Doces de Padaria

com Janaina Barzanelli



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Olá, Internauta!

Setor com trajetória crescente, as padarias estão mudando e deixando o antigo modelo de negócio para se tornar verdadeiros centros de convivências, boutiques, lojas. Definitivamente elas não vivem mais só de pães franceses, mas de produtos com valores agregados. Para isso, é necessária qualificação.

A chef pâtisserie Janaína Barzanelli, que iniciou sua carreira nos bastidores de uma padaria, em mais uma passagem pela eduK, traz todo o seu conhecimento do setor e nos brinda com receitas tradicionais, mas com um toque de modernidade. Massas, recheios, coberturas, decorações e novas maneiras de apresentações.

Nas próximas páginas você irá conferir todas as receitas e dicas para que se profissionalize e passe a oferecer a seu cliente muito mais que um pingado e pão com manteiga na chapa.

Aproveite o conteúdo e bons estudos.

Equipe eduK

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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 confeiteiro clássico (patissiere)



Ingredientes

- 1000 ml de leite UHT
- 100 g de amido de milho
- 150 g de gemas (aproximadamente 8 unidades)
- 300 g de açúcar refinado
- 50 g de margarina de uso culinário
- 5 ml de aroma de baunilha

Preparo

- Separar todos os ingredientes da receita
- Colocar 300 ml de leite em um recipiente com o amido e as gemas, mexer bem e reservar
- Em uma panela coloque o restante do leite (700 ml), o açúcar e a margarina
- Leve para ferver, assim que abrir fervura retire a panela do fogo e acrescente a parte reservada
- Mexa muito bem e rápido para não empelotar, volte ao fogo e mexa até engrossar
- Retire do fogo e ainda quente acrescente o aroma de baunilha
- Utilize

Creme de confeiteiro e suas variações

Para transformar o creme de confeiteiro clássico em um creme mais fino e sofisticado, retiramos o aroma de baunilha e colocamos CARGA ao final do preparo com o creme de confeiteiro ainda quente. A carga é o sabor que queremos dar ao creme de confeiteiro. Para cada receita acima acrescentamos:

200 g de chocolate branco ou
200 g de chocolate ao leite ou
200 g de chocolate meio amargo

Sempre que acrescentarmos chocolate ao creme de confeiteiro podemos chamar de creme gourmet.

Creme de maracujá
Creme de confeiteiro + chocolate branco + 40 g de pó saborizante de maracujá

Creme de avelã
Creme de confeiteiro + chocolate meio amargo + 200 g de pasta de avelã

Creme cheese de amora
Creme de confeiteiro + chocolate branco + 300 g de cream cheese + 30 g de pasta de amora ou 100 g de geleia de amora

Creme de pistache
Creme de confeiteiro + chocolate branco + 30 g de pasta de pistache ou 100 g de farinha de pistache

Creme de morango
Creme de confeiteiro + chocolate branco + 30 g de pó saborizante de morango ou 100 g de geleia de morango

Creme de limão com ricota
Creme de confeiteiro + chocolate branco + 30 g de pó saborizante de limão + 100 g de pasta de ricota

Creme de nozes
Creme de confeiteiro + chocolate meio amargo + 200 g de nozes trituradas

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Mil folhas



Ingredientes

Mil folhas
- 200 ml de leite UHT
- 3 ml de aroma de baunilha
- 150 g de ovos (3 unidades)
- 160 g de açúcar refinado
- 500 g de manteiga sem sal em ponto pomada

Montagem
- 400 g de massa folhada comprada pronta
- 200 g de creme de confeiteiro tradicional (já pronto e frio)
- 200 g de creme manteiga (já pronto e frio)
- 100 g de açúcar gelado - decorar
- Physalis – decorar

