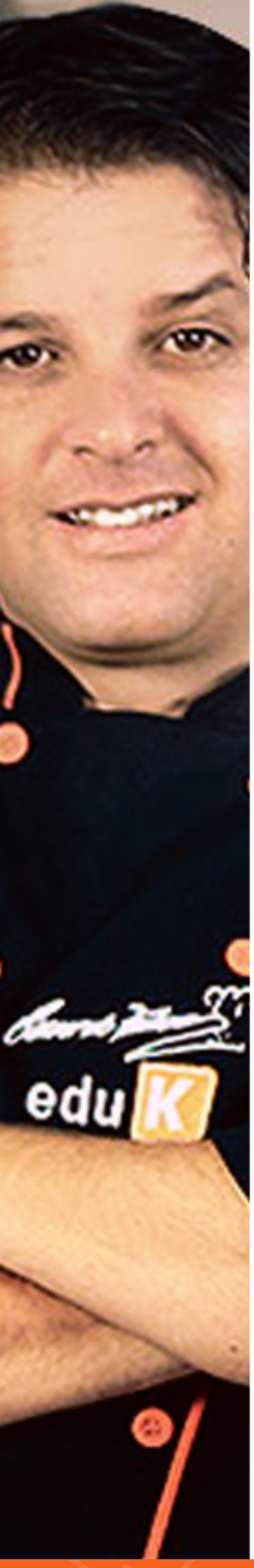



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



# Olá Internauta,

Finalmente chegou a vez dos deliciosos pudins, uma das sobremesas mais queridinhas do paladar brasileiro, ganharem seu status merecido: o de gourmet. Esse doce com sabor de infância, feito carinhosamente por nossas avós como a guloseima de domingo, caiu nas mãos dos chefs e recebeu uma boa dose de ingredientes de primeira linha.

O resultado é uma variedade incrível de sabores e um doce ainda mais cremoso. Para desvendar os segredinhos à altura dessa encantadora temática, juntamos dois chefs admirados pela nossa comunidade: Eduardo Beltrame e Janaína Barzanelli. Juntos, eles ensinam desde o preparo das caldas, que podem ser assadas juntas ou separadas, às imperdíveis receitas de massas e pudins.

Descubra porque alguns pudins ficam aerados, cheios de furinhos e outros com a aparência lisa; como variar sabores apenas substituindo as deliciosas e temidas caldas; qual é a função do vilão banho-maria; ou mesmo como ganhar dinheiro com essa nova mania gastronômica!

Aproveite o conteúdo

Equipe eduK



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

# Calda de caramelo (caramelo tradicional)

 **Durabilidade**: 1 mês na geladeira

 **Rendimento**: 800 g

## Ingredientes

- 500 g de açúcar refinado
- 300 ml de água
- 10 g de glucose de milho líquida

## Preparo

- Em uma panela derreta o açúcar refinado até formar um caramelo
- Acrescente a água e a glucose
- Deixe derreter completamente o caramelo e ficar encorpado
- Espere esfriar
- Utilize para colocar dentro das formas de pudim

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

# Pudim breakfast (pão)



**Durabilidade**: 4 dias na geladeira

**Rendimento**: 1 pudim numa forma de 20 cm de diâmetro

## Ingredientes

- 300 g de açúcar refinado
- 5 g de canela em pó
- 220 g de ovos
- 165 g de pão
- 550 g de leite

## Preparo

- Bata no liquidificador o açúcar, a canela e os ovos
- Pique o pão e umedecer no leite
- Misture o pão umedecido com os ovos batidos
- Unte uma forma com margarina, polvilhe com açúcar refinado, coloque o caramelo tradicional
- Despeje o pudim na forma
- Leve para assar em banho-maria coberto com papel alumínio por 50 minutos num forno a 180°C, ou até que espete um palito saia limpo
- Espere esfriar e desenforme

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

# Pudim de queijo



**Durabilidade**: 4 dias na geladeira

**Rendimento**: 1 pudim numa forma de 20 cm de diâmetro

## Ingredientes

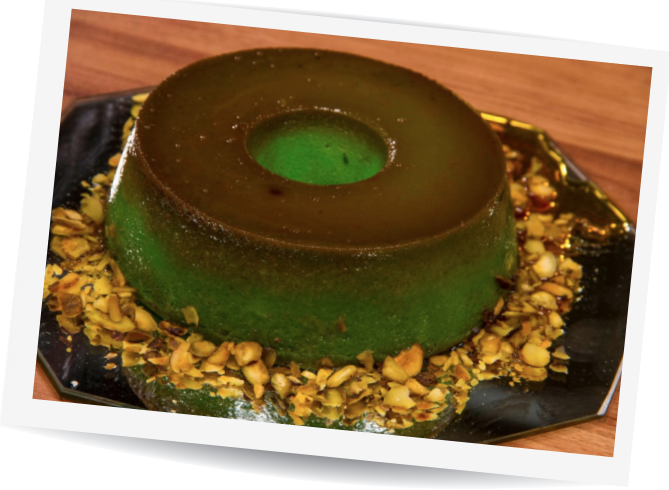
- 40 g de margarina bolo
- 160 g de ovos
- 400 g de leite
- 320 g de açúcar refinado
- 100 g de farinha de trigo
- 40 g de queijo ralado
- 100 g de queijo parmesão ralado - decorar

