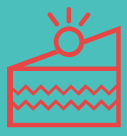
3º WORKSHOP DA Confeitaria

AULA 01

Aula 01



3° WORKSHOP DA CONFEITARIA



Resumo

AULA 1

15/11 - DOMINGO

3° WORKSHOP DA CONFEITARIA

1 - Massa profissional de bolo pullman

Nessa aula aprendemos os segredos para fazer uma massa de bolo tipo Pullman profissional, além de aprender qual o ingrediente secreto que deixa a massa macia e estruturada.

2 - como fazer vários sabores com apenas uma massa

Também aprendemos hoje, como fazer vários sabores de bolo a partir de apenas 1 receita de massa

3 - Tipos de formas

Eu mostrei pra vocês modelos e tipos de forminhas que além de trazerem praticidade na hora de assar seu bolo já deixam eles prontos para a venda.

4 - Coberturas

Ensinei a vocês 3 tipos de coberturas para os bolos caseirinhos que além de serem uma delícia, também servem para decoração.



MASSA PROFISSIONAL

Ingredientes

- 350g de farinha de trigo
- 200g de margarina
- 250g de açúcar
- 200ml de leite
- 5 ovos
- 60g de amido de milho
- 15g de fermento para bolo
- 15g de emulsificante para bolo ou para sorvete
- 70g de fubá fino

Modo de fazer

Inicie peneirando os ingredientes secos e reserve. Na batedeira, coloque os ovos , o açúcar e a margarina e bata pro 2 minutos. Acrescente os secos (farinha, fermento, amido e fubá) junto com o emulsificante e o leite e bata por mais 2 minutos em velocidade média.

Para saborizar as massas, dividir em 4 partes de 325g e acrescentar em cada parte:

FORMIGUEIRO

Acrescentar 30g de chocolate granulado.

RASPAS DE LARANJA

Acrescentar raspas de laranjas.

CHOCOLATE

Acrescentar 20g de chocolate em pó 50% cacau.

BAUNILHA

Acrescentar 1 colher (café) de baunilha.

Se preferir fazer da receita um único sabor, acrescentar as seguintes proporções:

- 120g de chocolate granulado crocante
- Raspas de 2 laranjas
- 80g de em pó 50% cacau
- 2 colheres (sopa) de baunilha



BRIGADEIRO ESCURO

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 30g de chocolate 50% cacau
- 20g de margarina
- 20g de farinha de trigo

Modo de fazer

Coloque o leite condensado na panela e acrescente a farinha peneirada, mexa bem para dissolver, coloque o restante dos ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até espessar levemente. Deixe resfriar e utilize com bico de confeitar 1M.

Rendimento

Dá para cobrir 3 bolos caseirinhos.

Conservação

5 dias refrigerado ou 60 dias congelado.



BRIGADEIRO BRANCO

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 20g de farinha de trigo
- 20g de manteiga

Modo de fazer

Coloque o leite condensado na panela e acrescente a farinha peneirada, mexa bem para dissolver, coloque o restante dos ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até espessar levemente. Deixe resfriar e utilize com bico de confeitar 1M

Rendimento

Dá para cobrir 3 bolos caseirinhos.

Conservação

5 dias refrigerado ou 60 dias congelado.



FONDANT

Ingredientes/ Modo de fazer

- 120g de açúcar impalpável
- Água o suficiente para dissolver o açúcar ou seja até virar uma pasta.
- Levar ao microondas por 30 segundos ou até levantar fervura.

Rendimento

Dá para cobrir 1 bolo

Conservação

Utilizar imediatamente pois endurece instantaneamente.

TABELA PRECIFICAÇÃO EXEMPLO

Caseirinho Simples

FICHA TÉCNICA					
Receita:	BOLOS CASEIRINHOS	**Sabor:**	BAUNILHA		
Rendimento em Unidades:	4 UNIDADES				
Validade:	4 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE				
Ingredientes (massa, recheio, calda e cobertura)	**Preço da embalagem fechada**	**Conteúdo da embalagem**	**Unidade de medida**	**Pesos/Medidas ou quantidades necessárias**	**Custo de cada ingrediente**
FARINHA DE TRIGO	R$ 3,59	1000	GRAMAS	350	R$ 1,25
MARGARINA	R$ 5,50	500	GRAMAS	200G	R$ 2,20
AÇÚCAR	R$ 3,49	1000	GRAMAS	250G	R$ 0,87
LEITE	R$ 4,49	1000	ML	200ML	R$ 0,89
OVOS	R$ 6,50	12	UND	5	R$ 2,70
AMIDO DE MILHO	R$ 3,75	500	GRAMAS	60G	R$ 0,45
FERMENTO PARA BOLO	R$ 2,99	100	GRAMAS	15G	R$ 0,44
FUBÁ MIMOSO	R$ 2,69	500	GRAMAS	70G	R$ 0,37
EMULSIFICANTE	R$ 6,80	200	GRAMAS	15G	R$ 0,51
A) Soma dos Ingredientes					**R$ 9,68**
B) Gastos Adicionais (água, energia elétrica, gás, material de limpeza, etc)				**R$ 2,00**	
C) Custo da mão de obra:				**R$ 16,00**	
D) Tempo de preparo em minutos : 60 MINUTOS				**SUB TOTAL - R$ 27,68**	
E) Margem de Lucro:	**35% - (R$ 9,68) + R$ 27,68 =**			**R$ 37,36**	
F) Embalagem: R$ 9,16				**R$ 46,52**	
G) Preço final da					
H) Preço :	**Unitário - R$ 11,63**			**PREÇO FINAL UNIDADE - R$ 11,63**	

