Apostila Chantininho



Empreendendo com Kit Festa 2.0

adelucia.andrade

Massas

Massa branca 1
3 ovos
200g de açúcar refinado
100g margarina
300g farinha com fermento
120ml de leite
100g creme de leite
Baunilha a gosto

Massa branca 2
3 ovos
200g de açúcar refinado
100g margarina
300g farinha com fermento
180ml de leite
Baunilha a gosto

Massa Red Velvet
3 ovos
100g margarina
200g açúcar refinado
300g farinha de trigo com fermento
180 ml de leite
4 gramas de corante vermelho (mago)
4 gramas de essência de red velvet
10g de chocolate em pó

Massa Black
3 ovos
100g margarina
200g açúcar refinado
300g farinha de trigo com fermento
180 ml de leite
15g de chocolate 50%
10 g de chocolate 100%
25 g de cacau black

Obs: Pode substituir as 10g de chocolate 100% por tudo 55%

Massas

Massa chocolate
3 ovos
100g margarina
200g açúcar refinado
300g farinha de trigo com fermento
180 ml de leite
50g de chocolate 50%

Massa caseirinho
3 ovos
200g margarina
200g açúcar refinado
300g farinha de trigo com fermento
100g de creme de leite
120 ml de leite

**Obs: para chocolate acrescente 50 g chocolate em pó 55%*

Brigadeiros

Brigadeiro Tradicional
395g de leite condensado
200g de creme de leite
40g de chocolate em po 50%

Brigadeiro Gourmet
395g de leite condessado
200g creme de leite
20 g leite em pó
100g de chocolate nobre ao leite ou meio amargo
40 g de chocolate pó 50%

Brigadeiros

Brigadeiro Black
395g de leite condesado
200g de creme de leite
30g de chocolate pó 50%
10g de cacau black

Brigadeiro Branco
395g de leite condensado
200g de creme de leite
40g de chocolate em barra branco

Brigadeiro de ninho
395g de leite condensado
200g de creme de leite
40g de leite em pó ou 5 g de pasta saborizante leitinho

Brigadeiro ninho + oreo
395g de leite condensado
200g de creme de leite
40 g de leite em pó ou 5 g de pasta saborizante leitinho
100g de biscoito oreo triturado

Brigadeiro Ninho + Ameixa
395g de leite condensado
200g de creme de leite
200g Geleia de ameixa
Obs: coloque a camada de recheio no bolo e por cima uma camada de ameixas.

Ninho + Geleia de Morango
395g de leite condensado
200g de creme de leite
300g de geleia de morango

**Obs: Faça uma barreira de contenção com o brigadeiro no seu bolo, coloque a geleia dentro e cubra com uma camada fina de recheio.*

Brigadeiros

Brigadeiro coco
395g de leite condensado
200g de creme de leite
150g de coco fresco

Brigadeiro Coco com abacaxi
395g de leite condensado
200g de creme de leite
150g de coco fresco
300g de geleia de bacaxi
Obs: depois do recheio frio, faça uma barreira de contenção com o próprio brigadeiro no seu bolo e coloque a geleia de abacaxi no meio, cubra de recheio.

Brigadeiro castanha
395g de leite condensado
200g de creme de leite
60g castanha triturada

Brigadeiro Amendoim
395g de leite condensado
200g de creme de leite
60g amendoim triturado

Brigadeiro Queijo
395g de leite condensado
200g de creme de leite
50g de queijo parmesão ralado (faixa azul ou vigor)

Brigadeiro Romeu e Julieta
395g de leite condensado
200g de creme de leite
50g de queijo parmesão ralado (faixa azul ou vigor)
150g de goiabada cortada em cubinhos pequenos

**Obs: após o brigadeiro frio acrescente a goiabada em cubinhos, ou faça uma geleia de goiabada.*

Brigadeiros

Brigadeiro Creme chease
395g de leite condensado
200g de creme de leite
200g creme chease

Brigadeiro Nutella
395g de leite condensado
200g de creme de leite
30g de chocolate em pó 50%
150g de nutella

Brigadeiro Ferreiro Rocher
395g de leite condensado
200g de creme de leite
40g de chocolate em pó 50%
100 g amendoim triturado
200 g nutella

**Obs: faz a base de brigadeiro, na montagem do bolo, em cima do brigadeiro coloca a nutella e o amendoim triturado*

Brigadeiro Quatro leites
395g de leite condensado
200g de creme de leite
200g leite de coco
150g de leite em pó

Brigadeiro ninho + oreo
395g de leite condensado
200g de creme de leite
40 g de leite em pó ou 5 g de pasta saborizante leitinho
100g de biscoito oreo triturado

**Obs: faz o brigadeiro de ninho e depois de frio acrescenta o oreo*

Brigadeiros

Brigadeiro Maracujá

395g de leite condensado
200g de creme de leite
50g chocolate branco
2 Maracujá (fruta)

Modo de preparo

Prepare uma geleia com o maracujá, retire a polpa leve pra o liquidificador triture levemente, só precisa peneirar se não gostar dos potinhos pretos.

