Confeitaria e doçaria

Professora Hanna Soares

Macarons



Sobre os ingredientes

- Todos os ingredientes precisam estar em temperatura ambiente.
- Nenhum dos objetos e recipientes a serem utilizados podem conter traços de gordura, para tanto, lave tudo com detergente e água quente, se possível.
- Não use corantes em gel ou corantes lipossolúveis. Use apenas corantes e de preferência em pó.
- Muito cuidado na hora de colocar o corante. Dependendo da marca escolhida ele ficará menos ou mais fraco na sua preparação e ainda poderá acrescentar um sabor residual indesejado!
- As claras devem ser separadas das gemas e guardadas em potes hermeticamente fechados, dentro da geladeira, por pelo menos 1 dia. Quanto mais perto de 8 dias de conservação, melhor será a textura do seu *macaron*, pois a clara fica mais líquida, o que funciona mais para *macaron*, suspiro e bolos.

- Aquelas claras que vêm em caixinha não servem para fazer os *macarons*.
- Não é ideal processar as amêndoas para usá-las como farinha, pois elas se transformarão em uma farinha muito gordurosa, que não serve para o *macaron*. Quando comprar a farinha de amêndoas, se possível, passe-a na sua mão e observe se a sua mão fica oleosa e brilhante, que não é a farinha ideal para usar. Ou então, leve a farinha ao forno elétrico a 40°C por 15 minutos para que ela seque.
- É possível fazer *macarron* com outras farinhas de oleaginosas. Mas é preciso secar bem a farinha para ter o mesmo resultado do clássico.
- O maior problema ao fazermos os *macarons* é o açúcar impalpável. A proporção de açúcar e amido deveria vir descrita nas embalagens, no entanto não é o que acontece. O ideal para fazer *macaron* seria um açúcar impalpável com 4% de amido. É possível o seu próprio açúcar impalpável, para cada 96 gramas de açúcar de confeiteiro você adiciona 4 gramas de amido de milho.



Cuidados na mistura *macarronage*

- Mexer é tão importante quanto a medição dos ingredientes. No caso dos *macarons*, esse processo deve ser feito de forma pausada, do centro para fora, de baixo para cima, deixando tudo bem uniforme, sem bolhas. A mistura deve ficar fluída.
  A batedeira adequada para esse processo de mistura é imprescindível.
- Para ver se está bom, pingue uma colherzinha da massa em um prato, se a pontinha que se formar sumir em até 10 segundos é porque a sua massa está pronta para ser usada. Se não sumir, é porquê ainda é necessário mexer mais. Mas cuidado para não mexer muito e a massa ficar muito mole, pois assim o *macaron* não irá crescer.


