La Dinda
Confeitaria



Bolos Contemporâneos

Apostila - Hannah Barros

Sumário

APRESENTAÇÃO 02
DIREITOS AUTORAIS LA DINDA 03
UTENSÍLIOS 04
MASSAS 06
Massa Amanteigada La Dinda (Baunilha) 07
Massa Amanteigada La Dinda (Maracujá) 08
Massa Amanteigada La Dinda (Cookies) 09
Massa Red Velvet La Dinda 10
Calda para molhar bolos 11
RECHEIOS 12
Recheio - Brigadeiro Chocolate Blend 13
Recheio - Limão Siciliano 14
Recheio - Brigadeiro de Caramelo Salgado 15
Recheio - Cream Cheese 16
Pralinê de Nozes 17
Geleia Caseira de Frutas Vermelhas 18
Ganache Chocolate Meio Amargo para Cinta de Contenção 19
Mousse de Chocolate para Recheios 20
CHANTILI COM LEITE EM PÓ – LA DINDA 21
Chantili de leite em pó Estabilizado – La Dinda 22
Chantili de leite em pó – La Dinda 23
Tingimento 26
Colors - Misturas 28
Círculo Cromático 30
Chantyfest 32
ESCULTURA DE ISOMALTE 34
SAIL DE CHOCOLATE METALIZADO 35
ESCULTURA RICE PAPER OU PAPEL ARROZ 36
HIGIENIAZAÇÃO, PROTEÇÃO DE FLORES NATURAIS 37
APLICAÇÃO DO STENCIL EM BOLO DE CHANTILI 39
DICAS LA DINDA 40
DICAS PRECIFICAÇÃO 41
CONSIDERAÇÕES FINAIS 43
ANOTAÇÕES DOS ALUNOS 44



Olá! Seja muito bem vinda(o) à família La Dinda!

É um prazer ter vocês em mais um curso! É um grande prazer compartilhar meus conhecimentos e, poder ver a evolução de cada um de vocês!

Cresci em uma casa onde minha vozinha confeitava bolos de casamento e, desde pequena já me encantava pelo mundo dos bicos de confeitar. O tempo passou...

Fazia direito na UFPB, mas abandonei tudo pela profissão que enfim deu sentido a minha vida. A paixão começou quando fui morar na Irlanda e, comecei a trabalhar com doces. Quando voltei para o Brasil, vi que nada mais fazia sentido e nada me deixava tão feliz como a arte de confeitar!

Sempre sonhei em trabalhar com algo que me desse prazer, enfim encontrei: a confeitaria e os bicos!

Descobri em junho de 2015 que além de amar fazer meus bolinhos, amo ensinar. Nunca pensei em falar em público, mas descobri o prazer que é passar conhecimento.

Comecei bem pequeno, sem nem idéia de que realmente poderia dar certo! Hoje estou aqui para dizer: o segredo é nunca desistir e treinar sem cessar! Acredite em si! Quando se faz o que se ama, você certamente voará mais alto!

Hoje sou Graduanda em Gastronomia pela FPB e já fiz vários cursos com chefes renomados na área. Sou proprietária da La Dinda Confeitaria com muito carinho. Esse nome é uma homenagem a minha bisavó que também era confeiteira. Nosso principal produto são os bolos decorados com Chantininho e Naked Cake.

Resolvi fazer esse curso mais específico, depois de muitos pedidos, para encurtar o caminho de cada um de vocês, mostrando aqueles segredinhos que todos precisam saber para ter bolinhos lindos por fora e gostosos por dentro!

Espero poder ajudar cada um de vocês nessa doce jornada!
Fiquem com Deus!

Hannah Barros

Direitos Autorais La Dinda

Seja muito bem vindo a essa família que cresce a cada dia que passa!
Nosso coração é de gratidão por todo carinho e amor que vocês têm conosco!

Esse livro é o resultado de anos, horas, minutos e segundos de estudos e muito trabalho! Me dediquei e ainda me dedico muito para passar o melhor de mim e o melhor de tudo que tenho aprendido...

Foram muitos testes que deram errado, muito material desperdiçado, muitas lágrimas e muito amor para chegar até aqui. Para muitos pode ser pouco, mas para mim já é um resultado que tenho muito orgulho!

Venho pedir com todo carinho que vocês respeitem o meu trabalho e os demais alunos que adquiriram o curso, não compartilhando com outras pessoas e em grupos de confeitaria.

Gostaríamos também de informar, que o aluno que for pego praticando tais atos, será banido da nossa família, cursos e redes sociais. Desejamos alunos que saibam respeitar o próximo acima de todas as coisas! Aprender a ser humano e honesto, são características essenciais de um profissional de sucesso!

Desde que decide ensinar, meu amor cresceu, e ajudar pessoas se tornou algo maior do que eu. Levar esperança profissional para a vida das pessoas, é a minha maior realização. Jamais neguei ajuda quando solicitada, ou sequer escondi marcas de produtos que uso. Não tenho a intenção de ser esconder nada, afinal eu escolhi ensinar. No meu início eu não tinha condições de comprar um bico sequer, estava em uma fase difícil na minha vida e da minha família, mas nem por um momento eu adquiri cursos de forma indevida. Ao contrário, me dediquei sozinha no meu quarto. Chorei noites e dias, pois não tinha sucesso no que tentava fazer. Treinei muito e quando tive condições de fazer um curso, eu já tinha uma noção de tudo, pois ralei bastante. NINGUÉM me ensinou ou pegou na minha mão para que eu aprendesse o que faço hoje. Aprendi porque me dediquei muito e hoje tenho orgulho de passar tudo que sei, pois sei que as dificuldades são muitas!

Quando decidi ensinar, não copiei cursos de ninguém. Criei os métodos, didática, curso e apostila. Não existia nenhum curso com a carga horário do meu, mas percebi que apenas um dia, não daria pra que o meu aluno saísse realmente sabendo decorar um bolo, então me arrisquei. Muitos foram contra, mas eu acreditei. Meu sonho era ENSINAR e, eu sabia que o caminho seria longo e muito árduo, mas minha intenção sempre foi preparar pessoas para o mercado de trabalho.

Existem alunos que trabalham muitos meses e até rifam produtos, para adquirirem um curso. Não é justo que você se sinta no direito de adquirir o produto gratuitamente, sem nenhuma consciência do que está fazendo. Por isso, peço com todo carinho que pensem antes de tomar certas atitudes. Essa é a melhor escolha.

Nosso curso possui direitos autorais e qualquer tipo de compartilhamento é ILEGAL e é CRIME. Conforme expostos na LEI nº 9610-98 art. 29.