Preparo

- Separar todos os ingredientes da receita
- Em uma panela coloque o leite e o aroma de baunilha, leve para ferver
- Em um bowl coloque os ovos e o açúcar e bata ligeiramente com um fuê
- Em seguida verta o leite fervido sobre os ovos batidos e volte para a panela e deixe cozinhar muito bem
- Coloque o creme em um processador e bata até esfriar
- Coloque a manteiga cortada em cubos e bata por mais 5 minutos até obter um creme liso e brilhante
- Espere esfriar para montar o mil folhas

Montagem
- Corte placas da massa folhada e fure com um garfo
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus até ficar dourada por aproximadamente 20 minutos
- Monte o mil folhas dentro de um aro quadrado da seguinte forma:
    - 1ª camada – massa folhada assada
    - 2ª camada – creme de confeiteiro
    - 3ª camada – massa folhada assada
    - 4ª camada – creme manteiga
- E assim sucessivamente até a borda do aro
- Leve para gelar por 4 horas
- Desenforme e corte em retângulos de aproximadamente 10cm x 4cm
- Decore polvilhando açúcar gelado e decore com physalis

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Sonho e donuts



Ingredientes

Massa
- 500 g de farinha de trigo
- 8 g de sal
- 50 g de açúcar refinado
- 50 g de ovos (1 unidade)
- 50 g de margarina uso geral
- 35 g de fermento fresco biológico
- 250 ml de água - aproximadamente

Preparo

- Separar todos os ingredientes da receita
- Em um bowl coloque todos os ingredientes, exceto água
- Mexa bem e vá adicionando a água aos poucos até formar uma massa lisa e enxuta.

Sonho

Montagem
- 1 receita de massa
- Óleo Q.B. – fritar
- 1 receita de creme de confeiteiro tradicional ou maracujá
- Açúcar gelado Q.B.

- Faça porções nos seguintes pesos:
- Sonho tradicional: 50 g
- Sonho mini: 15 g
- Boleie a massa do sonho e deixe descansar por 15 minutos
- Boleie novamente, coloque em uma assadeira e deixe crescer até dobrar de tamanho
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus
- Asse até ficar um dourado claro, não precisando assar completamente
- Espere esfriar um pouco e frite-os em uma frigideira com óleo bem quente até dourar
- Espere esfriar um pouco
- Corte ao meio e recheie com o sabor desejado de creme de confeiteiro
- Finalize polvilhando açúcar gelado por cima

Dica: você pode substituir o açúcar gelado mergulhando os sonhos em cobertura fracionada derretida

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Donuts

Montagem
- 1 receita de massa
- Óleo Q.B. – fritar
- 1 receita de creme de confeiteiro de avelã
- 500 g de cobertura meio amarga derretida
- Confeitos Q.B.

- Abra a massa com um rolo e corte o formato dos donuts, para isso utilize um cortador de donuts.
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus e deixe assar até ficar um dourado claro, não precisando assar completamente
- Espere esfriar um pouco e frite-os em uma frigideira com óleo bem quente até dourar
- Depois de frio, corte ao meio e recheie com o sabor desejado de creme de confeiteiro
- Finalize cobrindo os donuts com cobertura meio amarga derretida e confeitos

Recheio salgado - creme de cebola, manjericão e nozes

- 500 g de requeijão cremoso
- 20 g de creme de cebola em pó
- 50 g de nozes trituradas
- Molho de alho (Q.B.)
- Molho de pimenta (Q.B.)
- Manjericão picado (Q.B.)
- Requeijão cremoso (Q.B.) - decorar
- Batata palha - decorar
- Queijo parmesão ralado - decorar

- Separar todos os ingredientes da receita
- Em um bowl misture muito bem os ingredien-tes
- Recheie o sonho ou o donuts já frito

- Para finalizar espalhe uma fina camada de requeijão cremoso sobre eles e polvilhe queijo parmesão ralado

Dica: queijo parmesão da decoração pode ser substituído por batata palha

Massa patê à choux

- 250 g de água
- 100 g de margarina de uso culinário
- 250 g de farinha de trigo
- 6 a 7 ovos (aproximadamente 350 g)

