

AS SETE MARAVILHAS

POR JULIO KETTELEY

Sobre mim, Julio Ketteley

Sou baiano de Salvador-BA, passei a infância em Feira de Santana-BA e depois fui para o mundo. Depois de passar 14 anos em Londres, hoje moro em Fortaleza-CE. Não comecei na confeitaria! Primeiro me formei em Relações Internacionais na Universidade de Brasília, tendo estudado nos EUA, Rússia e Argentina. Depois fiz mestrado em Direitos Humanos na Universidade das Nações Unidas na Costa Rica, fiz outra graduação na Inglaterra em Direito e atuei por vários anos na advocacia na área comercial em Londres antes de me jogar de vez na confeitaria.

Em 2011, eu adquiri o diploma completo Le Cordon Bleu pela Tante Marie Culinary Academy do grupo do chef Gordon Ramsay. Hoje realizo eventos gastronômicos na Europa e no Brasil mostrando o melhor da culinária brasileira. Apesar de passear por todas as áreas da cozinha, meu grande foco é a confeitaria, minha paixão e especialização, principalmente a ciência e química da arte de fazer bolos.

Participei dos reality shows The Taste Brasil do canal GNT (onde fui selecionado para a equipe do chef André Mifano) e Cooks to Market (do canal Sky) no Reino Unido, onde fui vencedor.

Em 2020, fui convidado para **ensinar a fazer bolos na Le Cordon** Bleu (São Paulo).

Divido meu tempo entre Londres e vários cantos do mundo dando aulas de confeitaria, consultorias e gravando meus cursos online para milhares de alunas.

Diariamente, eu me dedico ao meu Instagram @julioketteley onde compartilho receitas, dicas e inspiração.



Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Como acompanhar as aulas

Essa apostila foi elaborada com muito carinho. Aqui, você encontrará as listas detalhadas de ingredientes com pesos e medidas e todas as informações adicionais que são necessárias ao sucesso das receitas.

POR FAVOR, LEIA COM ATENÇÃO CADA RECEITA E TODA A APOSTILA ANTES DE ASSISTIR ÀS AULAS.

Eu tentei me colocar no seu lugar e responder nessa apostila às suas dúvidas mais frequentes. Isso levou um tempão para preparar, então por favor leia com atenção. O que não estiver na apostila, o mais provável é que esteja explicado nas aulas. Se após assistir às aulas, você ainda tiver dúvidas por algo não ter sido explicado na apostila ou nas aulas, o Portal do Aluno é seu cantinho para perguntar. O Portal do Aluno é o espaço para comentários abaixo de cada vídeo na plataforma do curso (Hotmart). Caso sua pergunta não encontre resposta diretamente nessa apostila ou nas aulas, vc que não reste dúvida. Caso sua pergunta encontre resposta d..s aulas, você receberá resposta informando exatamente isso para que assista novamente às aulas ou leia esta apostila com mais atenção pois apenas assim terá sucesso no seu aprendizado.

O modo de fazer é ensinado nas aulas. Faça anotações no seu caderninho. Se preferir, nessa apostila, você encontrará um espaço para fazer suas próprias anotações por escrito (você pode digitar no próprio PDF) ou imprimir a apostila e anotar manualmente. Assim, você estará ainda mais focada nas aulas para não perder nenhum detalhe. Seu aprendizado será REAL e você não ficará refém de receitas sem os “porquês” e ficará impressionada com os resultados alcançados.

Afinal de contas, você adquiriu um curso online de alto nível e não um e-book.

E lembre que você tem tempo de sobra para assistir às aulas e fazer suas anotações. Você tem acesso vitalício ao curso!

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Preciso te falar também que existem “pirataria” e compartilhamento ilícito enormes nas redes sociais e grupos de WhatsApp e Telegram. Já fui vítima mais de uma vez e minha equipe jurídica e técnica tiveram um grande custo de tempo e recursos para solucionar os problemas. O modo de fazer em vídeo não previne, mas dificulta a ação de bandidos, protegendo não apenas o meu trabalho, mas sendo o mais justo com você que tem honestidade e está pagando para ter acesso ao curso. Assim, poderei continuar produzindo conteúdo de qualidade e você continuará aprendendo comigo.

