MASTERCLASS DE INVERNO

Flavia Maskavo



COOKIE PIE
RED VELVET

RECHEIOS

INGREDIENTES

GELEIA DE MORANGO:
350g morango congelado ou fresco
Suco de 1 limão
35g Açúcar refinado

CREME DE CREAM CHEESE:
300g Leite condensado
100g Creme de leite
30g Leite em pó
180g Cream cheese

MODO DE PREPARO

Modo de preparo da geleia:

1. Coloque os morangos congelados em uma panela, juntamente com o açúcar refinado e o suco de limão.
2. Em fogo médio, misture um pouco e espere até que os morangos derretam e a geleia atinja o ponto desejado, conforme mostrado no vídeo. Não é necessário mexer o tempo todo, mas misture periodicamente.
3. Transfira a geleia pronta para um recipiente e deixe-a descansar na geladeira protegida por papel filme ou tampa.

Modo de preparo do creme de cream cheese:

1. Em uma panela, adicione o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó. Utilize um fouet para homogeneizar os ingredientes antes de ligar o fogo.
2. Acenda o fogo em temperatura média e mexa bem. No início, o creme pode formar algumas pelotas, mas misturando bem, ele ficará mais liso.
3. Continue mexendo até atingir o ponto de brigadeiro.
4. Desligue o fogo e misture novamente com o fouet para desfazer as pelotas. Se houver algumas pedrinhas persistentes, você pode peneirar o creme.
5. Deixe o creme esfriar na geladeira. Quando estiver frio, adicione o cream cheese gelado e bata na batedeira ou com o fouet até obter uma mistura homogênea.

Validade geleia: 4 dias na geladeira
Validade creme: 4 dias na geladeira

Rendimento geleia: 250g
Rendimento creme: 540g

COOKIE PIE RED VELVET

MASSA

INGREDIENTES

150g Manteiga ponto pomada
75g Açúcar mascavo
75g Açúcar refinado
75g Ovo
50 gotas corante vermelho
250g Farinha de trigo
40g Amido de milho
2g Bicarbonato
2g Sal
180g chocolate branco

MODO DE PREPARO

1. Comece batendo a manteiga juntamente com os açúcares, utilizando um batedor globo ou um fouet, até obter um creme fofo, aerado e esbranquiçado.
2. Em seguida, adicione o ovo e o corante à mistura e bata por aproximadamente 15 segundos, assegurando-se de incorporar todos os ingredientes de forma completa.
3. Troque o batedor globo pelo raquete, ou utilize uma espátula caso não tenha o batedor raquete, para misturar os ingredientes secos.
4. Adicione os ingredientes secos, como a farinha de trigo, o amido de milho, o bicarbonato de sódio e o sal, juntamente com as gotas de chocolate. Homogeneize a massa cuidadosamente, garantindo que todos os ingredientes estejam bem misturados.
5. Deixe a massa hidratando por cerca de 15 a 30 minutos antes de prosseguir com o recheio. Se preferir, você pode acelerar o processo colocando a massa na geladeira. Quanto mais tempo essa massa ficar hidratando mais firme ela ficará .
6. Após o período de hidratação, podemos iniciar a montagem da torta.

Validade massa crua:

- 12 horas em temperatura ambiente
- 5 dias na geladeira
- 90 dias no congelador

Rendimento massa: 850g

COOKIE PIE
RED VELVET

MONTAGEM

1. Em uma forma de 23cm de diâmetro e fundo falso, coloque 550g de massa para cobrir a base e as laterais completamente. Pressione e arrume a massa de forma que fique uniforme.
2. Em seguida, adicione a geleia e o creme de cream cheese sobre a massa na forma.
3. Para criar o efeito desejado, empurre levemente a lateral da massa para baixo, como mostrado no vídeo, de modo a criar um leve rebaixamento na borda.
4. Utilize o restante da massa (350g) para cobrir toda a torta. Você pode fazer isso utilizando pequenos pedaços de massa e amassando-os para criar uma cobertura uniforme.
5. Deixe a torta descansar no freezer por pelo menos 2 horas para que os sabores se acentuem.
6. Pré-aqueça o forno a 185°C e asse a torta por cerca de 40 a 45 minutos, ou até que esteja dourada e firme ao toque.
7. Após o tempo de cozimento, retire a torta do forno e deixe-a esfriar por aproximadamente 1 hora antes de desenformar.
8. Desenforme a torta cuidadosamente ainda morna (nem quente, nem fria) seguindo as instruções apresentadas no vídeo para obter um resultado final maravilhoso!

