APOSTILA

CHEF LUCIANA GONZALEZ



SO RECEITAS DIFERENTES TODAS TESTADAS E APROVADAS PELA CHEF

SHINY BUTTERCREAM
CHANTININHO POWER
BRIGADEIROS E MUITO MAIS...

MASSAS RECHEIOS E COBERTURAS

Perfil Profissional

A chef

Essa é uma daquelas histórias de vida que nos encanta e que não nos deixa desistir dos nossos sonhos. A chef Luciana Gonzalez formou-se em Gastronomia pelo SENAC Campos do Jordão em 2016. Mas nem sempre foi assim. Você não pode imaginar, mais essa mineira de mãos tão precisas e delicadas, já esteve comandando homens nos canteiros de obras.

É isso mesmo de engenheira civil reconhecida, Luciana tornou-se uma excelente confeiteira, após um problema de saúde optou por conhecer a gastronomia.

Imaginamos que por ser mineira deveria cozinhar divinamente, não mesmo. Tudo o que ela aprendeu fora após o seu ingresso na faculdade de gastronomia, onde pode descobrir os seus talentos e escolher trilhar os caminhos da confeitaria.

Durante o período de faculdade descobriu a confeitaria artística. Metódica, perfeccionista e dedicada nascia ali uma paixão.

Especializou-se em flower cakes e em pasta americana.

Luciana é professora da Wilton Cakes e instrutora da Arcólor Brasil.

Dentre os vários cursos de aperfeiçoamento na área de confeitaria estão os cursos de especialização internacional e participações em eventos e congressos:

- ➢ Pós Graduação em Gastronomia – Senac
- Aula Show no Stand da Mara Cakes - Expo chocolate 2017;
- Aula na Arena do Confeiteiro – Fipan 2017;
- Aula Show Stand Mara Cakes, Wilton e Arcolor;
- Aula no Stand da Wilton – Mega Artesanal 2017
- Decorações de bolo – Alex Alvino;
- Gastronomia Molecular – Gatronomylab;
- Shiny Buttercream - My Dear Cake korea;
- Doohee Lee @dalkomcake – Curso Glossy Buttercream Cake/SP;
- Amélia Lino – Curso Glossy Buttercream Flower Cake / DF;
- Carlos Lischett – Curso Modelagem Glória / Buenos Aires;
- Mirta Biscardi – Curso de bolos alturas duplas /Buenos Aires;
  - ➢ Curso de modelagem Lady / Buenos Aires;
- Marcela Capó – Curso de bolo boneca / Buenos Aires;
- Ana Lúcia Teixeira – Cursos formadores de professores da Wilton / Ribeirão Preto método I, II, III, IV;
- Janaina Suconic – Curso massas, recheios, e decorações/SP;

Contatos:

lucianagonzalezchef@gmail.com

@lucianagonzalezchefpatissier

012 98208-8208

Luciana Gonzalez Chef Pâtissier

Perfil Profissional

- *Conisugar*
- *Ana Lúcia Teixeira – Cursos formadores de professores da Wilton / Ribeirão Preto método I, II, III, IV;*
- *Janaina Suconic – Curso massas, recheios, e decorações/SP;*
- *Andresa Pereira – Curso bolo pintura, com efeito vitral/SP;*
- *Lucas Piubelli – Curso flores em açúcar/SP;*
- *Bia Cravol – Curso de modelagem Rainha má/SP;*

  - ➢ Curso de modelagem rei leão/SP;
- Leo Villela – Curso rostos e expressões/SP;
- Priscilla Prado – Curso de bolo esculpido Gibi/Jacareí;

  - ➢ Curso de bolo de andares;
  - ➢ Curso de brigadeiros gourmet;
- Escola de Confeitaria Diego Lozano – Curso super intensivo/SP;
  - ➢ Curso bolos esculpidos;

Todas as receitas desta apostila foram adquiridas em cursos que fiz com profissionais por todo o Brasil e na faculdade de Gastronomia (Senac).
Efetuei mudanças e adaptações que achei necessárias em cada uma.
Cada receita foi testada por mim em meus cursos.
Agradeço a todos os professores que tive ao longo da minha jornada na Confeitaria.

