DOCES FESTIVOS

Regina Sanches

CAMAFEU DE DAMASCOS



CONGRESSO CONTEM

CONFEITARIA GASTRONOMIA E PANIFICAÇÃO

INGREDIENTES

Massa

- 100g Damascos
- 10g Manteiga
- 395g de Leite condensado
- 100g de Creme de Leite
- 50g Chocolate Branco
- 100g Coco ralado
- 250g de Chocolate branco picado e derretido para banhar
- Óleo o quanto baste
- Corante em pó Dourado

MODO DE PREPARO

Deixe reservado chocolate para banhar. Corte os damascos em pedaços pequenos.

Misture todos os ingredientes em uma panela grossa e leve ao fogo até dar ponto. Feito isso, transfira para um prato e cubra com papel filme. Espere esfriar por mínimo 4 horas. (tempo para descanso da massa)

Derreta o chocolate em micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo até atingir 27°C. Após descanso da massa, você já pode bolear os doces e banhar no chocolate. Aguarde secar e decore com chocolate derretido e pinte os doces com a mistura de óleo e pó dourado.

VALIDADE:

7 dias após banho de refrigeração

30 dias resfriado e depois banhar.

SOBRE O CHEF

Nascida no interior de São Paulo, Sorocaba, desde muito cedo interessou pela arte da Cozinha.

Sua Avó Paterna tinha restaurante e conta que seu tempero era o melhor sabor da Cidade, sua inspiradora de vida. Aos 8 anos sua avó abriu o livro Dona Benta e pediu para fazer o Bolo Mary, massa macia, sem decoração e assim começou seu caminho ao Empreendedorismo vendendo bolo para os tios, herdou o livro e ainda hoje consulta para ideias.

Aos 18 anos iniciou sua trajetória como Professora de Culinária com especialidade em Alimentação Alternativa, Chocolatier e Confeitaria. Nos anos 80 teve dois Restaurantes vegetarianos.

Trabalhei nas melhores Empresas como Culinarista, levando aulas presencial e Aula 100%Prática, trabalhou em grandes Instituições de Ensino e projetos em Prefeituras sempre voltado para Culinária e Arte de Preparar Alimentos.

Hoje ministro aulas e participo de Workshop em Feiras e Exposição por grandes Empresas Culinarista em grandes marcas. Meu objetivo é fazer a Diferença no mundo de tantas Indiferenças, valorizar e desenvolver profissionais na área.

Acredito nos 3 Pilares Amor, Diferencial e Conhecimento que com bom gosto, qualidade e criatividade pode alcançar o sucesso profissional.

Chef Regina Sanches.