



SDELI
moments

MIX VERSÁTIL PARA CRIAÇÕES SALGADAS

A rectangular chalkboard with a light-colored wooden frame, resting on a wooden surface. The chalkboard has a dark, textured background with the text "IMAGINE E CRIE!" in a white, uppercase sans-serif font. Below it, the word "Sdeli" is written in a white, cursive script, with a small starburst graphic above the letter 'i'.

IMAGINE E CRIE!
Sdeli



AB | MAURI

A pastelaria rende-se aos ingredientes salgados, aliado a uma nova tendência de consumo on the go!

A pastelaria e a panificação nunca estiveram tão unidas. Os novos ingredientes salgados chegaram para satisfazer as preferências dos paladares menos doces.

Os muffins, focaccias ou qualquer outro formato que imagine... são uma opção perfeita como snack, aperitivo, entrada ou take away..., pois oferecem um interessante e saboroso contraponto entre o sabor da sua massa e o salgado dos seus ingredientes.

Num mundo em que os consumidores, cada vez mais exigentes, procuram novas experiências e sabores... o limite é a sua imaginação!

A AB Mauri apresenta-lhe a solução perfeita para as suas criações salgadas, SDELI MOMENTS.

Para paladares curiosos que desejam um toque de inovação entre os sabores doce e salgado, o resultado será irresistível!

SDELI moments

Descubra a solução perfeita e versátil para as suas criações salgadas!

Mix neutro semi-completo para o fabrico de muffins, focaccias e outros formatos de massa fermentada com ingredientes salgados.

- Produto muito tolerante já que admite e sustenta ingredientes salgados sem alterar as características da massa;
- Adequado a todos os tipos de processo;
- Versátil – Múltiplas aplicações;
- 48 horas de conservação e resistente à congelação depois de cozido;
- Boa absorção de água;
- Tenacidade e força a rasgar;
- Bom desenvolvimento de massa e no forno.

O produto final distingue-se pelo:

- Miolo branco e compacto onde contrastam os ingredientes;
- Sabor e aroma ligeiros;
- Fácil de mastigar;
- Bom volume;
- Côdea crocante;
- Textura suave e macia.



Mini Focaccias com Tomate e Cogumelos



Texturas únicas que se refletem no sabor.
Para descontrair com os sabores da terra.

	Ingredientes	Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri	0.060 Kg	3%
	Azeite	0.100 Kg	5%
	Açúcar	0.020 Kg	1%
	Água	1.040 l	52%
Cobertura	Tomate Seco	q.b.	
	Cogumelos Frescos	q.b.	
	Orégãos	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 4 minutos em primeira velocidade e depois 5 a 6 minutos em velocidade rápida;
2. Pesar e formar de acordo com as formas pretendidas;
3. Deixar repousar durante 10 minutos;
4. Alongar a massa para preencher a totalidade da forma. Importante: trabalhar a massa com as mãos humedecidas em azeite;
5. Deixar repousar durante 40 a 60 minutos;
6. Adicionar o tomate seco, os cogumelos e orégãos;
7. Cozer em função do tamanho das peças.

Mini Focaccias com 3 Tomates e Oregãos



Liberte a sua imaginação com esta receita colorida.
Ideal para uma refeição rápida e fresca.

	Ingredientes	Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri	0.060 Kg	3%
	Azeite	0.100 Kg	5%
	Açúcar	0.020 Kg	1%
	Água	1.040 l	52%
Cobertura	Tomate Cereja	q.b.	
	Queijo	q.b.	
	Oregãos	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 4 minutos em primeira velocidade e depois 5 a 6 minutos em velocidade rápida;
2. Pesar e formar de acordo com as formas pretendidas;
3. Deixar repousar durante 10 minutos;
4. Alongar a massa de forma a preencher a totalidade da forma. Importante: trabalhar a massa com as mãos humedecidas em azeite;
5. Deixar repousar durante 40 a 60 minutos;
6. Adicionar o tomate cereja, queijo e oregãos;
7. Cozer em função do tamanho das peças.

Focaccia com Azeitona e Alecrim



Sabor mediterrânico.
Liberte a sua imaginação e viaje nos sabores das azeitonas.

