

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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

Este material foi desenvolvido especialmente para você, que adquiriu o curso Biscoitos e Cookies 2, com Tom Abrahão.

Você já se imaginou produzindo e comercializando deliciosos biscoitos e cookies bem diferenciados? De volta à eduk o chef Tom Abrahão nos traz um curso riquíssimo de sabores e técnicas como: Amaretti com laranja e pistache, Merengue com café e avelãs, Pralinati, Madeleine com chocolate, Taralli napolitano, Florentine com frutas cristalizadas e chocolate, e muito mais.

Aproveite as próximas páginas recheadas de receitas e dicas para incrementar o cardápio e surpreender a todos com novidades e sabores.

Bons estudos,
Equipe eduK



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Métodos de mistura

Os métodos de mistura para biscoitos e cookies são muito semelhantes aos usado para bolos. A maior diferença e que incorporamos menos líquido, então o processo de mistura é relativamente mais fácil. Uma quantidade menor de líquido significa um menor desenvolvimento do glúten, tornado-se mais fácil obter uma mistura lisa e homogênea.
São três os métodos básicos usados no preparo dessas massas:

- Método direto seco
- Método cremoso
- Método pão de ló

Estes métodos estão sujeitos a muitas variações em razão das diferenças entre as formulas.Os procedimentos gerais empregados estão descritos a seguir, mas certifique-se sempre de seguir as instruções especificas para cada receita.

Método direto seco

Esse método é a contrapartida para o método cremoso para massa úmida de mistura de bolos. Há mais liquido nas massas de bolo, então ele deve ser adicionado em duas ou mais etapas para que seja incorporado de forma homogênea. Massas com menor umidade, por outro lado, podem se misturados de uma só vez.
Como todos os ingredientes são combinados apenas em uma etapa, é mais difícil controlar processo de mistura com este método. Por isso ele não muito usado. Quando o tempo mistura excessivo não constitui um problema como é o caso de alguns cookies de maior gomosidade ele pode ser usado.
Procedimento do método direto seco

1. Pese os ingredientes cuidadosamente. Espere até todos atingirem a temperatura ambiente.
2. Coloque todos os ingredientes no recipiente e misture até obter uma mistura homogênea.

Método cremoso

Este método é praticamente idêntico ao usado para preparar bolos. Como os biscoitos levam menos liquido, em geral não é necessário alterna-lo com a farinha. Ele pode ser adicionado de uma só vez.
Observe a importância do passo 2, em que a gordura e o açúcar são misturados. O tempo de batimento dessa mistura afeta a textura do produto final, seu crescimento e seu espalhamento. Um período curto de mistura é desejável quando se espera que o produto retenha a forma e não se espalhe na forma. Além disso s a massa for muito seca (com alto teor de gordura e pouco desenvolvimento do glúten), ou se for muito delgado e delicado, o excesso de mistura nesta fase deixará o produto quebradiço.
Procedimento do método cremoso

1. Pese os ingredientes. Espere que atinjam a temperatura ambiente.
2. Coloque a gordura, o açúcar, o sal e as especiarias no recipiente.
3. Para biscoito leves, misture até obter um creme leve e fofo, para que mais ar seja incorporado, melhorando o crescimento. Para biscoitos mais densos, misture até obter uma pasta lisa, mas não esbranquiçada.
4. Junte os ovos e o liquido, se estiver usando e bata em velocidade baixa.
5. Peneire a farinha e os agentes de crescimento dentro do recipiente. Misture apenas até que estejam incorporados. Não bata demais, senão o glúten se se desenvolverá.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Métodos de mistura

Método pão de ló

Este método é similar ao usado para preparar pão de ló e outras massas aeradas. O procedimento varia consideravelmente conforme os ingredientes da fórmula. Em razão da delicadeza deste tipo de massa, não se devem preparar grandes quantidades.
Procedimento para o método pão de ló

1. Pese os ingredientes. Espere que todos atinjam a temperatura ambiente, ou aqueça ligeiramente os ovos para obter mais volume, como nas receitas de massas de bolos aeradas.
2. Seguindo o procedimento indicado na formula, bata os ovos (inteiros, gemas ou claras) e o açúcar até atingirem o ponto ideal: picos moles para as claras, creme leve e fofo para as gemas ou ovos inteiros.
3. Incorpore os demais ingredientes delicadamente, conforme as instruções da receita. Cuidado para não mexer e deixar escapar o ar aprisionado pelos ovos.

Tipos de massa e métodos de modelagem

Podemos classificar os biscoitos e cookies de acordo com a maneira como são modelados. Esta classificação é mais útil do ponto de vista da produção, já que os métodos de preparo são relativamente simples, ao passo que as técnicas de modelagem variam muito. Aqui você aprenderá os procedimentos básicos para produzir oito tipos de massa:

- De pingar com o saco de confeitar
- De pingar com a colher
- De cortar com cortador
- De modelar antes de assar
- De cortar pouco antes de assar
- De cortar durante do ato de assar
- De espalhar na assadeira
- De modelar depois de assar

