



APOSTILA | CURSO DE FONDUE

ÍNDICE

O que é fondue.....04

Fondue de chocolate.....05

Fondue de chocolate branco.....06

Lista de frutas para o fondue.....07

Opções de adicionais para o fondue.....08

Brigadeiro.....09

Brigadeiro branco.....10

Cookie red velvet.....11

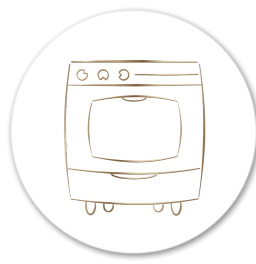
Carolinas.....12

Mini donuts13

Brownie.....14

Bolo branco15

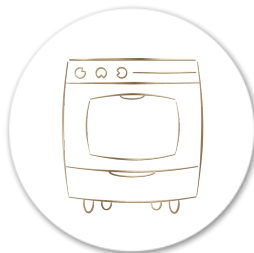
Montagem dos fondues e medidas das bases.....16



O que é Fondue?

Originalmente o fondue é um prato de Origem Suíça composto por queijo fundido em vinho branco, a onde se mergulha pedaços de pão.

O fondue é levado a mesa em uma panela própria sobre um fogareiro que mantém o creme de queijo aquecido. Apesar da receita original contar com queijo e pão o cheff Konrad Egli adaptou o fondue para que fosse uma sobremesa, e então surgiu o fondue de chocolate que leva na receita tradicional chocolate, creme de leite e uma porção de bebida alcoólica como conhaque ou licor.



Fondue de chocolate

RENDIMENTO: 600G

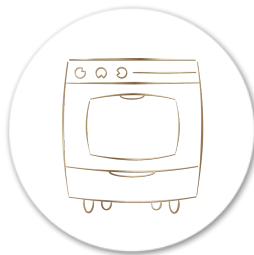
• Ingredientes:

- 200g de chocolate ao leite
- 100g de chocolate meio amargo
- 300g de creme de leite
- 50g de licor de chocolate ou de conhaque



• Modo de preparo:

- Misture todos os ingredientes em uma vasilha e leve para o microondas aquecendo de 30 em 30 segundos até que o chocolate esteja completamente derretido, misture bem.



Fondue de chocolate branco

RENDIMENTO: 500G

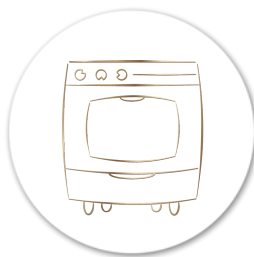
• Ingredientes:

- 300g de chocolate branco
- 200g de creme de leite
- 50g de rum ou conhaque



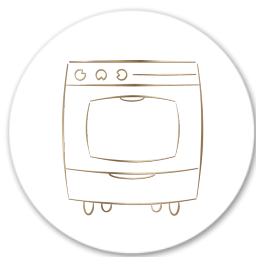
• Modo de preparo:

- Misture os 3 ingredientes em uma vasilha e leve para o microondas aquecendo de 30 em 30 segundos até que o chocolate esteja completamente derretido, misture bem.



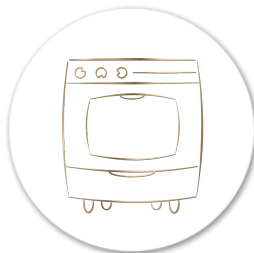
Lista de frutas para o fondue

- Morango
- Uva
- Cereja
- Kiwi
- Tangerina
- Banana
- Manga
- Maçã
- Abacaxi



Opções de adicionais para o fondue

- Marshmallow
- Wafer
- Waffle
- Croissant
- Biscoitos
- Mini churros
- Pretzel
- Canudinhos recheados
- Cookies
- Brigadeiros variados
- Brownie
- Bolo
- Carolinas
- Donuts



Brigadeiro

RENDIMENTO:
30 BRIGADEIROS DE 20G

• Ingredientes:

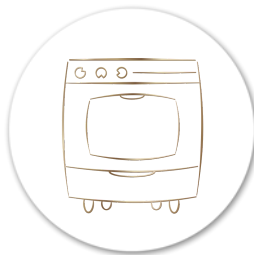
- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 150g de chocolate ao leite



• Modo de preparo:

• Adicione todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo alto, mexendo até dar o ponto mostrado no vídeo do curso.

