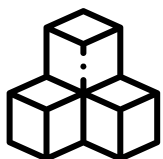


## 2. RECEITA TRADICIONAL

### 2.1. INGREDIENTES E MODO DE PREPARO

#### 2.1.1. CALDA



Açúcar  
2 XÍCARAS



Água  
½ XÍCARA

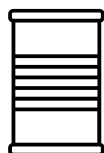
1. Em uma panela, leve o açúcar em fogo baixo e mexa até dourar.
2. Coloque a água, mexa e deixe descansando.
3. Aguarde a temperatura diminuir e coloque a calda nas formas.

**⚠️ Aguarde a calda esfriar! Do contrário, o caramelo fervendo pode derreter a forma.**

#### 2.1.2. MASSA

##### a. PUDIM COM FURINHOS:

Utilize o liquidificador para misturar todos os ingredientes, deixando bater até criar uma mistura homogênea.



Leite  
Condensado  
1 LATA



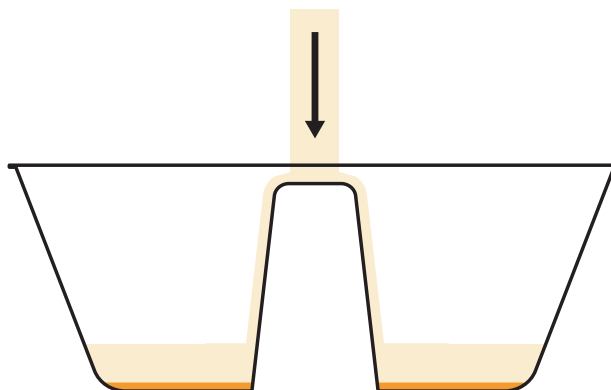
Ovos  
4 UNIDADES



Leite  
300 ML

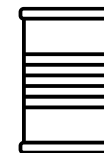
**Pode-se acrescentar baunilha  
(1 colher de chá de essência ou 1 pitada da fava).**

1. Prepare a massa e despeje nas formas já caramelizadas, sem cobrir o pino central:



##### B. PUDIM SEM FURINHOS:

Retire a clara dos ovos e utilize apenas as gemas. Junte os demais ingredientes e misture devagar utilizando fuê.