Utensílios

Lista de alguns utensílios importantes para a confeitaria, que facilitam muito o nosso trabalho dentro da cozinha.


Balança


Bailarina


Espátula


Espátula de silicone


Pincel de silicone


Nivelador de bolo


Peneira


Saco de confeitar


Batedeira planetária


Fouet


Tesoura


Espátula alisadora


Bicos de confeitar


Geladeira


Ar condicionado

Utensílios

Utensílios essenciais para iniciantes:

- Nivelador para bolo;
- Bailarina La Dinda tampo vidro @ladindastorebr;
- Espátulas de silicone;
- Espátulas de Alumínio;
- Formas;
- Corantes;
- Batedeira Planetária;
- Bolo Fake para treinar;
- Caninhos para estruturar bolo de andar;
- Espátula para alisar bolo La Dinda;
- Espátulas de texturas La Dinda
- Bicos;
- Sacos de confeitar;
- Borrifadores;
- Cakeboard;
- Desmoldante spray;
- Fouet – importante que seja firme;
- Balança digital para cozinha;
- Peneiras;
- Colheres medidoras;
- Pós para decoração;
- Pós aveludados;



Massas

Massa Amanteigada La Dinda (Baunilha)

Ingredientes:

Ingredientes	Unidade	Quant.
Açúcar refinado	g	200
Farinha de trigo com fermento	g	200
Manteiga ou margarina 80% gordura - sem sal	g	200
Ovos – 50g (cada)	und	4
Fermento em pó químico	g	5
Creme de leite 17% - caixinha	g	100
Essência de Baunilha liquida	Colher de chá	1
Sal	1 pitada	1 pitada

Modo de Preparo:

- Na batedeira bater ovos, açúcar, manteiga/margarina e essência de baunilha em velocidade alta, até virar um creme branco e homogêneo (FASE 1);
- Desligar a batedeira e intercalar creme de leite e farinha de trigo, mexendo delicadamente com um fouet só para agregar os ingredientes.
- Por último acrescentar o fermento e o sal;
- Mexer só para agregar;
- Bater tudo na batedeira rapidamente e em velocidade máxima por 5 segundos, só para que tudo fique bem homogêneo. Caso não fique homogêneo, desligue a batedeira e com o auxílio de um fouet, mexa um pouco e repita o processo na batedeira outra vez;
- Não exagerar no batimento, pois a massa ficará pesada;
- Levar para assar no forno até que o palito saia totalmente limpo.

OBSERVAÇÃO 1: Para saborizar você pode acrescentar raspas de limão ou laranja, nozes picadas e canela. Fica uma delicia! Use a sua criatividade! Lembre-se de não usar a essência de baunilha, caso deseje saborizar.

OBSERVAÇÃO 2: O tempo de forno é altamente relativo, dependerá bastante do seu forno. Você deverá ficar de olho sempre para saber o tempo do SEU forno.

Massa Amanteigada La Dinda (Maracujá)

Ingredientes:

- 4 ovos – 50g (cada)
- 200g açúcar refinado
- 200g margarina 80%/manteiga - sem sal
- 200g farinha com fermento
- 100g maracujá polpa da própria fruta
- 5g fermento químico em pó
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo:

- Pré aquecer o forno;
- Bater em velocidade alta os ovos, a margarina/manteiga e o açúcar até formar um creme mais homogêneo mais clarinho;
- Desligar a batedeira;
- Intercalar a farinha e a polpa de maracujá com o auxílio de um fouet;
- Bater rapidamente na batedeira apenas para homogeneizar a massa;
- Acrescentar o fermento e o sal, e mexer delicadamente apenas para agregar;
- Assar em forno pré aquecido;

Rendimento: 810g
Validade: até 7 dias em geladeira/ 3 meses em freezer ou 1 mês congelador (FROSTFREE)

Massa Amanteigada La Dinda (Cookies)

Ingredientes:

- 4 ovos – 50g (cada)
- 200g açúcar refinado
- 180g margarina 80%/manteiga - sem sal
- 200g farinha sem fermento
- 100g leite líquido integral
- 15g fermento químico em pó
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de essência de baunilha liquida
- 120g óreo picado grosseiramente (com recheio)

Modo de Preparo:

- Pré aquecer o forno;
- Bater em velocidade alta os ovos, a margarina/manteiga e o açúcar até formar um creme mais homogêneo mais clarinho;
- Desligar a batedeira;
- Intercalar a farinha e o leite com o auxílio de um fouet;
- Bater rapidamente na batedeira apenas para homogeneizar a massa;
- Acrescentar o fermento e o sal, e mexer delicadamente apenas para agregar;
- Acrescentar óreo picado e misturar com o auxílio de uma espátula de silicone;
- Assar em forno pré-aquecido;

Rendimento: 900g
Validade: até 7 dias em geladeira/ 3 meses em freezer ou 1 mês congelador (FROSTFREE)

Massa Red Velvet La Dinda

Ingredientes:

- 5 ovos – 50g cada
- 350g açúcar refinado
- 200g margarina80%/manteiga - sem sal – ponto de pomada
- 350g farinha de trigo sem fermento
- 10g chocolate em pó 50%
- 300g leite líquido integral – temperatura ambiente
- 5g corante em pó vermelho hidrossolúvel GRANCHEF
- 2g bicarbonato de sódio
- 10g vinagre de maçã
- 30g limão espremido
- 15g fermento químico em pó
- 1 colher de sopa de essência de baunilha líquida

Modo de Preparo:

- Pré aquecer o forno;
- Colocar limão e vinagre dentro do leite e deixar descansar;
- Bater em velocidade alta a margarina/manteiga e o açúcar até ficar um creme branco;
- Diminuir a velocidade da batedeira;
- Acrescentar aos poucos os ovos um a um;
- Bater até homogeneizar;
- Desligar a batedeira e acrescentar o chocolate 50%, o corante em pó, o bicarbonato e a essência de baunilha;
- Bater apenas para homogeneizar a massa;
- Desligar a batedeira;
- Intercalar a farinha e o leite com limão e vinagre, com auxílio de um fouet;
- Homogeneizar na batedeira batendo rapidamente;
- Acrescentar o fermento e agregar com o fouet;
- Colocar para assar em forno pré aquecido;

Rendimento: 1400g
Validade: até 7 dias em geladeira/ 3 meses em freezer ou 1 mês congelador (FROSTFREE)

Calda para umedecer bolos

Ingredientes:

- 500 ml água;
- 100g açúcar;

Modo de Preparo:

- Leve todos os ingredientes para o fogo. Assim que ferver, desligue e espere esfriar para utilizá-la. Desligue assim que ferver.

