

APOSTILA CURSO ONLINE

MASSAS

-MASSA AMANTEIGADA-

INGREDIENTES

5 Ovos

100g de açúcar

250g de Farinha de trigo

15g de Margarina

25g de emulsificante

200ml de leite integral

10g de fermento em pó

4ml de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Levar na batedeira os ovos, açúcar, margarina, farinha de trigo, leite e essência de baunilha. Bater por 5 minutos, acrescentar o emulsificante e bater por mais 5 minutos. Desligue a batedeira e incorpore lentamente o fermento com o fuê. Despeje numa assadeira de 20cm de diâmetro forrado com papel manteiga e leve para assar no forno pré aquecido a 180 graus, em média 70 minnutos.

-MASSA CLÁSSICA PÃO DE LÓ –

INGREDIENTES

500ML de ovos (aprox. 8 ovos)

225g de açúcar

225g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bater os ovos e o açúcar por 10 minutos em velocidade média, adicionar a farinha de trigo peneirada aos poucos, misturar bem com um fuê. Assar em forno pré aquecido em 180 graus por cerca de 40 minutos.

RECHEIOS

-SONHO DE VALSA-

INGREDIENTES

790g de leite condensado

400g de creme de leite

50g de farinha de amendoim

6 Sonho de valsa

MODO DE PREPARO

Leve todos as ingredientes em uma panela, reserve os sonho de valsa picados. Misturar bem os ingredientes e levar ao fogo, mexendo sempre até dar ponto desejado. Deixe esfriar em temperatura ambiente e adicionar o sonho de valsa picado.

-TRUFADO DE LEITE NINHO –

INGREDIENTES

790g de leite condensado

400g de creme de leite

4 colher de sopa de leite ninho

100g chocolate branco

chocolate puro

MODO DE PREPARO

Levar todos os ingredientes em uma panela, reservar o chocolate picado. Mexer o recheio até dar ponto de brigadeiro de colher. Acrescentar o chocolate picado e mexer até misturar por completo. Esfriar em temperatura ambiente.

RECHEIOS

-ALPINO GOURMET-

INGREDIENTES

400g de doce de leite

300g de chocolate meio amargo

200g de creme de leite

50g de chocolate em pó 50% cacau

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate com o creme de leite e agregue os demais ingredientes na batedeira.

-CREME DE NOZES –

INGREDIENTES

2 latas de doce de leite em ponto firme

75g de nozes moídas grosseiramente

50g de creme de leite gelado e sem soro

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture todos os ingredientes e deixe gelar por 1 hora e empregue.

CALDA

-CALDA TRADICIONAL-

INGREDIENTES

200ml de agua filtrada

20ml de leite condensado

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes

Opção: para molhar massa de chocolate, acrescente a esta receita 1 colher de sopa de chocolate em pó 50% cacau.

-CALDA AROMÁTICA –

INGREDIENTES

250ml de agua filtrada

50g de açúcar refinado

3ml de essência de baunilha ou rum

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes.

COBERTURA

-COBERTURA DE CHANTININHO-

INGREDIENTES

1 litro de chantilly

6 colher de sopa de leite ninho

Leite condensado

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira bater o chantilly com o leite em pó. Depois de bem firme e incorporado acrescentar o leite condensado aos poucos até dar o ponto desejado.

Dica: se perceber que ficou muito duro, acrescente aos poucos o leite condensado. Pode tingir na cor desejada, utilizando corante em gel ou em pó. Ótimo para fazer coberturas, decoração em bicos e também serve como recheio para bolo de frutas.

-GANACHE PARA COBERTURA –

INGREDIENTES

500g de chocolate nobre

400g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Derreter o chocolate no micro-ondas em potencia média ou em banho maria. Quando seu chocolate estiver derretido acrescentar o creme de leite aos poucos. Mexer bem até dar brilho no seu ganache.

TABELA RENDIMENTO APROXIMADO

-BOLO RECHEADO DE 1 ANDAR-

NUMERO DE PESSOAS	FORMAS REDONDAS	FORMAS QUADRADAS
20	20CM X 10CM DE ALTURA	18CM X 10CM DE ALTURA
30	25CM X 10CM DE ALTURA	20CM X 10CM DE ALTURA
50	30CM X 10CM DE ALTURA	25CM X 10CM DE ALTURA
70	35CM X 10CM DE ALTURA	30CM X 10CM DE ALTURA
100	40CM X 10CM DE ALTURA	35CM X 10CM DE ALTURA
120	45CM X 10CM DE ALTURA	40CM X 10CM DE ALTURA
150	50CM X 10CM DE ALTURA	45CM X 10CM DE ALTURA

-BOLO RECHEADO DE 2 ANDAR-

NUMERO DE PESSOAS	PRIMEIRO ANDAR	SEGUNDO ANDAR
30	30 CM	20 CM
70	30 CM	25 CM
90	35 CM	25 CM
100	40 CM	25 CM
150	40 CM	30 CM
170	45 CM	35 CM