

Isis Alvarez
chef confeitaria

Tortas de Confeitaria



E-BOOK

Olá! Eu sou a Ísis Alvarez, chef confeitadora apaixonada pela culinária desde que me conheço por gente. Muito prazer!

Me formei em gastronomia em 2003 e logo em seguida mergulhei de cabeça no mundo da confeitaria.

Trabalhei em grandes casas em São Paulo, como a Confeitaria Fasano, Restaurante D.O.M. e Confeitaria Le Vin. Em Campinas, chefeiei a confeitaria do Restaurante Belline, do Hotel Vitória.

Fora do país, aprimorei meus conhecimentos na Lenôtre, uma das principais escolas de gastronomia de Paris, também tendo experiências práticas no país.

Trabalhei diretamente com confeitaria para eventos, fornecendo bolos e um extenso cardápio de doces finos e modelados - nascia aí a *Sucre en Rouge*.

A partir de vários pedidos de aulas e receitas, comecei então a formar turmas com variados cursos de confeitaria na região. Não demorou muito para levar meus cursos a vários estados do Brasil e também receber grandes profissionais em meu ateliê.

Ao mesmo tempo, comecei a oferecer minhas aulas ONLINE, gravando cursos completos e com suporte, para que todos os que desejam aprender ou aprimorar seus conhecimentos consigam com esta facilidade.

Hoje, nossa família de alunos online conta com mais de 80 mil pessoas do mundo todo, e neste coração de mãe, também tem espaço para você.

Seja bem-vindo!

Com muita alegria e satisfação que venho compartilhar com você esse material, pensado com muito estudo, dedicação e amor. Com ele, quero tornar sua trajetória mais doce e fácil.

Em todos os preparos, utilize ingredientes de boa qualidade. Isso faz toda diferença no resultado final!

Não sei se você já trabalha com confeitaria ou se é iniciante, mas é imprescindível o uso da **balança** para que você tenha bons resultados e consiga padronizar a sua produção.

É muito importante a atenção ao tratamento com os seus clientes e, também, na hora da precificação e gestão do seu negócio. Você precisará colocar tudo na ponta do lápis.

Organize-se, encontre bons fornecedores, tenha tudo em mãos quando for começar.

Não pule etapas ou deixe detalhes passarem batidos.

Capriche na entrega. Conquiste o seu Cliente!

Espero que você colha bons frutos de todo o conteúdo que preparei para você.

Deixo aqui o meu convite para conhecer as minhas redes sociais e saber sobre outros cursos.

Instagram e TikTok: @chefisisalvarez

Youtube: Chef Ísis Alvarez

Facebook: /chefisisalvarez

Site: <https://chefisisalvarez.com.br/>

[CLIQUE AQUI PARA ACESSAR](#)

Índice

Índice	4
Utensílios	5
Ingredientes	6
Congelamento	7
Descongelação	7
Validade	7
Embalagens	8
Torta Mousse De Oreo.....	9
Torta Mousse Napolitano.....	11
Torta Mousse De Ninho Com Nutella	14
Torta Mousse Red Velvet	17
Torta Mousse De Maracujá com Chocolate	19
Torta Mousse De Ninho Com Morango	22
Torta Ferrero Rocher	25
Torta de Doce de Leite.....	28

Utensílios

- Fogão;
- Micro-ondas;
- Processador ou liquidificador;
- Batedeira;
- Balança;
- Copo medidor;
- Colheres com medida;
- Batedeira;

- Bowl;
- Espátula de alisar;
- Faca lisa grande;
- Marcador de fatias;
- Discos de isopor;
- Acetato de 7 cm de altura;
- Forma de fundo removível de 20cm de diâmetro.

Ingredientes

MARCAS QUE EU USO E INDICO:

Leite em pó: Italac, Ninho e La Serenissima.

Creme de leite: Piracanjuba, Itambé, Italac, Moça, Camponesa e Frimesa.

Leite condensado: Piracanjuba, Itambé, Italac, Moça, Camponesa e Frimesa.

Doce de leite: Itambé e Lata de leite condensado cozido.

Chantilly: Amelia Supreme, Chatifest

Açúcar: União.

Cream cheese: Danubio e Philadelphia.

Chocolates: Genuine, Sicao, Nestlé e Harald.

Chocolate em pó: Melken 50%, Festpan 50%.

Margarina: Doriana, Qualy, Delicia/Supreme.

Emulsificante: Emustab.