Observação: Caso queira fazer em menor quantidade, você deve apenas reduzir a receita pela metade.



Recheios

Recheio – Brigadeiro Chocolate Blend

Ingredientes:

- 395g Leite condensado;
- 200 g Creme de leite 17% - caixinha;
- 100g Chocolate meio amargo em barra (nobre);
- 25g Chocolate em pó 33%;
- 15g manteiga sem sal (opcional);

Modo de Preparo:

- Leve todos os ingredientes, exceto o chocolate meio amargo, ao fogo médio/alto mexendo até que eles engrossem;
- Coloque o chocolate em barra picado dentro da panela para finalizar o seu preparo;
- Mexa um pouco para dar o ponto, ainda com o fogo ligado;
- Levante a espátula, se estiver caindo em blocos, o seu recheio está pronto;
- Retire da panela imediatamente e deixe esfriar.

DICA: Antes de colocar no fogo para cozinhar o recheio, bater no liquidificador o creme de leite e o chocolate em pó, para só depois misturar esse creme ao leite condensado e levar para ao fogo médio/alto até atingir o ponto desejado. Isso evita que se formem grumos no recheio.

Recheio – Brigadeiro de Limão Siciliano

Ingredientes:

- 395g Leite condensado;
- 200g Creme de leite 17% caixinha;
- Raspas de 2 limões siciliano – sem raspar a parte branca;
- 15g Manteiga sem sal;
- 60g limão espremido;

Modo de Preparo:

- Colocar na panela o leite condensado, o creme de leite e a manteiga;
- Mexer até desgrudar do fundo da panela;
- Acrescentar as raspas de limão e agregar;
- Esperar amornar;
- Acrescentar o suco do limão aos poucos e não parar de mexer até homogeneizar a massa;
- Deixar descansar de um dia para o outro;

Rendimento: 460g
Validade: até 5 dias em refrigeração

]

Recheio – Brigadeiro de Caramelo Salgado

Ingredientes:

- 395g Leite condensado;
- 200g Creme de leite 17% - caixinha;
- 15g Manteiga sem sal (opcional);
- 100g Açúcar;
- 1 colher de chá de flor de sal;

Modo de Preparo:

- Colocar na panela o açúcar;
- Esperar derreter completamente;
- Enquanto isso, misturar o creme de leite, a manteiga, metade da quantidade de leite condensado e a flor de sal;
- Aquecer no microondas e mexer;
- Acrescentar a mistura bem aquecida ao caramelo derretido e mexer sem parar até derreter tudo completamente;
- Acrescentar o resto do leite condensado;
- Mexer até dar o ponto desejado;

Rendimento: aprox. 450g
Validade: até 5 dias em refrigeração

Recheio – Cream Cheesse

Ingredientes:

- 395g Leite condensado;
- 200g Creme de leite 17% - caixinha;
- 200g cream cheese em temperatura ambiente;
- 15g Manteiga sem sal (opcional);

Modo de Preparo:

- Colocar na panela o leite condensado, o creme de leite e a manteiga;
- Mexer até desgrudar do fundo da panela;
- Esperar amornar;
- Acrescentar o cream cheese e mexer até homogeneizar;
- Deixar descansar de um dia para o outro;

Rendimento: aprox. 500g
Validade: até 5 dias em refrigeração

Pralinê de Nozes

Ingredientes:

- 200g açúcar;
- 100g nozes picadas;

Modo de Preparo:

- Derreter o açúcar até chegar na cor de caramelo;
- Acrescentar as nozes;
- Misturar bem;
- Desligar o fogo;
- Despejar a mistura em cima de um tapete de silicone;
- Esperar esfriar;
- Quebrar em pedaços e reservar;

Rendimento: 400g
Validade: até 15 em refrigeração

Geleia Caseira de Frutas Vermelhas (Bônus)

Ingredientes:

- 500g de mix de frutas vermelhas;
- 150g de açúcar

OU

- 500g de morango;
- 250g de framboesa;
- 250g de amora;
- 200g de açúcar.

Modo de Preparo:

- Numa panela, junte as frutas vermelhas e o açúcar em fogo baixo;
- Deixe cozinhando por aproximadamente 20 a 30 minutos, ou até formar uma calda grossa. Retire do fogo e deixe esfriar.

Observação: Mexa sempre que achar necessário – apenas para não correr o risco de grudar no fundo da panela.

Ganache Chocolate Meio Amargo para Cinta de Contenção

Ingredientes:

- 500g de chocolate meio amargo em barra (nobre) SICAO;
- 180g de creme de leite 17% - caixinha (temperatura ambiente);

Modo de Preparo:

- Derreter o chocolate em barra de 30 em 30 segundos no microondas;
- Quando derretido completamente, acrescentar o creme de leite e mexer para homogeneizar;
- Deixar descansar no mínimo 6h, ou de um dia para o outro;

Dicas:

- **Caso seu ambiente seja muito quente, prefira deixar descansar na geladeira bem lacrado. Quando for utilizar, basta retirar e esquentar de 10 em 10 segundos no microondas só para que ele fique um pouco mais maleável para ser utilizado. Cuidado para não amolecer a ganache completamente;**
- **Você pode também utilizar cinta de contenção com qualquer brigadeiro em ponto firme (ponto de enrolar).**
- **Se for utilizar cinta de contenção com chantili de leite em pó, você deve utilizar sempre sem hidratação para que fique com mais sustentabilidade.**
- **Prefira sempre cintas de contenção de ganache meio amargo ou brigadeiro firme, principalmente se for para recheios para maleáveis como que são a base de mousses.**
- **Não abuse de recheios a base de mousse, pois os mesmos podem desestruturar o seu bolo. Se escolher utilizá-los sempre intercale com mais camadas de recheios a base de brigadeiro.**
- **Para bolos altos e de andares, nunca opte por recheios a base de mousse ou com frutas frescas.**

Mousse de Chocolate para Recheios

Ingredientes:

- 500g Chocolate em barra meio amargo SICAO
- 180g Creme de leite 17% - caixinha
- 50g Chantilly batido

Modo de Preparo:

- Derreter o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas;
- Adicionar o creme de leite e mexer para homogeneizar a ganache;
- Adicionar o chantilly batido e agregar à mistura;
- Descansar na geladeira.

Dica:

Esse chantilly pode ser feito com creme de leite fresco ou chantilly UHT puro, sem adição de leite em pó, mas caso você queira usar o chantili de leite em pó, nada impede que o faça.