Contatos:

lucianagonzalezchef@gmail.com

@lucianagonzalezchefpatissier

012 98208-8208

Luciana Gonzalez Chef Pâtissier

Recheios

1) **Brigadeiro de ninho**

01 lata de leite condensado
01 caixa de creme de leite UHT
01 colher sobremesa de glucose de milho
100 gr de leite ninho

Modo de preparo:
Levar todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até o ponto desejado (um ponto a baixo do ponto de enrolar o brigadeiro).
Retirar da panela e colocar em um recipiente e cobrir com plástico filme.
Esfriar em temperatura ambiente.

2) **Brigadeiro de Pistache**

01 lata de leite condensado
01 caixa de creme de leite UHT
01 colher sobremesa de glicose de milho
10 gr de pistache (pode adicionar pasta saborizante de pistache para potencializar o sabor). A quantidade depende da marca utilizada, o correto é ir experimentando.

Modo de preparo:
Levar todos os ingredientes ao fogo (se usar a pasta saborizante colocar só depois que desligar o fogo) mexendo sempre até o ponto desejado (seria um ponto a baixo do ponto de enrolar o brigadeiro).
Retirar da panela e colocar em um recipiente e cobrir com plástico filme.
Esfriar em temperatura ambiente.

3)**Brigadeiro cheesecake Romeu e Julieta**

01 lata de leite condensado
50 gr de creme de leite UHT
01 colher sobremesa de glucose de milho
150 gr de cream cheese
1 unid. raspa de limão
50g de chocolate branco (opcional)
Goiabada cremosa (QB) Colocar por cima do recheio.

Modo de preparo:
Levar todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até o ponto desejado (seria um ponto a baixo do ponto de enrolar o brigadeiro).
Retirar da panela e colocar em um recipiente e cobrir com plástico filme.
Esfriar em temperatura ambiente.

4)**Brigadeiro Creme Brullé (Pricila Prado)**

01 lata de leite condensado
02 gemas
100 gr de creme de leite fresco

01 colher sobremesa de glucose de milho
1/2 fava de baunilha

Modo de preparo:
Infusão:
Cortar a fava de baunilha ao meio, raspar as sementes e colocar no de leite. Levar a fervura, tampar e deixar descansar 10 minutos. Retirar a fava.
Colocar o restantes doa ingredientes na panela e levar ao fogo mexendo até o ponto desejado.

5)**Brigadeiro com whisky**

01 lata de leite condensado
01 caixa de creme de leite UHT
01 colher sobremesa de glucose de milho
80 gr de chocolate 70%
25 gr de whiskey (Colocar só depois que desligar o fogo para não evaporar)

Modo de preparo:
Levar todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até o ponto desejado (seria um ponto a baixo do ponto de enrolar o brigadeiro).
Retirar da panela e colocar em um recipiente e cobrir com plástico filme.
Esfriar em temperatura ambiente.

6)**Brigadeiro Vinho do Porto**

01 lata de leite condensado
01 caixa de creme de leite UHT
01 colher sobremesa de glucose de milho
50 gr de chocolate branco
25 gr de vinho do porto (Colocar só depois que desligar o fogo para não evaporar)

Modo de preparo:
Levar todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até o ponto desejado (seria um ponto a baixo do ponto de enrolar o brigadeiro).
Retirar da panela e colocar em um recipiente e cobrir com plástico filme.
Esfriar em temperatura ambiente.

7)**Brigadeiro caramelo e flor de sal**

01 lata de leite condensado
01 caixa de creme de leite UHT
01 colher sobremesa de glucose de milho
05 balas de caramelo
01 colher de café de flor de sal

Modo de preparo:
Levar todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até o ponto desejado (seria um ponto a baixo do ponto de enrolar o brigadeiro).

Retirar da panela e colocar em um recipiente e cobrir com plástico filme.
Esfriar em temperatura ambiente.

