'ALLOVA**. Leve para assar em forno preaquecido de 180° a 200° C, por cerca de 20 minutos. Retire, polvilhe a batata palha, ornamente com catchup e mostarda e sirva imediatamente.

**Dica**

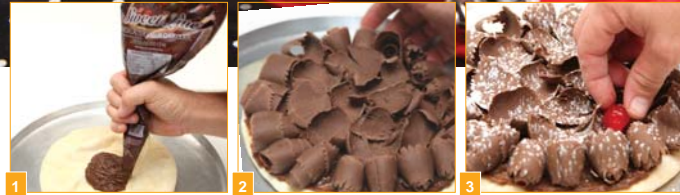
Ideal para festas infantis, em porções mini.

# Floresta negra



**Ingredientes**

- Disco de pizza (massa básica)
- Sobremesa láctea sabor Chocolate Sweet Line **D'ALLOVA**
- Raspas de chocolate, açúcar
- Impalpável e cerejas



1. Abra a massa, em espessura média. Modele os discos e leve para preassar (forno preaquecido de 180° a 200° C, por cerca de 5 minutos). Retire e reserve. Para a montagem, disponha um punhado de sobremesa láctea e espalhe com a colher. Volte ao forno, apenas para aquecer a cobertura (cerca de 5 min.). 2. Retire e decore com as raspas de chocolate em toda a volta e no meio. 3. Por cima, polvilhe o açúcar impalpável e decore com as cerejas. Sirva a seguir.

## Para festa

### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Doce de leite Sweet Line

**D'ALLOIA**

Bombom

### Preparo

Faça a massa e deixe descansar dividida em pequenas bolinhas de cerca de 3 cm. Abra os minidisco de pizza, em espessura média e leve ao forno para preassar (forma polvilhada com farinha e forno preaquecido de 180° a 200° C, por cerca de 5 minutos). Retire e reserve. Para a montagem, disponha um punhado de doce de leite e espalhe com uma colher. Pique os bombons e distribua sobre o doce de leite. Na hora de servir, volte ao



forno, por cerca de 3 minutos, preaquecido de 180° a 200° C. Retire e sirva a seguir.

## Tipo esfiha

### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Requeijão cremoso **D'ALLOIA** - sabor provolone  
Molho de tomate próprio para pizza  
Palmito refogado  
Orégano seco e folhas frescas de alecrim

### Preparo

Faça a massa e deixe-a descansar previamente dividida em pequenas bolinhas com cerca de 4,5 cm cada. Abra-a, deixando-as em espessura média e com borda grossa. No meio, passe uma camada de molho e disponha o provolone. Para o recheio, refogue o palmito no azeite e alho. Coloque sobre o provolone e salpique orégano. Leve para assar, por cerca de 10 minutos, em forno preaquecido de 180° a 200° C. Retire do forno, regue com azeite, decore com folhas de alecrim e sirva imediatamente.



# Provolone com brócolis



### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Requeijão cremoso **D'ALLOIA** - sabor provolone  
Molho de tomate próprio para pizza  
Brócolis refogado  
Alho frito  
Azeitonas pretas



1



2



3

1. Abra a massa, em espessura média. Faça as bordas e recheie-as com o requeijão cremoso **D'ALLOIA** - sabor provolone, conforme ensinado anteriormente. No meio, passe uma camada de molho e circunde toda a parte interna da pizza, usando o mesmo requeijão. 2. Para o recheio, corte e higienize bem os "buquês" do brócolis. Refogue-os no azeite e alho. Disponha sobre o requeijão. 3. Por cima, polvilhe o alho frito e decore com as azeitonas. Leve para assar, por cerca de 15 minutos, em forno preaquecido de 180° a 200° C.

# Doce de leite, maçã e canela

servir, volte ao forno, por cerca de 3 minutos, preaquecido de 180° a 200° C. Retire, passe a geleia e sirva imediatamente.

## Dicas

Geleia de maracujá com semente dá um visual bellissimo à pizza.

Experimente substituir o sabor da geleia.