- Separar todos os ingredientes da receita
- Coloque em uma panela a água e a margarina, leve ao fogo até levantar fervura
- Adicione a farinha de trigo toda de uma vez, mexendo sem parar
- Coloque em uma superfície limpa e abra a massa esperando esfriar um pouco

- Utilize manga com bico de confeitar da sua preferência para pingar a massa no formato desejado.
- Pingue-a em uma assadeira baixa para dissipar melhor o calor dentro do forno.
- Leve ao forno pré-aquecido a 200º. Não abra o seu forno nos primeiros minutos de assamento, pois é nesse momento que a sua massa ganha volume e fica oca para receber o recheio. Versões mini levam entre 12 e 15 minutos para assar e versões grandes de 20 a 25 minutos.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Carolinas (profiteroles)



Ingredientes

- Massa patê à choux (Q.B.)
- Creme de confeiteiro (Q.B.)
- Chocolate meio amargo (Q.B.)
- Ampolas saborizantes (Q.B.)

Preparo

- Despeje a massa patê a choux pronta dentro de uma manga de confeitar com o bico perlê 1A ou pitanga 6B
- Pingue a massa no formato das carolinas
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 200 graus até a massa ficar dourada. Fure o fundo da carolina e recheie com creme de confeiteiro
- Banhe-as no chocolate meio amargo
- Finalize decorando com ampolas saborizantes

Dicas:

- Muito importante não abrir o forno nos primeiros 15 minutos para que a massa não abaixe e fique oca no meio
- O chocolate amargo pode ser substituído por chocolate ao leite ou cobertura fracionada

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Bombas (éclairs)



Ingredientes

- Massa patê à choux (Q.B.)
- Creme de confeiteiro (Q.B.)
- Chocolate meio amargo (Q.B.)
- Ampolas saborizantes (Q.B.)

Preparo

- Despeje a massa patê a choux pronta dentro de uma manga de confeitar com o bico perlê 1A ou pitanga 6B
- Pingue a massa no formato das bombas
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 200 graus até a massa ficar dourada
- Fure o fundo da bomba e recheie com creme de confeiteiro
- Banhe-as no chocolate meio amargo
- Finalize decorando com ampolas saborizantes

Dicas:

- Muito importante não abrir o forno nos primeiros 15 minutos para que a massa não abaixe e fique oca no meio
- O chocolate amargo pode ser substituído por chocolate ao leite ou cobertura fracionada

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Samanthas



Ingredientes

- Massa patê à choux (Q.B.)
- Açúcar granulado branco (Q.B.)

Preparo

- Despeje a massa patê à choux pronta dentro de uma manga de confeitar com o bico perlê 1A ou pitanga 6B
- Pingue em formato de uma rosquinha e polvilhe açúcar granulado branco antes de assar
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 200 graus até a massa ficar dourada

Dica: muito importante não abrir o forno nos primeiros 15 minutos para que a massa não abaixe e fique oca no meio

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Pudim de Padaria



Ingredientes

- 500 ml de leite UHT
- 2 ovos
- 400 g de açúcar refinado
- 150 g de farinha de trigo
- Margarina (Q.B.) – untar
- Açúcar refinado(Q.B.) – polvilhar
- Calda de caramelo (Q.B.)

Calda de caramelo

- 500 g de açúcar refinado
- 300 ml de água
- 10 g de glucose de milho líquida

Preparo

- Colocar todos os ingredientes no liquidificador
- Bater muito bem
- Colocar em fôrmas de pudim de alumínio untada com margarina de uso geral, polvilhadas com açúcar refinado e com a calda de caramelo
- Passar apenas calda de caramelo se utilizar as fôrmas de pudim de plástico forneável
- Colocar as fôrmas em uma assadeira em banho-maria
- Cobrir com papel-alumínio
- Levar para assar por aproximadamente 45 minutos