LEITURA INDISPENSÁVEL: INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Quando a receita pede farinha de trigo e alternativa à farinha de trigo não é apresentada nesta apostila ou nas aulas, isso significa que a receita não foi testada com outro tipo de farinha (com ou sem glúten) para que eu possa te dizer com segurança o resultado que seria obtido com a substituição.

- As receitas também não foram testadas em versões para dieta, restrições e alergias (por exemplo, lactose, açúcar, proteína do leite e origem animal). Dessa maneira, você precisará fazer seus próprios testes.

- Validade é uma questão de teste e o que se aplica à minha produção não se aplica à sua por mais que determinados profissionais te ensinem de maneira equivocada. A validade depende das suas condições de higiene, produção, armazenamento etc então a validade na minha casa é diferente da sua e a sua é diferente da de outras pessoas. Você precisa testar. Recomendo fazer uma receita, porcionar, guardar da maneira que você guardaria e ir fazendo anotações sobre cada porção com 1 dia, 2 dias, 3 dias etc de qualidade e validade até você encontrar o prazo de qualidade e validade na sua produção.

- Use sempre colheres medidoras padronizadas. Elas te darão certeza no resultado. Qualquer variação entre marcas será insignificante devido à pequena

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

quantidade de ingrediente que cabe na colher. Jamais use colheres de uso cotidiano (as comuns da gaveta da cozinha) de chá nem de sopa. Se você estiver fazendo produção industrial (raramente acontece entre as alunas desse curso), por exemplo, 10 quantidades da receita de uma só vez, naturalmente você multiplicará o peso que teria em colheres pela quantidade de receitas sendo feitas e encontrará um valor maior em gramas que poderá ser pesado em balança de alta precisão ou balança comum de cozinha dependendo do peso.

- Não confie em balanças comuns de cozinha (mesmo que sejam digitais) para pesar quantidades abaixo de 10g, mesmo que sua balança mostre de 5g em 5g ou de 1g em 1g porque a maioria das balanças não tem tanta sensibilidade para mudança para o próximo peso, ou seja, quando você acha que está indo de 1g em 1g ou de 5g em 5g, na verdade já está pesando mais que isso. Para quantidades tão pequenas, confie nas colheres **medidoras ou em balanças de altíssima** precisão (daquelas de pesar ouro).

- Jamais confie em copos e xícaras. Você nunca terá o mesmo resultado que se você fizer tudo pesadinho nem terá padronização, mesmo que você utilize tabelas de conversão disponibilizadas na internet. É por isso que os líquidos são pesados nas receitas. Para pesar líquidos em gramas, bata colocar um recipiente vazio na balança, tarar (zerar) a balança e colocar o líquido no recipiente até atingir o peso necessário.

- As temperaturas passadas nas receitas ou aulas são temperaturas para fornos domésticos convencionais sejam elétricos ou a gás. Se você estiver utilizando forno de convecção e a convecção (ventilador) estiver ligada, você tem 2 opções: (1) consultar o manual do seu forno para identificar a temperatura equivalente recomendada ou (2) baixar 20 graus na temperatura pedida na receita – por exemplo, se a receita pedir 180 graus, você coloca 160 graus no seu forno. Se seu forno for industrial, você precisará testar a temperatura.

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

- Onde a receita pede manteiga sem sal, eu recomendo SEMPRE usar manteiga "extra" sem sal. Manteiga extra vai garantir um percentual de gordura na manteiga necessário para que dê estrutura, sabor e maciez ideais. Quanto menos gordura tiver a manteiga, mais água e menos sabor ela terá. Ao usar manteiga com sal, alguns problemas ocorrem: (1) você não terá qualquer controle sobre a quantidade de sal na receita (manteiga com sal não é manteiga sem sal + 1 pitada de sal), (2) o sal da manteiga com sal realça o sabor apenas da sua manteiga e, se sua manteiga estiver com "ranço", esse sabor passará para sua receita e (3) a quantidade de sal varia de uma marca para outra. Se você usar manteiga com sal, você não conseguirá ter uma padronização se a marca que você costuma usar estiver em falta.

