

*Panificadora Automática*

# MONDIAL

*Premium*



Modelos: 1310-01/02

Manual de Instruções / Receitas de Pães

**Parabéns**, agora você possui uma **PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade. Prepara diversos tipos de pães doces e salgados: pão de forma, caseiro, francês, integral, panetone, além de bolos e geléias, e mais: bate massa para pizzas e tortas para cozimento em forno tradicional. Antes da utilização do aparelho, leia atentamente as instruções de uso, pois o bom funcionamento de seu aparelho e a sua segurança dependem delas. Esse Manual de Instruções não deve ser descartado para futuras consultas ou tira dúvidas.

## CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DA SUA PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL



**DISPLAY DIGITAL.** Contém todas as informações da programação da sua PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL:

- 1- *Cor selecionada: clara, média, escura.*
- 2- *Tamanho do pão: I (450g e 600g) II (900g).*
- 3- *Ciclo de programação selecionado. São 12 ciclos diferentes.*
- 4- *Tempo de preparo do pão e contagem regressiva de todo o processo.*

### 2 - TECLAS

#### COR

Serve para selecionar a cor do pão de acordo com a preferência do usuário: clara, média ou escura. A seleção de cor muda cada vez que a tecla for pressionada e é sinalizada com um curto bip sonoro. Uma seta indicará a opção escolhida no DISPLAY DIGITAL.

#### CICLOS

Tem a função de selecionar o Ciclo de Programação indicado para cada receita e/ou tipo de pão. Usar a programação indicada nas receitas. A opção de programação muda cada vez que a tecla for pressionada e é sinalizada com um curto bip sonoro. O número do Ciclo de Programação escolhido aparecerá no DISPLAY DIGITAL.

#### TAMANHO

São duas opções para três tamanhos de pão: I (450g e 600g) II (900g). A seleção do tamanho do pão muda cada vez que a tecla for pressionada e é sinalizada com um curto bip sonoro. Uma seta indicará a opção escolhida no DISPLAY DIGITAL.

#### TIMER

Essa função serve para programar a hora em que o pão deve ficar pronto e pode retardar o preparo em até 13 horas. Utilize a tecla TIME + para aumentar o tempo e a tecla TIME - para diminuir o tempo de programação. Veja as instruções detalhadas em PROGRAMANDO COM TIMER.

#### INICIAR/PARAR

Utilizar esta tecla para iniciar a mistura ou Ciclos de Programação. Panificadora. Para ligá-la basta pressioná-la levemente e a luz vermelha da LÂMPADA PILOTO se acenderá. Para desligá-la, pressione e segure a tecla até que luz vermelha apague e toque o bip sonoro.

### 3 - LÂMPADA PILOTO

A luz vermelha acende quando o produto está ligado.

### 4 - LIGA /DESLIGA

Posicionado na parte inferior do aparelho, este botão serve para ligar e desligar a sua PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL. Posição (0) desligada e posição (1) ligada. Não é necessário desligá-lo após a primeira utilização.

### 5 - TAMPA



### 6 - FORMA COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE E BATEDOR



### 7 - COPO MEDIDOR E COLHER MEDIDORA



## COMO DESMONTAR E MONTAR A SUA PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL

- Para retirar a FORMA pressione-a e gire-a levemente em sentido anti-horário até desencaixá-la, e então puxe-a para cima.
- Encaixe o BATEDOR na forma.
- Recoloque a FORMA no compartimento interno pressionando-a levemente com um pequeno giro no sentido horário, até que fique perfeitamente encaixada.
- A TAMPA é removível para facilitar a limpeza. Retire a proteção do eixo de abertura com o auxílio de uma chave de fenda inserida nas aberturas da parte inferior da peça. A TAMPA é então retirada facilmente. Recoloque-a, encaixando-a corretamente no eixo e recolocando a proteção até o clique de confirmação do encaixe.

## ANTES DE USAR A SUA PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL PELA PRIMEIRA VEZ

É recomendável lavar todas as peças desmontáveis (FORMA e BATEDOR), bem como acessórios (COPO MEDIDOR e COLHER MEDIDORA) com água morna e detergente neutro. Sequem-os completamente antes da primeira utilização do produto.

- Limpe o compartimento interno com um pano macio para remover qualquer impureza ou pó do armazenamento.
- Passe um pano seco e macio no corpo do aparelho.
- Verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a da rede elétrica local antes de ligar o plugue na tomada.
- Para garantir uma maior durabilidade do revestimento antiaderente da FORMA, antes da primeira utilização, unte-a com bastante óleo ou margarina e coloque-a no compartimento interno conforme as instruções de montagem.
- Conecte o plugue na tomada (compatível com a voltagem do produto).
- Ligue o botão LIGA/DESLIGA posicionado na parte inferior do aparelho, colocando-o na posição (1). **Este botão não precisa ser desligado após a primeira utilização.**
- Ligue a Panificadora por 5 min na opção 12 (assar) seguindo as instruções abaixo:
  - 1- Pressionar a tecla "CICLOS" até aparecer o nº 12 (ASSAR) no DISPLAY DIGITAL. O tempo dessa programação é de 1 hora, pressionando a tecla INICIAR/PARAR.
  - 2- Deixar o aparelho esfriar por 30 min e repetir novamente a operação.
  - 3- Após esfriar por 20 min, o aparelho estará pronto para ser utilizado.
  - 4- Retire a forma com uma luva térmica para não queimar as mãos e retire o excesso de gordura com papel absorvente ou pano mado.

**Obs.:** Nas primeiras utilizações você poderá sentir um cheiro de queimado o que é uma característica normal das resistências elétricas. O cheiro desaparecerá com o uso do aparelho.

## COMO UTILIZAR A SUA PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL

- Verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a da rede elétrica local antes de ligar o plugue na tomada.
- Conecte o plugue na tomada (compatível com a voltagem do produto).
- Verifique se o BOTÃO LIGA/DESLIGA está na posição (1).
- Retire a FORMA do aparelho.
- Verifique se o BATEDOR está corretamente montado.
- Separe os ingredientes conforme a receita escolhida e reúna os instrumentos de medida COPO E COLHER MEDIDORA. Use sempre ingrediente de boa qualidade e dentro do prazo de validade.
- Os ingredientes devem sempre ser colocados na FORMA fora da Panificadora para evitar que caiam no compartimento de aquecimento e sujem o forno.
- Usar sempre medidas exatas para se obter sucesso em todas as receitas. Use o COPO MEDIDOR E A COLHER MEDIDORA que acompanham a sua PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL. Se for mais prático, use outros instrumentos de medida com a ajuda da Tabela de Conversão de Medidas.
- Ao medir líquidos, coloque o COPO MEDIDOR sobre uma superfície plana e observe o líquido na altura dos olhos para ter certeza de que as quantidades estão corretas.
- Ao medir ingredientes secos, ench a o COPO MEDIDOR com uma colher ultrapassando a altura da borda. Bata com uma colher ao lado do copo para liberar as bolhas de ar que epossam ter se formado dentro da farinha. Remova o excesso com uma espátula.
- Coloque os ingredientes na forma sempre seguindo essa ordem:
  - 1º - Coloque os líquidos. Se usar ovo, esse deve ser colocado no copo junto com outros líquidos e fazer parte dessa medida.
  - 2º - Coloque os sólidos - farinha, açúcar, sal, temperos, etc.
  - 3º - Adicione o fermento em uma cavidade no centro da farinha
- Recoloque a FORMA na Panificadora.
- Conecte o plugue na tomada.
- Escolha o Ciclo de Programação adequado a sua receita pressionando a tecla "CICLOS" até que o número correspondente ao Ciclo recomendado na receita apareça no DISPLAY DIGITAL.
- Selecione o tamanho do pão pressionando a tecla "TAMANHO" de acordo com a recomendação de sua receita.
- Selecione o ponto do preparo do pão através da tecla "COR" que determina a cor do pão: Claro, Médio ou Escuro.

**Obs.:** As opções de seleção de cor, tamanho e Timer não estão disponíveis para todos os Ciclos de Programação. Consulte a tabela de OPÇÕES para se certificar do que cada ciclo permite.