Calda de caramelo

- Separar todos os ingredientes da receita
- Em uma panela derreta o açúcar refinado até formar um caramelo
- Acrescente a água e a glucose
- Deixe derreter completamente o caramelo e ficar encorpado
- Espere esfriar e utilize para colocar dentro das fôrmas de pudim

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Pudim de café com leite



Ingredientes

- 3 gemas (60 g)
- 250 ml de leite UHT
- 200 g de creme de leite
- 10 g de farinha de trigo
- 50 g de café solúvel
- Margarina (Q.B.) – untar
- Açúcar refinado (Q.B.) – untar
- Calda de caramelo (Q.B.)

Preparo

- Separar todos os ingredientes da receita
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata apenas pulsando
- Coloque em fôrmas de pudim de alumínio untada com margarina, polvilhadas com açúcar refinado e com a calda de caramelo
- Se utilizar as fôrmas de pudim de plástico torneável passe apenas o caramelo
- Coloque as fôrmas em uma assadeira em banho-maria e cubra com papel alumínio
- Leve para assar num forno pré-aquecido a 200 graus por 50 minutos

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

RECEITA EXTRA

PUDIM DE PADARIA DE DAMASCO



INGREDIENTES

- 500 ml de leite UHT
- 2 ovos
- 400 g de açúcar refinado
- 150 g de farinha de trigo
- 100 g de damascos inteiros
- 100 g de geleia de damasco
- Margarina (Q.B.) – untar
- Açúcar refinada (Q.B.) – untar
- Calda de caramelo (Q.B.)

PREPARO

- Separar todos os ingredientes da receita
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata muito bem até dissolver completamente o damasco
- Coloque em fôrmas de pudim de alumínio untada com margarina de uso geral, polvilhadas com açúcar refinado e com a calda de caramelo
- Se utilizar as fôrmas de pudim de plástico forneável passe apenas o caramelo
- Coloque as fôrmas em uma assadeira em banho-maria e cubra com papel alumínio
- Leve para assar num forno pré-aquecido a 200 graus por 50 minutos

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Quindim gourmet de laranja



Ingredientes

Quindim
- 65 g de margarina para uso culinário
- 500 g de gemas peneiradas
- 465 g de açúcar refinado
- 100 g de coco seco ralado
- 85 ml de suco concentrado de laranja
- 1 ovo (50 g)
- Corante amarelo gema (se necessário)
- Glucose de milho líquida (Q.B.) – untar

Preparo

- Separar todos os ingredientes da receita
- No micro-ondas derreta a margarina sem deixar ferver
- Misture o restante dos ingredientes mexendo muito bem. Deixe descansar por 20 minutos
- Caso fique numa cor de amarelo muito claro adicione gotas de corante amarelo gema para realçar a cor
- Coloque em fôrmas de pudim de alumínio untada com glucose de milho líquida
- Se utilizar as fôrmas de pudim de plástico forneável coloque apenas o quindim
- Coloque as fôrmas em uma assadeira em banho-maria e cubra com papel alumínio
- Leve para assar num forno pré-aquecido a 200 graus por 50 minutos

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Broa caxambu



Ingredientes

- 300 g de açúcar refinado
- 180 g de margarina bolo
- 40 g de ovos
- 300 g de farinha de trigo
- 350 g de fubá
- 15 g de fermento em pó
- 2 g de erva-doce
- 210 ml de leite
- Óleo (Q.B.) - untar

Preparo

- Separar todos os ingredientes da receita
- Em uma batedeira bata o açúcar refinado com a margarina até obter um creme, utilize o batedor raquete
- Acrescente os ovos e misture novamente
- Em um recipiente coloque todos os ingredientes secos (farinha de trigo, fubá, fermento em pó e erva-doce)
- Adicione a mistura da batedeira aos ingredientes secos alternando com o leite
- Untar a mão e bancada com bastante óleo e modelar em porções de 15 g
- Levar para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por 15 minutos