- Margarina, óleo e outras gorduras não são substitutos adequados para a manteiga e mudarão o resultado da sua receita além de geralmente pedirem mudanças no próprio **modo de fazer e outras addaptações de** ingredientes na receita.

- Onde a receita pede ovos **tipo grande sem especificar** um peso, o peso (com casca) IDEAL de cada ovo é 60g, mas uma variação de 55g a 65g te dará um resultado perfeito.

- Caso não seja explicado de maneira diferente nas aulas, onde a receita pede açúcar refinado, ele é ideal para aquela receita pelo tamanho dos grãos e peso por volume. Se você utilizar açúcar cristal ou demerara, você precisará triturar no liquidificador ou processador de alimentos para que fique com grãos do tamanho dos grãos do açúcar refinado. Açúcar mascavo ou açúcar de coco não são substitutos para açúcar branco se estiver buscando resultados iguais aos que ensino no curso.

- Leite desnatado, semidesnatado ou vegetal não substituem leite integral com exatidão. A quantidade de água e de gordura são diferentes.

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

DEVIL´S FOOD CAKE



Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

DEVIL´S FOOD CAKE

Ingredientes
Massa

- 220g de farinha de trigo
- 70g de cacau em pó
- 1 + 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio (6g)
- 1/2 + 1/4 colher (chá) de fermento (3g)
- 1/4 colher (chá) de sal (1g)
- 90g de manteiga sem sal **em temperatura ambiente**
- 260g de açúcar refinado
- 80g de açúcar mascavo
- 3 ovos (tipo grande) em temperatura ambiente
- 1 gema (retirada de ovo tipo grande) em temperatura ambiente
- 50g de óleo de girassol ou canola (nenhum outro tipo de óleo)
- 200g de iogurte natural ou grego sem açúcar em temperatura ambiente
- 200g de água quente
- 1 colher (sopa) de café solúvel de sua preferência (5g)

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Cobertura

- 325g de chocolate meio amargo (entre 50% e 70% cacau) em gotas/callets ou barra picado
- 260g de chocolate ao leite em gotas/callets ou barra picado
- 450g de creme de leite (na aula, usamos de caixinha)
- 60g de xarope de glucose
- 260g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1/4 colher (chá) de sal (1g) ou 1 pitada bem gorda

Informações adicionais:

- Todo cacau em pó é 100% cacau. Se tiver adição de açúcar, ele é chocolate em pó ou achocolatado. Para você ter o verdadeiro Devil´s Food Cake em relação a cor e sabor, você precisa usar o cacao alcalino. No entanto, não significa que você não pode usar qualquer cacau em pó de sua preferência. Quando a gente fala em cacau “natural”, não significa que o cacau alcalino não é natural. Todo cacau é natural. Chamar o cacau de “natural” é apenas uma maneira de dizer que ele não passou por um processo de alcalinização. O cacau mais comum, o que encontra em todo lugar, a maioria dos que você encontra em supermercados é o cacau “natural”. Comece a pensar em cacau “natural” como cacau em pó “comum”, o mais fácil de achar em todo canto. Dito isto, as marcas mais comerciais de supermercado estão começando a fabricar cacau alcalino. O alcalino é mais especializado, ele é o queridinho das lojas de confeitaria e das

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

confeiteiras. É aquele mais escuro e de sabor mais suave, que deixa tudo com cara de mais chocolatudo. O cacau alcalino passa por um processo de diminuir sua acidez (alcalinização) geralmente com carbonato de potássio. Inclusive algumas marcas importadas colocam na embalagem o percentual menor que 100% (a maioria, no entanto, diz na embalagem 100% mesmo que seja alcalino) e o restante sendo o ingrediente que foi usado para deixá-lo alcalino. Na aula, eu utilizei cacau em pó alcalino da marca Callebaut (extra brute). Você pode usar o cacau black ou noir. Outra marca que muita gente costuma usar é SICAO (que é alcalino). O uso do cacau alcalino te dará um bolo mais escuro e cor de chocolate meio amargo com sabor mais delicado. O cacau natural te dará uma cor menos escura e com o sabor mais marcante do cacau que você usar. Na embalagem do seu cacau em pó, você encontrará a resposta se ele for alcalino. O cacau "natural" tem a **cor mais clara (marrom esbranquiçado)** e sabor mais marcante de cacau, algo mais **"terroso" dependendo** da marca.