KAEMPFF-KOHLER

Cuidados com a umidade

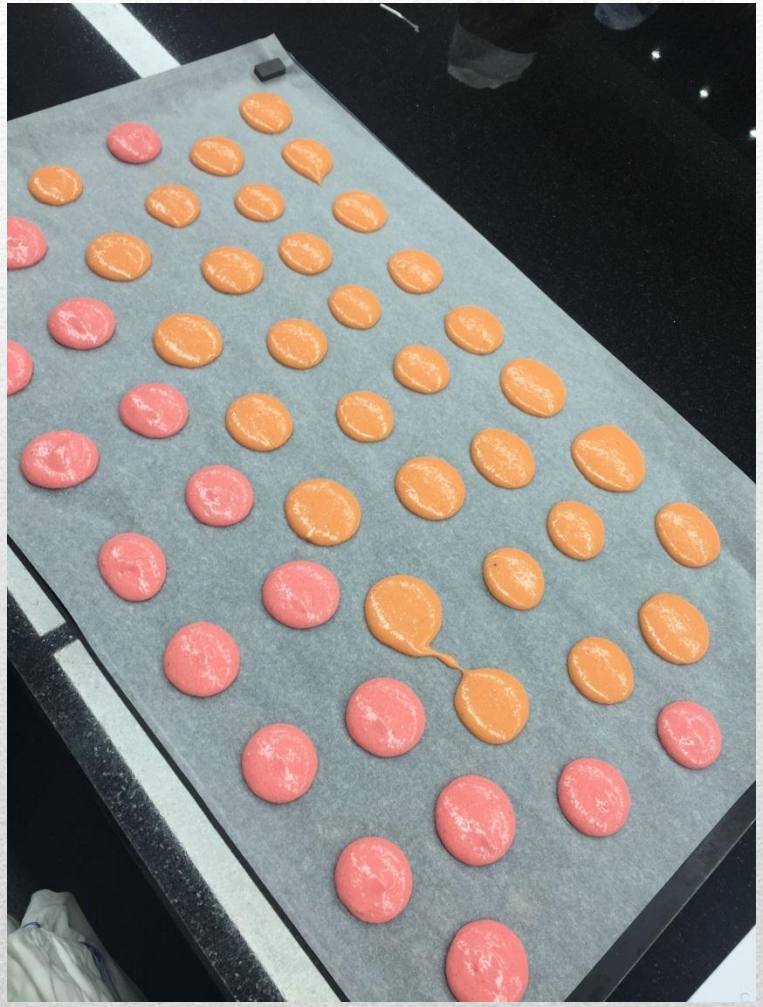
- Esta é uma receita temperamental! Devido a sua delicadeza, o *macaron* é uma receita que precisa de cuidados especiais em dias chuvosos ou se o clima estiver muito úmido.
- Isso acontece porque a umidade é inimiga da receita. Ela interfere diretamente no ponto da massa e, consequentemente, na qualidade do preparo. Algumas confeitarias investem em um aparelho desumidificador no local de preparo dos *macarons*.
- No ambiente doméstico, o mais seguro é esperar o clima ficar seco ou preparar a receita em ambientes com a temperatura e a umidade controladas.

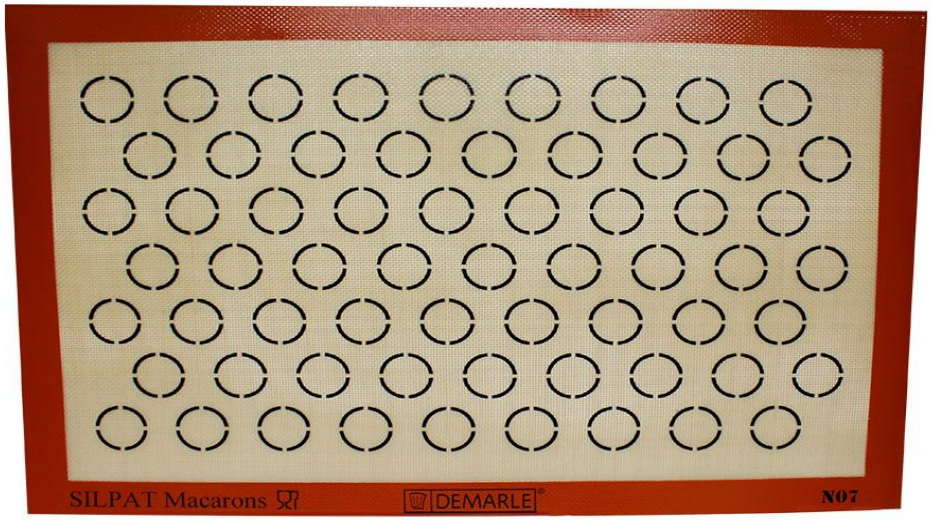


Cuidados no processo de assar os macarons

- Assar corretamente os *macarons* é essencial para o sucesso da receita. Eles devem ficar com a casca crocante na medida certa, macios e úmidos por dentro.
- Respeite o tempo de repouso até que a massa adquira uma película seca. Deve-se de controlar bem a temperatura do forno, pois eles não se adaptam a fornos quentes demais.
- O tempo de cocção leva em conta a temperatura utilizada e também a quantidade a ser produzida, além do método escolhido para assar os *macarons*, que pode ser por etapas ou de forma contínua.
- A dica é usar um forno de excelente qualidade. Dê preferência aos equipamentos que consigam manter a temperatura ideal em todo o espaço interno, assando por igual. Os fornos elétrico cumprem melhor essa função.
- Outra dica é assar os *macarons* em formas mais rasas. Dessa forma, o calor do forno circula com maior facilidade entre eles e faz que todos assem por igual.






