

Licenciado para - Daiany Simões Martins - 10005[illegible]0750 - Protegido por Eduzz.com

Curso Paôla Cakes Fatias, Pedacinho do céu

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: Usar Sempre Xicaras, colocamos o peso em gramas a pedidos, se usar em gramas pode não dar o mesmo resultado.

1° Módulo

Massas

PAO DE LÓ BRANCA

(MASSA MEDIDA MAIOR – 2 FORMAS DE 25CM)

INGREDIENTES (usar xícara de 125ml) **Não recomendamos usar GRAMAS**

Usar todos os ingredientes em temperatura ambiente.

12 ovos (separar gemas das claras)

5 xícaras de açúcar cristal (550 gramas)

3 xícaras de leite integral

7 xícaras de trigo (sem fermento) (560 gramas)

3 ou 5 gotas de essência de limão (pode ser baunilha ou raspas de limão)

PÃO DE LÓ BRANCA

(RECEITA PEQUENA FORMA DE 20 CM)

INGREDIENTES (usar xícara de 125ml) **Não recomendamos usar GRAMAS**

4 ovos [separar gemas das claras]

2 xícaras de açúcar cristal (220 gramas)

1 xícara de leite

3 xícaras de trigo (240 gramas)

2 gotinhas de essência de limão, baunilha ou raspas

De limão [escolher apenas uma opção]

MODO DE PREPARO

Bater as gemas com o açúcar, o leite e a essência de limão até dobrar de volume e que você não sinta mais nenhum grumo de açúcar na massa.

Reserve o trigo em uma vasilha grande.

Junte a massa da batedeira na vasilha com o trigo e mexa delicadamente com o auxílio de um fouet.

Bata as claras em neve até ponto bem firme.

Junte as claras na massa mexendo bem delicadamente com o auxílio de um fouet.

Licenciado para - Daiany Simões Martins - 10005220750 - Protegido por Eduzz.com

PARA AS FATIAS:

Despeje a massa na forma redonda 25x10 untada com manteiga e forrada fundo e lateral com papel manteiga ou papel toalha.

PARA O PEDACINHO DO CÉU:

Despeje a massa na forma retangular de 32x09x09 untada com manteiga e forradas fundo e laterais com papel manteiga ou papel toalha.

Leve ao forno pré-aquecido até que a massa fique dourada por cima ou até que você espete o garfo e o mesmo saia limpo.

Forno convencional de fogão: 160 ou 180 graus

Forno elétrico ou turbo: 100 graus

Lembrando que essa massa pão de ló fica melhor e mais clarinha assando em temperaturas baixas. Faça o teste em seu forno para saber em qual temperatura ficará melhor.

PAO DE LO DE CHOCOLATE

(MASSA MEDIDA MAIOR – 2 FORMAS DE 25CM)

INGREDIENTES (usar xícara de 125ml) **Não recomendamos usar GRAMAS**

Usar todos os ingredientes em temperatura ambiente.

12 ovos (separar gemas das claras)

5 xícaras de açúcar cristal (550 gramas)

3 xícaras de leite integral

4 xícaras de trigo (sem fermento) (320 gramas)

3 xícaras de chocolate em pó 50% (180 gramas)

3 ou 5 gotas de essência de limão (pode ser baunilha ou raspas de limão)

PÃO DE LÓ CHOCOLATE

(RECEITA PEQUENA FORMA DE 20CM)

INGREDIENTES (usar xícara de 125ml) **Não recomendamos usar GRAMAS**

4 ovos [separar gemas das claras]

2 xícaras de açúcar cristal (220 gramas)

1 xícara de leite

3 xícaras de trigo (240gramas)

2 gotinhas de essência de limão, baunilha ou raspas ... continua na próxima pagina

Licenciado para - Daiany Simões Martins - 10005220750 - Protegido por Eduzz.com

De limão [escolher apenas uma opção]

2 xicaras de chocolate de em pó 50%(120 gramas)

MODO DE PREPARO

Bater as gemas com o açúcar, o leite e a essência de limão até dobrar de volume e que você não sinta mais nenhum grumo de açúcar na massa.