- Se você utilizar café coada ou expresso em vez de café solúvel, não faça um café muito forte, mas faça um café que tenha gosto de café. Para acertar isso nunca é tão fácil e eficiente quanto usar café solúvel. Se utilizar café coado ou espresso, utilize 50 do café já feito e misture em 150g de água quente, dando um total de 200g de líquido quente.

- Essa quantidade de ingredientes da massa é suficiente para fazer 3 discos de bolo.

- Se você quiser fazer apenas 1 disco de bolo, utilize essa quantidade de ingredientes (essas são medidas aproximadas para facilitar sua vida e tentar chegar o mais próximo possível da receita original. Rende pouca massa, então terá dificuldade em fazer em batedeira planetária):

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

75g de farinha de trigo

25g de cacau em pó

1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio (2g)

1/4 colher (chá) de fermento (1g)

1/8 colher (chá) de sal (1g)

30g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

90g de açúcar refinado

30 de açúcar mascavo

1 ovo (tipo grande) em **temperatura ambiente**

1 gema (retirada de ovo tipo grande) em temperatura ambiente

20g de óleo de girassol ou canola (nenhum outro tipo de óleo)

70g de iogurte natural ou grego sem açúcar em temperatura ambiente

70g de água quente

1 colher (chá) de café solúvel de sua preferência (2g)

- Se você quiser fazer apenas 2 discos de bolo, utilize essa quantidade de ingredientes (medidas aproximadas para facilitar sua vida e tentar chegar o mais próximo possível da receita original):

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

110g de farinha de trigo

35g de cacau em pó

1/2 + 1/4 colher (chá) de bicarbonato de sódio (3g)

1/2 colher (chá) de fermento (2g)

1/4 colher (chá) de sal (1g)

45g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

130g de açúcar refinado

40g de açúcar mascavo

2 ovos (tipo grande) em **temperatura ambiente**

1 gema (retirada de ovo tipo grande) em temperatura ambiente

25g de óleo de girassol ou canola (nenhum outro tipo de óleo)

100g de iogurte natural ou grego sem açúcar em temperatura ambiente

100g de água quente

1/2 colher (sopa) de café solúvel de sua preferência (2,5g)

- Não faça um bolo alto e corte em 3 discos. Você vai prejudicar imensamente a estruturação do seu bolo.

- Nessa receita, o xarope de glucose não tem substituto.

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Anotações

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

TORTA MARTA ROCHA



Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

TORTA MARTA ROCHA

Ingredientes

Pão de ló branco

- 4 ovos (tipo grande) em temperatura ambiente
- 175g de açúcar refinado
- 140g de farinha de trigo

Pão de ló de cacau

- 4 ovos (tipo grande) em temperatura ambiente
- 175g de açúcar refinado
- 110g de farinha de trigo
- 30g de cacau em pó

Geleia de ameixa

- 300g de ameixa seca (peso já sem caroço)
- 500g de água
- 100g de açúcar refinado

Creme de gemas

- 130g de açúcar refinado

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

- 5 gemas (retiradas de ovos tipo grande)
- 25g de amido de milho
- 25g farinha de trigo
- 460g de leite integral
- Extrato de baunilha a gosto

Disco de suspiro

- 120g de clara em temperatura ambiente
- 150g de açúcar refinado
- 1 pitada gorda de sal

Crocante de nozes

- 220g de nozes
- 50g de xarope de glucose
- 150g de açúcar refinado
- 2 colheres (sopa) de água (30g)

Fio de ovos

- 250g de açúcar refinado ou cristal
- 120g de água

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

- Extrato de baunilha a gosto

- 5 gemas em temperatura ambiente

Se quiser facilitar sua vida, dobre a quantidade de açúcar e de água pois te dará maior volume na panela.

