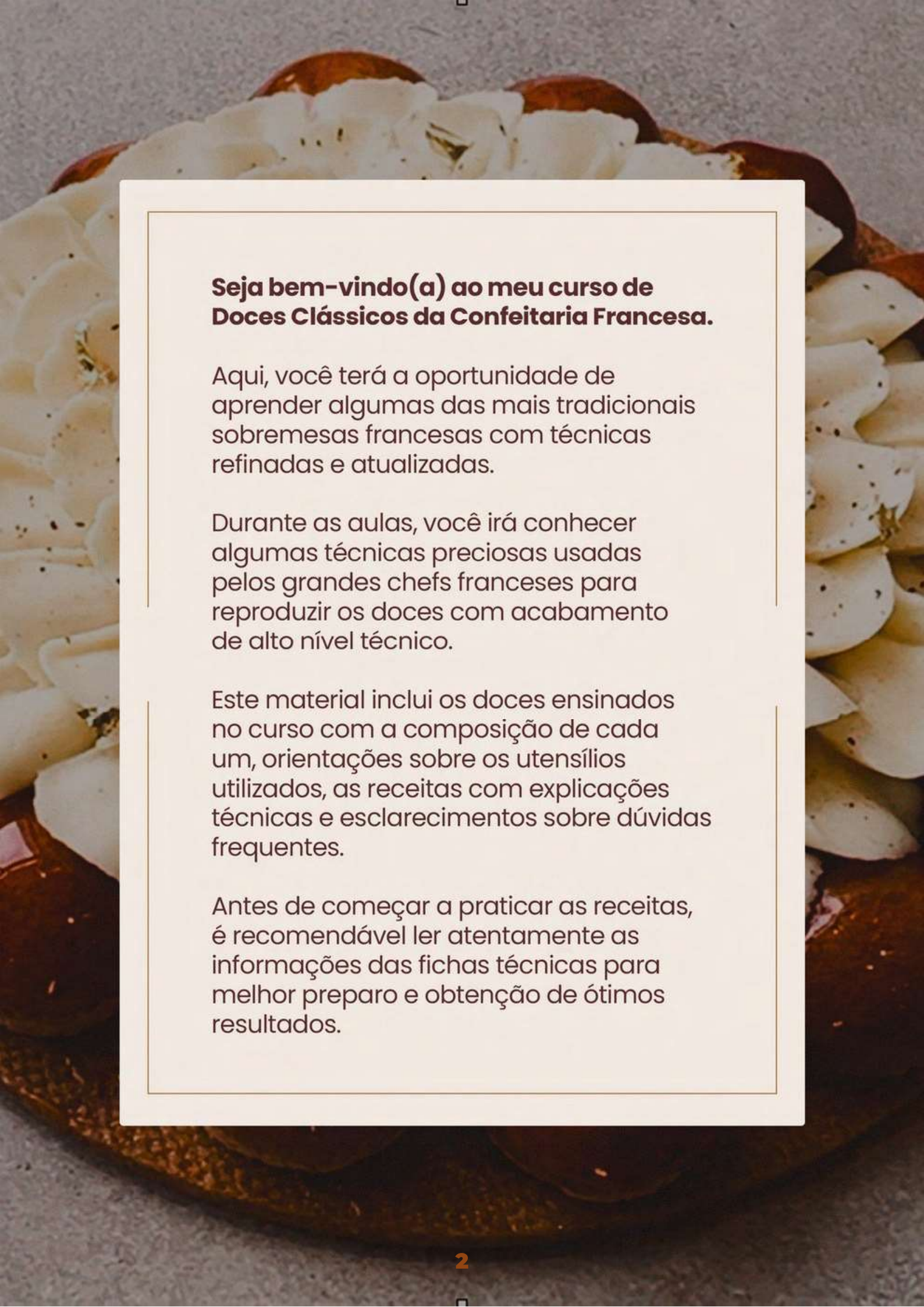


Bem-vindo(a) ao curso

Doces clássicos da Confeitaria Francesa

Chris Morais



Seja bem-vindo(a) ao meu curso de Doces Clássicos da Confeitaria Francesa.

Aqui, você terá a oportunidade de aprender algumas das mais tradicionais sobremesas francesas com técnicas refinadas e atualizadas.

Durante as aulas, você irá conhecer algumas técnicas preciosas usadas pelos grandes chefs franceses para reproduzir os doces com acabamento de alto nível técnico.

Este material inclui os doces ensinados no curso com a composição de cada um, orientações sobre os utensílios utilizados, as receitas com explicações técnicas e esclarecimentos sobre dúvidas frequentes.

Antes de começar a praticar as receitas, é recomendável ler atentamente as informações das fichas técnicas para melhor preparo e obtenção de ótimos resultados.

SAINT HONORÉ

Sobremesa também conhecida como "Gateau Saint Honoré" (Bolo Saint Honoré). O nome "Saint Honoré" é uma homenagem dos franceses ao santo padroeiro dos padeiros e confeiteiros.

É um doce bastante sofisticado e elegante composto por uma massa base (que pode ser a massa sablée ou massa folhada), creme de confeiteiro, caramelo e chantily. É um doce delicioso e impressiona pela sua apresentação.



Composição:

-Massa sablée (base da torta)
-Creme de confeiteiro (com gelatina)
-Caramelo
-Massa choux
-Massa craquelin
-Caramelo (cobertura para a carolina)
-Ganache leve de baunilha (tipo montada)

Sugestões de trocas para variações de sabores:

Para o caramelo: geleia de frutas

SAINT HONORÉ

Sugestões de trocas para variações de sabores:

Para o creme de confeiteiro: creme diplomada , creme de café, creme de pistache, creme de chocolate.

Para a ganache montada de baunilha: ganache montada de café, ganache montada de pistache, merengue italiano, chantily e chantily mascarpone.

Para o caramelo da choux: usar apenas o craquelin polvilhado com açúcar de confeiteiro.



Paris Brest

O paris brest é um doce tradicional da França, criado em 1910 em homenagem a uma famosa corrida de bicicleta que ocorria entre as cidades de Paris e Brest.

Ele consiste em uma roda de massa choux recheada com creme mousseline e praliné.

Composição:

-Massa choux (formato de roda)
-Creme mousseline
-Praliné
-Oleaginosas tostadas (pistache, avelã, nozes...)
-Massa craquelin

Sugestões de trocas para variações de sabores:

Para o creme mousseline (sabores): amêndoas, pistache, avelã e nozes.

Para o praliné (sabores): amêndoas, pistache, avelã e nozes.



RELIGIEUSE

O Religieuse é um doce francês composto por duas bolas de massa choux, sendo uma maior na base e outra menor no topo. Tradicionalmente recheadas com creme de confeiteiro e cobertas com chantily, neste curso você vai aprender uma versão mais saborosa e bonita, com creme diplomata, caramelo e ganache montada. Podendo variar a composição de acordo com sua preferência.



Composição:

-Massa choux (diferentes tamanhos)
-Creme diplomata
-Caramelo
-Massa craquelin
-Massa sablée
-Ganache montada

Sugestões de trocas para variações de sabores:

Para o caramelo: geleia de frutas

Para o creme diplomata: creme de confeiteiro , creme de café, creme de

RELIGIEUSE

Sugestões de trocas para variações de sabores:

Para o creme diplomata: creme de confeiteiro , creme de café, creme de pistache e creme de chocolate.

Para a ganache montada de baunilha: ganache montada de café, ganache montada de pistache, merengue italiano, chantily e chantily mascarpone.



FRAISIER

O Gateau Fraisier (Bolo de morangos) é uma sobremesa muito popular na França, leve e deliciosa. É composta por uma camada de genoise (um bolo muito leve), creme mousseline de baunilha, geleia de morango, morangos frescos e decorada com merengue ou chantilly.



Composição:

-Genoise
-Creme mousseline de baunilha
-Geleia de frutas vermelhas
-Merengue Italiano
-Morangos frescos
-Flores comestíveis (opcional)

Sugestões de trocas para variações de sabores:

Para o creme mousseline (sabores): cumaru, pistache.

Para a geleia: frutas como manga e maracujá, framboesa, amora...

Para o merengue: ganaches montadas, chantily e chantily mascarpone.

TARTE AU CITRON

A Tarte au citron (torta de limão) é uma sobremesa clássica francesa tradicionalmente composta por uma base de massa quebradiça (massa sablée), curd de limão (creme feito com suco de limão, ovos, açúcar e manteiga) e cobertura de merengue.



Composição:

-Massa sablée
-Creme de amêndoas
-Curd de limão
-Merengue Italiano
-Flores comestíveis (opcional)

Sugestões de trocas para variações de sabores:

Para a creme de amêndoas (sabores): pistache, avelã...

Para o curd: maracujá.

Para o merengue: ganaches montadas, chantily, chantily mascarpone...



UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Para reproduzir estes doces não é necessário nenhum grande investimento. Apenas alguns utensílios específicos listados abaixo, normalmente utilizados para uma produção de confeitaria profissional.

-Balança digital (tipo tradicional e a balancinha de alta precisão)
-Batedeira
-Mixer de mão (potência acima de 800w de preferência)
-Termômetro (espeto ou laser, porém o de espeto é mais preciso. O termômetro de sonda é uma boa opção)
-Fouet (batedor de arame)
-Espátula de silicone
-Espátula de metal pequena e grande
-Peneira fina
-Bowl de metal e de plástico
-Saco de confeitar de plástico. Para uso com bicos de confeitar e com corte para o efeito do bico saint honoré (menor e delicado).