Chantili com leite em pó - La Dinda

Chantili de leite em pó Estabilizado – La Dinda

Ingredientes:



- 1L de Chantilly bem gelado;
- 140g de leite em pó;
- 50 g de merengue power ou pó para glacê real peneirado (opcional) – para dar mais estabilidade;
- 80g de gelatina (**80ml água em temperatura ambiente + 12g de gelatina em pó, incolor e sem sabor**);
- 1 colher de chá (10 g) de emulsificante para sorvete;(opcional)

Modo de Preparo:

- Coloque 12g de gelatina para hidratar em 80 ml de água em temperatura ambiente (como mostra o vídeo);
- Esquente a gelatina 20 segundos no microondas;
- Deixe amornar quase esfriando. Não deixe que fique gelatinosa, ela precisa estar fria e liquida;
- Colocar todos os ingredientes na batedeira, exceto a gelatina; incorporar bem com o auxílio de um fouet;
- Comece batendo na velocidade baixa;
- Assim que começa a bater, acrescentar a gelatina liquida e rapidamente. Assim que terminar de acrescentar a gelatina, você já deve aumentar a velocidade da batedeira (como mostra o vídeo);
- Aumente a velocidade até atingir a velocidade máxima, formando um buraco no meio da batedeira, de forma que o chantili cole no globo.

OBSERVAÇÕES:

1. O leite em pó serve para dar consistência ao creme e o emulsificante serve para dar volume e rendimento.

2. A gelatina dará estabilidade e elasticidade ao creme, deixando-o mais brilhoso e com uma textura mais bonita e cremosa. Evitando aquele efeito poroso indesejado. Se bem hidratado, você também poderá observar que aquele efeito picadinho nas bordas de algumas decorações irão desaparecer. Se mesmo hidratanto bem e você ainda notar que as bordas estão picadinhas, você deve pressionar mais um pouco para obter o resultado desejado, ou ainda abrir o bico, dependendo do modelo do mesmo.

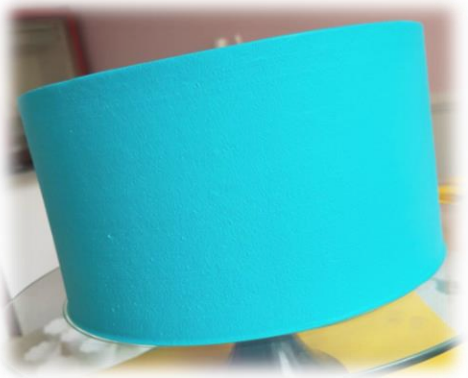
3. Com um tempo dentro do saco, o chantili começa a ficar mole e um pouco poroso. O que fazer? Volte-o para a vasilha, mecha-o delicadamente e volte a decorar.

4. Lembre-se: sempre utilizar pouco chantininho no saco de confeitar, pois isso evitará que seu chantininho fique poroso, mole e também evita que sua mão faça muita força, levando-a a tremer demais. Dessa forma você terá mais dificuldades de trabalhar.

5. Você poderá utilizar essa receita para espatular desde que bem hidratada.

Chantili de leite em pó – La Dinda

Ingredientes:



- 1L de Chantilly bem gelado
- 210g de leite ninho instantâneo
- 15g de merengue power da arcolor ou glacê real em pó peneirados;
- 8g de emulsificante em gel para sorvete – mais cremosidade (opcional);

Modo de Preparo:

- Colocar todos os ingredientes na batedeira.
- Incorporar bem com o auxílio de um fouet;
- Comece batendo na velocidade baixa.
- Aumente a velocidade lentamente, até atingir a velocidade máxima, formando um buraco no meio da batedeira, de forma que o chantili cole no globo.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

1. A textura do chantili de leite em pó funciona melhor quando descansado por no mínimo 4h;

2. **VALIDADE:** O chantili de leite em pó já batido deve ser sempre conservado em recipientes bem lacrados, para que não entre em contato com o ar e, sempre conservado dentro da geladeira frostfree por até 4 dias. Nunca congelado.

3. Nosso chantili de leite em pó não leva leite condensado em sua preparação, pois dificulta o processo de tingimento. O leite condensado deve ser colocado aos poucos e em temperatura ambiente, após o tingimento e se necessário, pois a sua função é apenas de corrigir a textura do chantili, ou seja, retirar mais a porosidade e deixá-lo cremoso e brilhoso.

4. O merengue power confere mais estabilidade para as receitas;

5. Não tenha medo. Você pode também bater meia receita, mas lembre-se que após aberto, a validade será de até 4 dias, tanto batido como líquido, então sugiro que bata logo tudo e aproveita pra treinar bastante.

6. ESTAS RECEITAS SÃO TESTADAS E APROVADAS PARA O CHANTILI USADO EM CURSO – AMÉLIA MIX TRADICIONAL E SUPREME. NO CASO DE OUTRAS MARCAS, VOCÊ DEVERÁ TESTÁ-LAS. NÃO GARANTIMOS QUE FUNCIONE PARA TODAS AS MARCAS, POIS CADA PRODUTO REAGE DE UMA FORMA, ATÉ PORQUE POSSUEM COMPONENTES DIFERENTES. EU INDICO O QUE EU USO, MAS NADA IMPEDE QUE VOCÊ FAÇA SEUS PRÓPRIOS TESTES E ADAPTE A RECEITA PARA OUTRAS MARCAS DE CHANTILI. EXISTEM OUTRAS MARCAS MARAVILHOSAS NO MERCADO.

7. O Chantili de leite em pó estabilizado, funciona perfeitamente para bicos, pois ele demora mais a ficar poroso e é mais rígido. O chantili sem a gelatina fica poroso mais rapidamente e não tem a mesma textura para bicos que o outro, mas você consegue trabalhar com bicos também. Sugiro que teste ambos para adaptar a sua realidade.

8. O Chantili precisa estar bem gelado, ou seja, no mínimo 12h na geladeira e antes de bater você deve levá-lo para o freezer por 20 minutos para garantir que ele esteja bem gelado. Cuidado para ele não congelar.

9. Se o seu bolo rachar na geladeira, significa que você hidratou pouco. A hidratação é muito importante, por isso fique sempre atenta aos vídeos e aos pontos de hidratação.

Pode dar errado?

1. O chantininho pode dar errado por diversos motivos, mas o mais frequente ocorre devido a temperatura, ou seja, o chantili deve estar geladíssimo e ainda, antes de bater, deve ser colocado no freezer ou congelador, (no máximo 20 minutos) para garantir a temperatura correta, pois muitas vezes a geladeira de casa não consegue gelar corretamente, principalmente se você estiver usando o Amélia tradicional;

2. Se você abrir a caixa, e o chantili estiver com aparência de talhado ou congelado, provavelmente ele não consiga chegar ao ponto desejado e, mesmo que chegue, a textura certamente não será a mesma.