Informações adicionais

- Se você desejar um pão de ló mais molhadinho, você pode molhar os pães de ló dessa torta. Isso é completamente opcional já que a torta tem recheios úmidos, mas a escolha é sua! Uma dica de calda básica (que você pode saborizar com o que você quiser) é colocar numa panela 160g de açúcar refinado, cristal ou demerara com 120g de água, misturar, levar ao fogo médio até o açúcar derreter e a água levantar **fervura, desligar o fogo e** deixar esfriar antes de usar. A calda que sobrar, você guarda na geladeira.

- Todo cacau em pó é 100% cacau. Se tiver adição de açúcar, ele é chocolate em pó ou achocolatado. Nessa receita, você poderá utilizar o cacao alcalino ou natural. Quando a gente fala em cacau “natural”, não significa que o cacau alcalino não é natural. Todo cacau é natural. Chamar o cacau de “natural” é apenas uma maneira de dizer que ele não passou por um processo de alcalinização. O cacau mais comum, o que encontra em todo lugar, a maioria dos que você encontra em supermercados é o cacau “natural”. Comece a pensar em cacau “natural” como cacau em pó “comum”, o mais fácil de achar em todo canto. Dito isto, as marcas mais comerciais de supermercado estão começando a fabricar cacau alcalino. O alcalino é mais especializado, ele é o queridinho das lojas de confeitaria e das confeiteiras. É aquele mais escuro e de sabor mais suave, que deixa tudo com cara de mais chocolatudo. O cacau alcalino passa por

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

um processo de diminuir sua acidez (alcalinização) geralmente com carbonato de potássio. Inclusive algumas marcas importadas colocam na embalagem o percentual menor que 100% (a maioria, no entanto, diz na embalagem 100% mesmo que seja alcalino) e o restante sendo o ingrediente que foi usado para deixá-lo alcalino. Na aula, eu utilizei cacau em pó alcalino da marca Callebaut (extra brute). Você pode usar o cacau black ou noir. Outra marca que muita gente costuma usar é SICAO (que é alcalino). O uso do cacau alcalino te dará um pão de ló mais escuro e cor de chocolate meio amargo com sabor mais delicado. O cacau natural te dará uma cor menos escura e com o sabor mais marcante do cacau que você usar. Na embalagem do seu cacau em pó, você encontrará a resposta se ele for alcalino. O cacau "natural" tem a cor mais clara (marrom esbranquiçado) e sabor mais marcante de cacau, algo mais "terroso" dependendo da marca.

- No crocante de nozes, o xarope de glucose pode ser substituído por mel Karo, mas não por mel de abelha ou outro tipo de mel.

- Para fazer metade da receita, divida todos os ingredientes dos componentes da torta por 2, com exceção do disco de suspiro e dos fios de ovos (que você faz a receita inteira).

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Anotações

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

TORTA BROWNIE FLORESTA NEGRA



Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

TORTA BROWNIE FLORESTA NEGRA

Ingredientes

Brownie

- 400g de manteiga sem sal
- 300g de chocolate meio amargo (entre 50% e 70% cacau)
- 120g de farinha de trigo
- 300g de açúcar mascavo
- 50g de cacau em pó
- 6 ovos (tipo grande) em **em temperatura ambiente**
- 3 claras (retiradas de ovos tipo grande) em temperatura ambiente
- 150g de açúcar refinado
- 1/4 colher (chá) de sal (1g)

Ganache

- 425g de chocolate ao leite em gotas/callets ou barra picado
- 100g de chocolate meio amargo (de preferência 70% cacau) em gotas/callets ou barra picado
- 150g de creme de leite (na aula, usamos de caixinha)
- 50g de xarope de glucose

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

- 125g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1/4 colher (chá) de sal (1g)

Ingredientes adicionais

- Cereja em calda a gosto (usei por volta de 180g)
- Chocolate em barra para raspar
- 300g de chantilly gelado

Informações adicionais

- Na receita da ganache, o xarope de glucose não tem substituto, mas poderá fazer sem ele, **sabendo que terá uma ganache mais** firme e com menos brilho.

