E-BOOK DE GANACHES

EBOOK GANACHE PERFEITA



Fabiana Ferreira

Apresentação

Olá queridos! Sou Fabiana Ferreira, professora de bolos, aqui está todo o meu conhecimento adquirido durante minha caminhada de 8 anos vivendo da confeitaria.

Gratidão a todos vocês pela confiança que depositam em mim, e podem ter certeza que tudo foi elaborado com muito amor, carinho e dedicação, e sem dúvidas trará um retorno muito positivo na vida de todos.

Fabiana Ferreira



Índice

CHANTINACHE

Chantinache branco (fracionado) 07

Chantinache de leite ninho (fracionado) 09

Chantinache preta (fracionado) 11

Chantinache chocolate branco (nobre) 13

Chantinache chocolate preto (nobre) 15

Chantinache de morango (fracionado) 17

Chantinache de maracujá (fracionado) 19

BUTTERNACHE

Butternache preta (fracionado) 22

Butternache branco (fracionado) 24

Butternache de morango 26

Butternache de maracujá.....28

Butternache de pistache.....30

Butternache de café.....32

GANACHE HOLANDESA

Ganache holandesa branca (fracionado) ...35

Ganache holandesa preta (fracionado) 37

GANACHES

Ganache de maracujá 40

Ganache de limão 42
Ganache de morango 44
Ganache de paçoca 46
Ganache de frutas vermelhas 48
Ganache de pistache 50
Ganache de café 52
Ganache de leite de coco branco 54
Ganache de leite de coco preta 56

GANACHES PARA BLINDAGEM

Ganache para blindagem branca 59
Ganache para blindagem preto 61
Ganache para blindagem de água branca..63
Ganache para blindagem de água preta.....65

CALDA DRIP CAKE

Calda drip cake preta 68
Calda drip cake branca 69

GANACHE PARA RECHEIOS

Ganache para recheio fracio.....71
Ganache para recheio nobre 72

GELEIA

Geleia de morango 74

BÔNUS

Buttercream de merengue suiço 76
Buttercream de chantilly 78

TABELA DE QUANTIDADE

Tabela de quantidade.....80

UTENSÍLIOS E MATERIAIS

Utensílios e materiais 81

AGRADECIMENTO

Agradecimentos 83

Fabiana Ferreira

CHANTINA CHE





Chantinache branco

(cobertura fracionada Branco)

ÍNGREDIENTES

- 1kg de cobertura fracionada Branco temperatura de 34 graus (usei Harald top / a Sicao também é ótima)
- 325 gramas de chantilly morno temperatura de 24 graus (usei o Amélia supreme)

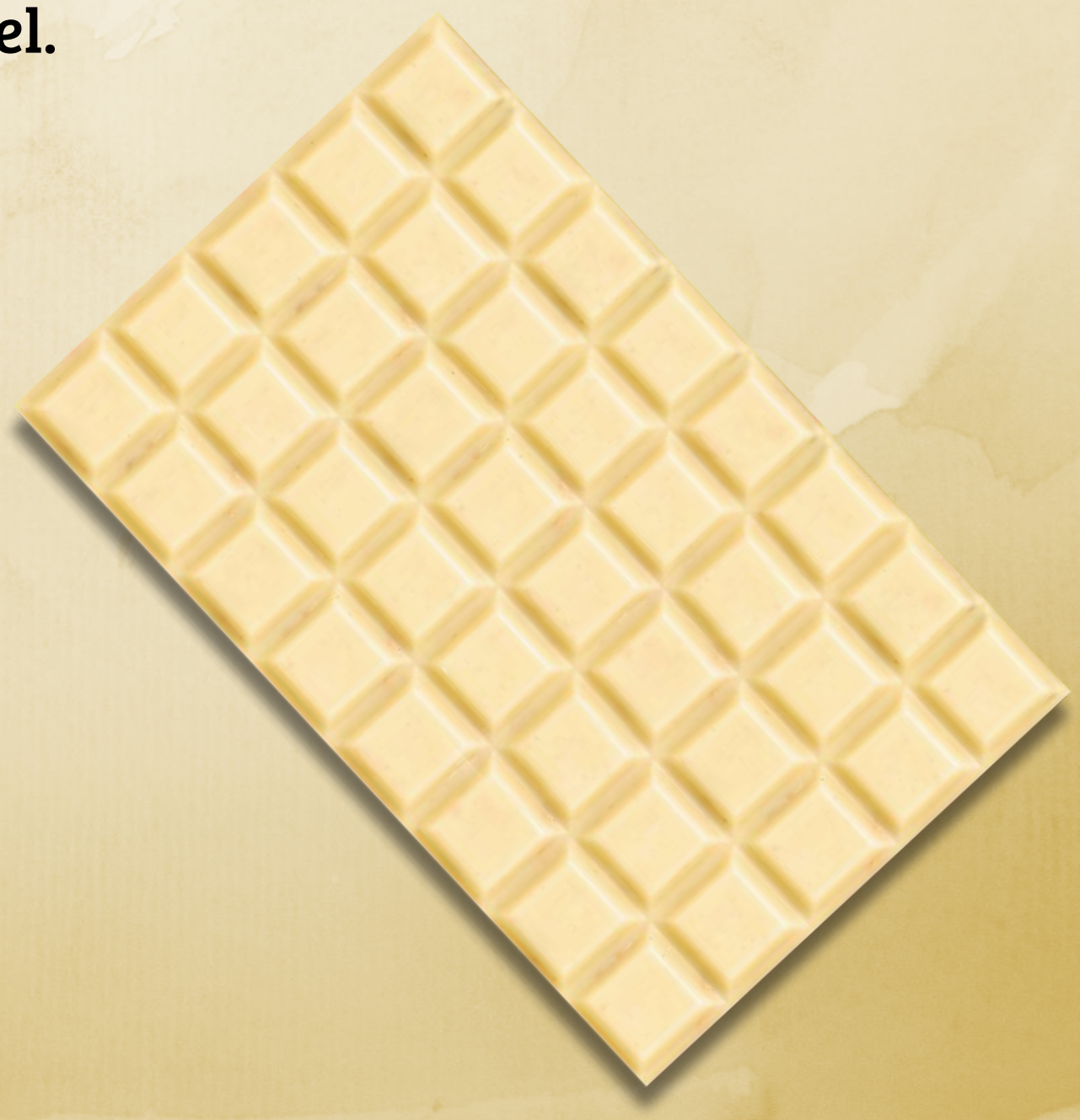


MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque o chantilly aquecido a 24 graus no chocolate e misture primeiro com uma espátula ate incorporar, depois com um mix ou na batedeira com a raquete emulsione tudo muito bem por 1 minuto no máximo. E já tá pronta para usar no seu bolo.

DICAS

- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Levar o chantilly no microondas de 3 a 5 SEGUNDOS para ver se atingiu a temperatura de 24 graus.
- Para decorar bolo com chantinache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com chantinache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem)
- Para fazer chantinache você precisa ter um termômetro culinário.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.
- Para tingir usar corante em gel ou corante em pó hidrossolúvel.



Chantinache de leite ninho

(cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 1 kilo de cobertura fracionada branco temperatura de 34 graus (usei Harald top / a Sicao também é ótima)
- 325 gramas de chantilly morno temperatura de 24 graus (usei o Amélia supreme)
- 55 gramas de leite ninho (instantâneo ou integral)



MODO DE PREPARO

Misture o leite ninho no chantilly até dissolver bem, leve ao microondas para atingir a temperatura de 24 graus.

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque o chantilly aquecido com leite ninho a 24 graus no chocolate e misture primeiro com uma espátula ate incorporar, depois com um mix ou na batedeira com a raquete emulsione tudo muito bem por 1 minuto no máximo. E já tá pronta para usar no seu bolo.

DICAS

- Essa ganache precisa descansar em temperatura ambiente por no mínimo 8 a 12 horas, vai depender de como tá o clima na sua cidade, para você poder usar. Pode fazer de um dia para o outro.
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco mais ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira, Para usar tire para temperatura ambiente, se necessário aqueça no microondas por 5 segundos.
- Para decorar bolo com ganache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com ganache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem).
- Para fazer ganache você precisa ter um termômetro culinário.
- Para tingir usar corante em gel ou corante em pó hidrossolúvel.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.



Chantinache preto

(cobertura fracionada meio amargo)

ÍNGREDIENTES

- 1kg de cobertura fracionada meio amargo temperatura de 34 graus (usei Harald top / a Sicao também é ótima)
- 375 gramas de chantilly morno temperatura de 24 graus (usei o Amélia supreme)



MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque o chantilly aquecido a 24 graus no chocolate e misture primeiro com uma espátula ate incorporar, depois com um mix ou na batedeira com a raquete emulsione tudo muito bem por 1 minuto no máximo. E já tá pronta para usar no seu bolo.

DICAS

- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Levar o chantilly no microondas de 3 a 5 SEGUNDOS para ver se atingiu a temperatura de 24 graus.
- Para decorar bolo com chantinache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com chantinache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem)
- Para fazer chantinache você precisa ter um termômetro culinário.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.



Chantinache chocolate nobre branco

(Chocolate nobre Branco)

ÍNGREDIENTES

- 1 kilo de chocolate nobre Branco temperatura de 34 graus (usei melken meio amargo / a sicao também é ótima)
- 200 gramas de chantilly gelado temperatura de 12 graus (usei o Amélia supreme)



MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque o chantilly gelado a 12 graus no chocolate e misture primeiro com uma espátula ate incorporar, depois com um mix ou na batedeira com a raquete emulsione tudo muito bem por 1 minuto no máximo. E já tá pronta para usar no seu bolo.



DICAS

- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Levar o chantilly no microondas de 3 a 5 SEGUNDOS para ver se atingiu a temperatura de 24 graus.
- Para decorar bolo com chantinache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com chantinache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem)
- Para fazer chantinache você precisa ter um termômetro culinário.
- Uso Chocolate nobre da (melken a sicao também é ótima)
- Para tingir usar corante em gel ou corante em pó hidrossolúvel.
- A textura do chantinache cobertura fracionada e chocolate nobre é diferente, eu particularmente prefiro a cobertura fracionada tanto para trabalhar como na resistência que é mais firme.

Chantinache chocolate nobre preto

(Chocolate nobre meio amargo)

ÍNGREDIENTES

- 1 kilo de chocolate nobre meio amargo temperatura de 34 graus (usei melken meio amargo / a sicao também é ótima)
- 250 gramas de chantilly gelado temperatura de 12 graus (usei o Amélia supreme)



MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque o chantilly gelado a 12 graus no chocolate e misture primeiro com uma espátula ate incorporar, depois com um mix ou na batedeira com a raquete emulsione tudo muito bem por 1 minuto no máximo. E já tá pronta para usar no seu bolo.

DICAS

- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Levar o chantilly no microondas de 3 a 5 SEGUNDOS para ver se atingiu a temperatura de 24 graus.
- Para decorar bolo com chantinache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com chantinache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem)
- Para fazer chantinache você precisa ter um termômetro culinário.
- Uso Chocolate nobre da (melken a sicao também é ótima)
- Para tingir usar corante em gel ou corante em pó hidrossolúvel.
- A textura do chantinache cobertura fracionada e chocolate nobre é diferente, eu particularmente prefiro a cobertura fracionada tanto para trabalhar como na resistência que é mais firme.



Chantinache de morango

(cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 1 kilo de cobertura fracionada branco temperatura de 34 graus (usei Harald top / a Sicao também é ótima)
- 325 gramas de chantilly morno temperatura de 24 graus (usei o Amélia supreme)
- 100 gramas de geleia de morango do ebook ou 60 gramas de pasta saborinzante.

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque o chantilly aquecido a 24 graus no chocolate e misture primeiro com uma espátula ate incorporar, depois com um mix ou na batedeira com a raquete emulsione tudo muito bem por 1 minuto no máximo, em seguida acrescente a geleia ou a pasta e misture apenas com a espatula. E já tá pronta para usar no seu bolo.



DICAS

- Pode adicionar algumas gotas de corante em gel vermelho morango caso queira.
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Levar o chantilly no microondas de 3 a 5 SEGUNDOS para ver se atingiu a temperatura de 24 graus.
- Para decorar bolo com chantinache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com chantinache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem)
- Para fazer chantinache você precisa ter um termômetro culinário.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.
- Para tingir usar corante em gel ou corante em pó hidrossolúvel.

Chantinache de maracujá

(cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 1 kilo de cobertura fracionada branco temperatura de 34 graus (usei Harald top / a Sicao também é ótima)
- 325 gramas de chantilly morno temperatura de 24 graus (usei o Amélia supreme)
- 50 a 60 gramas de pasta saborinzante de maracujá



MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque o chantilly aquecido a 24 graus no chocolate e misture primeiro com uma espátula ate incorporar, depois com um mix ou na batedeira com a raquete emulsione tudo muito bem por 1 minuto no máximo. Em seguida acrescente a pasta saborinzante e misture apenas com a espatula. E já tá pronta para usar no seu bolo.

DICAS

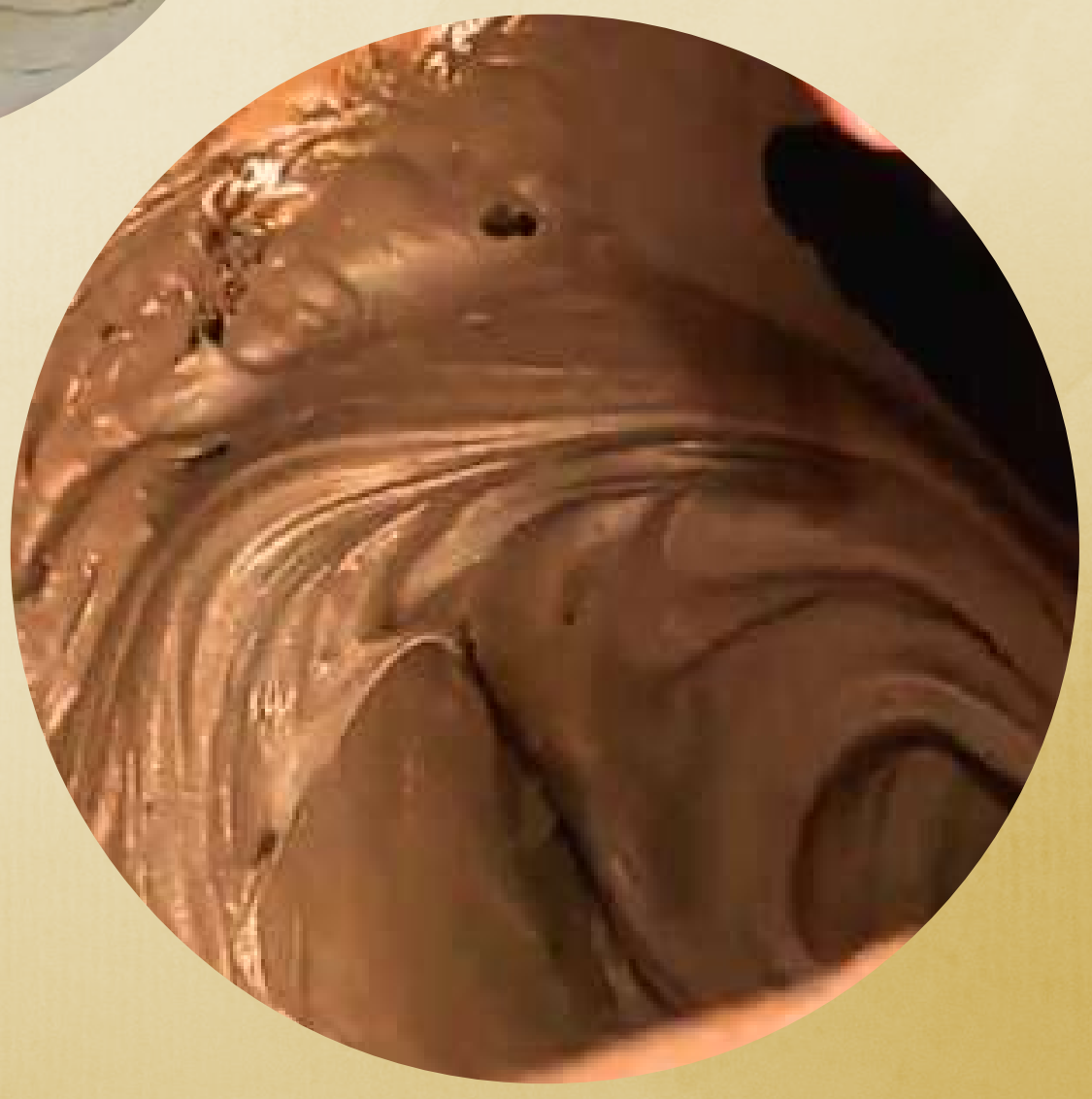
- Pode adicionar algumas gotas de corante em gel amarelo caso queira.
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Levar o chantilly no microondas de 3 a 5 SEGUNDOS para ver se atingiu a temperatura de 24 graus.
- Para decorar bolo com chantinache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com chantinache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem)
- Para fazer chantinache você precisa ter um termômetro culinário.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.
- Para tingir usar corante em gel ou corante em pó hidrossolúvel.



Fabiana Ferreira

BUTTERNACHE





Butternache Preta ou ganache cream
(Cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 600g de cobertura fracionada
- 280g de manteiga de leite em temperatura ambiente, em ponto de pomada (sem sal ,não pode ser margarina)
- 50g de creme de leite (em temperatura ambiente)



MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque a cobertura e a manteiga de leite na batedeira e com a raquete bata em velocidade média por mais ou menos 3 minutos, depois com a batedeira desligada acrescenta o creme de leite e misture com a espátula só. E já tá pronta para usar no seu bolo.

DICAS

- Se você deixar essa cobertura descansar algumas horas a textura fica melhor ainda.
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco mais ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar , 4 a 5 dias na geladeira, ou 30 dias no congelador. Para usar tire para temperatura ambiente, se necessário aqueça no microondas por 5 segundos.
- Para decorar bolo com butternache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com butternache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem)
- Para fazer butternache você precisa ter um termômetro culinário
- Para tingir usar corante em gel ou corante em pó hidrossolúvel.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top

Butternache Branca ou ganache cream
(Cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 600g de cobertura branca fracionada
- 260g de manteiga de leite em temperatura ambiente, em ponto de pomada (sem sal ,não pode ser margarina)
- 45g de creme de leite (em temperatura ambiente)



MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque a cobertura e a manteiga de leite na batedeira e com a raquete bata em velocidade média por mais ou menos 3 minutos, depois com a batedeira desligada acrescenta o creme de leite e misture com a espátula só. E já tá pronta para usar no seu bolo.

DICAS

- Se você deixar essa cobertura descansar algumas horas a textura fica melhor ainda.
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco mais ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar , 4 a 5 dias na geladeira, ou 30 dias no congelador. Para usar tire para temperatura ambiente, se necessário aqueça no microondas por 5 segundos.
- Para decorar bolo com butternache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com butternache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem)
- Para fazer butternache você precisa ter um termômetro culinário
- Para tingir usar corante em gel ou corante em pó hidrossolúvel.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top



Butternache de morango

(Cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 600g de cobertura branca fracionada
- 260g de manteiga de leite em temperatura ambiente, em ponto de pomada (sem sal ,não pode ser margarina)
- 20g de creme de leite (em temperatura ambiente)
- 50g a 60g de pasta saborizante sabor morango

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque a cobertura e a manteiga de leite na batedeira e com a raquete bata em velocidade média por mais ou menos 3 minutos, depois com a batedeira desligada acrescenta o creme de leite e a pasta saborizante e misture com a espátula só. E já tá pronta para usar no seu bolo.



DICAS

- Se você deixar essa cobertura descansar algumas horas a textura fica melhor ainda.
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco mais ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar , 4 a 5 dias na geladeira, ou 30 dias no congelador. Para usar tire para temperatura ambiente, se necessário aqueça no microondas por 5 segundos.
- Para decorar bolo com butternache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com butternache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem)
- Para fazer butternache você precisa ter um termômetro culinário
- Para realçar a cor avermelhada pode usar uma gotinha de corante em gel vermelho morango.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top



Butternache de maracujá

(Cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 600g de cobertura branca fracionada
- 260g de manteiga de leite em temperatura ambiente, em ponto de pomada (sem sal ,não pode ser margarina)
- 20g de creme de leite (em temperatura ambiente)
- 50g a 60g de pasta saborizante sabor maracujá



MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque a cobertura e a manteiga de leite na batedeira e com a raquete bata em velocidade média por mais ou menos 3 minutos, depois com a batedeira desligada acrescenta o creme de leite e a pasta saborizante e misture com a espátula só. E já tá pronta para usar no seu bolo.

DICAS

- Se você deixar essa cobertura descansar algumas horas a textura fica melhor ainda.
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco mais ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar , 4 a 5 dias na geladeira, ou 30 dias no congelador. Para usar tire para temperatura ambiente, se necessário aqueça no microondas por 5 segundos.
- Para decorar bolo com butternache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com butternache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem)
- Para fazer butternache você precisa ter um termômetro culinário
- Para realçar a cor amarelada pode usar uma gotinha de corante em gel amarelo gema.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top



Butternache de pistache

(Cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 600g de cobertura branca fracionada
- 260g de manteiga de leite em temperatura ambiente, em ponto de pomada (sem sal ,não pode ser margarina)
- 20g de creme de leite (em temperatura ambiente)
- - 50g a 60g de pasta saborizante sabor pistache

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque a cobertura e a manteiga de leite na batedeira e com a raquete bata em velocidade média por mais ou menos 3 minutos, depois com a batedeira desligada acrescenta o creme de leite e a pasta saborizante e misture com a espátula só. E já tá pronta para usar no seu bolo.



DICAS

- Se você deixar essa cobertura descansar algumas horas a textura fica melhor ainda.
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco mais ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar , 4 a 5 dias na geladeira, ou 30 dias no congelador. Para usar tire para temperatura ambiente, se necessário aqueça no microondas por 5 segundos.
- Para decorar bolo com butternache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com butternache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem)
- Para fazer butternache você precisa ter um termômetro culinário
- Para realçar a cor esverdeada pode usar uma gotinha de corante em gel verde folha.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top



Butternache de café

(Cobertura fracionada preta meio amargo ou bland)

ÍNGREDIENTES

- 600g de cobertura branca fracionada
- 260g de manteiga de leite em temperatura ambiente, em ponto de pomada (sem sal ,não pode ser margarina)
- 50g de creme de leite (em temperatura ambiente)
- 20g de café solúvel (uso Nescafé suave)



MODO DE PREPARO

Morne o creme de leite no microondas e coloque o pó do café,mecha até dissolver completamente, reserve e deixe esfriar. Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vaimechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque a cobertura e a manteiga de leite na batedeira e com a raquete bata em velocidade média por mais ou menos 3 minutos, depois com a batedeira desligada acrescenta o café diluído no creme de leite em (temperatura ambiente) e misture com a espátula só. E já tá pronta para usar no seu bolo.

DICAS

- Se você deixar essa cobertura descansar algumas horas a textura fica melhor ainda.
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco mais ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar , 4 a 5 dias na geladeira, ou 30 dias no congelador. Para usar tire para temperatura ambiente, se necessário aqueça no microondas por 5 segundos.
- Para decorar bolo com butternache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com butternache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem)
- Para fazer butternache você precisa ter um termômetro culinário.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top



Fabiana Ferreira

GANACHES HOLANDESA





Ganache holandesa branca

(Cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 350 gramas de cobertura fracionada branca
- 600ml de chantilly morno uso chantilly Amélia supreme (26 graus)



MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 38 graus e reserve, nesse momento coloque o chantilly aquecido a 26 graus no liquidificador liga no máximo e vai adicionando o chocolate morno aos poucos com o liquidificador ligado, bata tudo por 3 minutos até emulsionar muito bem, transfira o líquido para uma vasilha com tampa e deixe na geladeira por no mínimo de 8 a 12h horas. Para poder fazer a segunda parte.

Passado esse tempo transfira essa pasta para a batedeira e bata com o globo batedeira, bata em velocidade média até engrossar, aproximadamente 2 a 3 minutos.



DICAS

- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.
- Para tingir usar corante em gel ou corante em pó hidrossolúvel.
- Para fazer a ganache você precisa ter um termômetro culinário.
- Levar o chantilly no microondas de 3 a 5 SEGUNDOS para ver se atingiu a temperatura de 26 graus.
- Se você achar que ela ficou porosa pode hidratar como se hidrata o chantininho, com chantilly gelado aos poucos até ficar na textura que deseja.
- Essa ganache fica parecendo a textura do chantininho bem cremosa e leve, e ela não endurece ao ponto de poder tocar, é tão estruturada quanto o chantininho, e pode ficar na mesa o bolo por 4 horas tranquilamente.

Ganache holandesa meio amargo ou bland

(Cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 300 gramas de cobertura fracionada meio amargo ou bland
- 600ml de chantilly morno uso chantilly Amélia supreme (26 graus)



MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 38 graus e reserve, nesse momento coloque o chantilly aquecido a 26 graus no liquidificador liga no máximo e vai adicionando o chocolate morno aos poucos com o liquidificador ligado, bata tudo por 3 minutos até emulsionar muito bem, transfira o líquido para uma vasilha com tampa e deixe na geladeira por no mínimo de 8 a 12h horas. Para poder fazer a segunda parte.

Passado esse tempo transfira essa pasta para a batedeira e bata com o globo batedeira, bata em velocidade média até engrossar, aproximadamente 2 a 3 minutos.

DICAS

- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.
- Para tingir usar corante em gel ou corante em pó hidrossolúvel.
- Para fazer a ganache você precisa ter um termômetro culinário.
- Levar o chantilly no microondas de 3 a 5 SEGUNDOS para ver se atingiu a temperatura de 26 graus.
- Se você achar que ela ficou porosa pode hidratar como se hidrata o chantininho, com chantilly gelado aos poucos até ficar na textura que deseja.
- Essa ganache fica parecendo a textura do chantininho bem cremosa e leve, e ela não endurece ao ponto de poder tocar, é tão estruturada quanto o chantininho, e pode ficar na mesa o bolo por 4 horas tranquilamente.



Fabiana Ferreira

GANACHES







Ganache de Maracujá
(cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 1kg de cobertura fracionada branca
- 170g de creme de leite (17% ou 20%)
- 220g de polpa de maracujá (fruta)
- 15g de açúcar



MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador a fruta pura até triturar bem, passe na peneira, mais deixe um pouco de sementes passar, porque queremos um espatulado mostrando as sementes. Levar ao fogo em uma panela grossa a polpa e o açúcar até reduzir engrossar e virar uma pastinha,reserve e deixe esfriar.

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 34 graus, nesse momento coloque o creme de leite (em temperatura ambiente) misture até homogeneizar bem, e logo em seguida coloque a redução de maracujá e mecha até incorporar,coloque o plástico filme em contato e deixe descansar em (temperatura ambiente) até incorporar e ficar pastosa para você poder espatular seu bolo.Dica: é pesado o suco da fruta antes de fazer a redução.



DICAS

- É pesado o suco da fruta antes de fazer a redução.
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.

Ganache de Limão

(cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 1kg de cobertura fracionada branca
- 170g de creme de leite (17% ou 20%)
- 3 limão taiti ou siciliano (cada limão de aproximadamente 50g)
- 30g de açúcar
- Raspas dos 3 limão, só a parte verde, não pode por a parte branca



MODO DE PREPARO

Levar ao fogo em uma panela grossa o suco coado e as Raspas dos limão o açúcar até reduzir engrossar um pouco e virar uma caldinha quase em ponto de fio, reserve e deixe esfriar.

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 34 graus, nesse momento coloque o creme de leite (em temperatura ambiente) misture até homogeneizar bem, e logo em seguida coloque a redução de limão mecha até incorporar,coloque o plástico filme em contato e deixe descansar em (temperatura ambiente) até incorporar e ficar pastosa para você poder espatular seu bolo.

DICAS

- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.



Ganache de morango
(cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 1kg de cobertura fracionada branca
- 170g de creme de leite (17% ou 20%)
- 100g de geleia de morango (do ebook)
ou 50g de pasta saborinzante.



MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 34 graus, nesse momento coloque o creme de leite (em temperatura ambiente) misture até homogeneizar bem, e logo em seguida coloque a geleia de morango e mecha até incorporar,coloque o plástico filme em contato e deixe descansar em (temperatura ambiente) até incorporar e ficar pastosa para você poder espatular seu bolo.

DICAS

- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.
- Se quiser colocar 2 gota de Corante vermelho morango para dar mais cor pode

Ganache de paçoca
(cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 1kg de cobertura fracionada branca
- 190g de creme de leite (17% ou 20%)
- 105g de paçoca (ou 7 paçoca de 15g cada)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 34 graus, nesse momento coloque o creme de leite (em temperatura ambiente) misture até homogeneizar bem, e logo em seguida coloque as paçocas já amassadas e mecha até incorporar,coloque o plástico filme em contato e deixe descansar em (temperatura ambiente) até incorporar e ficar pastosa para você poder espatular seu bolo.



DICAS

- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.



Ganache de frutas vermelhas
(cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 1kg de cobertura fracionada branca
- 180g de creme de leite 17% ou 20%)
- 50g a 60g de pasta saborinzante de frutas vermelhas (vai depender da concentração da sua pasta.)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 34 graus, nesse momento coloque o creme de leite (em temperatura ambiente) misture até homogeneizar bem, e logo em seguida coloque a pasta de frutas vermelhas e mecha até incorporar,coloque o plástico filme em contato e deixe descansar em (temperatura ambiente) até incorporar e ficar pastosa para você poder espatular seu bolo.



DICAS

- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.
- Se quiser colocar 2 gota de Corante vermelho para dar mais cor pode.



Ganache de pistache
(cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 1kg de cobertura fracionada branca
- 180g de creme de leite 17% ou 20%)
- 50g a 60g de pasta saborinzante de pistache(vai depender da concentração da sua pasta.)



MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 34 graus, nesse momento coloque o creme de leite (em temperatura ambiente) misture até homogeneizar bem, e logo em seguida coloque a pasta de pistache e mecha até incorporar,coloque o plástico filme em contato e deixe descansar em (temperatura ambiente) até incorporar e ficar pastosa para você poder espatular seu bolo.



DICAS

- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.
- Se quiser colocar 2 gota de Corante verde folha para dar mais cor pode.

Ganache de café
(cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 1kg de cobertura fracionada branca ou preta ao leite ou bland)
- 180g de creme de leite 17% ou 20%)
- 25g de café solúvel (uso Nescafé suave)



MODO DE PREPARO

Aqueça o creme de leite no microondas por 30 segundos coloque o Nescafé e misture até derreter completamente no creme de leite, reserve e deixe esfriar. Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 34 graus, nesse momento coloque o creme de leite junto com Nescafé (em temperatura ambiente) misture até homogeneizar bem, e mecha até incorporar,coloque o plástico filme em contato e deixe descansar em (temperatura ambiente) até incorporar e ficar pastosa para você poder espatular seu bolo.

DICAS

- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.

Ganache de leite de coco branca

(Cobertura fracionada)

ÍNGREDIENTES

- 1 kilo de cobertura fracionada branco temperatura de 34 graus (usei melken/ a sicao também é ótima)
- 170 gramas de leite de coco temperatura de 18 graus

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque o leite de coco levemente morno a 18 graus no chocolate e misture primeiro com uma espátula ate incorporar, depois com um mix ou na batedeira com a raquete emulsione tudo muito bem por 1 minuto no máximo.



DICAS

- Essa ganache precisa descansar em temperatura ambiente por no mínimo 8 a 12 horas, vai depender de como tá o clima na sua cidade, para você poder usar. Pode fazer de um dia para o outro.
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco mais ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira, Para usar tire para temperatura ambiente, se necessário aqueça no microondas por 5 segundos.
- Para decorar bolo com ganache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com ganache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem).
- Para fazer ganache você precisa ter um termômetro culinário.
- Para tingir usar corante em gel ou corante em pó hidrossolúvel.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.



Ganache de leite de coco preta

(cobertura fracionada meio amargo)

ÍNGREDIENTES

- 1 kilo de cobertura fracionada preto meio amargo temperatura de 34 graus (usei melken/ a sicao também é ótima)
- 180 gramas de leite de coco temperatura de 18 graus



MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos,vai mechendo até derreter por completo,agora continue mechendo para baixar a temperatura e com o termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate até chegar em 34 graus, nesse momento coloque o leite de coco levemente morno a 18 graus no chocolate e misture primeiro com uma espátula ate incorporar, depois com um mix ou na batedeira com a raquete emulsione tudo muito bem por 1 minuto no máximo.

DICAS

- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar chantinache , 4 a 5 dias na geladeira, ou 30 dias no congelador. Para usar tire para temperatura ambiente, se necessário aqueça no microondas por 5 segundos.
- Levar o chantilly no microondas de 3 a 5 SEGUNDOS para ver se atingiu a temperatura de 24 graus.
- Para decorar bolo com chantinache retirar o bolo da geladeira 40 minutos antes ou 1 hora.
- Para trabalhar com chantinache você precisa ter um soprador térmico(no mercado livre tem)
- Para fazer ganache você precisa ter um termômetro culinário.
- Para tingir usar corante em gel ou corante em pó hidrossolúvel.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.



Fabiana Ferreira

GANACHES PARA BLINDAGEM







Ganache para blindagem
(cobertura fracionada branca)

ÍNGREDIENTES

- 1kg de cobertura fracionada branca
- 150g de creme de leite (17% ou 20%)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 34 graus, nesse momento coloque o creme de leite (em temperatura ambiente) misture com uma espátula até homogeneizar bem, coloque o plástico filme em contato e deixe descansar em (temperatura ambiente) até incorporar e ficar pastosa para você poder blindar seu bolo.



DICAS

- Já pode usar assim que esfriar.
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.

Ganache para blindagem ou cobertura

(cobertura fracionada preta meio amargo ou blend)



ÍNGREDIENTES

- 1kg de cobertura fracionada meio amargo
- 200g de creme de leite (17% ou 20%)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 34 graus, nesse momento coloque o creme de leite (em temperatura ambiente) misture com uma espátula até homogeneizar bem, coloque o plástico filme em contato e deixe descansar em (temperatura ambiente) até incorporar e ficar pastosa para você poder blindar seu bolo.

DICAS

- Já pode usar assim que esfriar.
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.



Ganache para blindagem de água

(cobertura fracionada branca)



ÍNGREDIENTES

- 1kg de cobertura fracionada branca
- 100 gramas de água (temperatura ambiente)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 34 graus, nesse momento coloque a água(em temperatura ambiente) misture com uma espátula até homogeneizar bem, coloque o plástico filme em contato e deixe descansar em (temperatura ambiente) até incorporar e ficar pastosa para você poder blindar seu bolo.

DICAS

- Já pode usar assim que esfriar
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.



Ganache para blindagem de água

(cobertura fracionadapreta meio amargo ou bland)



ÍNGREDIENTES

- 1kg de cobertura fracionada meio amargo ou bland
- 120 gramas de água (temperatura ambiente)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 34 graus, nesse momento coloque a água(em temperatura ambiente) misture com uma espátula até homogeneizar bem, coloque o plástico filme em contato e deixe descansar em (temperatura ambiente) até incorporar e ficar pastosa para você poder blindar seu bolo.

DICAS

- Já pode usar assim que esfriar
- Se endurecer muito, só levar no micro-ondas por 5 segundos e mecher novamente, se ficar mole demais só deixar descansar um pouco, ou levar para geladeira 2 minutos para incorporar novamente.
- Se não for usar no dia ou sobrar ganache, 4 a 5 dias na geladeira. Para usar tire para temperatura ambiente.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.



Fabiana Ferreira

CALDA DRIP CAKE





Calda drip cake

(cobertura fracionada preta meio amargo)

ÍNGREDIENTES

- 200 gramas de cobertura fracionada meio amargo
- 80 gramas de creme de leite (17% ou 20%)

MODO DE PREPARO



Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 36 graus, nesse momento coloque o creme de leite (em temperatura ambiente) misture com uma espátula até homogeneizar bem.

DICAS

- Já pode usar assim que esfriar.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.

Calda drip cake

(cobertura fracionada branca)

ÍNGREDIENTES

- 200 gramas de cobertura fracionada branca.
- 65 gramas de creme de leite (17% ou 20%)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 36 graus, nesse momento coloque o creme de leite (em temperatura ambiente) misture com uma espátula até homogeneizar bem.

DICAS

- Já pode usar assim que esfriar.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.



Fabiana Ferreira

GANACHES PARA RECHEIO





Ganache para recheio preto

(cobertura fracionada bland)

ÍNGREDIENTES

- 1kg gramas de cobertura fracionada bland
- 600 gramas de creme de leite (17% ou 20%)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 36 graus, nesse momento coloque o creme de leite (em temperatura ambiente) misture com uma espátula até homogeneizar bem.



DICAS

- Esse recheio precisa de um tempo de descanso em temperatura ambiente de no mínimo 8 a 12 horas para cristalização do chocolate , o ideal que faça de um dia para o outro.
- Uso cobertura fracionada Harad top, sicao, cober top.

Ganache para recheio preto

(chocolate nobre meio amargo)

ÍNGREDIENTES

- 1kg gramas de chocolate nobre meio amargo
- 450 gramas de creme de leite (17% ou 20%)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, vai mechendo até derreter por completo, agora com um termômetro culinário vai monitorando a temperatura do chocolate baixar e chegar a 36 graus, nesse momento coloque o creme de leite (em temperatura ambiente) misture com uma espátula até homogeneizar bem.



DICAS

- Esse recheio precisa de um tempo de descanso em temperatura ambiente de no mínimo 8 a 12 horas para cristalização do chocolate , o ideal que faça de um dia para o outro.
- Uso chocolate melken, sicao

Fabiana Ferreira

GELEIA









Geleia de Morango

ÍNGREDIENTES

- 1 caixinha de morango lavados e picados
- 30g de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Pique os morangos em pedaços pequenos,Junte com açúcar e leve ao fogo, cozinhe até reduzir bastante engrossar e ficar bem denso sua geleia.



Fabiana Ferreira

BONUS



Buttercream de merengue suíço

ÍNGREDIENTES

- 170g clara de ovos (temperatura ambiente)
- 265gr de açúcar refinado (peneirado)
- 450g de manteiga de leite de tablete sem sal (temperatura ambiente,ponto pomada)
- Baunilha para saborização (opcional)

MODO DE PREPARO

Misturar as claras em temperatura ambiente com o açúcar refinado, levar ao fogo em banho Maria, (mais cuidado a vasilha que ficar por cima com as claras e o açúcar, não pode escorar na água , tem que ficar mais alta, para não atingir uma temperatura muito alta e cozinhar suas claras e estragar.) vai mechendo sem parar devagar no fogo baixo, e monitorizando com o termômetro culinário até chegar na temperatura de 71 graus exata, atingiu a temperatura leve para batedeira imediatamente e bata com o globo em velocidade média até ficar um merengue firme. Se quando terminar de bater ainda tiver morno o merengue, aí tem que esperar esfriar para adicionar a manteiga, se não derrete tudo. Esfriou você vai ligar a batedeira com globo ou com a raquete em velocidade média e vai adicionando a manteiga em temperatura ambiente aos poucos com a batedeira ligada , até finalizar toda manteiga, bata até misturar tudo e ficar bem consistente seu buttercream .

DICAS

- Terminou de fazer já pode espátula seu bolo.
- Essa cobertura endurece na geladeira, e é uma cobertura muito resistente e tocável assim como a ganache .
- Rende um aro 20cm por 15 de altura espatulado.
- Pode tingir com corante em gel.
- Se endurecer pode levar no microondas por 3 a 5 segundos igual a ganache.
- Marcas que utilizo Itambé, batavo, elegê.
- Procure pelas manteigas de tonalidade mais claras.
- Validade de 4 dias na geladeira e até 30 dias no congelador. Para usar tirar o buttercream para temperatura ambiente e deixar descongelar para você pode usar normalmente, você pode usar o mix para emulsionar depois que descongelar, ou na batedeira com a raquete ou até mesmo mecher com a espátula .



Buttercream de chantilly

ÍNGREDIENTES

- 385 gramas de chantilly gelado (uso Amélia supreme)
- 400 gramas de manteiga de leite em ponto de pomada (sem sal)
- 200 gramas de açúcar de confeiteiro (peneirado)
- 80 gramas de glacê real (peneirado)



MODO DE PREPARO

Bater primeiro a manteiga em ponto de pomada porém (gelada ainda)na velocidade média só até misturar e homogeneizar mais ou menos 1 minuto ,em seguida acrescente o chantilly bem gelado e o açúcar de confeiteiro e o glacê real misture manual com o próprio batedor (globo) só para dá uma pré misturada para não voar o açúcar pode começar em seguida a bater em velocidade média para alta por mais ou menos 2 a 3 minutos ,ele vai dar uma talhada ,mais continue batendo até dar uma pequena clareada e ficar cremoso novamente tipo a textura da manteiga que você bateu primeiro.

DICAS

- a manteiga não pode está completamente derretida, não pode está quente,tem que está fria para gelada ainda ,mais em ponto de pomada, porque também se tiver muito geladeira e dura seu Buttercream de chantilly vai ficar cheio de pelotinhas.
- Pare de bater para desgrudar oque vai grudando nas laterais e volte a bater. Faça isso quantas vezes achar necessário.
- se for usar ele na cor natural,só colocar uma gotinha de corante em gel violeta para ficar mais clarinho ainda.(pode colocar assim que ele der o ponto na batedeira.)
- pode guardar na geladeira muito bem embalado no plástico filme e dentro de uma vasilha por 3 dias, para usar retire da geladeira e coloque em temperatura ambiente para ficar macio e logo em seguida passe no mixer ou bata com a raquete um pouco para ficar com a textura cremosa de novo. Pode congelar por até 40 dias no freezer.
- pode tingir normalmente com corante em gel para chantilly.
- não pode ser margarina,tem que ser manteiga de leite ,uso de tablete de 200g cada.
- Marcas que uso: elegê ,Itambé
- essa cobertura é muito resistente ao clima brasileiro e é muito gostosa.
- Você pode fazer flores com bico, trabalhos de bicos, espátulados liso ou com textura,bolos contemporâneos , enfim tudo que você faz com chantilly você pode fazer com essa cobertura.
- 1 receita da para espátular um bolo 15X13 de altura

Tabela de quantidades de ganaches para espátular para você ter uma noção

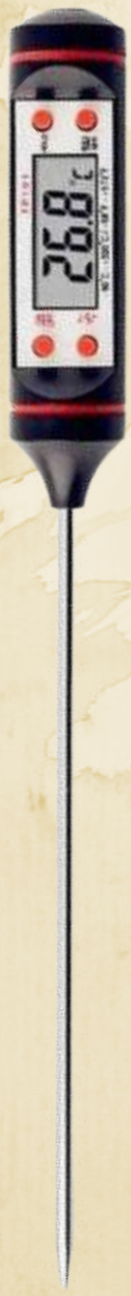
- Aro 15X15 1kg
- Aro 20X15 1,450 kg
- Aro 25X15 2kg
- Aro 30X15 2,600kg

AS QUANTIDADES PODEM VARIAR DE ACORDO COM AS DECORAÇÕES FEITAS.



Utensílios indispensáveis para fazer ganache

TERMOMETRO



SOPRADOR TERMICO





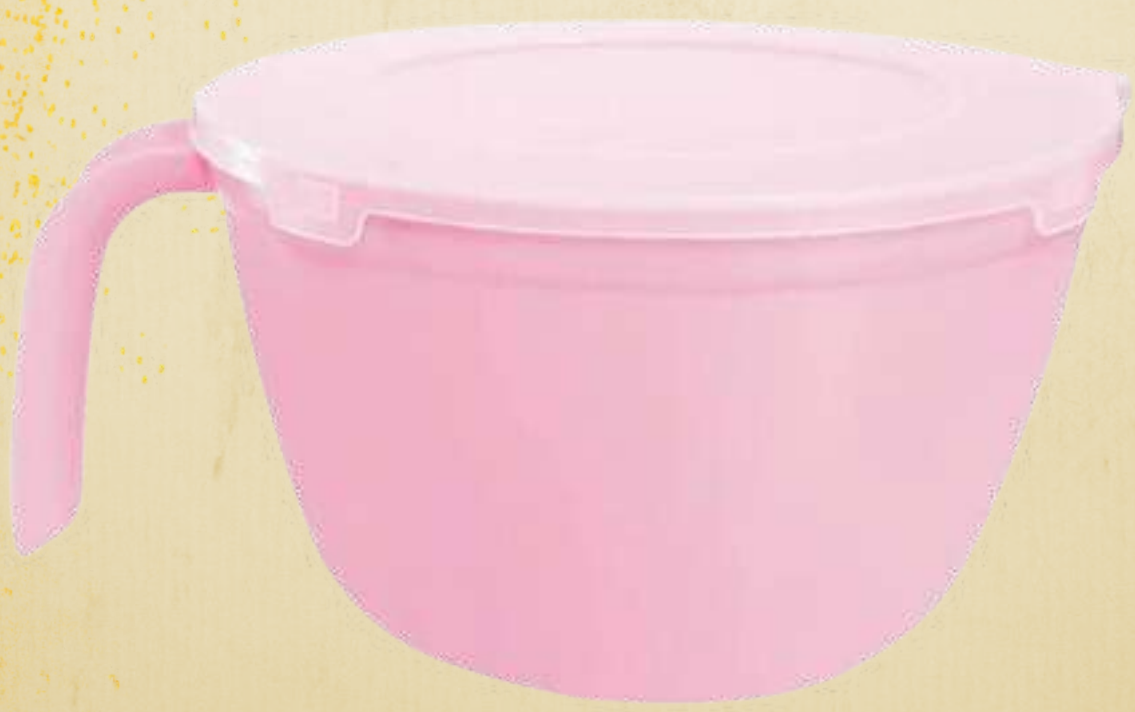
MIXER



TERMOMETRO A LEISER

DRRETEDEIRA DE CHOCOLATE









Agradecimento

Encerro aqui agradecendo de todo meu coração a todos que participaram
desse maravilhoso aprendizado!
Agora coloque em prática essas receitas deliciosas, usem a criatividade!
Que Deus abençoe grandemente a vida de cada um de vocês.

SUCESSO A TODOS!

Contem comigo sempre.

