

Valeria Gomide

Apostila de Bem Casados



A Historia do Bem Casado



BEM CASADO é um dos doces mais conhecido hoje em dia, principalmente, nas festas de casamento. Com mais de 100 anos de existência, esse doce é uma peça fundamental na maioria das festas e comemorações. O doce, além de muito gostoso, chama a atenção na beleza das embalagens em que são apresentados.

O BEM CASADO representa duas partes que se unem e são seladas pela cumplicidade e respeito mutuo. Para se ter muita sorte e união, deverá ser distribuído um bem casado a cada convidado.

Diz a lenda que, todo aquele que saborear um bem casado será abençoado com a mesma sorte e felicidade. Basta fazer um pedido, antes de dar a primeira mordida.

Lenda ou não, o bem casado e uma das tradições mais deliciosas e chiques que existem e são oferecidos nos mais diferentes momentos, como aniversários, bodas, maternidades, festas de debutantes, comemorações de empresas, enfim, em todas as ocasiões onde se compartilham momentos de felicidade.

Massa tradicional de corte

Ingredientes Massa

6 ovos grandes peneirados

1 xicara de chá de açúcar refinado peneirado

1 colher sopa açúcar de baunilha peneirado

1 colher de sobremesa de aroma de baunilha

1 xicara de chá de farinha de trigo peneirado

½ xícara de fécula de batata peneirada

1 colher de chá de fermento em pó

Açúcar de confeiteiro para polvilhar



Valeria Gomide

Modo de Preparo

Bata os ovos com os açúcares e o aroma em velocidade alta ate dobrarem de volume, 20 mim aproximadamente. Desligue a batedeira e misture delicadamente a fécula, o trigo e o fermento. Coloque em uma forma untada e forrada com papel manteiga, também untado e leve ao forno pré aquecido a 180graus forno médio.

Obs. Se você não tiver uma batedeira potente aumente a velocidade até dobrar de volume por 30 mim. Regue a massa com a calda e polvilhe o açúcar e corte com os cortadores.

Massa Branca e Preta de Bico

Ingredientes Massa

3 ovos grandes

2 gemas peneiradas

1 colher de chá de cremor de tártaro

½ xícara de chá de açúcar refinado peneirado

2 colheres de sopa açúcar de baunilha peneirado

1 colher chá aroma de baunilha

1 xícara de chá farinha de trigo peneirado 3 colheres sopa fécula de batata peneirada

Para fazer a massa com sabor chocolate, basta adicionar 2 colheres de sopa cacau em pó ou chocolate em pó 50%cacau

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Modo de Preparo

Na batedeira coloque os ovos, as gemas peneiradas, o cremor, os açúcares e o aroma. Bata até dobrar o volume e quando estiver uma gemada fofa, desligue a batedeira e misture os demais ingredientes, mexendo devagar. Coloque a massa em saco de confeitar com o bico perle nº2, faça pequenas porções sobre a forma untada e forrada com papel manteiga, que também deverá estar untado e leve para assar em forno pré aquecido a 160 graus.

Essa massa pode ser feita só branca ou só de chocolate como preferir.





Ingredientes para a Calda

600 g de açúcar de confeiteiro
½ xícara de chá de água filtrada
1 colher de chá de acido cítrico

Peneire o açúcar de confeiteiro para não empelotar, junte o acido cítrico.

Aromatize de acordo com o sabor do recheio. Exemplo para o recheio de doce de leite aromatize com baunilha.

Coloque a água, misture tudo até atingir o ponto da calda. Mergulhe o bem casado nessa calda. Depois de passado na calda, retire-o, com o auxilio de um garfo e coloque numa grade para secar por no mínimo 12 horas antes de embrulhar no celofane.

Rendimento de 25 a 30 bem casados.

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Massa de Nozes

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Ingredientes Massa

6 ovos

1 xícara chá açúcar

1 xícara chá farinha de trigo

01 colher café de fermento em pó

1 colher sobremesa de amido de milho

½ xícara de nozes moídas

Ingredientes CALDA

1 vidro de leite de coco

1 xicara chá de açúcar refinado



Modo de Preparo

Proceda da mesma forma que a massa básica que e a tradicional. Por ultimo acrescente as nozes picadas. Despeje a massa na forma. Asse em forma untada e em forno pré aquecido a 160C de 20 a 25 minutos. Após assado e já com calda, corte com o cortador redondo.

