DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ

com Silvia Nicolau



edu K

AULA 2

MASSA TRADICIONAL DE LEITE EM PÓ



DURABILIDADE: 15 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

RENDIMENTO: 250 G APROXIMADAMENTE

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de leite em pó integral (120 g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro sem amido (glaçúcar) (80 g)
- 4 colheres (sopa) de leite de coco (60 g aproximadamente)

DICAS

- O ponto da massa é de extrema importância, já que será modelada. A massa não pode ficar muito mole e grudando nas mãos, mas também não pode ficar muito firme, pois após o descanso, endurece um pouco.
- O ponto da massa se altera com o passar do tempo, dificultando a modelagem. Por isso, prepare somente a quantidade que for utilizar.

MODO DE PREPARO

- Misture o leite em pó com o açúcar de confeiteiro.
- Adicione o leite de coco e mexa com as mãos.
- Lave as mãos, seque-as bem e verifique o ponto da massa.
- Caso seja necessário, acrescente um pouco mais de leite de coco.
- Acomode a massa em embalagem plástica ou pote com tampa.
- Deixe descansar por uma hora.

PARA COLORIR A MASSA

INGREDIENTES

- Corantes alimentícios em pó, em gel ou corantes à base de gordura (usados para chocolate) nas cores que desejar

DICA

- Como a massa é feita de leite em pó, a umidade do corante pode alterar o seu ponto. Sendo assim, dê preferência aos corantes em gel, em pó e até mesmo os corantes para chocolate, que são feitos à base de gordura.

MODO DE PREPARO

- Separe a porção de massa que deseja colorir.
- Acrescente o corante aos poucos, até atingir a tonalidade desejada.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



GLACÊ MÁRMORE

DURABILIDADE: 15 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

RENDIMENTO: 350 G APROXIMADAMENTE

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de gordura vegetal (100 g)
- 2 colheres (sopa) de leite de coco (30 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (3 ml)
- Açúcar de confeiteiro impalpável (Q.B.)

MODO DE PREPARO

- Na batedeira junte a gordura vegetal com o leite de coco, a essência e meia xícara de açúcar impalpável.
- Bata até obter um glacê leve.
- Retire da batedeira e vá juntando mais açúcar peneirado até que o glacê fique com textura de modelar.
- Acomode em embalagem plástica ou pote com tampa.

DICAS

- Esse glacê fica com textura macia e maleável. Ele resseca, mas não seca a ponto de endurecer completamente.
- A essência de baunilha pode ser substituída por outra de sua preferência.
- Caso queira dar sabor de leite, acrescente duas colheres (sopa) de leite em pó no início do preparo.

PARA COLORIR O GLACÊ MÁRMORE

INGREDIENTES

- Corantes alimentícios em pó, em gel ou líquido nas cores que desejar

MODO DE PREPARO

- Separe a porção de glacê que deseja colorir.
- Acrescente o corante aos poucos, até atingir a cor desejada.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

GLACÊ REAL



DURABILIDADE: APÓS O PREPARO, UTILIZAR IMEDIATAMENTE. SE HOUVER SOBRAS, MANTER REFRIGERADO POR ATÉ TRÊS DIAS EM RECIPIENTE FECHADO. SEGUNDO O FABRICANTE, DEPOIS DE SECO, A DURABILIDADE É DE UM ANO.

RENDIMENTO: 295 G

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícaras (chá) de pó para glacê real (250 g)
- 3 colheres (sopa) de água (45 ml)

MODO DE PREPARO

- Misture os dois ingredientes e bata na batedeira por dez minutos.
- Guarde em pote com tampa.

PARA COLORIR O GLACÊ REAL

INGREDIENTES

- Corantes alimentícios em pó, em gel ou líquido nas cores que desejar

MODO DE PREPARO

- Separe a porção de glacê que deseja colorir.
- Acrescente o corante aos poucos, até atingir a cor desejada.