- Pressione a tecla "INICIAR/PARAR".
- Ao ligar a Panificadora, ela iniciará o preparo e o DISPLAY DIGITAL mostrará uma contagem regressiva de 3 horas até o pão ficar pronto.
  - De 3:00 a 2:50 Os ingredientes são misturados.
  - De 2:50 a 2:30 A massa desce na pela primeira vez.
  - De 2:15 a 1:55 A massa desce na e cresce um pouco.
  - A 1:55 - O ar é retirado da massa.
  - De 1:55 a 1:00 O pão é assado.
  - Às 0:00 soarão um bip várias vezes para avisá-la que o pão está pronto.
- **Recomenda-se que o pão seja retirado logo após a finalização para que fique mais saboroso e crocante. Mas se você quiser a sua PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL mantém o pão quente por uma hora depois do seu término.**
- Utilizando luvas térmicas ou um pano retire a FORMA e segure-a virada para baixo para que o pão se solte. Se necessário balance a FORMA para auxiliar a retirada do pão. **Recomenda-se deixar o pão descansar 15 min antes de cortá-lo.**
- Se o BATEDOR ficar grudado no pão retire-o com cuidado.
- Para o preparo de uma nova formada retire a TAMPA da Panificadora aberta e aguarde 20 min até que ela esfrie antes de ligá-la novamente.
- Após o uso remova o plugue da tomada.

## CICLOS DE PROGRAMAÇÃO

São 12 opções de Ciclos de Programação para diversos tipos de receitas e de pães. Utilize o Ciclo de Programação indicado na receita.

1. **NORMAL**  
É o mais utilizado por quem tem um ótimo resultado para quase todas as receitas de pão.
2. **FRANCÊS OU D'ÁGUA**  
Esta opção é mais usada para fazer pães com a casca mais crocante tipo pão francês.
3. **INTEGRAL**  
Para preparar pães com farinhas integrais que levam mais tempo para crescer.
4. **RÁPIDO**  
É ideal para o preparo de pães rápidos.
5. **DOCE**  
É indicado para receitas que levam grandes quantidades de açúcar, gordura e proteína (ovos, leite).
6. **ULTRA RÁPIDO I**  
Para o preparo de pães rápidos de até 600g.
7. **ULTRA RÁPIDO II**  
Indicado para o preparo de pães rápidos de até 900g.
8. **AMASSAR**  
É o Ciclo indicado para preparar (sovar) massas de pizzas, tortas, bolos ou pães que não serão assados na Panificadora. Vai somente até o primeiro grau de crescimento da mistura.
9. **GELÉIA**  
É o Ciclo utilizado para preparar geléias.
10. **BOLO**  
Ideal para o preparo de bolos que serão assados na Panificadora. Nas receitas de bolos deve ser utilizado fermento químico.
11. **SANDUÍCHE**  
Indicado para o preparo de pães com a casca mais fina e macia tipo Pão de Forma.
12. **ASSAR**  
Somente assa massas de pães ou bolos em um tempo total de 1 hora.

## TABELA DOS CICLOS

Nº	CICLO	Tamanho	Mistura Inicial	Descanso	Som	Crescimento 1	Retirada do Ar	Crescimento 2	Bip Sonoro para acréscimo de ingredientes reservados	Cozimento	Tempo Total	Auto Aquecimento
1	BÁSICO	600g	00:09	00:20	00:14	00:24:05	00:05	00:45	02:17	01:00	02:53	60º
		900g	00:10	00:20	00:15	00:24:05	00:05	00:45	02:20	01:05	03:00	
2	FRANCÊS	600g	00:16	00:40	00:19	00:29:05	00:05	00:50	02:35	01:00	03:40	60º
		900g	00:18	00:40	00:22	00:29:05	00:05	00:50	02:35	01:05	03:50	
3	INTEGRAL	600g	00:09	00:25	00:18	00:34:05	00:05	01:00	02:51	01:00	03:32	60º
		900g	00:10	00:25	00:20	00:34:05	00:05	01:00	03:40	01:10	03:40	
4	RÁPIDO		00:07	00:03	00:13	N/D	N/D	00:15	N/D	01:02	01:40	60º
5	DOCE I	600g	00:10	00:05	00:20	00:29:05	00:05	00:55	02:25	01:00	03:32	60º
		900g	00:10	00:05	00:20	00:29:05	00:05	00:55	02:30	00:55	02:55	
6	ULTRA RÁPIDO I		00:12	N/D	N/D	N/D	N/D	00:11	N/D	00:35	00:58	60º
7	ULTRA RÁPIDO II		00:10	N/D	N/D	N/D	N/D	00:09	N/D	00:40	00:58	60º
8	AMASSAR		00:20	N/D	N/D	00:29:05	00:05	00:40	N/D	N/D	01:30	60º
9	GELÉIA		N/D	00:15	N/D		N/D	00:45	N/D	00:20	01:20	60º
10	BOLO		00:10	N/D	00:15	00:24:05	00:05	00:40	02:35	01:10	02:58	60º
11	SANDUÍCHE	600g	00:15	00:40	00:05	00:24:05	00:05	00:40	02:25	01:00	03:32	60º
		900g	00:15	00:40	00:05	00:24:05	00:05	00:40	02:04	00:55	03:00	
12	ASSAR	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	N/D	01:00	01:00	60º

N/D Não Disponível neste Ciclo.  
\* Tempo em Minutos.

**NOTA:**  
Nem todos os Ciclos de Programação possuem a possibilidade de escolha de COR, TAMANHO e TIMER. Verifique na Tabela de Opções quais os Ciclos que permitem estas escolhas.

## TABELA DE OPÇÕES

CICLO	Seleção de Cor	Seleção de Tamanho	Seleção de Timer
1 - Normal	Sim	Sim	Sim
2 - Francês	Sim	Sim	Sim
3 - Integral	Sim	Sim	Sim
4 - Rápido	Sim	Não	Sim
5 - Doce 1	Sim	Sim	Sim
6 - Ultra Rápido I	Sim	Não	Não
7 - Ultra Rápido II	Sim	Não	Não
8 - Amassar	Não	Não	Sim
9 - Geléia	Não	Não	Sim
10 - Bolu	Não	Não	Sim
11 - Sanduíche	Não	Sim	Sim
12 - Assar	Não	Não	Sim

### PREPARANDO SUA PRIMEIRA RECEITA

Use essa receita para fazer o seu primeiro pão com a sua **PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL**.

Pão Branco Tradicional  
(Ciclo Normal)  
Para pão de 900gr

1 1/3 copo de água (320 ml)  
1 1/2 colher (sopa) de margarina  
1 1/2 colher (chá) de sal  
2 colheres (sopa) açúcar  
4 colheres (chá) de leite em pó  
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)  
2 colheres de fermento biológico seco.

1. Retirar a FORMA da Panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Meça os ingredientes com atenção.
3. Recoloque a FORMA na panificadora.
4. Selecione o tamanho do pão pressionando o botão TAMANHO no nº II (900g e 1200 g).
5. Selecionar a cor do pão pressionando a tecla COR.
6. Escolher o Ciclo de Programação pressionando a tecla CICLOS selecionando o nº (1) NORMAL.
7. Fechar a TAMPA.
8. Pressionar a tecla INICIAR/PARAR.

### INGREDIENTES RESERVADOS

Você pode adicionar na sua massa outros ingredientes com frutas secas, quiejo, calabresa, chocolate, passas ou temperos, desidratados, castanhas ou coco ralado. Use sempre cortado em pequenos pedaços ou moídos, e use no máximo 1/2 copo de ingredientes puros ou misturados.

Sua **PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL** possui um BIP SONORO que soa aproximadamente aos 40 min do início do preparo de receitas que se utilizem de Ciclos de Programação com essa função. Ao ouvir o BIP abra a TAMPA adicione os ingredientes reservados e feche novamente. A Panificadora continuará o processo de preparo de seu pão até o final.

### COMO ACERTAR O PONTO DA MASSA

Quem está habituado a fazer pão em casa sabe que o segredo do sucesso é ajustar a consistência da massa enquanto ela está sendo soada. Com a sua **PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL** você não precisa mais sovar a massa pois ela faz isso, mas o acerto do ponto da massa ainda é essencial para que se obtenha os melhores resultados. Esses ajustes são necessários porque a temperatura ambiente, a umidade do ar, a altitude, e até a qualidade da farinha e do fermento podem alterar o resultado final. Mas você vai obter excelentes resultados se seguir as instruções e dicas a seguir. E não desista! Com um pouco mais de prática e ousadia você fará pães maravilhosos.