Independentemente do método de modelagem usado, siga uma regra importante: faça todas as unidades do mesmo tamanho e espessura. Isso é essencial para um ato de assar uniforme. Se forem usadas frutas, oleaginosas, ou outros elementos para decorar a parte de cima dos produtos, coloque-os assim que as unidades forem modeladas, pressionando delicadamente contra a massa. Se a superfície da massa começar a secar, os elementos podem não grudar direito e cair depois de assados.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Métodos de mistura

Massa de pingar com a colher

A massa usada para este método é mole como a dos produtos feitos com o saco de confeitar. Na verdade, este método poderia ser considerado o mesmo do anterior. Muitos profissionais usam o termo "massa de pingar" para se referirem a massas que podem ser modeladas usando ambos os métodos. Em geral, o saco de confeitar torna o processo mais rápido, além de permitir um maior controle do tamanho e do formato do produto final. Nas situações citadas abaixo, pode ser mais adequado usar o método de pingar com a colher:

- Quando a massa contém pedaços de frutas, oleaginosas, ou chocolate, que podem entupir o bico a manga
- Quando se deseja um produto final com aparência mais rústica e caseira

1. Deposite as porções de massa nas assadeiras preparadas. Deixe uma distância suficiente entre elas para que a massa se espalhe e não grude
2. Massas ricas em gordura se espalham sozinhas, mas, se a fórmula indicar, achate de leve as porções de massa com peso previamente mergulhado em açúcar.

Massa de cortar com o cortador

Os produtos exigem o corte individual das peças, não são feitos em padarias e confeitarias com tanta frequência quanto são feitos em casa, pois usam mais mão-de-obra. Além disso, sempre há sobras de massa depois que os itens são cortados. Se abertas com o rolo e cortadas novamente, essas sobras rendem produtos duros, de qualidade inferior.

1. Leve a massa à geladeira até que esteja gelada
2. Abra em uma espessura de 3 mm sobre uma superfície coberto por farinha. Use o mínimo possível de farinha para polvilhar, pois ela pode ressecar a massa
3. Corte os formatos com cortadores apropriados. Coloque nas assadeiras previamente preparadas. Tente cortá-los o mais próximo possível um dos outros, para evitar que sobre massa. Junte as sobras a uma massa nova, para minimizar os efeitos negativos
4. Pode-se aplicar algum tipo de decoração antes do ato de assar. Por exemplo: pincele com ovos e polvilhe com cristais de açúcar
5. Depois de prontos, os biscoitos podem ser decorados com cobertura colorida (glacê real, glacê simples de açúcar e água ou fondant), para serem servidos em datas comemorativas ou ocasiões especiais. Esperem que esfriem totalmente antes de aplicar a decoração

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Métodos de mistura

Massa de modelar antes de assar

A primeira parte deste procedimento (passos 1 e 2) consiste em apenas um método simples de dividir a massa em porções iguais. Cada porção de massa é, então, modelada no formato desejado. Em alguns biscoitos tradicionais, desenhos em alto-relevo são feitos com o auxílio de moldes individuais em que a massa é colocada e pressionada até que esteja plana e com um dos lados marcado decorativamente. No entanto, o método mais usado na atualidade é marcar a massa diretamente na forma, usando um marcador em baixo-relevo. Outra técnica de forma de modelagem é a manual, usada para formar rosquinhas, palitos e outros formatos.

1. Leve a massa à geladeira se estiver muito macia para trabalhar. Forme rolos de cerca de 2,5 cm de espessura, ou do tamanho desejado
2. Usando uma faca ou um rapa, corte o bastão em rodelas de 15 g, ou do tamanho desejado
3. Disponha as rodelas de massa nas assadeiras preparadas, deixando um espaço de 5 cm entre elas
4. Pressione a superfície com um marcador decorativo em baixo relevo mergulhado em açúcar cristal
5. Método alternativo: após o passo 2, enrole a massa manualmente no formato desejado

Massa de cortar pouco antes de assar

Este tipo de massa pode ser armazenado na geladeira até o momento de usar e é uma ótima opção para os estabelecimentos que desejam oferecer um produto fresco a qualquer momento. Os rolos de massa podem ser feitos com antecedência e refrigerados. Os biscoitos são cortados e assados sempre que necessário. Este método também é usado para fazer biscoitos com mais de uma cor de massa, formando vários desenhos, como xadrez e caracol.

1. Pese a massa em porções de tamanho semelhante
2. Faça rolos de massa de 2,5 a 5 cm de espessura, dependendo do tamanho do produto final desejado. Para uma medição precisa, é importante que todos os cilindros tenham a mesma espessura e comprimento
3. Enrole os rolos de massa em papel manteiga, coloque em assadeiras e leve à geladeira de um dia para o outro
4. Desembrulhe a massa e corte em rodelas de mesma espessura. A espessura exata das rodelas depende do tamanho dos biscoitos e do quanto a massa se espalha na forma durante o ato de assar. Em geral, varia entre 3 e 6 mm
5. Coloque nas assadeiras previamente preparadas, deixando um espaço de 5 cm entre os biscoitos

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Métodos de mistura

Massa de cortar durante o ato de assar

No procedimento de cortar durante o ato de assar, a massa é assada em forma de longas tiras e então cortada, ainda quente, em porções menores, geralmente barrinhas. Este método não deve ser confundido com o método de espalhar na assadeira, que também produz barrinhas que são cortadas depois do ato de assar.