8)**Brigadeiro trufado**

01 lata de leite condensado
01 caixa de creme de leite UHT
01 colher sobremesa de glucose de milho
100 gr de chocolate 1/2 amargo

Modo de preparo:
Levar todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até o ponto desejado (seria um ponto a baixo do ponto de enrolar o brigadeiro).
Retirar da panela e colocar em um recipiente e cobrir com plástico filme.
Esfriar em temperatura ambiente.

9)**Brigadeiro chocolate com pimenta**

01 lata de leite condensado
01 caixa de creme de leite UHT
01 colher sobremesa de glucose de milho
50 gr de chocolate 1/2 amargo
20 gr de cacau em pó
1/2 pimenta dedo de moça (picada bem pequena)

Modo de preparo:
Levar todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até o ponto desejado (seria um ponto a baixo do ponto de enrolar o brigadeiro).
Retirar da panela e colocar em um recipiente e cobrir com plástico filme.
Esfriar em temperatura ambiente.

10)**Brigadeiro Belga Noir**

01 lata de leite condensado
01 caixa de creme de leite UHT
01 colher sobremesa de glucose de milho
120 gr de chocolate belga 1/2 amargo
25 gr de cacau em pó

Modo de preparo:
Levar todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até o ponto desejado (seria um ponto a baixo do ponto de enrolar o brigadeiro).
Retirar da panela e colocar em um recipiente e cobrir com plástico filme.
Esfriar em temperatura ambiente.

11)**Brigadeiro Belga Milk**

01 lata de leite condensado
01 caixa de creme de leite UHT
01 colher sobremesa de glucose de milho
120 gr de chocolate belga ao leite ou blend

Modo de preparo:
Levar todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até o ponto desejado (seria um ponto a baixo do ponto de enrolar o brigadeiro).
Retirar da panela e colocar em um recipiente e cobrir com plástico filme.
Esfriar em temperatura ambiente.

12)**Brigadeiro chocolate branco**

01 lata de leite condensado
01 caixa de creme de leite UHT
01 colher sobremesa de glucose de milho
120 gr de chocolate branco

Modo de preparo:
Levar todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até o ponto desejado (seria um ponto a baixo do ponto de enrolar o brigadeiro).
Retirar da panela e colocar em um recipiente e cobrir com plástico filme.
Esfriar em temperatura ambiente.

13)**Brigadeiro de laranja**

01 lata de leite condensado
01 caixa de creme de leite UHT
01 colher sobremesa de glucose de milho
120 gr de chocolate de laranja (pode substituir por pasta saborizante de laranja se preferir). A quantidade depende da marca utilizada, o correto é ir experimentando.

Modo de preparo :

Levar todos os ingredientes ao fogo (se usar a pasta saborizante colocar só depois que desligar o fogo) mexendo sempre até o ponto desejado (seria um ponto a baixo do ponto de enrolar o brigadeiro).
Retirar da panela e colocar em um recipiente e cobrir com plástico filme.
Esfriar em temperatura ambiente.

14)**Brigadeiro Maracujá**

01 lata de leite condensado
01 caixa de creme de leite UHT
01 colher sobremesa de glucose de milho
120 gr suco de maracujá concentrado (pode substituir por pasta saborizante de maracujá se preferir). A quantidade depende da marca utilizada, o correto é ir experimentando.

Modo de preparo:
Levar todos os ingredientes ao fogo (se usar a pasta saborizante colocar só depois que desligar o fogo) mexendo sempre até o ponto desejado (seria um ponto a baixo do ponto de enrolar o brigadeiro).
Retirar da panela e colocar em um recipiente e cobrir com plástico filme.
Esfriar em temperatura ambiente.

15)**Brigadeiro de Limão Siciliano**

01 lata de leite condensado
01 caixa de creme de leite UHT
01 colher sobremesa de glucose de milho
02 unid. de limão siciliano (pode substituir por pasta saborizante de limão siciliano se preferir). A quantidade depende da marca utilizada, o correto é ir experimentando.

Modo de preparo:Levar todos os ingredientes ao fogo (se usar a pasta saborizante colocar só depois que desligar o fogo) mexendo sempre até o ponto desejado (seria um ponto a baixo do ponto de enrolar o brigadeiro).
Retirar da panela e colocar em um recipiente e cobrir com plástico filme.
Esfriar em temperatura ambiente.