- Use sempre medidas exatas conforme indicação da receita.
- Use farinha especial de boa qualidade, nova e armazenada corretamente.
- Não use farinha adicionada com fermento.
- Todos os ingredientes devem estar em temperatura ambiente ou 23°.
- O fermento é provavelmente o ingrediente mais importante. Por ser muito sensível, ele pode se estragar com facilidade.
- Não utilize fermento armazenado por muito tempo.
- Amarela as receitas se utiliza de fermento biológico seco instantâneo.
- Se você for utilizar fermento biológico fresco (em tablete) faça a substituição na seguinte proporção: 2 1/2 colheres de chá de fermento seco por 1 tablete de 15 gramas.
- Não utilize fermento fresco com o TIMER.
- Se você for utilizar a sua **PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL** em locais frios ou durante o inverno (temperatura abaixo de 18°) utilize água morna entre 38°C a 43°C.
- No início da operação, nos primeiros 5 ou 6 minutos do amassamento abra a TAMPA e verifique a consistência da massa. A massa deve ter o formato de uma bola com a aparência homogênea e não deverá mais ter ingredientes grudados nas paredes da FORMA. Empurre-a com o dedo e observe se está macia. Se ela estiver assim, feche a TAMPA e deixe a Panificadora terminar o processo.

- Se a massa estiver mole, ela grudará nas paredes da FORMA. Acrescentar uma colher de sopa de farinha de trigo, ou mais, espalhando-a sobre a massa até que ela adquira o formato de uma bola.
- Se a massa tiver uma aparência disforme ou com partes esfareladas ou mal misturadas é porque ela está muito dura. Vá acrescentando 1 colher de chá de água de cada vez até obter a consistência correta.
- Se o seu pão crescer muito, reduza a quantidade de fermento em 1/2 colher de chá e o açúcar em 1 ou 2 colheres de chá na próxima vez.

## CRIANDO OU ADAPTANDO A SUA RECEITA PREFERIDA

Respeitando as quantidades indicadas, experimente fazer aquela receita que você conhece bem, que foi indicada por alguém ou você experimentou em algum lugar. Você pode assim criar novas receitas ou adaptar a sua preferida.

Siga essas dicas:

- **O líquido**  
A quantidade deve ser, no máximo, de 1 1/3 copos. Se usar ovo, este deve ser colocado no copo e somente depois completar o líquido para que ele faça parte da medida de líquidos. Você pode mudar o tipo de líquido: água, leite, refrigerante, cerveja, iogurte, requeijão, suco de qualquer fruta ou de cenoura, espinafre, beterraba passados em uma centrifuga ou ralados e batidos no liquidificador.
- **O sal**  
Respeite a quantidade de, no máximo, 1 1/2 colheres.
- **O doce**  
Use no máximo 2 colheres de sopa. Você pode trocar o açúcar branco por açúcar mascavo, leite condensado ou mel. Nesse caso use uma quantidade um pouco menor 1 1/2 colheres.

**Nota: Adoçante comum não funciona.**

- **Agordura**  
Respeite a quantidade de 2 colheres. Você pode usar margarina, manteiga, azeite, óleo, banha, óleo de gergelim, linhaça ou qualquer gordura com estível que você deseje. Faça o seu teste.
- **A farinha**  
É recomendável usar a quantidade máxima de 4 copos (para um pão de 900g). Sempre encha o copo medidor com uma colher. Não aperte a farinha durante a medida para que não comprometa a quantidade recomendada. Você pode usar diversos tipos de farinha: de trigo, integral, centeio, polvilho, aveia, soja, etc, misturadas entre si ou puras. É importante usar farinhas de boa qualidade, pois o pão cresce melhor, mas lembre-se de que com as farinhas integrais usadas sem mistura com a farinha de trigo o pão cresce menos, mas tem um sabor especial e fica muito mais saudável.
- **Outros sólidos**  
Você pode acrescentar cenoura, beterraba, mandiocinha, e outros ingredientes em estado sólido como coco ralado, ameixas secas, em quantidade máxima de 1/2 copo, além dos outros ingredientes da receita.
- **O fermento**  
Use a quantidade máxima de duas colheres de chá de fermento biológico seco de boa qualidade e dentro do prazo de validade. Fermentos são ingredientes frágeis e se estragam facilmente. Observe se estão armazenados adequadamente, pois a umidade e temperatura podem comprometer o resultado do crescimento. Você também pode usar o fermento biológico fresco (em tablete). Faça a substituição na seguinte proporção: 2 1/2 colheres de chá de fermento seco por 1 tablete de 15 gramas. Não use fermento químico em receitas de pães.
- **Ingredientes reservados**  
Você pode adicionar na sua massa outros ingredientes como frutas secas, queijo, calabresa, chocolate, passas, gergelim, germe de trigo, semente de papoula, temperos desidratados, castanhas, nozes, ervas, cheiro verde ou coco ralado. Use, sempre, cortado em pequenos pedaços ou moídos, e use no máximo 1/2 copo de ingredientes puros ou misturados. Utilize o BIP SONORO para acrescentá-los conforme as instruções dessa função.

## TABELA DE CONVERSÃO DE MEDIDAS

ml	Copo (s) / Xicara	Colher (es) de Sopa	Colher (es) de Chá
240	1	16	48
210	7/8	14	42
180	3/4	12	36
160	2/3	-	-
150	5/8	10	30
12	1/2	8	24
90	3/8	6	18
80	1/3	-	-
60	1/4	4	12
30	1/8	2	6
15		1	3
8		1/2	1+1/2

## PROGRAMANDO COM O TIMER

O TIMER permite que se programe a hora em que o pão deverá estar pronto, retardando em até 13 horas a finalização do processo. É ideal para quem quer ter pão quentinho ao acordar ou no retorno do trabalho. Para calcular o tempo de programação deve-se estar atento ao horário em que se deseja que o pão fique pronto. O DISPLAY DIGITAL mostrará sempre quantas horas faltam para o término do processo.

Siga os seguintes passos.

- 1- Separe todos os ingredientes da receita escolhida.

#### **ATENÇÃO**

**Não utilizar ingredientes que possam estragar em dias quentes como leite e ovos.**

- 2- Coloque os ingredientes na FORMA respeitando a seguinte ordem:

#### **1º Líquidos**

#### **ATENÇÃO**

**Em dias muito quentes, reduzir a quantidade de água em 1 ou 2 colheres de sopa. Isto é para prevenir que a massa cresça somente nas laterais.**

#### **2º Ingredientes secos**

**3º Fermento seco.** Faça uma pequena cavidade no centro da farinha e acrescente o fermento seco dentro dele. A farinha deverá isolar o fermento da umidade dos ingredientes líquidos ou pastosos.

#### **ATENÇÃO**

**O fermento NÃO PODE entrar em contato com o sal até a hora em que a PANIFICADORA AUTOMÁTICA PANINI MONDIAL começa a misturar os ingredientes.**

- 3- Selecione o Ciclo de Programação indicado na sua receita na tecla CICLOS (normal, francês, etc.) e o n° do programa correspondente aparecerá no DISPLAY DIGITAL.
- 4- Selecione o tamanho do pão na tecla TAMANHO e uma seta indicará o tamanho escolhido no DISPLAY DIGITAL. **Lembre-se de que nem todos os Ciclos de Programação possibilitam essa escolha. Consulte a Tabela de Opções para se certificar do que cada Ciclo permite.**
- 5- Selecione a cor na tecla COR. A seleção escolhida é indicada por uma seta no DISPLAY DIGITAL. **Lembre-se de que nem todos os Ciclos de Programação possibilitam essa escolha. Consulte a Tabela de Opções para se certificar do que cada Ciclo permite.**
- 6- Calcule quantas horas faltam até a hora em que você deseja que o pão fique pronto. Ex: se no momento em que você terminar de colocar os ingredientes forem 22h00 e você quer seu pão pronto às 7h00 da manhã, faltam 9 horas. Utilizando as teclas TIMER + e TIMER - selecione 9:00 no DISPLAY DIGITAL.
- 7- Depois de programar o horário, aperte a tecla INICIAR/PARAR para ligar a SUPER PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL. A luz vermelha da LÂMPADA PILOTO se acenderá e os dois pontos (:) do horário marcado no DISPLAY DIGITAL começarão a piscar. O TIMER iniciará a contagem regressiva e o pão ficará pronto quando o DISPLAY DIGITAL indicar 0:00.

