

Docinhos modelados
con Elizabeth Teodoro



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS" 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!

Nas próximas páginas você vai conferir as receitas que irão te ajudar a transformar porções de açúcar em verdadeiras e deliciosas obras de arte.

A confeitaria personalizada vem ganhando destaque nos mais diferentes tipos de comemorações e se tornando fonte lucrativa de renda. É com esse enfoque que a chef confeiteira Elisabeth Teodoro veio à eduK te ensinar a produzir docinhos únicos e exclusivos, através de métodos simples e acabamentos refinados.

O curso está recheado de massas flexíveis e saborosas, com diferentes tipos de coberturas, além de técnicas passo a passo. A profissional te conduz ao caminho da percepção, da observação, da imaginação, da exploração e até da improvisação, para que você dê vida a vários bichinhos e até a personagens caracterizados.

Bons estudos!
Equipe eduK



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS" 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 branca



Rendimento

40 docinhos de
10 gramas

Dicas

Caso queira docinhos coloridos, use cobertura fracionada sabor chocolate branco e acrescente corante para chocolate à base de manteiga de cacau e mexa até obter a cor desejada.

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 150 g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga sem sal

Massa

- 200 g de cobertura fracionada sabor chocolate ao leite
- 20 g de docinhos de sua escolha enrolado

Preparo

- Coloque **todos os ingredientes** em uma panela
- Mexa muito bem até que se unam
- Mexa delicadamente em fogo médio com uma colher de silicone para que não grude no fundo da panela
- Desligue o fogo quando começar a desgrudar do fundo da panela
- Unte um recipiente com margarina
- Coloque a massa quente
- Modele depois de frio

Cobertura

- Derreta a **cobertura fracionada** em banho-maria ou em micro-ondas
- Banhe os **docinhos** um a um e deixe-os secar
- Depois de secos, retire as rebarbas e decore-os

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS" 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)

Bombom



Rendimento

20 unidades

Ingredientes

- 400 g de cobertura fracionada sabor chocolate ao leite
- 20 bolinhas de docinho de sua escolha com 10 g cada

Preparo

- Coloque a **cobertura fracionada sabor chocolate** dentro do saquinho
- Leve ao micro-ondas de 15 em 15 segundos até que derreta completamente
- Com a tesoura corte um pequeno orifício no saquinho de celofane
- Despeje acobertura fracionada até a metade da forminha de acetato
- Coloque a **bolinha de docinhos**
- Complete a forminha com a cobertura fracionada derretida até que finalize o bombom
- Leve à geladeira para cristalizar
- Assim que a forminha ficar opaca, desenforme os bombons
- Deixe secar em aberto
- Reserve-os para a decoração

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS" 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)

Docinho de nozes



Rendimento

30 unidades
(10 g cada)

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de nozes moídas (farinha)
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

Preparo

- Coloque todos os ingredientes em uma panela
- Mexa muito bem até que se unam
- Mexa delicadamente em fogo médio com uma colher de silicone para que não grude no fundo
- Desligue o fogo quando começar a desgrudar do fundo da panela
- Unte um recipiente com margarina
- Coloque a massa quente
- Modele depois de frio

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS" 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)

Cola CMC



Rendimento

• Caso não encontre o CMC, use água

• Com o CMC você conseguirá colar e ficará mais difícil de descolar que a água

• Utilizar a cola sempre com muito cuidado para não melar o seu trabalho. Umedeça somente o local necessário.

Ingredientes

• 1 colher (chá) de CMC
• 1 colher (sopa) de água

Preparo

• Polvilhe o CMC sobre a água
• Espere espessar antes de usar

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS" 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)

Fondant



Rendimento

• Caso deseje pigmentar, acrescente corante em gel na cor desejada

Ingredientes

• 200 g de fondant
• 20 g de docinho (de sua escolha) enrolado

Preparo

• Derreta o **fondant** conforme as instruções do fabricante
• Banhe os docinhos e deixe secar
• Tire as rebarbas
• Decore

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS" 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)

Banho de frutas



Ingredientes

- Morangos
- Uvas Itália
- 200 g de cobertura fracionada sabor chocolate ao leite