Reserve o trigo e o chocolate juntos em uma vasilha grande.

Junte a massa da batedeira na vasilha com o trigo e o chocolate e mexa delicadamente com o auxílio de um fouet.

Bata as claras em neve até ponto bem firme.

Junte as claras na massa mexendo bem delicadamente com o auxílio de um fouet.

PARA AS FATIAS:

Despeje a massa na forma redondas 25x10 untada com manteiga e forrada fundo e lateral com papel manteiga ou papel toalha.

PARA O PEDACINHO DO CÉU:

Despeje a massa na forma retangular de 32x09x09 untada com manteiga e forradas fundo e laterais com papel manteiga ou papel toalha.

Leve ao forno pré-aquecido até que a massa fique dourada por cima ou até que você espete o garfo e o mesmo saia limpo.

Forno convencional de fogão: 160 ou 180 graus

Forno elétrico ou turbo: 100 graus

Lembrando que essa massa pão de ló fica melhor e mais clarinha assando em temperaturas baixas. Faça o teste em seu forno para saber em qual temperatura ficará melhor.

VARIAÇÕES DAS MASSAS DE PÃO DE LÓ BRANCA

Para a massa de churros acrescente 16g de canela em pó junto ao trigo.

Para a red velvet acrescente 4g de corante em pó **hidrossolúvel** (melhor marca é a Gran chef) na batedeira junto com o leite, açúcar e gemas.

Licenciado para - Daiany Simões Martins - 10005220750 - Protegido por Eduzz.com

2° MÓDULO

RECHEIOS

RECHEIO DE BRIGADEIRO COM NINHO

INGREDIENTES:

3 latas de leite condensado (395g cada)

3 cremes de leite (200G cada)

200g de leite em pó ninho

50g de chocolate branco nobre (opcional)

MODO DE PREPARO:

Em uma vasilha mexa primeiro o leite condensado com o ninho e após bem diluído, coloque o creme de leite.

Coloque em uma panela de leve ao fogo médio até que comece a ferver.

Após levantar fervura, adicione o chocolate branco picado ou em gotas e deixe o recheio chegar ao ponto de blocos (quando você levanta um pouco do recheio com a colher e o mesmo cai em 2 ou 3 blocos)

Despeje em uma vasilha e coloque por cima sacola ou plástico filme em contato com o recheio e deixe esfriar fora da geladeira.

BÔNUS: Para transformar esse recheio em **cobertura** de ninho cremoso, ao virar o recheio na vasilha, adicione 200g de creme de leite e mexa bem com o fouet.

CREME DE NINHO FIRME PARA FATIAS E PEDACINHO DO CÉU

INGREDIENTES:

3 latas de leite condensado (395g cada)

2 cremes de leite (200g cada)

400g de leite em pó ninho

2 colheres de trigo (60g)

1 litro de leite integral

3g de dióxido de titânio

5ml de água filtrada

150g de chocolate branco (preferência nobre)

MODO DE PREPARO:

Mexer em uma vasilha o leite condensado, o ninho e o trigo até formar uma massa pesada. Adicionar o creme de leite e o leite e mexer bem.

Após tudo bem diluído, coloque em uma panela e leve em fogo médio.

Licenciado para - Daiany Simões Martins - 10005220750 - Protegido por Eduzz.com

Quando começar a levantar fervura e engrossar por completo, desligue o fogo e acrescente o dióxido de titânio e o chocolate branco e mexa até o chocolate derreter por completo.

Despeje o creme em uma vasilha e coloque por cima sacola ou plástico filme em contato com o recheio e deixe esfriar fora da geladeira.