### **INFORMAÇÕES IMPORTANTES:**

- **Ingredientes muito quentes ou muito gelados alteram o crescimento da massa e o resultado da receita.**
- **Para melhores resultados use sempre ingredientes à temperatura ambiente, ou seja próximos a 23°C.**
- **O fermento não deve ter contato com a água nem com o sal. Coloque-o no meio da farinha fazendo cavidade no centro.**
- **Observe sempre a data de validade de todos os ingredientes, principalmente do fermento e da farinha.**
- **As temperaturas muito baixas no inverno ou muito altas no verão podem afetar o crescimento do pão. Utilize a sua SUPER PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL em ambientes com temperatura entre 20°C e 27°C.**

### **COMO LIMPAR A SUA PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL**

- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- Verifique se o produto está desligado da tomada.
- Deixe-a esfriar totalmente com a TAMPa aberta.
- A TAMPa é removível para que a limpeza seja efetiva. Retire-a conforme as instruções de DESMONTAGEM E MONTAGEM.
- Limpe-a apenas com um pano úmido e macio com detergente neutro. Deixe secar totalmente antes de recolocá-la.
- Desmonte o restante do aparelho conforme as instruções.
- Limpe estas peças com uma esponja ou pano macio úmido um pouco de detergente líquido. Evite molhar o eixo (na parte de baixo da FORMA), pois ele pode oxidar. Recoloque o BATEDOR.

#### **ATENÇÃO**

- **Nunca lave a FORMA e o BATEDOR em máquina de lavar louça.**
- **Se houver problemas na retirada do BATEDOR coloque um pouco de água quente no fundo da forma e aguarde 15 min. O BATEDOR se soltará facilmente. Seque as peças antes de recolocar remontá-las para o armazenamento.**
- Limpe o compartimento interno com um pano macio para remover qualquer ingrediente que possa ter caído da FORMA.
- Para limpeza externa passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Não use jamais palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
- Não utilize solventes ou qualquer substância química durante a limpeza interna ou externa, bem como tenha cuidado para que a umidade não penetre no motor.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.

### **COMO GUARDAR A SUA PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL**

- Depois do uso desligue o aparelho da tomada.
- Espere no mínimo 20 min para que o aparelho esfrie totalmente com a TAMPa aberta.
- Limpe e seque todas as peças desmontáveis.
- Monte o aparelho corretamente e feche a tampa.
- Guarde em lugar seco e a salvo de poeira e umidade.

### **FALTA DE ENERGIA**

Se faltar energia elétrica enquanto a Panificadora estiver trabalhando você precisará seguir os seguintes passos quando a energia voltar:

- Se a massa estiver sendo amassada, reiniciar o processo.
- Se a massa estiver crescida ou crescendo, esperar até que ela termine de crescer então selecione o Ciclo de Programação ASSAR.

## ATENÇÃO

Caso falte luz por mais de 20 min recomendamos que se elimine a massa e se adicionem ingredientes novos.

### RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Antes de utilizar o aparelho leia atentamente todas as instruções de uso, elas são necessárias para um perfeito funcionamento de seu produto, e de sua segurança:

- Antes de ligar o plugue na tomada verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Não ligar o aparelho em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros aparelhos. A sobrecarga poderá danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver utilizando o mesmo.
- Não bloqueie nenhuma das saídas de ventilação.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o aparelho e não o mergulhe em água.
- Para evitar acidentes não permita que crianças utilizem o produto ou mesmo pessoas que desconhecem as instruções de uso.
- Nunca permita que o cabo plugue encoste-se a superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo plugue.
- Nunca use o produto com o cabo plugue ou plugue danificados, ou ainda se o produto apresentar mau funcionamento. Leve-o a uma Assistência Técnica Autorizada MONDIAL.
- Para não perder a garantia, evitar problemas técnicos e risco de acidentes ao usuário, não permita que sejam feitos consertos e / ou trocas de peças em casa, caso necessário, leve o produto a uma Assistência Técnica Autorizada MONDIAL.
- Guarde a Nota Fiscal junto com o manual para efeito de garantia.

### TABELA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A maioria dos problemas que podem ocorrer com a sua **PANIFICADORA AUTOMÁTICA PREMIUM MONDIAL** podem ser resolvidos por você.

Se você tiver alguma dificuldade verifique estes itens para uma possível solução.

Caso o problema não se resolva ligue para o SAC da MONDIAL : 0800 55 03 93.

A Panificadora não liga.	Verifique se o BOTÃO LIGA/DESLIGA localizado na parte inferior do aparelho está na posição (I) de ligado.
Não consigo selecionar. O DISPLAY DIGITAL mostra sempre 0:00	Aperte a tecla INICIAR/PARAR até que o DISPLAY DIGITAL mostre 3:00.
O DISPLAY DIGITAL mostra H:HH.	A temperatura interna da Panificadora está muito alta. Deixe-a esfriar por 15 a 20 minutos antes de ligá-la novamente.
Fumaça e cheiro de queimado.	Provavelmente algum ingrediente derramou sobre a resistência. O cheiro deverá desaparecer em alguns minutos após o consumo desse ingrediente pelo calor do forno. Depois de terminado o preparo limpe o forno conforme instruções do manual. Caso o cheiro persista, desligue a Panificadora e leve-a a uma Assistência Autorizada Mondial.
A massa não mistura.	Verificar se o BATEDOR foi encaixado corretamente na FORMA de assar.
O pão cresceu e depois baixou.	A massa está muito líquida. Colocar mais farinha da próxima vez conforme indicado em COMO ACERTAR O PONTO DA MASSA.
O pão está muito pesado.	Provavelmente a massa ficou muito dura (pouco líquido) ou o fermento estava estragado. Coloque mais líquido na próxima vez conforme indicado em COMO ACERTAR O PONTO DA MASSA. Experimente também outro fermento
O pão cresceu muito.	Reduzir a quantidade de fermento em ½ colher de chá .
O pão está muito escuro.	Selecionar a COR do pão em Claro e reduzir a quantidade de açúcar em 1 colher de chá.
A casca está muito dura.	Tentar selecionar o CICLO SANDUÍCHE (nº11) no lugar de CICLO NORMAL.



# Índice de Receitas

Pão Rápido .....	1
Pão Branco Trdicional .....	2
Pão de Leite.....	3
Pão Branco de Manteiga.....	4
Pão de Páscoa.....	5
Trança Recheada com Peito de Peru e Provolone .....	6
Trança de Frutas.....	7
Pão de Cenoura.....	8
Pão de Laranja .....	9
Pão de Iogurte.....	10
Pão de Maça e Canela.....	11
Pão Pesto .....	12
Pão de Requeijão com Cebolinha.....	13
Pão Italiano Temperado .....	14
Pão Francês.....	15
Pão com Uva Passa.....	16
Pão Colonial.....	17
Pão de Centeio .....	18
Panetone .....	19
Pão de Nozes .....	20
Pão de Calabresa e Queijo.....	21
Pão Doce .....	22
Cuca .....	23
Pão Light de Aveia e Mel .....	24
Pão de Trigo Light .....	25
Pão de Trigo Integral.....	26
Pão de Milho .....	27
Pão Rápido de Banana.....	28
Pão de Banana, Aveia e Castanha.....	29
Pão Doce de Leite de Coco .....	30
Pão de Gergelim .....	31
Pão de Abóbora e Centeio .....	32
Pão Ultra Rápido 600g.....	33
Pão Ultra Rápido 900g.....	34
Bolo Formigueiro .....	35
Bolo de Coco.....	36
Bolo Salgado.....	37
Bolo de Chocolate.....	38
Trança Recheada com Cocada.....	39
Bolo de Aipim com Coco .....	40
Bolo de Limão .....	41
Bolo de Laranja .....	42
Geléia de Morango .....	43
Geléia de Laranja.....	44
Massas Básicas para Forno Convencional.....	45
Massa para Pizza .....	46
Massa Caseira.....	47
Massa com Ovos.....	48
Rólinhos com Mel e Trigo.....	49
Focaccia .....	50