	Ingredientes	Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri	0.060 Kg	3%
	Azeite	0.100 Kg	5%
	Água	1.100 l	55%
Cobertura	Azeitonas	q.b.	
	Alecrim	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 3 minutos em primeira velocidade e depois 5 minutos em velocidade rápida;
2. Pesar e formar de acordo com as formas pretendidas;
3. Deixar repousar a massa durante 15 minutos;
4. Alongar a massa para preencher a totalidade da forma. Importante: trabalhar a massa com as mãos humedecidas em azeite;
5. Deixar repousar durante 20 minutos;
6. Adicionar as azeitonas e o alecrim;
7. Cozer em função do tamanho das peças.

Coroa com Enchidos



Cheio de argumentos para uma refeição perfeita para partilhar.
Com os sabores suculentos do bacon e do chouriço.

Ingredientes		Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri	0,060 Kg	3%
	Azeite	0,100 Kg	5%
	Açúcar	0,020 Kg	1%
	Água	1,040 l	52%
Recheio	Bacon Fatiado	q.b.	
	Chouriço	q.b.	
	Orégãos	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 4 minutos em primeira velocidade e depois 5 a 6 minutos em velocidade rápida;
2. Laminar a massa com 4 mm de espessura;
3. Adicionar o bacon e o chouriço;
4. Enrolar a massa para formar um rolo;
5. Cortar 7 pedaços de massa e colocar numa forma redonda de entremeios;
6. Deixar fermentar entre 30 a 35 minutos;
7. Pincelar com azeite e colocar os orégãos;
8. Cozer a 225°C durante 25 a 30 minutos.

Coroa com Anchovas e Espinafres



Sabores marinhos para um refeição diferente.
O sabor fresco a mar está a uma dentada.

	Ingredientes	Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments.....	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri.....	0,060 Kg	3%
	Azeite.....	0,100 Kg	5%
	Açúcar.....	0,020 Kg	1%
	Água	1,040 l	52%
Recheio	Anchovas enlatadas.....	q.b.	
	Espinafres.....	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 4 minutos em primeira velocidade e depois 5 a 6 minutos em velocidade rápida;
2. Laminar a massa com 4 mm de espessura;
3. Espalhar os espinafres sobre a massa e adicionar as anchovas;
4. Enrolar a massa para formar um rolo;
5. Cortar 7 pedaços de massa e colocar numa forma redonda de entremeios;
6. Deixar fermentar entre 30 a 35 minutos;
7. Cozer a 225°C durante 25 a 30 minutos.

Bôla Rústica com Enchidos



A tradição na mesa.
Receita inovada para melhor sabor.

	Ingredientes	Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments.....	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri.....	0.060 Kg	3%
	Azeite.....	0.100 Kg	5%
	Ovos (unid.).....	4	
	Água.....	1.000 l	50%
Recheio	Bacon.....	q.b.	
	Presunto.....	q.b.	
	Mortadela com azeitonas.....	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 5 minutos em primeira velocidade e depois 3 minutos em velocidade rápida;
2. Pesar peças com 1,5 Kg de massa;
3. Laminar a massa com 4 mm de espessura. Pincelar depois com um pouco de azeite;
4. Adicionar a um terço da massa o bacon, o presunto e a mortadela com azeitonas, fatiados;
5. Sobrepor a outra parte da massa sobre a que está recheada. Repetir o processo;
6. Colocar em tabuleiros e deixar fermentar entre 50 a 70 minutos;
7. Cozer a 210°C durante 30 a 35 minutos.

Bôla de Atum e Cebola



Inovação de uma receita cheia de imaginação.
Textura crocante que se derrete na boca.

	Ingredientes	Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments.....	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri.....	0,060 Kg	3%
	Azeite.....	0,100 Kg	5%
	Ovos (unid.).....	4	50%
	Água.....	1.000 l	
Cobertura	Atum.....	q.b.	
	Cebola.....	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 5 minutos em primeira velocidade e depois 3 minutos em velocidade rápida;
2. Pesar peças com 1,5 Kg de massa;
3. Laminar a massa com 4 mm de espessura;
4. Colocar a massa na forma pretendida. Pincelar com um pouco de azeite;
5. Adicionar o recheio;
6. Deixar fermentar entre 30 a 35 minutos;
7. Cozer a 210°C durante 35 a 40 minutos.

Mini Muffins com Chouriço e Bacon



Ideal para pequenos momentos de diversão.
Combina bem com tudo, principalmente com a sua imaginação.

