
O Livro dos COOKIES



Copyright 2023
Master Confeiteiras



Olá, olá!

Que alegria ter você aqui comigo, seja bem vinda Flor (ou cravo, pois os meninos lindos andam bravos comigo, rs)!

Aqui você vai aprender todos os meus segredinhos e técnicas para fazer Cookies deliciosos, ideais para quem quer agradar a família com receitas bem fresquinhas ou para quem quer comercializar os Melhores Cookies, crocantes e macios na medida certa. Huuum!

Todas as receitas desse Livro são Testadas e Aprovadas, com fotos autorais que foram tiradas por minha equipe fofa e vão te inspirar na hora que você for fazer os seus redondinhos.

Mais que um Livro você agora vai fazer uma viagem deliciosa pelo mundo dos Cookies... apaixone-se!



Master Confeiteiras

Como nasceu o Famoso e Delicioso Cookie Americano

É muito legal saber um pouco da História do produo que fazemos, é interessante até para que possamos contar para nossos clientes ou quem sabe até escrever em uma Caixinha recheada de Cookies para vender, já pensou?

Essa delícia surgiu bem por acaso quando pequenas porções de massa de bolo eram colocadas no forno para testar se já estava na temperatura certa. As massas de bolos saiam bem apetitosas e então logo veio a ideia de melhora-la. Deu certo!

| E o nome confirma a História, pois a palavra cookie vem do holandês koekje, que significa "pequeno bolo". |

E o famoso cookie crocante por fora e macio por dentro? Ele foi criado acidentalmente, em 1930, por Ruth Wakefield, no estado de Massachusetts (EUA). Ruth estaria preparando uma massa de biscoitos quando misturou pedaços de chocolate pensando que eles iriam derreter. Como sabemos, eles não derreteram e assim fizeram ainda mais sucesso (que sorte a nossa)!

Desde estão, eles viraram uma tradição nos EUA e os americanos comem cookies acompanhados de um copo de leite puro, para equilibrar o sabor doce do biscoito. Experimente! Seus amigos, familiares e clientes vão amar começar o dia com Cookies fresquinhos e um copo de leite morno.





Dicas e Segredinhos

Tempo

Peso

Rendimento

Tempo

Lembre de 2 tempos importantes:



1. Tempo antes de assar - geladeira 24 horas

Sempre que fizer sua massa de Cookies é importante deixar 24 horas na geladeira para depois (no dia seguinte) você colocar para assar. Isso vai garantir mais textura para seu Cookies, mas se você não tiver esse tempo deixe pelo menos 1 hora na geladeira.

2. Tempo de forno - assando

A média é de 8 a 15 minutos, mas o tempo de forno vai depender do tamanho dos Cookies que você fizer. Lembre que eles assam bem rapidinho, então se for a primeira vez que você estiver fazendo uma receita não tire os olhos dos seus Cookies para não queimar. Ficou com as bordas douradinhas? Pimba! Estão prontos.

Peso

Qual o peso ideal para seu Cookie?



Aqui você pode usar e abusar da criatividade, fazendo Cookies grandes ou fazendo Cookies menorzinhos, o peso vai variar de acordo com a bolinha que você fizer na hora de colocar para assar.

Eu gosto de fazer
com 50 gramas para venda individual.

Se você vai comercializar seus redondinhos é importante ter uma balança para que todos tenham o mesmo peso. Se você vai fazer para a família não precisa se preocupar muito com isso, Cookies de tamanhos variados vai ficar bem charmoso em sua mesa.

Rendimento

Qual o rendimento?



Para saber quantos Cookies sua massa vai render você vai seguir esse passo-a-passo simples:

1. Pese a massa total pronta
2. Pese 1 unidade de Cookies
3. Divida o peso total da massa pronta pelo peso de 1 unidade, você vai achar o rendimento.

Vamos ver um exemplo?

Supondo que minha receita deu 1 kg de massa total e 1 unidade do meu Cookies pesa 30 gramas, então dividindo 1kg por 30 gramas eu vou achar o resultado de 33 unidades aproximadamente.