Abaixo imagens dos cortes no saco de confeitar para o efeito do bico. Os tamanhos do corte podem ser maiores ou menores, porém sempre na mesma proporção.











1. Bico perle (redondo) no tamanho: 0,7mm (para mini choux), 1,5cm (para carolina grande e decoração de tortas - Celebrate 807).



2. Bico tipo crespo: 867 celebrate. Para pingar o paris-brest e decorar com mousseline.



3. Bico pétala (para decoração de tortas): 126 wilton.



4. Aros cortadores nos tamanhos: 5cm (corte do craquelin para carolina grande), 7cm (corte do craquelin para o paris brest), 18cm x 3cm (tarte au citron) e 18cm x 5cm (fraisier). Aro de 20cm para cortar a base sablée do Saint honoré.

Links dos aros grandes (nesta loja você encontrará aros de diversos tamanhos):
https://www.formasecia.com.br/aro-cortador-de-hamburguer--18-x-3-cm-em-inox/p
https://www.formasecia.com.br/aro-cortador-redondo-18-x-5--em-inox/p

5. Faca lisa grande de chef ou **faca lisa** pequena para cortar a sablée. A faca precisa ser lisa para o corte sair perfeito.

6. Tábuas finas de plástico (necessário para apoiar as placas de sablée, assim como apoiar as formas de silicone para serem preenchidas). Tamanho médio de 35cm X 25cm.



7. Tapetes de silicone lisos e perfurados (com tela de fibra de vidro).
https://pt.aliexpress.com/item/4001241253887.html?spm=a2-g0n.order_detail.order_detail_item.2.51154c7fGgPYY9&gatewayAdapt=glo2bra

8. Folhas plásticas (saco de embalar à vácuo 35cm x 30cm).

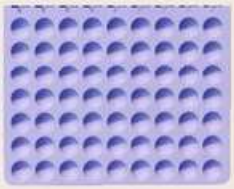
https://www.cetro.com.br/embalagem-a-vacuo-30x35-100-unidades/p?idsku=268&gad_source=1&gclid=CjwKCAjww_iwBhApEiwAuG6ccO00BQ0cIX05JJliB3hN1hOfEQvs8wSF6inhvn-epJfDQ_IDid-z7RoC-ggQAvD_BwE

Moldes de silicone para modelar a choux:



1. Para o paris brest (monoporção): Molde de donuts com cavidade de 7cm.

https://pt.aliexpress.com/item/32304161567.html?spm=a2g0n.order_detail.order_detail_item.4.2b484c7fvFMt1s&gatewayAdapt=glo2bra



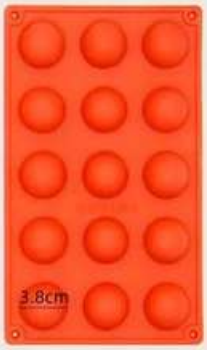
2. Para as choux: Molde de meia esfera - tamanhos para preencher de massa choux: 1,5cm, 2,5cm, 3,8 cm ou 4cm. O tamanho de 2cm é perfeito para choux do saint honoré feito na videoaula, se encontrar em lojas online ou físicas vale a pena comprar.

Links:



https://pt.aliexpress.com/item/1005005507309977.html?gatewayAdapt=glo2bra

https://pt.aliexpress.com/item/1005005291290581.html?spm=a2g0n.order_detail.order_detail_item.2.6a084c7fz3dctt&gatewayAdapt=glo2bra



https://pt.aliexpress.com/item/1005006191506222.html?spm=a2g0n.detail.1000014.2.6dde4a57lv9vkF&gps-id=platformRecommendH5&scm=1007.40000.326746.0&scm_id=1007.40000.326746.0&scm-url=1007.40000.326746.0&pvid=e43fc325-ede2-45fe-8002-92ca49fc5bd9&_t=gps-id:platformRecommendH5,scm-url:1007.40000.326746.0,pvid:e43fc325-ede2-45fe-8002-92ca49fc5bd9,tpp_buckets:668%232846%238110%23400&pdp_npi=4%40dis%21BRL%2134.11%2117.38%21%21%216.20%213.16%21%402103011017133123174906669e5d4d%2112000036203402797%21rec%21BR%21721101795%21

3. Para encaixar a mini choux de 1,5cm já assada e com caramelo por cima, você pode utilizar um molde meia esfera de 2,7cm. Segue a imagem e o link abaixo:

https://pt.aliexpress.com/item/1005006712637291.html?spm=a2-g0n.detail.1000014.12.4775p6A2p6A2Hh&gps-id=platformRecommendH5&scm=1007.40000.326746.0&scm_id=1007.40000.326746.0&scm-url=1007.40000.326746.0&pvid=4a1ab536-e41c-45da-a353-81aa6a1f87e8&_t=gps-id:platformRecommendH5,scm-url:1007.40000.326746.0,pvid:4a1ab536-e41c-45da-a353-81aa6a1f87e8,tpp_buckets:668%232846%238110%23400&pdp_npi=4%40dis%21BRL%2137.17%2111.52%21%21%2149.11%2115.22%21%402103297417133124380213671e6c87%21120000038135601178%21rec%21BR%21721101795%21



4. Rolo para abrir massa (de preferência com anéis medidores de borracha de 3 milímetros). Na videoaula foi utilizado um rolo liso de plástico de 37cm com anel de borracha (marca mago) como na primeira imagem logo abaixo. Na imagem ao lado aparece um modelo de rolo maior, também fácil de encontrar para comprar na internet.

☐ **Medida certa para rolo MAGO**

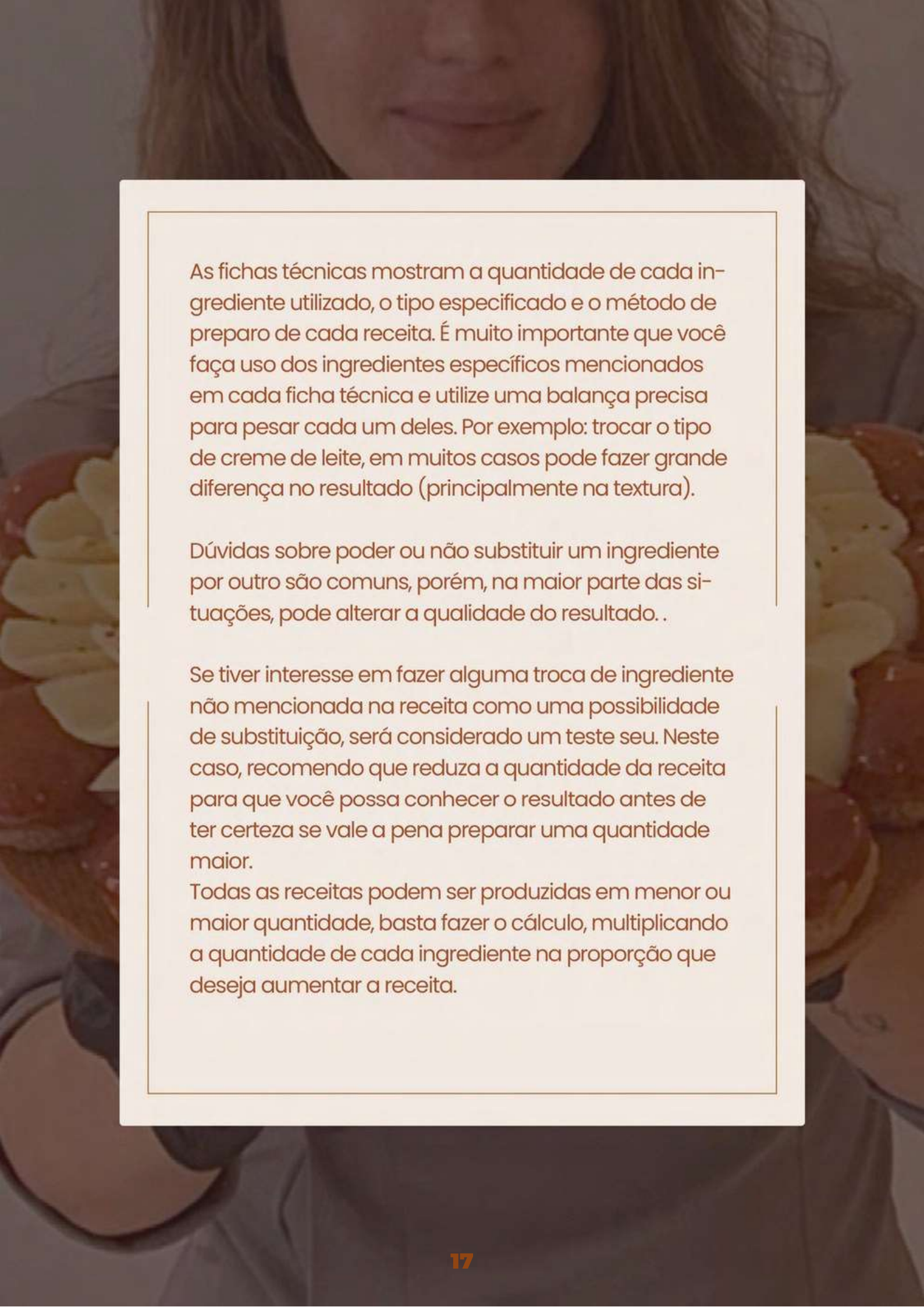
https://produto.mercadolivre.com.br/MLB-1479284763-kit-confeitaria-mago-rolo-liso-37cm-e-medida-certa-oferta-_JM





FICHAS TÉCNICAS (RECEITAS PRINCIPAIS)

1 - Mascarpone
2 - Massa de gelatina
3 - Massa sablée
4 - Eggwash
5 - Creme de confeiteiro
6 - Creme legère
7 - Creme diplomata
8 - Creme mousseline
9 - Praliné
10 - Caramelo cremoso
11 - Ganache leve de baunilha
12 - Ganache montada de baunilha
13 - Geleia de morango e framboesa (confiture)
14 - Geleia de manga e maracujá
15 - Merengue italiano
16 - Creme chantilly
17 - Chantilly mascarpone
18 - Massa craquelin
19 - Caramelo (cobertura para as carolinas)
20 - Massa choux



As fichas técnicas mostram a quantidade de cada ingrediente utilizado, o tipo especificado e o método de preparo de cada receita. É muito importante que você faça uso dos ingredientes específicos mencionados em cada ficha técnica e utilize uma balança precisa para pesar cada um deles. Por exemplo: trocar o tipo de creme de leite, em muitos casos pode fazer grande diferença no resultado (principalmente na textura).