Preparo

- Tire as sépalas do **morango** sem cortá-lo, higienize e seque bem e reserve
- Com a ajuda de uma tesoura culinária corte o cabo da **uva** tomando cuidado para não puxar, higienize e seque bem
- **Derreta a cobertura fracionada sabor chocolate** em micro-ondas ou em banho-maria
- Mergulhe as frutas na cobertura fracionada com a ajuda do garfo para banhar docinhos
- Deixe escorrer bem o excesso e deixe secar
- Retire as rebarbas
- Faça a decoração

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS" 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



Rendimento

- 30 unidades (10 g cada)

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% cacau
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

Preparo

- Coloque **todos os ingredientes** em uma panela
- Mexa muito bem até que se unam
- Mexa delicadamente em fogo médio com uma colher de silicone para que não grude no fundo
- Desligue o fogo quando começar a desgrudar do fundo da panela
- Unte um recipiente com margarina
- Coloque a massa quente
- Modele depois de frio

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS" 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)

Docinho de amêndoas



Durabilidade

5 dias

Rendimento

30 docinhos de
10 gramas

Dicas

Para acentuar mais o sabor de amêndoas, acrescente uma colher (café) de essência de amêndoas amarga

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 100 g de farinha de amêndoas
- 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga sem sal

Preparo

- Coloque **todos os ingredientes** em uma panela
- Mexa muito bem até que se unam
- Mexa delicadamente em fogo médio com uma colher de silicone para que não grude no fundo
- Desligue o fogo quando começar a desgrudar do fundo da panela
- Unte um recipiente com margarina
- Coloque a massa quente
- Modele depois de frio

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS" 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)

Farinha de amêndoas



Dicas

As amêndoas devem apenas secar no forno, se torrarem perdem o sabor

Ingredientes

- 100 g de amêndoas
- 250 ml de água

Preparo

- Ferva levemente as **amêndoas** com a **água**, somente para inchar a casca
- Escorra a água e tire a casca com os dedos
- Coloque a amêndoas sem casca em uma fôrma
- Leve ao forno somente para secar
- Bata as amêndoas no liquidificador ou processador até transformá-las em farinha

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS" 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)

Docinho de amendoim



Rendimento

• 40 docinhos de 10 gramas

Ingredientes

• 1 lata de leite condensado
• 150 g de amendoim triturado
• 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga sem sal

Preparo

• Coloque **todos os ingredientes** em uma panela
• Mexa muito bem até que se unam
• Mexa delicadamente em fogo médio com uma colher de silicone para que não grude no fundo
• Desligue o fogo quando começar a desgrudar do fundo da panela
• Unte um recipiente com margarina
• Coloque a massa quente
• Modele depois de frio

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS" 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)

Docinho de castanha-do-pará



Rendimento

• 40 docinhos de 10 gramas

Ingredientes

• 1 lata de leite condensado
• 100 g de castanha-do-pará triturada
• 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga sem sal

Preparo

• Coloque **todos os ingredientes** em uma panela
• Mexa muito bem até que se unam
• Mexa delicadamente em fogo médio com uma colher de silicone para que não grude no fundo
• Desligue o fogo quando começar a desgrudar do fundo da panela
• Unte um recipiente com margarina
• Coloque a massa quente
• Modele depois de frio

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS" 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)

Gramatura das modelagens

Bombons – 10 g de docinhos
Docinhos banhados – 20 g de docinhos
Docinhos encapados e modelados – 10 g de docinhos e 20 g de pasta americana na cor do personagem.

Modelagem	Corpo	Cabeça	Patas traseiras	Patas dianteiras
Abelhinha	10 g	Junto com o corpo		
Joaninha	5 g	3 g		
Caracol	10 g	10g		
Sapinho	10 g	Junto com o corpo	2 g	2 g

Modelagem	Focinho	Juba	Orelha	Topete
Leão	2 g	5 g	1 g cada	1 g
Macaco	5 g		1 g cada	0,5 g
Elefante			2 g cada	
Galinha	2 g (Bico)	1 g (crista)		
Urso	2 g		1 g cada	
Gata	2 g		1 g cada	

Modelagem	Boca	Chapéu	Cabelo	
Palhaço	1 g	2 g (aba)	1 g cada lado	
		1 g (coco)		

*Somente partes nas quais são possíveis a pesagem, as demais deverão ser seguidas como mostrado na aula

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCINHOS MODELADOS" 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)