Decoração artística com bicos de confeitar

com Claudia Thomaz



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES PORTUGUESES" 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!

Quem é que não teve uma experiência desastrosa nos primeiros contatos com bicos e manga de confeitar? Indispensáveis para a decoração de bolos, cupcakes, biscoitos e até bombons, os bicos de confeitar têm papel fundamental, capazes de promover diferentes formas e acabamentos, com resultados impecáveis e impressionantes! Mas é preciso dominar técnicas básicas, afinal, temos vários tipos de glacês com suas diferentes consistências, além de inúmeros bicos. Passo a passo e sem mistérios, a cake designer Cláudia Thomaz te leva a esse doce universo, explicando desde os tipos de glacês/coberturas e suas consistências, posicionamento dos bicos e o controle ideal de pressão, até as suas utilizações e aplicabilidades, tanto nos acabamentos como nas decorações. De babados, bordados, filigranas, extensões, brush embroidery, ponto cruz a flores, Cláudia mostrará que bastam conhecimento, paciência e treino para se chegar a belíssimos trabalhos.

Nas próximas páginas, você encontra receitas que serão as bases para que seu bolos sejam um sucesso.

Aproveite o conteúdo,

Equipe eduK

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES PORTUGUESES" 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)

Glacê real



Durabilidade: 5 dias temperatura ambiente / 10 dias refrigerado

Rendimento: 610 g

Ingredientes

- 500 g açúcar de confeiteiro
- 30 g pó de merengue
- 80 g de água

Preparo

- Peneire o açúcar de confeiteiro e o pó de merengue
- Adicione água e misture manualmente
- Bata na batedeira, em velocidade baixa, por aproximadamente 8 minutos
- Mantenha em recipiente hermeticamente fechado

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES PORTUGUESES" 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 suíço



Durabilidade: 1 dia / temperatura ambiente

Rendimento: 650 g

Ingredientes

- 540 g de açúcar refinado peneirado
- 220 g de clara de ovo
- 5 g de extrato de baunilha

Preparo

- Misture o açúcar com as claras e leve ao fogo brando ou banho-maria, mexendo sempre
- Quando o açúcar estiver completamente dissolvido, passe para uma batedeira
- Acrescente o extrato de baunilha
- Bata em velocidade alta, até esfriar ou até ficar na consistência desejada

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES PORTUGUESES" 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)

Ganache



Durabilidade: 3 dias em temperatura ambiente / 05 dias refrigerado

Rendimento: 800 g

Ingredientes

- 600 g de chocolate em barra (ao leite, branco ou meio amargo)
- 200 g de creme de leite

Preparo

- Derreta o chocolate no micro-ondas, por 1 minuto, na potência alta (ou em banho-maria)
- Adicione o creme de leite e misture bem
- Leve à geladeira, em recipiente fechado por, no mínimo, 3 horas
- Bata na batedeira, até ficar leve e fofo

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES PORTUGUESES" 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)

Glacê de manteiga (Buttercream)



Durabilidade: aproximadamente 3 dias



Rendimento: 690 g

Ingredientes

- 200 g de manteiga
- 75 g de leite condensado
- 10 g de pó de merengue
- 400 g de açúcar impalpável peneirado
- 5 ml de emulsão de baunilha com manteiga

Preparo

- Bata a manteiga na batedeira, até formar um creme bem claro
- Acrescente o leite condensado, o pó de merengue e metade do açúcar impalpável
- Deixe bater, até formar um creme
- Acrescente aos poucos o restante do açúcar impalpável e a emulsão
- Bata até formar um creme homogêneo

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES PORTUGUESES" 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 amanteigado



Durabilidade: 5 dias / temperatura ambiente

Rendimento: 800 g (depende do tamanho escolhido)

Ingredientes

- 200 g de manteiga
- 175 g de açúcar refinado
- 5 ml de emulsão de baunilha com manteiga
- 1 ovo
- 390 g de farinha de trigo
- Farinha de trigo (Q.B.) – polvilhar

Preparo

- Bata a manteiga com o açúcar e a emulsão na batedeira até formar um creme bem claro
- Acrescente o ovo e bata um pouco mais
- Retire da batedeira
- Acrescente aos poucos a farinha de trigo, misturando manualmente, até incorporar tudo
- Leve a massa à geladeira por 1 hora
- Retire da geladeira e abra com o rolo em superfície polvilhada com farinha de trigo (Q.B.)
- Corte os formatos desejados
- Asse em tapete de silicone ou forma polvilhada com farinha de trigo (Q.B.)
- Leve ao forno a 250°C, por aproximadamente 10 minutos, ou até ficar dourado por baixo
- Deixe esfriar sobre uma grade
- Decore como desejado

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES PORTUGUESES" 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)

Bolo de baunilha



Durabilidade: 3 dias /temperatura ambiente

Rendimento: 2 formas redondas com 25 cm de diâmetro cada

Ingredientes

- 300 g de manteiga
- 525 g de açúcar refinado
- 10 ml de emulsão de baunilha com manteiga
- 6 ovos
- 650 g de farinha de trigo
- 500 ml de leite
- 40 g de fermento químico
- Manteiga (Q.B.)
- Farinha de trigo (Q.B.)