SILPAT Macarons
DEMARLE
N07

- Para assar melhor, o ideal é usar uma forma dentro da outra com o *silpat* por cima, para que o calor do forno chegue mais rápido na parte superior do *macaron*, fazendo com que se forme a casquinha e em seguida fazendo com que a parte inferior suba por completo formando o pezinho, sem estourar a parte de cima. Isso acontece quando por um excesso de calor na forma que está em contato direto, assim a parte inferior tenta subir antes de ter se formado a casquinha em cima.
- Para decorar o *macaron* com alguma coisa (ex.: cacau em pó, canela, purpurina comestível ou pistache picado) coloque assim que terminar de fazer as bolinhas de massa de *macaron* na forma, antes dele secar.
- Sempre que for fazer uma nova fornada de *macarons* utilize uma forma fria para colocar a massa, se não a massa desanda e fica com um resultado final ruim, a casquinha não fica bastante craquelada e dura!
- Só a casquinha sem rechear, dura 3 dias em pote hermeticamente fechado na geladeira. Após recheados, os *macarons* duram 2 dias em geladeira.



Receita

0,125	Kg	Farinha de amêndoas
0,125	Kg	Açúcar de impalpável
0,040	Kg	Clara de ovo (1)
0,112	Kg	Açúcar refinado
0,030	L	Água
0,040	Kg	Clara de ovo (2)

- Em uma batedeira, bata a farinha de amêndoas, o açúcar de confeiteiro e a clara de ovo (1). Reserve;
- Prepare um merengue italiano com a clara de ovo (2) e uma calda do açúcar refinado e da água;
- Misture o merengue ainda levemente quente à mistura com farinha de amêndoas, sem deixar formar bolhas de ar;
- Modele sobre um tapete de silicone com o auxílio de um bico perlé;
- Deixe secar em temperatura ambiente até que forme uma película por cima;
- Leve para assar no forno pré-aquecido a 85°C por 10’ e em seguida eleve a 115°C por mais 20’.

Torrone ou *nougat*



Receita

0,120	Kg	Açúcar
0,100	Kg	Glucose
0,150	L	Água
0,600	Kg	Mel
0,125	Kg	Claras
0,800	Kg	Castanhas tostadas

- Bata as claras em neve;
- Verta o mel aquecido à 120ºC;
- Faça uma calda com a água, a glicose e o açúcar a 145ºC e verta sobre as claras também;
- Troque o batedor de arame para pá;
- Seque a preparação, passando o maçarico no bowl, enquanto bate;
- Acrescente as castanhas;
- Transfira para uma folha siliconada polvilhada com açúcar impalpável e colocar outra folha por cima também polvilhada;
- Abra com o rolo e corte.



Cuidados

- O *mise en place* bem feito deste preparo é essencial para o seu sucesso para não perder o ponto dos processos e da massa final.
- Ele é como um merengue italiano, então tome os devidos cuidados no momento de verter o mel e a calda na clara em neve. A batedeira deve estar em movimento mas em velocidade baixa.
- Caso não tenha uma *bowl* de inox para secar a massa, é possível secar em foco extremamente baixo ou em banho-maria. Mas para isso é preciso ter cuidado para não cozinhar demais as claras e mexer vigorosamente.
- O ponto da massa precisa ser respeitado para que seja possível cortá-lo. Existe a possibilidade de usar papel de arroz no lugar da folha de silicone quando a massa fica mais mole. Porém apesar de ser comestível, a folha de arroz compromete no sabor e textura final.
- Há muitas possibilidades de castanhas e frutas secas para variar o preparo.
- Existe também a versão *bombom nougat* que é o preparo cortado e glaçado em chocolate.