## **1- Pão Rápido** **(Ciclo Rápido)**

Para pães de 900g  
2 copos (480ml) de água morna  
3 colheres (sopa) de óleo/margarina  
2 colheres (sopa) de leite em pó  
3 colheres (sopa) de açúcar  
2 colheres (chá) de sal  
4 ½ copos de farinha de trigo  
2 colheres (sopa) de fermento biológico seco

### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II para pães de 900g
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 4 (rápido).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

## **2 - Pão Branco Tradicional** **(Ciclo Normal ou Sanduíche)**

Para pães de 450g  
160ml de água  
1 colher (sopa) de margarina  
1 colher (chá) de sal  
1 colher (sopa) de leite em pó  
1 colher de sopa de açúcar  
2 copos (480ml) de farinha de trigo especial  
1 colher (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 600g  
1 copo de água (240ml)  
1 colher (sopa) de margarina  
1 ½ colher (chá) de sal  
1 colher (sopa) de leite em pó  
2 colheres (sopa) de açúcar  
3 copos de farinha de trigo especial (720ml)  
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900g

- 1 1/3 copo de água (320ml)
- 1 1/2 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

#### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g ou II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

### **3 - Pão de Leite (Ciclo Normal ou Sanduíche)**

Para pães de 450g

- 175ml de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 copos (480ml) de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 600g

- 1 copo de leite com 1 ovo (240ml - coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 1 1/2 colher (sopa) de creme de leite
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900g

- 1 1/3 copo de leite com 1 ovo (320ml - coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 1/2 colher (chá) de sal

- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

#### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g ou II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

#### **4 - Pão Branco de Manteiga (Ciclo Normal ou Sanduíche)**

Para pães de 450g

160ml de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 copos (480ml) de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 600g

1 copo de leite com 1 ovo (240ml - coloque o ovo no recipiente e complete com leite)

- 1 ½ colher (sopa) de manteiga
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900g

1 1/3 copo de leite com 1 ovo (320ml - coloque o ovo no recipiente e complete com leite)

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

**Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g ou II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

**5 - Pão de Páscoa  
(Ciclo Normal)**

Para pães de 900g

- 1 ? copo de água (320ml)
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de manteiga/margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco
- 1 copo de chocolate meio amargo em barra, cortado em pedaços e passando em farinha de trigo

**Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima e reservar o chocolate.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- 9.Após o sinal sonoro (bip), esperar bater a massa por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o chocolate picado.
- 10.Fechar a tampa e a Panificadora continuará o preparo.

**Calda:**

½ copo de leite

6 colheres (sopa) de achocolatado

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher de sopa de manteiga / margarina

Preparar a calda e deixe esfriar. Desenformar o bolo ainda quente e regar com a calda

Decorar a gosto

**6 - Trança Recheada com Peito de Peru e Provolone  
(Ciclo Normal)**

Para pães de 900g

Massa:

1 ovo

1 copo de leite ou 1 copo de água com 3 colheres (sopa) de leite em pó

2 colheres (sopa) de manteiga, margarina ou óleo

1 ½ colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

3 copos de farinha de trigo

1 ½ colher (sopa) de fermento biológico seco

Recheio:

150g de peito de peru fatiado

150g de queijo provolone fatiado ou ralado de modo grosso

**Modo de Preparo:**

1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.

2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o recheio.

3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.

4.Selecionar o tamanho do pão:

Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II para pães de 900g.

5.Escolher a cor da casca do pão:

Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura

6.Escolher o Ciclo:

Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal).

7.Fechar a tampa.

8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

9.Após o sinal sonoro (bip), deixar a Panificadora sovar a massa.

10.Quando terminar de sovar, retirar a fôrma da Panificadora, tirar a massa de dentro da fôrma, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.

11.Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.

12.Distribuir o recheio em cada retângulo e reservar um pouco de queijo.

13.Enrolar como rocambole.

14.Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.

15.Colocar na Panificadora, polvilhar com o queijo reservado e deixar completar o ciclo.

## **7 - Trança de Frutas (Ciclo Normal)**

Para pães de 900g

Para a massa:

1 ? copo de água

1 ovo

4 colheres (sopa) de manteiga/margarina

1 ½ colher (chá) de sal

8 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 colheres (sopa) de leite em pó

4 copos de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para o recheio:

1 ½ copo de frutas cristalizadas

1 colher (sopa) de essência de panetone (opcional)

### **Modo de Preparo:**

1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.

2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as frutas.

3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.

4.Selecionar o tamanho do pão:

Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II para pães de 900g.

5.Escolher a cor da casca do pão:

Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.

6.Escolher o Ciclo:

Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal).

7.Fechar a tampa.

8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

9.Após o sinal sonoro (bip) deixar sovar a massa.

10.Quando terminar de sovar, retirar a fôrma da Panificadora, tirar a massa, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.

11.Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.

12.Distribuir as frutas em cada retângulo.

13.Enrolar como rocambole.

14.Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.

15.Colocar a trança na fôrma e recolocar a fôrma na Panificadora.

16.Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

## **8 - Pão de Cenoura (Ciclo Normal ou Sanduíche)**

Para pães de 450g  
160ml de água  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 colher (chá) de sal  
3 colheres (sopa) de cenoura ralada  
1 ½ colher (sopa) de açúcar  
2 copos (480ml) de farinha de trigo especial  
1 colher (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 600g  
1 copo de água (240ml)  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 ½ colher (chá) de sal  
4 colheres (sopa) de cenoura ralada  
2 colheres (sopa) de açúcar  
3 copos de farinha de trigo especial (720ml)  
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900g  
1 1/3 copo de água (240ml)  
1 ½ colher (sopa) de manteiga  
1 ½ colher (chá) de sal  
5 colheres (sopa) de cenoura ralada  
3 colheres (sopa) de açúcar  
4 copos de farinha de trigo especial (720ml)  
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I (para pães de 450g ou 600g) ou II (para pães de 900g)
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.



## **9 - Pão de Laranja (Ciclo Normal ou Sanduíche)**

Para pães de 450g  
160ml de polpa de laranja  
1 colher (sopa) de margarina  
1 ½ colher (chá) de sal  
1 colher (sopa) de açúcar  
2 colheres (sopa) de leite em pó  
2 copos (480ml) de farinha de trigo especial  
1 colher (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 600g  
1 copo de laranja (240ml)  
1 colher (sopa) de margarina  
1 ½ colher (chá) de sal  
2 colheres (sopa) de açúcar  
2 colheres (sopa) de leite em pó  
3 copos de farinha de trigo especial (720ml)  
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900g  
1 1/3 copo de laranja (240ml)  
1 ½ colher (sopa) de margarina  
1 ½ colher (chá) de sal  
2 colheres (sopa) de açúcar  
4 colheres (sopa) de leite em pó  
4 copos de farinha de trigo especial (960ml)  
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g ou II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

## **10 - Pão de Iogurte (Ciclo Normal ou Sanduíche)**

Para pães de 600g

- ½ copo de água (120ml)
- ½ copo de iogurte (120ml)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 2 ? copos de farinha de trigo especial (640ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

## **11 - Pão de Maçã e Canela (Ciclo Normal ou Sanduíche)**

Para pães de 600g

- 1 copo de suco de maçã (240ml)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900g

- 1 ? copo de suco de maçã (320ml)
- 1 ½ colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 ½ colher (chá) de canela em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

**Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g ou II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal) ou 11 (sanduíche)
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

**12 - Pão Pesto****(Ciclo Normal ou Sanduíche)**

Para pães de 600g

- 1 copo de leite com 1 ovo (240ml)  
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
- 1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de manjeriço picado
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900g

- 1 ? copo de leite com 1 ovo (320ml)  
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de manjeriço picado
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

**Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g ou II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.

- Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

### **13 - Pão de Requeijão com Cebolinha** (Ciclo Normal ou Sanduíche)

- Para pães de 900g
- ½ copo de água (120ml)
  - 1 copo de requeijão
  - 1 ovo
  - 1 ½ colher (chá) de sal
  - 2 colheres (sopa) de margarina
  - 2 colheres (sopa) de açúcar
  - 3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
  - 3 ¾ copos de farinha de trigo especial (900ml)
  - 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