16)**Creme belga**

01 lata de leite condensado
02 latas de leite
3 gemas
02 colheres de sopa de amido

Modo de preparo:

Levar ao fogo todos os ingredientes, mexer bem com o fouet para evitar grumos, até engrossar e começar a formar borbulhas.

17)**Creme de chocolate**

01 xícara de água
03 colheres de amido de milho
200g de chocolate meio amargo ou branco
01 lata de creme de leite
01 lata de leite condensado

Modo de preparo:

Dissolver o amido na água, acrescentar os demais ingredientes e levar ao fogo , mexendo sempre até a textura desejada.

18)**Mousse de cereja**

200ml de chantilly batido
150g de cereja marrasquino

70g de leite condensado
10ml de licor da calda do marrasquino
5g de gelatina sem sabor e incolor, hidratada em 25g de água

Modo de preparo:

No liquidificador bata o leite condensado , as cerejas e o licor e por último a gelatina derretida . Acrescente a essa mistura o chantilly batido, mexer delicadamente com o fouet.

19)**Mousse de maracujá**

300g de chocolate branco
150g de creme de leite
20g de pó para preparo de sobremesa sabor maracujá
250ml de chantilly batido
5g de gelatina hidratada em 25g de água

Modo de preparo:

Derreter o chocolate com o creme de leite, acrescentar o pó de maracujá e a gelatina derretida. Adicionar delicadamente a essa mistura o chantilly batido com o fouet.

20)**Mousse de chocolate branco**

01 lata de leite condensado
200g creme de leite UHT
200g de chocolate branco (derretido)
200g de manteiga s/sal
400ml de chantilly batido

Modo de preparo:

Bata na batedeira o leite condensado e a manteiga até formar um creme esbranquiçado e fofo. Acrescente o chocolate derretido, o creme de leite e bata por 5 minutos. Acrescente o chantilly batido e misture delicadamente . Leve para gelar ate adquirir a textura desejada.

21)**Cocadinha (Alex Alvino)**

02 latas de leite condensado
250g de coco ralado úmido em flocos
03 colheres de sopa de manteiga s/sal
200g de creme de leite
01 colher de sopa de mel

Modo de preparo:

Misture tudo numa panela e leve ao fogo baixo até engrossar (ponto de brigadeiro mole)

22)**Olho de sogra**

01 lata de leite condensado
100g de coco ralado
01 colher de glucose de milho
200g de creme de leite
ameixas secas e hidratadas

Modo de preparo:

Levar ao fogo todos os ingredientes (exceto as ameixas) , mexer ate o ponto desejado. acrescentar as ameixas e deixe esfriar.

22)**Doce de leite com ameixa**

1 lata de leite condensado
200 ml de leite
10g de amido de milho
15g de manteiga

Modo de preparo:

Cozinhe a lata de leite condensado por 20 minutos na pressão, depois de esfriar coloque na panela.
Dissolva o amido no leite e junte ao leite condensado, coloque a manteiga e leve ao fogo bem baixo, mexendo sempre até engrossar

Geleia de ameixa

250g de ameixa preta sem caroço
½ xícara de água
150g de açúcar

Modo de preparo:

Junte as ameixas com a água e leve ao fogo até ferver, retire do fogo e aguarde 10 minutos. Processe no processador ou mix, volte à panela juntamente com o açúcar e deixe apurar – 10 a 15 minutos.

23)**Recheio de tiramissu (base merengue suíço)**

1 receita de buttercream suíço (receita nas coberturas)
100g de cream cheese
12 bolachas tipo champagne
1 xícara de chá de café bem forte preparado na hora

Modo de preparo:

Prepare o buttercream suíço e deixe na batedeira. Mergulhe rapidamente as bolachas no café e coloque na batedeira, junte o cream cheese e bata até incorporar tudo
utilize em seguida

24)**Trufado de coco (Janaina Suconic)**

500g de chocolate branco
200g de creme de leite UHT
100g de coco seco ralado médio
10g de glucose de milho
05ml de conhaque

Modo de preparo :

Derreter o chocolate com o creme de leite, adicione os outros ingrediente, deixe descansar.
Obs: Se desejar pode ser acrescentado 50g de cereja marrasquino picadinhas, assim fica uma trufa de cereja com coco.