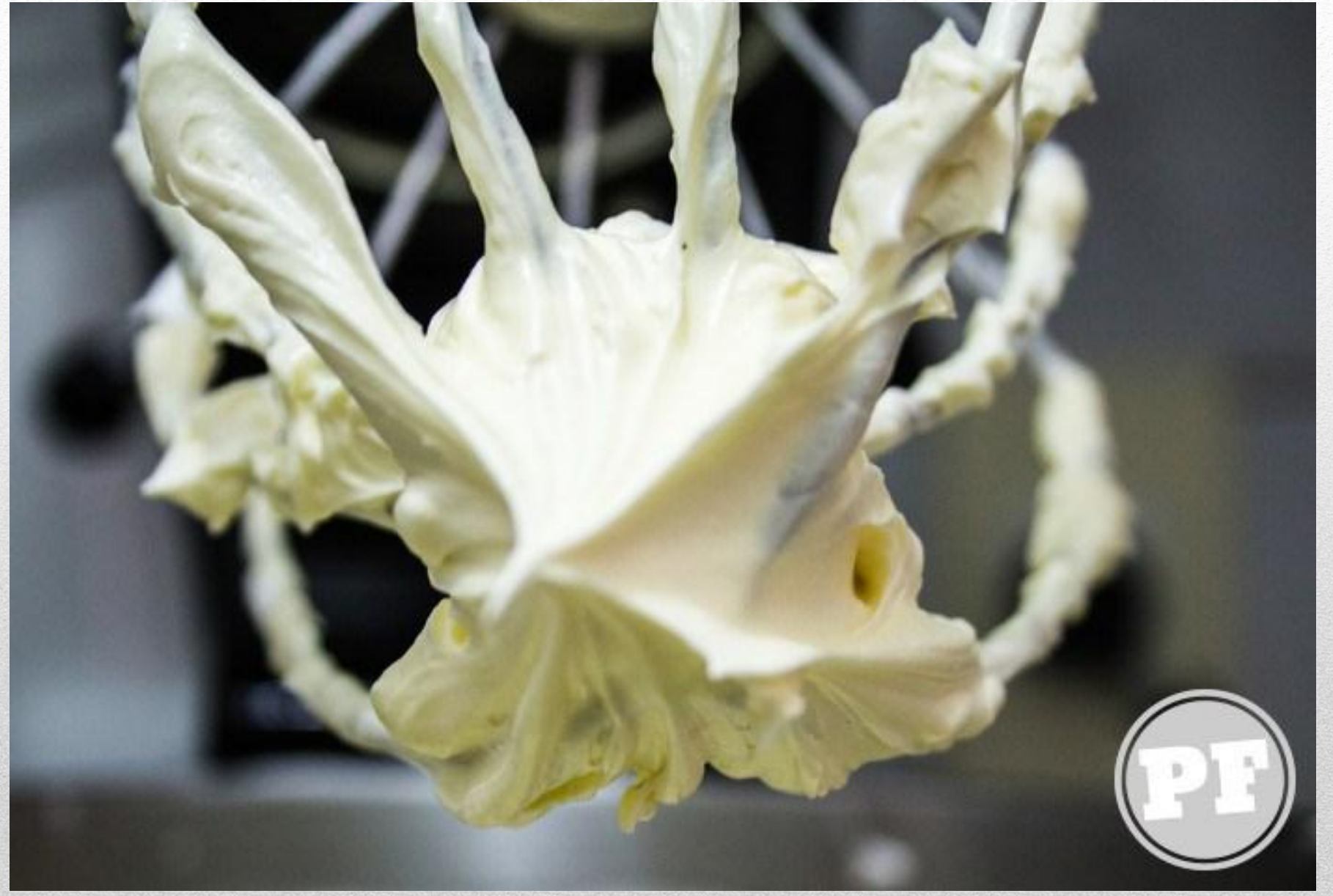
Buttercream

- Há 6 tipos principais de *buttercream*, em ordem alfabética abaixo. Alguns estilos são mais leves que outros, alguns suportam melhor climas quentes, enquanto outros podem derreter no bolo.
- Em todos os tipos de *buttercream*, a baunilha pode ser substituída por outros aromatizantes. Também é possível adicionar corantes alimentares.



