



EBOOK

CONTEM

Confeitaria Fina



Chef Kelly Leite

Bem Casados

INGREDIENTES:

200g de Claras Batidas em neve firme

01 pitada de sal

90g de gemas peneiradas

200g de açúcar peneiradas

240g de farinha de trigo peneiradas

02g de açúcar Vanille ou outro saborizante

04g de fermento em pó



Chef Kelly Leite

Bem Casados

MODO DE PREPARO:

Bater as claras em neve com o sal até ponto firme, depois acrescentar a gemas peneiradas em ponto de fio na velocidade baixa e voltar a velocidade alta e bater por uns 10 minutos.

Em seguida colocar aos poucos o açúcar em velocidade baixa, juntamente com o saborizante e após voltar a velocidade alta e bater mais 5 a 10 minutos.

Adicionar aos poucos a farinha de trigo em velocidade baixa e bater mais um pouco até formar ponto de pico leve.

Por fim, acrescentar o fermento misturando com a mão até agregar. Coloque em uma manga de confeitar com bico perlê 1 ou 2ª

COZIMENTO:

Em uma forma para bem casados enfarinhada, pingar a massa conforme demonstrado e levar para assar em forno a 180°C até que fiquem levemente dourados (aproximadamente 10 a 15 min). Retire do forno e pincele a calda sobre a massa ainda quentinha.



Chef Kelly Leite

Bem Casados

CALDA BÁSICA

INGREDIENTES:

500g de açúcar de confeiteiro

120ml de água quente

04g de ácido cítrico ou 50ml limão exprimido

MODO DE PREPARO:

Misture os ingredientes até que tudo esteja dissolvido e incorporado.

Pincelar sem encharcar a massa com a calda e rechear e deixar secar completamente por 1 hora para embalar.

Obs: o bem casado pode ser congelado por 3 meses já embalados, desde que acondicionados em caixa de papelão e envolvidos em plástico filme.

Descongelamento: retirar do freezer, deixar em temperatura ambiente umas 6 horas até ser consumido. Validade de 6 dias fora da geladeira ou 10 dias na geladeira (com limão ou essência) dependendo do clima e do recheio. Validade com ácido cítrico é de 8 dias fora da geladeira e 15 dias na geladeira.

Embarcar com papel crepon 15x15 e celofane e enrolar na fita de cetim 7mm (nº1)



Chef Kelly Leite Bem Casados

IDEIAS PARA RECHEIOS

RECHEIO DE DOCE DE LEITE

395g de leite condensado

MODO DE PREPARO:

Leve ao fogo na panela de pressão, quando começar a chiar conte 30 minutos, desligue o fogo e espere esfriar completamente para abrir a lata.



Chef Kelly Leite

Bem Casados



RECHEIO DE BRIGADEIRO DE CAFÉ

INGREDIENTES:

395g de leite condensado;
50g creme de leite 20% gordura;
20g chocolate meio amargo;
40g de café solúvel.

MODO DE PREPARO:

Leve todos os ingredientes para cozinhar em fogo baixo, mexendo até ficar cremoso. Prazo de validade 7 dias fora da geladeira.



Chef Kelly Leite

Bem Casados

RECHEIO DE BABA DE MOÇA

INGREDIENTES:

500g de açúcar

700ml de água

180g gemas peneiradas

60g de amido ou farinha de trigo

200ml de leite de coco

MODO DE PREPARO:

Leve para cozinhar o açúcar e a água em fogo baixo até ponto de fio médio e deixe amornar. Acrescente as gemas, farinha e o leite de coco e leve ao fogo para engrossar mexendo sem parar.