Tingimento

- REGRA BÁSICA: Primeiro tingir na cor desejada, para depois, se necessário, acrescentar o leite condensado gelado;

- O leite condensado deve ser acrescentado em pequenas quantidades e, aos poucos, pois ele é um texturizador (o leite condensado deve estar gelado, de preferência, principalmente para quem trabalha sem ar condicionado);

- O corante além de dar cor, também serve como texturizador, pois quanto mais corante se acrescenta, mais cremoso fica o seu chantili

- IMPORTANTE: SÓ ACRESCENTA-SE O LEITE CONDENSADO, CASO SEJA MUITO NECESSÁRIO E, APÓS O SEU CHANTININHO TER CHEGADO A COR DESEJADA. Então lembre-se: quanto mais corante, menos leite condensado, quanto menos corante, mais leite condensado.

- **Para tingir de vermelho:** prefiro sempre usar o corante vermelho hidrossolúvel da Gran Chef;

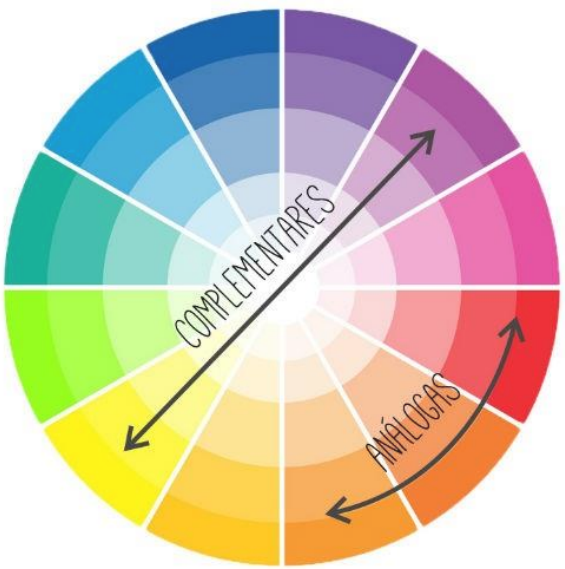
  - 500 ml de chantili Amélia gelado e líquido;
  - 5g do corante em pó vermelho;

  - Modo de preparo: deixo bater até atingir o ponto necessário e ensinado em aula. Ele ficará um vermelho lindo, mas caso queira dar um tom mais seco na cor, acrescente um pouco de marrom chocolate da Mix. Caso queira apenas fechar o tom o corrigi-lo, acrescente apenas o vermelho da Mago ou da Iceberg que são maravilhosos. Essa é a melhor forma de tingir um vermelho forte, lindo e que não deixa nenhum sabor residual.

- **Para tingir de preto**: utilizando o corante em pó da Gran Chef;

  - 500ml de chantili de chocolate;
  - 5g de corante em pó preto;

  - Modo de preparo: deixo bater até atingir a o ponto necessário e ensinado em aula. Para que ele chegue ao tom desejado, após batido, você deverá corrigir o tom com corante em gel preto.



- **DICA:**

1. Sempre que desejar fechar uma cor ou torná-la mais seca ou mais antiga, você deve acrescentar marrom chocolate (mix) ou marfim-chá (arcolor) aos pinguinhos, até atingir a cor ideal.

2. É importante estudar as cores e suas misturas, pois quem faz bolos, faz arte.

LEMBRE-SE:

- ✓ O leite condensado serve apenas para corrigir a textura do chantininho - deixá-lo mais cremoso e lisinho;
- ✓ O leite ninho serve para estabilizar;
- ✓ O emulsificante serve para dar volume ao preparo, e deixar o chantininho mais macio;
- ✓ A gelatina estabiliza, confere elasticidade e cremosidade.

ATENÇÃO: todo bolo após ser decorado deverá ficar na geladeira e não em ambiente climatizado, pois chantili é algo extremamente perecível e não se deve tratá-lo como algo comum. Então, só o retire da geladeira quando o cliente tocar na sua campainha. Isto facilitará o transporte e sua segurança.

Medidas de quantidade de Chantininho para cada bolo – considerando-se decorações simples (aproximadamente):

- 16 cm ou 15cm = meio litro
- 18 cm = um pouco mais de meio litro
- 20 cm = 1 litro
- 22 cm = 1 litro e meio
- 24 cm ou 25 cm = 2 litros

- Importante: A quantidade de chantininho utilizado para cada bolo é extremamente relativo, pois dependerá muito do tipo de decoração escolhida pelo cliente. Estes valores acima, são valores aproximados, mas caso seja um degradê, bolo coberto por rosetas com bicos grandes, decorações muito coloridas ou efeitos com bico em 3D, você certamente utilizará mais

Colors - Misturas

- ***Aqui estão alguns exemplos (principais):***

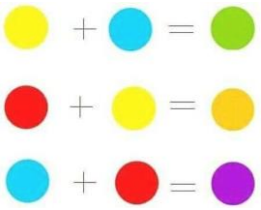


Fig. 01: Combinações mais utilizadas

- Rosa + pingo Marfim-chá = Rosa pastel (candy)
- 2 Rosa + 1 Azul anis = Lilás
- 1 Rosa + 2 Azul marinho = Roxo
- 2 Rosa + pingo Marrom chocolate = Rosa seco
- Amarelo + Azul = Verde
- 2 Preto + 1 Branco = Cinza
- Verde + Amarelo = Azul
- 1 Vermelho + 2 Amarelo = Laranja
- 1 Marrom + 2 Vermelho + pingo Preto = Vinho
- 2 Rosa + 1 Vinho bordô = Pink
- Amarelo + Laranja = Vermelho
- 2 Amarelo +1 Rosa = Salmão

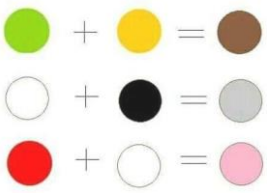


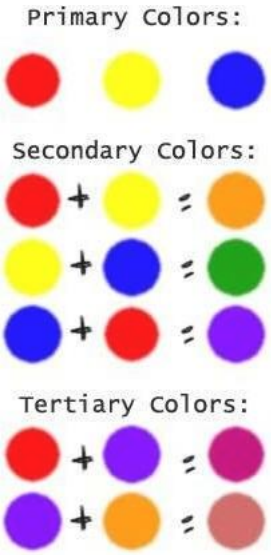
Fig. 02: Combinações mais utilizadas

- 2 Amarelo + 1 Azul + pingo Preto = Verde escuro
- 2 Vermelho + 1 Branco = Goiaba
- 1 Azul anis + 1 Turquesa = Tiffany

