
ATELIÊ
KD'
EST.
2015
KATIA D'ANGELA

Curso On-Line
Tortas Especiais



Apresentação

Boas vindas

Seja bem vindo(a) há mais um curso on-line, a mais um sonho entregue a cada um de vocês.
Na verdade, achei mesmo que não iria gravar ou estar perto de vocês novamente quando tive COVID, o medo veio por diversas vezes e cada vez que o quadro piorava sabia dos riscos que estava correndo, pedimos para não passar informações o tempo todo, pois tudo era muito incerto no hospital, mais ao mesmo tempo fui tomada por uma fé e uma força tão grande que eu só pensava em voltar pra casa, em voltar pra vocês. Tenham certeza que senti cada pedido de oração, cada palavra de carinho e cada abraço mesmo de longe. Me senti e me sinto a pessoa mais privilegiada desse mundo por ter alunos, amigos, família que me amam incondicionalmente.
Falando em amigos posso contar uma coisinha só "proceis" ??? Se rodeiem dos melhores e verdadeiros sempre, pois eles irão segurar sua mão quando pensarem em desistir nessa jornada louca da confeitaria ou da vida.
Não espere que as coisas sejam fáceis e muito menos aquele tapinha nas costas quando resolver começar, mas sem duvida nenhuma te digo COMECE, vaiiiiiii perde o medo. De alguma forma comece, ou se já estiver um pouco cansada aprenda a recomeçar a se reinventar. Aqui está um belo recomeço!
E lembre-se sempre daquela velha frase que sempre posto e acredito com todo coração:
"E Deus continua dizendo, o melhor ainda está por vir"
Com Amor e doçura,

Kátia D' Angela.

Este material é parte integrante integrante do curso online "Tortas Especiais" do Ateliê Kátia D`Angela. Conforme a lei N.9610/98, é proibiba a reprodução total ou parcial ou divulgação comercial deste material sem autorização prévia e expressa do autor (artigo 91)

Vamos Começar

A origem da cheesecake.



A história da Cheesecake.

Na tradução literal, cheesecake é bolo de queijo. Mas a definição não cabe em português – a sobremesa está mais para uma torta: base massa de biscoito e recheio cremoso feito de cream cheese. Cultuado pelos americanos, desdobrado e reinterpretado em dezenas de receitas, o doce tem origem bem distante no tempo e no espaço. Segundo Alan Davidson, organizador da enciclopédia The Oxford Companion to Food, há uma vaga descrição do que parece ser uma cheesecake romana no livro DeRe Rustica, escrito por Cato no século 2 a.C. Já a receita mais antiga foi encontrada em Forme of Cury, do século 14.

Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

De lá para cá, surgiram muitas versões que casavam queijo em formato de bolo e fruta, entre elas a pastiera di grano, típica do sul da Itália, e a paskha, doce de queijo cremoso, especiarias, nozes e frutas secas, tradição de Páscoa no Leste Europeu. Nenhuma delas, porém, se parece com a cheesecake que brasileiros tanto amam. Sua forma mais aproximada surgiu na cozinha das delicatessens tocadas por judeus nos EUA, especialmente em Nova York. (Fonte: Revista Casa e Jardim)

Bem se é uma criação americana ou não, não sabemos ao certo. O que sei é que é uma das sobremesas que mais amo e que é um dos meus carros chefes atualmente.

Base Cheesecake Tradicional

690 gramas de cream cheese;
180 gramas de açúcar refinado,
Raspas e sumo de meio limão;
1 colher de café de pasta saborizante de baunilha,
03 ovos.

Para a massa de biscoitos

160 gramas de biscoito maisena moído,
80 gramas de manteiga derretida.



Base Oreo

150 gramas de biscoito oreo ou negresco
65 gramas de manteiga derretida.

Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

Modo de preparo:

Na batedeira e com a raquete/pá bata o cream cheese até amaciar bem, adicione o açúcar aos poucos na velocidade baixa da batedeira. Acrescente a baunilha, o suco de limão, raspas e por último sempre os ovos.
Em uma forma de fundo removível unte ou use um pouco de desmoldante (Conforme mostrado no vídeo) monte a base de biscoitos e despeje o recheio.
Pré aqueça o forno e lembre-se do teste que informei tanto para quem tem forno elétrico, quanto para quem tem forno a gás.
Lembrando que Cheesecake NÃO é bolo, portanto ela precisa assar de forma lenta e gradativa para que os ovos não coagulem com a mistura de queijo.
A dica é sempre começar na temperatura baixa por pelo menos 30 minutos e ir controlando até chegar da forma mostrada no vídeo, onde a massa ainda está da forma de uma gelatina apenas no centro da massa.
Assim que retirar do forno, leve imediatamente para a geladeira de 6 a 12 horas.