25)**Trufado de maracujá**

500g de chocolate branco
200g de creme de leite UHT
20g de pó de maracujá ou 10g de pasta saborizante
10g de glucose de milho
05ml de conhaque

Modo de preparo :

Derreter o chocolate com o creme de leite, adicione os outros ingrediente, deixe descansar.

26)**Trufado de nozes**

500g de chocolate branco ou ao leite
200g de creme de leite UHT
100g de nozes
10g de glucose de milho
05ml de conhaque

Modo de preparo :

Derreter o chocolate com o creme de leite, adicione os outros ingrediente, deixe descansar.

27)**Trufado de leite ninho**

500g de chocolate branco
200g de creme de leite UHT
150g de leite ninho
10g de glucose de milho
05ml de conhaque

Modo de preparo :

Derreter o chocolate com o creme de leite, adicione os outros ingrediente, deixe descansar.
Dica: Para usar como cobertura retirar 100g de creme de leite.

28)**Creme de baunilha e leite condensado**

500g de leite integral
200g de leite condensado
02 colheres de sopa de amido
02 gemas
10g de manteiga
Essência de baunilha a gosto

Modo de preparo:

Dissolver o amido em um pouco do leite (para não formar grumos), antes de colocar junto com os outros ingredientes.
Colocar todos os ingredientes na panela e mexer até formar um creme. Cobrir com um papel filme em contato com o creme e deixe esfriar.

29)**Pêssego com coco**

150g de pêssegos em calda

01 lata de leite condensado

200g de creme de leite UHT

20g de manteiga s/sal

60g de gemas peneiradas

100ml de suco concentrado de pêssego

50g de amido de milho

100g de coco ralado

Modo de preparo:

Bata no liquidificador o pêssego com um pouco da calda, até virar um purê .Reserve

Em uma panela misture o leite condensado, o creme de leite, a manteiga, as gemas, o suco, o amido (dissolva a maisena em um pouco do suco) e o coco ralado

Junte todos os ingrediente mexendo sempre, até engrossar .Transfira para um recipiente e cubra com papel filme.

30)**Recheio 4 leites (Margareth Coleman)**

01 lata de leite condensado

200g de creme de leite UHT

200ml de leite ou leite de coco

150g de leite em pó

150g de chantili batido (opcional)

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo até engrossar.Transfira para um recipiente e cubra com papel filme e deixe esfriar.

Quando estiver frio, se desejar, misture com o chantilly

31)**Recheio 4 leites (frio)**

01 lata de leite condensado

300g de creme de leite UHT bem gelado

300g de leite em pó

200ml de leite de coco

25g de emulsificante (para sorvete)

10ml de essência de leite

Modo de preparo:
Colocar todo os ingrediente na batedeira e bater até que fique firme. Deixar na geladeira até o momento de aplicar.

32)**Recheio de leite ninho**

1 lata de leite condensado
100g creme de leite em caixinha bem gelado

250g de manteiga em cubos
260g de leite em pó instantâneo
Modo de preparo :

Bata o leite condensado a manteiga e o leite em pó juntos até incorporar
em seguida acrescente a creme de leite batendo até incorporar bem e ficar cremoso.

33)**Recheio de cream cheese (Pricila Prado)**

450g de cream cheese
130g de manteiga
250g de açúcar de confeiteiro
Raspa de limão a gosto

Modo de preparo:

Bata na batedeira a manteiga e a metade do açúcar até obter um creme. Adicione o cream cheese e o restante do açúcar, adicione as raspas.

34)**Recheio de Oreo (Mara Cakes)**

140g de bolacha Oreo
01 lata de leite condensado
200g de creme de leite UHT
100g de chocolate branco picado
01 colher de manteiga

Modo de preparo:

Colocar na panela o leite condensado, creme de leite e a manteiga, deixe aquecer, depois acrescente o chocolate branco picado e quando estiver desgrudando da panela (u ponto a baixo do brigadeiro de enrolar) retire e coloque as bolachas picadas mexendo ate incorporar.