- Todo cacau em pó é 100% cacau. Se tiver adição de açúcar, ele é chocolate em pó ou achocolatado. Nessa receita, você poderá utilizar o cacau alcalino ou natural. Quando a gente fala em cacau "natural", não significa que o cacau alcalino não é natural. Todo cacau é natural. Chamar o cacau de "natural" é apenas uma maneira de dizer que ele não passou por um processo de alcalinização. O cacau mais comum, o que encontra em todo lugar, a maioria dos que você encontra em supermercados é o cacau "natural". Comece a pensar em cacau "natural" como cacau em pó "comum", o mais fácil de achar em todo canto. Dito isto, as marcas mais comerciais de supermercado estão começando a fabricar cacau alcalino. O alcalino é mais especializado, ele é o queridinho das lojas de confeitaria e das confeiteiras. É aquele mais escuro e de sabor mais suave, que deixa tudo com cara de mais chocolatudo. O cacau alcalino passa por

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

um processo de diminuir sua acidez (alcalinização) geralmente com carbonato de potássio. Inclusive algumas marcas importadas colocam na embalagem o percentual menor que 100% (a maioria, no entanto, diz na embalagem 100% mesmo que seja alcalino) e o restante sendo o ingrediente que foi usado para deixá-lo alcalino. Na aula, eu utilizei cacau em pó alcalino da marca Callebaut (extra brute). Você pode usar o cacau black ou noir. Outra marca que muita gente costuma usar é SICAO (que é alcalino). O uso do cacau alcalino te dará um brownie mais escuro e cor de chocolate meio amargo com sabor mais delicado. O cacau natural te dará uma cor menos escura e com o sabor mais marcante do cacau que você usar. Na embalagem do seu cacau em pó, você encontrará a resposta se ele for alcalino. O cacau "natural" tem a cor mais clara (marrom esbranquiçado) e sabor mais marcante de cacau, algo mais "terroso" dependendo da marca.

- Essa quantidade de ingredientes da massa é suficiente para fazer 3 discos de brownie.

- Se você quiser fazer apenas 1 disco de brownie, utilize essa quantidade de ingredientes (essas são medidas aproximadas para facilitar sua vida e tentar chegar o mais próximo possível da receita original):

- 135g de manteiga sem sal
- 100g de chocolate meio amargo (entre 50% e 70% cacau)
- 40g de farinha de trigo
- 100g de açúcar mascavo
- 15g de cacau em pó

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

- 2 ovos (tipo grande) em temperatura ambiente
- 1 clara (retirada de ovo tipo grande) em temperatura ambiente
- 50g de açúcar refinado
- 1/4 colher (chá) de sal (1g)

- Se você quiser fazer apenas 2 discos de brownie, utilize essa quantidade de ingredientes (essas são medidas aproximadas para facilitar sua vida e tentar chegar o mais próximo possível da receita original):

- 200g de manteiga **sem sal**
- 150g de chocolate **amargo (entre 50% e 70% cacau)**
- 60g de farinha de trigo
- 150g de açúcar mascavo
- 25g de cacau em pó
- 3 ovos (tipo grande) em temperatura ambiente
- 2 claras (retiradas de ovos tipo grande) em temperatura ambiente
- 75g de açúcar refinado
- 1/4 colher (chá) de sal (1g)

