© Todos os direitos reservados 2024

DOMINANDO OS

recheios

FRANCESES

(Parte 2)

PATRÍCIA BRÜSKE

Informações Importantes

Seja muito bem vinda (o) a família Dominando!
Esse E-book foi criado com muito carinho, mas também com muita técnica que só a alta Pâtisserie Francesa possui.
Tenho alguns comunicados que são importantes para que você execute as receitas aqui descritas com sucesso.

- **Utensílios: não usaremos utensílios caros e difíceis de encontrar, apenas panelas, espátulas, termômetro e fouet. O único utensílio que realmente penso ser indispensável e que talvez você não tenha, é o Mixer de mão. Não estamos muito acostumados a usá-lo na confeitaria, porém, para que o melhor resultado seja alcançado, iremos precisar dele. Você também pode usar um processador de alimentos no lugar do Mixer, mas te incentivo a comprá-lo na primeira oportunidade, isso irá elevar o resultado dos seus recheios e doces.**
- **Ingredientes: Vamos usar ingredientes simples para fazer os recheios franceses sem leite condensado, como ovos, açúcar, leite e creme de leite fresco. Se atente a quantidade de gordura pedida em cada ingrediente para que o resultado seja satisfatório. A Confeitaria Francesa preza por ingredientes mais naturais, sem estabilizantes químicos, corantes artificiais, conservantes e excesso de açúcar. Por esse motivo não usaremos leite condensado, creme de leite UHT, creme tipo chantilly e preparos prontos. Você pode não estar acostumado com essa nova abordagem, mas eu te garanto, depois que você experimentar um desses recheios do E-book, não irá trocá-los nunca mais.**
- **Eu uso: leite integral; manteiga extra ou de primeira qualidade com, no mínimo 82% de gordura (você consegue identificar essas informações no rótulo e tabela nutricional; nata 45% (esse é o tipo de creme de leite fresco que uso); chocolates Harald, Sicao ou Nugali, prezo por usar chocolates selecionados que eu saiba a % de sólidos de cacau contidos no produto.**
- **Espessantes: Iremos usar alguns espessantes nas receitas, eles nos ajudam a alcançar resultados mais seguros e estáveis e não deixam gosto nem textura estranha. Acredite, isso é mito ou experiência de quem não sabe usar gelatina, ágar ágar, amido de milho ou goma xantana da maneira correta.**

- **Como combinar os sabores dos recheios desse E-book num doce? A confeitaria francesa é muito simples, então não veremos combinações mirabolantes de sabores, ela preza pelo básico feito com ingredientes de muita qualidade. Partindo desse princípio, eu indico que você sempre combine um creme de sabor neutro com uma redução de frutas ou praliné ou frutas secas cristalizadas. Por exemplo: não faremos um creme de morangos, mas sim um creme de baunilha/chocolate com um coulis/gel/compota de morangos. Toda vez que combinamos 2 texturas e sabores diferentes, temos uma experiência de degustação muito mais prazerosa e interessante. Esse é o segredo dos recheios da Confeitaria Francesa.**

- **Técnica para cremes mais cremosos e estruturados: a gelatina é um espessante que traz muita segurança, só usamos ela em pouca quantidade nos recheios. Se você sentir que seu creme ainda ficou muito mole, pode adicionar 1ou 2 gramas a mais na receita, não ficará gelatinoso. E lembre-se você SEMPRE precisa mexer o creme com um fouet depois de gelado para que ele volte à cremosidade e elimine qualquer grumo.**

Outras informações

- **Não há suporte para as receitas do E-book, apenas para os Cursos online Dominando. Descrevi cada receita de maneira bem clara, siga as técnicas de preparo à risca para alcançar o resultado desejado.**
- **A reprodução, cópia ou comercialização total ou parcial desse E-book é PROIBIDA por lei. Essa apostila é protegida digitalmente, por isso temos meios de identificar ações como essa e uma equipe jurídica pronta a tomar todas as ações previstas por Lei.**

Todos os direitos reservados a Patrícia Brüske. 2024.



- **Creme de Leite fresco: Usaremos apenas o creme de leite fresco em algumas receitas, ele é um produto com mais gordura, sabor, proteínas e minerais por ser fresco. Caso você não encontre em sua cidade, ou seja muito caro, tenho 3 opções de substituição:**

1- Use Nata, ela é um creme de leite fresco com maior % de gordura (45%). Você irá diluí-la com leite integral para alcançar uma % menor (33%). A proporção será sempre 70:30, ou seja 70% nata + 30% leite. A substituição já está escrita nas receitas.

2- Faça o seu próprio substituto de creme de leite fresco. Já deixei uma receita pronta feita apenas com leite e manteiga, porém, saiba que ele é um substituto e não tem tanta estabilidade quanto a versão industrial.

3- Use creme de leite de lata (esterilizado) com manteiga na proporção 75:25. Ou seja, 75% creme 20% gordura + 25% manteiga extra/primeira qualidade 82%.