Variações Cheesecakes:

Vocês podem acrescentar Pistache a receita, seja in natura da forma usada no vídeo ou em pasta saborizante, na verdade qualquer pasta saborizante, mas tomem cuidado, comecem sempre com 10 gramas e vão sentindo o sabor para não ficar artificial demais. Lembrando que se usar o pistache em pasta, vocês devem colocar in natura por fora, ficará infinitamente mais saborosa.
Para Cheesecake de Oreo/Nutella utilizo a massa base e adiciono a ela de 5 a 10 biscoitos/bolachas...hehehe (Aqui vocês vão entender a piada né?) a massa. Algumas quebro e bato junto com a massa e outras deixo quebradas grosseiramente para aparecer entre ela.
Finalizo com Nutella pura e mais biscoito/bolacha oreo.

Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

Aprendam a desenvolver sabores, claro que sempre pensando no que o cliente de vocês mais gosta...Jamais sair colocando sabores que não vão vender, apenas para encher cardápio, pois isso é um tiro no pé.

Congelamento:

3 meses massa congelada bem fechada com plástico filme e a geleia também.
Uma vez descongelada deve-se consumir no mesmo dia, então atentem-se a isso.

Geleia de frutas vermelhas

150 gramas da fruta escolhida (Normalmente faço um mix de mirtilo, framboesa e amora);
115 gramas de açúcar refinado,
25 gramas de glucose branca,
9 gramas de açúcar + 1 grama de pectina (Misture os dois),
1 grama de ácido cítrico.
Dica: Caso queira a geleia um pouco mais grossa, adicione um pouco mais de pectina...Mas cuidado com excesso, pois a pectina possui muita fibra.
Utilizo o ácido cítrico sempre ao fim do preparo da geleia junto com a pectina, pois ele mantém a geleia bem azedinha.

Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

Geleia de frutas amarelas

1 maracujá in natura;
1 manga palmer,
100 gramas de damasco;
60 gramas de açúcar refinado;
12 gramas de glucose branca,
Água Q.B (Tudo vai depender de como você quer sua geleia, lembre-se que o damasco é bem firme),
9 gramas de açúcar + 1 gramas de pectina,
1 grama de ácido cítrico.

Modo de preparo é o mesmo da geleia de frutas vermelhas, porém só acrescenta a água aos poucos até o damasco amolecer ou pode acrescentar suco concentrado de maracujá.

Se joguem nas geleias, elas ficam perfeitas com Cheesecake, mas sem dúvida minha favorita é a de frutas vermelhas. E agora vamos para mais um queridinho por aqui que é o brownie mousse de chocolate.



Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

A história do Brownie.

Da mesma forma que em muitas outras receitas, a origem do brownie é cercada de lendas e mitos. A mais famosa diz que uma dona de casa em Bangor, Maine, EUA, estava fazendo um bolo de chocolate e esqueceu de acrescentar o fermento em pó na receita. Após assar e perceber que a massa não tinha crescido, resolveu servir as fatias 'soladas'. Infelizmente, essa teoria se baseia em um livro de receitas publicado em 1912, seis anos após a primeira receita de brownie de chocolate ser publicada, como vamos ver a seguir.

A enciclopédia Larrouse Gastronomique afirma que o primeiro registro de uma receita de brownie apareceu para o mundo em 1896, publicada no livro de culinária "The Boston Cooking – School Cook Book", escrito por Fannie Merritt Farmer. Era a receita para o preparo de uma espécie de 'biscoito de melaço' (cookie americano). De fato, a massa do brownie lembra muito uma massa de cookie de chocolate, pela sua consistência. Apenas é assado em uma forma para bolo.

O autêntico brownie, como se conhece hoje, surgiu dez anos mais tarde, em 1906, na nova edição do mesmo livro de cozinha. A receita recomendava uma porcentagem maior de chocolate, do que a usada nos bolos regulares.

A certeza que temos é que ele apareceu para o mundo e se tornou um bolo muito apreciado no início do século 20. Quase todos os indícios apontam os Estados Unidos como seu país de origem.

Observando as formas de preparar é possível perceber que, ao longo dos anos, o brownie passou por algumas evoluções, principalmente no aumento da quantidade de chocolate e nas releituras que acrescentam castanhas, frutas secas e caldas. **Fonte: http://www.goiabadademarmelo.com.br/**

Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.



Brownie Mousse Chocolate

Massa:

250 gramas de chocolate meio amargo,
130 gramas de manteiga sem sal,
60 gramas de açúcar refinado,
100 gramas de açúcar mascavo,
15 gramas de chocolate em pó 50% cacau,
03 ovos,
110 gramas de farinha de trigo,
01 colher de café de pasta saborizante de baunilha.

