12 Musses

Merengue italiano | *Pâte à bombe* | Zabaione



Musses

As musses são preparações aeradas e leves, utilizadas na elaboração de sobremesas, como recheio de bolos ou outras especialidades de confeitaria.

Dentre as variedades de musses, destacamos aqui as seguintes:

- à base de merengue italiano;
- à base de *pâte à bombe*;
- à base de zabaione.

A elas se adicionam gelatina, um aromatizante e creme de leite batido.
Nos dois últimos tipos, caso se queira dar à musse uma textura mais aerada, pode-se adicionar merengue italiano.

Obs: A temperatura de alguns ingredientes, principalmente manteiga, leite e ovos, muitas vezes interfere no resultado da preparação. Por isso, sempre que for exigida uma temperatura específica, ela será mencionada. Se não houver qualquer indicação, os ingredientes deverão ser usados na temperatura ambiente.

Musse à base de merengue italiano

Receita básica:	
Merengue italiano (*)	0,085 kg
Gelatina sem sabor	0,007 kg
Creme de leite fresco	0,160 kg
Aromatizante (polpa de fruta, chocolate, doce de leite etc.)	0,200 kg

(*) Ver preparo à p. 82.



1 - Misturar a gelatina sem sabor com a polpa de fruta ou o aromatizante desejado, morno.



2 - Fazer uma mistura prévia, incorporando 1/3 do merengue italiano ao aromatizante.



3 - Misturar, usando um batedor de arame.



4 - Despejar a pré-mistura sobre o merengue italiano restante.



5 - Misturar com a espátula.



6 - Acrescentar a preparação a 1/3 do creme de leite batido a 3/4.



7 - Misturar delicadamente.



8 - Acrescentar o restante do creme de leite batido.



9 - Mexer para incorporar bem os ingredientes.



10 - A musse deverá ficar aerada, lisa e homogênea.

Musse à base de *pâte à bombe*

Receita básica:	
Gemas	0,150 kg
Açúcar	0,130 kg
Gelatina sem sabor	0,004 kg
Creme de leite fresco	0,200 kg
Aromatizante (polpa de fruta, chocolate, doce de leite etc.)	0,200 kg



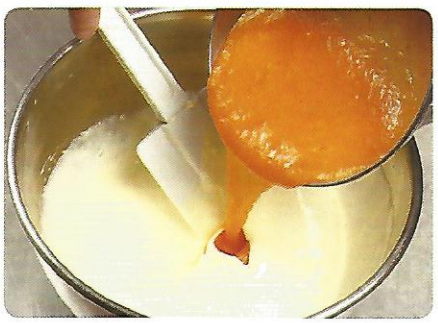
1 - Fazer uma calda em ponto de bala mole (ver p. 81) a 120ºC. Despejar dentro da tigela da batedeira junto com as gemas previamente batidas.



2 - Incorporar a gelatina sem sabor hidratada (ver p. 374). Bater até que a *pâte à bombe* esfrie.



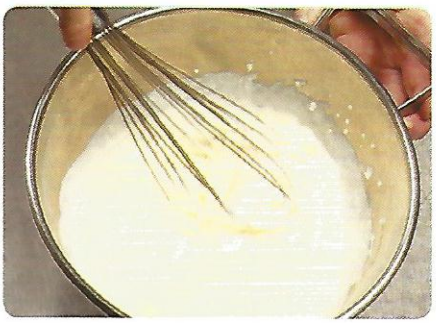
3 - Passar a *pâte à bombe* para uma tigela limpa.



4 - Adicionar o aromatizante desejado (neste caso, polpa de fruta).



5 - Misturar delicadamente.



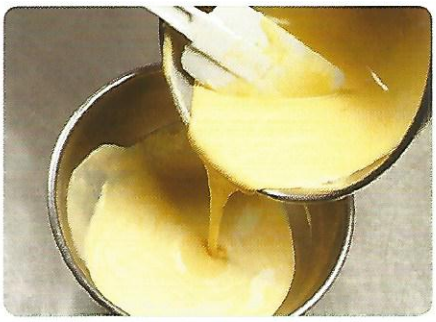
6 - Bater o creme de leite a 3/4.



7 - Fazer uma mistura prévia, despejando 1/3 da preparação sobre o creme de leite batido.



8 - Misturar delicadamente com a espátula.



9 - Juntar o restante da preparação ao creme de leite.



10 - Misturar os ingredientes delicadamente.



11 - A musse deverá ficar semilíquida, lisa e homogênea.

Musse à base de zabaione

Receita básica:	
Zabaione	0,200 kg
Gelatina sem sabor	0,007 kg
Creme de leite fresco	0,300 kg
Aromatizante (bebidas alcoólicas, polpa de frutas, chocolate etc.)	0,095 kg



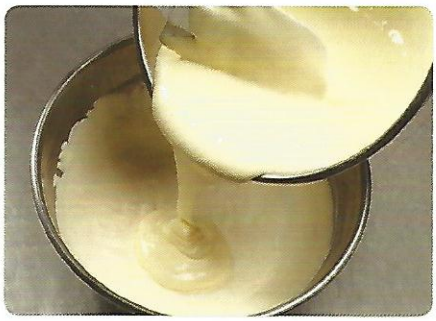
1 - Fazer o zabaione como descrito à p. 182. Bater para esfriá-lo.



2 - Juntar a gelatina sem sabor hidratada e misturar com a espátula. (ver p. 374).