	Ingredientes	Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments.....	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri.....	0,060 Kg	3%
	Azeite.....	0,060 Kg	3%
	Água	1,100 l	55%
Recheio	Bacon em Cubos.....	0,460 Kg	23%
	Chouriço em Cubos.....	0,345 Kg	17%
	Orégãos.....	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 3 minutos em primeira velocidade e depois 6 a 7 minutos em velocidade rápida;
2. Adicionar o recheio à massa;
3. Deixar repousar durante 15 a 20 minutos;
4. Pesar empelos com 900 g e cortar unidades de 30 g;
5. Cortar e enrolar os empelos na divisora enroladora e colocar de seguida as peças nas formas de Muffin;
6. Deixar fermentar entre 60 a 80 minutos;
7. Colocar os orégãos;
8. Cozer a 250°C durante 6 a 7 minutos.

Muffins com Chouriço e Bacon



Os lanches irão ser mais divertidos com estes muffins.
Ideal para tardes de maior movimento.

Ingredientes		Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments.....	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri.....	0,060 Kg	3%
	Azeite.....	0,060 Kg	3%
	Água	1,100 l	55%
Recheio	Bacon em Cubos.....	0,460 Kg	23%
	Chouriço em Cubos.....	0,345 Kg	17%
	Orégãos.....	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 3 minutos em primeira velocidade e depois 6 a 7 minutos em velocidade rápida;
2. Adicionar o recheio à massa;
3. Deixar repousar durante 15 a 20 minutos;
4. Pesar empelos com 1,800 Kg e cortar unidades de 60 g;
5. Cortar e enrolar os empelos na divisora enroladora e colocar de seguida as peças nas formas de Muffin;
6. Deixar fermentar entre 60 a 80 minutos;
7. Colocar os orégãos;
8. Cozer a 235°C durante 10 a 12 minutos.

Mini Muffins com Azeitonas Verdes e Pretas



Os momentos mais leves para um lanche cheio de imaginação.
Pequenos de formato, mas grandes em sabor.

Ingredientes		Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments.....	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri.....	0.060 Kg	3%
	Azeite.....	0.060 Kg	3%
	Água	1.100 l	55%
Recheio	Azeitonas Verdes recheadas.....	0.460 Kg	23%
	Azeitonas Pretas	0.345 Kg	17%

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 3 minutos em primeira velocidade e depois 6 a 7 minutos em velocidade rápida;
2. Adicionar o recheio à massa;
3. Deixar repousar durante 15 a 20 minutos;
4. Pesar empelos com 900 g e cortar unidades de 30 g;
5. Cortar e enrolar os empelos na divisora enroladora e colocar de seguida as peças nas formas de Muffin;
6. Deixar fermentar entre 60 a 80 minutos;
7. Colocar os orégãos;
8. Cozer a 250°C durante 6 a 7 minutos.

Empanada com Enchidos e Queijo



Receita divertida para pequenos prazeres.
Sabores únicos que se misturam num momento de inspiração.

	Ingredientes	Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments.....	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri.....	0,060 Kg	3%
	Azeite.....	0,100 Kg	5%
	Ovos (unid.).....	4	
	Água	1.000 l	50%
Recheio	Enchidos.....	q.b.	
	Queijo	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 5 minutos em primeira velocidade e depois 3 minutos em velocidade rápida;
2. Pesar peças com 80 g de massa;
3. Laminar as peças com 4 mm de espessura. Pincelar depois com um pouco de azeite;
4. Adicionar numa metade da peça o queijo e os enchidos;
5. Sobrepor a outra parte da massa sobre a que está recheada;
6. Deixar fermentar entre 60 a 70 minutos;
7. Cozer a 230°C durante 12 a 15 minutos.

Empanada com Cogumelos, Anchovas e Orégãos



Os prazeres do rústico no paladar.
Perfeito para pequenos lanches ao fim de tarde.