Preparo

- Pré-aqueça o forno (250°)
- Bata a manteiga com o açúcar e a emulsão na batedeira, até formar um creme bem claro
- Acrescente os ovos, um a um, batendo sempre
- Adicione a farinha e o leite e bata até ficar homogêneo
- Por último, misture o fermento, envolvendo delicadamente
- Unte as formas com manteiga e polvilhe com farinha de trigo
- Asse em forno a 220°C, por aproximadamente 40 minutos

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES PORTUGUESES" 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)

Calda para o bolo

 **Durabilidade**: 2 dias em temperatura ambiente

 **Rendimento**: 500 ml

Ingredientes

- 500 ml da água
- 250 g de açúcar refinado
- 5 ml de extrato de baunilha

Preparo

- Em uma panela, coloque a água e o açúcar
- Leve ao fogo, até ferver
- Deixe ferver por 5 minutos
- Apague o fogo e acrescente o extrato de baunilha
- Utilize sempre fria

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES PORTUGUESES" 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)

Recheio doce de leite com nozes



Durabilidade: 3 dias / temperatura ambiente



Rendimento: 1 kg

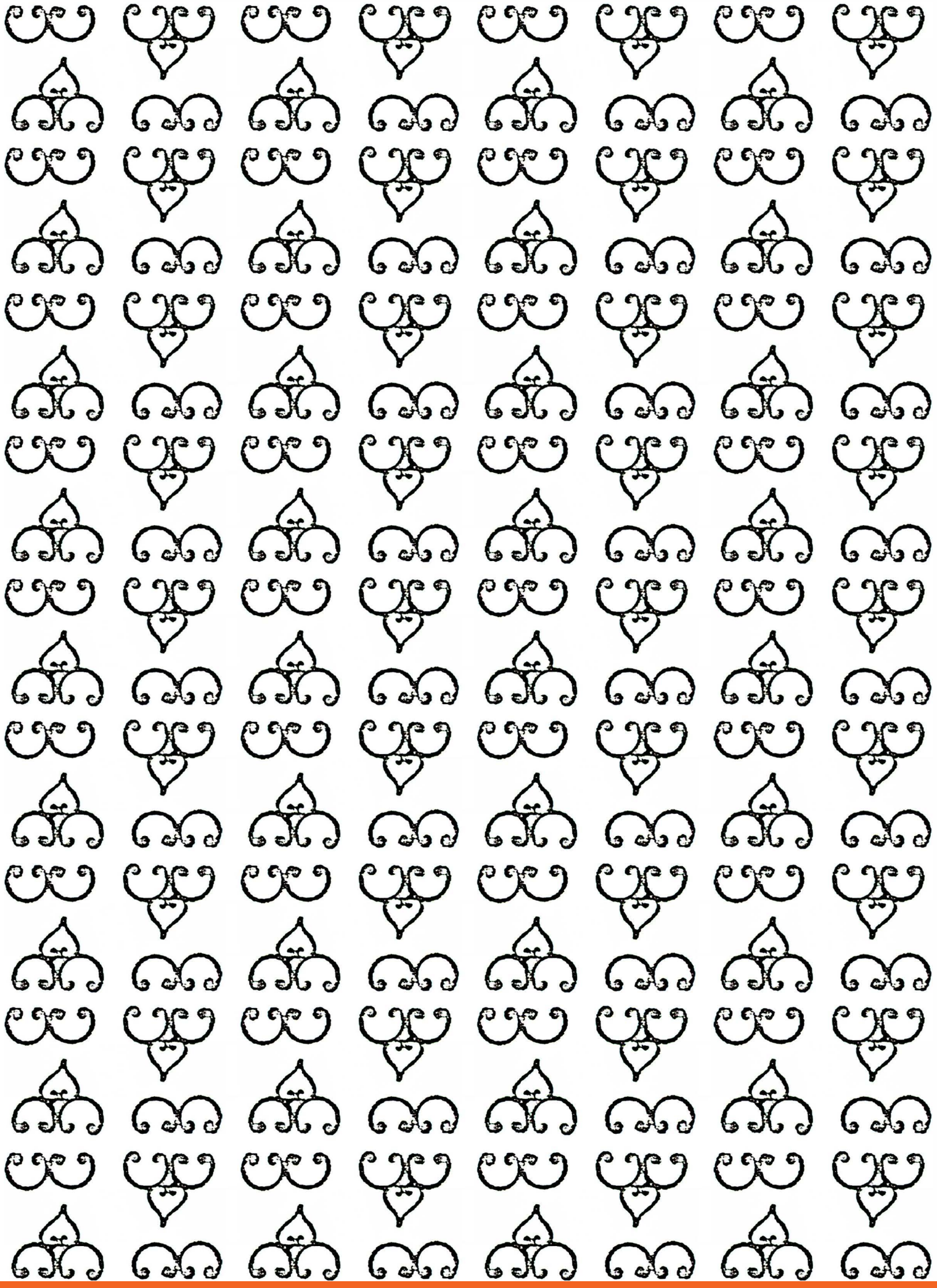
Ingredientes

- 800 g de doce de leite cremoso
- 200 g de creme de leite (1 caixinha)
- 20 g de farinha de trigo
- 4 gemas de ovos jumbo peneiradas
- 20 g de chocolate em pó
- 200 g de nozes trituradas
- 15 ml de conhaque ou rum
- 10 ml de essência de baunilha
- 15 ml de essência de nozes

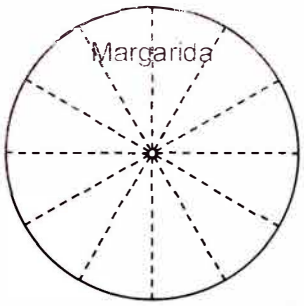
Preparo

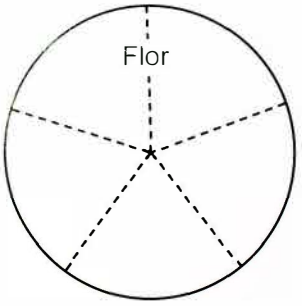
- Em uma panela média, misture o doce de leite, o creme de leite, a farinha de trigo, as gemas, o chocolate e as nozes
- Leve ao fogo, mexendo sempre, até ferver e ficar bem cremoso
- Apague o fogo e acrescente o conhaque (ou rum), o extrato de baunilha e a essência de nozes
- Misture bem e utilize sempre frio

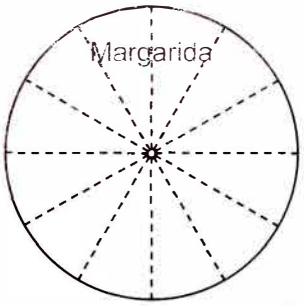
ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES PORTUGUESES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

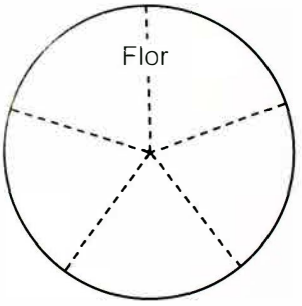


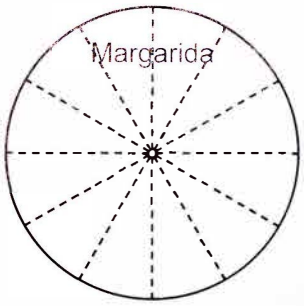
ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES PORTUGUESES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