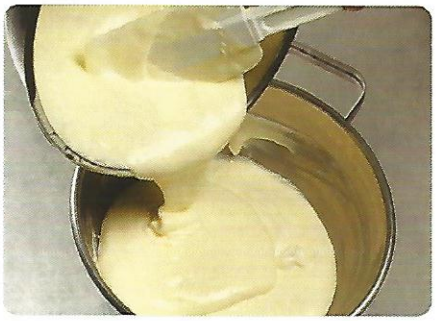
3- Bater o creme de leite a 3/4.



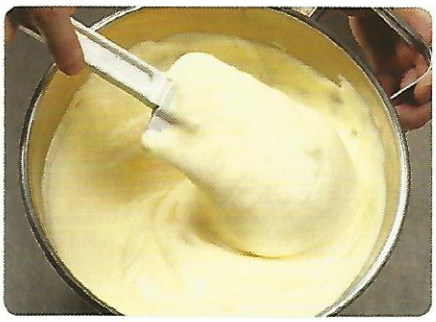
4- Despejar 1/3 do zabaione sobre o creme batido.



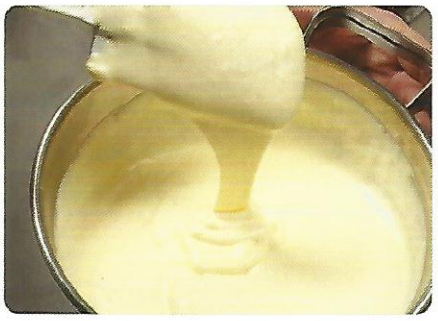
5 - Incorporar os ingredientes com a espátula.



6 - Adicionar o zabaione restante.



7 - Misturar delicadamente.



8 - O resultado será uma musse aerada, lisa e homogênea.

13

Montagem de tortas

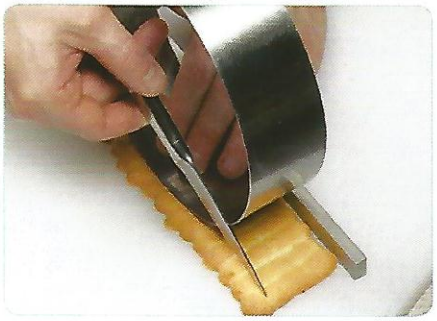
Clássica | Moderna | Invertida

Com centro | Quadriculada | Com massa de pão de ló

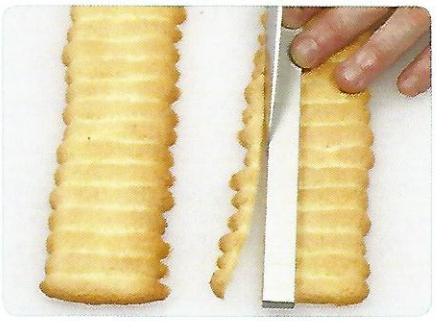


Montagem clássica

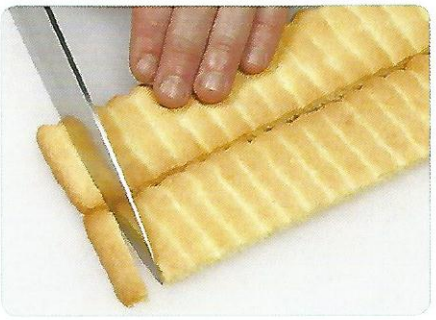
À base de musses



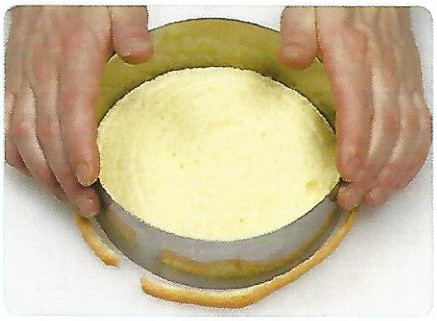
1 - Marcar com a faca a medida do aro sobre o palito francês ou biscoito *Champagne* (ver p. 115). Apoiar a base do aro contra uma régua metálica para certificar-se de que o corte sairá reto.



2 - Utilizando uma régua metálica como guia, cortar o lado marcado do palito francês com a faca.



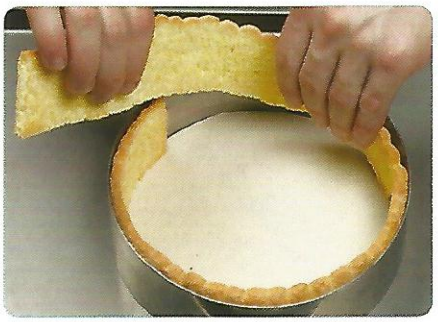
3 - Cortar as duas extremidades das tiras de palitos franceses, para finalizar.



4 - Cortar os discos de palitos franceses alguns centímetros menores do que o aro a ser utilizado.



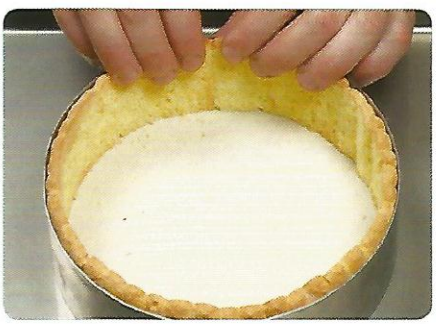
5 - Colocar um disco de papelão plastificado na base do aro.



6 - Arrumar duas tiras de palitos franceses no interior do aro.



7 - Cortar o excedente de palitos franceses com a tesoura.



8 - Acomodar o biscoito, pressionando bem.



9 - Colocar o disco de biscoito na base do aro.