Congelamento

Embale bem a torta em plástico filme para evitar a formação de cristais de gelo ao congelar.

Deixe para fazer as finalizações como decoração depois que descongelar, isso evitará que a decoração desmanche ou murche, se for o caso de adicionar biscoitos na decoração.

Podemos também congelar já em fatias com papel celofane e depois colocando-as dentro de uma embalagem plástica.

Descongelamento

Basta descer para geladeira para fazer o descongelamento, aproximadamente 6 a 8 horas.

Validade

Mantenha as tortas na geladeira, retire somente para servir ou para fazer o transporte para seu cliente.

A validade das tortas é de 7 dias na geladeira e 60 dias congeladas.

A tortas que levam frutas tem validade de 4 dias e não deve ser congelada. Se a torta for de morango a validade é de no máximo 2 dias.

Embalagens

EMBALAGENS PARA TORTAS INDIVIDUAIS

Azure Embalagens

- Medidas: 10cm de largura x 13cm de comprimento x 7cm de altura

Galvanotek

- Código G-630

EMBALAGEM PARA A TORTA INTEIRA

Galvanotek G50 e G55 tampa baixa

FOLHA DE PAPEL MANTEIGA

Azure Embalagens

- papel para embrulhar doces e bolo gelado, celebrate 15,5x20

CAKE BOARD

Tamanho da CAKE BOARD: 26cm de diâmetro

Fornecedores

Pra Festa

ACETATO PARA MONTAGEM DA TORTA

Acetato de 7 cm de altura - Mercado livre

Torta Mousse De Oreo

BASE DE BISCOITO OREO

Ingredientes:

- Biscoito Negresco ou Oreo sem recheio (200g);
- Margarina (120g);
- Chocolate meio amargo (nobre ou cobertura fracionada) (100g).

Modo de preparo:

Bata os biscoitos no processador ou liquidificador até obter uma farinha.

Derreta a margarina no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a margarina derretida e misture. Derreta o chocolate e acrescente com a mistura de biscoito.

Com a massa pronta, forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível de 20cm de diâmetro, nivele com um copo.

MOUSSE DE OREO

Ingredientes:

- Chocolate nobre branco (300g);
- Cream cheese (200g);
- Creme de leite (200g);
- Chantilly bem gelado (100ml);
- 6g de gelatina incolor dissolvida em 30 ml de água
- Oreo em gota (120g);
- Oreo inteiro (120g).

Modo de preparo:

Bata o chantilly e reserve.

Em um *bowl* acrescente o chocolate e leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e mexa, acrescente o cream cheese e mexa novamente até ficar homogêneo.

Hidrate a gelatina na água e leve ao micro-ondas por 15 segundos. Acrescente a gelatina no creme de chocolate. Junte o chantilly e o Oreo em gotas e misture até ficar homogêneo.

Na forma forrada com a base de biscoito, coloque metade do creme de Oreo, coloque as bolachas Oreo inteiras e acrescente o restante do creme. Leve para gelar enquanto prepara a ganache.

GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

Ingredientes:

- Creme de leite (100g);
- Chocolate nobre meio amargo (130g).

Modo de preparo:

Em um *bowl*, adicione o chocolate e leve para derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo.

Com a torta já firme coloque a ganache por cima e volte para a geladeira por aproximadamente 6 horas.

Rendimento: 1 forma de 20cm de diâmetro de fundo removível.

Validade: 7 dias na gela 60 dias congelada.

Torta Mousse Napolitano

BASE DE BISCOITO

Ingredientes:

- Biscoito Negresco ou Oreo sem recheio (200g);
- Margarina (120g);
- Chocolate meio amargo (nobre ou cobertura fracionada) (100g).

Modo de preparo:

Bata os biscoitos no processador ou liquidificador até obter uma farinha.

Derreta a margarina no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a margarina derretida e misture. Derreta o chocolate e acrescente na mistura de biscoito.

Em uma forma de 20 cm de diâmetro com o fundo removível, coloque o acetato de 7cm de altura nas laterais. Pressione a massa no fundo e nas laterais e depois nivele com o fundo de um copo.

MOUSSE DE CHOCOLATE

- Chantilly batido (100g);
- Creme de leite UHT (100g);
- Chocolate nobre meio amargo (150g).

MOUSSE DE MORANGO

- Chantilly batido (100g);
- Creme de leite UHT (100g);
- Pó de morango (mavalério) (20g);
- Chocolate branco (150g).