DICAS

- Esse glacê tem textura apropriada para ser aplicado com bicos de confeitar.
- Em dias ou em locais úmidos, não é indicada a manipulação do glacê real. Mesmo seguindo a receita e o modo de preparo, ele desanda.
- Sendo manipulado em local sem umidade, o glacê real seca a ponto de endurecer completamente.
- As sobras de glacê podem ser guardadas na geladeira por três dias.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

MODELAGENS

PARA A BONECA

INGREDIENTES

- Massa de leite em pó ao natural
- glacê mármore cor de rosa
- glacê real amarelo
- confeitos de chocolate
- corante em pó vermelho

MODO DE PREPARO

- Para o rosto da boneca, modele uma bolinha com a massa de leite em pó.
- Acomode a bolinha na palma da mão esquerda.
- Com o dedo indicador da mão direita, faça movimentos de vaivém, girando a bolinha e fazendo uma leve pressão.
- Acomode o rostinho sobre uma base para doces.
- Com a mesma massa, faça uma bolinha para o nariz. Caso queira, faça também as orelhas.
- Para os olhos, utilize os confeitos.
- Para marcar a boca, utilize qualquer objeto levemente curvado, como uma colher.
- Com um pincel de cerdas bem macias e para uso culinário, aplique o corante em pó vermelho nas bochechas da boneca.
- Pegue uma porção de glacê mármore e modele um chapéu diretamente sobre a cabeça da boneca.
- Coloque o glacê real em um saquinho e corte a ponta.
- Utilize para fazer os cabelos.

DICAS

- Deixe sua criatividade atuar! Crie chapéus e cabelos diferentes para cada boneca.
- Utilize outras cores dos glacês mármore e real para obter uma variedade de cores nos chapéus e nos cabelos das bonecas.
- A massa de leite em pó já tem uma liga natural e, portanto, as colagens são naturalmente fáceis. Todavia, caso as partes a serem coladas já estiverem ressecadas, basta pincelar com um pouco de água.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

PARA A PRINCESA

INGREDIENTES

- Massa de leite em pó ao natural
- glacê real preto e branco
- confeitos de chocolate ao leite e branco
- corante em pó vermelho
- pó alimentício para decoração perolizado

MODO DE PREPARO

- Para fazer a princesa, inicie pela coroa, pois essa etapa necessita secagem.
- Coloque o glacê branco em um saquinho e corte a ponta.
- Escolha um objeto arredondado para servir de molde para a coroa (por exemplo: um cortador redondo, um bico de confeitar, um pedaço de cano, etc)
- Forre esse objeto com filme plástico.
- Sobre esse objeto e utilizando o glacê real branco, desenhe a coroa.
- Cole confeitos de chocolate branco para enfeitar.
- Espere até que seque e pincele com pó para decoração perolizado.
- Somente quando a coroa estiver completamente seca, desenforme e reserve.
- Para o rosto da princesa, siga o mesmo passo-a-passo descrito anteriormente para fazer o rosto da boneca.
- Acomode o rostinho sobre uma base para doces.
- Coloque o glacê real preto em um saquinho e corte a ponta.
- Utilize para fazer os cabelos.
- Acomode imediatamente a coroa sobre os cabelos da princesa.

DICAS

- Utilize outras cores do glacê real para fazer princesas com cabelos e coroas diferentes

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



AULA 3

MINICUPCAKE DE AVENTURA

DURABILIDADE: 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE/ 90 DIAS CONGELADO

RENDIMENTO: 25 UNIDADES APROXIMADAMENTE

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (140 g)
- 4 colheres (sopa) de amido de milho (28 g)
- 1/4 xícara (chá) de leite em pó (30 g)
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó (5 g)
- 5 colheres (sopa) de manteiga (75 g)
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado (180 g)
- 3 ovos grandes (150 g)
- 1/2 xícara (chá) de leite de coco (120 ml)

MODO DE PREPARO

- Ligue o forno e regule a temperatura para 150°C.
- Peneire juntos a farinha de trigo, o amido, o leite em pó e o fermento. Reserve.
- Bata na batedeira a manteiga com o açúcar.
- Vá adicionando os ovos, um a um, e batendo um pouco a cada adição.
- Retire a mistura da batedeira e acrescente o leite e os ingredientes peneirados.
- Acomode as forminhas de papel para minicupcakes dentro de uma forma de metal.
- Utilize uma colher medida para colocar a massa dentro das forminhas.
- Leve ao forno preaquecido (180°C) por aproximadamente 20 minutos.
- Assim que saírem do forno, retire os bolinhos da forma de metal e acomode-os sobre uma grade ou tela. Isso evita que criem umidade no fundo.