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Alfajor Sublime de Coco



Ingredientes

- 150 g de farinha de trigo
- 300 g de amido de milho
- 5 g de fermento em pó
- 200 g de margarina bolo
- 150 g de açúcar refinado
- 3 gemas (60 g)
- Aroma de baunilha a gosto
- Doce de leite – recheio
- Coco seco ralado - finalizar

Preparo

- Separar todos os ingredientes da receita
- Em um recipiente misture os ingredientes secos (farinha de trigo, amido de milho, fermento em pó). Reserve
- Em um bowl coloque a margarina bolo e o açúcar refinado; com as mãos, mexa bem até formar um creme
- Acrescente as gemas e mexa mais um pouco
- Adicione o aroma de baunilha
- Acrescente os ingredientes secos à mistura cremosa
- Mexa até unir os ingredientes
- Deixe na geladeira por 3 horas
- Abra a massa, entre dois plásticos, deixando-a com aproximadamente 0,5 cm de espessura
- Corte com um cortador de 5 cm de diâmetro
- Arrume em uma assadeira forrada com teflon
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por 12 minutos
- Deve sair do forno um biscoito bem clarinho
- Espere esfriar e recheie com doce de leite
- Passe coco seco ralado

Dica: não sove para que a massa não pegue liga

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Tarteletes



Ingredientes

Massa sablé
- 250 g de margarina bolo
- 250 g de açúcar de confeiteiro
- 2 ovos inteiros (100 g)
- 500 g de farinha de trigo
- 1 limão - raspas da casca

Preparo

- Em um bowl coloque a margarina bolo e o açúcar de confeiteiro; com as mãos, mexa bem até formar um creme
- Acrescente os ovos e mexa mais um pouco
- Acrescente as raspas de limão
- Acrescente a farinha de trigo
- Mexa até unir os ingredientes
- Deixe na geladeira por 3 horas
- Forre as forminhas de alumínio com essa massa
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por 15 minutos ou até que esteja levemente dourada
- Espere esfriar para rechear

Dicas:
- Não sove para que a massa não pegue liga
- Para fazer a massa de chocolate, retiramos 50 g de farinha de trigo e acrescentamos 50 g de cacau em pó alcalinizado

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Tarteletes de morango

- Tarteletes assadas – massa sablé
- Creme de morango - recheio
- Geleia de brilho neutra comprada pronta (Q.B.)
- Morangos (Q.B.)
- Castanhas trituradas para decorar (Q.B.)
- Recheie as tarteles assadas com o creme de morango
- Pincele a geleia de brilho
- Decore com morangos e castanhas na lateral

Tarteletes de limão

Merengue - cobertura
- 5 partes* de açúcar refinado
- 2 partes* de claras

* Utilizar o mesmo recipiente de medida

Montagem / decoração
- Tarteletes assadas– massa sablé
- Creme de limão com ricota - recheio
- Merengue (Q.B.)

Merengue - cobertura
- Separar todos os ingredientes da receita
- Em uma panela coloque o açúcar e as claras, leve ao fogo baixo sem parar de mexer até perder a viscosidade
- Leve para bater na batedeira em velocidade alta até montar
- Reserve para a montagem

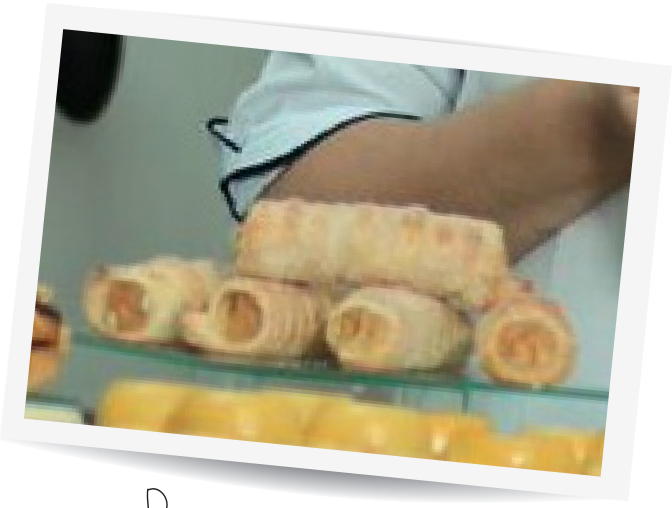
Montagem / decoração
- Recheie as tarteletes assadas com o creme de limão com ricota
- Cubra com o merengue utilizando um bico perlê n°12
- Finalize gratinando no maçarico