Peneire o açúcar e acrescente o leite de coco misturando ate que incorpore com o açúcar. Com a massa ainda quente regue-a. logo em seguida polvilhe o açúcar de confeiteiro.

Os bem casados também podem ser banhados em chocolate ou glacê real.

Massa Clássica

Confeitaria Fina

Ingredientes Massa

6 ovos grandes

1 ¼ xícara de chá de açúcar

1 colher de café de raspas de limão

½ xícara de chá de farinha de trigo

¼ xícara de chá de fécula de batata

1 colher café de fermento pó



Modo de Preparo

Valeria Gomide

Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com o açúcar, o aroma e as raspas por alguns minutos para clarear, desligue a batedeira. Coloque a farinha peneirada mexendo de baixo para cima para incorporar. Em seguida, acrescente a fécula peneirada e mexa. Junte o fermento e mexa mais uma vez. Por ultimo, coloque as claras em neve, mexa suavemente para misturar. Coloque em forma apropriada forrada com papel manteiga, leve para assar em forno pré aquecido a 160G por aproximadamente 20 a 25 minutos.

Massa Prática

Ingredientes Massa

4 ovos grandes

8 colheres sopa açúcar

1 colher chá aroma de baunilha

6 colheres sopa farinha de trigo

1 colher amido de milho

1 colher de sobremesa de fermento pó



Modo de Preparo

Valeria Gomide

Bata na batedeira os ovos, o açúcar e o aroma de baunilha até dobrarem de volume, aproximadamente por 10 mim. Desligue a batedeira e peneire a farinha e o amido já misturados, sobre a mistura de ovos. Misture delicadamente.

Em seguida, coloque o fermento sobre a mistura dos ovos e de novo mexa delicadamente. Coloque em forma forrada com papel manteiga e leve para assar em forno pré aquecido a 160C por aproximadamente 20 a 25 mim.

Caldas para umedecer os Bem Casados feitos com as massas: Clássica e Prática

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Ingredientes

½ xícara de chá de leite fervido e frio

½ xícara de chá de leite coco

½ xícara de chá de açúcar refinado



Misture os três ingredientes e utilize para umedecer os bem casados.

Coloque a calda sobre a massa assada com um regador ou uma colher. Com um pincel, espalhe a calda de forma que umedeça toda a massa. Polvilhe com uma peneira, sobre a calda espalhada um pouco de açúcar refinado ou de confeiteiro.

Com a massa ainda morna. Utilize um cortador de tamanho adequado e corte a massa para fazer os bem casados.

Calda especial tipo Glacê líquido para banhar os Bem Casados



. Ingredientes

½ xícara chá água

1 xicara de chá açúcar refinado

1 colher chá de acido cítrico

500 g açúcar de confeiteiro

Leve ao fogo em uma panela a água, o açúcar refinado e o acido cítrico, retire do fogo e despeje em uma vasilha. Misture o açúcar e confeiteiro para formar uma calda. Mergulhe o bem casado nesta calda. Depois de passado na calda, retire o bem casado com o auxilio de um garfo. Uma vez glaciado, coloque o bem casado e deixe secar por 12 horas antes de embrulhar no celofane.


Confeitaria Fina
Valeria Gomide
Dicas Importantes



Como Rechear

Vamos dar um exemplo de recheio, que será:

2 latas leite condensado cozido por 45 mim, e 3 colheres de sopa de rum. Esse recheio rende 02 receitas dando para rechear 40 a 50 bem casados. Misture os dois ingredientes, coloque em um saco de confeitar. Para facilitar seu trabalho deixe os discos de bem casados já cortados todos prontos em uma assadeira. Aplique o recheio com sobre cada disco já cortado. Uma as duas partes. Para embalar, utilize um retângulo de celofane transparente, normalmente de 15 cm de largura por 16cm de altura. Para terminar a embalagem utilize papel crepom ou tecido de acordo com a ocasião festiva. Fazendo dessa forma e necessário que você já tenha molhado a massa com a calda. Antes de embalar o bem casado no celofane, certifique-se de que o mesmo esta seco para não grudar.

No caso de bem casados glaciados, espere por 12 horas para secar e só depois embale no celofane. Não ultrapasse o tempo de secagem pois o bem casado poderá ressecar.