Caseirinho Com cobertura

FICHA TÉCNICA			
Receita:	BOLOS CASEIRINHOS	**Sabor:**	
Rendimento em Unidades:	4 UNIDADES DE		
Validade:			

Ingredientes (massa, recheio, calda e cobertura)	Preço da embalagem fechada	Conteúdo da embalagem	Unidade de medida	Pesos/Medidas ou quantidades necessárias	Custo de cada ingrediente
FARINHA DE TRIGO	R$ 3,59	1000	GRAMAS	390G	R$ 1,40
MARGARINA	R$ 5,50	500	GRAMAS	240G	R$ 2,64
AÇÚCAR	R$ 3,49	1000	GRAMAS	250G	R$ 0,87
LEITE	R$ 4,49	1000	ML	200ML	R$ 0,89
OVOS	R$ 6,50	12	UND	5	R$ 2,70
AMIDO DE MILHO	R$ 3,75	500	GRAMAS	60G	R$ 0,45
FERMENTO PARA BOLO	R$ 2,99	100	GRAMAS	15G	R$ 0,44
FUBÁ MIMOSO	R$ 2,69	500	GRAMAS	70G	R$ 0,37
EMULSIFICANTE	R$ 6,80	200	GRAMAS	15G	R$ 0,51
LEITE CONDENSADO	R$ 4,59	395	GRAMAS	790G	R$ 9,18
CREME DE LEITE	R$ 3,49	200	GRAMAS	200G	R$ 3,49
CHOCOLATE EM PÓ	R$ 21,00	1000	GRAMAS	100G	R$ 2,10
A) Soma dos Ingredientes					**R$ 25,04**

B) Gastos Adicionais (água, energia elétrica, gás, material de limpeza, etc)			**R$ 2,00**
C) Custo da mão de obra:			**R$ 16,00**
D) Tempo de preparo em minutos :	**60 MINUTOS**	**SUB TOTAL -**	**R$ 43,04**
E) Margem de Lucro:	**25%**	**R$**	**53,80**
F) Embalagem:	**R$ 9,16**		**R$ 62,96**
G) Preço final da			
H) Preço :	**Unitário - 15,74**	**PREÇO FINAL UNIDADE -**	**R$ 15,74**

FICHA TÉCNICA

Receita:		**Sabor:**	
Rendimento em Unidades:			
Validade:			

Ingredientes (massa, recheio, calda e cobertura)	Preço da embalagem fechada	Conteúdo da embalagem	Unidade de medida	Pesos/Medidas ou quantidades necessárias	Custo de cada ingrediente
A) Soma dos Ingredientes					**R$ -**
B) Gastos Adicionais (água, energia elétrica, gás, material de limpeza, etc)					**R$**
C) Custo da mão de obra:					**R$**
D) Tempo de preparo em minutos : 60 MINUTOS					**SUB TOTAL - R$**
E) Margem de Lucro:					
F) Embalagem:					
G) Preço final da					
H) Preço :	**Unitário - R$**				**PREÇO FINAL UNIDADE - R$**



ATENÇÃO!

É expressamente proibido a venda, a comercialização e o compartilhamento deste produto de acordo com o artigo 171 do Código Penal, isto é Crime de Estelionato com pena de detenção de 1 a 5 anos.

3º WORKSHOP DA Confeitaria

AULA 02

Aula 02







3° WORKSHOP DA CONFEITARIA

Resumo

AULA 2

16/11 - SEGUNDA

3° WORKSHOP DA CONFEITARIA

1 - Massa de churros profissional

Nessa aula aprendemos como fazer uma massa de churros profissional e super econômica.

2 - Como fazer doce de leite adaptado

Também aprendemos hoje, como fazer um recheio de doce de leite adaptado, que além de ficar mais suave e agradável que o normal, rende grande quantidade.

3 - Embalagem

Aprendemos sobre os tipos de embalagens para vender os churros da felicidade e o quanto elas geram valor ao seu produto.

4 - Precificação

Eu mostrei a vocês a maneira correta de precificar seu produto e lucrar com a venda.



MASSA PROFISSIONAL

Ingredientes

- 450g de farinha de trigo
- 270ml de água
- 750ml de leite
- 2 ovos
- 1g de sal
- 50g de margarina
- 20g de açúcar refinado

Modo de fazer

Inicie peneirando a farinha de trigo. Leve em uma panela grossa, o leite, a água, o sal o açúcar e a manteiga. Acenda o fogo e deixe até iniciar fervura. Assim que ferver coloque a farinha imediatamente e se precisar abaixe o fogo.

