Universo dos Sabores

Edith Amaral & Debora Chabocão

Apostila de Recheios Famosos

The TOP of 2019



@UDsabores

YouTube universo dos sabores

Indice

01 - CREME PÂTISSERIE TRADICIONAL

02 - CREME CONFEITEIRO DE CARAMELO

03 - MUSSE BRANCA RÁPIDA COM ÓREO

04 - CREME MOUSSELINE

05 - TRUFA DE DAMASCO

06 - TRUFA DE NOZES

07 - BABA DE MOÇA DE MARACUJÁ

08 - SONHO DE VALSA

09 - SENSAÇÃO

10 - LIMÃO SICILIANO

11 - CREME 4 LEITES

12 - CREME DE NOZES

01 - CREME PÂTISSERIE TRADICIONAL

INGREDIENTES



- 1/2 fava de baunilha ou ½ colher (chá) de essência de baunilha
- 500 ml de leite
- 240 g de açúcar refinado
- 100 g de gemas passadas pela peneira (cerca de 5 unidades)
- 80 g de amido de milho
- 50 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Abra a fava ao meio com a ajuda de uma faca. Raspe as sementes.
Coloque as sementes sobre o leite e junte metade do açúcar (120 g) e leve ao fogo, até levantar fervura.
Em outro recipiente, misture a outra metade de açúcar, as gemas e o amido de milho. Reserve.
Em seguida, adicione, aos poucos, metade do leite na mistura de gemas para não talhar (esta técnica é chamada de Liaison).
Volte esta mistura ao fogo baixo com o restante dos ingredientes, até engrossar.
Tire do fogo e adicione a manteiga.
Passe esse creme para um recipiente e cubra com papel-filme bem aderente ao creme e leve à geladeira.

Durabilidade: 3 dias sob refrigeração

Rendimento: 970 g

02 - CREME CONFEITEIRO DE CARAMELO

INGREDIENTES



- 240 ml de leite integral
- 150 g de bala toffe
- 200 g de açúcar refinado
- 240 ml de creme de leite fresco ou de caixinha
- 50 g de manteiga sem sal
- 100 g de gemas peneiradas
- 60 g de amido de milho
- 100 ml de leite condensado

MODO DE PREPARO

Ferva o leite com as balas toffe até dissolverem. Reserve
Em uma panela caramelize o açúcar refinado pelo método seco.
Quando o caramelo atingir uma cor âmbar, junte o leite reservado, creme de leite e manteiga e aguarde ferver.
Em uma tigela, separe as gemas, junte o amido de milho, leite condensado e bata vagarosamente com um batedor de arame, apenas até misturar.
Junte aos poucos o leite aquecido à mistura de gemas (método Liaison).
Leve ao fogo baixo e continue mexendo, até que o creme engrosse.
Transfira o creme para um recipiente e cubra com papel filme bem aderente ao creme e leve à geladeira

Durabilidade: 3 dias sob refrigeração

Rendimento: 1,140 g

03 - MUSSE BRANCA RÁPIDA COM ÓREO

INGREDIENTES



- 395 g de leite condensado
- 160 g de leite em pó
- 250 g de chantili batido
- (aproximadamente)
- 90 g de biscoito Oreo
- levemente triturado (1 pacote)

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado com o leite em pó até virar uma massa consistente.
Incorpore o chantili.
Adicione o biscoito.
Misture tudo, até incorporar.
Leve à geladeira por 1 hora para ganhar consistência.
Após este tempo, utilize.

Durabilidade: 5 dias sob refrigeração

Rendimento: 895 g

04 - CREME MOUSSELINE

INGREDIENTES



- 175 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 receita de creme pâtisserie
- 200 g de doce de leite cozido (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga até virar um creme fofo e esbranquiçado.
À parte, bata o creme de confeiteiro com o fouet até ele ficar liso.
Adicione o creme à manteiga e bata até que tudo se misture bem.
Por último, incorpore o doce de leite.
Misture.

Durabilidade: 3 dias sob refrigeração

Rendimento: 1,345 g

05 - TRUFA DE DAMASCO

INGREDIENTES



Geleia de damasco:

- 150 g de damasco picado
- 50 ml de água
- 20 g de açúcar

Truffa

- 500 g de chocolate branco
- 200 g de creme de leite fresco
- 20 g de manteiga
- 15 g de glucose derretida
- 150 g de geleia de damasco
- 25 ml de licor de damasco ou licor de laranja

MODO DE PREPARO

Geleia de damasco

Levar todos os ingredientes ao fogo, ir mexendo até secar.

Trufa

Coloque o chocolate branco picado no processador
Aqueça o creme de leite fresco sem deixar ferver. Verta sobre o chocolate e centrifugue.
Adicione a manteiga, a glucose, a geleia e, por último, o licor. Misture mais um pouco.
Transfira para um refratário, cubra com plástico filme e deixe esfriar.

