



Pudim Perfeito

PRISCILA MARÇAL



PUDINS PERFEITOS



Pudim Perfeito
PRISCILA MARÇAL



Pudim Perfeito
Tradicional

Pudim Perfeito Tradicional

Ingredientes

Calda

130gr de calda de caramelo*

Crema

- 395g de leite condensado
- 300 ml de leite integral
- 150 ml de creme de leite
- 1 ovo e 6 gemas

**ingredientes em temperatura ambiente*



Modo de Preparo

- 1) Faça a calda* e espere esfriar;
- 2) Em um bowl coloque o leite condensado, o creme de leite e o leite;
- 3) Peneire as gemas;
- 4) Adicione na massa as gemas peneiradas e a clara (não precisa peneirar a clara);
- 5) Mexa tudo lentamente com um fouet com bastante cuidado para não incorporar ar à massa;
- 6) Passe toda a massa do pudim pela peneira, para garantir que não fique nenhum pedaço de clara e nem película da gema;

7) Coloque a calda já fria na forma e depois, lentamente, pelo cone da forma coloque a massa do pudim;

8) Cubra com papel alumínio e leve ao forno em banho-maria por aproximadamente 1 hora e meia a 2 horas a 150 graus (importante: teste o seu forno);

9) Depois de cozido, retire da assadeira e deixe esfriar completamente. Leve a geladeira por no mínimo 6 horas antes de servir ou entregar.

Rendimento: 1 kg de pudim (forma de 1100 ml ou forma de 20 cm de alumínio).

* Confira a Receita da Calda Perfeita de fazer na página 81

Quer ver a produção completa
do Pudim Perfeito Tradicional?



Tem tudo explicadinho e cheio
de detalhes na aula em vídeo!



Pudim Perfeito

PRISCILA MARÇAL



Pudim Perfeito de
Chocolate Branco com
Calda de Frutas Vermelhas
ou Calda de Morango

Pudim Perfeito de Chocolate Branco com Calda de Frutas Vermelhas ou Calda de Morango

Ingredientes

Calda de Frutas Vermelhas ou Morango

- 200g de açúcar
- 1 limão
- 220 gramas de morango ou frutas vermelhas

Creme

- 395g de leite condensado
- 200ml de leite integral
- 200g de creme de leite
- 200g de chocolate branco
- 2 ovos e 4 gemas
- Desmoldante spray

**ingredientes em temperatura ambiente*

Modo de Preparo

Calda de Frutas Vermelhas ou Morango

Pique as frutas vermelhas ou os morangos em cubinhos pequenos. Coloque em uma panela de fundo grosso e acrescente o açúcar e o caldo de 1 limão espremido.

Pode-se fazer no fogo alto, mas caso esteja inseguro, diminua o fogo. Ao levantar fervura, aguarde de 2 a 3 minutos, mexendo, desligue o fogo e espere esfriar.

Sua calda está pronta!

****Observação: caso queira a calda menos doce, diminua o açúcar até ficar do seu gosto.***

Modo de Preparo

Creme do Pudim

- 1) Coloque o leite condensado e o leite em um bowl;
- 2) Derreta o chocolate branco no microondas, coloque de 30 em 30 segundos até derreter por completo;
- 3) Acrescente o creme de leite ao chocolate branco já derretido e misture, formando um ganache;
- 4) Coloque o ganache no bowl junto com o leite condensado e o leite;
- 5) Peneire as gemas e acrescente na massa junto com as claras;
- 6) Mexe tudo lentamente com o fouet com cuidado para não incorporar ar na massa;

7) Passe toda a massa do pudim pela peneira, para garantir que não fique nenhum pedaço de clara e nem película da gema;

8) Passe desmoldante spray na forma e coloque toda a massa;

9) Cubra com papel alumínio e leve ao forno em banho-maria por aproximadamente 1 hora e meia a 2 horas a 150 graus (teste o seu forno);

10) Depois de cozido, retire da assadeira e deixe esfriar completamente. Leve a geladeira por no mínimo 6 horas antes de servir ou entregar.

Rendimento: 1 kg de pudim (forma de 1100 ml ou forma de 20 cm de alumínio).

Quer ver a produção completa
do Pudim Perfeito de Chocolate
Branco com Calda de Frutas
Vermelhas ou Calda de Morango?