10 - Embeber o biscoito com calda de açúcar aromatizada, pressionando bem com o pincel.



11 - Encher até a metade da altura do aro com a musse desejada.



12 - Dispor outro disco de biscoito sobre a musse.



13 - Embeber com calda.



14 - Cobrir com a musse restante, até a beirada do aro.



15 - Levar ao congelador para a musse endurecer e facilitar na hora de desenformar.



16 - Retirar o aro com cuidado, puxando para cima.



17 - A torta estará pronta para ser decorada (ver acabamentos com bico *Saint-Honoré* na p. 223).

À base de pão de ló com recheio



1 - Espalhar um pouco do creme que será utilizado como recheio sobre um disco de papelão para manter a torta no lugar.



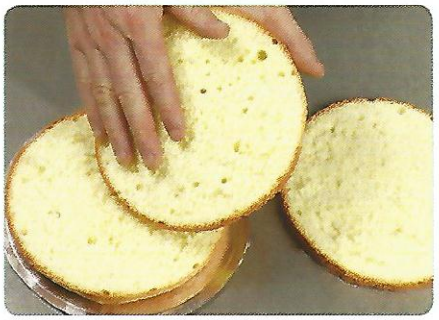
2 - Colocar o pão de ló.



3 - Marcar o pão de ló com uma faca de serra, girando-o sobre seu eixo e fazendo um corte raso.



4 - Passar a faca de serra de um extremo ao outro do pão de ló separando bem as duas camadas.



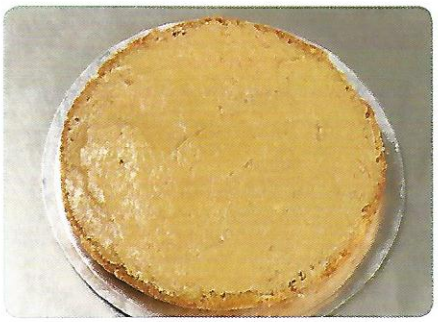
5 - Repetir a operação com a segunda camada.



6 - Umedecer as camadas de pão de ló com calda (neste caso, aromatizada com café).



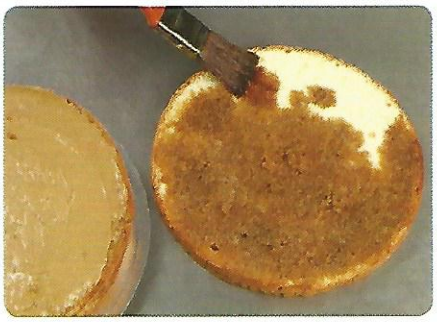
7 - Com a espátula metálica, espalhar o creme do recheio (neste caso, de café) sobre a base de pão de ló.



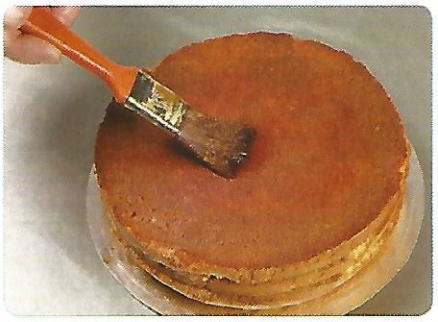
8 - Deixar aproximadamente 2 mm de beirada livre.



9 - Sobrepor a segunda camada de pão de ló. Umedecer com calda aromatizada e espalhar o creme do recheio outra vez sobre a massa.



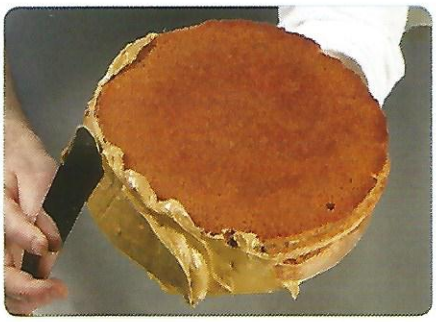
10 - Umedecer a terceira camada de pão de ló com calda aromatizada.



11 - Colocar o pão de ló por cima das camadas anteriores. Pincelar com calda.



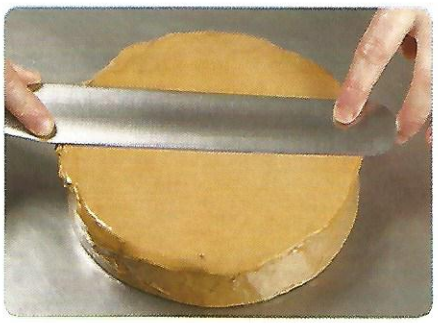
12 - Cortar o excedente de papelão com uma tesoura para que fique do mesmo tamanho do pão de ló montado.



13 - Cobrir os lados do pão de ló com o creme do recheio (ou com a cobertura que se queira).



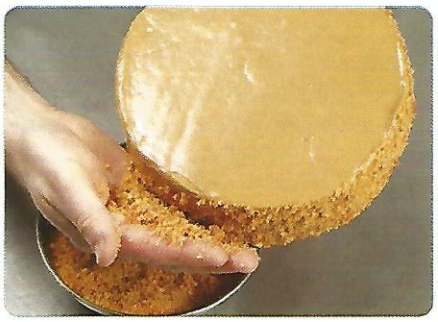
14 - Cobrir o topo.



15 - Alisar o topo passando a espátula metálica inclinada a 45° de uma extremidade à outra do pão de ló.



16 - Alisar os lados, girando o pão de ló sobre seu eixo, passando a espátula de cima abaixo em sentido perpendicular à torta.