35)**Recheio strogonoff de nozes (Janaina Suconic)**

500g de chocolate ao leite
200g de creme de leite UHT
300g de nozes trituradas
150g de doce de leite
10g de glucose de milho
15ml de conhaque

Modo de preparo:

Derreta o chocolate com o creme de leite no microondas de 30 em 30 segundos, acrescente o demais ingredientes .Mexa bem e deixe esfriar.

Coberturas

36)**Shiny Buttercream (My Dear)**

450g de manteiga sem sal
150g de açúcar de confeiteiro ou impalpável
200g de chantilly sem bater

Modo de preparo:
Cortar a manteiga em cubos e levar para a geladeira.
Coloque na batedeira o chantilly com o açúcar e misturar manualmente até ficar incorporar . Ligue a batedeira em velocidade baixa usando o batedor raquete e comece a colocar os cubos e manteiga um a um.
Quando formar grumos e não existir nenhum pedaço grande de manteiga, troque o batedor pelo globo e bata em velocidade média a alta ate secar completamente o chantilly
Quando não tiver mais líquido está pronto seu Shiny Buttercream .

Obs: Vai talhar e ficar bem feio, o processo é esse mesmo.

37)**Glossy Buttercream (GG CAKRAFT)**

900 g de manteiga sem sal em cubos e gelada (entre 4C)
300 g de clara de ovo
350 g de açúcar A
100 g de água
100g de açúcar B

Modo de preparo:

Bata a clara em neve e adicione o açúcar B em duas partes. Continue batendo até ficar um merengue firme.
Numa panela coloca o açúcar A e 100 g de água, faça uma calda a 118C. Despeje esta calda em fio sobre o merengue na batedeira utilizando a velocidade baixa.
Bater até ficar um merengue Italiano firme com temperatura a baixo de 28C. Ao atingir esta temperatura começar a colocar os cubos de manteiga uma a uma .
Bata até ficar um buttercream sem água e homogêneo.

Coloração:

Usar sempre corante em gel .
Colorir pequenas porções e usar a cor forte para depois ir clareando.

Conservação do creme:

Até por uma semana mantendo o creme em temperatura ambiente colorido ou natural em potes com tampa.

Para guardar por um período maior conservar em geladeira, até 3 semanas.
Quando for usar estará firme como manteiga , então é só deixar em temperatura ambiente até o ponto cremoso novamente.

38)**Chantininho Power (Mara Cakes)**

1 litro de chantilly gelado
140g de leite em pó (peneirado)
10g de emulsificante
50g de glacê real (peneirado)
12g de gelatina dissolvida em 50g de água (Dissolva a gelatina incolor na água fria. Deixe descansar até endurecer . Em seguida , leve ao microondas por 15 segundos. Mexa e deixe esfriar).

O leite condensado também gelado serve para hidratar e chegar à textura adequada (apenas em alguns casos e se precisar).

Colocar na batedeira o chantilly, o leite em pó, o glacê real e o emulsificante. Ligue e comece a bater na velocidade baixa ate dissolver os ingredientes secos. Em seguida, despeje devagar a gelatina (liquida e fria).
Vá aumentando a velocidade até chegar na última.
O ponto correto é bem firme.

39)**Ganache para alisar:**

Escura
500g de chocolate meio amargo
200g de creme de leite UHT

Branca
500g de chocolate branco
100g de creme de leite

Modo de preparo:

Derreta o chocolate e o creme de leite de 30 em 30 segundos no microondas.
Obs: Acrescente glucose para dar brilho.

40)**Ganache chocolate meio amargo para pré- cobertura de Bolo (blindagem)**

100g creme de fresco ou de caixinha
400g de chocolate meio amargo

Modo de preparo:

Derreta o chocolate e o creme de leite juntos no microondas de 30 em 30 segundos.
Mexa bem até ficar lisa e brilhante
Aplicar em seguida no bolo, em camadas com auxílio de uma espátula e um alisador.