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

- 1/3 Chantilly batido (100g);
- Creme de leite UHT (100g);
- Chocolate branco (150g).

Modos de preparo:

Mousse de Chocolate

Na batedeira, adicione todo chantilly e bata até chegar no ponto firme. Divida em 3 partes iguais. Reserve.

Em um *bowl*, adicione o chocolate meio amargo e leve para derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo. Adicione a essa mistura 1/3 do chantilly batido e misture delicadamente.

Adicione esse mousse sobre a base da torta e leve para firmar na geladeira.

Mousse de Morango

Em um *bowl*, adicione o chocolate branco e leve para derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite, o pó de morango e misture até ficar homogêneo. Adicione a essa mistura 1/3 do chantilly batido e misture delicadamente. Adicione essa camada por cima do mousse de chocolate e volte para geladeira até firmar.

Mousse de Chocolate Branco

Em um *bowl*, adicione o chocolate branco e leve para derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo. Adicione a essa mistura 1/3 do chantilly batido e misture delicadamente. Adicione essa camada por cima do mousse de morango e volte para geladeira até firmar

GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

Ingredientes:

- Creme de leite (100g);
- Chocolate nobre meio amargo (130g).

Modo de preparo:

Em um *bowl*, adicione o chocolate e leve para derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo.

Com a torta já firme coloque a ganache por cima e volte para a geladeira por aproximadamente 6 horas.

Rendimento: 1 forma de 20cm de diâmetro de fundo removível.

Validade: 10 dias na geladeira | 60 dias congelada.

Torta Mousse De Ninho Com Nutella

BASE DE BISCOITO

- Margarina derretida (120g);
- Chocolate em pó 50% (30g);
- Biscoito maisena (200g);
- Chocolate fracionado meio amargo (100g).

Modo de preparo:

Bata os biscoitos no processador ou liquidificador até obter uma farinha.

Derreta a margarina no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a margarina derretida e o chocolate em pó, misture. Derreta o chocolate e acrescente na mistura de biscoito.

Em uma forma de 20 cm de diâmetro com o fundo removível, coloque o acetato de 7cm de altura nas laterais. Pressione a massa no fundo e nas laterais e depois nivele com o fundo de um copo.

MOUSSE DE NINHO E NUTELLA

Ingredientes:

- Chocolate nobre branco (300g);
- Cream cheese (200g);
- Creme de leite (200g);
- Chantilly bem gelado (100ml);
- 6g de gelatina incolor dissolvida em 30 ml de água
- Nutella (200g);
- Leite ninho (50g).

Modo de preparo:

Bata o chantilly e reserve.

Em um *bowl* acrescente o chocolate e leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e mexa, acrescente o cream cheese e mexa novamente até ficar homogêneo.

Hidrate a gelatina na água e leve ao micro-ondas por 15 segundos. Acrescente a gelatina no creme de chocolate. Junte o chantilly e misture até ficar homogêneo.

Divida a mousse em 2 *bowls*.

Em um *bowl* acrescente 200g de Nutella e misture até ficar homogêneo. Coloque sobre a base de biscoitos e leve para gelar.

No outro *bowl* misture 50g de leite ninho. Quando a mousse de Nutella firmar na torta, acrescente a mousse de leite ninho e leve para gelar.

GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

Ingredientes:

- Creme de leite (100g);
- Chocolate nobre meio amargo (130g).

Modo de preparo:

Em um *bowl*, adicione o chocolate e leve para derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo.

Com a torta já firme coloque a ganache por cima e volte para a geladeira por aproximadamente 6 horas.

Rendimento: 1 forma de 20cm de diâmetro de fundo removível.

Validade: 10 dias na geladeira | 60 dias congelada.

Torta Mousse Red Velvet

BASE DE BISCOITO

- Margarina (120g);
- Biscoito maisena (200g).
- Chocolate fracionado branco (100g);
- Corante em pó para chocolate na cor vermelha (3g).

Modo de preparo:

Bata os biscoitos no processador ou liquidificador até obter uma farinha.

Derreta a margarina no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a margarina derretida e misture.

Derreta o chocolate, acrescente o corante e mexa até ficar homogêneo, junte a mistura de biscoitos com o chocolate, mexa até ficar homogêneo.

Em uma forma de 20 cm de diâmetro com o fundo removível, coloque o acetato de 7cm de altura nas laterais. Pressione a massa no fundo e nas laterais e depois nivele com o fundo de um copo.