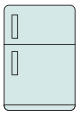
Mexa sempre, até a farinha absorver completamente a água. Continue mexendo por mais 3 minutos em fogo baixo até cozinhar muito bem. Retire do fogo e coloque sobre uma bancada untada com óleo e comece a sovar, abrindo e fechando a massa com um raspador, até que a massa fique morna. Acrescente o ovo aos poucos sovando até incorporar completamente.

Utilize 1 ovo e meio. Cubra a massa com filme plástico para não ressecar. Utilize a massa ainda morna com um bico pitanga bem aberto em uma manga de confeitar. E faça um gabarito nos tamanhos de 13cm de comprimento para modelar os churros. Modele todos antes de começar a fritura.



Rendimento

6 copos de churros da felicidade



Conservação

4 horas



DOCE DE LEITE ADAPTADO

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 20g de margarina
- 1 kg de doce de leite industrializado bem firme

Modo de fazer

Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite e a margarina e cozinhe até virar um brigadeiro bem firme ou até que solte do fundo da panela.

Desligue o fogo e acrescente o doce de leite industrializado e se preferir pode bater na batedeira até ficar liso e brilhoso. Deixe resfriar para utilizar.

Rendimento

8 tampas bolhas de 180g cada

Conservação

8 dias refrigerado



FRITURA

Coloque o óleo para aquecer até chegar a 170 graus. Frite aos poucos ATÉ FICAR BEM CORADO. Passe no açúcar com canela e deixe resfriar totalmente antes de montar nos copos.

Obs – Não montar os copos com o doce de leite e o churros quente.

Montagem

Para os copos de 590ml utilize 9 churros de 13 cm ou 180g. Para o doce de leite coloque 180g de doce de leite nas bolhas e feche bem. Proceda com o fechamento do copo com a tampa bolha. Para os copos de 380ml utilize em média 160g de mini churros e 180g de doce de leite na tampa bolha. Feche completamente o copo.

Rendimento

3 copos de 590ml e 3 copos de 380ml



ATENÇÃO!

É expressamente proibido a venda, a comercialização e o compartilhamento deste produto de acordo com o artigo 171 do Código Penal, isto é Crime de Estelionato com pena de detenção de 1 a 5 anos.

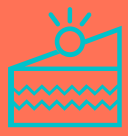
3º WORKSHOP DA Confeitaria

AULA 03

Aula 03



3º WORKSHOP DA CONFEITARIA



Resumo

AULA 3

17/11 - TERÇA-FEIRA

3º WORKSHOP DA CONFEITARIA

1 - Massa de Brownie

Nessa aula aprendemos a fazer uma massa de brownie perfeita para utilizar como parte do recheio dos copos da felicidade.

2 - Como fazer 3 sabores com apenas 1 recheio

Também aprendemos hoje, como conseguir 3 sabores ou mais com apenas uma receita de recheio.

3 - Montagem dos copos

Aprendemos como fazer a montagem dos copos da felicidade para que além de delicioso fiquem lindos ao olhos dos clientes.

4 - Precificação

Eu mostrei a vocês a forma correta para calcular o preço de venda dos copos e como você pode faturar com as vendas.



BROWNIE

Ingredientes

- 130g de manteiga ou margarina sem sal
- 250g de chocolate meio amargo
- 160g de açúcar
- 15g de chocolate em pó 50% cacau
- 3 ovos
- 1 colher de essência de baunilha
- 110g de farinha de trigo
- 3g de sal

Modo de fazer

Inicie levando o chocolate e a margarina em banho maria fora do fogo, assim que a margarina estiver dissolvida, acrescente o açúcar e mexa bem. logo após misture os ovos. Retire do banho maria e acrescente a essência de baunilha, a farinha, o sal e o chocolate em pó mexendo sempre (peneire a farinha junto com o chocolate e o sal e misture em 2 etapas). Leve para assar em forno 180° por aproximadamente 25 minutos.

Obs: Assadeira 20cmX27cm forrada com papel manteiga.

Custo da receita

R$ 10,94

Obs - verificar preços de cada região

Custo por pote

R$ 0,72

quantidade que será utilizado em cada pote

Rendimento

700g – dá para fazer até 15 potes da felicidade pois em cada pote de 380ml utiliza em média 50g de brownie.

Validade

3 dias em temperatura ambiente e 7 dias refrigerado.



BRIGADEIRO DE NINHO

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 120g de leite em pó
- 20g de margarina
- 100g de chocolate branco

Modo de fazer

Inicie dissolvendo o leite em pó no leite condensado, acrescente o restante dos ingredientes e levar ao fogo até começar a levantar fervura e espessar levemente. Desligue o fogo, coloque em uma tigela e leve para resfriar. Depois de bem frio

Rendimento

1.050g - Rende até 10 potes, levando em consideração que será utilizado 3 camadas de brigadeiro de ninho com 35g em cada camada, no total de 105g em cada pote de 380ml.