17 - Grudar *praliné* (ou a decoração que se queira) sobre a lateral pressionando com a mão.



18 - Decorar a torta com um saco de confeitar com bico ondulado.

Outras montagens

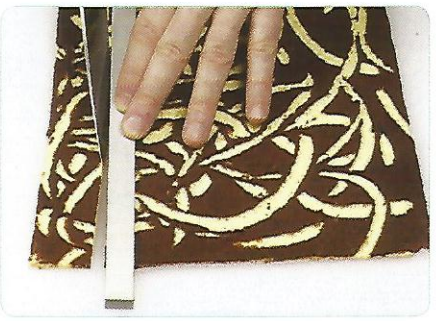
Montagem moderna



1 - Cortar com a faca a beirada de um biscoito decorado utilizando uma régua metálica como guia.



2 - Marcar a largura das tiras de biscoito para cobrir o interior do aro (devem ser 8 mm mais baixas do que o aro).



3 - Cortar as tiras de biscoito com a faca, certificando-se de que estão retas, com a ajuda da régua.



4 - Apoiar a tira de biscoito cortada sobre a parte inteira.



5 - Utilizar a guia para cortar todas as tiras de biscoito do mesmo tamanho.



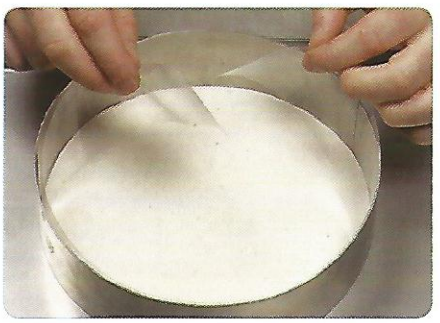
6 - Cortar as duas extremidades de cada tira em diagonal.



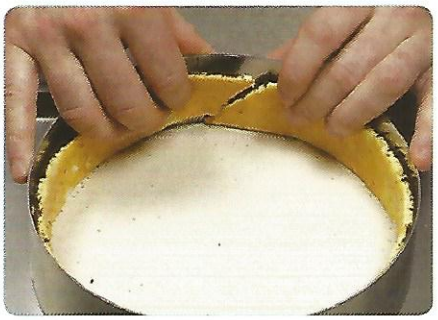
7 - As duas tiras devem ter as extremidades cortadas no mesmo sentido.



8 - Cortar um disco de biscoito alguns centímetros menores do que o aro a ser utilizado.



9 - Colocar um disco de papelão plastificado na base do aro e dispor uma fita de acetato à volta do aro.



10 - Acomodar as tiras de biscoito no interior do aro pressionando bem contra as bordas.



11 - Colocar a base de biscoito no fundo do aro.



12 - Despejar a musse (ou o recheio que se queira) no interior do aro com a concha.



13 - O recheio deve chegar até a beirada do aro.

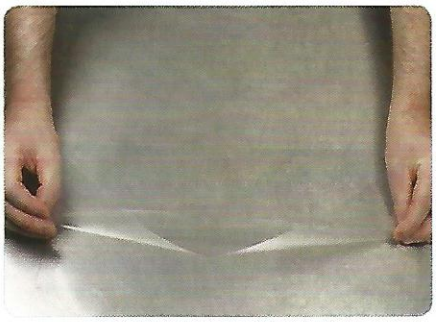


14 - Alisar o topo passando a espátula metálica inclinada a 45°. Levar ao congelador para endurecer.



15 - Desenformar puxando o aro metálico para cima com cuidado.

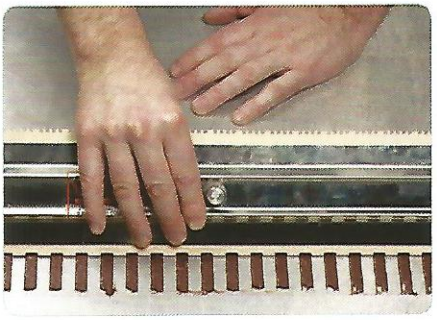
Montagem invertida



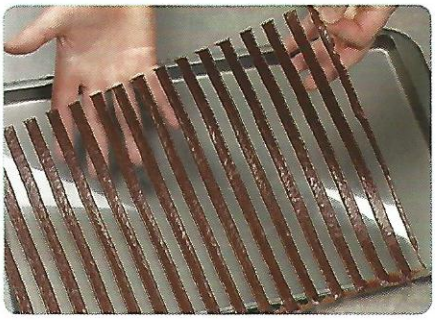
1 - Colocar uma lâmina de acetato limpa sobre a mesa de trabalho.



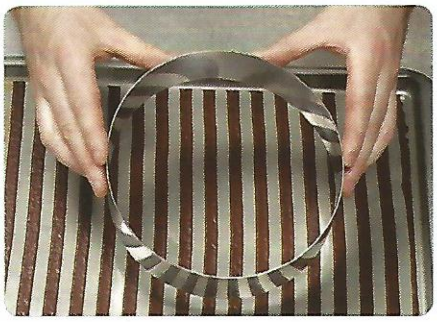
2 - Espalhar *ganache* (ver p. 249) sobre 1/3 da lâmina de acetato com uma espátula metálica.



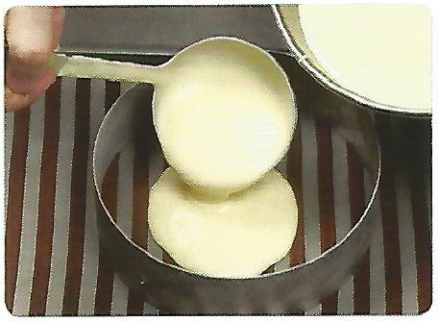
3 - Passar um pente sobre o *ganache* para formar o desenho desejado.