#### **Modo de Preparo:**

- Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II para pães de 900g.
- Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLO: 1 (normal) ou 11 (sanduíche)
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

### **14 - Pão Italiano Temperado** (Ciclo Francês)

- Para pães de 600g
- 1 copo de água (240ml)
  - 1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
  - 1 ½ colher (chá) de sal
  - 2 colheres (sopa) de açúcar
  - 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
  - 1 colher (sopa) de salsa picada
  - 2 colheres (chá) de cebola em flocos
  - ½ colher (chá) de alho em flocos

- 1 colher (chá) de manjeriço
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

#### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão OPÇÕES: 2 (francês)
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

### **15 - Pão Francês (ciclo Francês)**

Para pães de 450g

- 160ml de água
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 copos (480ml) de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 600g

- 1 copo de água (240ml)
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 1 ½ colher (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900g

- 1 1/3 copo de água (320ml)
- 1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

**Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g ou II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 2 (francês).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

**16 - Pão com Uva Passa  
(Ciclo Normal)**

Para pães de 450g

- 160ml de água
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 copos (480ml) de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco
- 35g de passas e/ou frutas secas

Para pães de 600g

- 1 copo de água (240ml)
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco
- 35g de passas e/ou frutas secas

Para pães de 900g

- 1 1/3 copo de água (320ml)
- 1 ½ colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 1 ½ colher (chá) de canela em pó
- 3 colheres (chá) de fermento biológico seco
- 70g de passas e/ou frutas secas

**Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as uvas passa.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g ou II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal)
- 7.Fechar a tampa
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR
- 9.Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar as uvas passa
- 10.Fechar a tampa e deixar completar o ciclo

**17 - Pão Colonial  
(Ciclo Normal - Sanduíche)**

Para pães de 600g

- 1 copo de leite com 1 ovo (240ml)  
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
- 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900g

- 1 ? copo de leite com 1 ovo (320ml)  
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
- 1 ½ colher (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

**Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g ou II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.

- Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.




## **18 - Pão de Centeio** (Ciclo Pão Integral)

- Para pães de 600g
- 1 copo de água (240ml)
  - 1 colher (sopa) de margarina
  - 1 ½ colher (chá) de sal
  - 2 colheres (sopa) açúcar
  - 1 colher (sopa) de leite em pó
  - 2 copos (480ml) de farinha de trigo especial (480ml)
  - 1 copo de farinha de Centeio (240ml)
  - 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

### **Modo de Preparo:**

- Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g ou II para pães de 900g.
- Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 3 (pão integral).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

## **19 - Panetone** (Ciclo Normal)

- Para panetone de 900g
- 1 copo de água
  - 3 gemas
  - 5 colheres (sopa) de mistura para panetone ou  9 colheres (sopa) de açúcar
  - 2 colheres (chá) de essência de baunilha  5 colheres (sopa) manteiga ou margarina
  - 2 colheres (chá) de essência de panetone  3 colheres (sopa) de leite em pó
  - 1 colher (chá) de sal
  - 4 copos de trigo
  - 1 sachê (20g) de fermento biológico seco
  - 1 copo de uvas passa (reserve)
  - 1 copo de frutas cristalizadas (reserve)



### Modo de Preparo

- 1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as frutas cristalizadas e as uvas passa.
- 3.Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção **II** para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal).
- 7.Fechar a tampa.  
Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- 8.Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passa.
- 9.Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

### 20 - Pão de Nozes

#### (Ciclo Normal)

Para pães de 600g

- 1 copo de água com 1 ovo (240ml)  
(coloque o ovo dentro do copo e complete com água)
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco
- ¾ copo de nozes picadas (esperar pelo bip)

#### Modo de Preparo:

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as nozes.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- 9.Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar as nozes.
- 10.Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

## **21 - Pão de Calabresa e Queijo** **(Ciclo Normal)**

Para pães de 900g

- 1 ? copo de água (320ml)
- 1 colher (chá) de azeite de oliva
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (chá) de leite em pó
- 3 colheres (chá) de queijo parmesão ralado
- ½ colher (chá) de alho em flocos
- ½ colher (chá) de cebola em flocos
- ½ colher (chá) de orégano
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco
- ½ copo de calabresa picada (esperar pelo bip)
- ½ copo de queijo provolone picado (esperar pelo bip)

### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto a calabresa e o queijo provolone.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLO: 1 (normal).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- 9.Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar a calabresa e o queijo provolone.
- 10.Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

## **22 - Pão Doce** **(Ciclo Pão Doce)**

Para pães de 600g

- 1 copo de água (240ml)
- 1 ½ colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial (720ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

**Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 5 (pão doce).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

**23 - Cuca****(Ciclo Pão Doce)**

Para pães de 900g

- 1 ? copo de água com 2 ovos (320ml)  
(no copo de medidas coloque 2 ovos e complete com água)
- 2 colheres (sopa) de nata ou margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- ½ colher (chá) de noz moscada
- ½ copo de açúcar
- 4 colheres (chá) de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

**Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto a cobertura.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 5 (pão doce).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

**Modo de Preparo da cobertura:**

Misturar com a mão a manteiga, o açúcar e a farinha até adquirir consistência de farofa. Quando o display da Panificadora marcar 1:00, pincelar o ovo sobre a massa crescida e colocar cuidadosamente a farofa sobre a massa. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

## **24 - Pão *Light* de Aveia e Mel** **(Ciclo Pão Integral)**

Para pães de 900g

- 1 ? copo de água (320ml)
- 1 ½ colheres (sopa) de margarina
- 1 ½ colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de mel
- ? copo de aveia (160ml)
- 2 ½ copos de farinha de trigo especial (600ml)
- 1 copo de farinha de trigo integral
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 3 (pão integral).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

## **25 - Pão de Trigo *Light*** **(Ciclo Pão Integral)**

Para pães de 600g

- 1 copo de água (240ml)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) açúcar mascavo
- 2 copos (480ml) de farinha de trigo especial (480ml)
- 1 copo de farinha de trigo integral (240ml)
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g.

- Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

## **26 - Pão de Trigo Integral (Ciclo Pão Integral)**

Para pães de 600g

- 1 copo de água (240ml)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) açúcar mascavo
- 3 copos de farinha de trigo integral (620ml)
- 2 colheres (sopa) de farinha de glúten
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900g

- 1 ¾ copo de água (320ml)
- 1 ½ colher (sopa) de margarina
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) açúcar mascavo
- 4 copos de farinha de trigo integral (960ml)
- 3 colheres (sopa) de farinha de glúten
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

### **Modo de Preparo:**

- Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g.
- Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 3 (pão integral).
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

## **27 - Pão de Milho** **(Ciclo Normal)**

Para pães de 900g  
200ml de leite de coco, batido com 2 ovos  
3 colheres (sopa) de manteiga  
2 colheres (sopa) de óleo de soja  
560g de farinha de trigo  
½ xícara de fubá de milho  
2 colheres (chá) de sal  
2 colheres (sopa) de leite em pó  
4 colheres (sopa) de açúcar  
2 colheres (sopa) de erva-doce (opcional)  
2 ½ colher (chá) de fermento seco biológico

### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

## **28 - Pão Rápido de Banana** **(Ciclo Rápido)**

Para pães de 600g  
1 xícara de banana amassada  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de açúcar mascavo  
2 ovos  
4 colheres (sopa) de óleo  
50ml de leite  
1 colher (chá) de fermento em pó  
1 colher (chá) de bicarbonato  
1 colher (chá) de canela em pó  
Dica: Se preferir, adicione ½ xícara de nozes picadas.

**Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 4 (rápido).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

**29 - Pão de Banana, Aveia e Castanha  
(Ciclo Normal)**

Para pães de 600g

- 1 xícara de banana nanica amassada
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara de açúcar mascavo
- ½ xícara de castanha do Pará triturada
- 1 xícara de aveia
- 1 e ½ xícaras de farinha de trigo
- ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato
- 1 colher (sopa) de fermento químico

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

## **30 - Pão Doce de Coco**

(Ciclo Normal)

Para pães de 600g

- 1/2 copo de água, completado com mais meio de leite de coco de garrafinha;
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de coco ralado
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

## **31 - Pão de Gergelim**

(Ciclo Normal)

Para pães de 600g

- 1/2 copo de leite completo com 1/2 copo de água
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco
- 1/2 copo de gergelim torrado

Para pães de 1200g

- 1 copo de leite completo com 1 copo de água
- 6 colheres (sopa) de margarina
- 3 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de leite em pó
- 6 copos de farinha de trigo



4 colheres (chá) de fermento biológico seco  
½ copo de gergelim torrado

#### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o gergelim.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g ou II para pães de 900g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- 9.Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar o gergelim.
- 10.Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

### **32 - Pão de Abóbora e Centeio (Ciclo Normal)**

Para pães de 600g

- 1 copo de abóbora japonesa cozida e amassada
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 copo de farinha de centeio
- 2 copos (480ml) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de melhorador
- 2 colheres (chá) de fermento seco instantâneo

Dica: Pode ser feito também com farinha de trigo integral ou aveia no lugar do centeio, ou apenas com farinha branca.

#### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g.
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 6.Escolher o Ciclo:

- Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal).
- 7.Fechar a tampa.
  - 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

### **33 - Pão Ultra Rápido 600g** (Ciclo Ultra Rápido I)

- 01 copo de água morna
- 02 colheres (sopa) de açúcar
- 02 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)
- 02 colheres (sopa) de margarina ou óleo
- 01 colher (chá) de sal
- 03 copos de farinha de trigo
- 01 colher de sopa de fermento biológico seco

#### **Modo de Preparo:**

PARA OBTER MELHOR RESULTADO - SELECIONAR A COR DA CASCA "ESCURA".

- 1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a forma de assar na Panificadora.
- 4.Selecionar o tamanho do pão:
  - 5.Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção **I** para pães de 450g ou 600g
- 5.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
- 6.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 7 (ultra rápido I).
- 7.Fechar a tampa.
- 8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

#### **Dica:**

Nos primeiros 6 minutos pode abrir a tampa e verificar o ponto da massa que deverá estar uma bola homogênea, sem grudar da forma. Se estiver muita dura adicionar 1 colher (sopa) de água. Se estiver mole, não formará a bolinha então adicionar um pouco mais de trigo. Fechar a tampa e não voltar a abrir até o final do preparo do pão.

### **34 - Pão Ultra Rápido 900g** (Ciclo Ultra Rápido II)

- 02 copos (480ml) de água morna
- 03 colheres (sopa) de açúcar
- 03 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)
- 03 colheres (sopa) de margarina ou óleo
- 02 colheres (chá) de sal
- 05 copos de farinha de trigo

02 colheres (sopa) de fermento biológico seco

PARA OBTER MELHOR RESULTADO - SELECIONAR A COR DA CASCA "ESCURA".

#### **Modo de Preparo:**

1. Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a forma de assar na Panificadora.
4. Seleccionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção **II** para pães de 900g.
5. Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
6. Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 8 (ultra rápido II).
7. Fechar a tampa.  
Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

#### **Dica:**

Nos primeiros 6 minutos pode abrir a tampa e verificar o ponto da massa que deverá estar uma bola homogênea, sem grudar da fôrma. Se estiver muita dura adicionar 1 colher (sopa) de água. Se estiver mole, não formará a bolinha então adicionar um pouco mais de trigo. Fechar a tampa e não voltar a abrir até o final do preparo do pão.

### **35 - Bolo Formigueiro (Ciclo rápido ou normal)**

- 1 copo de água
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 3 ovos
- 1 ½ copo de açúcar
- 1 copo de amido de milho
- 3 copos de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó químico – reservar
- 1/3 copo de chocolate granulado – reservar

#### **Modo de Preparo:**

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima reservando o fermento e o chocolate
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
5. Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal) ou 4 (rápido).

6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8. Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar o chocolate e o fermento.
9. Fechar a tampa e deixar a Panificadora completar o ciclo
10. Aguarde esfriar para desinformar o bolo.

## **36 - Bolo de Coco (Ciclo Rápido)**

Para pães de 900g

- 1 1/3 copo de água
  - 4 colheres (sopa) de leite em pó
  - 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
  - 3 ovos
  - 1 pacote de 100g coco ralado
  - 1 copo de amido de milho
  - 3 copos de farinha de trigo
  - 2 colheres (sopa) de fermento em pó químico
- Leite condensado para cobertura

### **Modo de Preparo:**

1. Hidrate o coco com 1 copo de leite morno.
2. Reserve 4 colheres (sopa) para a cobertura, misturando com ½ lata/caixa de leite condensado.
3. Na fôrma da Panificadora *Automática Premium Mondial* coloque na ordem abaixo:
  - Água
  - Ovos
  - Manteiga ou margarina
  - Açúcar
  - Leite em pó
  - Amido de milho
  - Farinha de trigo
  - Coco ralado
4. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
5. Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
6. Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 4 (rápido).
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após + ou - 12 min. A massa bate pela segunda vez. Adicionar o fermento.
10. Fechar a tampa da Panificadora *Automática Premium Mondial* e deixar completar o ciclo.
11. Distribua a cobertura de leite condensado e coco.

## **37 - Bolo Salgado** **(Ciclo rápido)**

Para pães de 900g

3 ovos

1 copo de leite

½ copo de óleo

1 colher (chá) de sal

1 copo de amido de milho

2 copos (480ml) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó químico - reserve

1 gomo de lingüiça calabresa cortada em fatias – reserve

1 colher (sopa) de orégano ou 2 colheres (sopa) de queijo ralado (opcional)

### **Modo de Preparo:**

1. Retirar a fôrma da Panificadora e colocar os 5 primeiros ingredientes .

2. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.

3. Escolher a cor da casca do pão:

Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura

4. Escolher o Ciclo:

Pressionar o botão CICLOS: 4 (rápido).

5. Fechar a tampa.

6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

7. Após + ou – 10 a 12 min. A massa bate pela segunda vez. Adicionar o fermento.

8. Quando o display mostrar 1:00 abrir a tampa e colocar suavemente as fatias de calabresa.

Cubrir com orégano ou queijo parmesão ralado.

## **38 - Bolo de Chocolate**

(Ciclo Normal)

Para pães de 600g

200ml de margarina

2 ovos

1 copo (240ml) de açúcar

200ml de leite

1 ½ copo de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento químico

150ml de chocolate ou achocolatado

1 pitada de sal

### **Modo de Preparo:**

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.

2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.

3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.

4. Selecionar o tamanho do pão:

Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I para pães de 450g ou 600g ou II para pães de 900g.

5. Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
6. Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal).
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

### **39 - Trança Recheada com Cocada**

(Ciclo Normal)

Para pães de 900g

*Para a massa:*

- 1 copo de água
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo
- 1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco

*Para o recheio:*

- 1 pacote de 100g de coco ralado
- 1 copo de água com 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- Cravo da Índia - a gosto

#### **Modo de Preparo do recheio:**

Em uma panela colocar o coco a água o leite em pó e o açúcar, misturar e cozinhar por + ou 15 min. Acrescentar amido de milho dissolvido em 2 colheres de água, deixar ferver mais alguns minutos. Reservar deixando esfriar

#### **Modo de Preparo da massa:**

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II para pães de 900g.
5. Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
6. Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 1 (normal).
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

9. Após o sinal sonoro (bip), deixar sovar.
10. Quando terminar de sovar, retirar a fôrma da Panificadora, tirar a massa de dentro da fôrma, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.
11. Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.
12. Distribuir a cocada em cada retângulo.
13. Enrolar como rocambole.
14. Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.
15. Colocar na Panificadora, polvilhar com o queijo reservado e deixar completar o ciclo.
16. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

OBS.: *se desejar reserve 2 colheres (sopa) de coco ralado, misturar com 2 colheres (sopa) de açúcar e polvilhar sobre o pão (antes de assar)*

## **40 - Bolo de Aipim com Coco (Ciclo Rápido)**

Para pães de 900g

- 1 copo de margarina ou manteiga.
- 1 lata de leite moça, a mesma medida de leite.
- 3 ovos.
- 1 pacote de 100g de coco ralado desidratado.
- 500g de mandioca crua ralada.
- 2 copos (480ml) de trigo.
- 1 colher (chá) de sal.
- 2 colheres (chá) de fermento em pó químico-reserve.