Receitas



Licenciado para Ana carolina Nunes da silva ayres - 05199032408 - Protegido por Eduzz.com



Cookies tradicional com Chocolate Blend

INGREDIENTES

2 ¼ de xícara de chá de farinha de trigo sem fermento
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 xícara de chá de manteiga sem sal
¾ de xícara de chá de açúcar cristal
¾ de xícara de chá de açúcar-mascavo
1 colher de chá de essência de baunilha
2 ovos
350g de chocolate Blend picado

MODO DE FAZER

Em uma tigela misture a farinha de trigo, o fermento em pó, o sal e reserve.

Com uma espátula ou fuê misture bem a manteiga, o açúcar cristal e o açúcar-mascavo. Adicione os ovos (um de cada vez) e a essência de baunilha e bata novamente.

Acrescente o chocolate picado e a mistura de farinha e mexa até obter uma massa homogênea. Prepare sua assadeira com papel manteiga, coloque pequenas quantidades de massa e asse em forno preaquecido a 200°C.



Ben Doces

APOSTILAS FEITAS COM CARINHO

Copyright 2023
Master Confeiteiras



Cookie Puxa-puxa

INGREDIENTES

1 ½ xícara de chá de amêndoas picadas
2 xícaras de chá de açúcar de confeiteiro
1/3 de xícara de chá de cacau em pó
1 pitada de sal
2 claras
1 colher de sopa de essência de baunilha
50g de chocolate picado
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE FAZER

Em uma tigela misture as amêndoas, o açúcar, o cacau, o sal, as claras, a essência de baunilha e bata até misturar tudo.

Divida a massa em bolinhas e coloque em uma fôrma forrada com papel-manteiga. Decore os cookies com o chocolate picado e depois com a ajuda de uma peneira polvilhe açúcar de confeiteiro em cima e leve ao forno preaquecido a 180°C.



Ingredientes



Textura da massa



Decoração



Huuum!!!



Cookie de Paçoca

INGREDIENTES

125g de manteiga sem sal
200g de paçoca esfarelada
1/3 de xícara de chá de açúcar
125g de chocolate meio amargo derretido
1 colher de chá de essência de baunilha
1 ovo
1 xícara de chá de farinha de trigo
¼ de xícara de chá de cacau em pó
100g de amendoim confeitado com chocolate
50g de paçoca para polvilhar

MODO DE FAZER

Bata em uma batedeira a manteiga, a paçoca e o açúcar até obter uma mistura cremosa. Adicione o chocolate derretido, a essência de baunilha, o ovo e bata por 2 minutos.

Desligue a batedeira, coloque a farinha de trigo, o cacau em pó peneirado e misture. Ligue novamente a batedeira e bata até obter uma mistura homogênea. Desligue a batedeira, coloque o amendoim confeitado com chocolate e misture.

Faça bolinhas com a massa, achate-as, coloque em uma fôrma forrada com papel-manteiga, polvilhe com paçoca e leve ao forno preaquecido a 180°C.









Cookie de Aveia, Uvas-passas e Castanhas

INGREDIENTES

1 xícara de chá de aveia em flocos finos
3/4 xícara de chá de açúcar-mascavo
4 colheres de sopa de farinha de trigo
½ colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de cacau em pó
2 pitadas de sal + 1 pitada de canela
100g de manteiga sem sal derretida
1 ovo
1 colher de chá de essência de baunilha
1 xícara de chá de uvas-passas secas

MODO DE FAZER

Em uma tigela misture os ingredientes secos. Acrescente a manteiga, o ovo e a essência de baunilha. Adicione as uvas-passas e misture. Faça bolinhas com a massa, coloque-os em uma fôrma forrada com papel-manteiga, decore com aveia, passas e as castanhas de sua preferência e leve ao forno preaquecido a 180°C.