Deixe esfriar por 8h em temperatura ambiente ou 4h na geladeira antes de bolear e passar no confeito.



Brigadeiro branco

RENDIMENTO:
25 BRIGADEIROS DE 20G

• Ingredientes:

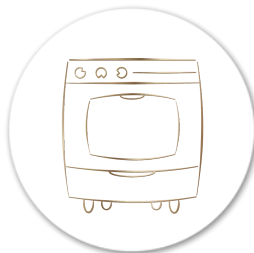
- 395g de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 100g de chocolate branco



• Modo de preparo:

• Adicione todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo alto, mexendo até dar o ponto mostrado no vídeo do curso.

Deixe esfriar por 8h em temperatura ambiente ou 4h na geladeira antes de bolear e passar no confeito.



Cookie red velvet

RENDIMENTO: 1250G DE MASSA
15 COOKIES DE 100G OU 36
COOKIES DE 50G

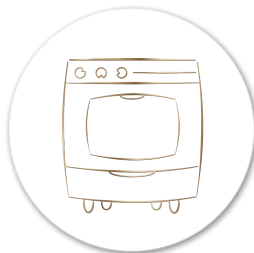
• Ingredientes:

- 275g de manteiga derretida s/ sal
- 80g de açúcar refinado
- 275g de açúcar mascavo
- 3 ovos
- 500g de farinha de trigo
- 20g de cacau em pó
- 5g de bicarbonato
- 1 pitada de sal
- 6g de corante vermelho em pó ou em gel



• Modo de preparo:

- Adicione na batedeira os açúcares e a manteiga derretida e bata por 1 minutos.
- Misture o corante com os ovos e despeje na batedeira.
- Junte todos os secos e despeje na batedeira, misture o suficiente para envolver tudo.
- Embale a massa em plástico filme e leve a geladeira por 2h antes de modelar as bolinhas.
- Assista o vídeo do curso para modelar corretamente os cookies e pegar dicas importantes para o momento de assar.



Carolinas

RENDIMENTO: 60 CAROLINAS

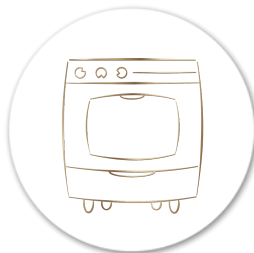
• Ingredientes:

- 10g de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 120g de manteiga s/ sal
- 130g de farinha de trigo
- 240g de água
- 3 ovos
- 500g de doce de leite
- 200g de chocolate meio amargo

• Modo de preparo:

- Consulte o passo a passo no vídeo do curso.





Mini donuts

RENDIMENTO: 600G DE MASSA
APROXIMADAMENTE 80 MINI DONUTS

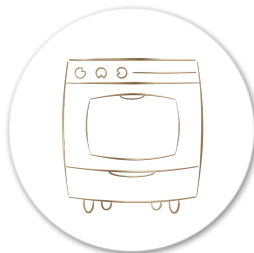
• Ingredientes:

- 1 ovo
- 480g de farinha de trigo
- 90g de açúcar refinado
- 50g de manteiga s/ sal
- 250ml de água morna
- 1 pitada de sal
- 15g de fermento biológico seco

• Modo de preparo:

- Consulte o passo a passo no vídeo do curso.