Leite  
Condensado  
1 LATA



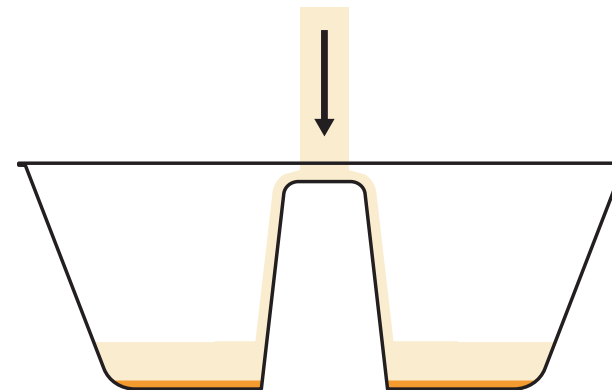
Ovos  
4 GEMAS



Leite  
300 ML

**Pode-se acrescentar baunilha  
(1 colher de chá de essência ou 1 pitada da fava).**

1. Prepare a massa e despeje nas formas já caramelizadas, sem cobrir o pino central:

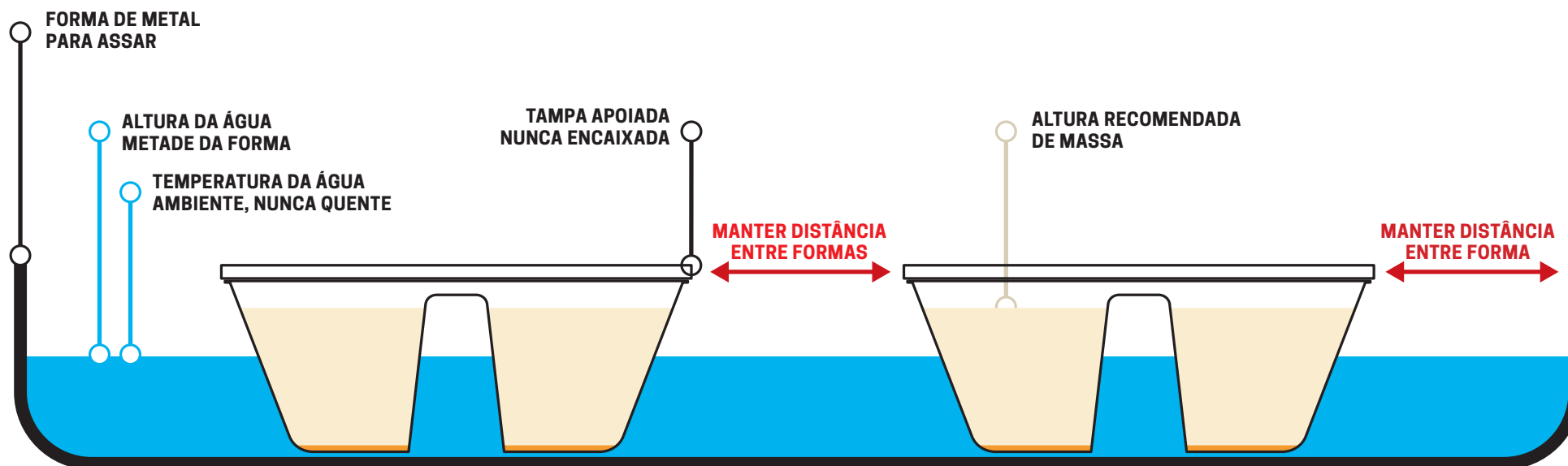


### 3. PREPARAÇÃO DAS FORMAS

Após colocar a calda e a massa, deve-se preparar as formas na assadeira colocando água até que atinja a metade da forma. Apoie as tampas por cima e não deixe que uma forma encoste na outra ou nas laterais da assadeira.

**⚠ A tampa deve acompanhar a forma durante todo o processo, mas apenas apoiada e não encaixada.**

**Isso é necessário pois ambas devem sofrer a mesma contração durante o cozimento, do contrário, haverá folga no encaixe.**



#### 4. COZIMENTO

- ⚠ **Coloque a assadeira sempre na grade mais baixa do seu forno!**
- ⚠ **Não esquite a água do banho-maria e não utilize papel alumínio por cima das formas.**
- ⚠ **Não deixe a água do banho-maria secar.**

#### 5. PROBLEMAS POSSÍVEIS

Tampa não encaixa	Contração diferente em forma e tampa. A tampa deve acompanhar a forma em todo o processo de cozimento e resfriamento.
Pudim não ficou pronto no tempo	Variação de potência entre fornos. Aumente gradualmente a temperatura e acompanhe seus pudins.
Deformação ou derretimento do produto	Variação de potência entre fornos. Diminua a temperatura e, se necessário, aumente o tempo de cozimento.
	Contato entre formas e/ou assadeira. Não deixe que as formas se encostem.
	Falta de água no banho-maria

#### 6. TABELA GERAL DE RECOMENDAÇÕES (PUDIM SEM FURINHOS) ⚠ INFORMAÇÕES REFERENCIAIS!

Tamanho da forma [mL]	Qtd. Calda [g]	Qtd. Massa [g]	Forno a gás doméstico		Forno elétrico sem resistência superior		Forno industrial		Qualquer outro tipo de forno	
			Tempo [h:m]	Temperatura [°C]	Tempo [h:m]	Temperatura [°C]	Tempo [h:m]	Temperatura [°C]	Tempo [h:m]	Temperatura [°C]
80	6	60	01:15	180	00:45	180	01:00	100	01:20	120
120	8	120	01:20	180	01:00	180	01:00	100	01:40	120
250	20	300	01:30	180	01:20	180	01:00	100	01:40	120
500	40	600	01:45	180	01:30	180	01:20	100	02:00	120
1.100	80	1.200	02:15	180	01:40	180	01:40	100	02:15	120

#### 6. TABELA GERAL DE RECOMENDAÇÕES (PUDIM COM FURINHOS) ⚠ INFORMAÇÕES REFERENCIAIS!

Tamanho da forma [mL]	Qtd. Calda [g]	Qtd. Massa [g]	Forno a gás doméstico		Forno elétrico sem resistência superior		Forno industrial		Qualquer outro tipo de forno	
			Tempo [h:m]	Temperatura [°C]	Tempo [h:m]	Temperatura [°C]	Tempo [h:m]	Temperatura [°C]	Tempo [h:m]	Temperatura [°C]
80	6	55	00:40	180	00:40	180	00:20	100	01:10	120
120	8	100	00:40	180	00:40	180	00:25	100	01:30	120
250	20	225	00:50	180	00:40	180	00:25	100	01:30	120
500	40	450	01:00	180	00:40	180	00:30	100	01:50	120
1.100	80	900	01:15	180	00:45	180	00:40	100	01:40	120