MOUSSE DE NINHO

Ingredientes:

- Chocolate nobre branco (300g);
- Cream cheese (200g);
- Creme de leite (200g);
- Chantilly bem gelado (100ml);
- 6g de gelatina incolor dissolvida em 30 ml de água;
- Leite ninho em pó (100g).

Modo de preparo:

Junte o chantilly com o leite ninho e bata até o ponto firme reserve.

Em um *bowl* acrescente o chocolate e leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e mexa, acrescente o cream cheese e mexa novamente até ficar homogêneo.

Hidrate a gelatina na água e leve ao micro-ondas por 15 segundos. Acrescente a gelatina no creme de chocolate. Junte o chantilly e misture até ficar homogêneo.

Adicione a mousse sobre a base da torta e leve para firmar na geladeira.

GELEIA DE MORANGO**Ingredientes:**

- Morangos cortados em quatro partes (250g);
- Açúcar refinado (30g);
- Suco de meio limão.

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes em uma panela leve ao fogo médio e deixe chegar no ponto de geleia, mexa as vezes para não queimar.

Deixe esfriar e coloque sobre a torta já firme.

Rendimento: 1 forma de 20cm de diâmetro de fundo removível.

Validade: 2 dias na geladeira | 60 dias congelada.

Torta Mousse De Maracujá com Chocolate

BASE DE BISCOITO

Ingredientes:

- 200g de biscoito Oreo ou Negresco triturado sem recheio;
- 120g de manteiga ou margarina derretida;
- 100g de chocolate ou cobertura fracionada meio amargo.

Modo de preparo:

Bata os biscoitos no processador ou liquidificador até obter uma farinha.

Derreta a margarina no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a margarina derretida e misture. Derreta o chocolate e acrescente na mistura de biscoito.

Em uma forma de 20 cm de diâmetro com o fundo removível, coloque o acetato de 7cm de altura nas laterais. Pressione a massa no fundo e nas laterais e depois nivele com o fundo de um copo. Leve para firmar na geladeira.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 200g de chocolate nobre meio amargo;
- 150g de creme de leite;
- 120g de chantilly batido em ponto firme.

Modo de preparo:

Em um bowl, acrescente o chocolate, leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e mexa até ficar homogêneo.

Deixe esfriar e acrescente metade do chantilly e misture delicadamente até incorporar. Adicione essa mousse sobre a base da torta e leve para firmar na geladeira.

MOUSSE DE MARACUJÁ

Ingredientes:

- 250g de chocolate nobre branco;
- 100g de creme de leite;
- 60g de maracujá batido (sem peneirar);
- 120g de chantilly batido em ponto firme.

Modo de preparo:

Em um *bowl* adicione o chocolate leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e mexa até ficar homogêneo. Adicione o suco de maracujá e misture. Deixe esfriar e acrescente a outra metade do chantilly, misture delicadamente até incorporar.

Adicione essa mousse sobre a mousse de chocolate e volte para firmar na geladeira por 12 horas.

GELEIA DE MARACUJÁ

Ingredientes:

- 120g de polpa de maracujá;
- 60g de açúcar refinado.

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes em uma panela leve ao fogo médio e deixe chegar no ponto de geleia, mexa as vezes para não queimar.

Deixe esfriar e coloque sobre a torta já firme.

Rendimento: 1 forma de 20cm de diâmetro de fundo removível.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelada.

Torta Mousse De Ninho Com Morango

BASE DE BISCOITO

Ingredientes:

- Biscoito Maisena (150g);
- Chocolate em pó 50% cacau (30g);
- Margarina (90g)
- Chocolate meio amargo (50g).

Modo de preparo:

Bata os biscoitos com o chocolate em pó no processador ou liquidificador até obter uma farinha.

Derreta a margarina no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a margarina derretida e misture. Derreta o chocolate e acrescente na mistura de biscoito.

Em uma forma de 20 cm de diâmetro com o fundo removível, coloque o acetato de 7cm de altura nas laterais. Pressione a massa no fundo e nas laterais e depois nivele com o fundo de um copo. Leve para firmar na geladeira.

BRIGADEIRO DE NINHO

Ingredientes:

- Leite condensado (395g);
- Creme de leite (200g);
- Leite ninho em pó (50g).

Modo de preparo:

Em uma panela, adicione o leite condensado, o leite ninho em pó e misture até dissolver o leite em pó. Acrescente o creme de leite e misture. Leve para o fogo médio, mexendo até engrossar.