## Preparo

- Bata no liquidificador a margarina bolo, os ovos e o leite até homogeneizar
- Coloque essa mistura em um bowl e acrescente o restante dos ingredientes
- Unte uma forma com margarina, polvilhe com açúcar refinado, coloque o caramelo tradicional
- Despeje o pudim na forma
- Leve para assar em banho-maria coberto com papel alumínio por 50 minutos em forno a 180°C, ou até que espete um palito saia limpo
- Espere esfriar e desenforme
- Decore polvilhando queijo parmesão ralado

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

# Pudim gourmet de pistache



**Durabilidade**: 4 dias na geladeira

**Rendimento**: 1 pudim numa forma de 20 cm de diâmetro

## Ingredientes

- 395 g de leite condensado
- 60 g de pasta sabor pistache
- 10 g de farinha de trigo
- 150 g de ovos
- 250 ml de leite
- 100 g de creme de leite
- 100 g de pistache – decorar

## Preparo

- Em uma tigela misture o leite condensado com a pasta de pistache
- Adicione a farinha de trigo e misture bem
- Acrescente os ovos, o leite e o creme de leite
- Unte uma forma com margarina, polvilhe com açúcar refinado, coloque o caramelo tradicional
- Despeje o pudim na forma
- Levar para assar em banho-maria coberto com papel alumínio por 50 minutos em forno a 180°C, ou até que espete um palito saia limpo
- Espere esfriar e desenforme
- Decore com pistache

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

# Pudim gourmet noir



**Durabilidade**: 4 dias na geladeira

**Rendimento**: 1 pudim numa forma de 20 cm de diâmetro

## Ingredientes

- 395 g de leite condensado
- 250 ml de leite
- 100 ml de creme de leite
- 200 g de chocolate meio amargo derretido
- 10 g de farinha de trigo
- 60 g de gemas
- 5 bombons picados - decorar

## Preparo

- Em um liquidificador bata todos os ingredientes
- Unte uma forma com margarina, polvilhe com açúcar refinado, coloque o caramelo tradicional
- Despeje o pudim na forma
- Levar para assar em banho-maria coberto com papel alumínio por 50 minutos em forno a 180°C, ou até que espete um palito saia limpo
- Espere esfriar e desenforme
- Decore com bombons picados

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

# Pudim brûlée de laranja



**Durabilidade**: 4 dias na geladeira

**Rendimento**: 1 pudim numa forma de 20 cm de diâmetro

## Ingredientes

- 65 g de margarina para uso culinário
- 500 g de gemas peneiradas
- 465 g de açúcar refinado
- 100 g de coco seco ralado
- 85 ml de suco concentrado de laranja
- 50 g de ovos
- Corante alimentício amarelo gema (Q.B) – opcional
- Açúcar refinado (Q.B.) – decorar
- Zests de laranja (Q.B.) - decorar

## Preparo

- No micro-ondas derreta a margarina sem deixar ferver
- Misture o restante dos ingredientes mexendo muito bem
- Deixe descansar por 20 minutos
- Caso fique com a cor de amarelo muito claro pode colocar umas gotas de corante amarelo gema para realçar a cor
- Unte uma forma com margarina, polvilhe com açúcar refinado
- Despeje o pudim na forma
- Leve para assar num forno pré-aquecido a 200°C por 50 minutos
- Espere esfriar e desenforme
- Finalize colocando açúcar refinado e gratine no maçarico
- Decore com as zests de laranja

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

# Pudim gourmet de maracujá com cake de mel



**Durabilidade**: 4 dias na geladeira

**Rendimento**: 1 pudim numa forma de 20 cm de diâmetro

## Ingredientes

**Calda de maracujá**
- 3 maracujás grandes
- 200 g de açúcar refinado
- 300 ml de água

**Pudim**
- 300 g de gemas peneiradas
- 350 g de açúcar refinado
- 174 ml de suco de maracujá
- 200 g de leite condensado

**Bolo de mel**
- 150 g de farinha de trigo
- 35 g de chocolate em pó solúvel 32% de cacau
- 35 g de açúcar mascavo
- 2 g de bicarbonato de sódio
- 5 g de fermento químico em pó
- 2 g de cravo em pó
- 5 g de canela em pó
- 100 ml de leite
- 50 ml de mel
- 25 g de margarina derretida
- 50 g de ovos

## Preparo

**Calda de maracujá**
- Misture muito bem todos os ingredientes
- Leve ao fogo até engrossar e ficar com ponto de napê*
- Reserve.