Tarteletes de nozes

Montagem / decoração
- Tarteletes assadas – massa sablé
- Creme de nozes - recheio
- Nozes trituradas (Q.B.)
- 100 g de geleia de brilho neutra comprada pronta
- 20 g de calda de caramelo do pudim
- Recheie as tarteletes com o creme de nozes
- Cubra com as nozes trituradas
- Misturar a geleia de brilho com a calda de pudim e passar sobre a tartelete

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Canole de banana



Ingredientes

Massa
- 350 g de farinha de trigo
- 30 g de açúcar refinado
- 1 g de sal
- 60 g de margarina bolo em temperatura ambiente
- 50 g de ovos (1 unidade)
- 125 ml de vinho branco seco
- Farinha de trigo (Q.B.) – polvilhar
- Óleo quente (Q.B.) – fritar

Preparo

- Separar todos os ingredientes da receita
- Em um bowl peneire a farinha de trigo, o açúcar e o sal
- Adicione a manteiga e misture com os dedos até incorporar bem
- Adicione o ovo e o vinho
- Mexa lentamente até formar uma massa
- Deixe descansar por 30 minutos
- Em uma mesa polvilhada de farinha de trigo abra a massa com espessura de 3 mm. Fure bem
- Enrole a massa em um cone de alumínio apertando bem as bordas
- Leve para fritar em óleo bem quente até dourar
- Espere esfriar um pouco e retire do canudo de alumínio
- Reserve para rechear

Recheio de banana

Ingredientes - Parte 1
- 2 bananas nanicas amassadas
- 395 g de leite condensado
- 45 g de leite em pó
- 30 g de margarina uso culinário

Ingredientes - Parte 2
- 200 g de chocolate branco
- 50 g de creme de leite

Montagem
- Canudos de canole
- Recheio de banana
- Açúcar refinado (Q.B.)

Preparo - Parte 1
- Separar todos os ingredientes da receita
- Coloque os todos os ingredientes em uma panela
- Leve ao fogo até formar um creme
- Reserve

Preparo - Parte 2
- Derreta o chocolate branco
- Acrescente o creme de leite
- Junte a parte 1
- Espere esfriar

Montagem
- Preencha os canudos de canole com o recheio de banana
- Passe-os no açúcar refinado

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Panacotta de coco e goiaba

Ingredientes

Base
- 100 g de farinha de trigo
- 100 g de açúcar refinado
- 8 g de fermento químico em pó
- 70 g de chocolate em pó 50 % de cacau
- 150 ml de leite UHT
- 70 g de margarina de uso culinário
- 1 ovo (50 g)

Creme
- 300 ml de creme de leite fresco
- 200 ml de leite UHT
- 1 fava de baunilha - sementes
- 12 g de gelatina sem sabor e incolor
- 125 g de açúcar refinado
- 100 ml de leite de coco
- Massa base – discos finos

Ganache aerada de goiaba
- 500 g de chocolate branco
- 100 g de creme de leite
- 100 g de goiabada cremosa
- 20 g de emulsificante

Molho der goiaba
- 200 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 80 g de goiabada cremosa

Montagem
- Massa base com creme desenformada
- Ganache aerada de goiaba
- Arabescos de chocolate
- Molho de goiaba