Custo da receita	Custo por pote
R$ 22,70	R$ 1,99
Obs - verificar preços de cada região	quantidade que será utilizado em cada pote

Validade

5 dias refrigerado



RAFFAELLO

Ingredientes

- 200g de chocolate branco derretido
- 200ml de chantilly
- 100g de leite condensado
- 200g de creme de queijo (cream cheese)
- 80g de coco em flocos
- 50g de farinha de amêndoas ou castanha de caju

Modo de fazer

Bater o Cream cheese com o leite condensado na batedeira. Acrescente o chocolate branco derretido e bater mais um pouco, acrescente o chantilly com a espátula delicadamente e o coco em flocos por último.

Custo da receita

R$ 15,97

Obs - verificar preços de cada região

Custo por pote

R$ 1,99

quantidade que será utilizado em cada pote

Rendimento

780g - Rende até 8 potes – Levando em consideração que será utilizado 2 camadas de creme Rafaelo com 45g em cada camada , no total de 90g em cada pote de 380ml.

Validade

5 dias refrigerado



STROGONOFF DE NINHO COM CREME DE AVELÃS

Creme branco

- 1 lata de leite condensado
- 500ml de leite
- 20g de amido de milho
- 200g de chocolate branco

Rendimento

1200g - Rende até 10 potes – Levando em consideração que será utilizado 3 camadas de creme branco com 40g em cada camada, no total de 120g em cada pote de 380ml.

Validade

3 dias refrigerado

Modo de fazer

Coloque o leite condensado na panela e dissolva o amido de milho, acrescente o restante dos ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até virar um creme liso e brilhante. Tampe com um filme plástico colado ao creme e leve para resfriar.

Custo da receita	Custo por pote
R$ 12,40	R$ 1,24
Obs - verificar preços de cada região	quantidade que será utilizado em cada pote

Creme de avelãs

- 200g de doce de leite
- 100g de creme de avelãs
- 100g de creme de leite

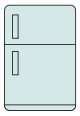
Modo de fazer

Misture todos os ingredientes, este processo pode ser feito com a batedeira.



Rendimento

400g – Rende até 5 potes – Levando em consideração que será utilizado 2 camadas de creme de avelãs com 40g em cada camada , no total de 80g em cada pote de 380ml.



Validade

7 dias refrigerado

Custo da receita

R$ 7, 48

Obs - verificar preços de cada região

Custo por pote

R$ 1,49

quantidade que será utilizado em cada pote

Farofa de ninho

- 100g de bolachas maizenas
- 80g de leite em pó
- 20g de margarina derretida

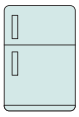
Modo de fazer

Triturar as bolachas ou colocar em um saquinho e bater até ficar bem quebradiço quase uma farofa. Misturar com o restante dos ingredientes. Guardar dentro de um saquinho e utilizar.



Rendimento

200g - Rende até 10 potes – Levando em consideração que será utilizado 2 camadas de farofa com 10g em cada camada, no total de 20g em cada pote de 380ml.



Validade

10 dias embalado

Custo da receita

R$ 3,60

Obs - verificar preços de cada região

Custo por pote

R$ 0,36

quantidade que será utilizado em cada pote



NAPOLITANO

Geleia morango

- 350g de morangos picados grosseiramente
- 50g de açúcar
- 5g de amido de milho
- 2 Colheres de água para dissolver o amido antes de colocar na geléia

Modo de fazer

Leve ao fogo os morangos picados com o açúcar até cozinhar levemente, ou até ficar brilhante e com uma cor vermelho vivo, acrescente o amido dissolvido na água, mexer e desligar o fogo imediatamente. Resfriar e utilizar.

Rendimento

340g – Rende até 5 potes – Levando em consideração que será utilizado 2 camadas de geléia com 30g em cada camada, no total de 60g em cada pote de 380ml.

Custo da receita	Custo por pote
R$ 5,40	R$ 1,08
Obs - verificar preços de cada região	quantidade que será utilizado em cada pote

Validade

3 dias refrigerado

Brigadeiro de ninho com morangos

- 2 latas de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 120g de leite em pó
- 20g de margarina
- 100g de chocolate branco
- 50g de achocolatado de morango (Quik ou 1 pacote de pó para suco tang de morango)

Modo de fazer

Inicie dissolvendo o leite em pó no leite condensado, acrescente o restante dos ingredientes e levar ao fogo até começar a levantar fervura e espessar levemente. Desligue o fogo, coloque em uma tigela e leve para resfriar.

Rendimento

1.100g – Rende até 10 potes – Levando em consideração que será utilizado 2 camadas de brigadeiro de ninho com morango com 55g em cada camada , no total de 110g em cada pote de 380ml.

