IL

ICARO LOBO

CONFEITARIA ARTÍSTICA

DELÍCIAS JUNINA

MÓDULO 2

Chef. Ícaro Lobo

Inatagram: @icaro_lobo

BOLO DE CARIMÃ/ PUBA



500g De Puba/Carimã

350g de açúcar refinado ou cristal

75g de farinha de trigo

2 ovos

500ml de leite integral

200ml de leite de coco

200g de manteiga ou margarina 80% lipídios

Sal a gosto

30g de coco ralado

100g de requeijão cremoso

Modo de Preparo: na batedeira leve a massa da puba, açúcar, sal, farinha de trigoe o requeijãocremoso, misture bem por 2 minutos. Em uma panela, aqueça os leites junto com a manteiga até que derreta, em seguida adicione a essa mistura na batedeira por mais 2 minutos. Unte uma forma desejada com margarina e farinha ou desmoldante, despeje a massa e leve para assar. Forno a gás 200 graus/ forno elétrico 150 graus.

BOLO DE FUBÁ DE MILHO COM GOIABADA



270g de manteiga ou margarina de (80% de lipidios)

250g de açúcar refinado

5 ovos

240g de farinha de trigo peneirada

100g de fubá de milho

20g de coco seco ralado desidratado (não pode ser o fresco)

100ml de leite liquido

80ml de leite de coco

20g de fermento em pó

50 gramas de goiabada em cubos passados na farinha de trigo

Modo de preparo: leve para a batedeira a manteiga com o açúcar e bata até que fique bem claro, adicione os ovos, e volte abater por 2 minutos. Vá acrecentando a farinha de trigo,e o fubá de milho, misture bem. Adicione os leites, volte a misturar, por último adicione o fermento em pó. Unte uma forma de ro 25x10 ou 2 formas de aro (18) com desmoldante ou margarinha e farinha, despeje a massa, por cima acomode os cubos de goiabada. Leve para assar em forno pré aquecido á 180 graús

BOLO DE CHURROS



220G DE MANTEIGA OU MARGARINA 80% LIPIDIOS

200G DE AÇÚCAR REFINADO

280G DE FARINHA DE TRIGO

03 OVOS

130ML DE LEITE LIQUIDO

15G DE FERMENTO EM PÓ

CANELA EM PÓ A GOSTO

MODO DE PREPARO: NA BATEDIERA BATA A MANTEIGA COM O AÇÚCAR ATÉ QUE FIQUE BEM CLARO, ADICIONE OS OVOS UM Á UM, E DEIXE BATER POR 2 MINUTOS EM VELOCIDADE ALTA. ADICIONE OS DEMAIS INGREDIENTES E MISTURE BEM ATÉ QUE A MASSA FIQUE HOMOGENEA.

UNTE UMA FORMA DE ARO 22CM COM DESMOLDANTE OU MARGARINA, DESPEJE A MASSA, LEVE PARA ASSAR EM FORNO PRÉ AQUECIDO A 180 GRAÚS

BOLO DE TAPIOCA



270g de manteiga

250g de açúcar refinado

5 ovos

240g de farinha de trigo sem fermento

160g de tapioca granulada

150ml de leite de coco

100ml de leite líquido

50g de coco ralado

20g de fermento químico

Modo de preparo: bata a manteiga e o açúcar até que fique bem claro, adicione os ovos e volte a bater por mais 2 minutos em velocidade média. Hidrate a tapioca nos leites por 10 minutos, vá mexendo de vez em quando para não endurecer, depois de hidratada, despeje no creme já batido e misture bem, adicione a farinha de trigo peneirada, o coco ralado e misture novamente, por último adicione o fermento em pó químico. Unte uma forma de aro 25x10 ou 2 de aro 18 com manteiga ou desmoldante em seguida acrescente a calda fria e as fatias finas de banana da terra crua. Despeje a massa e leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus,

BOLO DE LEITE



220g de açúcar

2 ovos

75g de margarina ou manteiga

770g de leite integral

80g de creme de leite

230g de farinha de trigo sem fermento

80g de leite condensado

5g de sal

Modo de Preparo: leve para a batedeira os ovos, açúcar, e a margarina, bata por até dobrar de volume. Em seguida adicione os demais ingredientes e misture bem por 2 minutos. Unte uma forma uma forma de aro (20) com desmoldante ou margarina, despeje a massa e leve para assar. Forno a gás 180 graus, forno elétrico 140 graus. Assar por mais ou menos 50 minutos.

PUDIM DE MILHO



150g de milho verde ou em conserva

600ml de leite liquido

790g de leite condensando (2 caixas de 395g cada)

150g de leite em pó

5 ovos

Modo de preparo; bata todos os ingredientes no liquidificar por 3 minutos, coe e reserve.

Calda de caramelo.

250g de açúcar

160ml de água

Modo de preparo: derreta o açúcar até que vire um caramelo, em seguida vá adicionando a água aos poucos, deixe ferve por 5 minutos, desligue o fogo e deixe esfriar para usar. (despeje a calda na forma de aro 20 em seguida a massa do pudim, assar em banho maria por mais ou menos 1h) ou até que fique pronto podendo passar de 1 hora pois depende da potencia do seu forno. forno a gás 200 graus/ forno elétrico 150 graus.



PAMONHA DE MILHO

800g de milho fresco maduro

300ml de leite de coco

100g de açúcar

50g de coco ralado



8g de sal

100g de margarina derretida

80ml de leite integral

Modo de preparo: bata no liquidificador, milho, leite de coco, leite liquido, sal e o açúcar, por mais ou menos 3 minutos. Depois de batido, misture a margarina derretida junto com o coco ralado, misture bem até que fique homogêneo. Cozinhe as palhas do milho em água fervente por 10 minutos antes de fazer a montagem. Depois de montadas, leve para cozinhar por 40 minutos em fogo alto.

DesImoldante Caseiro

100g de margarina ou gordura vegetal (derretida)

100g de óleo

100g de farinha de trigo

Modo de Preparo: misture tudo e utilize

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por ter me dado essa missão de levar conhecimento para meus alunos.

Agradeço a vida por ter sido tão generosa comigo, mesmo me dando tantos desafios, eu nunca disse não a mim mesmo.

Obrigado a cada um que fez e faz parte da minha história, saiba que O DESSISTIR NÃO É A MELHOR OPÇÃO. A persistência tem que fazer parte da sua rotina, seja forte e corajoso, e siga. Gratidão do fundo do meu coração!

Quanto mais importante você for, tanto mais seja humilde, e encontrara favor diante do senhor. Pois o poder do senhor é grande, mas ele é glorificado pelos humildes.