DICAS

- Escolha as cores das forminhas combinando com o tema da festa.
- Essa massa pode ser utilizada para montagem de bolo no pote. Para assar em forma de bolo convencional, use uma de 20 cm e forre o fundo com papel-manteiga.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

CREME QUATRO LEITES PARA RECHEIO

DURABILIDADE: 5 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO (10°C)

RENDIMENTO: 900 G APROXIMADAMENTE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1/4 xícara (chá) de leite de coco (60 ml)
- 1 xícara (chá) de leite (240 ml)
- 3 colheres (sopa) de amido de milho (20 g)

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, misture o leite condensado com o creme de leite, o leite de coco, o leite e o amido.
- Leve ao fogo, mexendo sem parar, até ferver e engrossar.
- Cubra com um plástico, encostando-o no doce.
- Aguarde esfriar.
- Transfira o creme para um saco de confeitar com bico perlê n° 12 ou similar.

FINALIZAÇÃO

- Injete o bico de confeitar no centro do bolinho e aplique o recheio.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

MODELAGENS

PARA A BOLA

INGREDIENTES

- Massa de leite em pó ao natural, preta e verde

MODO DE PREPARO

- Modele 20 bolinhas bem pequenas, com 5 mm de diâmetro aproximadamente
- Acomode-as em um prato e cubra com plástico para que não ressequem
- Com a massa natural, modele uma bola maior, com aproximadamente 3 mm de diâmetro
- Organize as bolinhas pretas sobre a natural e pressione levemente para que se fixem
- Modele a bola novamente para que a massa preta não fique em relevo
- Abra a massa verde sobre um plástico ou tapete de silicone
- Com um aro de metal de 5 cm de diâmetro, corte um disco de massa
- Aplique o disco de massa verde sobre o mini cupcake e, sobre ele, acomode a bola

PARA AS CHUTEIRAS

INGREDIENTES

- Massa de leite em pó preta, ao natural e verde

MODO DE PREPARO

- Modele duas bolinhas de massa preta
- Acomode uma bolinha na palma da mão e, com o dedo indicador, faça movimentos de vaivém para que se transforme em um cilindro
- Faça o mesmo com a outra bolinha
- Com um boleador, faça uma cavidade arredondada na extremidade de cada cilindro para imitar a abertura da chuteira
- Com a massa ao natural, faça os cadarços e detalhes nas laterias das chuteiras
- Abra a massa verde sobre um plástico ou tapete de silicone
- Com um aro de metal de 5 cm de diâmetro, corte um disco de massa
- Aplique o disco de massa verde sobre o minicupcake e, sobre ele, acomode as chuteiras

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

PARA O CARRINHO

INGREDIENTES

- Massa de leite em pó vermelha, preta, cinza, natural e amarela

MODO DE PREPARO

- Separe um pedaço de massa vermelha (15g aproximadamente) e modele no formato de um retângulo
- Separe mais um pedaço de massa com a metade do tamanho da porção anterior
- Modele em formato de retângulo também
- Coloque o retângulo menor sobre o maior para formar a carroceria do carrinho
- Com a massa preta, faça os pneus
- Com a massa cinza, modele as rodas e os vidros
- Com a massa amarela, fala os faróis
- Utilize estecas e boleadores para fazer detalhes no carrinho
- Abra a massa preta sobre um plástico ou tapete de silicone
- Com um aro de metal de 5 cm de diâmetro, corte um disco de massa
- Acomode o disco de massa preta sobre o minicupcake
- Para imitar uma pista, faça detalhes de pontilhado com a massa natural
- Acomode o carrinho sobre a pista

PARA O FOGUETE

INGREDIENTES

- Massa de leite em pó vermelha, preta, cinza e amarela

MODO DE PREPARO

- Separe uma porção de massa vermelha (15 g aproximadamente) e modele em formato de um triângulo
- Acomode-o sobre a mesa e corte a ponta.
- Refaça a ponta que foi retirada com massa cinza
- Faça as aletas (pés) e a janela do foguete com massa cinza
- Com massa amarela, faça o fogo na parte inferior do foguete

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

PARA A ARANHA

INGREDIENTES

- Massa de leite em pó vermelha, massa de leite em pó com achocolatado, miçangas de chocolate, glacê real branco e marrom