Validade

5 dias refrigerado

Custo da receita

R$ 23,70

Obs - verificar preços de cada região

Custo por pote

R$ 2,37

quantidade que será utilizado em cada pote

Creme de chocolate aerado

- 500g de chocolate meio amargo derretido
- 200g de chantilly gelado
- 100g de creme de leite
- 100g de leite condensado
- 10g de emulsificante para sorvete

Modo de fazer

Faça uma ganache com o chocolate derretido, o creme de leite e o leite condensado misturando bem. Coloque o chantilly gelado e o emulsificante para sorvete e bata até ficar um creme bem fofo.

Rendimento

910g – Rende até 10 potes – Levando em consideração que será utilizado 2 camadas de creme de chocolate com 45g em cada camada , no total de 90g em cada pote de 380ml.

Validade

7 dias refrigerado

Custo da receita

R$ 16,72

Obs - verificar preços de cada região

Custo por pote

R$ 1,67

quantidade que será utilizado em cada pote

MONTAGEM DOS COPOS DA FELICIDADE

Strogonoff de ninho com avelãs

- 1ª – Creme branco – 40g
- 2ª – creme de avelãs – 35g
- 3ª – Cookie picados – 20g
- 4ª - creme branco –
- 40g
- 5ª – Farofa – 10g
- 6ª – Creme branco – 40g
- 7ª - creme de avelãs – 35g
- 8ª - farofa e 1 cookie cortado ao meio para a decoração

Raffaello

- 1ª – Creme branco ou brigadeiro de ninho– 40g
- 2ª – Creme Rafaelo – 45g
- 3ª – 2 Rafaelos picados (opcional)
- 4ª – Creme branco ou brigadeiro de ninho– 40g
- 5ª – Brownies picados– 50g
- 6ª – Creme branco – 40g
- 7ª – creme Rafaelo – 45g
- Decorar com 1 Rafaelo e coco em flocos

Napolitano

- 1ª – Creme brigadeiro de ninho ou creme branco - 40g
- 2ª – geléia de morango – 30g
- 3ª - Brigadeiro de morango – 55g
- 4ª – Creme de chocolate aerado – 45g
- 5ª - brownies picados – 40
- 6ª – creme brigadeiro de ninho ou creme branco – 40g

Continuação

- 7ª – Geléia de morango – 30g
- 8ª – Brigadeiro de ninho com morango – 55g
- 9ª – Creme de chocolate aerado – 45g
- 10ª – Creme branco – 55g
- Decoração com morango e 10g de brownie



ATENÇÃO!

É expressamente proibido a venda, a comercialização e o compartilhamento deste produto de acordo com o artigo 171 do Código Penal, isto é Crime de Estelionato com pena de detenção de 1 a 5 anos.

3º WORKSHOP DA Confeitaria

AULA 04

Aula 04



3° WORKSHOP DA CONFEITARIA

Resumo

AULA 4

18/11 - QUARTA-FEIRA

3° WORKSHOP DA CONFEITARIA

1 - 3 tipos de bolos piscininha

Nessa aula eu ensinei 3 tipos de bolos piscininha que além de maravilhosos, traz uma variedade de opções para o seu cardápio. Uma massa perfeita e super estruturada para seu bolo não desmontar.

2 - Dicas de formas

Existem formas específicas para esse tipo de bolos piscininha e hoje também aprendemos algumas dicas de formas para o seu bolo ficar perfeito.

3 - desmoldante poderoso

Hoje também aprendemos a fazer um desmoldante poderoso e caseiro que não vai te deixar na mão na hora de desenformar seus bolos.

4 - 3 tipos de coberturas

Essa aula de hoje foi super rica em conhecimento e além de 3 tipos de bolos, nós também aprendemos 3 tipos de coberturas perfeitas para deixar seus bolos piscininha de encher os olhos.



DESMOLDANTE PODEROSO

Ingredientes

- 100g de farinha de trigo
- 100g de óleo
- 100g de gordura vegetal hidrogenada dissolvida

Modo de fazer

Misturar todos os ingredientes

Validade

Conservar na geladeira por 2 meses.


Bolos
piscininhas



CENOURA COM CREME DE BRIGADEIRO

Ingredientes

- 250g de farinha de trigo
- 250g de açúcar
- 250g cenouras ou 2 cenouras médias
- 6 ovos
- 200ml de leite
- 120ml de óleo
- 10g de fermento para bolo

Modo de fazer

Peneirar todos os ingredientes secos. Bater no liquidificador os ovos, a cenoura picada, o açúcar, o leite, e o óleo, por 2 minutos. Colocar em uma tigela e agregar os secos e mexer bem com um fuê. Untar uma forma de bolo piscininha aro 25 cm de diâmetros. Assar a 180 graus por aproximadamente 50 minutos. Deixar ficar morno e retirar da forma em cima de uma grade para terminar de esfriar.

Validade

5 dias refrigerado ou 3 dias em temperatura ambiente

Rendimento

1 bolo de 25cm de diâmetros



COBERTURA DE BRIGADEIRO CREMOSO

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 50g de chocolate em pó 50% cacau
- 10g de margarina

Modo de fazer

Coloque o leite condensado em uma panela e peneirar o chocolate em pó, mexer bem até dissolver por completo. Coloque o restante dos ingredientes e levar ao fogo mexendo sempre até começar a ferver e engrossar levemente. O ponto é bem mole. Retirar do fogo e deixar amornar para utilizar.