Validade torta pronta:

- 24 horas em temperatura ambiente
- 5 dias na geladeira
- 90 dias no congelador

Rendimento torta pronta: 1,5kg

COOKIE PIE NUTELLA

MASSA

INGREDIENTES

100g Manteiga gelada
50g Açúcar mascavo
50g Açúcar refinado
50g Ovo
4g Extrato de baunilha

180g Farinha de trigo
20g Amido de milho
1g Bicarbonato de sódio
2g Sal
140g Chocolate meio amargo em gotas

500g Nutella (recheio)

MODO DE PREPARO

1. Para preparar a massa, adicione a manteiga gelada picada em cubos, o açúcar mascavo, açúcar refinado, os ingredientes secos (farinha de trigo, amido de milho, agentes fermentadores, sal) e as gotas de chocolate em uma tigela.
2. Utilize um batedor raquete para misturar os ingredientes até obter uma textura de farofa úmida, onde a manteiga fique bem incorporada aos ingredientes secos.
3. Em seguida, adicione o ovo e o extrato de baunilha à mistura. Misture novamente com o batedor raquete ou com uma espátula até que os ingredientes estejam homogeneizados, formando uma massa consistente.
4. Deixe a massa hidratando por cerca de 15 a 30 minutos antes de prosseguir com o recheio. Se preferir, você pode acelerar o processo colocando a massa na geladeira. Quanto mais tempo essa massa ficar hidratando mais firme ela ficará .
5. Após o período de hidratação, podemos iniciar a montagem da torta.

Validade massa crua:

- 12 horas em temperatura ambiente
- 5 dias na geladeira
- 90 dias no congelador

Rendimento massa: 590g

COOKIE PIE NUTELLA

MONTAGEM

1. Em uma forma de 18cm de diâmetro e fundo falaso, coloque uma porção de massa suficiente para cobrir a base e as laterais completamente. Pressione e arrume a massa de forma que fique uniforme.
2. Em seguida, adicione 500g de Nutella no meio da massa e espalhe de maneira uniforme, garantindo que cubra toda a área da forma..
3. Utilize o restante da massa para cobrir toda a torta. Você pode fazer isso distribuindo pequenos pedacinhos da massa por toda a forma para criar o efeito rústico mencionado na aula.
4. Deixe a torta descansar por pelo menos 2 horas no congelador para que os sabores se acentuem.
5. Pré-aqueça o forno a 185°C e asse a torta por cerca de 30-35 minutos, ou até que esteja dourada e firme ao toque.
6. Após o tempo de cozimento, retire a torta do forno e deixe-a esfriar por aproximadamente 40 minutos.
7. Desenforme a torta cuidadosamente ainda morna (nem quente, nem fria) seguindo as instruções apresentadas no vídeo para obter um resultado final maravilhoso!

Validade torta pronta:

- 7 horas em temperatura ambiente
- 7 dias na geladeira
- 90 dias no congelador

Rendimento torta pronta: 1,1kg

CHOCOLATES



CHOCOLATE QUENTE TRADICIONAL



INGREDIENTES

25g Açúcar refinado
25g Açúcar Mascavo
250g Leite integral
100g Creme de leite
110g Chocolate 40% meio amargo



MODO DE PREPARO

1. Adicione o açúcar mascavo e refinado em uma panela em fogo alto. Deixe iniciar o derretimento do açúcar. Em seguida, diminua o fogo e deixe caramelizar, auxiliando com uma espátula de silicone. Quando estiver quase no ponto desejado, desligue o fogo.
2. Aqueça o leite no microondas por cerca de 30 segundos para deixá-lo levemente aquecido.
3. Adicione o leite à panela e ligue novamente o fogo. É normal que o açúcar endureça, mas basta mexer um pouco para desfazê-lo.
4. Desligue o fogo antes de o leite ferver.
5. Adicione a canela em pó, o creme de leite UHT e o chocolate na panela.
6. Misture bem e ligue o fogo novamente. Aguarde até que todos os ingredientes derretam completamente.
7. Utilize um fouet para bater a mistura, garantindo que fique bem homogeneizada.
8. Para obter uma consistência mais suave, você pode bater a mistura no liquidificador ou utilizar um mixer.
9. Importante: Certifique-se de que o chocolate quente não esteja muito grosso na panela, pois ele tende a ficar ainda mais espesso quando esfria. Caso necessário, adicione um pouco mais de leite para ajustar a consistência.