Confeitaria Fina

Valeria Gomide



Como Embalar

Aqui vamos exemplificar uma embalagem básica de papel crepom ou de tecido.

Material necessário- será, papel crepom na cor desejada medindo 16cmx16cm ou tecido com a estampa desejada medindo 18cmx18cm, fita de cetim na cor desejada de 1cm de espessura e 35 cm de comprimento ou sutache de 35 cm de comprimento na cor desejada.

Modo de embalar- depois de embalado no celofane, coloque o bem casado no centro do papel crepom ou tecido escolhido. Faça a primeira dobra e em seguida dobre unindo as partes. Dobre as laterais, vire a dobra para baixo, e proceda da mesma maneira do outro lado. Envolva o embrulho com a fita de cetim e faça um laço na parte superior.



Recheios Diversos

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Pistache

1 lata de leite condensado

1 colher sopa de margarina

200 ml creme de leite

1 colher sopa de farinha de trigo

150 grs. de pistache bem quebrado

Rendimento para 2 receitas de 40 a 50 bem casados.

Coloque em uma panela, o leite condensado, o creme de leite, a margarina e a farinha. Mexa ate engrossar e estar do ponto de recheio, quando

solta do fundo da panela. Retire do fogo e coloque numa vasilha e junte os pistaches. Deixe esfriar e utilize para rechear os bem casados.

Confeitaria Fina

Valeria Gomide



Tâmara

500 grs. doce leite

200 grs. tâmaras secas picadas em mini pedaços

2 colheres de sopa Amaretto

Rendimento para 2 receitas de 40 a 50 bem casados

Misture os três ingredientes. Utilize para rechear os bem casados.

Tradicional Doce Leite

02 latas de leite condensado cozido por 45 mim na pressão ou Doce de Leite saboroso de sua preferência pronto na mesma proporção 03 colheres de rum ou outra bebida de sua preferência opcional. Para o uso desse recheio não há segredo e só cortar as partes e rechear com o doce de leite desejado.



Trufado Cremoso

150 grs. chocolate meio amargo derretido

100 grs. chocolate ao leite derretido

1/3 xícara de chá de creme de leite

1 colher sopa licor de cacau

1 colher de chá de aroma de chocolate

Misture todos os ingrediente, mexa bem e deixe na geladeira por 30 mim. Depois retire e utilize para rechear os bem casados.

Confeitaria Fina

Valeria Gomide



Creme de Limão

1 lata de leite condensado
200 ml creme de leite
1 colher de sopa manteiga
1 colher sopa farinha trigo
1 colher chá raspas limão
3 colheres sopa de limão siciliano coado
1 colher café aroma limão
2 gotas corante verde

Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite, a manteiga, o trigo, o suco de limão e as raspas. Coloque no fogo baixo e mexa ate desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo, coloque em uma vasilha e acrescente o aroma de limão e o corante verde. Mexa bem. Deixe esfriar e utilize para rechear os bem casados e uma as partes.

Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Nobre de Damasco

200 grs. de purê de damasco
150 grs. de geléia de laranja
50 grs. macadâmia ou nozes picadas

Para fazer o purê de damasco coloque-os em uma panela e deixe-os cozinhar ate amolecer. Escorra a água e passe pelo processador. Misture todos os ingredientes mexendo sempre para ficar cremoso. Depois deixe descansar na geladeira por 1 hora. Retire da geladeira e utilize para rechear os bem casados. Uma as partes e passe o bem casado na calda tipo glacê e espere secar por 12 horas.



Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Fino de Nozes

1 lata de leite condensado
100 ml de creme de leite
1 colher sopa manteiga
½ xícara de chá de doce leite
½ xícara de chá nozes picadas
2 colheres sopa rum

Coloque em uma panela o leite condensado o creme de leite, a margarina, e o doce de leite. Leve ao fogo e mexa ate soltar do fundo da panela. Retire do fogo e coloque numa vasilha e junte as nozes picadas e o rum

Utilize para rechear os bem casados. Una as partes, mergulhe o bem casado na calda especial tipo glacê, Depois de passado na calda, retire o bem casado e deixe secar por 12 horas antes de embrulhar.



Valeria Gomide

Sonho de Avelã

500 grs. creme avelã
100 grs. avelã finamente picada

Misture todos os ingredientes. Utilize para rechear os bem casados e una as partes.



Confeitaria Fina

Valeria Gomide

Obrigada pela participação!!!