Cookie Oreo

INGREDIENTES

1 xícara de manteiga
3/4 xícara de açúcar mascavo
1 xícara de açúcar
2 ovos
1 colher de sopa de extrato de baunilha
3 1/2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
1 pitada de sal
Biscoito Oreo
2 xícaras de gotas de Chocolate

MODO DE FAZER

Coloque a manteiga e os açúcares em uma batedeira em potência baixa e bata até ficar homogêneo.

Acrescente os secos já peneirados (farinha, fermento, sal) e bata por mais alguns minutos em potência fraca. Acrescente as gotas de chocolate e misture com uma espátula ou colher.

Siga o passo a passo abaixo para fazer as bolinhas de Cookies e colocar para assar, recheando a massa com o biscoito Oreo e decorando com gotas de chocolate, se desejar.


1


2


3


4


5


6


Tuba Brigadeiro
7

Cookies de Chocolate e Caramelo com Fleur de sel



INGREDIENTES

2 ½ xícaras de farinha de trigo
2 colheres de chá de amido de milho
¾ colher de chá de sal
1 colher (chá) de fermento em pó
1 xícara de manteiga sem sal
½ xícara de açúcar + 1 xícara de açúcar mascavo
1 ovo grande + 2 gemas de ovo
1 colher (sopa) de extrato de baunilha
2 xícaras de chocolate meio amargo
Caramelos
Sal marinho

MODO DE FAZER

Em uma tigela misture a farinha, amido de milho, sal, fermento e reserve.

Na batedeira adicione manteiga e açúcares por 3-4 minutos em alta velocidade até ficarem fofos e macios. Em seguida, adicione os ovos um a cada vez batendo até ser incorporado. Em seguida, adicione extracto de baunilha puro e bata até ficar homogêneo.

Diminua a velocidade de batedeira e adicione a mistura de farinha aos poucos batendo depois de cada adição. Por último, acrescente as gotas de de chocolate.

Coloque a massa em bolinhas do tamanho de uma colher de sopa. Adicione um caramelo ao centro e embrulhe. Coloque em papel manteiga para assar em forno pré aquecido.

Ao saírem do forno ainda quentinhos polvilhe com sal marinho e sirva.

Por fora...



Por dentro...





Cookies de Limão

INGREDIENTES

1 pacote de mistura de bolo sabor limão

2 ovos
1/3 xícara de óleo vegetal
Redução de limão* - ver próxima página
chocolate branco em pedaços ou gotas - quanto bastar

MODO DE FAZER

Misture os ovos, com o óleo, a redução de limão e reserve. Despeje a mistura de bolo em uma tigela grande e vá adicionando aos poucos a mistura reservada antes.
Divida a massa em quantos biscoitos quiser.
Coloque-os em uma folha de papel manteiga para assar em forno pré aquecido a 180 graus.

Assim que saírem do forno decore com o chocolate branco, pois os cookies estão quentinhos e vão dá uma leve derretida no chocolate branco fazendo com que ele grude nos Cookies. Se você colocar as gotas de chocolate branco antes de assar elas podem queimar.



DICAS EXTRAS

1. O pacote de mistura de bolo sabor limão que deu mais sabor foi o Dona Benta 450 gramas.

2. A redução de limão é feita da seguinte forma: Corte 2 limões e esprema o suco usando um espremedor ou na mão mesmo, pegue esse suco de 2 limões e coloque em uma frigideira junto com 1 colher de sopa de açúcar e 1 colher de sopa de raspas da casca dos limões (use os mesmos que você já espremeu e cuidado para não raspar a parte branca da casca pois ela amarga).

3. Na imagem da foto eu usei limões sicilianos e ficou incrível, ma você pode usar o limão da sua preferência.

4. Para ficar ainda mais gostoso e diferenciado você pode derreter chocolate ao leite e mergulhar a metade do Cookie de limão no chocolate ao leite derretido e frio. Essa mistura de limão azedinho com chocolate ao leite fica deliciosa.