Obs – não deixe engrossar muito para não endurecer demais

MONTAGEM DO BOLO

Montagem

Colocar a massa assada em um prato ou embalagem descartável, derramar o creme de chocolate e decorar com chocolate granulado.
Obs - não tampar o bolo morno, deve deixar resfriar por completo.

Preço sugerido de venda

- Aro 25cm– de r$ 40,00 à r$ 50,00
- Aro 22cm - de r$ 30,00à r$ 40,00
- Aro 20cm – de r$ 20,00 à r$ 30,00



Rendimento

1 bolo de cenoura com aro 25cm de diâmetros



VELUDO DOURADO COM CREME CARAMELO

Ingredientes

- 3 ovos
- 330g de farinha de trigo
- 10g de fermento para bolo
- 225g de Manteiga ou margarina
- 180g de Doce de leite
- 250ml de Leite
- 80g de açúcar

Modo de fazer

Inicie batendo no liquidificador o leite com o doce de leite e reserve. Peneirar os ingredientes secos. Bater na batedeira o açúcar com a margarina até ficar um creme bem fofo e branquinho. Acrescente os ovos um à um e continue batendo. Agregue a farinha em 3 etapas intercalando com o leite batido com o doce de leite, misturando com o fuê. Untar uma forma baillarine de 25cm de diâmetros com desmoldante poderoso. Colocar a massa dentro dela e levar para assar em forno pré aquecido de 180 à 190 graus aproximadamente de 40 à 50 minutos. Deixar ficar morno e retirar da forma em cima de uma grade para terminar de esfriar.

Validade

5 dias refrigerado ou 3 dias em temperatura ambiente

Rendimento

1 bolo de 25cm de diâmetros



CREME CARAMELO

Ingredientes

- 350g de açúcar refinado
- 50ml de água
- 300ml de leite
- 20g de amido de milho
- 200g de creme de leite

Rendimento

800g de creme – Dá para rechear um bolo de 25cm de diâmetros.

Modo de fazer

Inicie fazendo um caramelo com o açúcar e a água. Cuidado para não queimar pois fica amargo. Quando chegar na cor desejada desligue o fogo e acrescente o creme de leite, mexer delicadamente até se misturar tudo. Ainda com o fogo desligado colocar o leite com o amido de milho já dissolvido e misturar. Ligar o fogo e mexendo sempre com uma espátula até virar um creme bem espesso. Coloque em um boll de vidro, tampe com o plástico filme e deixe resfriar para utilizar.

MONTAGEM DO BOLO

Montagem

Colocar a massa assada em um prato ou embalagem descartável, derramar o creme de caramelo e decorar com balas de caramelo e chocolate com caramelo.
Obs - não tampar o bolo morno, deve deixar resfriar por completo.



Rendimento

1 bolo veludo dourado com aro 25cm de diâmetros

Preço sugerido de venda

- Aro 25cm– de r$ 40,00 à r$ 50,00
- Aro 22cm - de r$ 30,00à r$ 40,00
- Aro 20cm – de r$ 20,00 à r$ 30,00



CHOCOLATE COM CREMINHO E MORANGOS

Ingredientes

- 250g de farinha de trigo
- 250g de açúcar refinado
- 300ml de leite
- 150ml de óleo
- 5 ovos
- 80g de chocolate 50% cacau
- 15g de fermento para bolo
- 5g de bicarbonato de sódio
- Suco de 1 limão

Modo de fazer

Inicie fazendo um buttermilk com o suco de limão e o leite, misturando os dois ingredientes e deixe descansar por 5 minutos. Peneirar o chocolate, a farinha de trigo, o fermento e o bicarbonato de sódio e reserve. Em uma tigela colocar o açúcar e o óleo e misturar, acrescente os ovos e misture com um fuê por 1 minuto. Agregar a farinha em 3 etapas intercalando om o buttermilk, misture bem. Untar uma forma baillarine de 25cm de diâmetros com desmoldante poderoso. Colocar a massa dentro dela e levar para assar em forno pré aquecido de 180 à 190 graus aproximadamente de 40 à 50 minutos. Deixar ficar morno e retirar da forma em cima de uma grade para terminar de esfriar.

Validade

5 dias refrigerado ou 3 dias em temperatura ambiente

Rendimento

1 bolo de 25cm de diâmetros



CREMINHO

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 120g de leite em pó
- 200g de creme de leite

Rendimento

770g de creminho , dá para rechear um bolo no aro 25cm de diâmetros.

Modo de fazer

Colocar o leite condensado em uma panela e dissolver o leite em pó completamente, acrescentar o creme de leite e levar ao fogo até chegar o ponto cremoso, quando escorre com dificuldade. Desligue o fogo e leve para resfriar totalmente.

Depois de frio colocar na batedeira e acrescentar:

100g de creme de leite

60g de leite em pó

Bater até ficar cremoso.