***Ponto napê**: com as costas de uma colher pegue um pouco do creme durante a cocção, passe o dedo nas costas da colher, se formar um caminho e o creme não voltar, significa que já esta no ponto correto

**Pudim**
- Misture todos os ingredientes muito bem
- Coloque em forma untada com margarina e açúcar refinado
- Reserve

**Bolo de mel**
- Misture todos os ingredientes muito bem
- Coloque dentro de uma manga de confeitar
- Aplique sobre o pudim reservado
- Leve para assar em banho-maria, coberta por papel alumínio por 40 minutos a 180 graus
- Espere esfriar e desenforme
- Finalize despejando a calda de maracujá

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

# Pudim gourmet de fava de baunilha com calda de vinho



**Durabilidade**: 4 dias na geladeira

**Rendimento**: 1 pudim numa forma de 20 cm de diâmetro

## Ingredientes

**Calda de vinho**
- 200 g de açúcar refinado
- 200 ml de vinho tinto suave

**Pudim fava de baunilha**
- 1 fava de baunilha
- 250 ml de leite
- 395 g de leite condensado
- 100 ml de creme de leite
- 60 g de gemas peneiradas
- 10 g de farinha de trigo

## Preparo

**Calda de vinho**
- Derreta o açúcar até formar um caramelo
- Coloque o vinho, mexa de vagarosamente
- Deixe formar um caramelo em fogo baixo
- Reserve

**Pudim fava de baunilha**
- Abra a fava de baunilha em dois e, com uma faca pequena, raspe as sementes
- Adicione tudo ao leite e faça uma infusão
- Em um recipiente com tampa misture o leite condensado junto com o creme de leite
- Adicione, em seguida a infusão
- Envolva tudo muito bem até ficar homogêneo
- Deixe descansar por 1 hora
- Adicione as gemas e a farinha de trigo e misture bem até não ter nenhum gruminho
- Unte uma forma com margarina, polvilhe com açúcar refinado, coloque o caramelo de vinho e açúcar refinado
- Despeje o pudim na forma
- Leve para assar em banho-maria coberto com papel alumínio por 50 minutos num forno a 180°C, ou até que espete um palito saia limpo.
- Espere esfriar e desenforme

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

# Pudim gourmet de doce de leite com calda de café



**Durabilidade**: 4 dias na geladeira

**Rendimento**: 1 pudim numa forma de 20 cm de diâmetro

## Ingredientes

**Calda de café**
- 200 g de açúcar refinado
- 200 ml de água
- 10 g de café solúvel

**Pudim gourmet de doce de leite**
- 790 g de doce de leite
- 120 g de gemas
- 250 ml de leite
- 100 g de creme de leite
- 10 g de farinha de trigo
- Grãos de café (Q.B.) – decoração

## Preparo

**Calda de café**
- Derreta o açúcar até formar um caramelo
- Coloque a água e deixe dissolver totalmente
- Adicione o café
- Deixe engrossar
- Reserve

**Pudim gourmet de doce de leite**
- Bata todos os ingredientes no liquidificador
- Unte uma forma com margarina, polvilhe com açúcar refinado, coloque o caramelo de café
- Despeje o pudim na forma
- Levar para assar em banho-maria coberto com papel alumínio por 50 minutos num forno a 180°C, ou até que espete um palito saia limpo
- Espere esfriar e desenforme
- Decore com os grãos de café

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

# Pudim gourmet de iogurte com cake de queijo



**Durabilidade**: 4 dias na geladeira

**Rendimento**: 2 pudins numa forma de 20 cm de diâmetro

## Ingredientes

**Pudim gourmet de iogurte**
- 300 g de iogurte natural
- 450 g de leite condensado
- 375 g de creme de leite
- 75 g de amido de milho
- 160 g de gemas
- 375 ml de leite

**Cake de queijo**
- 250 g de farinha de trigo
- 50 g de amido de milho
- 10 g de fermento químico em pó
- 70 g de ovos
- 60 g de margarina para uso culinário
- 250 g de açúcar refinado
- 12 g de leite em pó
- 210 ml de água ou suco
- 15 g de sal
- 15 g de emulsificante para bolo
- 100 g de queijo ralado

