

Biscoitos e doces decorações de Natal

Com Marcela Sanchez



Olá, Internautas!

Os biscoitos de Natal são uma tradição que encanta pelas formas e decorações. A expert Marcela Sanchez nos presenteou com todo seu talento, técnica e bom gosto, mostrando o passo a passo de como preparar doces decorações de Natal.

Você aprendeu a decorar biscoitos, minibolos, pães de mel, panetones e outras delícias utilizando chocolate, glacê e pasta de açúcar. Com ideias elegantes, criativas e fáceis, a confecção de pinhas, laços e personagens natalinos formaram uma belíssima decoração!

Agora você pode montar desde uma linda vitrine em sua loja até aumentar suas encomendas, iniciar um negócio ou surpreender amigos e familiares. Deixe-se levar pelo encantamento natalino e faça deste Natal um momento inesquecível!

Nas próximas páginas você vai conferir todas as receitas apresentadas durante o curso para colocar em prática todas essas delícias.

*Bons estudos,
Equipe eduk*

Biscoito de bico

Ingredientes

- 250 g de manteiga sem sal
- 100 g de açúcar impalpável
- 1 pitada de sal
- Essência de baunilha – Q.B.
- 2 claras (80 g)
- 300 g de farinha de trigo



Preparo

- Bater na batedeira a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar impalpável, o sal e a essência, até obter um creme claro e macio
- Agregue as claras e bata mais um minuto
- Retirar da batedeira e misturar a farinha de trigo ao creme delicadamente com o auxílio de uma espátula
- Coloque a massa no saco de confeitar e, usando bico perlê nº 9, faça os personagens

Dica

- Para manter as figuras sempre do mesmo tamanho, o ideal é trabalhar sobre papel-manteiga e os desenhos por baixo para poder servir de guia

Biscoito amanteigado

Ingredientes

- 200 g de manteiga
- 170 g de açúcar
- 1 ovo
- Essência de baunilha – Q.B.
- 300 g de farinha de trigo
- 5 g de fermento em pó



Preparo

- Bater a manteiga com o açúcar
- Acrescentar o ovo e a essência
- Tirar da batedeira e colocar aos poucos a farinha de trigo peneirada com o fermento
- Deixar descansar na geladeira por aproximadamente uma hora
- Abrir com rolo e cortar os biscoitos
- Levar 5 minutos à geladeira
- Pré-aquecer o forno a 180 graus
- Asse por aproximadamente 8 minutos ou até que fiquem dourados

Cobertura de limão

Esta cobertura com gostinho de limão dará um toque especial no sabor, tornando-o irresistível, além de dar um visual fantástico. A calda ficará levemente esbranquiçada, mas transparente.

Ingredientes

- 300 g açúcar impalpável
- 35 ml suco de limão
- 20 ml de água



Preparo

- Coloque açúcar impalpável dentro de um recipiente para banho-maria
- Acrescente suco de limão e água até que fique bastante espesso
- Leve ao fogo em banho-maria e assim que começar a ganhar fluidez estará pronto para ser usada
- Use morno para que a cobertura seque imediatamente

Dicas

- A fluidez desta cobertura dependerá da relação entre o líquido (água e suco) e a quantidade de açúcar impalpável
- Quando muito fluida ficará translúcida, dando um visual muito especial para jogar por cima de bolos de fruta, panetones etc.
- Quando se trabalha mais espessa, o banho ficará mais esbranquiçado, só que nunca como acontece com o glacê fluido que cobre completamente o biscoito
- Aceita muito bem ser tingido usando corantes líquidos

Sino de açúcar soldado

Ingredientes

- 400 g de açúcar refinado
- 200 g de açúcar cristal grosso (doçucar)
- 30 ml de água
 - Corante líquido – se quiser colorir, utilizar corante líquido, diminuindo a quantidade de água



Preparo

- Colocar os açúcares dentro de um recipiente grande
- Acrescentar a água e mexer com as mãos, até sentir que o açúcar está uniformemente úmido
- Moldar o açúcar no molde, apertando bem
- Desenforme, faça os orifícios (ou marcações) e deixe secar
- O tempo de secagem está relacionado à espessura da peça
- Caso vá tingir, utilize a luva no momento da moldagem

Bolas de pipoca

Ingredientes

- Uma medida de milho de pipoca
- A mesma medida de açúcar refinado
- A mesma medida de óleo
- A mesma medida de água
- Corante para uso alimentício – Q.B.



Preparo

- Colocar todos os ingredientes na panela
- Levar ao fogo e deixar até estourar
- Enquanto isso colocar luvas em ambas as mãos
- Quando a pipoca estiver pronta, pegar com as mãos usando luvas apropriadas
- Modelar as bolas
- Deixar esfriar
- Embalar imediatamente

Biscoito gingerbread

(é macio!)

Ingredientes

- 210 g de mel
- 100 g açúcar mascavo
- 100 g de manteiga
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (chá) de noz-moscada
- 1 colher (chá) de cravo em pó
- 1 colher de (chá) de gengibre em pó
- 2 colheres (sopa) de canela em pó
- 350 g farinha de trigo



Preparo

- Em uma panela derreta a manteiga, mel e o açúcar. Retire do fogo e incorpore a noz-moscada, a canela, o gengibre, o cravo e os ovos
- Misture; acrescente o bicarbonato de sódio e a farinha de trigo até formar uma massa homogênea
- Coloque dentro de um saco plástico e deixe descansar na geladeira por uma hora
- Tire da geladeira e deixe perder um pouco o frio
- Polvilhe farinha de trigo para poder abrir a massa
- Corte os biscoitos
- Asse em forno pré-aquecido a 180 graus

Nota: o tempo de cozimento vai depender do tamanho do biscoito. Pode variar de 8 minutos ou até dobrar o tempo

Receita bônus: glacê real

Ingredientes

- 1 clara de ovo
- 250 g de açúcar impalpável
- 4 g de ácido cítrico

Preparo

- Coloque a clara na batedeira e ligue em velocidade baixa
- Comece a acrescentar o açúcar aos poucos até atingir um creme espesso
- Acrescente o ácido cítrico e suba a velocidade, deixando bater por 10 minutos

Receita bônus: cola de CMC

Ingredientes

- 200 ml de água
- 10 ml de CMC

Preparo

- Coloque água numa tigela e acrescente CMC
- Deixe repousar por uma hora e observe a consistência - deverá ficar como água espessa

Dicas

- Serve para colar pétalas de flores

Nota: o CMC é um produto bastante instável. Por isso estas medidas são aproximadas