Preparo

- Separar todos os ingredientes da receita
- Misture todos os ingredientes secos (farinha de trigo, açúcar refinado, fermento em pó e o cacau em pó) e reserve
- Em uma panela coloque o leite e a margarina e leve ao fogo até ferver
- Acrescente os ingredientes secos
- Misture bem e por último acrescente os ovos, sempre mexendo
- Coloque em assadeira baixa forrada com papel-manteiga e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos
- Espere esfriar e corte em diâmetros de 0,5 cm
- Reserve

Creme
- Separar todos os ingredientes da receita
- Em uma panela aqueça o creme de leite fresco, o leite, o açúcar e as sementes da fava de baunilha. Desligue o fogo
- Hidrate a gelatina e coloque no creme acima
- Coloque nas forminhas de panacotta
- Cubra com um disco fino da massa da base
- Leve para gelar por no mínimo 5 horas
- Desenforme e reserve para a montagem

Ganache aerada de goiaba
- Separar todos os ingredientes da receita
- Derreta o chocolate branco
- Misture o creme de leite e a goiabada cremosa, mexa bem
- Acrescente o emulsificante e deixe descansar por 30 minutos
- Bata na batedeira até montar
- Reserve
- Coloque esse creme em uma manga de confeitar com o bico pitanga 1M e decore finalizando com um arabesco de chocolate e o molho de goiaba

Molho de goiaba
- Separar todos os ingredientes da receita
- Em um bowl separe todos os ingredientes e mexa bem
- Utilize para decorar

Montagem
- Coloque a ganache aerada de goiaba em uma manga de confeitar com o bico pitanga 1M e decore a massa base com creme
- Finalize com um arabesco de chocolate e o molho de goiaba

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Lata de lixo ao musse de caramelo

Ingredientes

Bolo de laranja - base
- 4 ovos
- 240 ml de óleo
- 480 g de açúcar refinado
- 1 laranja pera de casca fina
- 480 g de farinha de trigo
- 20 g de fermento
- Margarina (Q.B) – untar
- Farinha de trigo (Q.B.) – untar

Casquinha de chocolate
- 500 g de chocolate
- 1 folha de transfer – quadrados
- Círculos de bolo de laranja

Musse de caramelo
- 125 g de açúcar refinado
- 95 g de glucose de milho líquida
- 20 g de manteiga
- 205 g de creme de leite fresco
- 200 ml de chantilly batido
- Casquinha de chocolate
- Arabescos de chocolate – decorar
- Raspas de laranja cristalizada – decorar

Preparo

Bolo de laranja - base
- Separar todos os ingredientes da receita
- No liquidificador bata os ovos e o óleo por 5 minutos
- Em seguida acrescente a laranja com casca e, sem as sementes, pulse por algumas vezes, não batendo completamente
- Coloque essa mistura em um bowl
- Misture o açúcar refinado e mexa bem
- Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó, misture muito bem
- Coloque em uma assadeira para rocambole untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo
- Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por 25 minutos
- Corte a massa gelada em diâmetros de 3 cm
- Reserve

Casquinha de chocolate
- Separar todos os ingredientes da receita
- Derreta o chocolate e faça a cristalização
- Aplique uma fina camada sobre o quadrado de transfer. Espere endurecer um pouco, porém deve ficar maleável
- Enrole esse transfer em volta do círculo do bolo de laranja
- Leve para gelar até endurecer
- Retire o plástico do transfer e reserve

Dica: se for cobertura fracionada não precisa cristalizar, apenas derreter

Musse de caramelo
- Separar todos os ingredientes da receita
- Faça um caramelo com um açúcar, a glucose e a manteiga, derreta muito bem
- Acrescente o creme de leite fresco quente
- Deixe encorpar até formar um creme líquido e sem grumos
- Espere esfriar
- Acrescente o chantilly batido para formar uma musse
- Coloque dentro da casquinha de chocolate reservada
- Finalize com arabescos de chocolate e com as raspas de laranja cristalizadas