## Preparo

**Pudim gourmet de iogurte**
- Bata todos os ingredientes no liquidificador
- Unte uma forma com margarina, polvilhe com açúcar refinado, coloque o caramelo
- Despeje o pudim na forma
- Reserve

**Cake de queijo**
- Bata todos os ingredientes por 5 minutos em uma batedeira
- Coloque dentro de uma manga de confeitar
- Aplique sobre o pudim reservado
- Leve para assar em banho-maria, coberta por papel alumínio por 40 minutos a 180 graus
- Espere esfriar e desenforme

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

# Pudim gourmet de brigadeiro com cake de cenoura e amêndoas



**Durabilidade**: 4 dias na geladeira

**Rendimento**: 2 pudins numa forma de 20 cm de diâmetro

## Ingredientes

**Pudim gourmet de brigadeiro**
- 750 g de leite condensado
- 375 g de creme de leite
- 375 ml de leite
- 75 g de amido de milho
- 75 g de chocolate em pó 50% de cacau
- 160 g de gemas

**Cake de cenoura e amêndoas**
- 250 g de cenouras cruas picadas
- 150 ml de óleo
- 225 g de ovos
- 250 g açúcar refinado
- 250 g farinha de trigo
- 50 g de farinha de amêndoas
- 20 g de fermento químico em pó

## Preparo

**Pudim gourmet de brigadeiro**
- Bata todos os ingredientes no liquidificador
- Unte uma forma com margarina, polvilhe com açúcar refinado, coloque o caramelo de tradicional
- Despeje o pudim na forma
- Reserve

**Cake de cenoura e amêndoas**
- Bata a cenoura, o óleo e os ovos muito bem no liquidificador
- Misture ao creme batido aos demais ingredientes
- Coloque dentro de uma manga de confeitar
- Aplique sobre o pudim reservado
- Leve para assar em banho-maria, coberta por papel alumínio por 40 minutos a 180 graus
- Espere esfriar e desenforme

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

# Pudim gourmet de prestígio com cake americano



**Durabilidade**: 4 dias na geladeira

**Rendimento**: 2 pudins numa forma de 20 cm de diâmetro

## Ingredientes

**Pudim gourmet de prestígio**
- 125 g de coco seco fino
- 750 g de leite condensado
- 375 ml de leite de coco
- 375 ml de leite
- 75 g de amido de milho
- 160 g de gemas

**Cake americano**
- 250 g de farinha de trigo
- 200 g de açúcar refinado
- 15 g de fermento em pó químico
- 1 g de sal
- 200 ml de óleo
- 190 g de ovos
- 100 ml de água
- Coco ralado seco (Q.B.) – finalizar

## Preparo

**Pudim gourmet de prestígio**
- Misture todos os ingredientes em um bowl
- Unte uma forma com margarina, polvilhe com açúcar refinado, coloque o caramelo de tradicional
- Despeje o pudim na forma
- Reserve

**Cake americano**
- Em um bowl coloque todos os ingredientes e misture muito bem
- Coloque dentro de uma manga de confeitar
- Aplique sobre o pudim reservado
- Leve para assar em banho-maria, coberta por papel alumínio por 40 minutos a 180 graus
- Desenforme
- Finalize com coco ralado seco

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

# Pudim de tomate seco



**Durabilidade**: 4 dias na geladeira

**Rendimento**: 2 pudins numa forma de 20 cm de diâmetro

## Ingredientes

- 75 g de manteiga sem sal
- 50 g de farinha de trigo
- 300 ml de leite
- 200 g de creme de leite
- 200 g de tomates seco, escorridos e picados
- 80 g de gemas
- 100 g de azeitona picada
- 5 fatias de pão de forma sem casca
- 100 ml de leite frio (para dissolver no pão)
- Orégano (Q.B.)
- Sal (Q.B.)
- Pimenta-do-reino (Q.B.)
- 100 g de queijo ralado
- 100 g de claras em neve bem dura
- Farinha de rosca (Q.B.) - polvilhar
- Tomate seco (Q.B) – decorar
- Pimenta (Q.B.) - decorar

## Preparo

- Aqueça numa panela a manteiga e doure a farinha de trigo
- Junte o leite (300 ml) e o creme de leite frios, mexendo até ferver e engrossar
- Desligue o fogo e acrescente os tomates secos, as gemas e as azeitonas
- Quando frio, acrescente o pão dissolvido no leite (100 ml), os temperos, o queijo
- Acrescente às claras em neve, envolvendo-as delicadamente
- Coloque em uma forma untada e enfarinhada com farinha de rosca
- Asse em banho-maria, em forno pré-aquecido a 180 graus, até que, espetando um palito no centro, ele saia limpo
- Retire do forno
- Deixe esfriar, desenforme
- Decore a gosto

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "PUDINS E CAKES GOURMET" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)