



# Pipoca Gourmet

**Livro de Receitas de pipocas lucrativas  
para profissionais e iniciantes.**

**Por Santana**

## **Introdução**

Nesta apostila, você encontrará receitas de pizzas fáceis, perfeitas para quem deseja iniciar no ramo de vendas ou simplesmente aproveitar entre família e amigos.

## Direitos Autorais

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.

O **Código Penal**, em seu Art. 184, estipula punição, para quem tira cópia ilegal, de até quatro anos de reclusão. Cópia não-autorizada é crime. tal venda viola o direito do autor. **Não Autorizamos a revenda deste material.**

## Informações

**Rendimento:** pode haver diferenças de acordo com a quantidade de grãos estourados.

**Tempo de Preparo:** o tempo de preparo é uma média, portanto, vai variar muito de pessoa pra pessoa.

**Conservação:** após a fabricação de suas pipocas gourmet coloque em saquinhos plásticos bem lacrados ou em potes de vidro que contém tampa.

**Validade:** a validade das pipocas gourmet é de 3 dias.

**Comercialização:** é importante colar etiquetas com a data de validade e fabricação.

# Pipoca Ovomaltine



15 a 20 min



7 porções

## Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de milho
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) de ovomaltine
- 250 g de chocolate ao leite ou meio amargo
- 1/2 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de açúcar

## Modo de preparo:

1. Em uma panela, despeje a água, o óleo, o açúcar e, por último, o milho de pipoca. Misture bem e leve ao fogo por 10 a 15 minutos.
2. Coloque a pipoca em um tigela grande, descartando os grãos que não estouraram e reserve.
3. Derreta o chocolate em banho-maria e espalhe o chocolate sobre a pipoca.
4. Com a ajuda de uma colher mexa delicadamente, de baixo para cima, até que o chocolate envolva todas as pipocas.
5. Polvilhe o Ovomaltine e misture novamente, de baixo para cima, até que todas as pipocas estejam cobertas por ele.
6. Espere esfriar e sirva.

# Pipoca de leite ninho



15 a 20 min



4 porções

## Ingredientes

- 1 xícara (chá) de milho
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/4 xícara (chá) de açúcar
- 300g chocolate branco
- 300g leite ninho

## Modo de preparo:

1. Faça a pipoca da forma ensinada na página ().
2. Enquanto isso, derreta no micro ondas 300g de chocolate branco (30 segundos em potência alta).
3. Assim que a pipoca estourar, jogue em uma tigela grande; por cima, jogue o chocolate derretido e misture bem.
4. A seguir jogue leite em pó o baste para a pipoca ficar sequinha e já está pronta para ser servida.

# Pipoca de Nutella



15 a 20 min



7 porções

## Ingredientes

- 1/2 xícara de milho
- 2 colher de sopa de manteiga
- 3/4 xícara de nutella
- 4 colher de sopa de açúcar de confeiteiro
- 1 xícara de chocolate em barra amargo picado
- 2 colheres (sopa) de óleo

## Modo de preparo:

1. Faça a pipoca normalmente com óleo e reserve.
2. Derreta o chocolate com a manteiga e o creme de avelã no micro-ondas.
3. Após aquecido, misture com a pipoca pronta e em seguida adicione o açúcar de confeiteiro.
4. Pode servir.

# Pipoca de Paçoca



15 a 20 min



7 porções

## Ingredientes

- 1/2 xícara de milho
- 1 xícara chá de Açúcar
- 350g chocolate branco
- 6 unidades de Paçocas
- 6 colheres sopa de Leite em Pó

## Modo de preparo:

1. Faça a pipoca normalmente com óleo derreta o açúcar e envolva toda pipoca nesse açúcar até que todas fiquem caramelizadas, reserve e deixa esfriar.
2. Derreta o chocolate e misture na pipoca até que todas estejam envolvidas.
3. Agora adicione as paçocas esfareladas e finaliza com o leite em pó e servir

# Pipoca de Prestígio



15 a 20 min



7 porções

## Ingredientes

- 1 xícara de milho
- 2 xícara chá de Açúcar
- 1 ½ xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 5 colheres de sopa de achocolatado
- 100g de coco ralado

## Modo de preparo:

1. Faça a pipoca normalmente com óleo e reserve.
2. faça uma calda com o açúcar, a água e o achocolatado, até o ponto de fervura e engrossar bem.
3. Por fim, misture a calda e o coco ralado na pipoca.

# Pipoca de Nesquik



15 a 20 min



7 porções

## Ingredientes

- 1/2 xícara de chá de milho para pipoca
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de Nesquik
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de manteiga

## Modo de preparo:

1. Na panela, coloque todos os ingredientes e misture bem
2. Leve ao fogo médio e fique mexendo até o milho ficar mais clarinho ou até estourar a primeira pipoca.
3. Feche a panela e deixe estourar tudo, mexendo por vezes.

# Pipoca com bacon



15 a 20 min



7 porções

## Ingredientes

- 2 xícaras de milho de pipoca
- 300 g de bacon picado em cubinhos
- 1/2 xícara de óleo

## Modo de preparo:

1. Frite o bacon no óleo e antes que o bacon fique totalmente frito, coloque o milho e mexa até começar estourar tampe a panela e fique atento, sacudindo-a para a pipoca não queimar.
2. Quando estiver pronta, coloque a pipoca em um recipiente e adicione sal a gosto.

# Pipoca Oreo



15 a 20 min



7 porções

## Ingredientes

- 1/2 xícara de milho
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 300 gramas chocolate branco picado
- 1 pacote de bolacha oreo

## Modo de preparo:

1. Faça a pipoca normalmente com óleo e reserve.
2. Derreta o chocolate em banho maria ou no micro ondas.
3. Em uma assadeira, espalhe a pipoca e despeje o chocolate derretido e os biscoitos cortados da forma que preferir e mexa com ajuda de uma colher

# Pipoca de Chocolate



15 a 20 min



7 porções

## Ingredientes

- 1 xícara de milho
- 500 g de chocolate ao leite picado

## Modo de preparo:

1. Faça a pipoca normalmente com óleo e reserve.
2. Derreta o chocolate em banho maria ou no micro ondas.
3. Em uma assadeira, espalhe a pipoca e despeje o chocolate derretido aos poucos, com a ajuda de um garfo retire o excesso de chocolate de cada pipoca.
4. Coloque-as em uma assadeira forrada com papel-manteiga para secar por aproximadamente 20 minutos em temperatura ambiente.