Ingredientes		Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments.....	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri.....	0.060 Kg	3%
	Azeite.....	0.100 Kg	5%
	Ovos (unid.).....	4	
	Água.....	1.000 l	50%
Recheio	Cogumelos.....	q.b.	
	Anchovas	q.b.	
	Orégãos	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 5 minutos em primeira velocidade e depois 3 minutos em velocidade rápida;
2. Pesar peças com 80 g de massa;
3. Laminar as peças com 4 mm de espessura. Pincelar depois com um pouco de azeite;
4. Adicionar numa metade da peça os cogumelos e as anchovas;
5. Sobrepor a outra parte da massa sobre a que está recheada;
6. Deixar fermentar entre 60 a 70 minutos;
7. Pincelar as peças com azeite e adicionar os orégãos;
8. Cozer a 230°C durante 12 a 15 minutos.

Pizza



O acompanhamento preferido para receber convidados.
A receita perfeita para todas as ocasiões.

	Ingredientes	Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments.....	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri.....	0,080 Kg	4%
	Açúcar.....	0,040 Kg	2%
	Ovos (unid.).....	2	
	Água.....	1,040 l	52%
Cobertura	Cogumelos	q.b.	
	Queijo	q.b.	
	Banana.....	q.b.	
	Tomate.....	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 3 minutos em primeira velocidade e depois 6 minutos em velocidade rápida;
2. Pesar peças com 250 g de massa;
3. Laminar as peças com 3 mm de espessura;
4. Adicionar o recheio pretendido;
5. Cozer a 225°C durante 10 a 12 minutos.

Pizza Saudável



Os mais novos vão deliciar-se com esta versão mais saudável.
Completa qualquer refeição.

	Ingredientes	Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri	0,080 Kg	4%
	Açúcar	0,040 Kg	2%
	Ovos (unid.)	2	
	Água	1,040 l	52%
Cobertura	Manteiga de Amendoim	q.b.	
	Abacate	q.b.	
	Muesli	q.b.	
	Banana	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 3 minutos em primeira velocidade e depois 6 minutos em velocidade rápida;
2. Pesar peças com 250 g de massa;
3. Laminar as peças com 3 mm de espessura;
4. Adicionar o recheio pretendido;
5. Cozer a 225°C durante 10 a 12 minutos.

Hot Dog



O tradicional Hot Dog reinventado.
Ideal para dar um toque de imaginação a festas.

	Ingredientes	Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri	0.080 Kg	4%
	Açúcar	0.040 Kg	2%
	Ovos (unid.)	2	
	Água	1.040 l	52%
Recheio	Salsichas	q.b.	
	Maionese	q.b.	
	Ketchup	q.b.	
	Batata Palha	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 3 minutos em primeira velocidade e depois 6 minutos em velocidade rápida;
2. Pesar peças com 100 g;
3. Baixar as peças para adicionar a salsicha, a maionese, ketchup e batata palha;
4. Enrolar a massa para formar um rolo;
5. Colocar em tabuleiros canelados ondulados;
6. Deixar fermentar durante 80 a 90 minutos;
7. Pincelar com ovo e colocar a cobertura a gosto;
8. Cozer a 235°C durante 12 a 13 minutos.

Wraps



O encontro do saudável e do fresco na mesma receita.
Ideal para as refeições dos mais novos.

	Ingredientes	Quantidade	%
Massa	Sdeli Moments	1.000 Kg	50%
	Farinha Trigo T65	1.000 Kg	50%
	Levedura Fresca AB Mauri	0.020 Kg	1%
	Açúcar	0.080 Kg	2%
	Óleo Alimentar	0.100 Kg	5%
	Água	0.960 l	48%
Recheio	Manteiga de Amendoim	q.b.	
	Alface	q.b.	
	Banana	q.b.	
	Cogumelos	q.b.	
	Muesli	q.b.	

Processo de Elaboração

1. Amassar todos os ingredientes da massa durante 4 minutos em primeira velocidade e depois 4 minutos em velocidade rápida;
2. Pesar peças com 70 g;
3. Laminar a massa com 2,5 mm de espessura;
4. Colocar num tabuleiro;
5. Deixar repousar 15 a 20 minutos;
6. Picar a massa:
7. Cozer a 220°C durante 5 a 6 minutos;
8. Depois de frio colocar o recheio.

SDELI moments

Perfeito para as suas criações salgadas.
Imagine e Crie!

AB | MAURI

Av. Salvador Allende, nº99
2770-157 Paço de Arcos | Portugal
Tel. 214 258 800 | Fax 214 258 899
geral@abmauri.com | www.abmauri.pt

ENTRE E REGISTE-SE