41)**Ganache para o drip**

120g de chocolate branco ou ao leite
60g de creme de leite UHT

Modo de preparo:

Derreta o chocolate e o creme de leite de 30 em 30 segundos no microondas.

42)**Merengue suíço (Marschmallow)**

125g de clara de ovo (4 ovos grandes e 5 pequenos)
250g de açúcar refinado

Modo de preparo :

Misture bem as claras e o açúcar. Leve ao fogo baixo, misturando sempre até atingir 60C ou até quando você não sentir mais cristais de açúcar. Cuidado para não cozinhar as claras.
coloque na batedeira e bata até esfriar e estiver em pico firme.

43)**Merengue Italiano (Marschmallow)**

200g de clara de ovo (6 ovos grandes e 7 pequenos)
400g de açúcar
120ml de água
raspa de limão (opcional)

Modo de preparo:

Leve ao fogo o açúcar e a água até atingir 120C. (quando atingir 100C coloque as claras para bater).
Coloque as claras na batedeira e bata até o ponto em neve.
Baixe a velocidade da batedeira e acrescente, aos poucos, a calda nas claras.
Bata em velocidade alta até esfriar e atingir o pondo de pico duro.

Massas

44)**Massa amanteigada (pasta americana, Naked cake, drip cake, etc..)**

375 g de açúcar
200g de manteiga (temperatura ambiente)
5 ovos
450g de farinha de trigo
20g de fermento
250g de leite

5g de essência de baunilha
Modo de preparo:
Bater o açúcar, a manteiga e os ovos, até formar um creme fofo e claro. Em seguida acrescente os ingredientes secos alternando com o leite e a baunilha . Leve para assar em forno pré-aquecido 180C.
Obs: ingredientes secos sempre peneirados.
Dica: Ótima para colorir, user corante em gel.
Rendimento : Forma de 20cm
Para 15cm reduzir 40% em todos os ingredientes

45)**Pão-de-ló especial**

6 ovos inteiros
280g de açúcar refinado
250g de farinha de trigo
02 colheres (sopa) de amido
1 xícara de leite
02 colheres de manteiga
01 colher de sopa de fermento

* Se desejar fazer de chocolate acrescente 70g de cacau em pó nos ingredientes secos.

Modo de preparo:
Bater os ovos inteiros com o açúcar até formar um creme claro e fofo.
Ferver o leite com a manteiga . Com a batedeira na velocidade baixa despejar devagar sobre o creme.
Misturar a farinha de trigo , o amido e o fermento, misturar ao creme na batedeira com cuidado para não perder o volume.
Leve para assar a 180C
Rendimento : Forma de 20cm

46)**Pão-de-ló Básico**

06 ovos
240ml de água
400g de açúcar
300gr de farinha de trigo
15g de fermento em pó

Modo de preparo:

Bater as claras em ponto de neve e reservar. Bater as gemas com a água por 10 minutos, acrescentar o açúcar e bater por mais 5 minutos.
Retirar da batedeira, acrescentar os ingredientes secos mexer delicadamente com um fouet e por último ás claras em neve também mexendo delicadamente.
Assar a 180C
Rendimento : Forma de 20cm

47)**Pão-de-ló de chocolate**

06 ovos
80 ml de água
200g de açúcar
170g de farinha de trigo
5g de fermento
40g de chocolate em pó

Modo de preparo:

Peneirar a farinha, o cacau em pó e o fermento e reservar. Bata os ovos com o açúcar ate dobrar de volume.
Acrescentar os ingredientes secos alternando com a água e misturar lentamente. Assar a 180C.
Rendimento : Forma de 20cm

48)**Massa de leite (Naked cake, Drip cake, Pasta americana um andar só)**

4 ovos
2g de sal
250g de açúcar refinado
180ml de leite
80ml de óleo de girasol
200g de farinha de trigo
50g de leite em pó
10g de fermento em pó

Modo de preparo:
Bata as claras em neve com a pitada de sal, em seguida junte as gemas uma a uma; quando misturar junte o açúcar e bata por mais 2 minutos. aqueça o leite com o óleo no micro-ondas por 1 minuto, junte esse líquido a mistura da batedeira.
Desligue a batedeira e acrescente os ingredientes secos misturados. Misture lentamente. Leve para assar a 180C.
Rendimento : Forma de 15cm

Obs: Se desejar fazer de chocolate acrescente 50g de cacau em pó nos ingredientes secos.