1. Pese a massa em porções de 800 g. Para fazer menores, use porções de 450 g
2. Forme rolos do comprimento da assadeira com as porções de massa. Coloque três em cada forma untada, mantendo boa distância entre eles
3. Achate a massa com os dedos até obter tiras de 8 a 10 cm de largura e cerca de 6 mm de espessura
4. Se a receita indicar, pincele com ovo
5. Asse como indicado na receita
6. Depois de assar, enquanto a massa ainda estiver quente, corte cada tira em barrinhas de 4,5 cm de largura
7. Em alguns casos, como no preparo dos biscotti (palavra italiana que significa "cozidos duas vezes"), as tiras são cortadas em barrinhas estreitas, que são levadas ao forno novamente para ficarem mais secas e crocantes

Massa de espalhar na assadeira

Os produtos preparados com este tipo de massa são tão variados que seria praticamente impossível descrever um procedimento comum a todos eles. Algumas massas são como as de bolo, porém mais densas e gordurosas, e podem até ser cobertas com um bolo. Outras consistem em duas ou três camadas acrescentadas em estágios do ato de assar. O procedimento a seguir é apenas uma generalização.`

1. Espalhe a mistura na assadeira preparada. Certifique-se de que a espessura da massa está uniforme
2. Se indicado na fórmula, cubra com elementos decorativos ou pincele com ovo
3. Asse conforme as instruções da receita, deixe esfriar
4. Aplique uma cobertura ou elementos decorativos, se desejar
5. Corte em quadrados ou retângulos individuais. A melhor maneira de fazer isso é virar o produto sobre um tabuleiro antes de cortá-lo, para evitar que a forma seja danificada

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Métodos de mistura

Massa de modelar depois de assar

A massa de modelar depois de assar tem uma consistência pastosa ou semilíquida. Uma das mais conhecidas é a patê à cigaratte. Ela é usada não apenas para fazer biscoitos delgados e delicados, mas também para texturizar tiras de joconde, usadas em trabalho decorativo.

1. Forre o fundo de uma assadeira com um tapete de silicone. Se não dispor de um tapete, use papel manteiga
2. Use um molde de silicone do formato desejado. Se preferir, prepare seu próprio molde a partir de uma lâmina de plástico grosso ou papelão fino
3. Apoie o molde de silicone sobre o tapete de silicone ou papel manteiga. Com uma espátula de confeiteiro, espalhe a massa sobre o molde, formando uma camada fina e uniforme no interior da cavidade
4. Levante o molde e repita o procedimento para cada biscoito

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Cookies de gotas de chocolate sem glúten

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 716,4 g

Ingredientes

- 150 g de manteiga
- 120 g de açúcar cristal
- 120 g de açúcar mascavo
- 90 g de ovos
- 5 g de essência de baunilha
- 105 g de polvilho doce
- 60 g de farinha de grão de bico
- 30 g de farinha de arroz
- 4 g de bicarbonato de sódio
- 1, 5 g de goma xantana
- 210 g de chips de chocolate

Preparo

- Aquecer o forno a 175º C
- Unte uma assadeira
- Bata a manteiga, o açúcar cristal e o sal, até obter um creme leve
- Junte os ovos um a um, misturando bem
- Acrescente a essência de baunilha
- Peneire junto ou misture os ingredientes secos e junte a mistura
- Incorpore os chips de chocolate
- Coloque nas assadeiras, cerca de ½ colher de sopa de massa
- Asse por cerca de 12 a 15 minutos ou até começarem a dourar
- Deixe esfriar na grade



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Bacci di dama

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 744, 8 g

Ingredientes

Massa básica

- 125 g de avelãs
- 2 claras
- 20 g de açúcar refinado
- 1 g sal
- 50 g de açúcar de confeiteiro
- 10 ml de licor de anis
- 50 g de creme de gianduia

Preparo

- Aquecer o forno a 190 graus
- Untar
- Passar as avelãs pelo processador
- Bater as claras, até ficar espumosa
- Acrescentar o açúcar refinado e o sal – ponto neve firme
- Incorporar o açúcar de confeiteiro, as avelãs e o licor de anis, misturar delicadamente
- Colocar em uma manga de confeitar com bico pitanga
- Pingar do tamanho de uma noz em forma untada
- Levar ao forno por 8 a 10 minutos ou quando estão ligeiramente dourados
- Deixe esfriar
- Una os amarettis um a um com creme de gianduia



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Amaretti com amêndoas

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 262,4 g

Ingredientes

- 150 g de amêndoas sem casca

- 2 claras
- 140 g de açúcar refinado
- 2 g de essência de baunilha
- 2 g de essência de laranja
- 2 g de essência de amêndoas
- Amêndoas (Q.B.)
- 30 g açúcar de confeiteiro

Preparo

- Aquecer o forno a 190º C
- Untar uma assadeira
- Passar no processador as amêndoas e as claras, até formar uma pasta homogênea
- Acrescentar o açúcar e as essências (baunilha, laranja e amêndoas) pouco a pouco
- Misturar até obter um composto homogêneo
- Faça bolinhas do tamanho de uma noz
- Coloque na assadeira com 5 cm de distância um do outro, aperte ligeiramente
- Coloque uma amêndoa em cima
- Pincele com água e pulverize o açúcar de confeiteiro
- Leve para assar por aproximadamente 15 a 20 minutos
- Deixe esfriar sobre uma grade