Modo de preparo:

No micro-ondas leve o chocolate e a manteiga para derreterem juntos, adicione os ingredientes na sequencia que está na descrição da receita.
Pré aqueça o forno 180˚ e leve para assar por +- 35 min, lembre-se da dica no vídeo, o brownie não deve estar muito duro, pois ele servido gelado, portanto, preste atenção na consistência dele.
Retire do forno e coloque na geladeira para parar o cozimento. Após o brownie já frio podemos fazer o mousse para colocar na base.

Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

Mousse de chocolate

Merengue:

3 claras;

110 gramas de açúcar refinado

Modo de preparo:

Misture as claras ao açúcar e leve ao fogo baixo, mas lembre-se de mexer o tempo todo para que a mistura não vire uma omelete. Caso tenha dificuldade faça esse processo em banho maria. Quando o açúcar estiver completamente dissolvido, retire do fogo e coloque na batedeira utilizando o globo, até formar um pico bem firme. Reserve.

Ganache para misturar no merengue

225 gramas de chocolate meio amargo,

200 gramas de creme de leite UHT,

6 gramas de gelatina em pó sem sabor,

5 colheres de sopa de água para hidratar a gelatina.

Modo de preparo:

No micro-ondas leve o creme e o chocolate para derreter, enquanto isso hidrate a gelatina da forma mostrada no vídeo.

Após o chocolate já derretido e a gelatina já hidratada e derretida, adicione a mistura de chocolate e creme de leite, que nada mais é que uma ganache.

Pegue o merengue já pronto e adicione aos poucos a ganache com gelatina e faça a montagem da torta Brownie mousse da forma mostrada no vídeo.

Não esqueça de levar para geladeira em seguida até firmar a camada.

Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

Dicas:

Lembrando que o uso da gelatina nesse caso é opcional, porém ela dá estrutura a torta e permite que faça camadas uniformes e perfeitas quando cortamos.

Sobre congelamento, somente o brownie pode ser congelado nesse caso por até 3 meses.

Ganache finalização Brownie Mousse

200 gramas de chocolate meio amargo,

250 gramas de creme de leite UHT.

Modo de preparo:

Derreta o chocolate com o creme de leite e coloque sobre a mousse já pronta e estruturada.

Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

Lemon Curd - Pie

Massa:

300 gramas de farinha sem fermento,
150 gramas de manteiga gelada em cubos,
60 gramas de açúcar refinado,
3 gemas,
1 colher de café de pasta saborizante de baunilha,

Modo de preparo:

Vocês podem fazer o processo da massa inteiro com as mãos ou direto na batedeira da forma que fiz, acho mais fácil e prático, pois pensando em produção diária isso acaba conosco.
Apenas lembre-se de utilizar a raquete/pá da batedeira. Após a massa já pronta abra com auxílio de um rolo e leve para geladeira por +- 20/30 min ou até firmar.
Após o descanso, sobreponha na forma e leve para assar em forno pré aquecido 180° até dourar. Lembre-se de fazer furos com o garfo para que ela não infle e estoure.
Espere esfriar por completo a massa e o recheio para montagem da torta e leve para geladeira por pelo menos 3 horas.
A receita ORIGINAL de curd é com limão siciliano, mas pode ser feita também com limão taiti, caso queira.

Curd de Limão Siciliano

4 gemas,
1 xícara de chá de açúcar refinado,
Sumo e raspas de 2 limões siciliano,
100 gramas de manteiga gelada em cubos pequenos.

Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

Modo de preparo:

Misture as gemas, o açúcar, suco e sumo do limão e leve ao fogo bem baixo até engrossar, ou dar o ponto que chamamos de napê (Conforme mostrado no vídeo). Desligue o fogo e adicione aos poucos a manteiga e mexa sempre. Leve para geladeira para poder firmar e colocar sobre a torta.
Dica: Tome cuidado com o processo de cozimento, caso tenha dificuldade faça o processo em banho maria.

Merengue

Mesma receita do merengue da receita do brownie mousse. Utilizo o maçarico para ficar com a parte de cima bem dourada ou leve para o forno novamente para dourar um pouco o merengue.

Recheio de limão no Liquidificador

1 e ½ caixinha de leite condensado,
1 caixinha de creme de leite,
Suco de 3 a 5 limões e raspas de limão.

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes acima ao liquidificador, após a mistura estiver homogênea coloque sobre a torta e finalize com o merengue.



Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

Torta Crocante de Chocolate

Massa

200 gramas de farinha de trigo sem fermento,
60 gramas de açúcar refinado,
100 gramas de manteiga gelada em cubos,
30 gramas de chocolate em pó 50%,
50g de ovos (1 ovo)

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata até obter uma massa uniforme.
Desligue e termine o processo com as mãos, até obter uma massa homogênea.
Espalhe em uma forma de 22cm de diâmetro, ou abra a massa com o rolo e deixe descansar. Faça furos na massa com um garfo e leve à geladeira por 15 minutos antes de assar. Pré aqueça o forno e leve para assar até ficar uma massa opaca e crocante.