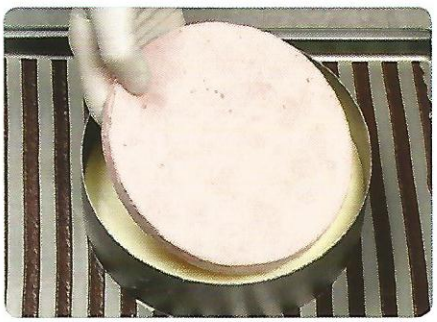
4 - Arrumar a lâmina de acetato sobre uma assadeira.



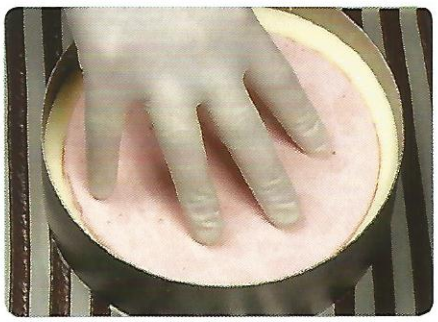
5 - Dispor um aro metálico em cima do acetato com *ganache*.



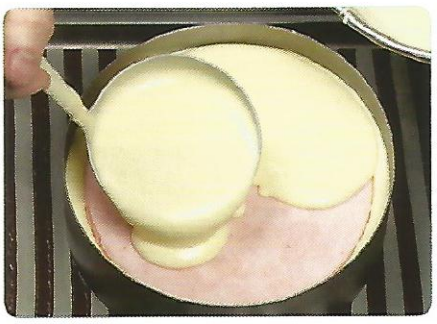
6 - Encher com musse até a metade do aro.



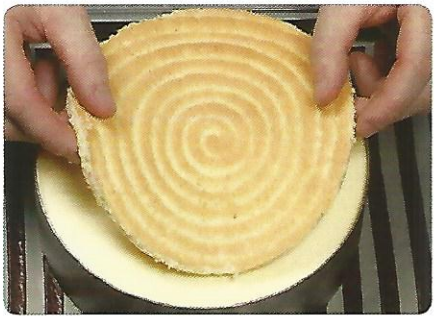
7 - Acomodar um disco de musse (de outro sabor) congelado no centro.



8 - Pressionar com a mão para acomodar o disco no centro da torta.



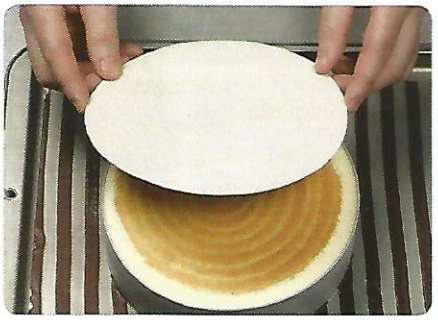
9 - Cobrir com uma camada de musse deixando espaço suficiente para o disco de biscoito.



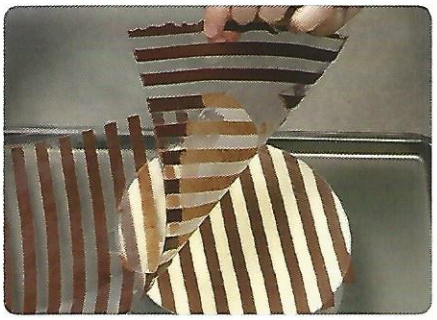
10 - Depositar em cima um disco de biscoito (é aconselhável que seja de diâmetro menor do que o aro utilizado para a montagem da torta).



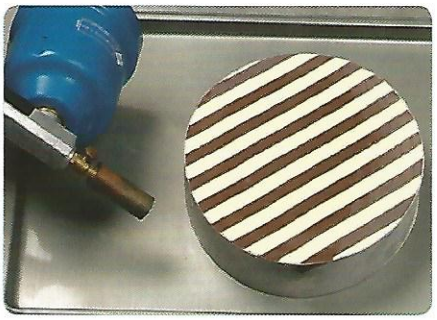
11 - Pressionar levemente com a mão para que fique bem aderido à musse.



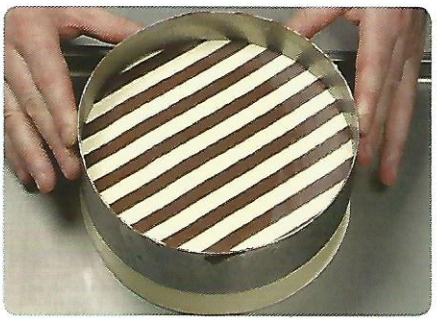
12 - Apoiar um disco de papelão plastificado por cima. Levar ao congelador para endurecer.



13 - Virar a torta e levantar com cuidado a lâmina de acetato.



14 - Passar rapidamente o maçarico em torno do aro metálico para que se solte da torta com mais facilidade.



15 - Levantar o aro com cuidado, puxando para cima com as duas mãos.



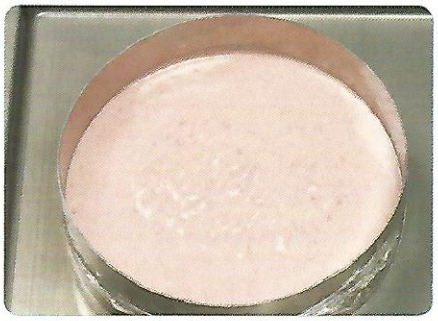
Montagem com centro



1 - Cobrir a base do aro metálico com filme plástico.



