

Guia Rápido Como Assar e Armazenar o Pão de Queijo



01

Pré-aqueça o forno

Ajuste para 200 °C
e deixe pré-aquecer.

02

Prepare a forma

Deixe espaço entre as unidades
(elas crescem no forno).



03

Assando

(vale para massa
fresca e congelado)

Congelado:

tire do freezer só na hora e
leve direto ao forno (não
descongele).

Massa fresca

(balde resfriado):

porcione e disponha na
forma.

Forno:

Asse por 25 a 30 minutos
com o dourador (grill)
DESLIGADO.

Não abra o forno durante o
processo para o pão de
queijo não baixar.



04

Dourar

Após os 25–30 min (quando já estiverem crescidos), ligue o dourador por 5 a 10 minutos, até atingir dourado uniforme.

05

Armazenamento correto

Baldes (massa fresca/resfriada):

Manter em temperatura próxima de 0 °C.

Guardar em espaço estável, sem abrir/fechar a porta com frequência (evita variação térmica).

Respeitar a validade indicada no rótulo.

**Produto congelado
(antes de assar):**

Retirar e assar direto, sem descongelar.

Dicas de ouro

Unidades de tamanho maior podem precisar de alguns minutos extras; menores, um pouco menos.

Se o topo dourar rápido demais, afaste a grade do dourador nos minutos finais.

Para padrão visual: busque dourado uniforme e casquinha fina, com miolo macio e elástico.

