

CURSO DE TORTAS PREMIUM

Chef. Ícaro Lobo
Instagram: @icaro_lobo

TORTA BÚLGARA COM SEQUILHO

Massa:
520g de manteiga ou margarina 80% de lipídios
450g de açúcar refinado
600g de Nescau
8 ovos
150g de gemas
Modo de preparo: misture todos os ingredientes e leve ao fogo até que os grãos de açúcar se dissolvam. Unte 3 formas de aro 20 com manteiga ou desmoldante e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus. Quando sair do forno, espere esfriar um pouco e desenforme, leve a geladeira para firmar.

SEQUILHO
400g de manteiga ou margarina 80% de lipídios
200g de açúcar refinado
750g de Farinha de trigo sem fermento
Modo de preparo: misture a manteiga ou margarina com o açúcar e vá adicionando a farinha de trigo até que a massa solte das mãos. Abra a massa do sequilho sobre 2 discos de aro 20 com auxílio de um rolo e um plástico. Modele o restante da massa fazendo sequilho comprido e passe no açúcar cristal e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus

GANACHE PARA COBERTURA OU RECHEIO.
1kg de chocolate meio amargo (Genuine)
550ml de chantily gelado ou tem temperatura ambiente liquido caso utilize em temperatura ambiente, deixe a sua ganache descansar até que fique cremosa.

Modo de preparo: derreta o chocolate no micro-ondas, ou banho Maria, adicione o chantily e misture bem até que fique homogêneo. Caso queira aquecer, é só levar ao micro-ondas de 5 em 5 segundos até que fique na textura desejada.



TORTA BROWNIE

Massa:
06 ovos temperatura ambiente
570g de açúcar refinado
200g de farinha de trigo sem fermento
380g de margarina 80% de lipídios ou manteiga
70g de achocolatado
120g de chocolate em pó 50%

Modo de preparo: Bata os ovos com o açúcar até que dobre de volume. Em seguida adicione a farinha de trigo peneirada aos poucos e mexendo delicadamente. Derreta a manteiga e misture com o chocolate em pó e o achocolatado, adicione a mistura.
Unte 3 formas de aro 20x5 e despeje a massa e leve ao forno pre aquecido a 180graus para assar por aproximadamente 45 minutos.

RECHEIO DE BRIGADEIRO CREMOSO
395g de leite condensado (1 lata)
200g de creme de leite sem soro
50g de chocolate em pó 50%
80g de chocolate em barra 1/2 amargo
Modo de preparo: leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até engrossar

GANACHE PARA COBERTURA OU RECHEIO.
1kg de chocolate meio amargo (Genuine)
550ml de chantily gelado ou em temperatura ambiente liquido caso utilize em temperatura ambiente, deixe a sua ganache descansar até que fique cremosa.
Modo de preparo: derreta o chocolate no micro-ondas, ou banho Maria, adicione o chantily e misture bem até que fique homogêneo. Caso queira aquecer, é só levar ao micro-ondas de 5 em 5 segundos até que fique na textura desejada.



TORTA DE LIMÃO COM MORANGO

Massa:
5 ovos
290g de açúcar refinado
280g de farinha de trigo
160ml de óleo
200ml de leite liquido
Raspas de 1 limão grande
20g de fermento em pó
Modo de preparo: Bata os ovos com o açúcar até que fique um creme fofo, adicione o óleo e as rapas do limão, volte a bater por mais 1 minuto. Acrescente os demais ingredientes e misture bem, distribua em 3 assadeiras de aro 20 untadas com desmoldante, margarina e farinha ou papel manteiga. Leve para assar em forno aquecido a 180graus

RECHEIO DE LIMÃO
500g de leite condensado
300g de creme de leite sem soro
Raspas de 1 limão
Modo de preparo: leve ao fogo o leite condensado e creme de leite, misture bem até engrossar, desligue o fogo e adicione as raspas do limão, espere esfriar para usar.

GELEIA DE MORANGO
400g de morangos maduro cortado
100g de açúcar
50ml de água se for morango fresco, se for congelado não precisa.
suco de 1 limão coado
Modo de preparo: Leve para o fogo o morango com a água, o açúcar e o suco do limão, deixe cozinhar até que reduza todo o líquido.

GANACHE BRANCO PARA COBERTURA
1 kg de chocolate branco (Genuine)
280ml de chantily ou em temperatura ambiente gelado. caso utilize em temperatura ambiente, deixe a sua ganache descansar até que fique cremosa.

Modo de preparo: derreta o chocolate no micro-ondas, ou banho Maria, adicione o chantily e misture bem até que fique homogêneo. Caso queira aquecer, é só levar ao micro-ondas de 5 em 5 segundos até que fique na textura desejada



Brigadeiro para enrolar
395g de leite condensado
50g de creme de leite
50g de chocolate meio margo
40g de chocolate em pó 50%

Modo de preparo: misture tudo e leve ao fogo, mexendo até que solte do fundo da panela. Unte um recipiente com margarina ou óleo, despeje a massa e deixe esfriar para modelar. (depois de frio, cubra com um plástico filme para não açucarar

Calda para regar:
200ml de água
70g de açúcar
Modo de preparo: misture tudo e leve ao fogo, espere esfriar para usar.

*obs: para fazer uma ganache mais fluida, aqueça no micro-ondas por 5 segundos, a depender da quantidade. Em seguida, vá adicionando chantily aos poucos em temperatura ambiente ou creme de leite até que fique amolecido.

*lembrando que o ponto da ganache pode variar, ou mudar a depender da marca do chocolate usado.

