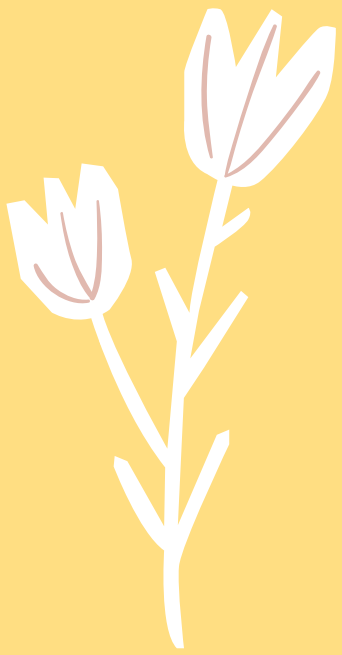
MINISSÉRIE TORTAS DE CONFEITARIA



Lucas Piubelli

CAKE DESIGNER



Para todas as alunas que estiveram com a gente na minisserie de tortas!

Lucas Piubelli

CAKE DESIGNER

Torta

Crocante



Lucas Piubelli

CAKE DESIGNER

Torta Crocante



PÃO DE LÓ

Ingredientes:

1 xícara de (chá) de Açúcar refinado
6 ovos
1 colher de (café) de baunilha
1 xícara de (chá) de água fervente
1/2 xícara de (chá) de óleo de milho
3 xícaras de (chá) de farinha de trigo
2 colheres de (sopa) de leite em pó
1 colher de (sopa) de fermento químico

Modo de Preparo:

Bata os ovos inteiros com a baunilha e o açúcar até dobrar de volume, abaixe a potência da batedeira e adicione a água fervente. Adicione o óleo bata até misturar bem. Retire da batedeira e incorpore a farinha de trigo peneirada, o leite em pó e o fermento. Coloque em
Forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno pré aquecido 180 graus por cerca de 40 minutos.

Rendimento: 2 bolos de 20cm por 8 de altura ou 1 bolo de 25cm por 8 de altura
Obs. Xícara de 240 ml

Torta Crocante



RECHEIO DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:

400g de doce de leite
1 colher de (sopa) de Amido de milho
4 Gemas peneiradas
200g Creme de leite
150 g Chantilly batido

Modo de Preparo:

Em uma panela coloque o doce de leite , acrescente o amido de milho , as gemas e o creme de leite. Leve ao fogo até obter um creme. Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.



Torta Crocante



CALDA BÁSICA

Ingredientes:

200g de Açúcar
200ml de água
Aroma ou bebida alcoólica a gosto.

Modo de Preparo:

Leve a água e o açúcar ao fogo e deixe ferver até derreter o açúcar. Retire do fogo , adicione o aroma ou a bebida



Torta Crocante



CROCANTE DE CASTANHAS

Ingredientes:

1 xícara e 1/2 de (chá)Açúcar refinado
4 colheres de (sopa) de Água
120g Castanhas trituradas

Modo de Preparo:

Em Uma panela acrescente o açúcar e a água, leve ao fogo médio e deixe derreter até formar um caramelo com a cor do guaraná, retire do fogo e adicione as castanhas, espalhe em cima de um silpat , deixe esfriar coloque em saco plástico e quebre com o rolo. Conserve em vasilha bem fechada por até 50 dias.



Bavaroise de pêssegos com morangos



Lucas Piubelli

CAKE DESIGNER

Bavaroise de pêssegos com morangos



GELATINA DE MORANGOS

Ingredientes:

250g Morangos
100 g de Açúcar refinado
1 colher de (sopa) de Suco de limão
50 ml de Água
12 g Gelatina sem sabor hidratada em 50 ml de água
Gotas de corante vermelho

Modo de Preparo:

Bata no liquidificador o morango, a água , o açúcar e o suco de limão. Coloque em uma panela e leve ao fogo , deixe ferver por 4 minutos, hidrate a gelatina na água derreta no microondas por 15 segundos e acrescente na polpa de morango, por último acrescente gostas de corante vermelho, misture bem , unte uma forma de 22 cm de diâmetro com óleo e coloque a gelatina de morangos , leve para geladeira por 3 horas ou até endurecer.



Bavaroise de pêssegos com morangos



Mousse de pêssegos

Ingredientes:

350g Pêssegos em calda
200g de Leite condensado
200g de Creme de leite
60g Calda do pêssego
15 g Gelatina sem sabor
250g Chantilly batido

Modo de Preparo:

Hidrate a gelatina na calda do pêssego e reserve. Processe os pêssegos até formar um purê, coloque em uma vasilha e acrescente o leite condensado, o creme de leite e a gelatina derretida no microondas. Por último acrescente o chantilly batido. Utilize conforme a demonstração da aula.