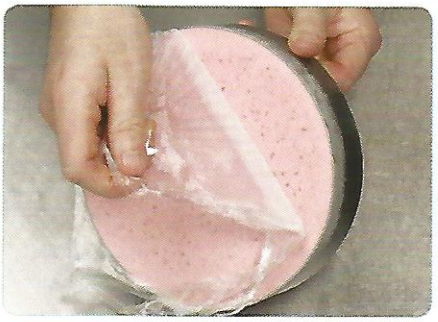
2 - Colocar 1 cm de espessura de musse dentro do aro.



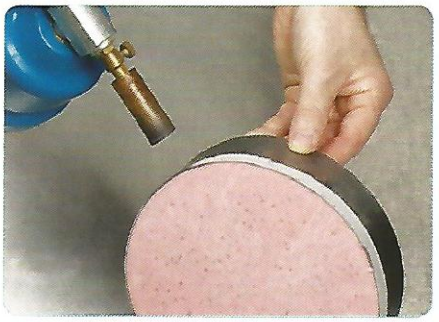
3 - Levar ao congelador para endurecer.



4 - Despejar uma musse de outro sabor dentro do aro com as bordas e a base forradas de biscoito. Encher até 1/3 da altura.



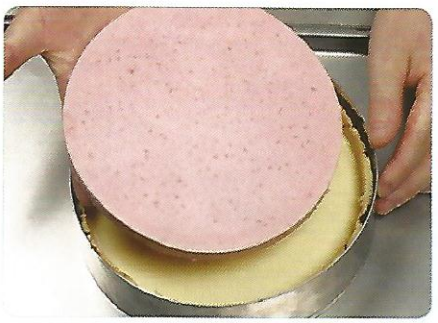
5 - Retirar o filme plástico do aro com a musse congelada (ela vai servir de centro para a montagem da torta).



6 - Aquecer a beirada do aro com o maçarico para que a musse se solte com mais facilidade.



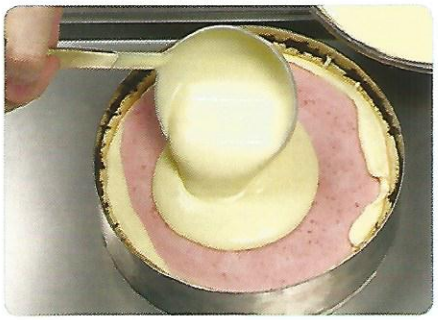
7 - Pressionar a base da musse e retirá-la do aro.



8 - Colocar a musse rapidamente dentro do aro com o biscoito e a outra musse.



9 - Pressionar levemente com a mão.



10 - Cobrir até a borda com a musse restante.

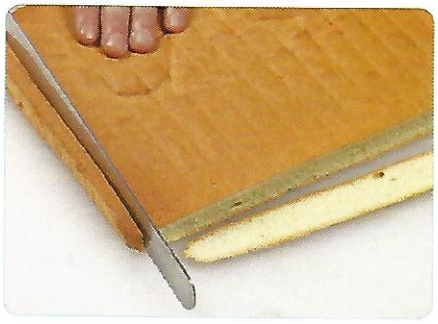


11 - Alisar o topo, passando a espátula metálica inclinada a 45° nos dois sentidos. Levar ao congelador para endurecer.

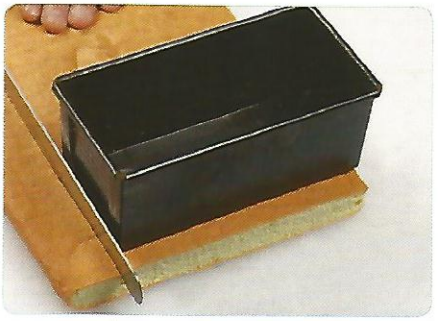


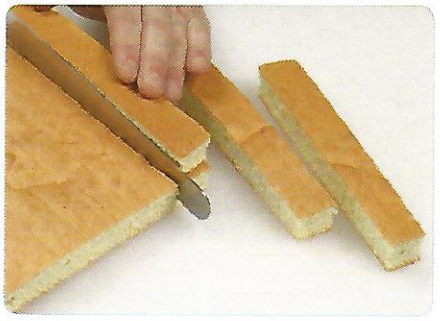
12 - Desenformar, puxando o aro para cima com cuidado.

Montagem quadriculada

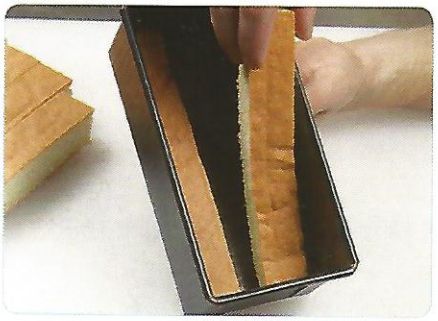


1 - Cortar as beiradas de um pão de ló com uma faca de serra.





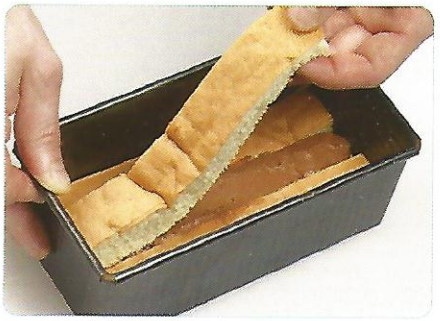
2 - Marcar o comprimento e a largura da fôrma a ser utilizada (também podem ser utilizadas fôrmas redondas, quadradas etc.). Cortar tiras da mesma largura.