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Maria-mole gourmet de framboesa

Ingredientes

Maria-mole
- 500 g de açúcar refinado
- 24 g de gelatina em pó sem sabor e incolor (2 envelopes)
- 250 ml de água
- 20 g de pasta de framboesa
- 200 g de geleia de framboesa
- 50 bolachas de leite com chocolate
- Chocolate meio amargo derretido (Q.B.) – banhar
- Framboesas – decorar

Preparo

- Separar todos os ingredientes da receita
- Em um recipiente misture 50 g de açúcar refinado com toda a gelatina em pó e reserve
- Em uma panela coloque a água no fogo
- Quando estiver morna coloque o açúcar com a gelatina reservado anteriormente
- Mexa bem até dissolver
- Coloque numa batedeira e acrescente os outros 450 g de açúcar
- Coloque para bater até obter ponto de suspiro
- No final do batimento acrescente a pasta de framboesa
- Retire da batedeira
- Coloque numa manga de confeitar com um bico perlê liso 1A
- Pingue a maria-mole sobre uma bolacha de leite, deixando uma parte oca no meio
- Coloque a geleia de framboesa nessa parte oca
- Cubra novamente com a maria-mole
- Finalize decorando com chocolate meio amargo derretido
- Decore com framboesas

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Curau cake

Ingredientes

Parte 1
- 2 latas de milho verde cozida no vapor
- 300 ml de leite
- 200 ml de leite de coco

Parte 2
- 10 gemas (200 g)
- 5 ovos (250 g)
- 500 ml de chantilly líquido (sem bater)

Parte 3
- 300 g de açúcar refinado

Bolo de canela
- 300 g de açúcar refinado
- 160 g de margarina bolo
- 4 ovos (200 g)
- 15 g de emulsificante de bolo
- 360 g de farinha de trigo
- 15 g de fermento em pó
- 30 g de canela em pó
- 200 ml de leite UHT
- Curau reservado
- Geleia de brilho (Q.B.)
- Arabescos de chocolate (Q.B.)

Preparo

Parte 1
- Separar todos os ingredientes da receita
- Bata no liquidificador o milho verde, o leite e o leite de coco
- Reserve

Parte 2
- Separar todos os ingredientes da receita
- Misturar as gemas, os ovos e o chantilly
- Reserve

Montagem
- Em um bowl juntar a parte 1 com a parte 2 e mexer muito bem
- Acrescente a parte 3
- Coloque essa mistura em uma assadeira untada e polvilhada com açúcar refinado
- Reserve

Bolo de canela
- Separar todos os ingredientes da receita
- Na batedeira coloque o açúcar refinado, a margarina, os ovos e o emulsificante
- Bata muito bem até montar
- À parte separe os ingredientes secos (farinha, fermento em pó e a canela)
- Quando a massa da batedeira ganhar volume, coloque aos poucos os ingredientes secos alternando com o leite
- Coloque essa massa dentro de uma manga de confeitar, sem nenhum bico
- Aplique sobre o curau reservado anteriormente
- Leve para assar em banho-maria em um forno pré-aquecido a 180 graus
- Deixe assar por 45 minutos aproximadamente
- Cubra com um papel alumínio
- Espere esfriar e desenforme
- Finalize passando uma fina camada de geleia de brilho e decore com arabescos de chocolate

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)

Bolo de canela

Ingredientes

Preparo

• Separar todos os ingredientes da receita
• Bata no liquidificador o milho verde, o leite e o leite de coco
• Reserve

Parte 2
• Separar todos os ingredientes da receita
• Misturar as gemas, os ovos e o chantilly
• Reserve

Montagem
• Em um bowl juntar a parte 1 com a parte 2 e mexer muito bem
• Acrescente a parte 3
• Coloque essa mistura em uma assadeira untada e polvilhada com açúcar refinado
• Reserve

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE PADARIA" 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)