Creme de leite fresco 35% (substituto)

- **170g manteiga extra ou de primeira qualidade 82% sem sal**
- **250g leite integral 3%**

Aqueça a manteiga até 45 graus, coloque sobre o leite e use um mixer de mão para emulsionar tudo (ou liquidificador). Use imediatamente ou leve para gelar antes de usar.

Dicas: esse preparo bate chantilly, porém não gera um creme tão estável, para maior estabilidade use 200g de leite + 200g de manteiga. Esse substituto pode ser usado nas receitas abaixo, porém, por ser um produto "artesanal", pode trazer diferentes resultados se comparado à versão industrial.

Rendimento: 420g
Validade: 15 dias em geladeira ou 30 dias congelado

Ganache de Coco

- 150g chocolate branco 35% mín
- 100g leite de coco (de preferência natural) ou leite integral
- 20g creme de leite fresco 35% ou nata 45%
- 20g coco ralado seco

Derreta o chocolate branco no microondas (30 em 30 segundos) ou em banho maria, reserve. Aqueça o leite com o creme de leite e adicione em 3 parte sobre o chocolate branco, mexendo bem em cada adição. Finalize aperfeiçoando a emulsão com um mixer de mão ou fouet, adicione o coco ralado. Leve o creme para cristalizar na geladeira, com plástico filme em contado, por 2 horas. Use em seguida.

Dica: você também pode usar o coco ralado fresco, apenas secando alguns minuto no forno, ficará ainda melhor. Licor de coco também pode ser adicionado, 10 gramas é o suficiente.

Rendimento: 270 gramas
Validade: 7 dias em geladeira ou 30 dias congelado

*Link para ver textura final do creme

Praliné de Coco

- 150g coco seco (ou fresco ralado)
- 75g açúcar branco
- 1g sal
- 30g óleo de coco

Seque o coco no forno até dourar (150 graus de 8 a 12 minutos). Se estiver usando coco fresco, o tempo de forno pode mudar. Deixe esfriar.
Caramelize o açúcar numa panela de fundo grosso até 165/170 graus, coloque sobre um tapete de silicone e deixe esfriar.
Adicione o coco, o sal e o caramelo quebrado em lascas (use uma colher para bater na superfície e quebrá-lo) num processador de alimentos. Processe até virar um pó grosso (pode demorar um pouco), adicione o óleo e processe até virar uma pasta (a quantidade de óleo pode mudar de acordo com o coco escolhido).

Dica: O Praliné possui uma boa validade por conta do óleo contido no coco, pode ser congelado ou mantido em geladeira.

Rendimento: 250g
Validade: 30 dias em geladeira ou 30 dias congelado

*Link para ver textura final do creme

Caramelo de Maracujá

- 50g açúcar branco
- 40g suco de maracujá
- 60g creme de leite fresco 35% (ou 42g nata + 18g leite)
- 1g sal
- 20g manteiga

Aqueça o creme de leite com sal, reserve. Faça um caramelo a seco adicionando o açúcar numa panela de fundo grosso (pode mexer de vez em quando), quando o caramelo atingir uma cor âmbar ou 170 graus, adicione o creme quente aos poucos mexendo com um fouet, ferva por 1 minuto. Cuidado pois muito vapor é liberado nessa hora. Adicione o suco e ferva por mais 1 minuto (103 graus). Retire do fogo e quando a mistura chegar a 45 graus, adicione a manteiga e use um mixer de mão para emulsionar tudo muito bem. Leve para gelar com um plástico filme em contado por 4 horas, use em seguida.

Dicas: Use um fouet para fazer o caramelo, ele pode ser mexido, não irá cristalizar.
Se quiser um caramelo um pouco mais firme, cozinhe até 105 graus ao invés de 103 graus após adicionar o suco.

Rendimento: 300g
Validade: 7 dias em geladeira ou 30 dias congelado

*Link para ver textura final do creme

Ganache ao leite com Maracujá

- 125g suco de maracujá
- 275g chocolate ao leite 35%
- 50g manteiga amolecida

Derreta o chocolate no microondas (30 em 30 segundos) ou banho maria, reserve. Aqueça o suco até levantar fervura e adicione em 3 partes sobre o chocolate derretido, mexendo bem em cada adição. Use um mixer de mão para emulsionar tudo e adicione a manteiga por último, emulsionando mais uma vez. Deixe cristalizar em temperatura ambiente com plástico filme em contato por 6 horas.

Rendimento: 430g
Validade: 7 dias em geladeira ou 30 dias congelado

*Link para ver textura final do creme

Confit de Limão

- **62g água**
- **50g suco de limão Taiti**
- **34g açúcar branco**
- **3g gelatina incolor**
- **18g água filtrada**
- **raspas 1/2 limão**

Hidrate a gelatina na água filtrada, reserve. Misture a água, o suco e o açúcar numa panela, leve a fervura. Adicione a gelatina para derreter dentro dessa mistura, deixe esfriar um pouco e adicione as raspas do limão. Leve para firmar em geladeira com plástico filme em contato. Processe o preparo gelado com um mixer de mão ou processador, use em seguida.