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Amaretti com laranja e pistache

 **Durabilidade**: 30 dias

 **Rendimento**: 322, 4 g

Ingredientes

- 50 g de farinha de trigo
- 1 g de sal
- 120 g de pistache
- 140 g de açúcar refinado
- 30 g de casca de laranja cristalizada

- 10 g de casca de laranja ralada

- 3 claras
- 50 g açúcar

Preparo

- Aquecer o forno a 180º C
- Untar uma assadeira
- Peneirar a farinha e uma pitada de sal em uma tigela média
- Triturar finamente 100 g de pistache num processador
- Juntar com a farinha a laranja cristalizada picada e a casca da laranja ralada
- Montar as claras com o açúcar em ponto de neve firme
- Juntar as claras em neve com a mistura de pistache delicadamente
- Distribuir na assadeira a massa, com a ajuda de uma colher, a uma distância de 4 cm um do doutro
- Colocar um pistache em cima
- Assar por 10 a 12 minutos
- Colocar em uma grade para esfriar

Merengue ao chocolate

Durabilidade: 45 dias

Rendimento: 179,2 g

Ingredientes

- 100 g de açúcar refinado
- 100 g de açúcar de confeiteiro
- 20 g de cacau em pó amargo
- 4 claras

Preparo

- Aquecer o forno a 150º C
- Forrar uma assadeira com papel manteiga
- Misturar os açúcares (refinado e confeiteiro) e o cacau em pó amargo
- Montar as claras com metade da mistura de açúcares e cacau em ponto de neve firme
- Incorporar a misturar restante com uma espátula
- Pingar com uma manga com bico estrela, a 3 cm um do outro
- Assar por 40 a 50 minutos ou quando estiver seco ao tocar
- Desligar o forno
- Deixar no forno quente por 30 minutos



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Merengue ao café e avelãs

Durabilidade: 45 dias

Rendimento: 211, 2 g

Ingredientes

- 2 claras
- 200 g de açúcar refinado
- 2 g de essência de café
- 50 g de avelã
- 10 g de amido de milho

Preparo

- Aquecer o forno a 150º C
- Forrar uma assadeira com papel manteiga
- Montar as claras com o açúcar em ponto de neve firme
- Juntar a essência de café, as avelãs picadas e o amido de milho com uma espátula
- Pingar com uma manga com bico estrela, forme estrelas com 5 cm de diâmetro com 5 cm de distância um do outro
- Assar por 80 a 90 minutos ou até estarem crocantes e ligeiramente dourados
- Desligue o forno e deixe esfriar com a porta ligeiramente aberta



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Merengue com limão e amêndoas

Durabilidade: 45 dias

Rendimento: 211, 2 g

Ingredientes

- 2 claras
- 100 g de açúcar refinado
- 15 g de suco de limão
- 30 g de amêndoas
- 10 g de amido de milho
- 20 g de amêndoa fatiada
- 20 g de açúcar de confeiteiro

Preparo

- Aquecer o forno a 130º C
- Forrar uma assadeira com papel manteiga
- Montar as claras com o açúcar e o limão em ponto de neve firme
- Misturar as amêndoas finamente trituradas, com o amido de milho
- Incorporar as claras em neve
- Pingar com uma manga com bico estrela, forme estrelas com 5 cm de diâmetro com 5 cm de distância um do outro
- Colocar as amêndoas fatiadas por cima
- Pulverizar com açúcar de confeiteiro
- Assar por 40 a 50 minutos ou quando estiver seco ao toque
- Desligar o forno e deixar no forno quente por 30 minutos



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Biscoito de polvilho

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 912 g

Ingredientes

Massa básica

- 250 g de leite
- 200 g de gordura de coco
- 500 g de polvilho azedo
- 20 g de sal
- 50 g de ovo
- 100 g de água morna

Preparo

- Aquecer o forno a 190º C
- Untara uma assadeira
- Ferver o leite e a gordura de coco
- Misturar o polvilho com o sal
- Agregar muito bem o leite com a gordura de coco ao polvilho
- Acrescentar o ovo
- Dar ponto, de pingar com a manga, com a água morna
- Pingar da forma desejada na assadeira
- Levar para assar por 20 minutos ou até estarem levemente dourados



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Biscoito de polvilho saborizado

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 211, 2 g

Ingredientes

• 1 receita da massa básica de biscoito de polvilho

Saporizações

• 100 g alho triturado, ou
• 150 g ervas finas picadas, ou
• 200 g parmesão ralado fino, ou
• 100 g cebola triturada

Preparo

• Aquecer o forno a 190º C
• Untara uma assadeira
• Ferver o leite e a gordura de coco
• Misturar o polvilho com o sal
• Agregar muito bem o leite com a gordura de coco ao polvilho
• Acrescentar o ovo e a saborização de sua preferência
• Pingar da forma desejada na assadeira
• Levar para assar por 20 minutos ou até estarem levemente dourados



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Biscoito de polvilho doce

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 944 g

Ingredientes

- 250 g de leite
- 200 g de gordura de coco
- 1 kg de polvilho azedo
- 10 g de sal
- 70 g de açúcar
- 50 g de ovo
- 100 g de água morna