Cookies do Chocolate com Nutella

INGREDIENTES

Nutella - quanto bastar
180 g de chocolate derretido e em temperatura ambiente
1/2 xícara de manteiga sem sal
3/4 xícara de açúcar
1 ovo
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 1/3 xícara de farinha de trigo
3 colheres de sopa de cacau em pó
1 colher de chá de fermento + 1/4 colher de chá de sal
3/4 xícara de gotas de chocolate (eu usei escuro)

MODO DE FAZER

Antes de você fazer os cookies faça pequenas porções de Nutella e coloque para congelar, elas serão o recheio dos nossos Cookies. Derreta o chocolate (microondas ou banho maria, como quiser) e deixe esfriar.

Em uma tigela grande, bata a manteiga e açúcar até ficar homogêneo. Adicione o ovo e a baunilha. Bata a mistura inteira até ficar cremosa. Acrescente o chocolate derretido, em seguida, as gotas de chocolate. Após acrescente os secos peneirados (farinha, fermento, sal)

Pegue suas pelotas de Nutella, coloque no meio de seus biscoitos, cobrindo completamente. Em seguida, coloque-o na sua assadeira. Congele a massa de biscoito já recheada com a Nutella e após asse em forno pré aquecido.



Ben Doces

APOSTILAS FEITAS COM CARINHO

Copyright 2023
Master Confeiteiras

Essa é a minha Receita Coringa, MA-RA-VI-LHO-SA, até mesmo para fazer um Cookie simples de chocolate, sem rechear, experimente!



Cookie Básico

INGREDIENTES

225g de manteiga sem sal
200g de açúcar
225g de açúcar mascavo
1 ovo + 2 gemas
1 colher de chá de extrato de baunilha
360g de farinha
1 colher de chá de fermento
1 colher de chá de sal
400g de chocolate amargo em gotas
Sal marinho

MODO DE FAZER

Em uma batedeira misture os açúcares e a manteiga por aproximadamente 2 minutos. Adicione o ovo e bata, adicione as gemas com a baunilha e bata mais um pouquinho, incorporando tudo até ficar homogêneo.

Em outro refratário misture os secos (a farinha, o fermento e o sal) e vá adicionando aos poucos na batedeira. Adicione o chocolate e misture tudo com uma espátula.

Massa já pronta faça bolinhas e coloque em uma assadeira com papel manteiga para assar em forno pré-aquecido.

Licenciado para Ana carolina Nunes da silva ayres - 05499032408 - Protegido por Eduzz.com



Cookie Dark com Ninho



INGREDIENTES

-1 xícara de farinha de trigo sem fermento
-2/3 xícara de cacau em pó
- pitada de sal
- 1/2 xícara de manteiga sem sal
- 1/2 xícara de açúcar cristal
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 1 ovo
- 1 xícara de gotas ou pedacinhos de chocolate

MODO DE FAZER

Em uma batedeira misture os açúcares e a manteiga por aproximadamente 2 minutos. Adicione o ovo e bata, adcione a baunilha e bata mais um pouquinho, incorporando tudo até ficar homogêneo.

Acrescente o cacau e bata. Vá adicionando aos poucos a farinha e mexendo para incorporar.

Adicione o chocolate e misture tudo com uma espátula.

Massa já pronta faça bolinhas e coloque em uma assadeira com papel manteiga para assar em forno pré-aquecido, se for usar a massa sem recheio. Ou acrescente o recheio como ensinado em aula.



Recheio Ninho

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 xícara de leite ninho em pó
1 colher de chá de manteiga

MODO DE FAZER

Coloque a manteiga na panela e derreta.
Acrescente o leite condensado e misture bem.
Acrescente o leite em pó ninho e misture, sempre mexendo em fogo baixo para não queimar.. Não deixe chegar em ponto de enrolar, basta cozinhar até começar as borbulhas e está bom.