Buttercream alemão ou *crème mousseline*

- Possui uma coloração amarela pálida, uma textura leve e cremosa e um sabor adocicado e sutil. A receita é preparada com creme de confeiteiro. O amido protege os ovos do excesso de cozimento. Após o resfriamento do creme, são adicionadas a manteiga.
- Esta cobertura é simples de ser preparada e resiste bem às temperaturas mais altas, mesmo com o alto teor de gordura.
- O mesmo processo pode ser realizado com a base de *crème anglaise*, adquirindo o nome de *crème au beurre à l´anglaise*. Porém não tem a mesma consistência do *crème mousseline* que é possível trabalhar com bico de confeitar.


PF

Buttercream americano ou *crème au beurre au lait*

- Possui uma coloração amarelada, uma textura super cremosa e um sabor amanteigado e doce.
- A receita consiste em manteiga batida com açúcar de confeiteiro, leite e baunilha. Esta cobertura é muito simples de ser preparada, pois não requer cozimento. Mas devido ao alto teor de manteiga, este preparo não resiste bem em climas quentes.
- Em algumas receitas, é adicionado um pouco de creme de leite no lugar do leite, adquirindo o nome de *crème au beurre fleurette*.



Buttercream italiano ou *crème au beurre à la meringue italienne*

- Possui uma coloração quase branca, uma textura suave e um sabor delicado.
- A receita é preparada com uma base de merengue italiano, ou seja, as claras de ovo são batidas em claras neve até o ponto de picos moles. Em seguida, uma calda de açúcar é adicionada às claras em neve e batidas até picos duros. Após o resfriamento parcial do merengue, a manteiga e a baunilha são batidas na mistura. A calda de açúcar não é quente suficiente para pasteurizar o ovo.
- Esta cobertura é mais simples de preparar que o *buttercream* francês. Além disso, é bastante estável em climas quentes.



Buttercream suíço ou *crème au beurre à la meringue suisse*

- Possui uma coloração marfim pálido, um sabor delicado e uma textura mais densa que o *buttercream* italiano.
- A receita é preparada com uma base de merengue suíço. E então a manteiga e a essência de baunilha são batidas na mistura. Neste método, os ovos são aquecidos e são pasteurizados.
- Esta cobertura é fácil de ser preparada, pois não há preparação de calda de açúcar. Além disso, é fácil de ser modelada com bico de confeiteiro e se mantém bem em temperaturas mais quentes.
- O *crème au beurre à la génoise* é preparado pelo mesmo método que o *buttercream* suíço, mas utilizando os ovos inteiros.



Buttercream francês ou *crème au beurre au sucre cuit*

- O *buttercream* francês possui uma coloração amarelada, uma textura suave e aveludada e um sabor delicado.
- A receita usa a mesma técnica do italiano, exceto que você está batendo o calda de açúcar em ovos inteiros. A calda de açúcar não é quente suficiente para pasteurizar o ovo, caso a utilização dos ovos crus seja um problema, pode utilizar o *crème au beurre à la gènoise* que utiliza o mesmo método que o *buttercream* suíço, mas com os ovos inteiros.
- Esta cobertura não resiste muito bem aos climas quentes, devido ao alto teor de gordura das gemas e da manteiga. Além disso, é a receita mais complexa de preparar.



Buttercream ermine

- O *buttercream ermine* ou *roux* possui uma coloração marfim, uma textura cremosa e um sabor adocicado e sutil, levemente amanteigado. O *buttercream* ou cobertura *ermine* é a cobertura original do famoso bolo *Red Velvet*.
- A receita é preparada com uma espécie de mingau de leite, farinha de trigo e açúcar cozidos até ficarem com uma consistência espessa. Após o resfriamento do mingau, ele é batido com manteiga e essência de baunilha.
- Esta cobertura resiste muito bem aos climas quentes, devido ao baixo teor de gordura.