3 - Colocar duas tiras de pão de ló na base da fôrma, deixando o centro livre.



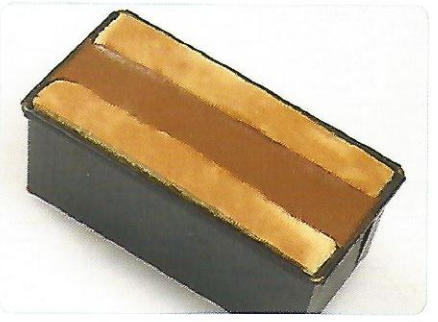
4 - Com a ajuda de um saco de confeitar com bico liso, rechear o centro com um creme aromatizado (ou o recheio que queira).



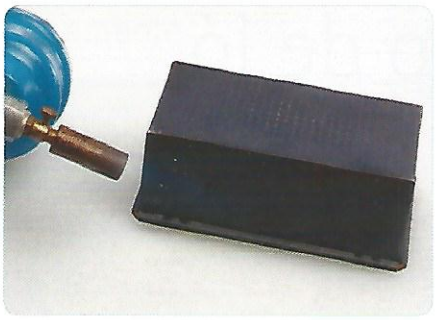
5 - Depositar uma tira de pão de ló por cima do creme, deixando os lados livres.



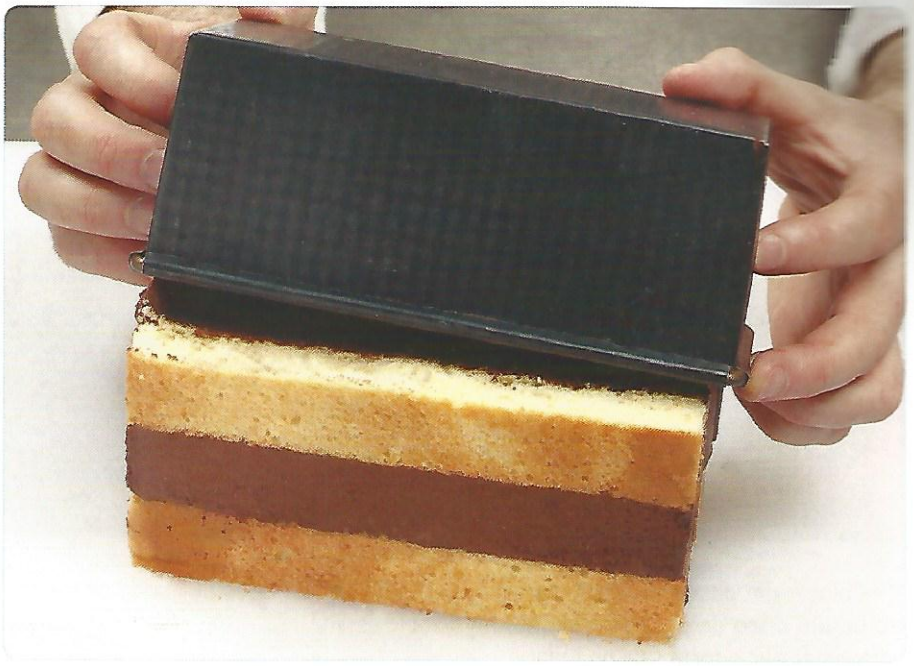
6 - Preencher os lados do pão de ló com creme.



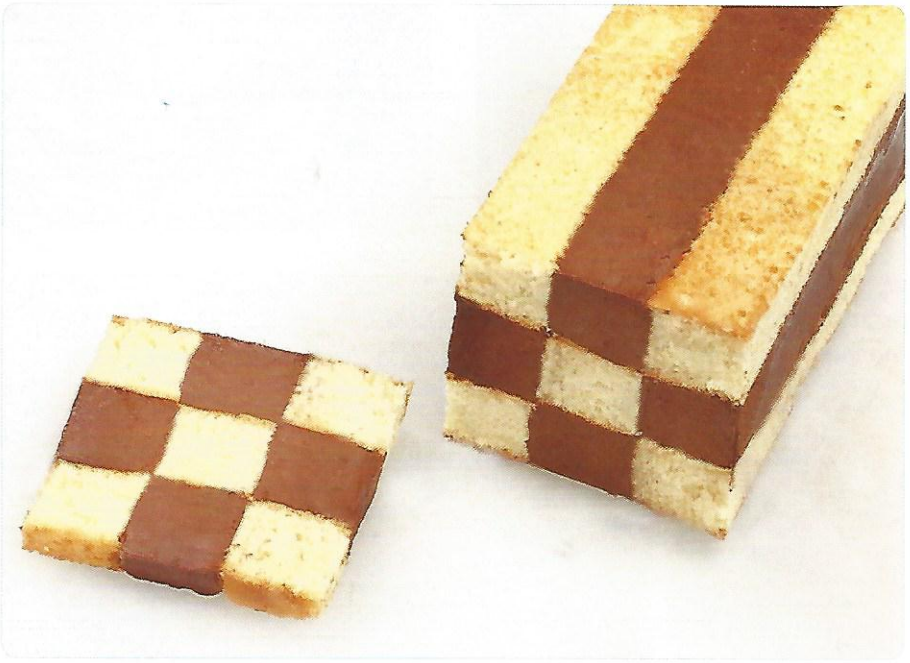
7 - Repetir a operação até chegar à beirada da fôrma. Levar ao congelador para endurecer.