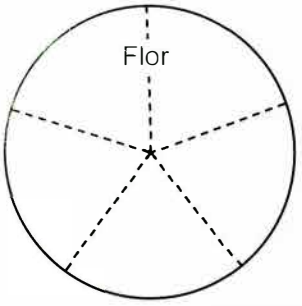


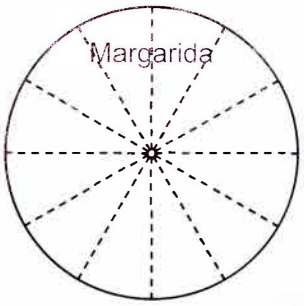


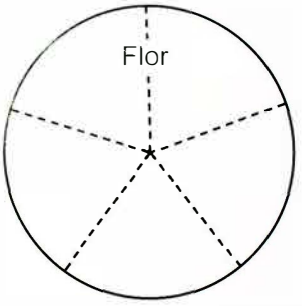


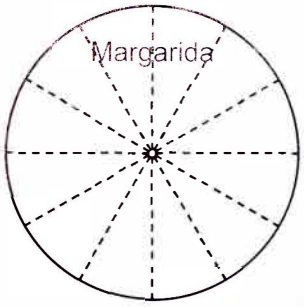


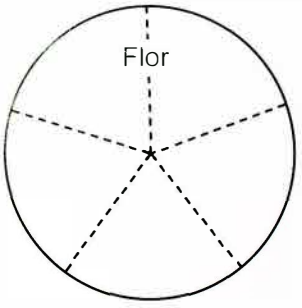


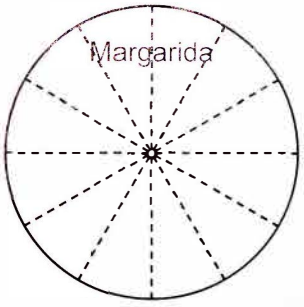


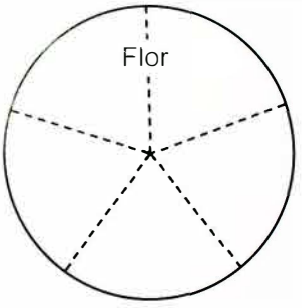


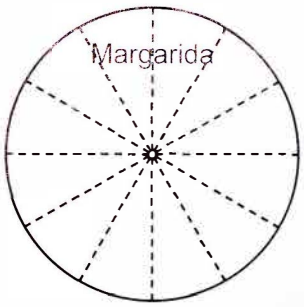


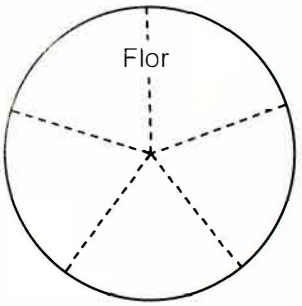


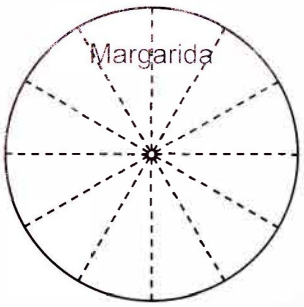


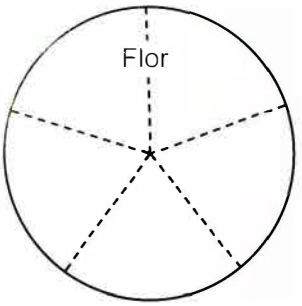


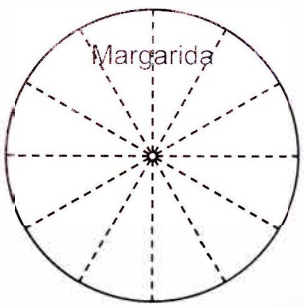


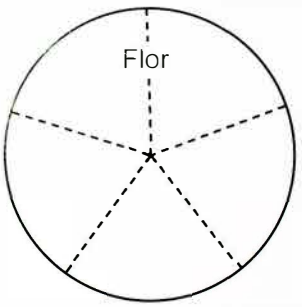


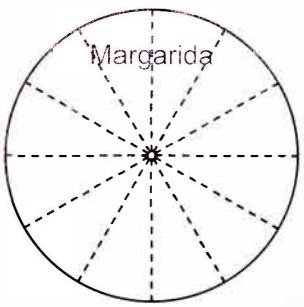


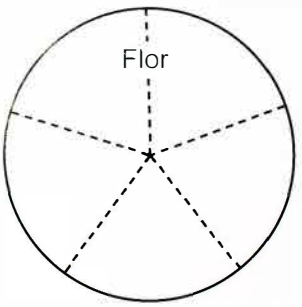


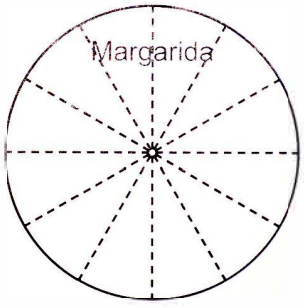


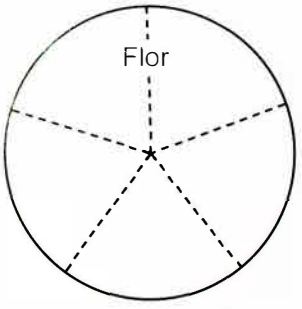


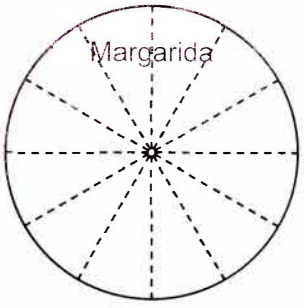


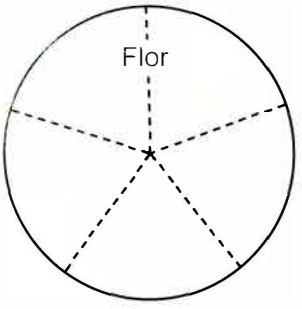












ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES PORTUGUESES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)