Dúvidas sobre poder ou não substituir um ingrediente por outro são comuns, porém, na maior parte das situações, pode alterar a qualidade do resultado. .

Se tiver interesse em fazer alguma troca de ingrediente não mencionada na receita como uma possibilidade de substituição, será considerado um teste seu. Neste caso, recomendo que reduza a quantidade da receita para que você possa conhecer o resultado antes de ter certeza se vale a pena preparar uma quantidade maior.
Todas as receitas podem ser produzidas em menor ou maior quantidade, basta fazer o cálculo, multiplicando a quantidade de cada ingrediente na proporção que deseja aumentar a receita.

1 - MASCARPONE

Deve ser preparado de véspera para ser utilizado no dia seguinte. É importante que o creme de leite tenha 35% de gordura e esteja em ótimas condições de armazenamento.

Ingredientes:
- Creme de leite fresco (35% de gordura): 500g
- Suco de limão coado: 30g

Modo de preparo:
1- Leve o creme de leite fresco para aquecer em fogo baixo mexendo sempre até 85°C (não deve passar de 88 graus).

2- Acrescente o suco de limão em temperatura ambiente e siga mexendo em fogo muito baixo por 5 min. A temperatura da mistura deve ficar entre 80 e 90°C. O creme não deve borbulhar enquanto cozinha.
Após passar 5 minutos cozinhando, desligue o fogo e deixe o conteúdo na própria panela até amornar (por volta de 30 minutos).

3- Verta sobre 2 filtros de papel e deixe por 12 horas coberto na geladeira.

4- Retire o conteúdo do filtro de papel e guarde em recipiente fechado na geladeira.

Rendimento: Aproximadamente 330g

Conservação e validade: Manter em recipiente bem vedado na geladeira por até 3 dias. Não congelar.

2 - MASSA DE GELATINA

A massa de gelatina é basicamente a gelatina em pó já hidratada e pronta para ser utilizada. Pode ser preparada com a proporção de uma parte de gelatina em pó para 5 ou 6 partes de água. Para as receitas do curso a proporção é de 1 parte de gelatina para 5 partes de água. É interessante preparar somente a quantidade que pretende utilizar nas suas receitas durante os próximos 5 dias para ir utilizando quando necessário.

Ingredientes:
- Gelatina em pó (sem sabor): 20g
- Água filtrada morna: 100g

Modo de preparo:
1-Aqueça um pouco a água (temperatura média de 50°C), verta sobre a gelatina em pó e misture de preferência com um pequeno batedor de arame até dissolver completamente.
2-Cubra e reserve na geladeira por aproximadamente 30 minutos até endurecer (o tempo para firmar vai depender da quantidade preparada), para então pesar e utilizar.
Armazene na geladeira e sempre corte em pedaços pequenos para usar nas receitas.

A massa de gelatina pode ser utilizada de duas maneiras no preparo:

*Uma delas é sendo derretida antes de se misturar a um creme ou líquido. O derretimento pode ser feito no microondas por poucos segundos (normalmente menos de 10 segundos) ou em banho maria. Sempre tenha o cuidado para aquecer apenas o suficiente até derreter e ficar líquida. Não aqueça em excesso e muito menos ferva, para que não corra o risco de perder a sua

2 - MASSA DE GELATINA

função na receita. Certifique que a massa de gelatina está completamente derretida antes de misturar em algum preparo (que não deve estar gelado para não endurecer a gelatina no momento inadequado).

*Outra forma de utilizar é misturando os pedaços de massa de gelatina em um creme ou líquido quente (entre 60 e 75°C) até dissolver. Não misture a massa de gelatina em um creme que esteja acima de 80°C.

Rendimento: Aproximadamente 115g (o peso reduz um pouco depois de feita a mistura do pó de gelatina com a água).

Conservação e validade: Manter em recipiente fechado (preferencialmente embalada em filme plástico) e na geladeira por até 5 dias. Não é recomendável congelar.

3 - MASSA SABLÉE

Massa tipo seca, doce e crocante, própria para o preparo de bases tortas. Utilize uma farinha fraca (como as marcas populares "Boa sorte" ou "Dona benta").

Caso utilize uma farinha mais forte a massa vai ficar mais ressecada durante a mistura, pois vai absorver mais água, então você terá que acrescentar um pouco de água para unir a massa, porém pode ficar muito dura depois de assada, o que não é interessante.

O cacau em pó deve ser o natural, não o alcalino (marcas comerciais como Nestlé e Garoto), dependendo do tipo utilizado, pode ressecar a sua massa, então terá que adicionar água.

Lembre-se sempre de manusear a massa o mínimo possível, esse cuidado é essencial para que não fique dura.

Você pode substituir a farinha de amêndoas da receita por farinha de avelã, nozes ou pistache para mudar o sabor, ou apenas substituir a farinha de amêndoas por farinha de trigo caso não queira usar oleaginosas na massa.

Sablée de amêndoas:

Ingredientes:
- Manteiga gelada em cubos pequenos: 125g
- Açúcar de confeiteiro peneirado: 90g
- Ovo: 48g
- Farinha de trigo: 260g
- Farinha de amêndoas: 30g

3 - MASSA SABLÉE

- Sal (caso utilize manteiga sem sal): 1g (uma pitada)
- Especiarias como noz moscada, canela e gengibre (opcional): pitada

Sablée de amêndoas e chocolate:

Ingredientes:
- Manteiga gelada em cubos pequenos: 125g
- Açúcar de confeiteiro peneirado: 90g
- Ovo: 50g
- Farinha de trigo: 235g
- Farinha de amêndoas: 30g
- Cacau em pó: 30g
- Sal (caso utilize manteiga sem sal): 1g ou uma pitada
- Especiarias como noz moscada, canela e gengibre (opcional): pitada

Modo de preparo das sablées:
1-Bata todos os ingredientes no processador de alimentos até formar uma massa ou se preferir, misture os ingredientes na batedeira com a raquete, iniciando com a manteiga gelada em pedaços pequenos, a farinha e o açúcar na batedeira com batedor raquete até formar uma mistura arenosa e depois acrescentando os ovos e "batendo" somente para misturar até formar uma massa.

2-Separe um pouco da massa e abra entre duas folhas plásticas com o auxílio de um rolo na espessura média de 3mm. Depois de abrir toda a massa, leve para a geladeira por 2 horas. Sempre proteja bem a massa do ar seco da geladeira ou do freezer. Ne-

3 - MASSA SABLÉE

Nenhuma parte deve ficar exposta. A massa deve ser cortada sempre gelada.

3-Para fazer discos de sablée: corte com aro cortador do tamanho que desejar (para o saint honoré da aula foi usado o aro 20cm), cubra, congele completamente (por aproximadamente 30 minutos) e leve para o forno pré-aquecido a 150 graus por 15 minutos. Retire do forno e quando esfriar pincele o eggwash (receita abaixo), retire o excesso e retorne ao forno a 150 graus para dourar (por volta de 15 minutos). É importante assar a massa em temperatura baixa para que fique com uma cor uniforme, mas caso na segunda etapa no forno a sua massa não ganhe cor depois de 10 minutos no forno, aumente um pouco a temperatura do seu forno.

4- Para fazer bases de tortas: corte as tiras da massa com a largura de 3cm e para o fundo use com um cortador com diâmetro menor que o diâmetro do aro usado. Posicione as tiras de silicone de tapete perfurado (caso utilize) e em seguida coloque as tiras de massa. Por último, encaixe o disco menor de massa e pressione delicadamente com a ponta dos dedos para que a massa preencha todo o espaço das bordas.

Na videoaula foi usado um aro de 18cm x 3cm como base para modelar a sablée e um aro de 16 cm para cortar o círculo de massa usado como fundo.

Cubra com filme plástico e congele completamente por aproximadamente 30 minutos, forre com filme plástico por dentro, preencha com feijões brancos crus até a borda e asse em forno pré-aquecido a 150°C por 40 minutos.