8 - Passar rapidamente o maçarico pelas bordas da fôrma para que a torta se solte mais facilmente.



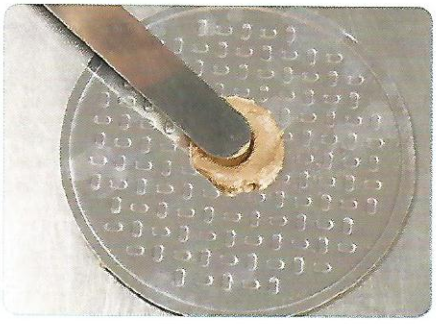
9 - Desenformar.



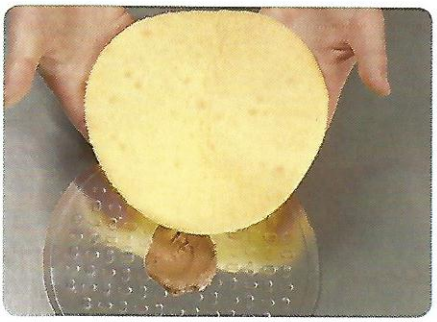
10 - Para servir, cortar em fatias.

Trabalho com massa de pão de ló

Montagem clássica



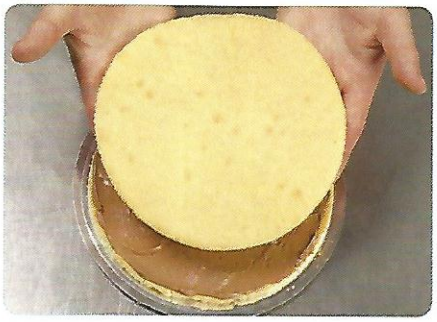
1 - Colocar um pouco de creme no centro de um disco de papelão plastificado para evitar que a torta saia do lugar.



2 - Dispor um disco de massa de rocambole assada.



3 - Espalhar creme (neste caso, de chocolate) com a espátula metálica.



4 - Cobrir com outra camada de massa assada. Repetir a operação mais 7 vezes (no total, serão 8 discos de massa).



5 - Cortar o papelão rente à torta com uma tesoura.



6 - Decorar com a última camada da massa assada recoberta de caramelo e cortada com a faca (ver a técnica de cobertura com caramelo na p. 220).



7 - Servir em porções.

Rocambole



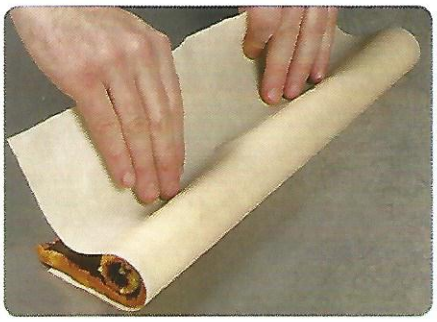
1 - Colocar o recheio desejado sobre uma lâmina da massa assada. Para facilitar o preparo, acomodar a lâmina de massa sobre uma folha de papel-manteiga ou de papel siliconado.



2 - Espalhar o recheio com a espátula metálica.



3 - Enrolar a terça parte, fazendo pressão com a mão.



4 - Terminar de enrolar com a ajuda do papel na base da massa assada.



5 - Polvilhar o topo com açúcar de confeiteiro.



6 - Cortar porções com a faca de serra.

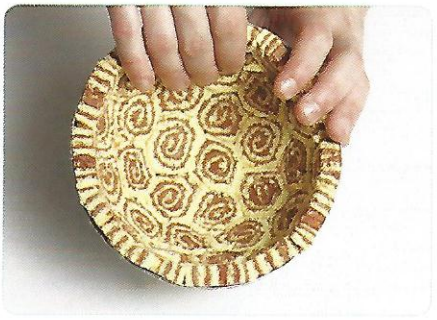
Montagem de torta com rocambole



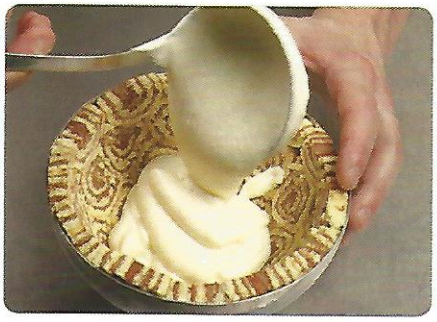
1- Cortar um rocambole recheado com o sabor desejado em rodelas de 1 cm de espessura.



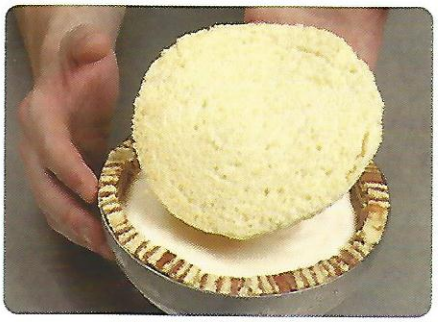
2 - Arrumar as rodelas de rocambole em uma fôrma hemisférica, uma ao lado da outra, começando do centro para os lados.



3 - Colocar rodelas de rocambole até a beirada da fôrma. Se precisar, cortar algumas rodelas ao meio, para dar uma melhor terminação.



4 - Rechear o hemisfério com uma musse ou o creme que se queira.



5 - Cobrir com um disco da massa de rocambole assada. Pressionar para nivelar bem a base.



6 - Levar ao congelador para endurecer.



7 - Desenformar a torta com cuidado. Servir gelada.