Preparo

- Aquecer o forno a 190º C
- Untara uma assadeira
- Em uma panela ferver o leite e a gordura de coco
- Separadamente misturar o polvilho com o sal e o açúcar
- Misturar o leite com a gordura de coco ao polvilho e misturar bem
- Acrescentar o ovo
- Dar ponto – de pingar com a manga – com a água morna
- Pingar da forma desejada na assadeira
- Levar para assar por 20 minutos ou até estarem levemente dourados



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Biscoito integral vários sabores

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 536 g

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de azeite
- 2 ½ xícaras de farinha integral

- 1 ou 2 colheres de sopa de sabor

Sugestões de sabor

- Sopa de cebola desidratada
- Alho em pó e ervas secas
- Chia e linhaça
- Azeitonas
- Queijo parmesão ralado

Preparo

- Aquecer o forno a 200º C
- Coloque todos os ingredientes em uma tigela
- Misture bem com as mãos
- Abra entre duas folhas de plástico
- Transfira para uma assadeira
- Corte com uma carretilha ou faca
- Asse por 15 minutos ou até estarem dourados
- Coloque para esfriar sobre uma grade



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Biscoito integral com aveia e chocolate

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 306, 4 g

Ingredientes

- 150 g de farinha integral
- 45 g de farinha de aveia
- 45 g de açúcar
- 6 g de fermento químico
- 2 g de essência de baunilha
- 50 g de chips de chocolate
- 30 g de óleo
- 55 g de leite

Preparo

- Aquecer o forno a 200º C
- Untar uma assadeira
- Misturar a farinha integral, a de aveia, açúcar, fermento, baunilha e o chocolate
- Acrescentar o óleo e o leite
- Misturar até obter um composto liso e homogêneo
- Abra entre duas folhas de plástico numa espessura de 3 mm
- Corte da forma desejada
- Coloque na assadeira por 15 minutos



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Quadrados de flocos de arroz e laranja

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 311,2 g

Ingredientes

- 40 g de manteiga
- 50 g de açúcar
- 54 g de mel
- 40 g de manteiga de amendoim
- 90 g de chips de chocolate picado
- 15 g de casca de laranja
- 100 g de flocos de arroz

Preparo

- Untar uma assadeira
- Derreter a manteiga, o açúcar, o mel, a manteiga de amendoim, e o chips de chocolate em fogo baixo até o açúcar dissolver completamente
- Tire do fogo e junte a casca de laranja e os flocos de arroz misturando bem
- Colocar o composto na assadeira, previamente preparada
- Deixar descansar por 30 minutos
- Cortar em quadrados



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Pralinati

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 620 g

Ingredientes

- 160 g de açúcar
- 2 g de essência de baunilha
- 60 g de manteiga
- 18 g de mel
- 60 g de marzipã ralado
- 125 g de avelãs
- 150 g de amêndoas
- 70 g de cereja desidrata
- 30 g de casca de limão
- 10 g de pistache
- 1 pitada de sal
- 90 g de chocolate ao leite

Preparo

- Forrar uma assadeira com papel alumínio e untar
- Derreta o açúcar com a essência em fogo baixo
- Juntar a manteiga, o mel e o marzipã, mexer
- Juntar a avelã, a amêndoa, a cereja, a casca de limão, o pistache e uma pitada de sal
- Cozinhe por 3-5 minutos mexendo sem parar
- Derrame na assadeira, forrada com o papel alumínio e deixe esfriar
- Derreta o chocolate em banho-maria e espalhe sobre o pralinati
- Corte em quadrados



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Triângulos ao café e nozes

 **Durabilidade**: 30 dias

 **Rendimento**: 348 g

Ingredientes

- 60 g de manteiga
- 20 g de açúcar refinado
- 215 g de bolacha maria
- 100 g de nozes
- 10 g de café solúvel
- 30 g de iogurte natural Integral

Preparo

- Untar uma forma de borda removível de 20 cm de diâmetro
- Derreter a manteiga e o açúcar, a fogo baixo até o açúcar dissolver completamente
- Tirar a panela do fogo e juntar a bolacha, a nozes, o café e o iogurte
- Despejar na forma o composto e comprimir bem
- Deixar na geladeira por pelo menos 1 hora
- Cortar em forma de triângulos

Madeleine tradicional

Durabilidade: 20 dias

Rendimento: 613, 6 g

Ingredientes

- 175 g de manteiga
- 175 g de farinha de trigo
- 150 g de açúcar de confeiteiro
- 2 g de sal
- 8 g de fermento químico
- 1 laranja – casca ralada
- 1 limão – casca ralada
- 175 g de ovos
- 10 g de mel

**Estampos: são formas estampadas no formato tradiconal das madeleines*

Preparo

- Aqueça o forno a 200º C
- Untar uma forma especial para madeleines
- Derreter a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas
- Deixe esfriar
- Peneire a farinha, o açúcar de confeiteiro, o sal e o fermento
- Junte a casca de laranja e do limão
- Misture bem
- Junte a manteiga e misture bem até obter um composto homogêneo
- Acrescente os ovos e o mel
- Misture até obter uma mistura lisa, com a consistência cremosa e sem grumos
- Deixar a massa descansar por 1 hora na geladeira
- Colocar a massa em uma manga com bico liso
- Preencher os estampos* com pouca massa, pois elas crescem
- Assar por aproximadamente 13 minutos
- Tirar da forma e deixar esfriar sobre grades