## Pizza picanha

### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Requeijão cremoso Premium **D'ALLOIA**  
Molho de tomate próprio para pizza  
Carpaccio de picanha  
Purê de mandioca  
Alho frito e pimenta dedo de moça

### Preparo

Abra a massa, em espessura média. Sobre sua extensão, passe o molho de tomates. Por cima, coloque o purê de mandioca, previamente misturado com o requeijão cremoso Premium **D'ALLOIA**. Distribua as fatias finas de picanha (carpaccio), previamente passadas pelo azeite e óleo. Ornamente com alho frito e pimenta dedo de moça cortada em fatias bem finas. Leve para assar, por cerca de 20 minutos, em forno preaquecido de 180° a 200° C. Retire, regue com o azeite e sirva.

## Pêssego sofisticado

### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Doce de leite Sweet Line **D'ALLOIA**  
Creme de leite, pêssegos e farofa doce

### Preparo

Abra a massa, em espessura média e recheie as bordas com o Doce de leite Sweet Line **D'ALLOIA**. Em seguida, leve ao forno apenas para preassar (preaquecido de 180° a 200° C, por cerca de 7 minutos). Retire e reserve. Para a montagem, distribua uma camada de doce de leite, por cima creme de leite e pêssegos picados. Para a cobertura, misture farinha de rosca, farinha de trigo, açúcar refinado e margarina (50 g de cada), até formar a farofa doce. Cubra a pizza com essa farofa e, na hora de servir, volte ao forno preaquecido de 180° a 200° C, por cerca de 10 minutos. Retire e sirva imediatamente.



### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Doce de leite Sweet Line **D'ALLOIA**  
Maçã  
Suco de 1/2 limão  
Canela em pó



1



2



3

1. Abra a massa, em espessura média e disponha numa assadeira quadrada (ou aro). Leve para preassar (forno preaquecido de 180° a 200° C, por 5 minutos). Retire e reserve. 2. Para a montagem, disponha um punhado de doce de leite e espalhe com uma colher. 3. Pique a maçã ainda com casca e previamente higienizada, misture com o suco do limão e polvilhe a canela. Cubra o doce de leite. Volte ao forno, por cerca de 10 minutos (preaquecido de 180° a 200° C). Retire e, para a decoração, coloque o doce de leite em saco de confeitar (ou catucho de papel-manteiga), com bico perfé bem fino. Trace linhas horizontais e verticais, quadriculando a pizza. Sirva a seguir.

## Lombo canadense e requeijão

### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Requeijão cremoso Premium **D'ALLOIA**  
Molho de tomate próprio para pizza  
Lombo canadense fatiado  
Tomate picado e condimento seco tipo vinagrete

### Preparo

Abra a massa, em espessura fina. Recheie as bordas, usando o requeijão cremoso Premium **D'ALLOIA**. Sobre toda a extensão da massa, passe uma camada de molho de tomates. Por cima, coloque uma camada generosa de requeijão. Distribua as fatias de lombo, lado a lado. Junto à borda, forme uma carreira de tomates picados. Faça em toda a volta da pizza. Polvilhe o tempero e leve para assar, por cerca de 20 minutos, em forno preaquecido de 180° a 200° C. Retire e sirva.

## Passion

### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Sobremesa láctea sabor Chocolate Sweet Line **D'ALLOIA**  
Geleia de maracujá

### Preparo

Abra a massa, em espessura média e recheie as bordas com a sobremesa láctea sabor chocolate Sweet Line **D'ALLOIA**. Leve ao forno apenas para preassar (preaquecido de 180° a 200° C, por cerca de 7 minutos). Para a montagem, distribua uma camada da sobremesa sabor chocolate. Na hora de

## Parma apimentada

### Ingredientes

Disco de pizza (massa básica)  
Requeijão cremoso **D'ALLOIA** -  
sabor cheddar  
Molho de tomate próprio para pizza  
Azeitonas verdes, pimenta calabre-  
sa e presunto de parma ralado

### Preparo

Abra a massa, em espessura média. Sobre sua extensão, passe o molho de tomates e, por cima, distribua uma camada generosa do requeijão cremoso **D'ALLOIA** - sabor cheddar.