3 - MASSA SABLÉE

Retire do forno e quando esfriar, retire o plástico com os feijões, pincele o egg wash (receita abaixo), retire o excesso e retorne ao forno a 150 graus para dourar (por volta de 15 minutos, ou até dourar completamente).

Rendimento: Aproximadamente 550g

Conservação e validade: Armazenar na geladeira a massa bem embalada por até 3 dias (crua ou assada) ou congelada por até um mês (crua ou assada). A massa assada fora da geladeira bem embalada somente por até 3 dias.

Opções de armazenamento para produção (em qualquer circunstância, devem estar sempre bem embaladas, protegido do ar seco da geladeira ou do freezer):

1ª alternativa- Congelar as placas já abertas entre as folhas plásticas e retirar quando for modelar nos aros (precisa esperar descongelar a massa e trabalhar quando estiver maleável para não quebrar).

2ª alternativa- Congelar os aros já forrados com a massa (muito bem embalados) e retirar do freezer para pré-assar imediatamente.

3ª alternativa- Congelar as massas pré-assadas, retirar do freezer e esperar ficar em temperatura ambiente, pincelar eggwash e retirar o excesso e levar para finalizar no forno.

4ª alternativa- Congelar as bases já completamente assadas e levar para o forno ainda congeladas para regenerar por 5 minutos a 160°C.

4 - EGG WASH

Mistura de gema de ovo e creme de leite que serve para impermeabilizar um pouco e dar brilho à massa sablée assada independente do formato. Para pincelar a sablée pré-assada de chocolate, acrescentar 1g de cacau em pó nesta mistura.

Ingredientes:
- Gema de ovo sem pele: 30g
- Creme de leite (35% ou UHT 17%): 6g

Modo de preparo:
1-Misture os dois ingredientes e aplique na massa sablée pré-assada (fria) utilizando um pincel, retire o excesso e finalize no forno o processo de cocção da sablée até dourar.

Rendimento: 36g.

Conservação e validade: Bem vedado na geladeira por até 3 dias. Não congelar. Se for preparar uma quantidade maior desta mistura, separe em um recipiente uma porção menor dela para que você possa ir mergulhando o pincel e usando e não contamine o restante da mistura que pretende armazenar na geladeira.

5 - CREME DE CONFEITEIRO DE BAUNILHA

É um creme clássico da confeitaria francesa e serve como base para o preparo de outros cremes. Ele é tradicionalmente feito com baunilha, mas se preferir pode utilizar a semente de cumaru ralada no lugar da baunilha para mudar o sabor.
O uso da gelatina nesta pequena quantidade ajuda a dar uma ótima consistência ao creme depois de gelado e bem misturado (para voltar a cremosidade). Porém, para o preparo do creme legère e do creme mousseline, é usado o creme de confeiteiro sem a gelatina.

Ingredientes:
- Leite: 240g
- Creme de leite: 40g
- Baunilha: 1 fava ou 7g de pasta de baunilha
- Açúcar: 33g
- Gema de ovos: 73g
- Amido de milho: 20g
- Manteiga com sal: 26g
- Mascarpone: 53g
- Sal: 1g ou uma pitada
- Massa de gelatina: 20g

Modo de preparo:
Caso utilize fava de baunilha, você vai fazer uma infusão do leite e do creme de leite bem aquecidos com a baunilha (deixar na panela tampada por 30 minutos)

1-Inicie o preparo do creme de confeiteiro misturando com o fouet em uma panela o leite, o creme de leite, a pasta de baunilha, o açúcar, o sal e as gemas.

5 - CREME DE CONFEITEIRO DE BAUNILHA

2- Acrescente o amido de milho com uma peneira enquanto mistura bem com o fouet.

3- Cozinhe em fogo médio/baixo até engrossar (você deve cozinhar por 2 minutos depois do creme começar a borbulhar, para esta quantidade de receita). Caso aumente consideravelmente a quantidade da receita, cozinhe um pouco mais (1 minuto a mais por litro extra de líquido – creme de leite + leite).

4- Desligue o fogo, transfira para outro recipiente, acrescente a massa de gelatina e misture bem, acrescente o mascarpone e a manteiga e bata no mixer para que fique bem liso e cubra com filme plástico em contato e leve para a geladeira por aproximadamente 6 horas ou até firmar. Se desejar esfriar rapidamente , mergulhe o fundo do recipiente que está com o creme quente em uma vasilha com água bem gelada e misture constantemente o creme para esfriar.

5- Antes de utilizar, misture muito bem o creme com uma espátula ou use a batedeira com batedor raquete somente até ficar liso.

Rendimento: Aproximadamente 430g

Conservação e validade: Bem vedado na geladeira por até 3 dias. Não deve congelar, pois perderia a textura lisa.

6 - CREME LÉGÈRE

Ingredientes:
- Creme de confeiteiro pronto (sem gelatina): 300g
- Creme de leite fresco (35%) batido firme em ponto de bico: 100g

Modo de preparo:
1-Misture o creme de confeiteiro frio (ele vai estar denso) com uma espátula para que fique mais cremoso e liso (não bata no mixer para não perder a textura estruturada) e acrescente delicadamente o creme fresco batido em ponto de bico em duas partes no creme de confeiteiro cremoso.

2-Misture sempre delicadamente para não perder a aeração e leve para gelar por aproximadamente 2 horas ou até firmar um pouco para que tenha melhor estrutura para usar como recheio da torta.

Rendimento: 400g.

Conservação e validade: Geladeira por até 3 dias. Não congelar, pois contém uma concentração muito grande de creme de confeiteiro com amido na mistura e perderia a textura lisa depois de descongelado.

7 - CREME DIPLOMATA

Ingredientes:
- Creme de confeiteiro pronto (com gelatina): 300g
- Creme de leite fresco (35%) batido firme em ponto de bico: 150g

Modo de preparo:
1-Misture o creme de confeiteiro em temperatura ambiente com uma espátula para que fique mais cremoso e liso (não bata no mixer para não perder a textura estruturada) e acrescente delicadamente o creme fresco batido em ponto de bico em duas partes no creme de confeiteiro cremoso.

2-Misture sempre delicadamente para não perder a aeração. Caso tenha boa estrutura, já pode utilizar como recheio de tortas, mas se estiver um pouco mole leve para gelar por aproximadamente 30 minutos ou até encorpar um pouco para que tenha melhor estrutura para usar como recheio da torta.

Rendimento: 450g.

Conservação e validade: Geladeira por até 3 dias. Não congelar, pois contém uma concentração muito grande de creme de confeiteiro com amido na mistura e perderia a textura lisa depois de descongelado.

8 - CREME MOUSSELINE

Este creme é usado principalmente como recheio do paris-brest. Tradicionalmente feito com o praliné que é uma pasta de oleaginosa com caramelo (receita abaixo). Mas pode ser preparado utilizando pasta da oleaginosa que desejar (avelã e pistache são os sabores mais usados).

Para o Paris brest de pistache você vai usar uma pasta pura que seja composta de 100% pistache e para o Paris brest de avelã, também vai usar uma pasta pura de avelã . Eu utilizo as pastas puras da Gustosia mec 3.

Existem duas formas diferentes de preparo deste creme, a segunda maneira é mais prática para o preparo de produção maior pois utiliza a batedeira.

É um tipo de creme que não deve ser preparado em um ambiente quente porque a manteiga amolece muito rapidamente. A manteiga pode ser usada sem sal ou pode usar metade com sal e metade sem para ter mais sabor no creme.

Ingredientes:
- Creme de confeiteiro pronto (sem gelatina): 300g
- Manteiga: 100g
- Praliné ou pasta pura de oleaginosa: 80g

Rendimento: 480g

Conservação e validade: Na geladeira por até 3 dias ou no congelador por até um mês. Para descongelar, pode colocar de véspera na geladeira ou retirar do freezer e aguarde um tempo em temperatura ambiente, quanto estiver mole, misture para ficar

8 - CREME MOUSSELINE

liso e retorne à geladeira para firmar e poder utilizar.

Modo de preparo 1:

1-Comece batendo a manteiga fria (entre 15 e 20 graus) por 5 minutos ou até ganhar volume e clarear bem.

2-Misture o creme de confeiteiro frio (ele vai estar denso) com uma espátula para que fique mais cremoso e liso.

3- Em seguida, acrescente ao creme de confeiteiro a manteiga batida e a pasta de oleaginosa. Misture com uma espátula e bata no mixer somente para ficar liso.
Cubra e leve para gelar para firmar um pouco (aproximadamente 3 horas) e poder utilizar no bico (temperatura do creme aproximada de 12 graus do creme em ponto firme e macio para bico)

Modo de preparo 2 (para o preparo de maior quantidade em batedeiras grandes):

1-Comece batendo na batedeira com batedor globo o creme de confeiteiro em temperatura ambiente (por volta de 16°C) com a pasta de oleaginosa ou praliné até ficar liso.
2-Então acrescente a manteiga pomada em temperatura ambiente (por volta de 18°C) e bata em velocidade média até montar e ficar cremoso. Evite bater em excesso para não talhar. Caso ocorra, precisará usar o mixer para deixar o creme liso.
3-Em seguida leve o creme para firmar um pouco na geladeira , caso esteja mole para utilizar da maneira que desejar.

9 - PRALINÉ

O praliné é uma pasta de oleaginosas e caramelo. Composta basicamente pela oleaginosa escolhida previamente tostada para o preparo, como pistache, avelã e amêndoas batida e o açúcar caramelizado.