MODO DE PREPARO

- Abra a massa vermelha sobre um plástico ou tapete de silicone
- Com um aro de metal de 5 cm de diâmetro, corte um disco de massa
- Acomode o disco sobre o minicupcake
- Coloque o glacê marrom em um saquinho e corte a ponta
- Desenhe teias de aranha sobre os minicupcakes e reserve-os
- Modele duas bolinhas com a massa de leite com achocolatado, sendo uma com 3 cm de diâmetro e outra com 1,5 cm aproximadamente. Reserve-as
- Para fazer as patinhas da aranha, inicie modelando quatro bolinhas de massa com aproximadamente 1 cm de diâmetro
- Transforme cada bolinha em um cilindro de aproximadamente 5 cm de comprimento
- Sobreponha os cilindros, cruzando-os
- Sobre as patas, acomode as bolinhas marrons reservadas (de 3 e 1,5 cm), formando a cabeça e o corpo da aranha
- Na cabeça, faça os olhos com glacê real branco e miçangas de chocolate
- Marque a boca com um objeto arredondado

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



AULA 4

MASSA DE LEITE EM PÓ COM ACHOCOLATADO

DURABILIDADE: 15 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

RENDIMENTO: 270 G APROXIMADAMENTE

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de leite em pó integral (120 g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro sem amido (glaçúcar) (80 g)
- 2 colheres (sopa) de achocolatado (20 g)
- Leite condensado (Q.B.)

MODO DE PREPARO

- Misture o leite em pó com o açúcar de confeiteiro e o achocolatado
- Adicione o leite condensado e mexa com as mãos.
- Lave as mãos, seque-as bem e verifique o ponto da massa.
- Caso seja necessário, acrescente um pouco mais de leite de coco.
- Acomode a massa em embalagem plástica ou pote com tampa.
- Deixe descansar por uma hora.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

FRUTINHAS MODELADAS



DURABILIDADE: 15 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

RENDIMENTO: O RENDIMENTO DEPENDE DO TAMANHO DAS FRUTINHAS QUE DESEJA FAZER.

EX.: 25 G = 20 UNIDADES / 20 G = 25 UNIDADES / 10 G = 50 UNIDADES

INGREDIENTES

- 2 receitas da massa tradicional de leite em pó (visto na aula 1)
- Corantes alimentícios (visto na aula 1)
- Corante líquido na cor preta ou marrom
- Miçangas e confeitos de chocolate (Q.B.)
- Cravo-da-índia (Q.B.)
- Erva-doce (Q.B.)
- Glacê real (Q.B.)
- 4 colheres (sopa) de manteiga de cacau (60 g) - opcional

MODO DE PREPARO

- Divida a massa em pequenas porções e tinja com os corantes.
- Siga o modo de preparo descrito para cada doce.
- Caso queira dar brilho aos doces, use a manteiga de cacau.
- Derreta a manteiga de cacau em banho-maria ou micro-ondas.
- Aguarde até que esfrie e chegue à temperatura de aproximadamente 30°C.
- Utilize um pincel macio e pincele os doces.
- Leve à geladeira por 5 minutos para cristalizar.

DICAS

- Caso queira dar ao doce o sabor da fruta que irá modelar, acrescente na massa um pouco de pó para refresco, pó para sorvete ou essência. Porém, não exagere para não perder o sabor delicado do leite em pó.

PARA A CESTINHA

INGREDIENTES

- Massa de leite com achocolatado

MODO DE PREPARO

- Modele várias tiras de massa.
- Trance as tiras imitando uma cestaria.
- Acomode a massa trançada sobre uma superfície convexa (arredondada para fora) e aguarde secagem.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

PARA A BANANA

INGREDIENTES

- Massa amarela
- Corante líquido preto ou marrom

MODO DE PREPARO

- Modele algumas bananinhas.
- Junte-as pela extremidade, formando um cacho.
- Mergulhe as cerdas do pincel no corante e pinte as pontas das bananas.
- Utilize um pincel de cerdas duras.
- Respingue um pouco de corante no cacho, dando efeito de bananas maduras.

PARA O MAMÃO

INGREDIENTES

- Massa cor de laranja e verde claro
- Confeitos de chocolate
- Glacê real amarelo claro

MODO DE PREPARO

- Modele uma coxinha de massa cor de laranja.
- Abra uma porção de massa verde claro e envolva a coxinha.
- Modele em formato de mamão.
- Utilizando uma linha de costura, corte o mamão ao meio.
- Com uma esteca (ou faca de ponta), faça uma abertura no centro da fruta.
- Pincele com glacê real e cole os confeitos de chocolate para imitar as sementes.