Le Bagatelle

Este bolo que é um tipo de *Fraisier*, foi criado em 1966 pelo famoso confeiteiro francês Gaston Lenôtre. Elaborado com massa de pão de ló com adição de farinha de amêndoas, *crème au beurre* ou *buttercream* aromatizado com baunilha e morangos frescos.



Bolo Moca

Este bolo foi criado em 1857 pelo confeiteiro francês Guignard. É um clássico da confeitaria francesa elaborado com massa de pão de ló, embebida com licor de café, recheio de *crème au beurre* aromatizado com café moca e decorado com amêndoas filetadas.

Moca é uma variedade de café que provinha do porto de Moca no Iêmen. Este porto era o maior mercado de café entre os séculos XV e XVII.



Gâteau Ópera

É uma sobremesa de chocolate e café composta de *biscuit Joconde** embebido em licor ou café, recheada com ganache de chocolate e um creme de manteiga de café. A sobremesa é coberta por um calda espelhada de chocolate.

O bolo foi popularizado pela confeitaria parisiense Dalloyau, mas sua origem não é clara. Além do famoso confeiteiro francês Gaston Lenôtre, Cyriaque Gavillon que trabalhou na confeitaria Dalloyau reivindica a criação do bolo.

* *Biscuit Joconde* é uma massa de bolo preparada com farinha de trigo, farinha de amêndoas, claras em neve, açúcar e manteiga.



Paris-Brest

Éo nome da primeira corrida de bicicletas organizada na França para popularizar o ciclismo. O circuito tinha 1200km e ligava Paris à Brest, cidade localizada na região da Bretanha.

Em 1910, um confeiteiro de Maisons Laffitte, Louis Durand, inspirou-se na corrida de ciclismo Paris-Brest-Paris e desenhou esta sobremesa que representa uma roda de bicicleta.

É elaborado com uma *pâte choux*, recheada com *crème au beurre*, coberta com açúcar e decorada com amêndoas filetadas.



La religieuse

Esta sobremesa, foi criada em 1855 pelo confeiteiro Frascati, mas o formato era um pouco diferente do formato que conhecemos hoje que lembra uma freira. O doce é elaborado com *pâte choux* e recheado com creme de confeiteiro ou *Chiboust*, decorado com *crème au beurre* .



Bûche de Noël ou Yule log

Criada no século XIX, é uma receita muito tradicional na época do Natal na França, Bélgica, Líbano, Suíça e na região de Quebec, Canadá. É elaborada com um bolo pão de ló de baunilha ou chocolate, recheado com geleia ou ganache de chocolate e coberto com *buttercream* de chocolate.



Bolo *Red Velvet*

É elaborado desde o século XIX, mas a receita mais conhecida foi publicada em 1943, no livro The Joy of Cooking, de Irma Rombauer. Nesta receita, utiliza-se o cacau e baunilha para produzir um bolo, sua textura final é muito fina e aveludada.

Este bolo é composto de um bolo de massa amanteigada com recheio de *buttercream* ou cobertura *ermine* ou *cream cheese*.



O *buttercream* é muito utilizado em bolos de casamento, como o bolo do casamento do príncipe Harry com a atriz Meghan Markle. O bolo era um pão de ló com limão regado com xarope de sabugueiro. O recheio era *lemon curd* preparado com limões sicilianos da Amalfi*. E a cobertura era um *buttercream* suíço aromatizado com sabugueiro.

*Amalfi é a uma cidade italiana, conhecida por produzir os melhores limões sicilianos do mundo.