MOUSSE DE NINHO

INGREDIENTES:

3 manteigas sem sal (200g cada)

3 leites condensado (395g cada)

800g de leite em pó ninho

3 cremes de leite (total 600g)

MODO DE PREPARO:

Derreta a manteiga no micro-ondas no próprio bowl da batedeira.

Junte o leite condensado na batedeira junto da manteiga derretida e bata bem por 1 minuto até misturar.

Adicione todo o leite em pó ninho e bata novamente (nessa parte não usar o globo da batedeira pois pode quebrar, então use a pá de bater massa pesada)

Após virar uma massa pesada adicione todo o creme de leite e bata novamente.

Depois que o recheio já estiver cremoso e bem misturado, troque a pá da batedeira pelo globo normal e bata mais, para que fique bem cremoso.

Despeje o mousse em uma vasilha e coloque por cima sacola ou plástico filme em contato com o recheio e deixe esfriar fora da geladeira por no mínimo 8 horas (ou até que fique firme).

MOUSSE DE NINHO CREMOSO PARA COBERTURA

500 ml de chantilly bem gelado

150 gramas de leite ninho

2 caixinhas de creme de leite (200g cada)

1 lata de leite condensado (395g cada)

MODO DE PREPARO:

Coloca o chantilly bem gelado na batedeira e o leite ninho misturar bem, adicione o leite condensado, e bata até chegar na consistência que está no vídeo.

Adicione o creme de leite devagar, batendo na velocidade 1, misture bem e não deixe muito consistente, tem que deixar no ponto cremoso.

Licenciado para - Dalany Simões Martins - 10005220750 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE CREMOSO PARA COBERTURA

INGREDIENTES:

3 leites condensado (395g cada)

3 ½ cremes de leite (700g total)

5 colheres cheias de chocolate em pó 50 % (200g)

80g de chocolate meio amargo em gotas nobre

MODO DE PREPARO:

Misturar em uma vasilha o leite condensado com o chocolate e depois de bem misturado colocar o creme de leite.

Colocar em uma panela e levar ao fogo médio. Assim que levantar fervura, mexer por mais 2 minutos. Desligue o fogo e acrescente o chocolate em gotas e mexa até o chocolate derreter.

Despeje em uma vasilha os 100 gramas de creme de leite, mexa e coloca por cima sacola ou plástico filme em contato com o recheio e deixe esfriar fora da geladeira.

CREME DE CHOCOLATE MEIO AMARGO FIRME PARA RECHEIO

INGREDIENTES:

3 leites condensado (395g cada)

2 cremes de leite (200g cada)

200g de leite em pó ninho

1 colher de trigo cheia (30g)

14 colheres de chocolate em pó 50% (450g)

1 litro de leite integral

MODO DE PREPARO:

Em uma vasilha misture o leite condensado com o ninho, o trigo e o chocolate em pó.

Depois de bem misturado acrescente o creme de leite e o leite.

Coloque em uma panela e cozinhe em fogo médio até ficar bem consistente (como um mingau firme)

Despeje em uma vasilha coloque por cima sacola ou plástico filme em contato com o recheio e deixe esfriar fora da geladeira.

Licenciado para - Dajany Simões Martins - 10005220750 - Protegido por Eduzz.com

MOUSSE DE CHOCOLATE PARA RECHEIO

INGREDIENTES:

1 kilo de chocolate nobre em barra picado ou em gotas

3 de creme de leite (total 600g)

200 ml de chantilly liquido bem gelado

MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas.

Junte o chocolate derretido com todo o creme de leite e misture bem, formando uma ganache.

Bata o chantilly em ponto firme na batedeira e junte a ganache.

Misture delicadamente e reserve fora da geladeira com um plástico filme por cima em contato com a ganache.

DOCE DE LEITE

INGREDIENTES:

2 Latas de leite condensado

MODO DE PREPARO:

Coloque as duas latas de leite condensado lacradas dento de uma panela de pressão e tampe-as com agua até cobri-las por completo.