Leve ao fogo baixo com 2 colheres rasas de açúcar cristal,
reduza até ficar transparente

Deixe esfriar

Leve todos os ingredientes em fogo médio alto exceto o chocolate ele só deve ser acrescentado quando o recheio estiver quase pronto.

Mexer até que você levante a espátula e o recheio caia em blocos.

Diversos

Musse de Brigadeiro
450g de brigadeiro de chocolate
150g de chantininho

**Obs: Pode fazer com qualquer sabor de recheio cozido.*

Geleia Ameixa
200g de ameixa sem caroço picada
Agua até cobri-las

Geleia Frutas Morango
500g de morango (uso congelado)
150g de açúcar cristal
Sumo de meio limão

Geleia de Frutas Vermelhas
500g Frutas Vermelhas (uso congeladas)
100g de açúcar refinado
Sumo de meio limão opcional

Geleia Goiabada
200g de goiabada triturada
150ml de agua

**Obs: Deixe ferver em fogo médio e vá mexendo para dissolver toda goiabada.*

**Obs: Se não quiser derreter a goiabada pode usar o creme de goiabada já pronto da marca tambau é maravilhoso.*

Compota de abacaxi
500g de abacaxi pitado
150 ml de agua
2 colheres rasas de açúcar

**OBS: não utilize o nó do meio do abacaxi*

Chantininho Coringa

SERVE PARA TODO TIPO DE DECORAÇÃO

1 L DE Chantilly Amélia (Supreme)

140g de leite em pó
20g de Merengue power
Leite condensado se necessário (Hidratar)

Chantininho Coringa 2 (Todos os tipos de decoração)

1 L DE Chantilly Amélia (Supreme)
140g de leite em pó
30g de glace real
Leite condensado se necessário (Hidratar)

Chantininho Misto

500ml de Chantilly Amelia Supreme
500ml de Chantilly Amelia tradicional
150g de leite em pó
30g glace real

Chantininho para BICOS

1 L DE Chantilly Amélia (Supreme)
120g de leite em pó
12g gelatina
80ml de agua em temperatura ambiente
10g de emulsificante
Leite condensado se necessário

Modo de Preparo

Obs: Coloque a gelatina para Hidratar em 80 ml de agua em temperatura ambiente, por aproximadamente 40 minutos ou mais dependendo da temperatura ambiente e deixe mornar.

Coloque todos os ingredientes na batdeira exceto a gelatina, incorpore tudo com o fouet, comece batendo na velocidade baixa.

Assim que começar bater, acrescente a gelatina em ponto de fios.

Aumente a velocidade lentamente até atingir a velocidade máxima, formando um buraco no meio da batedeira de forma que o chantininho cole no globo.

Diversos

Praliné de Castanha
250g de açúcar cristal
100g de castanha triturada

**Obs: Derreta todo açúcar em fogo baixo acrescente a castanha triturada, em seguida unte uma bancada com muita margarina ou desmoldante espalhe o praline, espere esfriar e quebre ele em pequenos pedaços.*

Praliné de Amendoim
250g de açúcar cristal
100g de Amendoim triturado

**Obs: Derreta todo açúcar em fogo baixo acrescente a amendoim triturad0, em seguida unte uma bancada com muita margarina ou desmoldante espalhe o praline, espere esfriar e quebre ele em pequenos pedaços.*

Ganache Blindar
1 k de cobertura fracionada (Blend ou meio amargo)
100ml de agua gelada

Drip cade Branco ou colorido
100g de cobertura branca (genuine ou top da harald)
40g de creme de leite
Corante branco mago ou ice Berg

Drip chocolate
100g de cobertura da sua preferencia
80ml de creme de leite

Calda para molhar bolos
150ml de agua
6ml essência de baunilha
20g leite condensado

Marcas que indicamos

Chocolates e coberturas : (Harald: linhas, TOP< MELKEN, UNIQUE) (Genuine)
Margarinas : Amelia uso geral, Qualy, Delicia supreme
Farinha de trigo: Donna benta, finna
Chocolate em pó: Chef confeiteiro ou harald
Granulado: Sicão, Harald, Callebaut
Creme de leite: Camponesa, CCGL, Itambé
Açúcar: União
Essencia RED: Celebrete
Corantes: Mago

Bicos mais utilizados

*Segue abaixo os bicos que mais utilizo. Todos são da marca Wilton exceto os que tiver o**

Rosetas: 35,31,32,18,17,1M
Cordinha:21,22,32,35,18
Babadinho:104,124,125
Babado onda: 123,124,125
Babado fita: 123,124,125
Babado bailarina: 070* 040*
Escamas: 104,124,125
Cestinha: 48,46,21,35,7*
Babado rustico: 1M
Rococo: 32, 4B
Recheio: 1 A
Saia: 124
Graminha: 233
Folhinha: 352
Ondinhas: 18,21
Cupcake: 1M, 4B