Licenciado para Ana carolina Nunes da silva ayres - 05499032408 - Protegido por Eduzz.com





Dicas e Segredinhos

Extras

Eu sou a rainha das dicas doces, hahaha, isso porque sei que pequenos detalhes fazem a diferença para um resultado perfeito. Então, aqui vão mais algumas dicas que vão te ajudar nessa doce caminhada dos Cookies...

1. Antes de assar seus Cookies lembre de pré aquecer seu forno a 180 graus e tire eles da geladeira direto para o forno. Então faça as bolinhas com sua massa ainda gelada e ... forno.

2. Os Cookies costumam esparramar quando assam, por isso mantenha-os sempre afastados na forma antes de assar para que enquanto assam e se esparramam eles não grudem. Algumas receitas esparramam mais que outras, então sempre faça um teste e asse 1 a 3 unidades antes de colocar a massa toda. Assim você vai saber exatamente o espaço que tem que colocar entre eles.



3. Se você vai fazer uma receita pela primeira vez e quer gastar poucos ingredientes você pode fazer 1/2 receita, assim você testa se te agrada antes de fazer toda.

4. Não substitua nenhum ingrediente, cada um deles tem um motivo especial para estar na receita e vai influenciar no resultado final.

5. Com as receitas que eu te ensino você pode fazer algumas variações, por exemplo você pode usar a massa do Cookies recheado com Nutella (que eu amo) e ao invés de rechear com Nutella você pode decorar com as guloseimas de sua preferência. Uma que as pessoas adoram é o M&M's, mas você também pode decora-lo com pedaços de Kit Kat ou pedaços de Kinder Bueno que são sabores que eu garanto que vende muito!



6. Para que seus Cookies fiquem com bastante gotinhas ou pedaços de chocolate por cima você deve concentrar todas elas bem no meio da massa, como vou mostrar na foto abaixo, assim quando o Cookie for assando e se espalhando ele vai levando as gotinhas junto. Ah, e ocorre as vezes das gotas afundarem ou faltar gotinhas em algum lado do Cookies, é fácil resolver, coloque mais gotinhas assim que eles saírem do forno, fazendo uma leve pressãozinha na gotinha para que ela grude no Cookies.





BONUS DE BROWNIE

O Melhor Brownie do mundo



Brownie

INGREDIENTES

100 g de manteiga sem sal
180 gr de chocolate blend
¾ de xícara de açúcar
½ xícara de açúcar mascavo
3 ovos
1 colher (chá) de extrato de baunilha
½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de cacau em pó
1 de xícara de farinha de trigo

MODO DE FAZER

Forre uma forma (de aproximadamente 20x30cm) com papel alumínio e unte com manteiga.

Derreta a manteiga e o chocolate no forno de microondas, colocando 30 segundos por vez, mexendo e vendo como está ficando ou no banho maria.

Adicione os açúcares e misture bem. Coloque os ovos, um por vez. Adicione a baunilha. Acrescente o sal e o cacau em pó. Misture bem. Adicione a farinha de trigo e misture bem.

Coloque a massa na forma e asse em torno de 30 minutos em forno pré aquecido a 180 graus. Se você espetar um palito na massa ele vai sair sujinho mesmo. Basta observar a casquinha do Brownie se formando em cima, ela vai começar a formar pelas laterais do Brownie, quando estiver todo formada desligue.





Ganache de chocolate

INGREDIENTES

500 gramas de chocolate ao leite
200 gramas de creme de leite

MODO DE FAZER

Derreta o chocolate ao leite em banho maria ou no microondas de 30 em 30 segundos.
Acrescente o creme de leite ao chocolate derretido ainda quente e misture até que fique bem homogêneo.
Coloque em um vaso de vidro, passe plástico filme para proteger e leve a geladeira por 2 horas para que fique firme.
Retire da geladeira e deixa em temperatura ambiente por 30 minutos, pois gelado você não vai conseguir trabalhar com ele.
Quando já estiver em temperatura ambiente e pronto para o uso retire o plástico filme e utilize sua Ganache com uma colher ou saco de confeitar.