PARA A UVA

INGREDIENTES

- Massa cor de vinho (ou roxa) e verde folha
- Glacê real na cor verde folha (visto na aula 1)

MODO DE PREPARO

- Com a massa verde, modele folhas.
- Com a massa cor de vinho (ou roxa), modele microbolinhas.
- Utilizando o glacê real em um saquinho de confeitar, cole as bolinhas umas nas outras, formando um cacho.
- Acomode o cacho junto às folhas.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

PARA A PITANGA

INGREDIENTES

- Massa vermelha
- Cravo-da-índia

MODO DE PREPARO

- Modele uma bolinha de massa e achate levemente.
- Com um esteca (ou faca), faça os sulcos na bolinha.
- Espete o cabinho de um cravo-da-índia, deixando a parte estrelada para fora.

PARA A AMORA

INGREDIENTES

- Massa vermelha, preta e verde
- Cravo-da-índia

MODO DE PREPARO

- Modele bolinhas de massa vermelha e preta.
- Com um canudo de plástico, faça marcação dos gominhos da amora.
- Espete o cabinho de um cravo-da-índia, deixando a parte estrelada para fora.
- Modele folhas e acomode-as junto às frutinhas.

PARA A MELANCIA

INGREDIENTES

- Massas vermelha, ao natural e verde
- Miçangas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Misture as miçangas de chocolate na massa vermelha.
- Modele em formato de bolinha.
- Abra uma porção de massa ao natural na palma da mão e envolva a bolinha. Modele.
- Abra uma porção de massa verde na palma da mão e envolva novamente a bolinha. Modele.
- Utilizando uma linha de costura, corte a melancia ao meio.
- Corte novamente cada metade ao meio, obtendo quatro fatias.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

PARA A MAÇÃ

INGREDIENTES

- Massa ao natural (sem corante), vermelha e verde
- Erva-doce

MODO DE PREPARO

- Modele uma bolinha de massa que está na cor ao natural.
- Abra uma porção de massa vermelha na palma da mão.
- Envolva a bolinha com a massa vermelha e modele novamente.
- Com um palito ou esteca, faça duas cavidades, uma oposta à outra.
- Em uma cavidade espete o cabinho de um cravo-da-índia, deixando o lado estrelado para fora.
- Na outra cavidade, espete o cravo ao contrário, mantendo o cabinho para fora.
- Modele folhinhas com a massa verde e cole na maçã.
- Deixe secar por duas horas para ficar mais firme e não deformar ao cortar.
- Para cortar a maçã, utilize uma linha de costura ao invés de uma faca.

PARA A LARANJA

INGREDIENTES

- Massas amarela, ao natural e cor de laranja
- Cravo-da-índia

MODO DE PREPARO

- Com a massa amarela faça uma bolinha.
- Abra uma porção de massa ao natural na palma da mão e envolva a bolinha. Modele.
- Abra uma porção de massa cor de laranja na palma da mão e envolva novamente a bolinha. Modele.
- Com um palito ou esteca, faça uma cavidade na bolinha e espete um cravo-da-índia.
- Deixe secar por duas horas para ficar mais firme e não deformar ao cortar.
- Para cortar a laranja, utilize uma linha de costura ao invés de uma faca.
- Com a esteca, marque os gomos da laranja.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

AULA 5



PIRULITOS COLORIDOS E VITRIFICADOS

DURABILIDADE: SEM A CALDA: 15 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE. COM A CALDA: ALGUMAS HORAS, DEPENDENDO DA UMIDADE DO AMBIENTE.

RENDIMENTO: O RENDIMENTO DEPENDE DO TAMANHO DOS PIRULITOS QUE DESEJA FAZER.

EX.: 100 G = 5 UNIDADES / 50 G = 10 UNIDADES / 25 G = 20 UNIDADES / 20 G = 25 UNIDADES

MASSA

INGREDIENTES

- 2 receitas da massa tradicional de leite em pó (visto na aula 1)
- Corantes alimentícios

MODO DE PREPARO

- Divida a massa em porções e tinja nas cores de sua preferência (visto na aula 1)
- Modele tiras de massa e enrole-as.
- Espete em um palito de madeira.
- Deixe secar de um dia para o outro, em temperatura ambiente.