Coloque o presunto e polvilhe a pimenta. Ornamente com azeitonas e leve para assar, por cerca de 15 minutos, forno preaquecido de 180° a 200° C. Retire, regue com azeite e sirva.

## Massas e molho

### Massa com fuba

#### Ingredientes

250 g de farinha de trigo  
250 g de fuba  
50 ml de óleo  
10 g de sal  
30 g de fermento biológico  
20 g de açúcar  
Água até dar o ponto (cerca de 200 a 300 ml)

#### Preparo

Misture a farinha com o fuba e faça o preparo conforme procedimento básico (pág. 4 e 5).

### Massa integral

#### Ingredientes

300 g de farinha de trigo  
250 g de farinha integral  
80 g de manteiga  
20 g de sal  
30 g de açúcar  
1 ovo  
40 g de fermento biológico  
Água até dar o ponto (cerca de 250 a 300 ml)

#### Preparo

Misture as farinhas e faça o preparo conforme procedimento básico (pág. 4 e 5).

### Massa de liquidificador

Ingredientes massa básica  
(exceto água)

300 a 400 ml de água

#### Preparo

Bata os ingredientes no liquidificador. Em seguida, proceda conforme passo básico (pág. 4 e 5).

### Massa de polvilho e queijo

#### Ingredientes

400 g de polvilho doce  
400 g de creme de leite  
400 g de mussarela ralada  
Sal a gosto

#### Preparo

Misture todos os ingredientes muito bem. Modele a massa, recheie com os ingredientes doces ou salgados e leve para assar em forno preaquecido e por aproximadamente 20 minutos.

### Pizza frita

#### Ingredientes

Massa de liquidificador

#### Preparo

Frite porções de massa, em frigideira antiaderente besuntada com 1 gota de azeite. Recheie a gosto e sirva imediatamente.

### Massa cremosa

#### Ingredientes

500 g de farinha de trigo  
200 g de requeijão cremoso Premium **D'ALLOIA**  
40 g de fermento biológico  
10 g de sal  
10 g de açúcar  
1 ovo  
Água até dar o ponto (cerca de 200 ml)

#### Preparo

Misture as farinhas e faça o preparo conforme procedimento básico (pág. 4 e 5).

### Molho caseiro

#### Ingredientes

6 tomates grandes (sem sementes)  
3 colheres (sopa) de azeite  
1 cebola média picada  
2 dentes de alho  
1 colher (chá) de sal  
1 pitada de açúcar  
Folhas frescas de manjericão e orégano

#### Preparo

Bata os tomates no liquidificador. Refogue, no azeite, cebola e alho. Adicione os tomates e deixe encorpar. Tempere com sal, açúcar (para quebrar a acidez) e, por fim, adicione as ervas. Deixe esfriar e utilize.

# Show de Culinária agora na telinha

com Eduardo Beltrame



**YouTube** Abrimos mais um canal para nos comunicar com você!

## Eduardo Beltrame

Consultoria na área gastronômica

Cursos de chocolateria, confeitaria, confeitaria fina, pâtisserie, panificação, salgados, etc.

Consultoria estratégica para montagem de seu estabelecimento e do seu cardápio



### Centro Técnico Eduardo Beltrame

Aulas personalizadas  
Cursos de culinária em geral

11 9743-8523  
[www.eduardobeltrame.com.br](http://www.eduardobeltrame.com.br)

### LIVRO e VÍDEO AULA

PASSO A PASSO  
RECETAS  
PASSO

Chocolate



Video ensina como preparar delicias de vitrines de grandes docerias



**D'ALLORA,**

*há 20 anos produzindo os melhores produtos, para que  
você faça as melhores receitas!!!*

*Acesse o nosso site e conheça a nossa linha de produtos.*



Telefonadas: 11 3096.4277



Excelência em Produtos Lácteos

[www.dallora.com.br](http://www.dallora.com.br)