Esprema um limão junto a água para sua panela não escurecer por dentro.

Tampe a panela e ligue o fogo.

Assim que a panela pegar pressão, marque 25 minutos no relógio (não marque antes disso, só após pegar pressão).

Desligue a panela (e NÃO ABRA) a tampa até a panela esfriar por completo. Deixe as latas lá dentro para o doce de leite chegar no ponto.

OBS: Não abra a tampa com a panela quente pois a água de dentro da panela pode pular em você e te queimar.

Após o doce de leite já frio, tire-o da lata e coloque em uma vasilha (pode ficar fora da geladeira 7 dias).

Licenciado para - Daiany Simões Martins - 10005220750 - Protegido por Eduzz.com

GELÉIA DE MORANGOS

INGREDIENTES:

500g de morangos picados

200g de açúcar cristal

Suco de meio limão espremido

MODO DE PREPARO:

Coloque tudo em uma panela e ligue em fogo médio mexendo algumas vezes até reduza e vire geleia.

GELÉIA DE ABACAXI

INGREDIENTES:

500g de abacaxi picado bem pequeno

200g de açúcar

MODO DE PREPARO:

Coloque tudo em uma panela e ligue em fogo médio e deixe cozinhar mexendo as vezes até a água do abacaxi secar quase por completa e o abacaxi fique dourado.

MONTAGENS:

Fatia de Ninho com abacaxi e doce de leite:

Creme de ninho misturado no abacaxi como recheio.

Doce de leite como cobertura.

Fatia de ninho com Nutella:

Mousse de ninho com Nutella pura para o recheio.

Brigadeiro cremoso para cobertura.

Fatia de frutas do bosque:

Mousse de ninho misturado com pasta saborizante para o recheio.

Mousse de ninho para cobertura.

Licenciado para - Daiany Simões Martins - 10005220750 - Protegido por Eduzz.com

Fatia de bombom aberto (massa de chocolate):

Brigadeiro de ninho com morangos para o recheio.

Brigadeiro cremoso para a cobertura.

Fatia de ninho com brigadeiro e morangos:

Mousse de ninho com morangos para o recheio.

Brigadeiro cremoso para a cobertura.

Pedacinho do céu tradicional:

Brigadeiro de ninho, mousse de ninho com geleia de morangos e mousse de chocolate.

Pedacinho do céu de Ninho com morangos e meio amargo (massa chocolate):

Brigadeiro de ninho com morangos, creme de chocolate amargo e mousse de chocolate.

Bônus (outras opções):

Fatia de paçoca ou amendoim:

Misturar paçoca no mousse de ninho para recheio e usar doce de leite como cobertura.

Fatia de ninho duplo com morangos:

Usar o mousse de ninho com morangos para recheio e intercalar na cobertura o brigadeiro de ninho cremoso (brigadeiro de ninho adicionado de mais creme de leite) com o mousse de ninho ensinado no corte da fatia de frutas do bosque).

Use a criatividade de vocês nas montagens.

Bônus:

Se quiser um doce de leite que rende mais e seja mais cremoso, adicione um pouco de doce de leite já cozido em um pouco de creme de ninho e misture bem com um fouet. Fica divino!

Use e abuse da criatividade com todos esses recheios 💚

Dica para transformar os recheios firmes em recheios para bolos de pote:

Em cada finalização dos recheios, acrescente 200 ou 300g a mais de creme de leite e reserve da mesma maneira.

Assim, obterá recheios cremosos para potes.

Licenciado para - Diliany Simões Martins - 10005220750 - Protegido por Eduzz.com

CURSOS

PAÔLA CAKES

@PAOLACAKESCONFEITARIA

@CURSOSPAOLACAKES

PAÔLA CAKES








Licenciado para - Daiany Simões Martins - 10005220750 - Protegido por Eduzz.com