Algumas versões de praliné são feitas com um caramelo de açúcar e água e resulta em um praliné mais fluido.
Para o preparo é necessário utilizar um processador ou liquidificador potente. A adição de uma pequena quantidade de óleo vegetal neutro sem sabor(milho, canola ou girassol) ou azeite ajuda o processador a formar uma pasta mais rapidamente e sem forçar o equipamento.

A proporção de açúcar pode variar conforme a preferência , mas basicamente utiliza-se de 30% a 50% de açúcar para o total de 100% da castanha escolhida.

É importante que a oleaginosa escolhida seja tostada para que libere um pouco o óleo e melhore o sabor. **Segue abaixo orientações para tostar cada tipo de castanha:**

Pistache: 160°C por 8 minutos (o pistache se for muito tostado muda muito o sabor)
Avelã: 160°C por 15 min ou até dourar
Amêndoas: 160°C por 15 min ou até dourar
Nozes: 160°C por 8 minutos (as nozes se forem muito tostadas ficam amargas facilmente)

Ingredientes:
- Oleaginosas tostadas: 200g
- Açúcar refinado: 60g

9 - PRALINÉ

- Sal: 3g
- Óleo ou azeite (indicado para bater em processadores menos potentes): De 20g a 40g

Modo de preparo :
1-Comece fazendo um caramelo a seco na panela ou frigideira de inox. Até dourar (185 graus). E espalhe bem sobre um tapete de silicone liso. Vai formar uma fina camada de caramelo.

2-Assim que esfriar o caramelo, descole a placa do tapete de silicone e quebre um pouco com as costas de uma colher.

3-Coloque no processador de alimentos, as oleaginosas tostadas, o sal, os pedaços da placa de caramelo e o azeite (se desejar comece tentando bater com 20g apenas).

4-Ligue o processador e comece a bater. Inicialmente a castanha vai sendo triturada com o caramelo e formando uma "farofinha". À medida que a castanha vai sendo triturada, vai liberando óleo e formando uma pasta.

5-Se notar que está forçando o seu processador, acrescente um pouco mais de óleo ou azeite para ajudar a bater. É necessário formar uma pasta um pouco fluida. Algumas castanhas contém mais óleo que outras, portanto vão precisar de mais ou menos azeite para formar uma pasta.
Quanto mais potente é o processador, mais liso fica o praliné.

Rendimento: Aproximadamente 260g

Conservação e validade: Até 20 dias (preferencialmente sob refrigeração)

10 - CARAMELO CREMOSO

Ingredientes:
- Açúcar refinado: 230g
- Creme de leite 35% ou UHT: 275g
- Glucose de milho: 50g
- Manteiga com sal: 70g
- Sal em pó: 1g ou uma pitada
- Pasta de baunilha: 5 a 10g
- Chocolate branco: 40g

Modo de preparo:
1-Em uma panela, coloque o açúcar aos poucos e cozinhe em fogo baixo até caramelizar (temperatura entre 180°C e 185°C). Enquanto isso, aqueça o creme de leite com a pasta de baunilha (microondas ou panela).

2-Verta aos poucos o líquido quente no caramelo misturando sem parar em fogo médio até dissolver completamente.

3-Acrescente a manteiga com a glucose de milho e o sal e cozinhe em fogo médio até atingir 112°C (termômetro de sonda)

4- Retire do fogo e passe o caramelo para um recipiente onde está o chocolate picado ou em callets e bata com o mixer.

5-Cubra com filme plástico em contato e leve para a geladeira para ganhar consistência (aproximadamente 4 horas).

Obs: a cor final do seu caramelo vai depender do quanto você caramelizar o açúcar no início. Você pode caramelizar no limite, entre 185°C e 190°C, porém não deixe caramelizar demais para

10 - CARAMELO CREMOSO

não ficar amargo. Também tome cuidado para não caramelizar pouco e fazer um caramelo claro demais e mais doce do que deveria. 185 graus é uma boa temperatura e você pode verificar a temperatura do açúcar caramelizado com termômetro a laser.

Rendimento: Aproximadamente 400g.

Conservação e validade: Geladeira por até 5 dias ou freezer por até um mês.

11 - Ganache leve de baunilha

Essa ganache pode ser utilizada para decorar os doces com bico de confeitar. É uma ótima opção para substituir a ganache montada.

Ingredientes:
-Chocolate branco: 90g
-Creme de leite 35% (1): 44g
-Pasta de baunilha: 4g
-Massa de gelatina: 14g
-Sal: pitada
-Creme de leite 35% (2): 140g
-Cream cheese: 40g

Método de preparo:
1- Aqueça o creme de leite (1) com o chocolate branco, a pasta de baunilha,o sal e a massa de gelatina. Aqueça somente para derreter (aproximadamente 30 segundos no microondas)
2-Acrescente o creme fresco frio e o cream cheese em temperatura ambiente na base de ganache levemente morna (entre 30 e 35 graus) e bata com o mixer.
3-Cubra com filme plástico em contato e leve para a geladeira por 12 horas antes de utilizar.

Rendimento: Aproximadamente 330g

Conservação e validade: Coberto por até 3 dias na geladeira. Para congelar: exclusivamente no caso de uso da ganache na montagem de tortas ou monoporções de doces que serão congelados.

12 - Ganache montada de baunilha

Ingredientes:
-Chocolate branco: 60g
-Creme de leite 35% (1): 140g
-Massa de gelatina: 18g
-Sal: Pitada
-Pasta de baunilha: 6g
-Creme de leite 35% (2): 165g

Método de preparo:
1- Aqueça o creme de leite (1) com o chocolate branco, a pasta de baunilha,o sal e a massa de gelatina. Aqueça somente para derreter (aproximadamente 30 segundos no microondas)
2-Acrescente aos poucos o creme fresco frio na base de ganache e bata com o mixer.
3-Cubra com filme plástico em contato e leve para a geladeira por 12 horas antes e bata na batedeira ou no fouet.

Dicas para bater a ganache:
1-Leve o bowl da batedeira para o congelador por 30 minutos antes de começar a bater a ganache.
2-Utilize o batedor globo da batedeira para bater velocidade média até a ganache encorpar e montar (deve formar um bico ainda caído no batedor).
Na dúvida, desligue a batedeira e verifique a textura misturando com o batedor globo e levantando para avaliar o formato do "bico" formado.
3-Esse tipo de ganache monta muito rapidamente. Portanto, fique atento (a) e não exceda o batimento para que a ganache não se torne densa e porosa.

Rendimento: Aproximadamente 380g

Conservação e validade: Coberto por até 3 dias na geladeira. Para congelar: exclusivamente no caso de uso da ganache na montagem de tortas ou monoporções de doces que serão congelados.

A ganache montada pode ser usada para montagem de entremets em moldes de silicone ou aros que são congelados completamente antes de serem finalizados.



13 - Geleia de morango e framboesa

Esse tipo de geleia tem uma textura mais pastosa (sem pedaços) porque a polpa é batida no mixer com parte do açúcar. A pectina LM própria para geleias, molhos e cremes é o espessante utilizado para dar consistência, consiste em um pó e precisa ser pesado em balança de alta precisão e misturado em parte do açúcar antes de acrescentar à polpa para não empelotar e em seguida passar por um breve cozimento.
Recomendo a pectina LM da marca Gastrobrasil.

Ingredientes:
- Morango e framboesa (pode ser 50% de cada ou como preferir): 230g
-Glucose de milho: 15g
- Açúcar refinado: 70g
- Suco de limão: 15g
- Pectina LM: 5g

14 - Geléia de manga e maracujá

Ingredientes:
- Manga: 250g
- Maracujá (polpa batida e coada): 100g
- Glucose de milho: 50g
- Açúcar refinado: 80g
- Pectina: 8g

Modo de preparo:
1-Bata no mixer as duas polpas de fruta com a glucose, a metade do açúcar e reserve.

2-Misture a outra metade do açúcar com a pectina e reserve.

3-Leve a polpa batida para a panela e ligue o fogo, logo que amornar levemente (atingir 40°C), acrescente a mistura de açúcar e pectina e misture. Em seguida o suco de limão (no caso da geleia de frutas vermelhas) e misture constantemente em fogo médio/baixo até borbulhar bem.

Rendimento: Geleia de frutas vermelhas (aproximadamente 300g). Geleia de frutas amarelas (aproximadamente 420g)

Conservação e validade: Bem embalada na geladeira por até 5 dias ou freezer por até um mês.

15 - MERENGUE ITALIANO

Este tipo de preparo deve ser feito em poucas horas. Ao armazenar o merengue na geladeira ou congelador, quando retorna a temperatura ambiente a textura não é a mesma do merengue preparado no dia.

Ingredientes:
- Clara de ovo: 120g
- Açúcar refinado: 280g
- Água: 100g

Modo de preparo:
1-Misture o açúcar com a água em uma panela pequena, limpe a lateral interna da panela com um pincel molhado com água para remover os cristais de açúcar e cozinhe em fogo médio. Utilize um termômetro para verificar a temperatura, ou cozinhe a calda até o ponto de bala mole (quando colocar um pouco dela dentro de um recipiente com água fria e formar uma bolinha com textura de bala bem macia).

2-Quando a calda atingir 108/110°C inicie o batimento das claras de ovos em temperatura ambiente na batedeira em velocidade baixa e aumente aos poucos até a velocidade média.