CARAMELO PARA VITRIFICAR

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado (360 g)
- 1/4 xícara de água (60 ml)
- 2 colheres (sopa) de vinagre branco (30 ml)

DICAS

- Os pirulitos também podem ser modelados em formato de bolinhas. Espetando um palito, ficarão parecidas com maçãs.
- Caso queira banhar as maçãs, adicione corante vermelho à calda.

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de fundo grosso, misture o açúcar com a água e o vinagre.
- Leve ao fogo e não mexa até que todo o açúcar se dissolva. Se mexer, a calda cristaliza.
- Caso formem cristais nas laterais da panela, pincele com água. Isso evita que esses cristais caiam sobre a calda e a cristalize.
- Mantenha no fogo até obter que a calda se transforme em um caramelo dourado.
- Faça o teste colocando um pouco da calda em um recipiente com água fria. Imediatamente se formará uma bala dura.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

AULA 6

MASSA DE CHOCOLATE, BRANCO E LEITE EM PÓ



DURABILIDADE: 15 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

RENDIMENTO: O RENDIMENTO DEPENDE DO TAMANHO DOS DOCES QUE DESEJA FAZER.

EX.: 50 G = 5 UNIDADES / 25 G = 10 UNIDADES / 20 G = 12 UNIDADES / 10 G = 25 UNIDADES

INGREDIENTES

- 100 g de chocolate branco
- 4 colheres (sopa) de creme de leite (60 g) aproximadamente
- 1 xícara (chá) de leite em pó integral (120 g) aproximadamente
- Corantes alimentícios (visto na aula 1)

DICAS

- Caso não tenha moldes de silicone, utilize outros objetos, como por exemplo: formas para chocolate, formas de gelo, brinquedos temáticos, embalagens de produtos diversos, tampinha de refrigerante, etc.
- Como o doce pode grudar nesses moldes, utilize uma das opções: untar o molde com gordura, desmoldante, passar o doce no açúcar antes de moldar ou forrar o molde com plástico.

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate branco e aguarde até esfriar.
- Misture o creme de leite, mistue bem e leve à geladeira para que ganhe consistência pastosa.
- Vá acrescentando o leite em pó aos poucos e mexendo até obter uma massa maleável.
- Tinja nas cores que desejar.
- Utilize moldes de silicone para modelar os doces. Preencha com massa, pressione bem, retire o excesso e desenforme.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

PARA MODELAR UMA GIRAFA

INGREDIENTES

- Massas amarela, marrom e ao natural
- Massa vermelha ou outra cor de sua preferência
- Miçangas de chocolate
- Corante alimentício em pó amarelo

MODO DE PREPARO

- Para fazer a carinha da girafa, modele uma bolinha de massa amarela e achate-a com as palmas das mãos. Acomode-a sobre uma base para doces.
- Com a massa ao natural, faça outra bolinha um pouco menor que a anterior, achate-a e cole sobre a carinha da girafa, formando o focinho.
- Com um boleador (ou o cabo de um pincel), faça as narinas.
- Com um marcador de boca (ou uma colher ou outro objeto arredondado) marque a boca.
- Para os olhos, use as miçangas de chocolate.
- Para os chifres, modele dois palitinhos e posicione no topo da cabeça. Use massa marrom.
- Para as orelhas, modele duas coxinhas de massa amarela e posicione-as ao lado dos chifres.
- Para o pescoço, modele uma porção de massa amarela em formato de um cone.
- Com massa marrom, faça manchas na carinha, orelhas e pescoço da girafa.
- Para dar um charme a mais, enfeite a girafa com lacinhos no pescoço ou na cabeça.