Tem tudo explicadinho e cheio
de detalhes na aula em vídeo!





Pudim Perfeito
PRISCILA MARÇAL



Pudim Perfeito de
Ovomaltine

Pudim Perfeito de Ovomaltine

Ingredientes

Calda

- 130gr de calda de caramelo*

Creme

- 395g de leite condensado
- 250ml de leite integral
- 200ml de creme de leite
- 150 gramas de ovomaltine
- 3 ovos e 3 gemas

**ingredientes em temperatura ambiente*

Modo de Preparo

- 1) Coloque o leite condensado e o creme de leite em um bowl;
- 2) Em uma panela, coloque o leite e o ovomaltine, ligue o fogo e espere ficar morno. Mexa até dissolver uma parte do ovomaltine;
- 3) Acrescente a mistura de leite e ovomaltine morno no bowl;
- 4) Peneire as gemas e acrescente na massa junto com as claras;
- 5) Mexe tudo lentamente com o fouet, cuidado para não incorporar ar na massa;
- 6) Passe toda a massa do pudim pela peneira, para garantir que não fique nenhum pedaço de clara e nem película da gema;

7) Coloque a calda na forma e acrescente a massa pelo cone da forma devagar;

8) Cubra com papel alumínio e leve ao forno em banho-maria por aproximadamente 1 hora e meia a 2 horas a 150 graus (teste o seu forno);

9) Depois de cozido, retire da assadeira e deixe esfriar completamente. Leve a geladeira por no mínimo 6 horas antes de servir ou entregar.

Rendimento: 1 kg de pudim (forma de 1100 ml ou forma de 20 cm de alumínio).

* Confira a *Receita da Calda Perfeita* de fazer na página 81

Quer ver a produção completa
do Pudim Perfeito de Ovomaltine?

Tem tudo explicadinho e cheio
de detalhes na aula em vídeo!





Pudim Perfeito
PRISCILA MARÇAL



Pudim Perfeito de café

Pudim Perfeito de café

Ingredientes

Calda

130gr de calda de caramelo*

Creme

- 395g de leite condensado
- 250 ml de leite integral
- 200 ml de creme de leite
- 5 g de café solúvel (ou de acordo com seu gosto)
- 1 ovo e 6 gemas

**ingredientes em temperatura ambiente*

Modo de Preparo

- 1) Faça a calda* e espere esfriar;
- 2) Em um bowl coloque o leite condensado, o creme de leite. Amornar o leite com o café e acrescentar na mistura;
- 3) Peneire as gemas;
- 4) Adicione na massa as gemas peneiradas e a clara (não precisa peneirar a clara);
- 5) Mexa tudo lentamente com um fouet com bastante cuidado para não incorporar ar à massa;
- 6) Passe toda a massa do pudim pela peneira, para garantir que não fique nenhum pedaço de clara e nem película da gema;

7) Mexa tudo lentamente com um fouet com bastante cuidado para não incorporar ar à massa;

8) Passe toda a massa do pudim pela peneira, para garantir que não fique nenhum pedaço de clara e nem película da gema;

9) Coloque a calda já fria na forma, e depois lentamente pelo cone da forma coloque a massa do pudim;

10) Cubra com papel alumínio e leve ao forno em banho-maria por aproximadamente 2 horas a 150 graus (teste o seu forno);

11) Depois de cozido, retire da assadeira e deixe esfriar completamente. Leve a geladeira por no mínimo 6 horas antes de servir ou entregar.

Rendimento: 1 kg de pudim (forma de 1100 ml ou forma de 20 cm de alumínio).

* Confira a *Receita da Calda Perfeita* de fazer na página 81

Quer ver a produção completa
do Pudim Perfeito de Café?

Tem tudo explicadinho e cheio
de detalhes na aula em vídeo!





Pudim Perfeito
PRISCILA MARÇAL



Pudim Perfeito 3 EM 1
Limão Siciliano, Taiti ou Laranja

Pudim Perfeito 3 em 1 Limão Siciliano, Taiti ou Laranja

Ingredientes

Calda

130gr de calda de caramelo*

Creme

- 395g de leite condensado
- 450 ml de leite integral
- 2 ovos e 4 gemas
- 2 cascas de limão taiti ou 2 cascas de limão siciliano ou 1 casca de laranja.