- 2 Vermelho + 1 Amarelo + pingo Preto = Bordô
- 1 Azul anis + 2 Roxo = Azul marinho
- Vermelho + Roxo + Branco = Rosa
- 2 Laranja + 1 Amarelo = Damasco
- 5 Azul–anis + 1 Verde Folha = Verde água
- 4 Laranja + 2 Vermelho +1 Marrom = Ferrugem
- 1 Amarelo gema + 1 Marrom + 1 Vermelho Natal = Cobre
- 3 Pink + 1 Vermelho Natal = Framboesa

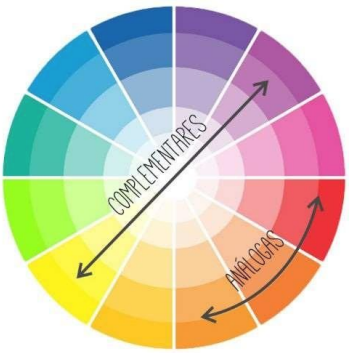
Círculo Cromático

Essa ferramenta consiste basicamente em um círculo formado por cores que são percebidas pelo olho humano. No círculo, temos as cores primárias, secundárias e terciárias.



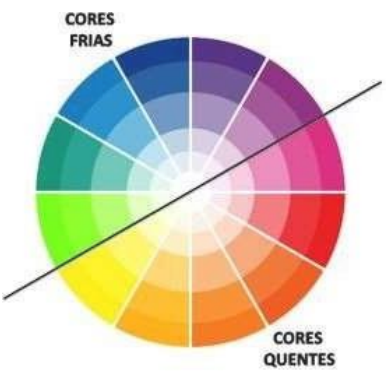
- **Primárias:** azul, amarelo e vermelho (aquelas que, se misturadas, dão origem às demais cores);
- **Secundárias:** laranja, o verde e roxo (elas são o resultado da mistura entre duas cores primárias);
- **Terciárias:** são aquelas obtidas com a mistura de cores secundárias, são as variações de tons.

Combinação de Cores usando o círculo:



- **Análogas(vizinhas):** são combinações mais suaves e não tão contrastantes;
- **Complementares (opostas no círculo):** combinações contrastantes, pois as cores quentes e frias se misturam. Sempre que usar cores

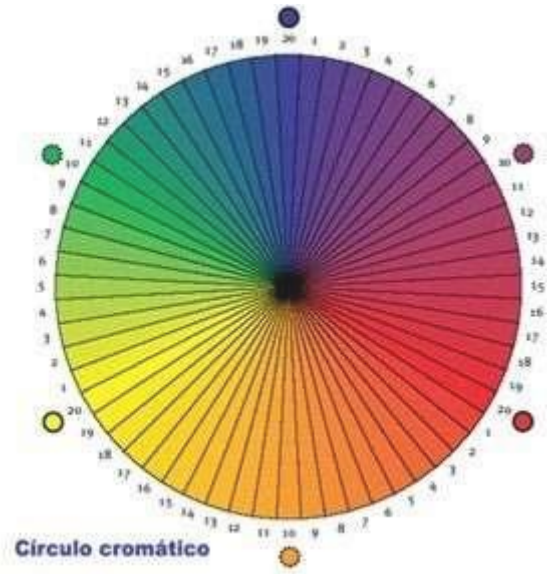
complementares, não usá-las na mesma intensidade, ou seja, uma sempre para detalhes e a outra dominante;



- **Monocromáticas:** ocorre quando escolhemos diferentes tons de uma mesma cor: combinações mais fáceis e mais simples, e com pouco contraste.

Temperatura das Cores

O mais importante para nosso dia-a-dia é aprendermos através do círculo a misturar cores:



Círculo cromático

- Exemplo: entre o azul e o rosa, temos os tons de roxo e lilás, ou seja, se misturarmos azul com o rosa, o resultado será algum tom de roxo. Se acrescentarmos mais rosa do que azul, teremos um lilás. Ao contrário, se acrescentarmos mais azul do que rosa, teremos uma cor mais puxada para o roxo. Dessa forma podemos fazer várias misturinhas com a ajuda dessa maravilhosa ferramenta.

Chantyfest

Ingredientes:

- 500ml de chantyfest bem gelado;

Modo de Preparo:

-Bater em velocidade média até atingir o ponto desejado de suspiro.

DICAS:

- Esse chantili não tem uma receita, pois ele é batido puro. Não é um produto que devemos colocar leite em pó ou outros insumos. Ele foi produzido para que possamos economizar nisso tudo.

- Prestem bastante atenção em todas as dicas e detalhes, pois são extremamente importantes para que vocês tenham sucesso no resultado desse produto.

- O ponto de batimento não é o mesmo do chantili de leite em pó produzido com chantili UHT. A forma de batimento é diferente, o ponto é diferente, mas a forma de tingimento e de armazenamento são iguais.

ALGUMAS OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

1. Caso você o compre congelado, você deve mantê-lo congelado, mas caso ele já chegue em casa um pouco descongelado, indico que mantenha ele apenas na geladeira, por até 30 dias.

2. Caso você o compre apenas gelado, você não deve congelá-lo novamente. Mantenha-o apenas na geladeira por até 30 dias;

3. A validade do chantyfest fechado no congelador é de até 1 ano. A validade dele fechado na geladeira é de até 2 meses;

4. Após aberto ele tem uma validade de 7 dias ainda liquido e não pode ser congelado no estado líquido;

5. Após batido ele pode ser congelado por até 90 dias em freezer frostfree, 30 dias em congelador frostfree e até 7 dias refrigerado.

6. Para descongelar basta descer ele para a geladeira e esperar algumas horas até que esteja completamente descongelado. Se quando descongelado, ele estiver mole, você pode rebater o mesmo em batedeira ou apenas com o auxílio de uma espátula de silicone.

7. Este produto não foi desenvolvido para ser hidratado com nenhum insumo, mas caso seja necessário você deverá fazer com o próprio chantyfest liquido. Se você passar muito do ponto e hidratar demais ele poderá perder suas qualidades, podendo rachar ou migrar as cores.

8. A tecnologia desse produto foi feita para que ele não rache quando armazenado por longos dias na geladeira ou freezer, e não foi desenvolvido para que as cores migrem. Se algo dessa natureza ocorrer, entre em contato com o @festpanind.

9. Cada batedeira tem sua velocidade média diferente, você precisará testar a sua batedeira e assistir os vídeos desse curso atentamente.

10. Se seu chantyfest não der ponto, você deve observar se seu produto está na validade, analisar o armazenamento se foi feito corretamente ou entrar em contato com a SAC através do @festpanind.