PARA MODELAR UM VASINHO COM FLORES

INGREDIENTES

- Massa marrom
- Massas vermelha, branca, rosa ou outra cor de sua preferência

MODO DE PREPARO

- Forre uma forma de chocolate em formato de vasinho de flor (código 5060) com plástico fino.
- Preencha a forma de massa marrom, pressione e retire o excesso.
- Desenforme e reserve.
- Com a mesa forrada com plástico, abra a massa verde e a vermelha (ou outra cor de sua preferência)
- Utilizando cortadores, faça folhas e flores bem miúdas.
- Aplique sobre os vasinhos.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



AULA 7

DOCINHOS RECHEADOS E BANHADOS

DURABILIDADE: 15 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

RENDIMENTO: 30 UNIDADES APROXIMADAMENTE

INGREDIENTES

- 1 receita da massa de leite com achocolatado (visto na aula 3)
- 1 receita da massa tradicional de leite em pó (visto na aula 1)
- 30 avelãs torradas e sem pele (30 g)
- 250 g de cobertura fracionada sabor chocolate ao leite
- 1/2 xícara (chá) de leite em pó (60 g)
- Flores modeladas de leite em pó (visto na aula 5)

DICAS

- Quando banhamos um docinho em chocolate (ou em cobertura fracionada sabor chocolate), podemos chamá-la de "bombom".

MODO DE PREPARO

- Divida a massa com achocolatado em porções de aproximadamente 8 gramas cada.
- Recheie cada porção com uma avelã e modele em formato de bolinhas.
- Divida a massa tradicional em porções de aproximadamente 8 g também.
- Abra uma porção de massa na palma da mão e recheie com uma bolinha de doce.
- Modele novamente e deixe descansar por uma hora para ficar mais firme.
- Derreta a cobertura fracionada em banho-maria morno (45°C aproximadamente).
- Banhe os doces na cobertura, retirando bem o excesso.
- Passe os doces pelo leite em pó e acomode-os sobre o papel-manteiga.
- Utilize um pouco de cobertura para colar uma flor sobre cada doce.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

PARA MODELAR UMA ROSA (COM USO DE CORTADORES)

INGREDIENTES

- Massa verde, vermelha, rosa, ao natural ou na cor de sua preferência
- Amêndoas sem pele e torradas (Q.B.)

DICAS

- Caso queira fazer a rosa sem usar a amêndoa, substitua por uma coxinha feita com a mesma massa.

MODO DE PREPARO

- Forre a mesa com um plástico ou tapete de silicone.
- Acomode uma porção de massa e cubra com outro plástico.
- Com um rolo, abra a massa numa espessura bem fina.
- Utilize cortadores redondos de 2 cm, 3 cm e 4 cm. Corte quatro pétalas de 2 cm, cinco pétalas de 3 cm e sete pétalas de 4 cm.
- Forre uma esponja macia com plástico.
- Sobre essa esponja e com o uso de um boleador, dê acabamento nas bordas das pétalas.
- Envolva a amêndoa com uma das pétalas menores (2 cm).
- Sobre essa, aplique as outras três pétalas pequenas (2 cm).
- Faça a próxima camada utilizando as pétalas médias (3 cm).
- Por fim, faça mais uma volta com as pétalas maiores (4 cm).
- Se houver excesso de massa no fundo da rosa, corte com cuidado.
- Abra a massa verde e utilize um cortador de margarida para fazer o fundo da rosa.
- Acomode a rosa pronta em um recipiente côncavo para que seque sem deformar.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

AULA 8

DOCINHOS FLORAIS PINTADOS À MÃO



DURABILIDADE: 15 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

RENDIMENTO: 15 UNIDADES APROXIMADAMENTE

INGREDIENTES

- 1 receita da massa tradicional de leite em pó (visto na aula 1)
- Corantes alimentícios para chocolate nas cores rosa, branco e verde
- 1 colher (café) de ágar-ágar (2 g)
- 1/4 de xícara (chá) de água (60 ml)

DICAS

- O ágar-ágar pode ser substituído por gelatina sem sabor. Nesse caso, use meio envelope (6 g) de gelatina e a mesma quantidade de água. Polvilhe a gelatina sobre a água, aguarde até que hidrate e leve ao banho-maria morno para dissolver. Ao contrário do ágar-ágar, a gelatina não pode ser fervida.
- Igualmente, ambas as opções, não necessitam refrigeração.