**ingredientes em temperatura ambiente*

Modo de Preparo

- 1) Faça a calda e espere esfriar;
- 2) Em uma panela coloque o leite e a casca do limão ou laranja e deixe até levantar fervura;
- 3) Acrescente o leite com a casca no bowl junto com o leite condensado e deixe essa infusão por mais ou menos 30 minutos;
- 4) Peneire as gemas;
- 5) Adicione na massa (depois de estar completamente fria) as gemas peneiradas e a clara (não precisa peneirar a clara);
- 6) Mexa tudo lentamente com um fouet com bastante cuidado para não incorporar ar à massa;

7) Retire as cascas e Passe toda a massa do pudim pela peneira, para garantir que não fique nenhum pedaço de clara e nem película da gema;

8) Coloque a calda já fria na forma, e depois lentamente pelo cone da forma coloque a massa do pudim;

9) Cubra com papel alumínio e leve ao forno em banho-maria por aproximadamente 2 horas a 150 graus (teste o seu forno);

10) Depois de cozido, retire da assadeira e deixe esfriar completamente. Leve a geladeira por no mínimo 6 horas antes de servir ou entregar.

Rendimento: 1 kg de pudim (forma de 1100 ml ou forma de 20 cm de alumínio).

* Confira a *Receita da Calda Perfeita* de fazer na página 81

Quer ver a produção completa
do Pudim Perfeito 3 em 1
Limão Siciliano, Taiti ou Laranja?

Tem tudo explicadinho e cheio
de detalhes na aula em vídeo!





Pudim Perfeito
PRISCILA MARÇAL



Pudim Perfeito de
Fava de Baunilha

Pudim Perfeito de Fava de Baunilha

Ingredientes

Calda

130gr de calda de caramelo*

Creme

- 395g de leite condensado
- 450 ml de leite integral
- 1 ovo e 5 gemas
- 1 fava de baunilha (caso prefira substitua por 1 colher de chá de essência ou extrato de baunilha, ou de acordo com seu gosto)

**ingredientes em temperatura ambiente*

Modo de Preparo

- 1) Faça a calda e espere esfriar;
- 2) Abra a fava de baunilha em dois e, com uma faca pequena, raspe as sementes, coloque no leite e espere ferver;
- 3) Acrescente o leite condensado e deixe descansar por 30 minutos, caso prefira um sabor mais acentuado, deixe de um dia para o outro;
- 4) Peneire as gemas;
- 5) Adicione na massa (depois de estar completamente fria) as gemas peneiradas e a clara (não precisa peneirar a clara);
- 6) Mexa tudo lentamente com um fouet com bastante cuidado para não incorporar ar à massa;

7) Passe toda a massa do pudim pela peneira, para garantir que não fique nenhum pedaço de clara e nem película da gema;

8) Coloque a calda já fria na forma, e depois lentamente pelo cone da forma coloque a massa do pudim;

9) Cubra com papel alumínio e leve ao forno em banho-maria por aproximadamente 2 horas a 150 graus (teste o seu forno);

10) Depois de cozido, retire da assadeira e deixe esfriar completamente. Leve a geladeira por no mínimo 6 horas antes de servir ou entregar.

Rendimento: 1 kg de pudim (forma de 1100 ml ou forma de 20 cm de alumínio).

* Confira a *Receita da Calda Perfeita* de fazer na página 81

Quer ver a produção completa
do Pudim Perfeito
de Fava de Baunilha?



Tem tudo explicadinho e cheio
de detalhes na aula em vídeo!



Pudim Perfeito
PRISCILA MARÇAL



Pudim Perfeito
Romeu e Julieta

Pudim Perfeito Romeu e Julieta

Ingredientes

Calda

- 200g de goiabada
- 100ml de água ou vinho branco*

Creme

- 395g de leite condensado
- 250 ml de leite integral
- 200 g de cream cheese ou requeijão cremoso
- 2 ovos e 5 gemas
- pitada de sal
- Desmoldante spray

**ingredientes em temperatura ambiente*

Modo de Preparo

Calda de Goiabada

Corte a goiabada em pequenos cubos.
Leve ao fogo baixo com a água ou o vinho e mexa até se dissolver por completo.
Depois, retire do fogo e coloque em um outro recipiente.