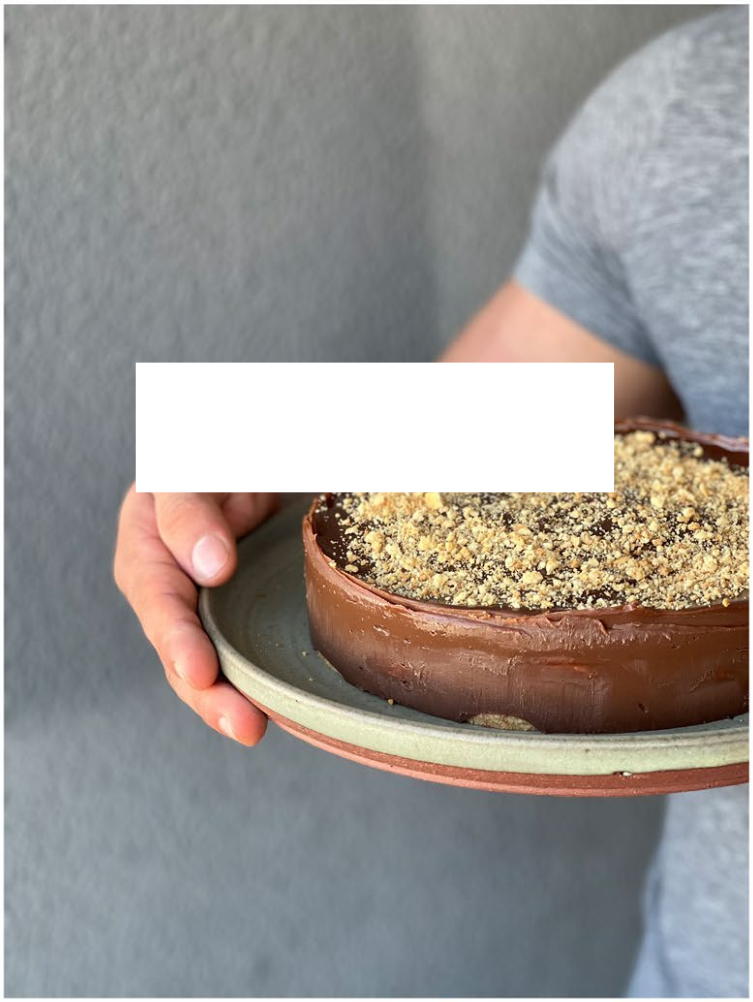
Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Anotações

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

TORTA PALHA ITALIANA



Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

TORTA PALHA ITALIANA

Ingredientes

Biscoito

- 80g de farinha de trigo
- 200g de farinha de trigo integral
- 160g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1/4 colher (chá) de sal (1g)
- 1 + 1/4 colher (chá) de fermento (5g)
- 120g de açúcar refinado
- Leite integral quanto baste

Brigadeiro

- 2 latas de leite condensado integral
- 30g de manteiga sem sal
- 175g de chocolate ao leite em gotas/callets ou barra picado
- 100g de chocolate meio amargo (entre 50% e 70% cacau) em gotas/callets ou barra picado
- 2 caixinhas de creme de leite (400g)

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Anotações

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

FRAISIER



Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

FRAISIER

Ingredientes

Genoise

- 4 ovos (tipo grande) em temperatura ambiente
- 80g de açúcar refinado
- 100g de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de amido de milho (20g)

Calda de morango

- 100g de morango maduro **fresco ou congelado**
- 100g de água
- 50g de açúcar refinado
- Extrato de baunilha a gosto
- 1 colher (sopa) de suco de limão Taiti ou o que limão que você preferir (apenas o limão espremido e coado) – 30g

Creme diplomata

- 500g de leite integral
- Extrato de baunilha a gosto

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

- Limão siciliano para retirar raspas (pode ser o limão que você preferir, mas siciliano deixa mais delicado e perfumado)
- 4 gemas (retiradas de ovos tipo grande)
- 50g de açúcar refinado (se utilizar creme de leite fresco para fazer chantilly em vez de preparo pronto para bater chantilly, você pode aumentar essa quantidade a gosto em até o dobro)
- 40g de amido de milho
- 2 colheres (chá) de gelatina em pó sem sabor (6g)
- 2 colheres (sopa) de água gelada ou em temperatura ambiente (30g)

250g de preparo pronto **para bater chantilly ou 250g de** creme de leite fresco

Compota de morango

- Morango a gosto
- Açúcar a gosto
- Limão a gosto
- Extrato de baunilha a gosto

Ingredientes adicionais

- Morango quanto baste para forrar a forma
- Opcional: açúcar gelado, folhinhas de hortelã e suspiro

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Informações adicionais

- O chantilly (preparo pronto) usado na receita é da marca MAURI.

