Caramelos

Bem-vindo (a) a Sala de Aula Online da Maria Chocolate.

Com 29 anos de mercado, a Maria Chocolate traz online para você toda qualidade e expertise dos nossos cursos presenciais para te atender onde e quando você precisar.

Instrutores qualificados e aprovados por mais de 100.000 alunos ao longo destes anos. Receitas e conteúdo elaborado por quem realmente tem experiência. Comprando nosso curso online você tem a garantia de receitas testadas e vendidas ao público, trazendo retorno garantido ao seu investimento.

Todo curso online já acontece em nossa sala de aula física e já foi aprovado por nossos clientes ao vivo! Você também pode contar com suporte direto dos nossos canais de atendimento para tirar dúvidas.

contato@mariachocolate.com.br
(31) 98871-2789

Confira também todos os acessórios e ingredientes utilizados neste curso em nosso site: www.mariachocolate.com.br. Entregamos em todo Brasil.

Desejamos ótima aula e sucesso com suas produções.

Os caramelos estão chegando para ser mais um doce delicioso para decorar as mesas de festas, mas também para você tem em sua bolsa ou em um lugar de fácil acesso para quando bater aquela vontade de comer um doce e agora você pode produzir na sua casa para vender e lucrar muito. Nesse curso você vai aprender, além de sabores sensaionais de balas de caramelo, o ponto certo e a temperatura correta para seus caramelos ficarem perfeitos, tudo isso com a culinarista Ana Sílvia Valadão.

Aula 01 – Caramelo de Maracujá
Aula 02 – Caramelo de Chocolate
Aula 03 – Caramelo de Toffee
Aula 04 – Caramelo de Amarena
Aula 05 – Caramelo de Limão com Macadâmia
Aula 06 – Dicas e Finalização dos Caramelos



Maria Chocolate

Ensinar, criar, celebrar.

CARAMELO DE MARACUJÁ

Ingredientes:

400 ml de Creme de Leite Fresco
280 g de Açúcar Refinado
290 g de Xarope de Glucose
120 ml de Suco de Maracujá
25 g de Manteiga (sem sal)
10 g de Manteiga de Cacau (Mycryo)

Modo de preparo:

Coloque em uma panela o creme de leite fresco, o açúcar, a glucose, o suco de maracujá e cozinhe até 117 °C. Acrescente as manteigas, misture bem e despeje em uma tapete de silicone. Deixe em temperatura ambiente até firmar ou leve à geladeira até firmar. Corte os caramelos e embale.

CARAMELO DE CHOCOLATE

Ingredientes

274 g Creme de Leite
160 g Açúcar
24 g Mel
174 g Glucose
150 g Chocolate Meio Amargo
20 g Manteiga (sem sal)
10 g de Manteiga de Cacau (Mycryo)

Modo de Preparo:

Cozinhe todos os ingredientes, exceto as manteigas, até atingir 115 °C. Retire do fogo, acrescente as manteigas e colocar o caramelo em um recipiente untado com óleo de girassol ou canola ou em um tapete de silicone. Deixe esfriar à temperatura ambiente até conseguir cortar, se necessário, refrigerar até que esteja firme. Cortar em quadrados ou retângulos e embalar os caramelos em papel celofane transparente.

Maria Chocolate

Ensinar, criar, celebrar.

CARAMELO TOFFEE

Ingredientes:

375 g de Açúcar Refinado
300 g de Xarope de Glucose
75 g de Água
3 Favas de Baunilha (ou 10 g de Pasta de Baunilha ou 15 ml de Extrato de Baunilha)
50 g de Manteiga (sem sal)
50 g de Mel
500 g de Creme de Leite Fresco
15 g de Manteiga de Cacau (Mycryo)

Modo de Preparo:

Cozinhe a água, o açúcar e a glucose até 145 °C. Aqueça o creme de leite com a baunilha até ferver. Misture ao creme de leite, a manteiga e o mel. Pegue essa segunda parte e despeje ao poucos na mistura de água, açúcar e glucose, de preferência em 3 partes para evitar que a temperatura caia abaixo de 110 °C. Mexa sempre e cozinhe novamente até 121 °C. Coloque a manteiga de cacau, despeje em um tapete de silicone e espere esfriar totalmente. Corte e embale em celofane de torção.

CARAMELO DE AMARENA

Ingredientes:

400 ml de Creme de Leite Fresco
280 g de Açúcar Refinado
290 g de Xarope de Glucose
100 g de Pasta Concentrada de Amarena
25 de Manteiga (sem sal)
10 g de Manteiga de Cacau (Mycryo)

Modo de Preparo:

Coloque em uma panela o creme de leite fresco, o açúcar, a

glucose, e a pasta de amarena cozinhe até 117º. Acrescente as manteigas , misture bem e despeje em uma tapete de silicone. Leve à geladeira até firmar. Corte os caramelos e embale.

CARAMELO DE LIMÃO COM MACADÂMIA

Ingredientes:

375 g de Açúcar Refinado
300 g de Xarope de Glucose
75 g de Água
3 favas de baunilha (ou 10 g de Pasta de Baunilha ou 15 ml de Extrato de Baunilha)
50 g de Manteiga (sem sal)
50 g de Mel
500 g de Creme de Leite Fresco
Raspas de um limão (aproximadamente 10 g)
45 ml de Suco de Limão
10 gotas de Óleo Essencial Gran Chef
150 g de Macadâmia
15 g de Manteiga de Cacau (Mycryo)

Modo de Preparo:

Cozinhe a água, o açúcar e a glucose até 145 °C. Aqueça o creme de leite com a baunilha até ferver. Misture ao creme de leite, a manteiga, o suco de limão, as rapas e o mel. Pegue essa segunda parte e despeje ao poucos na mistura de água, açúcar e glucose, de preferência em 3 partes para evitar que a temperatura caia abaixo de 110 °C. Mexa sempre e cozinhe novamente até 121 °C. Coloque a manteiga de cacau, as macadâmias, despeje em um tapete de silicone e espere esfriar totalmente. Corte e embale em celofane de torção.