Retirar e utilizar

MONTAGEM DO BOLO

Montagem

Colocar a massa assada em um prato ou embalagem descartável, colocar o creminho e decorar com leite em pó e morangos.
Obs - não tampar o bolo morno, deve deixar resfriar por completo.

Preço sugerido de venda

- Aro 25cm– de r$ 40,00 à r$ 50,00
- Aro 22cm - de r$ 30,00à r$ 40,00
- Aro 20cm – de r$ 20,00 à r$ 30,00



Rendimento

1 bolo de chocolate com creminho e morangos com aro 25cm de diâmetros



ATENÇÃO!

É expressamente proibido a venda, a comercialização e o compartilhamento deste produto de acordo com o artigo 171 do Código Penal, isto é Crime de Estelionato com pena de detenção de 1 a 5 anos.

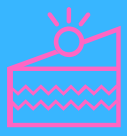
3º WORKSHOP DA Confeitaria

AULA 05

Aula 05



3° WORKSHOP DA CONFEITARIA



Resumo

AULA 5

19/11 - QUINTA-FEIRA

3° WORKSHOP DA CONFEITARIA

1 - Massa profissional

Nessa aula aprendemos como fazer uma massa para bolachinhas de natal profissional e super estruturada que permite que você corte com perfeição.

2 - Decoração

Também vimos técnicas e dicas de como decorar as bolachinhas com glacê real, e aprendemos que o glacê precisa estar no ponto certo para que a decoração fique perfeita.

3 -Dica de forno e forma

Aprendemos a forma correta de levar as bolachinhas de natal ao forno e uma dica ótima de como utilizar sua forma.

4 - Dicas de embalagem

Vimos algumas dicas de embalagem para vender suas bolachinhas e até para presentear.



MASSA DAS BOLACHAS

Ingredientes

- 280 g de farinha de trigo
- 100 g de açúcar refinado
- 150 g de gordura vegetal
- 1 Ovo

Modo de fazer

Coloque em um bowl o ovo, o açúcar e mexe um pouco apenas para misturar. Logo em seguida adicione a gordura vegetal e misture um pouco com o fuê.

Adicione a farinha de trigo, mexa um pouco com a espátula e logo em seguida use as mãos para dar o ponto . Quando chegar ao ponto, envolva em um saquinho plástico e leve à geladeira de 15 a 30 minutos. Em seguida retire da geladeira, abra a massa e use cortadores do formato que desejar. Após cortada no formato desejado, antes de levar ao forno, leve mais uma vez à geladeira por 30 minutos. Logo após o tempo de descanso leve para assar em forno 170°C de 20 a 25 minutos.

Validade

Após assada, conservar em um saquinho vedado por até 30 dias



GLACÊ REAL PARA DECORAÇÃO (PONTO DE CONTENÇÃO)

Ingredientes

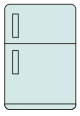
- 500 g de glacê real
- 90 ml de água

Dica

Enquanto estiver trabalhando com o glacê real, deixe coberto em um refratário com um pano úmido ou com papel filme para que não resseque.

Modo de fazer

Inicie colocando todos os ingredientes na batedeira e misture um pouco antes de começar a bater, em seguida, deixe batendo de 3 a 5 minutos até chegar em ponto de pico.



Validade

Até 10 dias bem tampado na geladeira.



PONTO 1 A 10

Modo de fazer

Separe uma quantidade do glacê real em ponto de pico e com uma colher, vá adicionando água aos poucos e fazendo a mistura. Para saber se chegou ao ponto correto, pegue um pouco com uma colher, derrame por cima do que ficou no refratário e conte até 10, se eles se juntarem é porque chegou ao ponto, porém se o que você derramou ficar por cima, é porque necessita de um pouco mais de água.

MATERIAIS UTILIZADOS NA DECORAÇÃO



Bico perlê n° 2
para a contenção



Bico perlê n° 3
para o preenchimento



Pérolas comestíveis



ATENÇÃO!

É expressamente proibido a venda, a comercialização e o compartilhamento deste produto de acordo com o artigo 171 do Código Penal, isto é Crime de Estelionato com pena de detenção de 1 a 5 anos.

3º WORKSHOP DA Confeitaria

AULA 06

Aula 06





3º WORKSHOP DA CONFEITARIA

Resumo

AULA 6

20/11 - SEXTA-FEIRA

3° WORKSHOP DA CONFEITARIA

1 - Panetone profissional

Nessa aula aprendemos todas as dicas e técnicas para se fazer um panetone com massa profissional, e como chegar na fermentação perfeita.

2 - Bolo de natal

Também aprendemos a receita de um bolo especial de natal com sabor refinado e recheado de especiarias. Um sucesso para as festas de fim de ano.

3- Colomba pascal

E essa receita especial também foi ensinada na aula de hoje e vimos que ela não precisa ser apenas um pão doce pra ser comida na páscoa, mas pode ser feito também para as festas de fim de ano.