### **Modo de Preparo:**

Hidrate o coco com 1 xícara de leite ou água MORNIA

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II para pães de 900g.
5. Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
6. Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 4 (rápido).
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Quando a Panificadora *Automática Premium Mondial* bater a massa pela segunda vez adicionar o fermento, fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

## 41 - Bolo de Limão

(Ciclo Rápido)

Para pães de 900g

- 1 copo de leite
- 4 colheres (sopa) de suco de limão (2 para a massa e 2 para a cobertura)
- 2 colheres (sopa) de raspas da casca do limão (1 para a massa e 1 para a cobertura)
- 03 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 02 ovos
- 1 copo de açúcar
- 1 copo de amido de milho
- 2 copos (480ml) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico-reserve.

### Modo de Preparo:

1. Reserve 2 colheres (sopa) do suco de limão e 1 colher (sopa) das raspas misturando com 5 colheres (sopa) de açúcar de confeitado reservando para a cobertura
2. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
3. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
4. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
5. Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II para pães de 900g.
6. Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 4 (rápido).
8. Fechar a tampa.
9. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
10. Quando a Panificadora *Automática Premium Mondial* bater a massa pela segunda vez adicionar o fermento, fechar a tampa e deixar completar o ciclo.
11. Espere esfriar, desinformar e coloque a cobertura.

## 42 - Bolo de Laranja

(Ciclo Rápido)

Para pães de 900g

Ingredientes e Modo de Preparo:

- 01 copo de suco de laranja
- 03 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 02 ovos
- 1 copo de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó



- 1 copo de amido de milho
- 2 copos (480ml) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico reserve.

#### Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da **Panificadora Automática Premium Mondial**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Selecionar o tamanho do pão:  
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II para pães de 900g.
5. Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
6. Escolher o Cido:  
Pressionar o botão CICLOS: 4 (rápido).
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Quando a **Panificadora Automática Premium Mondial** bater a massa pela segunda vez adicionar o fermento, fechar a tampa e deixar completar o ciclo.
9. Espere esfriar, desinformar e coloque a cobertura.

#### Dica:

Misturar 2 colheres (sopa) de suco de laranja com 4 colheres de sopa de açúcar de confeitiro. Colocar sobre o bolo ainda quente. Deixar esfriar e desinformar.

### 43 - Geléia de Morango

#### (Ciclo Geléia)

- 1 ½ copo de morangos frescos cortados
  - 1 copo de açúcar
  - 2 colheres (chá) de suco de limão
- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da **Panificadora Automática Premium Mondial**.
  - 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
  - 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
  - 4.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 9 (geléia).
  - 5.Fechar a tampa.
  - 6.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

### 44 - Geléia de Laranja

#### (Ciclo Geléia)

- 3 laranjas grandes
- 1 limão
- 1 ¼ copo de açúcar

Retire a casca de uma laranja e de um limão e pique bem. Jogue as cascas das outras laranjas fora. Corte as frutas descascadas em pedaços pequenos.

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 9 (geléia).
- 5.Fechar a tampa.
- 6.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

## 45 - Massas Básicas para Forno Convencional

Utilizar a sua Panificadora *Automática Premium Mondial* para preparar massas que serão depois manipuladas e assadas em um forno convencional. Ver abaixo algumas instruções gerais sobre o preparo das massas.

1. Selecionar o ciclo Massa conforme indicado.
2. Apertar o botão Iniciar/Parar.
3. Quando a massa estiver pronta será ouvido um *bip* e o *display* mostrará 0:00
4. Cobrir uma superfície lisa com farinha. Usando uma espátula de borracha, remover a massa da fôrma de assar e colocar sobre a superfície. Amassar com a mão para tirar todo o ar.
5. Modelar a massa da fôrma que o usuário preferir: bolinhos, rosquinhas e outros.
6. Colocar a massa modelada em uma fôrma de assar convencional untada. Cobrir e deixe crescer por aproximadamente uma hora.
7. Assar conforme indicado na receita. Retirar do forno e deixar descansar ou sirva quente.

Coberturas:

Depois de deixar os bolinhos/rosquinhas crescerem, aplicar a cobertura desejada, usando um pincel conforme indicado na receita.

Cobertura com ovo: Misturar um ovo com uma colher (sopa) de água ou leite.

Cobertura com gema de ovo: Misturar uma gema de ovo e uma colher de água ou leite.

Para reduzir o tempo de crescimento da massa salgada, aquecer o forno do seu fogão por 5 minutos e depois desligar. Modelar a massa e colocar em uma fôrma conforme instruções e cobrir com um pano limpo. Colocar a massa no forno desligado até que ela tenha dobrado de tamanho. Isto reduzirá o tempo de crescimento em aproximadamente meia hora.

## 46 - Massa para Pizza (Ciclo Massa)

Para pães de 600g

1 copo de água

½ colher (chá) de sal

- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900g

- 1 ? copo de água
- 3/4 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Escolher o Ciclo.
- 5.Pressionar o botão CICLOS: 8 (massa).
- 6.Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.
- 7.Quando a massa estiver pronta, retirá-la da fôrma de assar e colocar a massa dentro de uma fôrma de pizza untada e modelar com as mãos ou com um garfo. Deixar crescer por 10 minutos. Aquecer o forno do fogão. Coloque o molho sobre a massa e depois acrescente os outros ingredientes. Deixe no forno aproximadamente 20 minutos ou até a massa ficar dourada.

## **47 - Massa Caseira (Ciclo Massa)**

- 2 copos (480ml) de farinha de trigo especial
- 1 copo de farinha de semolina (trigo especial)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 35ml de água

### **Modo de Preparo:**

Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial* e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora *Automática Premium Mondial*. Selecionar o ciclo massa. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

Quando a massa estiver pronta, retirá-la da fôrma de assar e colocar em uma superfície coberta com uma fina camada de farinha.

Enrolar a massa e cortar em tiras finas. Cozinhar em água fervente de 10 a 15 minutos.

## **48 - Massa com Ovos (Ciclo Massa)**

- 2 copos (480ml) de farinha de trigo especial
- 2 copos (480ml) de farinha de semolina (trigo especial)
- 1 colher (chá) de sal

- 1 colher (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 4 ovos grandes, batidos
- 2 colheres (sopa) de água

**Modo de Preparo:**

Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial* e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora *Automática Premium Mondial*. Selecionar o ciclo massa. Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Quando a massa estiver pronta, retirá-la da fôrma de assar e colocar em uma superfície coberta com uma fina camada de farinha.

Enrolar a massa e cortar em tiras finas. Cozinhar em água fervente de 10 a 15 minutos.

**49 - Rolinhos com Mel e Trigo  
(Ciclo Massa)**

- 1 copo de água
- 1 colher (chá) de sal
- ¼ copo de mel
- 1 ovo
- 2 copos (480ml) de farinha de trigo especial
- 1 ¼ copo de farinha de trigo integral
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

**Modo de Preparo:**

1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.

2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.

3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.

4.Escolher a cor da casca do pão:

Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.

5.Escolher o Ciclo:

Pressionar o botão CICLOS: 8 (massa).

6.Fechar a tampa.

7.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

8.Quando a massa estiver pronta, retirar a massa da fôrma e moldar conforme desejar.

9.Levar ao forno convencional (180° C), de 25 e 30 minutos.

## **50 - Focaccia (Ciclo Massa)**

### Massa:

- 1 copo de água
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 dente de alho amassado
- 1 ½ colher (chá) de alecrim
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

### Cobertura:

- 1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
- ½ copo de tomates secos
- ½ copo de queijo parmesão ralado

### **Modo de Preparo:**

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Automática Premium Mondial*.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto os ingredientes da cobertura.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
- 4.Escolher a cor da casca do pão:  
Pressionar o botão CORES e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
- 5.Escolher o Ciclo:  
Pressionar o botão CICLOS: 8 (massa).
- 6.Fechar a tampa.  
Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- 7.Quando a massa estiver pronta, retirar da fôrma e colocar em uma assadeira
- 8.Untada, cobrir com um pano e deixar descansar por 30 minutos.
- 9.Com os dedos, fazer cavidades a cada 2cm em toda a massa.
- 10.Pincelar o azeite de oliva sobre a massa, colocar os tomates e o queijo parmesão nas cavidades.
- 11.Aquecer o forno convencional (200° C) e assar de 15 a 20 minutos, ou até a borda da massa dourar.
- 12.Deixar esfriar e cortar antes de servir.