Creme do Pudim

- 1) Em um bowl coloque o leite condensado, o leite, o sal e o cream cheese ou requeijão;
- 2) Misture com um fouet;
- 3) Peneire as gemas;
- 4) Adicione na massa as gemas peneiradas e a clara (não precisa peneirar a clara);

5) Mexa tudo lentamente com um fouet com bastante cuidado para não incorporar ar à massa;

6) Passe toda a massa do pudim pela peneira, para garantir que não fique nenhum pedaço de clara e nem película da gema;

7) Aplique desmoldante spray na forma e coloque a massa;

8) Cubra com papel alumínio e leve ao forno em banho-maria por aproximadamente 1 hora e meia a 2 horas a 150 graus (teste o seu forno);

9) Depois de cozido, retire da assadeira e deixe esfriar completamente. Leve a geladeira por no mínimo 6 horas antes de servir ou entregar.

Rendimento: 1 kg de pudim (forma de 1100 ml ou forma de 20 cm de alumínio).

* Confira a *Receita da Calda Perfeita* de fazer na página 81

Quer ver a produção
completa do Pudim Perfeito
Romeu e Julieta?

Tem tudo explicadinho e cheio
de detalhes na aula em vídeo!



A Calda Perfeita

A calda de caramelo é um item fundamental para um bom pudim e todo cuidado é pouco. O elemento "*Calda*" precisa estar no ponto certo para não estragar o pudim.

Eu utilizo para a calda perfeita basicamente açúcar e água e, por isso, é preciso ter bastante cuidado na proporção de cada um para poder dar o *ponto certo*.

Outros detalhes também fazem diferença no resultado final, confira:



ingredientes

Tipos de açúcar

Podemos trabalhar com 2 tipos de açúcar, cristal ou refinado. Ambos darão um ótimo resultado.

Qual açúcar recomenda?

Para os iniciantes eu recomendo trabalhar com o açúcar cristal, pois o refinado tem a facilidade de queimar mais rápido.

Temperatura da água

Para fazer a calda você pode utilizar água em temperatura ambiente ou quente. Nunca utilize água gelada.



Utensílios

Qual panela usar?

Sempre utilize uma panela mais grossa, com o fundo triplo. Panelas muito finas fazem com que aumente a chance da calda queimar, amargar e não dar certo.

Pode fazer direto na forma?

Pode fazer a calda direto na forma. Mas eu faço, ensino e recomendo sempre fazer na panela e, só depois de fria, passar para a forma.

Inclusive, assim ganhamos tempo produzindo em maior quantidade e utilizando em outros pudins, já que a calda tem um bom tempo de validade.



Colher de pau, de silicone? Tem diferença?

A colher de pau geralmente é feita de materiais naturais, mas pode acumular mais bactérias e impurezas. Além disso, depois de lavada, ela demora mais para secar.

Ela possui várias vantagens, como ser muito resistente a altas temperaturas, o que evita a contaminação do objeto quando estiver sendo utilizado.

Portanto, caso você escolha utilizar a colher de pau, ferva água sanitária e água e deixe a colher de pau por um tempo de molho para acabar com todos os resíduos.

A colher de silicone, é a queridinha dos novos tempos, e algumas marcas resistem a altas temperaturas.

Ela possui um material bem resistente e você precisa somente lavá-la com água e detergente, pois estas não retêm odores e são livres de bactérias.



Detalhes Importantes

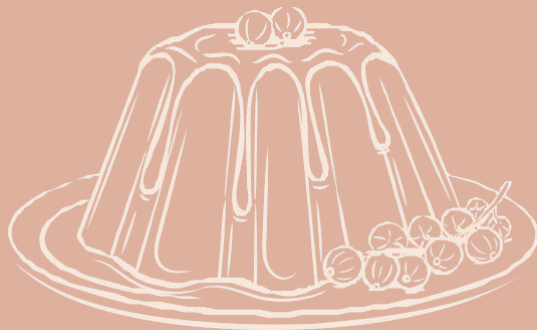
Conservação

Quando a calda estiver pronta, espere até que ela esteja em temperatura ambiente para daí, então, ser utilizada. Ainda quente, a calda estará um pouco mais rala e, conforme for esfriando, ela vai ganhando consistência.

Você poderá guardar a calda por até 30 dias na geladeira, em um recipiente limpo de vidro e com tampa.