MODO DE PREPARO

- Divida a massa em porções de aproximadamente 16 g.
- Utilize um molde para dar formato aos doces (visto na aula 5)
- Acomode um pouco de corante de cada cor em um prato e aqueça por quinze segundos no micro-ondas para que fiquem com consistência mais fluída.
- Utilize pincéis bem finos para fazer a pintura de flores e folhas.
- Inicie pela cor escura e dê o efeito de aquarela com cores mais claras.
- Leve à geladeira por dez minutos para que o corante endureça.
- Misture o ágar-ágar com a água.
- Leve ao fogo até ferver.
- Retire do fogo e transfira para um banho-maria com água fervente.
- Com um pincel macio, aplique uma camada fina sobre os doces, cuidadosamente para não estragar a pintura.
- Aguarde até que endureça para colocar os doces nas forminhas.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

AULA 9



BOLO NA TAÇA E BOLO NO POTE

DURABILIDADE: 5 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO (10°C)

RENDIMENTO: 1 TAÇA GRANDE OU 18 UNIDADES DE BOLOS EM POTES APROXIMADAMENTE

COBERTURA CREMOSA DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de leite em pó (60 g)
- 1/4 lata de leite condensado (80 g)
- 1/4 de xícara de água gelada (60 ml)
- 1 colher (chá) de emulsificante para sorvete (4 g)

MODO DE PREPARO

- Misture os ingredientes e bata na batedeira até formar um creme leve.

MASSA

INGREDIENTES

- 1 massa de bolo (visto na aula 2), assado em forma de 20cm

MODO DE PREPARO

- Corte o bolo três vezes, formando quatro discos.

RECHEIO

INGREDIENTES

- 2 receitas de creme quatro leites para recheio (visto na aula 2)

MODO DE PREPARO

- Divida o creme em três porções.
- Transfira cada porção para um saco de confeitar.

CALDA

INGREDIENTES

- 1/2 lata de leite condensado (197,5 g)
- 1/2 xícara (chá) de leite (120 ml)
- 2 colheres (sopa) de leite em pó (16 g)

MODO DE PREPARO

- Misture os ingredientes.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

DECORAÇÃO

INGREDIENTES

- 200 g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

- Rale o chocolate com um ralo grosso.

MONTAGEM DO BOLO NA TAÇA

- Acomode um disco de massa no fundo da taça.
- Regue com a calda e aplique uma parte do recheio.
- Repita as camadas finalizando com o último disco de massa e calda.
- Aplique a cobertura cremosa.
- Decore com o chocolate branco ralado.

MONTAGEM DO BOLO NO POTE

- Corte a massa e distribua no fundo do pote.
- Aplique a calda e uma camada de recheio.
- Repita as camadas finalizando com massa, mas sem chegar na borda do pote.
- Aplique a cobertura cremosa.
- Decore com o chocolate branco ralado.

PARA FAZER O URSINHO

INGREDIENTES

- Massa ao natural, massa com achocolatado e massa vermelha (ou outras cores de sua preferência)
- Confeitos de chocolate

DICAS

- Para fazer a colagem, use um pincel umedecido com água. Como a massa é de leite em pó, ao ser umedecida, volta a ficar com liga.
- O glacê real também pode ser utilizado para fazer colagem.
- Para modelar ou recortar corações e laços, utilize moldes de silicone ou cortadores com esses formatos (visto na aula 5)

MODO DE PREPARO

- Inicie pelo corpo do ursinho. Ele ficará sentado!
- Separe uma porção de massa e modele uma coxinha.
- Acomode a parte maior (o fundo) da coxinha sobre um prato forrado com plástico.
- Separe quatro porções bem menores de massa para fazer as patas.
- Modele todas em formato de coxinhas.
- Cole uma de cada lado do corpinho para fazer as patas traseiras (como se fossem “pernas”) e duas logo acima, para as patas dianteiras (como se fossem “braços”).
- Deixe secar de um dia para o outro, para que fique firme e suporte o peso da cabeça.
- Para a cabeça, modele uma bolinha e cole sobre o corpo.
- Para as orelhas, modele duas bolinhas e cole no topo da cabeça.
- Para as bochechas, modele duas bolinhas e cole-as juntas no centro da carinha.
- Faça uma coxinha bem pequena para fazer o focinho.
- Para os olhos, use os confeitos de chocolate (ou faça bolinhas de massa marrom)
- Com a massa vermelha, modele dois corações bem pequenos e cole nos “pezinhos”.
- Faça um coração maior e cole nas “mãozinhas”.
- Finalize a decoração com um lacinho na cabeça.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE “DOCINHOS MODELADOS DE LEITE EM PÓ” DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)