Dica: Essa receita gera 2 produtos diferentes: a gelée, que é um tipo de gelatina de corte, ao tirar o preparo da geladeira, você pode cortar cubinhos de gelée e usar na decoração dos doces. A segunda textura é o confit que resulta da gelée processada no mixer de mão ou processador.
O confit tem um sabor bem potente, use um pouco para potencializar e contrastar o sabor das suas sobremesas. O limão combina muito bem com frutas vermelhas como o morango, avelãs e pistache e também com a ganache montada de limão abaixo.

Rendimento: 150g
Validade: 7 dias em geladeira ou 30 dias congelado

*Link para ver textura final do creme

Ganache Montada de Limão (Ganache Montée)

- 230g creme de leite fresco 35% frio (ou 161g nata 45% + 69g leite)
- 100g creme de leite fresco 35% quente (ou 70g nata 45% + 30g leite)
- 120g chocolate branco 35%
- 3g gelatina incolor
- 18g água filtrada
- 75g suco de limão Taiti
- Raspas 1/2 limão

Hidrate a gelatina na água, reserve.
Aqueça o creme de leite (quente) até levantar fervura, coloque sobre o chocolate picado e use um mixer de mão para emulsionar. Adicione a gelatina hidratada no creme quente e misture para derreter, adicione o creme de leite (frio) e emulsione com o mixer mais uma vez. Adicione o suco de limão e use o mixer novamente, adicione as raspas e leve para cristalizar em geladeira com plástico filme em contado por 6 horas. Retire da geladeira e leve à batedeira com o batedor globo, bata o creme em velocidade média até atingir picos firmes para recheio.

Dica: Esse é um creme que lembra muito a textura de chantilly com sabor leve.

Rendimento: 540 gramas
Validade: 7 dias em geladeira ou 30 dias congelado

*Link para ver textura final do creme

Confit de Morangos

- 100g morangos frescos ou congelado
- 25g morangos frescos picados
- 10g suco de limão
- 10g açúcar
- 3g pectina

Pressione os morangos para que fiquem grosseiramente amassados, misture com o suco de limão e leve ao fogo aquecendo ligeiramente. Misture o açúcar com a pectina e coloque sobre os morangos mornos (40 graus), mexa sem parar fervendo por 1 minuto. Retire do fogo, deixe esfriar em geladeira e misture os morangos picados frescos.

Dica: Se quiser congelar o confit, use todos os morangos da receita cozidos.
A pectina é um pó retirado das cascas/sementes de algumas frutas cítricas e maçãs. Ela espessa rapidamente mantendo a cor, sabor e rendimento das frutas. Você pode encontrar a pectina em casas de especiarias ou na internet como “pectina para geleias”. A marca Mago também fabrica esse insumo.

Rendimento: 140 gramas
Validade: 7 dias em geladeira ou 30 dias congelado

*Link para ver textura final do creme

Namelaka de Pistache

- 180g chocolate branco 35%
- 4g gelatina incolor
- 24g água filtrada
- 101g leite integral
- 203 creme de leite fresco 35% (ou 142g nata 45% + 61g leite)
- 20 a 30g pasta de pistache pura

Hidrate a gelatina em água, reserve. Derreta o chocolate em microondas (30 em 30 segundos), aqueça o leite com a pasta e coloque sobre o chocolate em 3 adições, mexendo bem entre elas. Adicione a gelatina hidratada para derreter nessa mistura quente e use um mixer para emulsionar bem. Adicione o creme frio e emulsione mais uma vez. Leve para gelar com plástico filme em contato por 6 horas. Retire da geladeira e misture bem para voltar à cremosidade.

Dica: A namelaka pode ser batida gelada levando à um creme aerado e leve.

Rendimento: 530 gramas
Validade: 7 dias em geladeira ou 30 dias congelado

*Link para ver textura final do creme

Esse E-book é apenas o seu primeiro passo rumo a uma confeitaria mais pura, simples e de sabores extraordinários. Algo que só a Pâtisserie Francesa pode te trazer! Por esse motivo, e se você gostou do que já aprendeu aqui, está na hora de continuar crescendo, de alcançar outro nível em relação à conhecimento de técnicas de confeitaria, apresentação e criação de doces autorais!

Quero te apresentar meus Cursos Dominando, são cursos on-line criados por mim para que você se destaque na confeitaria, lucrando mais com doces que ninguém mais faz.

Segue o link abaixo.

[Conhecer os Cursos Dominando]

[Me siga no Instagram]

[Se inscreva no meu Canal do Youtube]

Espero que esse E-book te inspire a criar doces extraordinários e que você se realize!

Um abraço,
Patrícia Brüske