Validade:



- 12 horas em temperatura ambiente
- 5 dias na geladeira
- 90 dias no congelador



Rendimento: 450ml

CHOCOLATES



CHOCOLATE QUENTE COM AMIDO



INGREDIENTES

75g Açúcar refinado
30g Cacau em pó 100%
350g Leite integral
100g Creme de leite
7g Amido de milho



MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, adicione o leite, açúcar, amido de milho, creme de leite e cacau em pó.
2. Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea, garantindo que todos os ingredientes estejam bem incorporados.
3. Transfira a mistura para uma panela e leve ao fogo médio.
4. Misture continuamente em fogo médio até que a mistura comece a engrossar e atinja a textura desejada. A consistência pode variar dependendo das preferências pessoais, mas geralmente um chocolate quente tem uma textura ligeiramente espessa e cremosa.
5. Certifique-se de não deixar a mistura muito tempo na panela, pois isso pode alterar a textura final do chocolate quente. Ao engrossar um pouco e atingir a textura desejada, você pode desligar o fogo.
6. Importante: Certifique-se de que o chocolate quente não esteja muito grosso na panela, pois ele tende a ficar ainda mais espesso quando esfria. Caso necessário, adicione um pouco mais de leite para ajustar a consistência.

Validade:



- 12 horas em temperatura ambiente
- 5 dias na geladeira
- 90 dias no congelador



Rendimento: 450ml

CHOCOLATES



CHOCOLATE BRANCO COM BAUNILHA



INGREDIENTES

50g Açúcar refinado
40g Leite em pó
100g Creme de leite
110g Chocolate branco
250g Leite integral
15g Pasta de baunilha



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela em fogo baixo, adicione o leite, o açúcar e o leite em pó. Misture bem com um fouet (fue) até que os ingredientes estejam completamente homogeneizados.
2. Com o leite já quente, adicione o chocolate branco na panela. Continue mexendo até que o chocolate branco derreta completamente e se incorpore ao leite.
3. Em seguida, adicione o creme de leite à mistura na panela. Aumente um pouco o fogo e espere a mistura ferver, mexendo ocasionalmente.
4. Deixe a mistura ferver por alguns minutos, até atingir o ponto desejado de consistência. Você pode ajustar o tempo de fervura conforme suas preferências, buscando um creme mais encorpado ou mais leve.
5. Após atingir o ponto desejado, adicione a pasta de baunilha na panela. Misture bem com um fouet para garantir que a baunilha esteja distribuída de forma homogênea no creme.
6. Importante: Certifique-se de que o chocolate quente não esteja muito grosso na panela, pois ele tende a ficar ainda mais espesso quando esfria. Caso necessário, adicione um pouco mais de leite para ajustar a consistência.

Validade:



- 12 horas em temperatura ambiente
- 5 dias na geladeira
- 90 dias no congelador



Rendimento: 450ml

CHOCOLATES



CHOCOLATE DE CARAMELO



INGREDIENTES

50g Açúcar refinado
20g Açúcar mascavo
300g Leite integral
150g Creme de leite
5g Amido de milho
Pitada de Flor de sal (1g)



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela em fogo alto, adicione o açúcar mascavo e o açúcar refinado. Misture até que os açúcares comecem a borbulhar.
2. Reduza o fogo para médio-baixo e deixe caramelizar, auxiliando com uma espátula de silicone para garantir que o açúcar derreta uniformemente. Fique atento, pois o processo de caramelização pode acontecer rapidamente.
3. Quando o caramelo estiver quase no ponto desejado, desligue o fogo para evitar que queime.
4. Aqueça o leite no microondas por cerca de 30 segundos para deixá-lo levemente aquecido.
5. Adicione o leite à panela novamente e ligue o fogo. É normal que ocorram algumas pelotas, mas basta mexer um pouco para desfazê-las. Aumente um pouco o fogo e aguarde até que todas as pedrinhas de açúcar derretam.
6. Antes de o leite ferver, desligue o fogo.
7. Adicione o creme de leite UHT à panela e misture bem.
8. Em um recipiente separado, misture um pouco de leite frio com amido de milho para dissolver esse amido.
9. Adicione na panela e mexa bem para garantir que esteja bem incorporada à mistura.
10. Retorne a panela ao fogo e espere a mistura engrossar até atingir o ponto desejado de consistência.
11. Finalize com uma pitada de flor de sal, misturando-a delicadamente para realçar o sabor.