49)**Massa Red Velvet (Pricila Prado)**

05 ovos
320g de açúcar
3g de sal
100g de manteiga s/sal
20g de cacau em pó
70g de chocolate 1/2 amargo
270g de farinha de trigo
5g de fermento em pó
170g de iogurte
01 colheres de sopa de suco limão

02 colheres de sopa de corante em gel vermelho morango
Modo de preparo:

Misture o iogurte com o limão. Reserve.

Bater os ovos com o açúcar até formar um creme fofo e claro, acrescente o corante. Misture os ingredientes secos (farinha, sal. fermento, cacau em pó), alternando com os líquidos (iogurte com o limão, manteiga derretida, chocolate derretido).
Assar a 180C
Rendimento : Forma de 15cm

50) **Massa de frutas secas (Pricila Prado)**

05 ovos
350g de açúcar definido
5g de sal
100g de manteiga s/sal (derretida)
80g de frutas secas (nozes, castanhas, avelãs…)
275g de frarinha de trigo
5g de fermento
150g de creme de leite UHT
50g de bebida neutra

Modo de preparo:

Bata os ovos com o açúcar até obter um creme claro e fofo. Adicione os ingredientes secos (farinha, frutas secas, fermento e sal), alternando com os líquidos (manteiga , creme de leite, bebida)
Asse a 180C
Rendimento : Forma de 15cm

Dicas:

- Glucose : Elasticidade, brilho , prolonga a cristalização .

- Massa de pão-de-ló: massa leve , sem estrutura por isso não usamos em bolos com pasta americana.

- Massa a base de gordura (manteiga ou óleo) , massa mais pesada, com estrutura por isso usamos em bolos com pasta americana.

- Recheios para bolo com pasta nunca podem ser leves, utilizar sempre um brigadeiro, uma ganache, recheio com estrutura.

- Bolo com pasta americana padrão 10 cm de altura

- Bolo com chantilly 7cm ou 8cm altura + ou -

- Para desenformar sua massa espere ela esfriar, para evitar que quebre.

- Quando for fazer um bolo evite colocar toda a massa em uma única forma, divida em duas formas. Assim você evita dela afundar no meio ou ficar crua, além de assar bem mais rápido.

- Nunca unte as laterais, seu bolo precisa de aderência para crescer. Coloque papel manteiga no fundo, papel toalha ou desmoldante.

- Nunca abra o forno antes dos 15 minutos após colocar a massa para assar, é o tempo que o fermento leva para agir.

- Forno sempre pré aquecido 180C

- Cheiro de ovo , basta você bater bem até seu creme ficar branco que não ira existir cheiro, se preferir ainda coloque essência.

- Gelatina é espessante e estabilizante

- Emulsificante serve para dar volume e estabilizar

- Colorir o chantininho, corante em gel ou pó.

- Recheios sempre transferir para um recipiente e fechar com plástico filme em contato com o recheio para evitar a formação de película na superfície.

- Chantininho não congela, congelamos o chantilly batido e puro. Quando descongelar volte para a batedeira e transforme em chantininho .

- Chantininho estabilizado e Power foram desenvolvidos para climas quentes e para produzam de flores, por isso não colocamos leite condenado (só para corrigir a textura se estiver poroso).

- Se sua ganache talhar , só colocar um pouco de creme de leite que volta a textura perfeita.

- Se seu creme (baba de moça, creme de confeiteiro…) não ficar liso é só bater alguns segundos no liquidificador que fica perfeito.

Boa sorte e bons bolos

Luciana Gonzalez Chef Pâtissier

Todas as receitas desta apostila foram adquiridas em cursos que fiz com profissionais por todo o Brasil e na faculdade de Gastronomia (Senac).
Efetuei mudanças e adaptações que achei necessárias em cada uma.
Cada receita foi testada por mim em meus cursos.
Agradeço a todos os professores que tive ao longo da minha jornada na Confeitaria.