Anotações

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

TORTA ROGEL



Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

TORTA ROGEL

Ingredientes

Massa

- No mínimo 450g de farinha de trigo
- 80g de manteiga sem sal derretida
- 120g de água
- 1 ovo (tipo grande) em temperatura ambiente
- 7 gemas (retiradas de ovos tipo grande) em temperatura ambiente

Doce de leite

- 2 latas de leite condensado integral ou 400g de doce de leite firme de sua preferência

Merengue italiano

- 120g de clara em temperatura ambiente
- 150g de açúcar refinado
- Extrato de baunilha a gosto
- 2 colheres (sopa) de suco de limão Taiti ou o que limão que você preferir (apenas o limão espremido e coado) – 30g

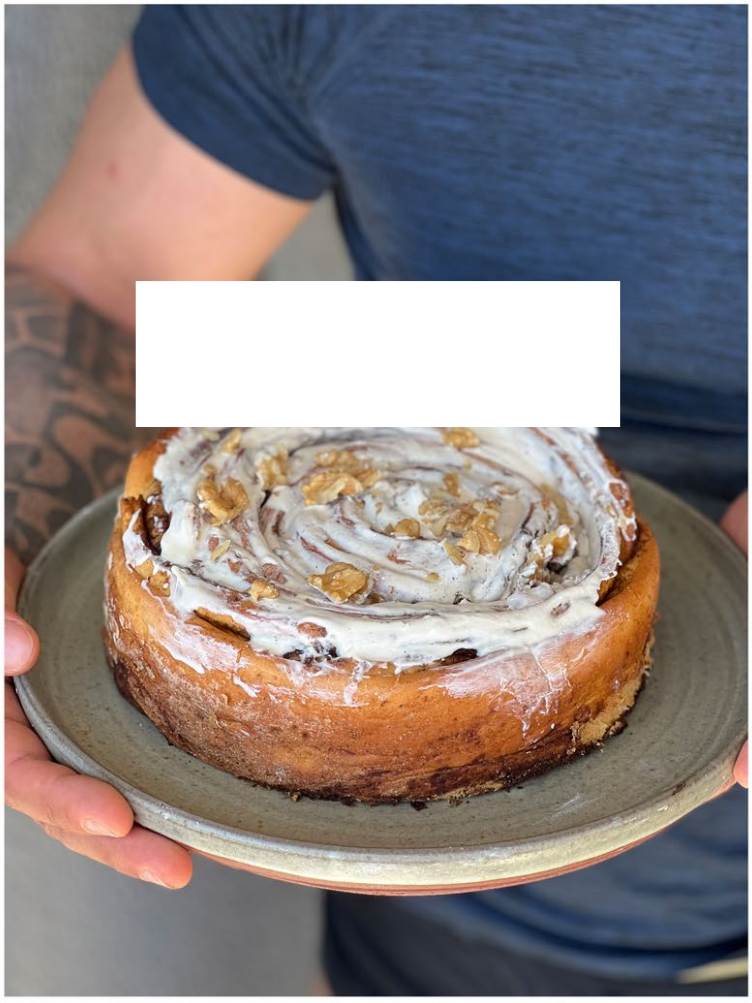
Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Anotações

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

BOLO CINNAMON ROLL



Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

BOLO CINNAMON ROLL

Ingredientes

Massa

- 175g de leite integral levemente morno
- 70g de açúcar refinado
- 2 + 1/4 colheres (chá) de fermento seco instantâneo (7g)
- 1 ovo (tipo grande) em temperatura ambiente
- 1 gema (retirada de ovo tipo grande) em temperatura ambiente
- 65g de manteiga sem **sal derretida**
- 400g de farinha de trigo
- 1/4 colher (chá) de sal (1g)

Açúcar de canela

- 120g de açúcar mascavo
- 2 colheres (chá) de canela em pó (6g)
- 60g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

Creme

- 100g de cream cheese em temperatura ambiente

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

- 50g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 colher (sopa) de creme de leite (usamos de caixinha na aula)
- Extrato de baunilha a gosto
- 1 pitada gorda de sal
- 100g de açúcar de confeiteiro ou impalpável
- Nozes a gosto

Ingredientes adicionais

- O tamanho da forma utilizada na aula é 20cm x 8cm

Anotações

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

Lembre é proibido copiar, transmitir, distribuir, reproduzir ou publicar integral ou parcialmente esse e qualquer material dos cursos online de Julio Ketteley sem autorização prévia e expressa do autor (Lei n° 9.610/98)

AS SETE MARAVILHAS

COM