3-Quando a calda atingir 114/115°C, desligue o fogo, aumente a velocidade da batedeira e acrescente aos poucos a calda quente, deixando cair em fio grosso no canto do bowl da batedeira e bata até que o bowl da batedeira esteja morno (por poucos minutos). O merengue vai estar a uma temperatura média de 35°C.

4-Antes de usar, alise um pouco o merengue delicadamente com uma espátula para retirar o excesso de ar e deixá-lo mais

liso. Utilize em um saco de confeitar para decorar os doces.

Rendimento: Aproximadamente 400g

Conservação e validade: Preferencialmente utilizar todo o merengue após preparar e manter em temperatura ambiente enquanto utiliza.

Caso não utilize todo o merengue e sobre uma quantidade, você pode congelar e avaliar a textura dele após descongelado: ele não fica tão liso e estruturado como no momento do preparo, porém para fazer decorações rústicas e finalizar com maçarico por cima, é possível aproveitar.



16 - Creme Chantilly

Ingredientes:
- Creme de leite 35% bem gelado (entre 5°C a 8°C): 300g
- Baunilha em pó ou sementes de baunilha (1/2 fava): Opcional
O equivalente a uma pitada pequena de baunilha em pó
- Açúcar de confeiteiro peneirado: 30g

Modo de preparo:
1- Coloque no congelador por 30 minutos o bowl que irá utilizar para bater o chantilly. Para que o creme de leite esteja mais gelado, coloque por 10 minutos no congelador para baixar a temperatura.
2-Comece a bater na batedeira o creme de leite (com a bauni-

baunilha caso utilize) por um minuto e então acrescente o açúcar peneirado.
3-Siga batendo até montar um pouco, desligue a batedeira e verifique o ponto.
4-O chantilly deve aderir ao batedor e formar um bico caído. Quando está mole ele escorre.
Caso bata na mão usando um fouet (batedor de arame), você pode apoiar o fundo o bowl que irá utilizar em um recipiente com gelo e um pouco de água gelada (banho-maria invertido) para facilitar a montagem do creme.
5-Preferencialmente deve ser utilizado assim que ficar pronto para decorar os doces. Depois de um tempo na geladeira a textura começa a mudar.

Rendimento: 330g

Conservação e validade: Geladeira por até 3 dias. Não congelar.



17 - Chantilly Mascarpone

Ingredientes:
- Mascarpone: 85g
- Açúcar de confeiteiro peneirado: 50g
- Baunilha em pó ou sementes de baunilha (1/2 fava): Opcional (O equivalente a uma pitada pequena de baunilha em pó)
- Creme de leite 35% gelado: 170g

Modo de preparo:
1- Coloque no congelador por 30 minutos o bowl que irá utilizar para bater o chantilly. Para que o creme de leite esteja mais gelado, coloque por 10 minutos no congelador para baixar a temperatura.

2- Coloque na batedeira o mascarpone com o açúcar e as sementes de baunilha, Comece a bater com o batedor globo em velocidade baixa somente para misturar.

3- Acrescente o creme de leite fresco bem gelado e bata em velocidade média/baixa até o ponto de bico médio. O creme monta rapidamente. Não bata em excesso para não ficar poroso e quebradiço.
Caso bata na mão usando um fouet (batedor de arame), você pode apoiar o fundo o bowl que irá utilizar em um recipiente com gelo e um pouco de água gelada (banho-maria invertido) para facilitar a montagem do creme.

4-Preferencialmente deve ser utilizado assim que ficar pronto para decorar os doces. Depois de um tempo na geladeira a textura começa a mudar.

Rendimento: 300g

Conservação e validade: Geladeira por até 3 dias. Não congelar.

18 - Massa craquelin

Massa seca feita de manteiga , açúcar e farinha usada bem fina sobre a massa choux para um efeito craquelado por cima, adicionando sabor e crocância e dando volume à choux.
Pode ser utilizado outros tipos de açúcar como o cristal e o demerara para obter um craquelin mais crocante.

Ingredientes:
-Açúcar refinado: 100g
-Farinha de trigo: 100g
-Manteiga gelada em pedaços pequenos: 92g

Método de preparo:
1-Faça o método da sablagem misturando os ingredientes com a ponta dos dedos até formar uma massa ou bata todos os ingredientes no processador até obter uma massa homogênea.
2-Abra a massa bem fina (máx 2mm) entre duas folhas plásticas e leve a placa apoiada em uma tábua ao freezer. Para usar sobre carolinas bem pequenas, utilize um craquelin bem fino como 1mm.
3-Utilize um cortador de círculo e corte a massa. Coloque sobre a massa choux crua (em formato redondo de carolina) e leve para assar.

OBS:
Para fazer de chocolate, substituir 10g da farinha de trigo da receita por 10g cacau em pó. Usar 90g de farinha e 10g de cacau em pó.
Para fazer essa massinha colorida, misturar corante lipossolúvel em pó peneirado na manteiga em ponto pomada, levar para gelar até firmar e utilizar no preparo da massa.

Rendimento: Aproximadamente 290g

Conservação e validade: Bem embalada na geladeira por até 3 dias ou congelada por até 1 mês.

19 - Caramelo (cobertura para as carolinas)

Ingredientes:
- Água: 50g
- Açúcar refinado: 200g

Modo de preparo:
1-Misture em um recipiente a água e o açúcar e verta para uma panela pequena. Reserve ao lado do fogão uma vasilha (que caiba no fundo da panela) com água e um pouco de gelo. Separe também um pincel de silicone com um potinho de água para "limpar" a lateral interna da panela e remover os cristais de açúcar, se necessário. Além de um tapete de silicone para apoiar ao lado (sobre a bancada).

2-Ligue o fogo e cozinhe a calda em fogo médio até atingir uma cor de caramelo escuro (entre 195°C e 198°C no termômetro de sonda). Neste caso em especial o caramelo precisa ser mais escuro para que a fina camada que fica sobre a choux tenha uma cor dourada bonita. Caso interrompa o cozimento com uma cor dourada bonita ainda na panela , o caramelo sobre a choux vai ficar claro demais. Se desejar uma cor de caramelo bonita na choux, a cor do caramelo na panela deve ser um marrom um pouco mais intenso, porém jamais queimado.

3-Assim que atingir a temperatura ou a cor desejada, encoste o fundo da panela na água gelada para interromper o escurecimento da calda. Encoste o fundo da panela algumas vezes até a cauda parar de borbulhar totalmente.

4-Utilizando um pegador de gelo que encaixe facilmente para pegar as carolinas, pegue uma por uma e mergulhe o topo das choux na calda, aguarde escorrer o excesso na própria panela com a calda (ainda sem virar a choux) e então vire com cuidado

o pegador que segura a choux , posicione uma faca pequena embaixo e retire a choux do pegador, colocando sobre um tapete de silicone. Sempre com muito cuidado e delicadeza para não se queimar e para que a choux não vire de ponta a cabeça.

Rendimento: Aproximadamente 180g

Conservação e validade: O ideal é que se utilize logo em seguida. Mas pode armazenar a calda coberta na geladeira por até 7 dias. Lembrando que a calda vai endurecer completamente e precisará de um tempo novamente no fogo para derreter. Ao fazer isto tenha o cuidado de usar um fogo muito baixo e derreter lentamente, para não escurecer ainda mais o caramelo. Evite misturar para não cristalizar a calda.



20 - MASSA CHOUX

A palavra "choux" significa repolho em francês e foi dada a essa massa por causa da forma irregular que apresentava depois de assada (antigamente). Hoje em dia, conhecemos uma melhor forma de assar (temperatura mais baixa do forno) e outras técnicas para que ela cresça gradualmente e o formato seja definido de maneira mais regular possível, preservando as características da estrutura da massa assada: dourada, seca e oca por dentro.

Esta massa é cozida em dois estágios: na panela antes de acrescentar os ovos, e depois de pronta quando assada no forno. Ela é usada em inúmeras preparações clássicas da confeitaria, como

o paris brest, o saint honoré, carolinas e éclairs, por exemplo.

Para polvilhar sobre a choux (sem o craquelin) antes de ir ao forno:
Essa mistura de manteiga de cacau e açúcar de confeiteiro serve para hidratar a superfície da choux e evitar rachaduras. E deve ser polvilhado sobre cada unidade de choux (que não for usar o craquelin) usando uma peneira fina.

Ingredientes:
- Manteiga de cacau em pó (mycryo): 30g
- Açúcar de confeiteiro peneirado: 10g

Misture a manteiga de cacau com o açúcar de confeiteiro e reserve. Para conservar depois de utilizar: manter bem vedado fora na geladeira por até 1 mês.

Receita da massa choux:
Recomendo utilizar ovos "in natura". O resultado com ovos pasteurizados fica diferente.

Ingredientes:
-Leite: 125g
-Água: 125g
-Manteiga sem sal: 100g
-Sal: 4g
-Açúcar: 12g
-Farinha de trigo: 124g
-Ovos inteiros: 200g

Obs: Para fazer massa choux de chocolate, utilize 116g de farinha de trigo e 8g de cacau em pó peneirado nesta receita.