Durabilidade: 7 dias sob refrigeração

Rendimento: 905 g

Dica:
se optar por utilizar o creme de leite de caixinha, aqueça junto com o chocolate no micro-ondas

06 - TRUFA DE NOZES

INGREDIENTES



- 150 g de nozes trituradas
- 500 g de chocolate branco
- 200 g de creme de leite fresco
- 20 g de manteiga
- 15 g de glucose derretida

MODO DE PREPARO

Tostar as nozes no forno bem quente por 5 minutos. Em seguida triture-as grosseiramente. Reserve.
Coloque o chocolate picado no processador.
Aqueça o creme de leite fresco sem deixar ferver. Verta sobre o chocolate e centrifugue.
Adicione a manteiga, a glucose e as nozes trituradas.
Misture mais um pouco.
Transfira para um refratário cubra com plástico filme e deixe esfriar.

Durabilidade: 7 dias sob refrigeração

Rendimento: 885 g

Dica:
se optar por utilizar o creme de leite de caixinha, aqueça junto com o chocolate no micro-ondas

07 - BABA DE MOÇA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES



- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 latas de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 50 ml de polpa de maracujá
- 6 gemas peneiradas
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Dissolva muito bem a farinha de trigo no leite condensado.
Junte o restante dos ingredientes e leve ao fogo até engrossar.
Transfira para um refratário, cubra com papel filme e deixe esfriar.

Durabilidade: 4 dias sob refrigeração

Rendimento: 1,225 g

08 - SONHO DE VALSA

INGREDIENTES



- 400 g de chocolate branco
- 100 ml de creme de leite (de lata e sem soro)
- 50 g de doce de leite
- 100 g de pasta de caju
- 100 g de pasta de amendoim
- 150 ml de chantilly batido (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Derreter o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas em 30/30 segundos, até derreter por completo.
Em seguida, bata na batedeira o chocolate, creme de leite, doce de leite e as pastas.
Por último, incorpore o chantili batido.
Leve para gelar.

Durabilidade: 5 dias sob refrigeração

Rendimento: 950 g

09 - SENSAÇÃO

INGREDIENTES



- 200 g de chocolate branco derretido
- 100 ml de creme de leite de lata sem soro
- 100 ml de iogurte de morango
- 50 g de leite em pó de boa qualidade
- 5 g de emulsificante para sorvete
- 15 g de pó sabor morango
- 125g de geleia de morango
- 150 ml de chantilly batido (aproximadamente)
- 3 tabletes de chocolate sensação picado (opcional)

MODO DE PREPARO

Bater na batedeira o chocolate branco, o creme de leite, o iogurte, o leite em pó, emulsificante e o pó de morango muito bem, até aerar.
Colocar a geleia de morango. Misturar levemente.
Adicionar o chantili batido e misturar com o fouet.
Acrescente o chocolate picado.
Dispor o recheio em um refratário tampado e manter sob refrigeração até a hora de utilizar.

Durabilidade: 5 dias sob refrigeração

Rendimento: 635 g

10 - LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES



- 395 g de leite condensado
- 200 ml de creme de leite
- 20 g de manteiga
- 75 g de chocolate branco
- 50 ml de suco de limão siciliano
- 1 limão siciliano (raspas da casca)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de fundo grosso misture o leite condensado com o creme de leite, adicione a manteiga e leve ao fogo, inicialmente alto, até começar a ferver. Diminua o fogo e continue mexendo até a massa começar a ficar um pouco consistente, neste ponto, adicione o chocolate.

Mexa bem (o ponto ideal será quando ao se pegar um pouco da massa com a colher e jogá-la em cima dela mesma, ela não afunda com facilidade).

Transfira para um recipiente.

Misture as raspas e o suco de limão.

Cubra com papel filme e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Durabilidade: 5 dias em temperatura ambiente

Rendimento: 740 g

11 - CREME 4 LEITES

INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado
- 300 g de creme de leite bem gelado
- 300 g de leite em pó
- 200 ml de leite de coco
- 25 g de emulsificante (para sorvete)
- 10 ml de essência de leite



MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes na batedeira até ficar firme.

Mantenha sob-refrigeração até o momento de usar.

Durabilidade: 5 dias sob refrigeração

Rendimento: 1,230 g

12 - CREME DE NOZES

INGREDIENTES



- 500 ml de leite
- 180 g de pó para creme de confeiteiro
- 270 g de chocolate branco
- 20 g de manteiga sem sal
- 150 g de nozes torradas e moídas
- 150 a 200 g de chantili batido

MODO DE PREPARO

Leve o leite ao fogo, até ferver.
Em seguida, despeje de uma só vez o pó de creme de confeiteiro, misture até engrossar.
Tire do fogo e adicione o chocolate branco, a manteiga e as nozes, misture tudo muito bem.
Transfira para um recipiente, cubra com um saco plástico aderente ao creme e deixe esfriar.
Após esfriar, incorpore aos poucos o chantili batido.

Durabilidade: 5 dias sob refrigeração

Rendimento: 1,320 g