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Madeleine com creme de avelã

Durabilidade: 20 dias

Rendimento: 728 g

Ingredientes

- 175 g de farinha de trigo
- 150 g de açúcar confeiteiro
- 1 pitada de sal
- 75 g de avelã
- 4 unidades de claras
- 180 g de manteiga
- 50 g de creme de avelãs

Preparo

- Aqueça o forno a 190º C
- Untar uma forma especial para madeleines
- Peneirar a farinha, o açúcar de confeiteiro, o sal e misturar a avelã finamente picada
- Bater as claras até ficarem espumosas
- Incorpore a farinha, manteiga derretida e o creme de avelã e misture com uma espátula
- Colocar nas forminhas
- Assar por 12 a 15 minutos, controlando com um palito de dente
- Deixar esfriar por 15 minutos nas forminhas
- Transferir para uma grade



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Madeleine ao chocolate

Durabilidade: 20 dias

Rendimento: 562,4 g

Ingredientes

- 125 g de manteiga
- 125 g de chocolate ao leite
- 125 de farinha de trigo
- 6 g de fermento químico
- 150 g de ovos
- 120 g de açúcar refinado
- 2 g de essência de baunilha
- 50 g de açúcar refinado
- Açúcar de confeiteiro – opcional

Preparo

- Aqueça o forno a 190º C
- Untar uma forma especial para madeleines
- Derreta a manteiga e o chocolate em banho-maria
- Em um recipiente peneire a farinha, o fermento e uma pitada de sal. Reserve
- Bata os ovos por 3 minutos
- Junte o açúcar refinado e bata até que se forme fitas
- Incorpore a mistura de farinha reservada e misture
- Acrescente a manteiga e o chocolate e misture delicadamente com uma espátula
- Coloque na geladeira por 30 minutos, tire e deixe repousar por 15 minutos em temperatura ambiente
- Coloque nas forminhas
- Asse por aproximadamente 12 a 15 minutos, controlando com um palito de dente
- Deixar esfriar por 15 minutos nas forminhas
- Transfira para uma grade
- Pulverize com açúcar de confeiteiro



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Taralli Pugliese

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 680 g

Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo
- 10 g de sal
- 125 g de azeite
- 200 ml de vinho branco seco
- 1 colher (café) de pimenta do reino, ou erva doce, ou pimenta calabresa
- Água (Q.B.)

Preparo

- Aquecer o forno a 200ºC
- Untar uma assadeira
- Junte em um recipiente a farinha, o sal, a semente de erva doce, misture
- Acrescente o azeite e o vinho
- Misture bem até que o composto esteja liso e elástico e sua consistência seja igual a massa de pão
- Deixe descansar por 30 minutos
- Divida a massa em pedaços de 7-8 gramas, e faça bastões de 1 cm de diâmetro com 8 cm de comprimento
- Una as extremidades com uma gota ou como uma argola
- Coloque água para ferver e coloque os taralli
- Quando subirem à superfície, retire e escorra
- Coloque na assadeira e leve ao forno
- Asse por aproximadamente 30 minutos
- Colocar em uma grade para esfriar



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Taralli napolitano

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 858, 4 g

Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo
- 180 de água
- 15 g de fermento biológico
- 5 g de açúcar refinado
- 200 g de banha
- 150 mg de amêndoas
- 15 g de sal
- 3 g de pimenta do reino
- 30 amêndoas - decorar

Preparo

- Primeiro prepare uma esponja com 100 g de farinha de trigo (retirado do total) + 80 g de água (retirado do total) + o fermento + o açúcar, misture bem, cubra e deixe fermentar por 40-50 minutos
- Coloque as amêndoas (150 g) em uma assadeira, forrada com papel manteiga e leve ao forno, a 200º C, por 5-8 minutos quando estarão levemente tostadas, deixe esfriar e passe no processador
- Junte na esponja o restante da farinha, da água e todos os outros ingredientes
- Misture, mas não trabalhe muito a massa
- Divida a massa em pedaços de 50 g e faça bastões com 20 cm de comprimento, sem usar farinha
- Pegue dois bastões, trance e una as pontas
- Decore com 3 amêndoas
- Coloque em uma assadeira untada
- Deixe crescer por 50-60 minutos
- Asse em forno a 180º C por aproximadamente 50-55 minutos
- Retire da forma e deixe esfriar em uma grade



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Biscoito com tomate seco, pistache e pecorino

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 350 g

Ingredientes

- 20 g de pistache
- 80 g de tomate seco
- 100 g de farinha de trigo
- 50 g de farinha integral
- 2 g de sal
- 5 g de fermento químico
- 20 g de manjericão
- 50 g de pecorino ralado
- 1 g de pimenta do reino
- 60 g de manteiga
- 50 g de ovo