Endurece muito após o ponto?

Sim, a calda ganha muita consistência após o ponto perfeito, principalmente depois de fria. Se a calda passar do ponto, ela endurece ao esfriar e isso vai desequilibrar um dos elementos, estragando seu pudim. Cuidado!



A woman with long, wavy brown hair and a red headband is smiling and looking down. She is wearing a blue denim shirt with gold buttons and a gold ring on her finger. She is pouring a dark liquid from a white pitcher into a glass container. The background is a kitchen with wooden shelves and a vase with green plants.

Posso fazer
grande quantidade
de calda de uma
vez?

Pode e deve!

Eu recomendo muito que utilize a panela para a produção de calda e a possibilidade de fazer em grande quantidade é um dos motivos.

Sugiro, inclusive, que tire um dia para fazer grande quantidade de calda para a produção da semana. Facilita o seu trabalho.

Proporções

Para padronizar seu produto, saber calcular seus custos e, muito importante, ter a calda na medida perfeita, eu utilizo as seguintes proporções de calda por embalagem:

- Forma de 150ml → 20g de calda
- Forma de 250ml → 30g de calda
- Forma de 500ml → 80g de calda
- Forma de 1100ml → 130g de calda

** As proporções podem variar de acordo com o seu gosto.*

Tem uma aula em vídeo inteirinha somente sobre esse assunto. Para ver tudo em detalhes é só conferir!



Como Fazer a Calda Perfeita?

Eis que chegou a hora de colocar a mão na massa. Opa, na calda! Separe os ingredientes e utensílios necessários e vamos praticar!

A Receita da Calda Perfeita

Ingredientes

- 100g de açúcar
- 50 ml de água

Modo de Preparo

- 1) Leve o açúcar em uma panela grossa, em fogo médio;
- 2) Quando começar a dissolver nas laterais, vai mexendo e retirando das laterais para não queimar;
- 3) Espere dissolver o açúcar por completo, sempre mexendo - nesse momento abaixe o fogo para evitar que sua calda queime;



4) Depois de ter dissolvido todo o açúcar comece colocando água aos poucos. Continue mexendo sem parar até incorporar. Coloque mais um pouquinho de água e mexa. E assim, sucessivamente;

5) Ao terminar de colocar toda a água, e quando não tiver mais nenhum torrão de açúcar, desligue o fogo. A calda estará com uma cor âmbar.

6) Ao desligar o fogo o ponto da calda é um ponto mais ralo. Ao esfriar ela ganhará consistência e não irá endurecer demais.

** Caso queira um pouco mais grossa, deixe a calda ferver mais um pouco, cuidado para não passar do ponto;*

7) Transfira para um outro recipiente e deixe esfriar até chegar à temperatura ambiente.

Dúvidas frequentes sobre a calda

Minha calda cristalizou e agora?!

A calda cristaliza quando a água é colocada muito rápido junto ao açúcar dissolvido. Por isso é importante colocar a água aos pouquinhos e ir mexendo até incorporar bem. Só depois ir colocando mais um pouco e mexendo, até finalizar.

Minha calda endureceu depois de fria, socorro!!

A calda endurece depois de fria se deixar ela engrossar demais ainda no fogo. Ao deixar a calda mais líquida ao desligar o fogo, quando ela esfriar estará mais consistente - e não endurecida.

Minha calda está amargando, o que eu faço?!

A calda amarga quando ela queima. Por isso é importante deixar sempre em fogo baixo tão logo o açúcar esteja dissolvido. Até pegar a prática, use o fogo baixo para todo o processo. E, lembre-se, sempre mexendo.

Minha calda ficou muito doce, é normal?!

Se você deixar a calda clarinha demais, ela vai mesmo ficar muito doce. A calda deve ter uma cor mais âmbar (amarelo-laranja) para estar pronta, mas cuidado pra não passar do ponto e ela queimar.

Minha calda está muito rala, tem solução?!

Calda rala pode acontecer por dois motivos: muita água ou menos tempo de fogo. Então, certifique na sua

próxima calda a proporção de água da receita, se isso estiver correto, deixe a calda um pouco mais no fogo.



Para conferir o ponto perfeito da calda e saber outros detalhes da melhor calda da vida, assista a aula em vídeo, por lá eu te ensino passo a passo minuciosamente.

