edu K

Cones trufados

ALAN DATORRE



O curso

Amplie seu cardápio e seu negócio com deliciosas e inovadoras receitas de cones trufados. Neste curso, você aprenderá a fazer casquinhas de cones e de sorvetes, diversos recheios e ainda receberá dicas fantásticas de embalagem. Serão 12 receitas saborosas de massas e recheios. Entre as opções ensinadas estão: massa de cone, cone de brigadeiro, ganache com rum, casquinhas de chocolate, creme de uísque, brigadeiro branco com limão, brigadeiro de pistache, trufado indiano e crème brûlée. Descubra novas possibilidades para seu negócio com as sugestões do chef Alan Datorre.

NÍVEL DO CURSO Iniciante

ACESSE PELO APP assista a cursos ao vivo e acesse o catálogo de seu smartphone ou tablet.

Disponível na App Store

DISPONÍVEL NA Google play



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CONES TRUFADOS" 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)







O expert

Alan começou sua carreira como ajudante de cozinha no bar e restaurante Rota do Acarajé, onde cozinhou e cozinha para grandes celebridades que frequentam o local. Lá, adquiriu vasta experiência em pratos especiais da cultura do norte e nordeste do Brasil e da rica cultura caipira e mineira. Após uma temporada na Argentina, quando se especializou em confeitaria na Mausi Sebess, em Buenos Aires, tornou-se chef no Hotel Fazenda Foz do Marinheiro ao retornar ao Brasil. Além disso, cozinhou no restaurante Carlota, estagiou no restaurante DOM com Alex Atala e foi chef no By Gastrô Buffet, responsável pela confeitaria e atendimento aos mais exigentes clientes. No âmbito da alta gastronomia, Alan figurou entre os mais experientes e tradicionais chefs da cozinha internacional no Buffet França, palco das festas mais requintadas e frequentadas por personalidades nacionais e internacionais. Vencedor do reality show Que Seja Doce, do Canal GNT, também ganhou o concurso Enchefs e atualmente é embaixador gastronômico do estado de São Paulo.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CONES TRUFADOS" 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

MASSA DE CONE.....5

CONE DE BRIGADEIRO 6

GANACHE COM RUM.....7

CASQUINHAS DE CHOCOLATE.....8

CREME DE UÍSQUE.....9

BRIGADEIRO BRANCO COM LIMÃO.....10

BRIGADEIRO DE PISTACHE.....11

TRUFADO INDIANO.....12

CRÈME BRÛLÉE.....13

AULA BÔNUS - BRIGADEIRO DE PIMENTA 14

FORNECEDORES.....15



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CONES TRUFADOS" 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)



Massa de cone

RENDIMENTO 24 unidades

DURABILIDADE 7 dias na geladeira

Ingredientes

120 g de açúcar de confeiteiro
2 claras
115 g de manteiga sem sal
85 g de mel
145 g de farinha de trigo

Variação

Corante vermelho ou da cor desejada em pó – Q.B.

Anotações:

PREPARO

- Em uma vasilha, incorpore rapidamente o açúcar e as claras.
- Adicione a manteiga em temperatura ambiente, o mel e a farinha e misture até que a mistura fique homogênea.
- Cubra a vasilha com plástico-filme e leve a massa para gelar por 1 hora, no mínimo.
- Com a massa descansada, preaqueça o forno a 170°.
- Forre uma forma com papel-manteiga ou com um tapetinho de silicone e faça círculos perfeitos de, aproximadamente, 12 cm com a massa.
- Leve a massa para assar por 7 minutos, tire-a do forno e modele-a imediatamente em formato de cone. Se preferir, utilize moldes de alumínio para cones para modelar a massa.

MONTAGEM

- Adicione corante vermelho ou da cor desejada em pó – Q.B. para obter cones coloridos.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CONES TRUFADOS" 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)



Cone de brigadeiro

RENDIMENTO 450 g de brigadeiro

DURABILIDADE 7 dias na geladeira

Ingredientes

395 g de leite condensado caseiro
200 ml de creme de leite UHT
20 g de manteiga
25 g de cacau em pó

PREPARO

- Coloque em uma panela todos os ingredientes.
- Leve ao fogo médio e mexa até engrossar e soltar do fundo da panela.
- Retire a panela do fogo e deixe esfriar.
- Aplique 50 g do brigadeiro no cone.
- Se desejar, decore os cones com os confeitos coloridos de sua preferência.



Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CONES TRUFADOS" 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)



Ganache com rum

RENDIMENTO 500 g

DURABILIDADE 7 dias na geladeira

Ingredientes

250 ml de creme de leite fresco
250 g de chocolate meio amargo nacional picado
10 ml de rum

PREPARO

- Coloque o creme de leite em uma panela e leve ao fogo médio até que aqueça bem.
- Desligue o fogo e despeje-o no chocolate meio amargo nacional picado e mexa até que o chocolate derreta totalmente.
- Finalize misturando o rum e deixe esfriar.
- Utilize 50 g da ganache para rechear cada cone.
- Decore com os confeitos de sua preferência.



Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CONES TRUFADOS" 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)

Casquinhas de chocolate

RENDIMENTO 24 casquinhas

DURABILIDADE 7 dias na geladeira

Ingredientes

120 g de açúcar de confeiteiro
2 claras
115 g de manteiga sem sal
85 g de mel
145 g de farinha de trigo
50 g de chocolate em pó black alcalino

PREPARO

- Em uma vasilha, incorpore rapidamente o açúcar e as claras.
- Adicione a manteiga em temperatura ambiente, o mel, a farinha e o chocolate e misture até que a mistura fique homogênea.
- Cubra a vasilha com plástico-filme e leve-a para gelar por 1 hora, no mínimo.
- Com a massa descansada, preaqueça o forno a 170°.
- Forre uma forma com papel-manteiga ou com um tapetinho de silicone e faça círculos perfeitos de, aproximadamente, 12 cm com a massa.
- Leve a massa para assar por 7 minutos, tire-a do forno e modele-a imediatamente em formato de cone.
- Se preferir, utilize moldes de alumínio para cones para modelar a massa.

Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CONES TRUFADOS" 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)



Creme de uísque

RENDIMENTO 500 g

DURABILIDADE 7 dias na geladeira

Ingredientes

395 g de leite condensado
20 g de manteiga sem sal
20 g de cacau em pó
150 ml de creme de leite UHT
150 g de chocolate amargo nacional derretido
30 ml de uísque

PREPARO

- Coloque em uma panela o leite condensado, a manteiga, o cacau e o creme de leite e leve ao fogo médio, mexendo sempre até começar a soltar do fundo da panela.
- Adicione o chocolate ao preparo e mexa. Junte o uísque, misture bem e deixe esfriar.
- Utilize 50 g do creme para rechear cada casquinha de chocolate.
- Decore com os confeitos de sua preferência.



Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CONES TRUFADOS" 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)



Brigadeiro branco com limão

RENDIMENTO 600 g

DURABILIDADE 7 dias na geladeira

Ingredientes

395 g de leite condensado
20 g de margarina
200 ml de creme de leite UHT
10 g de farinha de trigo
10 ml de suco de limão
Raspas de limão – Q.B.
150 g de chocolate branco nacional picado

PREPARO

- Leve ao fogo todos os ingredientes e misture até obter o ponto de brigadeiro cremoso.
- Retire do fogo, coloque em um recipiente e deixe esfriar.
- Utilize 50 g do brigadeiro para rechear cada casquinha de chocolate.
- Decore com os confeitos de sua preferência.



Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CONES TRUFADOS" 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)



Brigadeiro de pistache

RENDIMENTO 500 g

DURABILIDADE 7 dias na geladeira

Ingredientes

395 g de leite condensado
10 g de farinha de trigo
150 g de creme de leite UHT com soro
40 g de chocolate branco nacional picado
10 g de manteiga sem sal
15 g de pasta de pistache
Essência de pistache – Q.B.

PREPARO

- Em uma tigela de vidro, misture o leite condensado e a farinha de trigo até que a mistura fique homogênea.
- Junte o creme de leite, o chocolate branco e a manteiga e leve ao forno micro-ondas em potência alta por, aproximadamente, 10 minutos, pausando para envolvê-lo com um fouet a cada 2 minutos ou até obter um creme firme.
- Junte a pasta de pistache e a essência de pistache e misture bem.
- Distribua a massa sobre uma bancada fria ou em uma travessa refratária retangular grande e deixe esfriar.
- Utilize 50 g do brigadeiro para rechear cada cone e/ou casquinha de chocolate.
- Decore com os confeitos de sua preferência.



Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CONES TRUFADOS" 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)



Trufado indiano

RENDIMENTO 400 g

DURABILIDADE 7 dias na geladeira

Ingredientes

300 g de leite condensado
100 g de chocolate meio amargo nacional
Açafrão em pó – Q.B.
Cravo – Q.B.
5 sementes de cardamomo

PREPARO

- Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar.
- Utilize 50 g do trufado indiano para rechear cada casquinha de chocolate.

Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CONES TRUFADOS" 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)



Crème brûlée

RENDIMENTO 600 g

DURABILIDADE 7 dias na geladeira

Ingredientes

395 g de leite condensado
150 g de chocolate branco nacional
10 g de manteiga
1 fava de baunilha ou pasta de baunilha
130 g de creme de leite UHT
2 gemas
50 g de açúcar de confeiteiro

PREPARO

- Leve todos os ingredientes ao fogo, exceto o açúcar, e deixe cozinhar até soltar do fundo da panela.
- Deixe esfriar.
- Utilize 50 g do crème brûlée para rechear cada cone e/ou casquinha de chocolate. Após recheá-los, salpique o açúcar por cima e queime-o com o maçarico.



Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CONES TRUFADOS" 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)



Aula bônus – Brigadeiro de pimenta

RENDIMENTO 450 g

DURABILIDADE 5 dias na geladeira

Ingredientes

395 g de leite condensado
20 g de manteiga
70 g de chocolate em pó
1 pimenta dedo-de-moça sem semente – Q.B.
1 gema
Margarina para untar
Chocolate granulado – Q.B.

PREPARO

- Com o auxílio de uma faca, retire as sementes da pimenta dedo-de-moça e faça pequenos cubinhos.
- Reserve.
- Coloque os demais ingredientes em uma panela, com exceção do chocolate granulado e da manteiga para untar, e misture até conseguir um resultado homogêneo.
- Feito isso, leve a panela ao fogo baixo e mexa sem parar.
- Acrescente a pimenta assim que o brigadeiro começar a soltar da panela.
- Retire do fogo e deixe esfriar.
- Utilize 50 g do brigadeiro para rechear cada cone e/ou casquinha de chocolate.
- Decore com os confeitos de sua preferência.



Anotações:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CONES TRUFADOS" 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)

Fornecedores

Molde de alumínio para cones: Caparroz
Pasta de pistache e de baunilha: Blend
Pasta saborizante: Selecta

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "CONES TRUFADOS" 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)