Preparo

- Aquecer o forno a 180º C
- Untar uma assadeira
- Pique o pistache e o tomate seco em fatias finas. Reserve
- Misture as duas farinhas, o sal, o fermento o manjericão picado, o pecorino e a pimenta do reino
- Junte o pistache e o tomate seco
- Derreta a manteiga
- Acrescente a manteiga e ovo à mistura de farinhas
- Misture até obter uma massa lisa e elástica
- Faça um rolo com a massa de 40 cm de diâmetro e embrulhe no filme plástico
- Leve ao freezer por 30 minutos
- Tire do freezer e corte em fatias regulares
- Coloque na assadeira
- Asse por aproximadamente 12-13 minutos
- Deixe esfriar na grade



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Cookies de açúcar mascavo e nozes

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 874, 4 g

Ingredientes

- 150 g de manteiga
- 240 g de açúcar mascavo
- 4 g de sal
- 90 g de ovos
- 5 ml de essência de baunilha
- 300 g de farinha de trigo
- 4 g de bicarbonato de sódio
- 300 g de nozes picada

Preparo

- Aquecer o forno a 190º C
- Unte uma assadeira
- Bata a manteiga, o açúcar mascavo e o sal, até obter um creme leve
- Junte os ovos, um a um misturando muito bem após cada adição
- Acrescente a essência, misture até incorporar
- Adicione a farinha peneirada, o bicarbonato e as nozes. Misture levemente
- Coloque nas assadeiras, cerca de 1/2 colher (sopa) de massa
- Assar por aproximadamente 12 a 15 minutos ou até começarem a dourar
- Deixe esfriar na grade



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Cookies de gotas de chocolate sem glúten

Durabilidade: 30 dias

Rendimento: 716,4 g

Ingredientes

- 150 g de manteiga
- 120 g de açúcar cristal
- 120 g de açúcar mascavo
- 90 g de ovos
- 5 g de essência de baunilha
- 105 g de amido de milho
- 60 g de farinha de grão de bico
- 30 g de farinha de arroz
- 4 g de bicarbonato de sódio
- 1, 5 g de goma xantana
- 210 g de chips de chocolate

Preparo

- Aquecer o forno a 175º C
- Unte uma assadeira
- Bata a manteiga, o açúcar cristal e
creme leve
- Junte os ovos um a um, misturando
- Acrescente a essência de baunilha
- Peneire junto ou misture os ingredi
mistura
- Incorpore os chips de chocolate
- Coloque nas assadeiras, cerca de ½ c
- Asse por cerca de 12 a 15 minutos
dourar
- Deixe esfriar na grade



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Copinhos de cookies

Durabilidade: 20 dias

Rendimento: 611,2 g

Ingredientes

- 125 g de manteiga
- 85 g de açúcar mascavo
- 65 g de açúcar granulado cristal
- 1 unidade de gema de ovo
- 5 g de estrato de baunilha
- 165 g de farinha de trigo
- 2 g de sal
- 100 g de chips de chocolate

Recheio dos copinhos

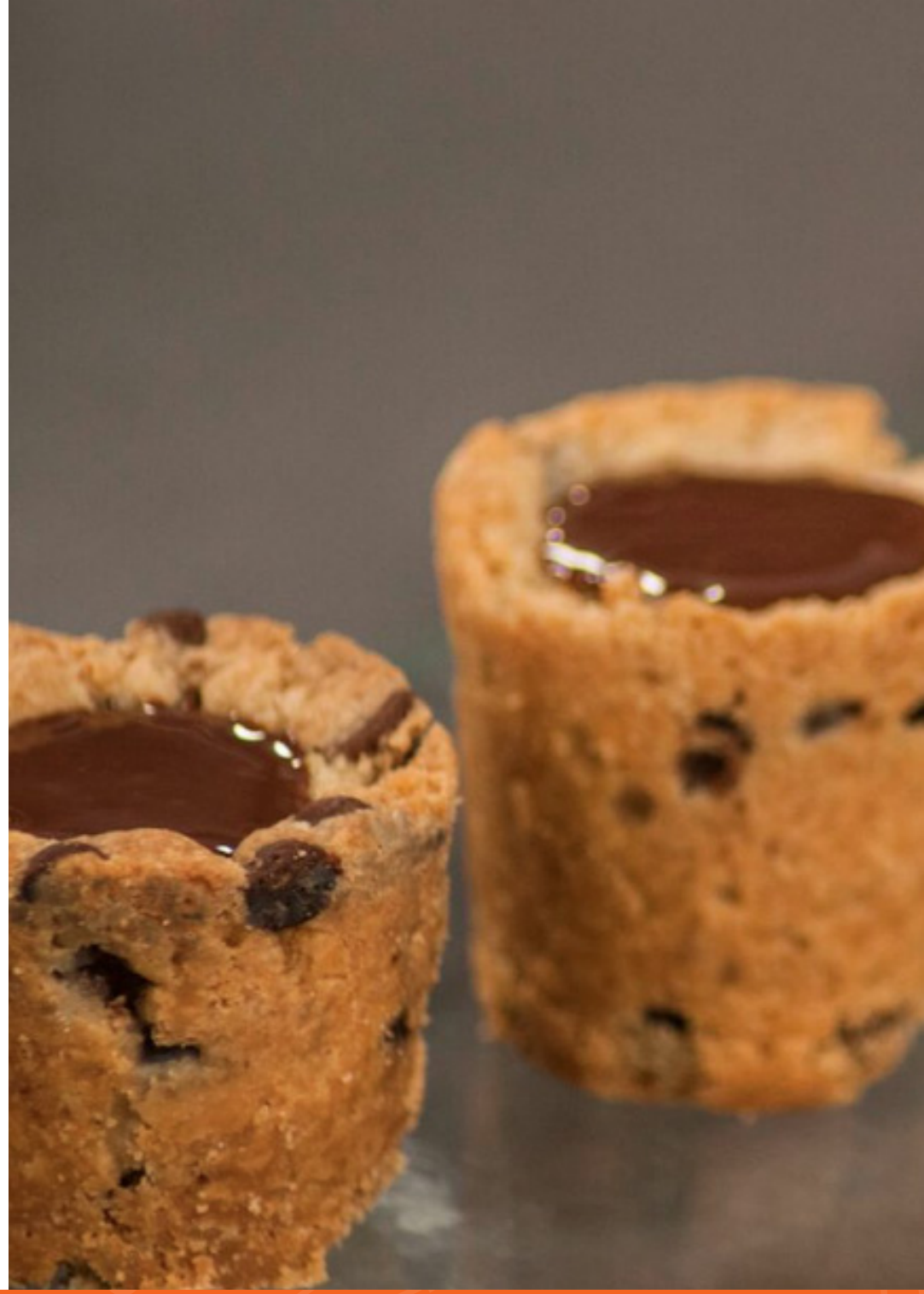
- 200 g de chocolate ao leite • 70 ml de creme de leite