Despeje sobre a base da torta e volte para geladeira para firmar.

CHANTININHO COM MORANGOS

Ingredientes:

- Chantilly bem gelado (200ml)
- Leite ninho em pó (100g);
- Morangos picados (250g).

Modo de preparo:

Junte o chantilly com o leite ninho e bata até o ponto firme. Acrescente os morangos picados e misture. Aplique sobre o brigadeiro branco e leve para firmar na geladeira por 6 horas.

GANACHE BRANCA

Ingredientes:

- Chocolate branco nobre (120g).
- Creme de leite (60g).

Modo de Preparo:

Em um *bowl* adicione o chocolate leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e mexa até ficar homogêneo. Aplique sobre a torta já firme.

Torta Ferrero Rocher

BASE DE BISCOITO

Ingredientes:

- Biscoito Oreo ou Negresco triturado (150g);
- Margarina (90g);
- Chocolate meio amargo (50g).

Modo de preparo:

Bata os biscoitos no processador ou liquidificador até obter uma farinha.

Derreta a margarina no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a margarina derretida e misture. Derreta o chocolate e acrescente na mistura de biscoito.

Em uma forma de 20 cm de diâmetro com o fundo removível, coloque o acetato de 7cm de altura nas laterais. Pressione a massa no fundo e nas laterais e depois nivele com o fundo de um copo. Leve para firmar na geladeira.

CHANTININHO

Ingredientes:

- Chantilly bem gelado (150ml);
- Leite Ninho em pó (20g).

Modo de preparo:

Junte o chantilly com o leite ninho e bata até o ponto firme. Reserve.

MOUSSE FERRERO ROCHER

Ingredientes:

- Chocolate meio amargo (400g);
- Creme de leite (200g)
- Pasta saborizante de avelã (10g);
- Nutella (100g) (ou 200g caso não utilize a pasta saborizante)
- Castanha de caju (150g);
- Chantinho batido.

Modo de preparo:

Em um *bowl* adicione o chocolate leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e mexa até ficar homogêneo. Adicione a pasta saborizante, a Nutella e mexa. Coloque a castanha de caju e misture novamente. Deixe esfriar, acrescente o chantinho e misture delicadamente até incorporar. Despeje essa mousse sobre a base da torta e leve para firmar na geladeira por 12 horas.

GANACHE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- Chocolate blend ou meio amargo (120g);
- Creme de leite (60g).

Modo de preparo:

Em um *bowl* adicione o chocolate leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e mexa até ficar homogêneo. Aplique sobre a torta já firme.

Dica: Caso deseje, inclua 6g de gelatina hidratada à mousse.

Rendimento: 1 forma de 20cm de diâmetro de fundo removível.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelada.

Torta de Doce de Leite

BASE DE BISCOITO

Ingredientes:

- Biscoito Maisena (150g);
- Chocolate em pó 50% cacau (30g);
- Margarina (90g)
- Chocolate meio amargo (50g).

Modo de preparo:

Bata os biscoitos com o chocolate em pó no processador ou liquidificador até obter uma farinha.

Derreta a margarina no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a margarina derretida e misture. Derreta o chocolate e acrescente na mistura de biscoito.

Em uma forma de 20 cm de diâmetro com o fundo removível, coloque o acetato de 7cm de altura nas laterais. Pressione a massa no fundo e nas laterais e depois nivele com o fundo de um copo. Leve para firmar na geladeira.

CHANTININHO

Ingredientes:

- Chantilly bem gelado (150ml);
- Leite em pó (20g).

Modo de preparo:

Junte o chantilly com o leite ninho e bata até o ponto firme. Reserve.

MOUSSE DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- Chocolate branco Nobre (300g);
- Creme de leite (100g);
- Doce de leite (400g)
- Chantinho batido.

Modo de preparo:

Em um *bowl* adicione o chocolate leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e mexa até ficar homogêneo. Adicione o doce de leite e misture bem. Deixe esfriar, acrescente o chantinho e misture delicadamente até incorporar. Despeje essa mousse sobre a base da torta e leve para firmar na geladeira por 12 horas.

GANACHE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- Chocolate meio amargo (120g);
- Creme de leite (60g).

Modo de preparo:

Em um *bowl* adicione o chocolate leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e mexa até ficar homogêneo. Aplique sobre a torta já firme.

Dica: Caso deseje, inclua 6g de gelatina hidratada à mousse.

Rendimento: 1 forma de 20cm de diâmetro de fundo removível.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelada.