edu K

Brownies

LUCAS CORAZZA





O expert

Ganhador do título Melhor Chef Patissier do Brasil 2014, concedido pela Prazeres da Mesa/Tramontina, o confeiteiro Lucas Corazza vê no chocolate sua musa inspiradora. Atuante há mais de 12 anos no mercado de confeitaria, trabalhou com grandes chefs em sua estrada e se especializou em confeitaria na França, nas escolas ENSP (Ecole National Superiere de La Patisserie) e Ecole Bellouet Conseil. De lá, adaptou diferentes técnicas de como utilizar o chocolate para fins estéticos e criou uma filosofia inovadora para a decoração artística de bolos no nosso país.







ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Sumário

BROWNIE MARMORIZADO COM PEANUT BUTTER.....4

BLONDIES CREMOSOS.....5

BROWNIE DE CASTANHAS.....6

BROWNIE COM MARSHMALLOWS.....7

BROWNIE SEM GLÚTEN.....8

BROWNIE FAÇA E VENDA.....9

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Brownie marmorizado com peanut butter

RENDIMENTO 1 forma de 30x 30cm

VALIDADE 10 dias

*

Massa de manteiga de amendoim

190 g de manteiga de amendoim

135 g de açúcar refinado

60 g de ovo

15 ml de essência de baunilha (1 colher das de chá)

1 a 2 g de sal (1 pitada)

*

Brownie

90 g de chocolate amargo 63%

120 g de manteiga sem sal

250 g de açúcar refinado

120 g de ovos

5 ml de essência de baunilha

85 g de farinha de trigo

2 a 3 g de sal (2 pitadas)

50 g de gotas de chocolate 50% meio amargo (opcional)

PRÉ-PREPARO

- Preaqueça o forno a 180º C
- Unte uma forma de 30 x 30 cm com manteiga e papel-manteiga

PREPARO DA MASSA DE MANTEIGA DE AMENDOIM

- Na batedeira equipada com a raquete, misture a manteiga de amendoim com o açúcar
- Adicione os ovos, a essência de baunilha e o sal
- Mexa até que fique homogêneo.
- Reserve.

PREPARO DO BROWNIE

- Derreta, em potência média do micro-ondas, de 30 em 30 segundos, o chocolate e a manteiga.
- Adicione o açúcar refinado.
- Com o fuê, misture os ovos e a essência de baunilha.
- adicione a farinha e o sal e misture.
- Por fim, agregue as gotas de chocolate (opcional)
- Espalhe a massa na forma.
- Com uma colher, coloque pedaços da massa de manteiga de amendoim espalhados em 9 colheradas pela assadeira.
- com um palito ou faca, faça movimentos de zigue-zague para marmorizar a massa.
- Leve ao forno por 25 a 35 minutos.
- remova do forno e deixe esfriar.
- leve à geladeira por 4 horas antes de cortar.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Blondies cremosos

RENDIMENTO 1 forma de 25 x 25 cm

VALIDADE 10 dias

*

Utensílios Necessários

forma de 25 x 25 cm
bowls
fuê
micro-ondas
espátulas

*

Ingredientes

180 g de farinha de trigo
5 g de fermento em pó (1 colher das de chá)
2 a 3 g de sal (2 pitadas)
120 g de manteiga sem sal
220 g de açúcar demerara
130 g de açúcar refinado
120 g de ovos grandes
15 ml de essência de baunilha (1 colher das de chá)
120 g de gotas de chocolate branco

Dica: caso queira, você pode agregar 80 g de oleoginosas de sua escolha (amêndoas, castanha de caju, avelãs, etc.) à massa, no momento em que coloca as gotas

PREPARO

- Preaqueça o forno a 170º C.
- Unte uma forma com desmoldante spray ou manteiga e farinha.
- Em um bowl, misture a farinha de trigo com o fermento e sal.
- Em uma batedeira, bata a manteiga com os açucares até ficar cremosa, raspando as laterais do bowl, de tempos em tempos.
- Pare de bater, raspe a lateral e adicione os ovos e a baunilha.
- Bata em velocidade média por 1 a 2 minutos.
- Adicione as gotas de chocolate.
- Espalhe a massa em uma assadeira.
- Leve ao forno preaquecido por 25 a 35 minutos, até que fique levemente dourado por cima.
- Remova do forno e deixe esfriar antes de desenformar.
- Leve para a geladeira para ficar frio, antes de cortar.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Brownie de Castanhas

Dica: você pode usar formas unitárias de 8 X 8 cm

RENDIMENTO 1 forma de 20 x 20 cm

VALIDADE 8 dias

*

Ingredientes

140 g de manteiga sem sal
250 g de açúcar refinado
90 g de cacau em pó
120 g de ovos grandes
60 g de farinha de trigo
130 g de avelãs picadas
15 ml de essência de baunilha (1 colher das de chá)

PREPARO

- Preaqueça o forno a 170º C.
- unte uma forma de 20 x 20 cm com manteiga e papel-manteiga.
- Leve a manteiga ao fogo e derreta.
- Deixe ela ficar dourada no fundo e formar uma espuma em cima.
- Remova do fogo e transfira para um bowl.
- Adicione o açúcar refinado e o cacau e misture na manteiga ainda quente.
- Deixe descansar por 5 a 10 minutos.
- Adicione os ovos e misture com um fuê
- Adicione a farinha de trigo e, por fim, as avelãs.
- Espalhe a massa na assadeira e leve para assar por 25 a 30minutos.
- remova do forno e deixe esfriar.
- deixe descansar na geladeira por 2 horas antes de cortar.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Brownie com Marshmallows

RENDIMENTO 10 marmitinhas de 10 x 10 cm

VALIDADE 6 dias

*

Utensílios Necessários

marmitas de metal
fuê
bowls
forno
espátula

*

Ingredientes

150 g de farinha de trigo
60 g de cacau em pó
240 g de manteiga
150 g de chocolate 53% de cacau
500 g de açúcar refinado
300 g de ovos
150 g de marshmallows pequenos

PREPARO

- Preaqueça o forno a 170º C.
- Unte as marmitas com desmoldante spray ou manteiga.
- Em um bowl, peneire a farinha de trigo com o cacau em pó.
- Em outro bowl, leve a manteiga e o chocolate ao micro-ondas para derreter, em potência média e de 30 em 30 segundos.
- Adicione o açúcar ao chocolate e misture com o fuê
- Agregue os ovos e misture.
- Por fim, junte a farinha e o cacau peneirados.
- espalhe em quantidades iguais entre as marmitas.
- Distribua os marshmallos por cima.
- Leve para assar por aproximadamente 20 minutos.
- Remova do forno e deixe esfriar.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Brownie sem glúten

RENDIMENTO Uma forma de 20 x 20 cm

VALIDADE 7 dias

*

Utensílios Necessários

fuê (batedor de arame)
2 bowls (tigelas)
Micro-ondas
Papel-manteiga
espátula
forno

*

Ingredientes

120 g de amido de milho
90 g de cacau em pó
3 g de canela em pó
2 a 3 g de sal (2 pitadas)
90 g de manteiga sem sal
320 g de chocolate meio amargo
150 g de açúcar refinado
180 g de ovos
15 ml de essência de baunilha (1 colher das de chá)
80 g de oleaginosas picada (amêndoa, castanha de caju, nozes, pecan, etc.)

PREPARO

- Preaqueça o forno a 170º C.
- Unte uma forma quadrada de 20 x 20 cm com manteiga e papel-manteiga.
- Em um bowl, peneire o amido de milho com o cacau e a canela
- Adicione o sal.
- Em outro bowl, derreta a manteiga com o chocolate meio amargo no micro-ondas em potência média, de 30 em 30 seg.
- Com um fuê, adicione o açúcar ao chocolate.
- Misture os ovos e a essência de baunilha ao chocolate derretido.
- Adicione as oleginosas escolhidas.
- Espalhe na assadeira untada e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 25 a 35 minutos.
- remova do forno e deixe esfriar por completo.
- Leve à geladeira por, pelo menos, 2h antes de desenformar e cortar em quadrados.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Brownie faça & venda

RENDIMENTO Uma forma de 20 x 20 cm

VALIDADE até 15 dias

*

Utensílios Necessários

forma de 20 x 20 cm
bowls
peneira
papel-manteiga
forno
espátula
fuê

*

Ingredientes

170 g de farinha de trigo
140 g de chocolate em pó 50% cacau
4 g de fermento em pó (1 colher das de chá)
2 a 3 g de sal (2 pitadas)
180 g de manteiga sem sal derretida
330 g de açúcar refinado
15 ml de água (1 colher das de sopa) – pode usar café expresso, se desejar
120 g de ovos
20 ml de essência de baunilha (2 colheres das de sopa)
80 g de xerem de castanha de caju

PREPARO

- Preaqueça o forno a 180º C.
- Unte uma forma de 20 x 20 cm com manteiga e papel-manteiga.
- Peneire farinha, chocolate em pó, fermento e sal em um bowl
- Em outro bowl, usando um fuê, misture a manteiga derretida com o açúcar e a água.
- Adicione os ovos e a essência de baunilha e misture.
- Agregue todos os secos e misture.
- Por fim, adicione as castanhas.
- Espalhe na forma untada e leve ao forno por aproximadamente 20 a 25 minutos.
- remova do forno e deixe esfriar antes de desenformar.
- leve à geladeira por, pelo menos, 1 hora antes de cortar.

TODAS AS RECEITAS PODEM SER CONGELADAS POR ATÉ 50 DIAS



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)