Caramelo

150 gramas de açúcar refinado,
60 gramas manteiga em ponto de pomada,
100 ml de creme de leite UHT morno,
4 gramas de gelatina em pó,
40 ml de água,
Flor de sal (Opcional).

Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

Preparo:

Hidrate a gelatina com a água e reserve.

Na panela, coloque o açúcar para caramelizar, desligue o fogo e adicione o creme de leite morno com muito cuidado. Mexa bem até dissolver todo caramelo novamente.

Adicione a gelatina hidratada e misture, aplique sobre a base da torta e leve à geladeira até firmar, após isso coloque a ganache.

Ganache

200 gramas de chocolate meio amargo,

250 gramas de creme de leite UHT,

Modo de preparo:

Derreta o chocolate com o creme de leite e coloque sobre o caramelo já descansado e firme. Por fim finalize com granulados de chocolate e crocantes de caramelo.



Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

Torta de Coco

A mesma base da receita da massa da Lemon Curd Pie.

Ingredientes:

200ml de leite de coco,
200ml de creme de leite,
150ml de leite condensado,
70g de açúcar refinado,
2 gemas,
40g de coco ralado,
5g de gelatina em pó,
30ml de água para hidratar a gelatina.

Preparo:

Em um recipiente, coloque a gelatina com a água para hidratar. Após hidratar, leve ao micro-ondas por 10 segundos.
Na panela, coloque o leite de coco, o creme de leite, o leite condensado, o açúcar, o coco ralado e as gemas. Ligue o fogo e mexa constantemente. Assim que iniciar a fervura, desligue o fogo imediatamente e adicione a gelatina. Mexa bem.
Disponha o creme sobre a massa e decore. Deixe gelar por, pelo menos, 3 horas.

Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

Torta vidrada de Maracujá

Base:

150 gramas de biscoito aveia e mel,
60 gramas de manteiga derretida.

Modo de preparo:

Faça uma farofa com o biscoito e a manteiga derretida, disponha sobre a forma. Lembrando que essa torta é gelada.

Creme:

150 gramas de cream cheese,
395 gramas de leite condensado,
300 gramas de creme de leite,
400 ml de suco de maracujá,
14 gramas de gelatina sem sabor,
06 colheres de sopa de água para hidratar a gelatina.

Vidro:

50 gramas de polpa de maracujá,
30 ml de suco de maracujá concentrado,
1 caixinha de gelatina de maracujá,
100 ml de água quente,
100 ml de água gelada,

Preparo:

Hidrate a gelatina com a água e reserve. No liquidificador coloque os demais ingredientes até ficar homogêneo. Adicione a gelatina hidratada e aquecida. Disponha sobre a base de biscoito.

Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

Leve para geladeira por pelo menos 1 hora ou até firmar bem.
Vidro: Leve a polpa e o suco de maracujá para o fogo até levantar fervura. Misture as duas gelatinas a de maracujá e a sem sabor com 100 ml de água quente e em seguida com a água gelada. Coloque sobre a mistura de suco concentrado e polpa. Deixe amornar e coloque sobre a torta.

Torta alemã

Igredientes

200 gramas de manteiga sem sal em ponto pomada,
1 xícara de chá de açúcar,
1 lata de creme de leite gelada e sem soro,
1 pacote de biscoito maisena,
Leite o quanto baste para molhar a bolacha.

Ganache:

200 gramas de chocolate meio amargo,
250 gramas de creme de leite UHT.

Modo de Preparo:

Coloque a manteiga e o açúcar na batedeira e bata até obter um creme bem fofo e liso. Acrescente o creme de leite e bata rapidamente apenas para misturar.
Desligue a batedeira e reserve.
Utilize uma forma de fundo removível. Acrescente um pouco de leite num prato fundo e molhe rapidamente alguns biscoitos maisena no leite.
Forre o fundo do recipiente escolhido com uma camada de biscoito.

Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.

Acrescente uma camada do creme reservado e faça também toda lateral com o biscoito maisena.
Acrescente mais uma camada de biscoito molhadas no leite e repita o procedimento finalizando com biscoito. Leve para geladeira e deixe descansar por pelo menos 1 hora. Faça a ganache e cubra a última camada de biscoito com a ganache.
Leve à geladeira por no mínimo 3 horas ou até que o doce fique bem gelado.
Retire o doce da geladeira e sirva a seguir.



Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial deste conteúdo sem prévia autorização do autor.



FALE COM A GENTE!

(11) 98182.5170

ateliekatiadangela | Ateliê Kátia D' Angela