Escultura em Isomalte

Ingredientes:

- 120g de isomalte Granchef; - você pode colocar mais ou menos. Dependerá do tamanho que você deseja que fique a sua escultura;
- Corante preto em pó Granchef;
- Tapete de silicone resistente a altas temperaturas;
- Termômetro infravermelho;
- Prendedores de roupa;
- Copo alto;

Modo de Preparo:

- Derreta o isomalte em fogo médio sem parar de mexer até que ele derreta completamente;
- Assim que ele derreter completamente (165 - 170 graus) você poderá acrescentar o corante em pó preto e misturar ate homogeneizar a cor;
- Após esse processo, você deve esperar as bolhas baixarem um pouco para que você possa colocar no tapete de silicone. Nesse momento ele deve estar entre 155 – 160 graus;
- Com ele ainda quente (155 – 160 graus) você deve despeja-lo em um tapete de silicone, apoiar o tapete em cima de um copo alto e formar a escultura desejada com o auxílio de alguns prendedores de roupa;
- Espere esfriar e desenforme a escultura.

DICAS IMPORTANTES:

Dica 1: Você pode fazer da cor que desejar, para fazer cores leitosas o ideal é acrescentar um pingo de corante branco antes de acrescentar a cor desejada. Faça esse processo no mesmo momento que você colocaria o corante preto.

Dica 2: Você também pode usar corante em gel no lugar do em pó e acrescentando no mesmo momento, mas o mesmo deixará a sua escultura transparente se não for utilizada com o corante branco antes de sua aplicação.

Dica 3: Para fazer cores fortes, o melhor é utilizar corante em pó, pois atingem a cor com mais facilidade.

Dica 4: Se seu ambiente for muito úmido, sua escultura ficará fosca com mais facilidade, então sugiro que não faça a escultura com muito tempo de antecedência, principalmente se seu ambiente além de úmido não for climatizado.

Dica 5: O isomalte não pode ir para a geladeira, pois vai soar e quando for retirado, ele vai ficar fosco muito rapidamente.

Dica 6: A escultura que não ficar no formato desejado poderá ser derretida novamente da mesma forma que ensinei inicialmente. O isomalte não se perde, você sempre pode reaproveitar.

Dica 7: O isolmalte deve ser armazenado em um recipiente hermético e longe de umidade. Dessa forma você poderá armazenar por até 15 dias.

Sail de Chocolate Metalizado

Ingredientes:

- 150g Chocolate fracionado;
- Pó para decoração dourado;
- Tapete de silicone para modelagem ou papel manteiga para Sail rústico;
- Prendedores de roupa;

Modo de Preparo:

- Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos;
- Aplique o pó dourado, com o auxílio de um pincel fofinho, no tapete de silicone;
- Jogue o chocolate derretido por cima do pó dourado;
- Espalhe o chocolate fazendo alguns movimentos no tapete até que você perceba que ele não está mais escorrendo com facilidade;
- Prenda algumas partes do tapete com o auxilio de prendedores de roupas, para dar movimento a sua escultura;
- Leve para a geladeira ou freezer até que o chocolate cristalize completamente;
- Desenforme.

Dica: caso queira fazer a escultura rústica, você jogar o chocolate derretido em cima do papel manteiga amassado, levar para a geladeira ou freezer e esperar cristalizar para desenformar. Quando isso acontecer, desenforme e pinte a escultura com o auxílio de uma bombinha + álcool cereais + pó metalizado dourado.

Escultura Rice Paper ou Papel

Ingredientes:

- Rice paper cortado de acordo com a sua preferência ou folhas de papel arroz tradicionais;
- Tapete de silicone para modelagem;
- Prendedores de roupa;

Modo de Preparo:

- Corte os papeis de acordo com a sua preferência;
- Em uma vasilha larga, coloque água em temperatura ambiente (caso queira fazer colorido, você pode pingar corante dentro da água);
- A quantidade de água deve ser suficiente apenas para mergulhar as folhas por completo, para que possámos hidrata-las;
- Mergulhe as folhas na água até sentir que estão maleáveis;
- Retire da água e modele no tapete de silicone com o auxílio de prendedores de roupas;
- Leve para secar em forno (temperatura baixa), ou deixe secar em temperatura ambiente de um dia para o outro;
- Desenforme e utilize como quiser.

Dica 1: As folhas utilizadas em vídeo aula são facilmente encontradas em lojas de insumos para preparo de comida japonesa, ou em alguns sites na internet para compras online. São usados para preparo de rolinhos vietnamitas.

Dica 2: Você poderá utilizar folhas de papel arroz tradicionais e fazer o mesmo processo. A diferença é que o papel arroz comum, não fica com aspecto transparente.

Higienização, Proteção de Flores Naturais

Modo de Preparo:

- Prepare a solução de hipoclorito de sódio de acordo com o modo de preparo do rótulo do produto;
- Limpe as flores com o auxilio de uma tesoura, retirando as pétalas velhas e cortando os caules dos tamanhos desejados;
- Lave-as na solução preparada;
- Deixe secar em cima de um papel toalha;
- Proteja os caules com papel filme ou chocolate fracionado ou fita floral;
- Utilize como desejar para fazer seus arranjos florais.

Dica 1: Você encontra o hipoclorito de sódio facilmente nos supermercados perto das frutas, pois é o mesmo produto e processo que utilizamos para higienizar as mesmas.

Dica 2: Caso algum caule caia ou fique muito mole, você pode retirar o mesmo e substituir por um palito de dente.

Flores, frutos e folhagens que mais utilizo: escolha sempre flores atóxicas

- Gérbera
- Gipsófila
- Mini rosa
- Rosa tradicional
- Rosa inglesa
- Astromélia
- Cravínea
- Cravo
- Lisianthus
- Ruscos
- Boca de leão
- Girassol
- Orquídeas
- Chuva de ouro
- Flor de lótus
- Bastão do imperador
- Proteia
- Suculentas
- Semente de eucalipto
- Craspedia
- Rabo de gato

- Sementes de ligustro

Cuidado com as flores Tóxicas: evitar o uso nos bolos

- Crisântemos
- Copo de leite
- Lírio
- Hortência
- Antúrio
- Gloriosa
- Calas
- Estrelícia
- Eucalipto – folhagem
- Cica – folhagem

Aplicação de Stencil em bolo de Chantili

- O stencil nos bolos de chantili estão super em alta. Utilizamos muitos feitos com papel fotográfico, que podemos imprimir no formato desejado, ou comprar stencil em lojas de confeitaria.

- Para aplicar esses desenhos em nossos bolos, precisamos de algo que impermeabilize a cobertura, como o aveludado de leite em pó (leite em pó + pó aveludado), ou glitter.