Método de preparo:
1-Em uma panela média coloque o leite, a água, a manteiga, o açúcar e o sal. Aqueça até começar a ferver. Desligue o fogo, acrescente toda a farinha de uma vez (previamente peneirada) enquanto mistura vigorosamente até formar uma massa homogênea, volte para o fogo (médio/baixo) e misture por exatos 2 minutos.

3-Retire do fogo, transfira a massa quente para uma vasilha e espere esfriar ou bata na batedeira com o batedor raquete para perder calor mais rápido. Para acrescentar os ovos a massa deve estar morna ou fria.

4-Misture os ovos (clara e gema) e acrescente aos poucos enquanto bate a massa (na batedeira ou manualmente). É muito importante acrescentar os ovos bem aos poucos enquanto bate a massa vigorosamente com o batedor raquete. Deve bater a massa até misturar bem e dar o ponto de fita (quando se levanta a colher ou o batedor e visualizamos a massa pendurada como uma fita). O objetivo do batimento é apenas homogeneizar muito bem.

5- Existe a possibilidade de bater a massa (após misturar os ovos) no processador de alimentos ou no mixer até ficar bem lisa.

6- Coloque em um saco de confeiteiro com um bico perlê (redondo) e "pingue" (dar um formato com o bico) numa forma untada (farinha e manteiga), ou tapete de silicone perfurado ou papel manteiga, no formato que desejar. Ou congele em moldes de silicone no formato que desejar. Antes de irem para o forno as choux devem estar em temperatura ambiente (completamente descongeladas).

Preparo para ir ao forno:
Existe a opção de assar a choux somente com a camada da mistura de manteiga de cacau e açúcar de confeiteiro peneirada na superfície (ver receita acima).
Ou utilizar uma fina plaquinha da massa craquelin congelada (com o formato da choux e tamanho um pouco maior) sobre a choux, independente do formato que tenha (como carolina e paris brest)

Temperatura do forno:
Um detalhe muito importante é a temperatura escolhida para o pré-aquecimento do forno. Quando a porta do forno é aberta, a temperatura de dentro dele cai (muito ou pouco), essa variação

depende da temperatura ambiente e do tempo necessário que a porta fica aberta para colocar todas as assadeiras (caso tenham muitas) dentro do forno.

Portanto, você deve considerar a sua condição de trabalho; como temperatura ambiente (se está muito baixa ou não) e a quantidade de assadeiras que vai colocar no forno (tempo com a porta do forno aberta). Observe o quanto a temperatura do forno vai cair e programe a temperatura de pré-aquecimento para que quando a porta do forno for fechada, a temperatura esteja ao menos muito próxima da temperatura indicada para assar as choux. Por exemplo, se o ambiente estiver bem frio (média de 22 graus), pode ser que você precise pré-aquecer o forno à 190°C, para que assim que a porta se feche, a temperatura esteja a 165°C.

Abaixo uma imagem de um termômetro de forno que você pode comprar para te ajudar a conhecer a real temperatura do seu forno (que em muitos casos não corresponde à temperatura programada no forno)



1-Miniatura de carolinas (tamanho da semi esfera de massa crua : 1,5cm, 2cm, 2,5cm): Assar a 165°C em forno pré-aquecido (elétrico ou de convecção) ou a 180°C no forno doméstico por aproximadamente 25 minutos.

Cortador do craquelin para miniatura de choux: Como são muito pequenos, recomendo usar a parte contrária de bicos de confeitar. Para a choux de 1,5 e 2cm, usar cortador de 2,5cm para o craquelin. Para a choux de 2,5cm , usar cortador de 3,5cm para a craquelin.

2-Carolina monoporção (tamanho da semi esfera de massa

crua: 3,8 cm, 4cm, 4,5cm): Assar a 165°C em forno pré-aquecido (elétrico ou de convecção) ou a 180°C no forno doméstico por aproximadamente 40 minutos.

Cortador do craquelin para a choux monoporção (molde 3,8 a 4cm): Usar aro cortador de 5cm.

Paris-brest monoporção (tamanho do molde 7 a 7,5cm): Assar a 165°C em forno pré-aquecido (elétrico ou de convecção) ou a 180°C no forno doméstico por aproximadamente 40 minutos.

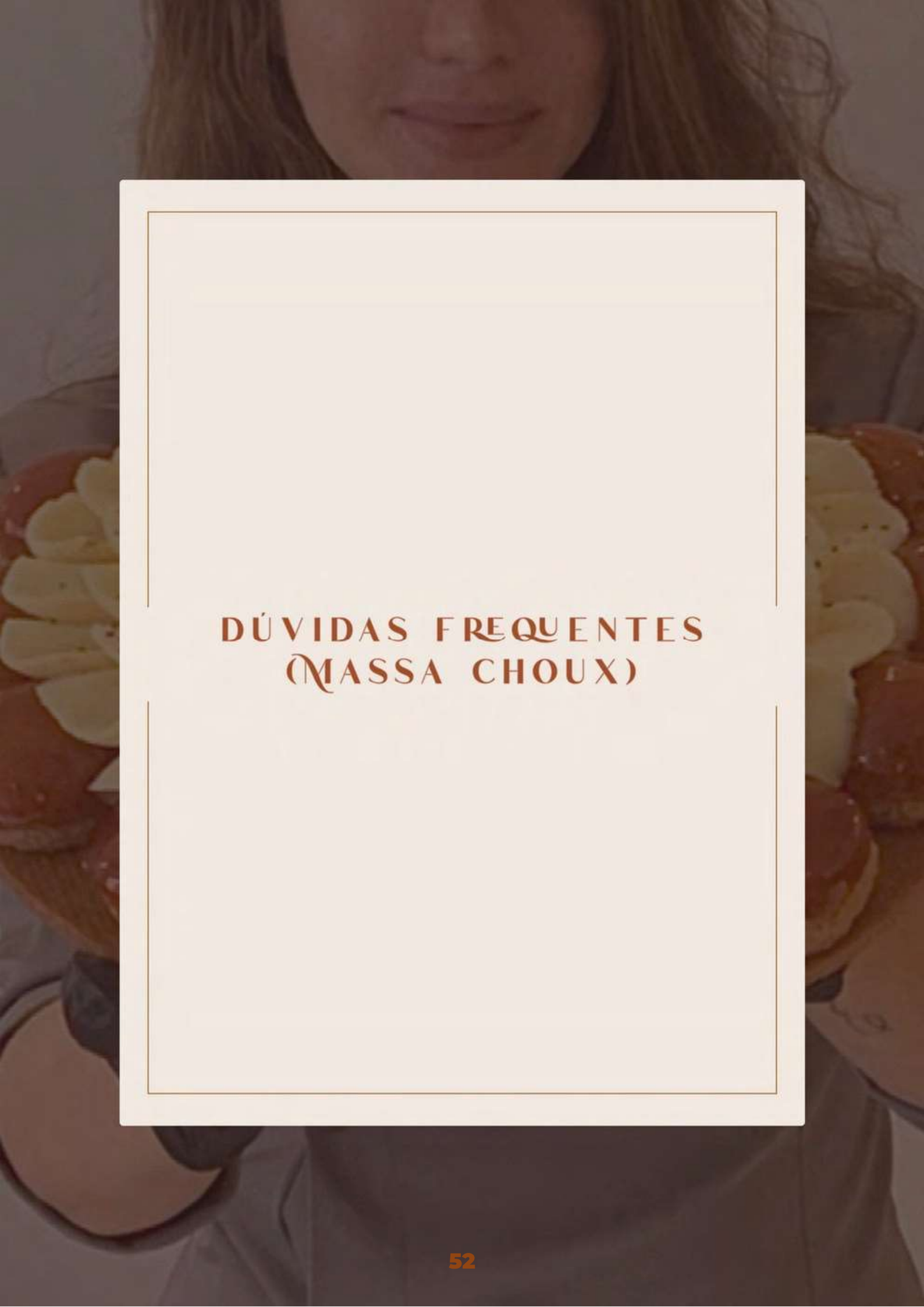
Cortadores do craquelin para o Paris-brest monoporção (molde 7 a 7,5cm): Usar aro cortador de 7cm a 7,5cm para o círculo e no centro usar cortador de 3cm para fazer o formato da roda.
O molde de donuts tem por volta de 7cm e o Paris-brest modelado ainda cru tem 6cm. O craquelin sobre ele deve ter entre 7 e 7,5cm.



É importante testar poucas unidades de choux antes para descobrir e definir o tempo de cocção e a temperatura correta do seu forno.
Lembrando que o objetivo é triplicar o volume da choux, obter uma superfície dourada, casquinha seca e oca por dentro.
Para isto, é preciso cortar a choux assada e já fria ao meio para verificar o centro. No momento que abrimos a choux que acabou de sair do forno, é normal que ela ainda esteja um pouco úmida no interior, porém deve estar sem partes de massa crua (pegajosa). Dependendo do formato e do tamanho da choux modelada, necessitará de um tempo menor ou maior para a cocção completa. Lembre-se sempre de fazer o teste com uma unidade antes para definir o tempo e a temperatura do seu forno.

Rendimento: Aproximadamente 550g

Conservação e validade: Bem embalada na geladeira por até 3 dias ou congelada por até 1 mês. Para facilitar, é possível preencher os moldes de silicone e congelar para uso posterior.



DÚVIDAS FREQUENTES (MASSA CHOUX)

1-Qual prazo para consumo do doce com massa choux?

O ideal é que seja consumido no mesmo dia após recheado. Com o passar do tempo, a umidade do recheio vai passando para a massa.

A crocância da choux recheada se mantém apenas nas primeiras duas horas.

E a choux sem recheio se bem embalada mantém a crocância por aproximadamente 8 horas (mesmo embalado, a umidade do ar de dentro do saquinho vai passando para a massa e mudando a textura)

Caso guarde a choux recheada sob refrigeração e consuma no dia seguinte, ela vai estar com uma textura muito mais macia.

Então se não for usar no dia, o ideal é congelar e retirar no dia que for rechear .

Se estiver com boa textura após descongelar pode rechear logo em seguida, e se estiver um pouco macia, pode levar para o forno por 3 minutos a 160 graus ou 2 minutos a 180 graus (no forno doméstico). Se colocar no forno direto do congelador, precisa deixar por mais 2 minutos além do indicado para regenerar as choux que já estão em temperatura ambiente. Então neste caso das choux congeladas, deixar 5 minutos a 160 graus em forno com ventilação ou elétrico ou 4 minutos no forno doméstico a 180 graus.

2-Qual melhor maneira de trabalhar com a choux na minha confeitaria ?

Você vai assar e congelar. Conforme for a demanda, vai retirar e colocar no forno para regenerar (5 min a 160 graus) e então furar e rechear.

E deixar no expositor refrigerado já recheado, por até 8 horas. É possível manter as principais características de textura e estrutura da choux durante as primeiras horas.

3-Quais são as melhores farinhas de trigo para fazer a massa choux?

Para modelos pequenos de choux de diferentes formatos recomendo uma farinha fraca como usada na confeitaria. Ao usar uma farinha forte, a massa vai absorver mais líquido e precisará de uma temperatura maior no forno para crescer.

As farinhas de marcas populares como boa sorte e dona benta funcionam super bem para modelos pequenos de monoporção (considerando que a receita e o método foram seguidos corretamente e as choux assadas na temperatura ideal do seu forno).
Porém, caso prefira utilizar farinhas de melhor qualidade, recomendo a Bagatelle T45, Anaconda ou Renata.

4-Qual melhor maneira de armazenar a choux depois de assada?

Congelar. Por até 30 dias é possível manter as choux já assadas dentro de um recipiente bem vedado no congelador.
Para utilizar, após retirar do congelador, é possível aguardar descongelar em temperatura ambiente (tempo médio de 20 minutos) e furar para rechear.
Caso perceba que a massa está macia, você pode levar ao forno por 3 minutos a 160 graus para voltar a crocância. Não deixe muito tempo no forno , pois a choux resseca e fica quebradiça.

5-Quais são as melhores embalagens para a choux?

No caso de choux recheadas e com cobertura como o Religieuse e o Paris brest, o ideal são caixas de papel ou potes de plástico que encaixem o produto sem amassar.
E para embalar choux inteira (sem ser cortada) sem recheios ou recheadas um saquinho bem selado vai proteger melhor da umidade do ar.

6-Por que minha choux não cresce, mesmo assando na temperatura certa e no tempo indicado?

É muito provável que a temperatura de dentro do seu forno esteja baixa demais e diferente da temperatura indicada no próprio forno (que você regulou para assar a choux). Será necessário aumentar a temperatura para que a choux cresça e asse corretamente.
Indico comprar um termômetro de forno para que possa saber a real temperatura de dentro do seu forno e ajustar a temperatura do forno de maneira que por dentro esteja a 180 graus (em forno sem ventilação).

Outra possibilidade é a queda da temperatura no momento de abrir o forno para colocar as assadeiras com a choux. Dependendo do quão fria está a temperatura do ambiente e o tempo que a porta do forno precisa ficar aberta para colocar as assadeiras, pode ocorrer uma queda de até 20 graus na temperatura do forno pré-aquecido.
Portanto, é necessário observar essa variação de temperatura do seu forno depois de aberto para colocar a massa choux para assar.
Um termômetro de forno tem baixo custo e ajuda muito a conhecer o seu forno e a regular melhor as temperaturas.

Outra possibilidade é a choux ter entrado no forno gelado ou congelada. Para assar a choux assim a temperatura do forno precisa estar diferente (mais alta). Recomendo assar em temperatura ambiente.
É importante verificar a espessura do craquelin. Dependendo do tamanho da choux , se o craquelin estiver grosso ele pesa e atrapalha o crescimento da choux. Para choux pequenas o craquelin precisa ser aberto bem fino (espessura de uma cartolina). Para choux maiores o craquelin pode ser aberto mais grosso, no máximo 2mm.

7-Posso usar somente a batedeira para misturar a massa choux na etapa de colocar os ovos?
Pode sim. Recomendo que acrescente os ovos misturados bem aos poucos enquanto bate na batedeira com batedor raquete, para que a massa fique lisa e bem homogênea.

8- A choux grudou no papel manteiga, o que pode ter ocorrido?
A qualidade do papel manteiga pode ter interferido. Caso prefira, pode untar e enfarinhar a assadeira ou usar um tapete de silicone perfurado.

9- A minha choux saiu redondinha do forno e depois murchou, o que fazer para isso não acontecer?
Precisa deixar mais tempo no forno. Esse problema que ocorreu indica que o tempo de forno não foi suficiente para assar completamente a choux. É importante que a choux fique com uma cor marrom (clara) com a casquinha de fora bem assada e crocante (dessa forma mantém o formato depois de assada).
Na próxima vez teste deixar 5 minutos a mais e avalie se será suficiente.

10-É possível utilizar corante para fazer a choux?
Sim. Você pode colorir o craquelin com corante alimentício lipossolúvel em pó (pode misturar bem na manteiga em ponto pomada) e a massa choux com corante hidrossolúvel no momento de acrescentar os ovos aos poucos, pode acrescentar um pouco de corante em gel.

11-As minhas choux ficam um pouco queimadas por baixo quando asso no meu forno doméstico. O que fazer para isso não acontecer?
Melhor apoiar a sua assadeira em uma forma com altura média de 5 cm no momento de levar para o forno. Para que o calor que vem por baixo neste tipo de forno, não seja direcionado para a assadeira com as choux e a aqueça em excesso.

12- Por que o fundo da choux as vezes não fica liso? Ele sobe e afunda para dentro.

O que faz o fundo entrar, normalmente é o vapor em excesso que está dentro do forno que pode vir da massa que se encontra mais hidratada ou acumular pela quantidade alta de choux na assadeira ou do tipo da assadeira (alta). Assar em uma temperatura que esteja mais baixa do que deveria também pode provocar esse efeito.

Procure usar uma assadeira baixa (ou virada ao contrário), colocar menos choux para assar ao mesmo tempo e verifique a temperatura com termômetro de forno, caso continue ocorrendo esse erro, experimente secar mais a sua massa na panela (um minuto a mais).

13-Por que algumas choux ficam mais uniformes e redondas e outras achatadas?

Existem alguns fatores que podem levar a esse efeito. Como a má distribuição de calor dentro do forno (as choux que foram expostas a um calor maior crescem melhor).
A maneira como pinga a massa, que interfere no formato e volume da choux ou próprio vapor acumulado na assadeira pode causar isto.

14- Preciso bater a massa por quanto tempo?

Não existe um tempo específico. É necessário bater até a massa ficar completamente lisa e homogênea.

15-Posso assar a choux no meu forno com vapor?

Não porque o vapor vai atrapalhar todo o crescimento da choux.

16- O meu craquelin desgrudou da choux. O que pode ter ocorrido?

Se a temperatura do forno estiver muito baixa, pode ocorrer de secar o craquelin antes de assar a choux e

descolar um pouco da massa. O excesso de umidade na massa e no forno pode ocasionar esse problema também.

17- A minha choux não está craquelando bem por cima. O que pode estar ocorrendo?
Precisa aumentar a temperatura para a choux crescer e ficar com a superfície craquelada.

18- Posso trocar o leite por água na massa?
Pode sim. Mas a massa vai ficar mais seca e com menos sabor.

19- Qual melhor maneira de transportar as choux assadas e sem recheio?
Em caixa de papel (papelão) própria para armazenar alimentos (como a de pizza).

20- Achei minha massa muito gordurosa na panela, ficou soltando manteiga. O que pode ter acontecido?
Isso pode ocorrer devido a qualidade da manteiga. Escolha utilizar manteigas de boa qualidade, com cheiro de leite (não de queijo) e cor clara.

21- Minha massa cresceu e depois murchou. O que pode ter ocorrido?
Isso ocorre quando há uma queda repentina de temperatura, como quando a porta do forno é aberta durante o cozimento ou quando a temperatura é abaixada.



OBRIGADA!

Parabéns por ter lido até aqui. Tudo que eu considerei importante informar para que você tenha ótimos resultados nos seus produtos e nas suas vendas está explicado nos vídeos e neste conteúdo por escrito. Caso você tenha alguma dúvida específica que não esteja esclarecida no conteúdo deste curso, entre em contato comigo pelo email chrisssmorais@gmail.com ou no direct no instagram @chrissmorais_ e responderei assim que possível.

Desejo a você um ótimo aproveitamento do curso e saiba que ficarei muito feliz em ver os seus resultados. Se sinta à vontade para me enviar imagens da sua produção por direct no instagram (@chrissmorais_) assim como feedbacks sobre o curso e retornarei assim que possível.

Gratidão pelo interesse e confiança em meu trabalho,
Chris Morais