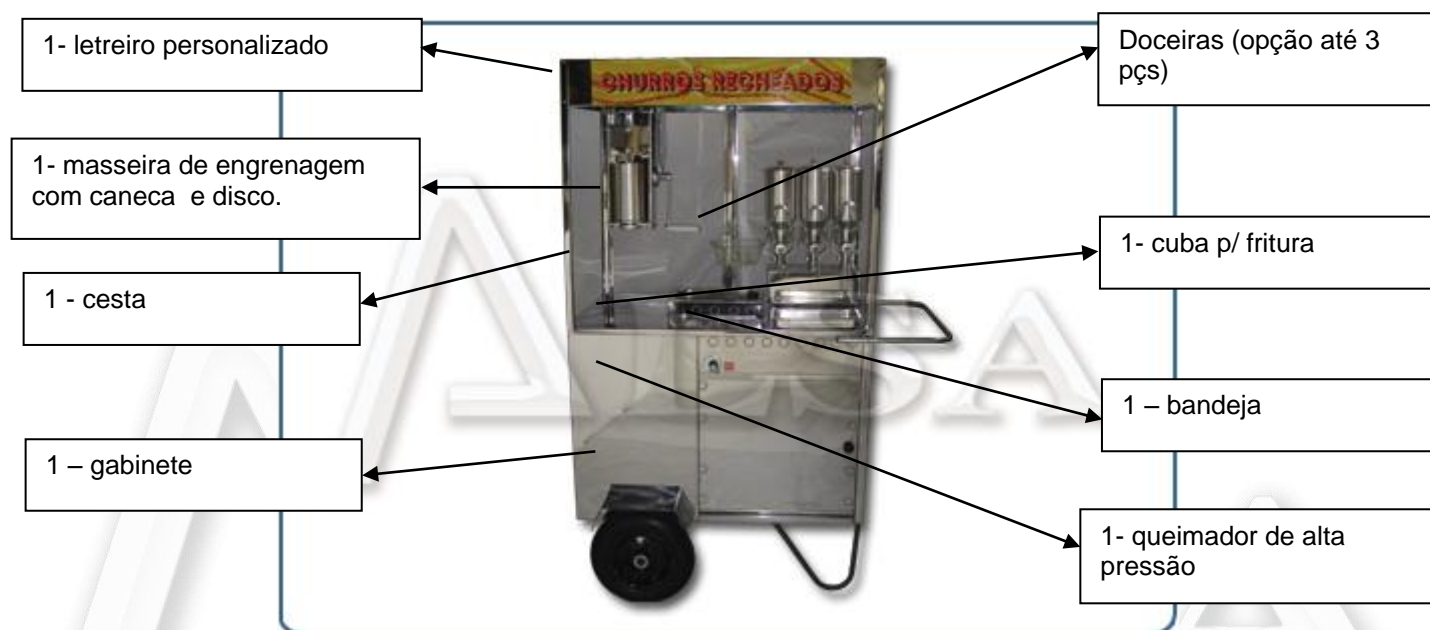


MANUAL DO CARRINHO DE CHURROS LUXO.

Acessórios que acompanham o carrinho: 1- bandeja, 1 – queimador com 4 caulim, 1 – mangueira c/registro alta pressão, 1- cestinha, 1- cuba em aço inox 304, 1- masseira completa, 1 – doceira (recheadeira) ou conforme opção.



Atenção

- 1- **MASSEIRA:** no caneco coloque a massa, ponha-o na masseira. Quando for pressionar a massa coloque um saco plástico no disco de alumínio, para evitar que suba pelos lados a massa e que grude a mesma no disco evitando que trave o disco dentro do caneco, vá rodando a manivela, não force se ele pegar na borda do caneco, volte à manivela e centralize corretamente o caneco.
- 2- Lubrifique sempre a engrenagem interna da masseira com graxa..
- 3- Nunca force a engrenagem até o final, somente o suficiente para sai à massa.
- 4- **DOCEIRA:** o doce utilizado deverá está no ponto, se estiver muito duro utilize um pouco de leite (o doce deverá está num ponto em que você retirando o caneco da doceira ele desça, como uma gota).
- 5- Ao bombear a doceira, pela primeira vez deixe sair um pouco do doce.
- 6- Em caso de excesso de doce no pistão, limpa-lo com um pano úmido.
- 7- Lave diariamente a doceira, evitando que o doce azede. Jamais lave a doceira com água quente.
- 8- Para instalar o queimador, retire a chapinha que está no cano do queimador, enfie-o pelo lado de dentro, encaixe-o no furo na frente do carrinho e depois o encaixe no furo da travessa e prenda-o com a porca, depois pelo lado de fora coloque a chapinha, está servirá para regular a chama do queimador, deixe sempre o fogo com a chama bem azul, não trabalhe com o fogo amarelo, pois deixará o equipamento com fuligens preta, instale a mangueira com registro, aperte bem a abraçadeira, verifique com uma esponja com sabão se não há vazamento, para acender utilize um acendedor, abra bem pouco o gás, não expor o rosto em frete ao fogo.

- 9- Mantenha a portas um pouco aberta com o fogo ligado
- 10- Utilizar botijão somente fora da maquina
- 11- Se não estiver utilizando a cuba para fritura, mantenha o fogo no mais baixo possivel.
- 13 – É muito importante ter tudo brilhando, trocar o óleo da cuba regularmente e manter as peçass lavadas “todo mundo repara na limpeza”.

RECEITA DE CHURROS

INGREDIENTES

- 1 – LITRO DE AGUÁ
- 1 – KG DE FARINHA DE TRIGO
- 1- COLHER DE MANTEIGA
- 1 – PITADA DE SAL
- 1 – PINGO DE ESSENCIA DE BAUNILHA
- 1 – COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO EM PÓ

MODO DE FAZER:

FERVA A AGUA EM UMA PANELA GRANDE, JUNTE A FARINHA E A MANTEIGA AOS POUCOS.
COLOQUE O FERMENTO E A ESSENCIA E MEXA ATÉ FORMAR A MASSA.
COLOQUE A MASSA NO RECEPIENTE DA MASSEIRA

DEPOIS DE FRITO, PASSE EM AÇUCAR COM CANELA E RECHEIE COM DOCE DE LEITE OU OUTRO SABOR.