Bicos



















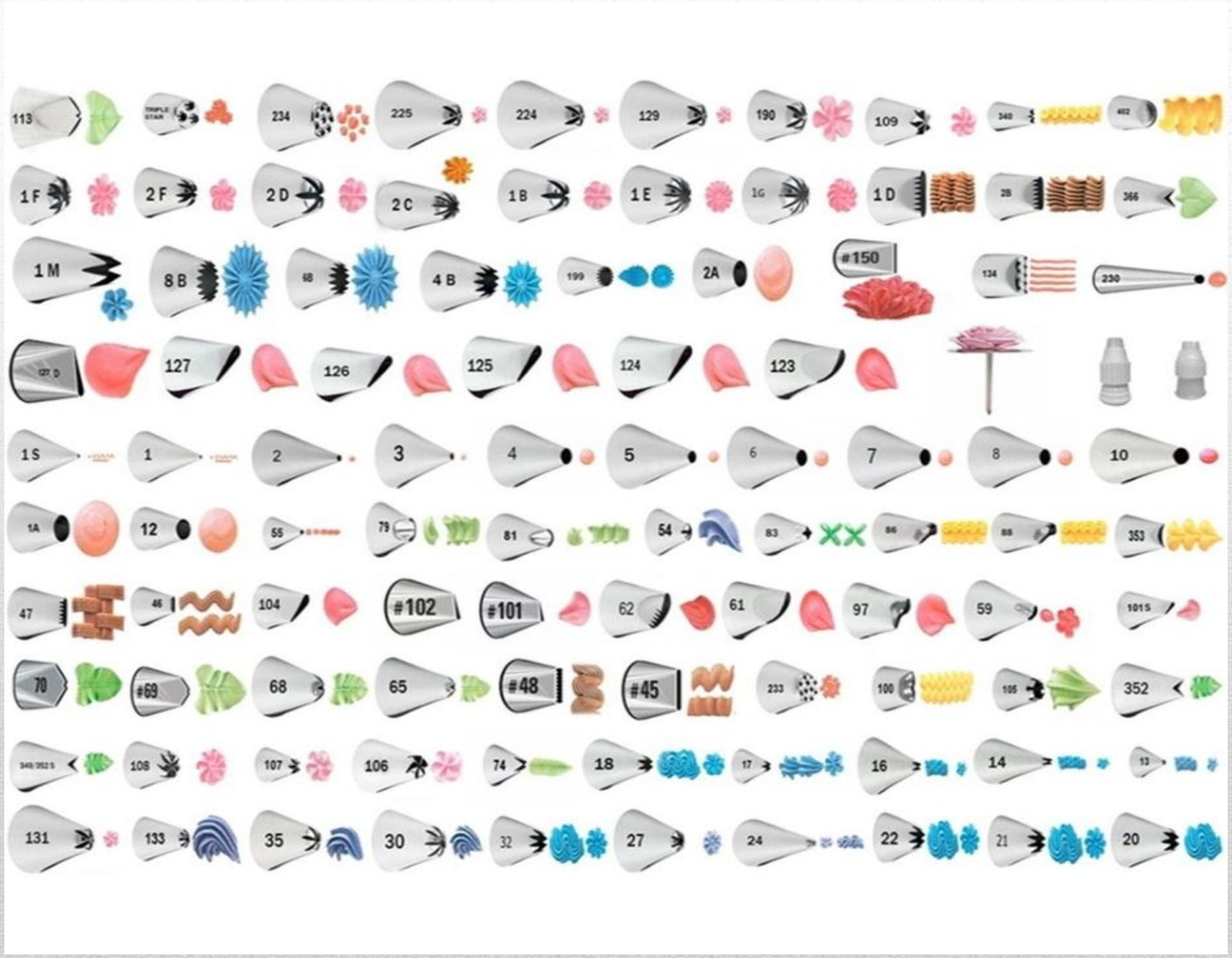


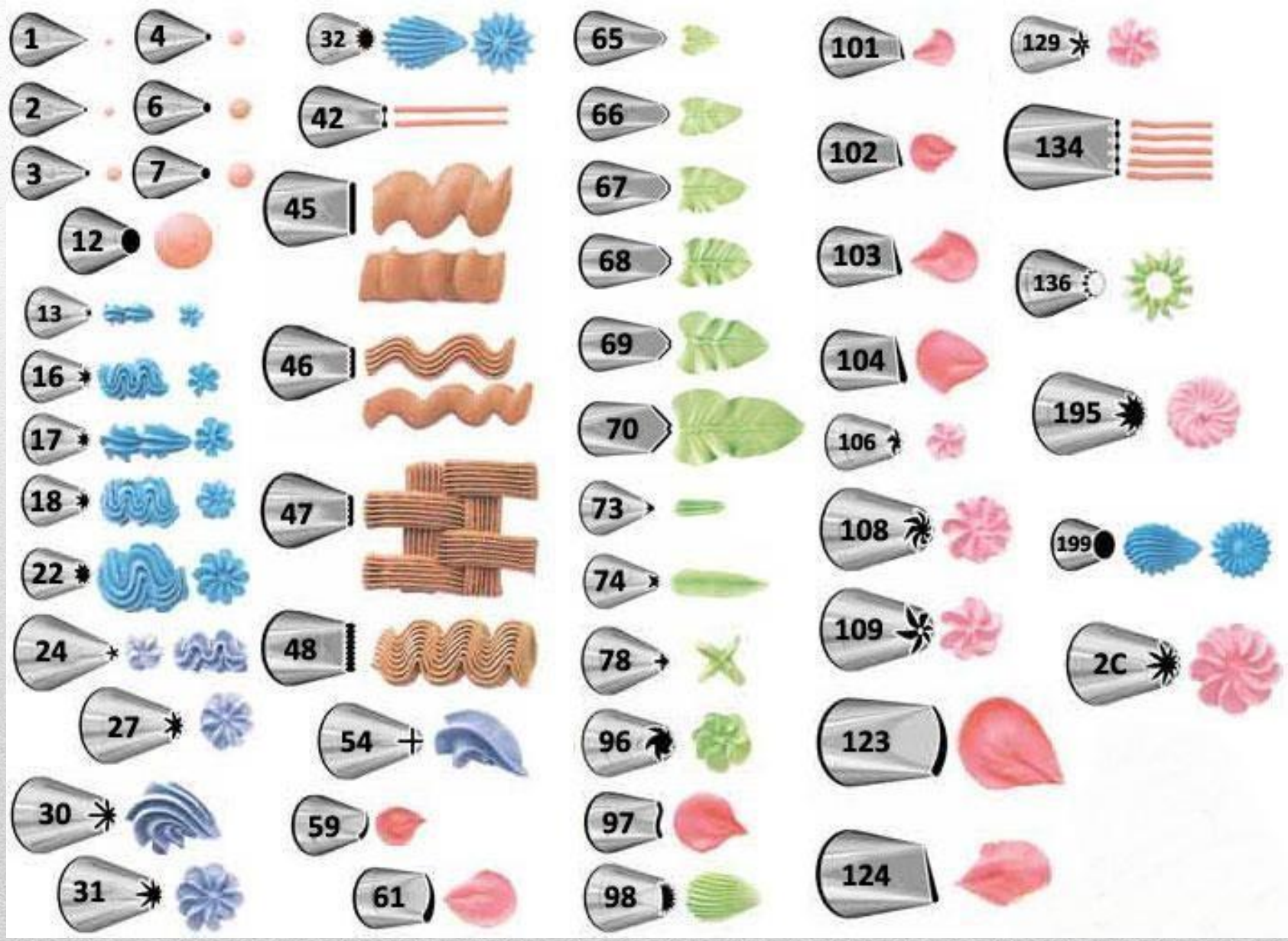


Bico 1M Bico 2D Bico 2A






113
234
225
224
129
190
109
1F
2F
2D
2C
1B
1E
1G
1D
1M
8B
4B
199
2A
#150
230
127
126
125
124
123
1S
1
2
3
4
5
6
7
8
10
1A
12
55
79
81
54
83
353
47
46
104
#102
#101
62
61
97
59
101S
70
#69
68
65
#48
#45
233
100
352
108
107
106
74
18
17
16
14
131
133
35
30
32
27
24
22
21
20


1
4
2
6
3
7
12
13
16
17
18
22
24
27
30
31
32
42
45
46
47
48
54
59
61
65
66
67
68
69
70
73
74
78
96
97
98
101
102
103
104
106
108
109
123
124
129
134
136
195
199
2C