Brownie

RENDIMENTO:
APROXIMADA 1KG DE BROWNIE

• Ingredientes:

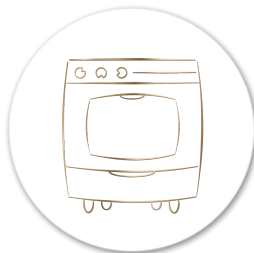
- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga s/ sal
- 200g de açúcar refinado
- 4 ovos
- 150g de farinha de trigo
- 50g de chocolate em pó 50%



• Modo de preparo:

- Derreta a manteiga e o chocolate;
- Adicione o açúcar e os ovos, mexa bem;
- Adicione a farinha e o chocolate em pó e mexa até ficar homogênea;
- Despeje em uma forma forrada com papel manteiga e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por 25 minutos.

Tamanho da forma: 25x17



Bolo branco

RENDIMENTO: 2 BOLOS NA FORMA 18X20CM
2 BOLOS NA FORMA 13X12CM

• Ingredientes:

- 4 ovos
- 180g de açúcar refinado
- 120ml de óleo
- 120ml de leite
- 240g farinha de trigo
- 10g de fermento em pó



• Modo de preparo:

- Na batedeira coloque os ovos e o açúcar e bata até dobrar de volume e obter um creme claro e aerado em ponto de fita.
- Com a batedeira no mínimo acrescente o óleo, o leite e na sequência a farinha de trigo e o fermento em pó.
- Bata por mais um minuto até obter uma massa lisa e homogênea.
- Coloque na forma e leve ao forno a 180° por cerca de 45 minutos.

Fondue na base de acrílico



**Base: Bandeja Organizadora acrílico retangular
Altura 4,7cm largura 34,5cm**

Composição do fondue:

- 14 morangos
- 6 cookies red velvet
- 18 pedaços de brownie 5x5
- 18 brigadeiros
- 500g de uva verde
- 1 peça de fondue cerâmica
- 200g de fondue branco
- 200g de fondue de chocolate

Fondue na petisqueira



**Base: Petisqueira acrílico cristal c/ tampa 24cm
altura 3cm**

Composição do fondue:

- 6 morangos
- 5 brigadeiros
- 12 mini donuts
- 120g de uva verde
- 5 pedaços de brownie 5x5
- 150g de fondue branco



Fondue na base cartonada

Base: Bandeja cartonada alça de couro 25x15x9

Composição do fondue:

- 6 pedaços de brownie 5x5
- 6 gomos de mexerica
- 6 brigadeiros brancos
- 5 brigadeiros
- 5 morangos
- 7 cerejas
- 400g de uva verde
- 1 Espumante Chandon 187ml
- 1 peça de fondue de cerâmica
- 280g de fondue de chocolate

Base: Caixa fondue / Caixa degustação 26x32

Composição do fondue:

- 12 morangos
- 11 brigadeiros brancos
- 5 gomos de mexerica
- 6 carolinas
- 8 pedaços de brownie 5x5
- 200g de uva verde
- 15 marshmallow
- 3 cookies red velvet
- 38g de doce de leite
- 38g de fondue de chocolate
- 38g fondue de chocolate branco
- 38g de nutella



Fondue na base kraft

Base: Caixa com visor de acetato quadrada 20x20x9

Composição do fondue:

- 1 Bolo de massa branca
- 6 gomos de mexerica
- 9 morangos
- 230g de uva verde
- 14 marshmallow
- 150g de fondue de chocolate

Fondue na base de madeira



Base: Bandeja com alça de sisal 40x27cm com 9,5cm de altura

Composição do fondue:

- 9 morangos
- 3 mini croissant
- 4 waffer
- 4 brigadeiros
- 4 brigadeiros brancos
- 6 carolinas
- 5 cerejas
- 15 damascos desidratado
- 8 pedaços de brownie 5x5
- 12 marshmallow
- 350g de uva verde
- 1 cerveja 500ml
- 280g de fondue de chocolate branco
- 280g de fondue de chocolate

Fondue na base redonda



Base: Tábua petisqueira redonda de madeira Pinus. 27cm de altura, 37cm de largura e 18mm de espessura

Composição do fondue:

- 10 brigadeiros
- 12 morangos
- 300g de uva verde
- 13 pedaços de brownie 5x5
- 18 mini donuts
- 2 taças de vinho
- 1 peça para fondue de cerâmica



Anotações