Modo de Preparo:

- Cubra o bolo todo em chantili de leite em pó;
- Aplique uma camada de veludo de leite em pó da cor de sua preferência ou glitter, ambos com o auxílio de uma bombinha;
- Leve o bolo para o freezer por aproximadamente 30 minutos;
- Retire o bolo do freezer e aplique o stencil colando com um pouquinho de chantili em alguns pontos importantes;
- Você poderá utilizar uma bombinha, aerógrafo ou o próprio chantili para preencher o desenho do stencil desejado. A forma como você irá preencher depende do resultado que você desejará obter;
- Se precisar levar novamente para o freezer, leve-o;
- Retire o stencil e se for preciso corrigir os pontos que você passou um pouco de chantili para colar, faça-o com delicadeza e paciência, com auxílio de um pincel ou com a própria bombinha.

Dicas La Dinda

Dicas Essenciais:

- Nunca comece uma receita sem antes separar todos os ingredientes e ler toda a receita;
- Nunca se esqueça de lavar os ovos em água corrente, antes de qualquer preparação que irá utilizá-los (eles devem ser armazenados na geladeira em um recipiente lacrado e só devem ser lavados no momento do uso);
- Unto as minhas formas com desmoldante spray, apenas o fundo da forma;
- Usar sempre corante em gel ou em pó para tingir o chantili, nunca líquido;
- Algumas cores mais escuras, como vermelho, preto e azul marinho podem mudar o sabor do chantili ou pintar a boca do cliente. Nunca se esqueça de avisar ao cliente, para evitar qualquer imprevisto;
- **ATENÇÃO:** Corante em gel em excesso pode comprometer a textura e sabor do seu chantili;
- O corante deve ser colocado apenas no momento da decoração, com o chantili já pronto e delicadamente, com o auxílio de uma espátula, até atingir a textura ideal;
- É muito importante que se treine bastante antes de encarar a primeira encomenda. Lembre-se: o isopor sempre será seu melhor amigo;
- Depois de decorado, deixe os bolos na geladeira até a hora de entregar para o cliente;
- Para os brigadeiros que coloco em cima dos bolos, peso cada um com aproximadamente 16 cm;
- Os bolos podem ser prensados até 2 dias antes da entrega (se a calda utilizada for a ensinada neste curso), então, sempre se programe.
- **ALGO QUE FOI CONGELADO, SÓ PODE SER DESCONGELADO UMA ÚNICA VEZ. CONGELE EM PORÇÕES, PRINCIPALMENTE SE FOR BRIGADEIRO.**

Dicas-Precificação

Quanto cobrar?

Cuidado ao precificar o seu produto. Essa é uma dúvida frequente. Eu, por exemplo, costumo cobrar o valor do bolo separado do valor da arte.

Arte?

A arte é seu tempo de trabalho, ou seja, envolve também a dificuldade de cada tipo de decoração;

LEMBRE-SE: você trabalha com bolos personalizados, portanto, o valor dependerá do modelo escolhido, cor escolhida, sabor e entre outros fatores. Todos os detalhes devem ser analisados, calmamente, antes que seja precificado.

Como começar?

- O primeiro passo é verificar o sabor e o tipo de decoração que o cliente irá escolher. Verifique também, se a cor escolhida será forte ou não, se haverá degradê de cores, que tipo de topper será utilizado (pouco ou muitos detalhes), o tamanho do bolo, quantos camadas de recheio ele deseja, etc.

O que deve ser adicional?

- A arte deverá ser cobrada como adicional, exemplos:

- Bolo falso; - (ex.: 15cm = R$ 45,00 / 20cm = R$ 55,00 / 25cm = R$ 65,00) – esses valores são hipotéticos, você deve calcular e adaptar à sua realidade.
- Cores fortes – necessita-se de mais tempo de preparo e consome mais produtos);
- Degrades – necessita-se de mais tempo de preparo;
- Topo de bolo; - não esqueça de incluir os valores da gasolina e tempo para pegá-lo.
- Flores naturais; - não esqueça de incluir os valores da gasolina e tempo para pegá-las.
- Arte em açúcar; - não esqueça de incluir os valores da gasolina (caso terceirize o serviço) e tempo para pegá-las.
- Renda de açúcar;
- Modelos que necessitam de mais tempo que o normal; - (ex.: cestinha de várias cores, unicórnio com várias cores...etc)

IMPORTANTE:

- Tudo deve ser analisado. Cuidado para não pagar para trabalhar, pois isto é muito comum. Analise seu público alvo e trabalhe para atingi-lo.

- Analise o que o seu público alvo paga, pois, as vezes você nada contra a maré e acaba frustrado. Se o seu público não paga por uma massa com chocolate em pó Callebaut, adapte para uma marca de chocolate em pó que atenda a necessidade, mas não acabe com a qualidade.

- Um bolo com 3 camadas generosas de recheio é maravilhoso, mas será que você consegue cobrar o justo e trabalhar feliz?

- Será que ninguém quer te comprar bolo, ou seu produto está acima do que o seu público pode pagar?

- Tudo deve ser analisado, pois as vezes é melhor diminuir a quantidade de recheio e, mudar a marca do chocolate em pó, por exemplo, para conseguir adaptar seu produto à realidade dos seus clientes.

- Nem sempre trabalhar para o público **A** (classe alta) é a melhor opção, pois os que procuram de fato qualidade pelo que pagam, irão cobrar de você que ofereça sempre o melhor e, muitas vezes são os que mais pedem desconto.

- O importante é você atingir o público que você deseja, independente de qual seja. Não adianta trabalhar para o público **C** e querer a todo custo oferecer um produto que não atende as expectativas financeiras do mercado em questão. Você não resolverá o problema baixando o valor do produto, mas sim o custo do produto.

- Chegar ao valor é algo extremamente difícil, eu sei. Não pense que comecei por cima, pois não há quem comece, mas onde eu morava é um bairro de classe **B**, e a maioria da minha cartela de amigos também são **B**. Então pensei: Por onde começar? Amigos e família. Afinal é daí que todos começam. Então fiz vários testes e tudo foi para a ponta do lápis. Tentei adaptar o valor do produto, a realidade das pessoas que seriam meus possíveis futuros clientes.

- Ir para a ponta do lápis é chato? Muito, mas é necessário. Não trabalhe de graça.

Considerações Finais

Este livro foi elaborado com muito carinho e espero que contribua com seu desempenho pessoal e profissional.

Quero agradecer à Deus, ao meu marido Felipe, minha família, amigos e principalmente a você pela confiança.

Com amor,
Hannah Barros

Anotações do Aluno

Anotações do Aluno

Anotações do Aluno

Anotações do Aluno