Preparo

- Aquecer o forno a 180º C
- Untar os moldes
- Bata a manteiga, o açucar mascavo e o cristal
- Adicione a gema e a essência e misture até que esteja incorporado
- Aos poucos adicione a farinha e o sal e misture até formar uma massa uniforme
- Adicione os chips de chocolate e misture
- Nesse ponto a massa deve ficar um pouco quebradiça
- Coloque a massa nos moldes com uma espessura de 0,5 cm
- Leve a geladeira por 30 minutos
- Asse por aproximadamente 20 minutos ou até a massa ficar douradinha

Recheio dos copinhos

- Derreta o chocolate em banho-maria
- Acrescente o creme de leite
- Mexa até obter uma mistura homogênea e brilhante



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BISCOITOS E COOKIES 2" 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)

Florentine com frutas cristalizadas e chocolate

 **Durabilidade**: 30 dias

 **Rendimento**: 520 g

Ingredientes

- 150 g de amêndoas sem casca
- 100 g de casca de laranja cristalizada
- 8 cerejas em calda
- 150 ml de creme de leite fresco
- 50 g de manteiga
- 120 g de açúcar refinado
- 80 g de amêndoas fatiadas
- 50 g de chocolate – pincelar

Preparo

- Aquecer o forno a 200º C
- Untar e enfarinhar uma assadeira
- Triturar as amêndoas sem casca. Reserve
- Picar as cascas de laranja e as cerejas. Reserve
- Em uma panela, coloque o creme de leite, a manteiga e o açúcar. Cozinhe em fogo baixo
- Assim que ferver retire do fogo e acrescente a farinha peneirada e misture
- Junte a amêndoa triturada e as amendoas fatiadas, misture
- E por último as cascas de laranja e as cerejas, misture bem
- Com uma colher coloque pequenas de quantidades de massa na assadeira, com uma distancia de 3 cm uma da outra
- Leve ao forno por 10 minutos
- Tire da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade
- Derreta o chocolate em banho-maria
- Pincele o chocolate na parte inferior da florentine

Massa básica de biscoito para decorar



Durabilidade: 20 dias



Rendimento: 308,8 g

Ingredientes

- 200 g de farinha de trigo
- 36 g de açúcar refinado
- 100 g de manteiga
- 50 g de ovo
- 1 limão – raspas da casca
- Água (Q.B.)

Preparo

- Aqueça o forno a 180º C
- Unte uma assadeira
- Junte em um recipiente a farinha de trigo, açúcar, manteiga, ovo e as raspas de limão
- Amasse e acrescente água se necessário +/- 2 colheres (sopa), até que solte da mão
- Cubra a massa e leve à geladeira por 30 minutos
- Coloque a massa sobre uma folha de plástico e cubra com outra
- Abra com rolo na espessura de 3 mm
- Corte da forma desejada
- Coloque na assadeira
- Asse por aproximadamente 15 minutos ou até dourar na parte inferior do biscoito
- Retire e deixe esfriar sobre uma grade

Massa básica de biscoito para decorar de chocolate

 **Durabilidade**: 20 dias

 **Rendimento**: 308,8 g

Ingredientes

- 150 g de farinha de trigo açúcar
- 100 g de manteiga
- 50 g de ovo
- 50 g de cacau em pó

Preparo

- Aqueça o forno a 180º C
- Unte uma assadeira
- Junte a farinha de trigo, açúcar, manteiga, ovo e o cacau em pó
- Amasse e acrescente água se necessário +/- 2 colheres de sopa, até que solte da mão
- Cubra a massa e leve à geladeira por 30 minutos
- Coloque a massa sobre uma folha de plástico e cubra com outro
- Abra com rolo na espessura de 3 mm
- Corte da forma desejada
- Coloque na assadeira
- Asse por aproximadamente 15 minutos ou até dourar na parte inferior do biscoito
- Retire e deixe esfriar sobre uma grade