Bavaroise de pêssegos com morangos



Gelatina de Pêssego

Ingredientes:

400 ml Calda de pêssegos
12 g Gelatina sem sabor hidratada em 50 ml da calda do pêssego
Gotas corante amarelo

Modo de Preparo:

Hidrate e derreta a gelatina sem sabor acrescente na calda do pêssego e adicione gotas de corante amarelo. Deixe começa a endurecer fora da geladeira até obter uma textura de claras, depois de aplicar as frutas na torta adicione a gelatina de pêssegos em cima. Leve para gelar por 3 horas.

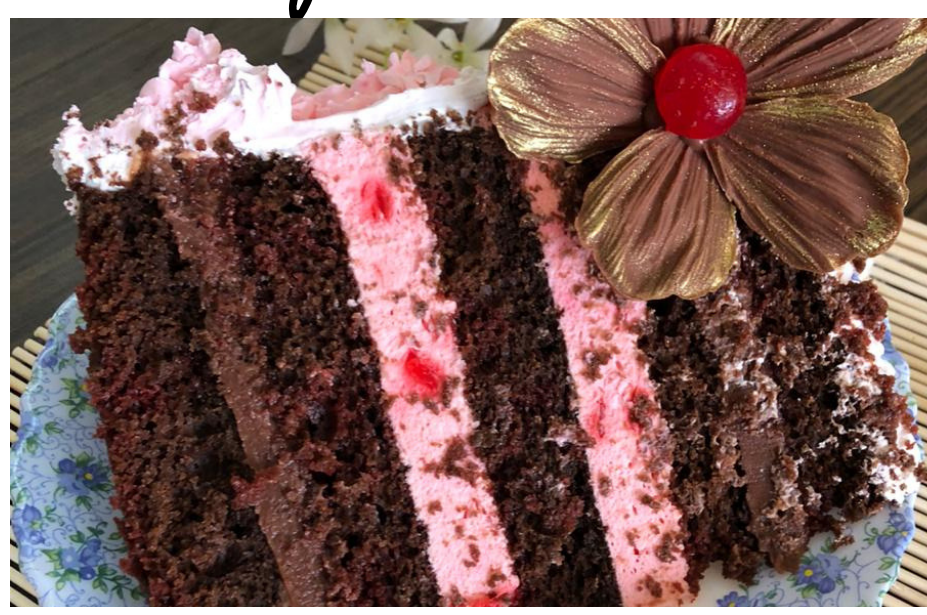


Torta Trufada Com Mousse de Cereja



Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Torta Trufada Mousse de Morangos



Massa de Chocolate

Ingredientes:

1 xícara de (chá) de Açúcar refinado
6 ovos
1 xícara de (chá) de água fervente
1/2 xícara de (chá) de óleo de milho
3 xícaras de (chá) de farinha de trigo
3/4 de Xícara de (chá) de Cacau
1 colher de (sopa) de fermento químico
1/2 colher de sopa de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo:

Bata os ovos inteiros com a baunilha e o açúcar até dobrar de volume, abaixe a potência da batedeira e adicione a água fervente. Adicione o óleo bata até misturar bem. Retire da batedeira e incorpore a farinha de trigo peneirada, o cacau , o fermento e o bicarbonato de sódio.Coloque em Forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno pré aquecido 180 graus por cerca de 60 minutos.

Rendimento: 2 bolos de 20cm por 8 de altura ou 1 bolo de 25cm por 8 de altura
Obs. Xícara de 240 ml

Torta Trufada Mousse de Morangos



Mousse de Cereja

Ingredientes:

12g de gelatina sem sabor
50 ml de água
100g de cerejas
200 g de creme de leite
70ml de Calda cereja
250g de Chantilly batido
100g de cerejas picadas

Modo de Preparo:

Hidrate a gelatina na água e reserve. No liquidificador ou mixer coloque as cerejas , a calda da cereja e o creme de leite , bata bem até obter um creme homogêneo. Derreta a gelatina 20 segundos no microondas e acrescente no creme bata bem, coloque em uma vasilha e adicione o chantilly e por último as cerejas picadas.



Torta Trufada Mousse de Morangos



Trufa

Ingredientes:

400g de chocolate ao leite (chocolate nobre)
200g de creme de leite

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate no microondas em potência média, cerca de 1 minuto, depois de derretido acrescente o creme de leite , mexa bem e utilize.

Calda de Cereja

Ingredientes:

100 ml de calda de cerejas
100ml de água filtrada

Calda de Cereja

Modo de Preparo:

Misture bem e utilize.

