



DICAS PRÁTICAS PARA OBTER O MELHOR RESULTADO DO SEU MILHO

UM GUIA DA DR. PIPOCA PARA O USO
DO MILHO MUSHROOM GOURMET

Dr. Pipoca Comércio de Pipoca Gourmet Ltda.
31616878/0001-80 - Todos os direitos reservados.
Rua Isídio Alves Ribeiro, 90 - Planta Meireles Piraquara/PR
(41) 99777-8503

@dr.pipoca
www.drpipoca.com.br

SOBRE A DR. PIPOCA

Desde 2018, a Dr. Pipoca transforma paixão em propósito, trazendo ao Brasil o melhor padrão de pipocas gourmet.

Em 2024, diante da dificuldade de encontrar milho mushroom de qualidade no mercado, decidimos comprar diretamente da cooperativa para garantir o abastecimento da nossa própria produção. O volume era grande, surgindo assim a oportunidade de ajudar outros produtores de pipoca gourmet da região.

O que começou como uma solução interna rapidamente ganhou força, e hoje fornecemos para todo o Brasil, oferecendo um milho de alta performance, confiável e selecionado, ideal para quem precisa de expansão, crocância e resultados consistentes na produção profissional de pipocas.

SUMÁRIO

1. Entenda o seu milho.....	04
2. O que pode afetar o desempenho do milho.....	05
3. Como identificar o problema	06
4. Como corrigir se o milho estiver muito seco.....	07
5. Como corrigir se o milho estiver úmido demais.....	09
6. Uso alternativo: secagem no micro-ondas	10
7. Quantidade ideal por estouro.....	12
8. Temperatura adequada.....	13
9. Dica final do Dr. Pipoca.....	14

ENTENDA O SEU MILHO

O milho tipo mushroom (ou cogumelo) é o ideal para produção de pipocas gourmet, pois ele se expande de forma arredondada.

Para que o milho tenha boa expansão, textura leve e formato redondo, ele precisa ter umidade equilibrada, geralmente entre 13% e 15%. Esse equilíbrio é o que faz o grão estourar de forma uniforme e bonita!

O QUE PODE AFETAR O DESEMPENHO DO MILHO

Nosso milho vem de cooperativas, acondicionado em sacos de r fia, que permitem a respiração natural dos grãos. Porém, durante o armazenamento ou transporte, o milho pode ser exposto a:

- **Altas temperaturas**, que fazem o milho perder umidade e ressecar.
- **Ambientes muito úmidos**, que fazem o milho absorver água em excesso.

Essas variações de umidade podem alterar o comportamento do milho na hora do estouro.

COMO IDENTIFICAR O PROBLEMA

Antes de usar, você pode fazer um **teste simples** para entender o comportamento do seu milho:

1. Pegue uma pequena porção de milho e estoure normalmente.

2. Observe o resultado:

- Se o milho **não estoura bem** e fica com pipocas pequenas ou deformadas, ele pode estar **muito seco**.
- Se o milho **demora muito para estourar** ou gera pipocas murchas e pesadas, pode estar **úmido demais**.

COMO CORRIGIR SE O MILHO ESTIVER MUITO SECO

Se o seu milho estiver ressecado, faça uma **hidratação rápida** antes de estourar:

1. Coloque o milho em um recipiente e adicione água suficiente para cobrir os grãos.
2. Deixe **de molho por 10 a 20 minutos**.
3. Escorra bem a água e faça uma leve secagem externa (pode ser com um pano limpo).
4. Em seguida, use o milho normalmente para estourar.

Resultado esperado: Maior expansão, pipocas mais arredondadas e rendimento muito melhor.

Importante: Essa hidratação deve ser feita somente antes do uso, pois guardar o milho úmido pode causar fungos ou apodrecimento.

COMO CORRIGIR SE O MILHO ESTIVER ÚMIDO DEMAIS

Se você suspeitar que o milho está com umidade excessiva, faça o teste de **secagem leve**:

1. Espalhe uma pequena porção de milho em uma bandeja ou superfície limpa.
2. Deixe ao sol por algumas horas ou use um forno morno (abaixo de 60 °C) por 10 a 15 minutos.
3. Deixe esfriar e teste o estouro.

Resultado esperado: O milho volta ao equilíbrio e proporciona pipocas com formato e textura ideais.

USO ALTERNATIVO: SECAGEM NO MICRO-ONDAS (COM CAUTELA)

O micro-ondas pode ser usado em emergências, mas exige muito cuidado. O calor intenso e rápido pode pré-estourar os grãos ou danificar a estrutura interna, reduzindo o rendimento.

Se quiser tentar, siga este passo a passo:

1. Coloque até 200 g de milho em um recipiente de vidro ou prato raso.
2. Espalhe bem os grãos, sem empilhar.
3. Ajuste o micro-ondas para potência média (50%).
4. Aqueça por 10 segundos, retire, mexa e verifique se o milho aqueceu levemente.

5. Repita em curtos ciclos de 10 segundos, sempre mexendo e sem deixar aquecer demais.

6. Depois, deixe esfriar completamente antes de testar o estouro.

Dica: use o micro-ondas somente em pequenas quantidades e como recurso emergencial. Sempre que possível, prefira a secagem ao sol ou em forno morno.

QUANTIDADE IDEAL

Outro ponto importante é ajustar a quantidade de milho utilizada em cada estouro, considerando o tipo de pipoqueira ou equipamento que você utiliza. Porções muito grandes dificultam a circulação de calor, comprometem a expansão e podem resultar em pipocas menores ou mal formadas. Testar pequenas quantidades até encontrar o volume ideal para o seu equipamento é fundamental para garantir um estouro uniforme, com melhor rendimento e qualidade.

TEMPERATURA

A temperatura é um fator determinante para o bom rendimento do milho pipoca. Para que o grão consiga expandir totalmente, ele precisa atingir rapidamente a temperatura interna ideal de estouro. Por isso, é essencial trabalhar sempre com alta temperatura. No preparo com óleo, coloque o milho somente quando o óleo já estiver bem quente e mantenha o fogo alto durante o processo. Se o milho aquecer lentamente, parte da umidade interna pode escapar antes do estouro, o que reduz o volume, prejudica o arredondamento e compromete a qualidade final. Garantir que o grão receba calor intenso e contínuo é fundamental para uma expansão superior.

DICA FINAL DA DR. PIPOCA

- Armazene o milho sempre em **local fresco, seco e ventilado**.
- Evite deixar o saco exposto ao sol, calor ou umidade.
- Se possível, faça sempre pequenos testes antes da produção, especialmente em dias muito quentes ou chuvosos.
- O desempenho do seu milho está diretamente ligado a estes pontos. Pequenos ajustes fazem muita diferença!

Assim você garante o melhor desempenho e pipocas perfeitas em cada batelada!

Obrigada por confiar na Dr. Pipoca!

Seguimos ao seu lado para garantir sempre o melhor desempenho do seu milho, mais eficiência na sua produção e muito mais sabor para o seu negócio.

Desejamos sucesso nas suas vendas.

Nos vemos no próximo pedido! 🍿

Fale com a Dr. Pipoca

→  WhatsApp: (41) 99777-8503

 Site: www.drpipoca.com.br

 E-mail: atendimento@drpipoca.com.br

 Piraquara— PR