Validade:



- 12 horas em temperatura ambiente
- 5 dias na geladeira
- 90 dias no congelador



Rendimento: 450ml

COOKIE SHOT

MASSA

INGREDIENTES

100g Manteiga gelada
50g Açúcar mascavo
50g Açúcar refinado
50g Ovo
4g Extrato de baunilha
180g Farinha de trigo
20g Amido de milho
1g Bicarbonato de sódio
2g Sal
140g Chocolate meio amargo em gotas

MODO DE PREPARO

1. Para preparar a massa, adicione a manteiga gelada picada em cubos, o açúcar mascavo, açúcar refinado, os ingredientes secos (farinha de trigo, amido de milho, leite em pó, agentes fermentadores, sal) e as gotas de chocolate em uma tigela.
2. Utilize um batedor raquete para misturar os ingredientes até obter uma textura de farofa úmida, onde a manteiga fique bem incorporada aos ingredientes secos.
3. Em seguida, adicione o ovo e o extrato de baunilha à mistura. Misture novamente com o batedor raquete ou com uma espátula até que os ingredientes estejam homogeneizados, formando uma massa consistente.
4. Deixe a massa hidratando por cerca de 15 a 30 minutos antes de prosseguir com o recheio. Se preferir, você pode acelerar o processo colocando a massa na geladeira. Quanto mais tempo essa massa ficar hidratando mais firme ela ficará .
5. Após o período de hidratação, podemos iniciar a montagem da torta.

Validade massa crua:

- 12 horas em temperatura ambiente
- 5 dias na geladeira
- 90 dias no congelador

Rendimento massa: 590g
11-12 copinhos

COOKIE SHOT

MONTAGEM

Se estiver usando as forminhas WILTON para cookie shot:

1. Coloque cerca de 45g de massa nas formas individuais.
2. Pressione a parte do meio da massa até que ela cubra toda a lateral da forma.

Se estiver usando forminhas de petit gateau:

1. Coloque cerca de 50g - 55g de massa na forma.
2. Com a ajuda do polegar, espalhe a massa ao redor da lateral da forma, certificando-se de cobrir toda a área. Suba até o topo da forma, mas deixe uma margem de cerca de 0,5 cm de massa abaixo do topo. Essa margem irá permitir que a massa tenha espaço para expandir durante o cozimento.
3. Posicione um pedaço de papel manteiga quadrado, com aproximadamente 10 cm x 10 cm, no meio da forma, sobre a massa. Certifique-se de que o papel manteiga fique bem no centro.
4. Em seguida, adicione feijões crus ou outro peso adequado sobre o papel manteiga, enchendo até o topo da forma. Isso ajudará a evitar que a massa estufe durante o cozimento.

Em ambas as formas:

1. Asse as formas com a massa no forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 13 minutos.
2. Retire as formas do forno e remova os feijões e o papel manteiga (caso esteja usando forminhas de petit gateau).
3. Volte as formas ao forno e asse por mais 5 minutos, até que as bordas dos cookies fiquem douradas.
4. Deixe os cookies descansarem até que estejam mornos antes de desenformar. Isso ajudará a manter a forma do copinho.
5. Enquanto os cookies esfriam, derreta 250g de cobertura fracionada. Você pode fazer isso no micro-ondas, aquecendo em intervalos de 30 segundos, mexendo bem após cada intervalo.
6. Para fluidificar a cobertura, adicione 15% do peso do chocolate de óleo vegetal (37g) de sua preferência e misture bem. Isso ajudará a obter uma consistência mais fluida para revestir o copinho de cookie.
7. Pegue cada copinho de cookie e despeje o chocolate derretido dentro, cobrindo toda a lateral do copinho. Certifique-se de tirar o excesso de chocolate para que fique uma camada fina e uniforme.
8. Coloque os copinhos de cookie com chocolate em uma bandeja ou forma e leve à geladeira para que o chocolate endureça completamente.

Validade shot pronto e blindado

- 10 dias em temperatura ambiente
- 10 dias na geladeira
- 90 dias no congelador

Rendimento: Entre 11 e 12 unidades