4 - Dicas de embalagem e forno

Aprendemos sobre as embalagens específicas para cada uma das receitas e como fica fácil de levar ao forno, pois vão na mesma embalagem.



PANETONE

Esponja

- 35g de fermento biológico seco ou 105g de fermento fresco
- 150g de farinha de trigo
- 200ml de água

Modo de fazer

Iniciar misturando a farinha com o fermento biológico e adicionar a água, mexer bem e deixar descansando por 30 minutos.

Reforço

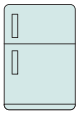
- 1 kg de farinha de trigo
- 10 gemas
- 400ml de água
- 200g de açúcar refinado
- 200g de manteiga ou margarina
- 10g de sal
- 20ml de essência para panetone

Modo de fazer

Misture em uma bacia as gemas, o açúcar, a margarina, mexa um pouco, acrescente a esponja e a essência de panetone, e misture um pouco e acrescente toda a farinha e o sal. Comece a misturar colocando a água aos poucos , até que não tenha mais farinha seca no fundo, colocar a massa na

bancada e rasgar bem até incorporar todos os ingredientes, sovar por 10 minutos, se a massa começar a grudar na bancada , untar com óleo e continuar sovando. Depois de bem sovado rechear com 400g de frutas cristalizadas 200g de uvas passas ou se preferir de chocolate colocar 600g de chocolate em gotas forneável. Depois de bem misturado dividir em 5 partes de 560g ou 550g no mínimo, pois depois de assado ele chega até 500g. Colocar nas formas para panetone de 500g e deixar na fermentação até encher a forma.

Assar a aproximadamente 200 à 220 graus por 50 minutos ou até que fique bem corado. Deixar resfriar totalmente antes de embalar (mínimo de 2 horas resfriando).



Validade

8 dias embalado e em temperatura ambiente.



Rendimento

5 panetones de 500g.



BOLO NATALINO

Ingredientes

- 350g de farinha de trigo
- 240ml de leite
- 3 claras
- 3 gemas
- 50g de açúcar para bater com as claras
- 200g de açúcar mascavo
- 150g de manteiga ou margarina
- 15g de fermento para bolo
- 50g de nozes
- 50g de cerejas
- 50g de figo
- 50g de damasco

Modo de fazer

Inicie peneirando os secos, farinha e fermento e reserve. Bater as claras em neve e quando estiver levantando coloque o açúcar aos poucos batendo sempre. Em uma tigela colocar o açúcar mascavo, as gemas e a manteiga, e bater até ficar um creme fofo e mais branco. Acrescente os secos intercalando com o leite e misture com um fuê. Depois de bem misturado coloque os recheios. E por último acrescente as claras em neve misturando delicadamente.

Colocar em uma assadeira de 22cm de diâmetros untada com desmoldante poderoso. Levar para assar forno pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 50 minutos. Depois de assado, deixe resfriar levemente e retire da assadeira para terminar de resfriar na grelha de resfriamento. Colocar em um tabuleiro ou embalagem descartável e polvilhar açúcar impalpável, ou açúcar gelado por cima.





COLOMBA

Esponja

- 25g de fermento biológico seco ou
- 75g de fermento biológico
- fresco
- 100g de farinha de trigo
- 150ml de água

Modo de fazer

Iniciar misturando a farinha com o fermento biológico e adicionar a água, mexer bem e deixar descansando por 30 minutos.

Reforço

- 650g de farinha de trigo
- 200ml de água
- 130g de manteiga ou margarina
- 6 gemas
- 7g de sal
- 130g de açúcar

Modo de fazer

Misture em uma bacia, as gemas, o açúcar e a margarina e mexa um pouco, acrescente a esponja, misture um pouco e acrescente toda a farinha e o sal. Comece a misturar colocando a água aos poucos , até que não mais farinha seca no funcho, colocar a massa

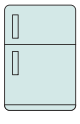
na bancada e sovar por 10 minutos, se a massa começar a grudar na bancada , untar com óleo e continuar sovando. Divida a massa em 3 porções de 452g. Rechear cada uma com 150g à 200g de recheio, pode ser chocolate em gotas forneável ou frutas cristalizadas. Cada porção deve ser cortada em 2 partes de 150g para colocar nas larerais das formas e o restante deve ficar no centro. Deixar fermentar por no máximo 30 minutos. Na colomba de frutas colocar uma cobertura antes de assar.

Cobertura Colomba de Frutas

- 50g de castanha de caju
- 50g de açúcar de confeiteiro
- 2 claras

Bater tudo no liquidificador e colocar sobre a colomba de frutas de pois de fermentada , antes de assar.

Levar as colombas para assar com forno pré aquecido à 200g por aproximadamente 50 minutos. Na colomba de chocolate espere esfriar e coloque chocolate fraccionado por cima e salpicar chocolate granulado.



Validade

5 dias em temperatura ambiente



ATENÇÃO!

É expressamente proibido a venda, a comercialização e o compartilhamento deste produto de acordo com o artigo 171 do Código Penal, isto é Crime de Estelionato com pena de detenção de 1 a 5 anos.