edu K

Doces de Natal decorados para vender: biscoitos e guloseimas

CLAUDIA THOMAZ





A expert

Claudia Thomaz é certificada pela Wilton School of Cake Decorating and Confectionery Art. Estudou psicologia na Universidade Gama Filho/RJ, mas desde que fez o seu primeiro bolo, há 30 anos, se encantou com o mundo do açúcar. Resolveu se especializar; participou de congressos e competições nacionais e internacionais e foi premiada com medalhas de ouro e prata. No seu currículo, constam cursos com renomados cake designers internacionais como Marco Antonio Lopez, Marcela Sanchez, Colette Peters, Pilar Kurdi, Nicholas Lodge, Debbie Brown entre outros. É master cake designer e suas técnicas de decoração artística possuem admiradores no Brasil e exterior. Hoje, além de participações em revistas e programas televisivos do setor, ministra aulas em todo o país.







ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE NATAL DECORADOS PARA VENDER: BISCOITOS E GULOSEIMAS" 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

GANACHE DE LIMÃO.....4

MERENGUE SUIÇO 4

BONECO DE NEVE......5

PIRULITO 5

SUSPIROS TRADICIONAIS: MODELAGEM E RECHEIO.....6

BISCOITO PÃO DE MEL (GINGERBREAD) 7

GLACÊ REAL..... ..8

FINALIZAÇÃO E APLICAÇÃO DE DECORAÇÃO.....8

BISCOITO INDUSTRIALIZADO.....9

MINIBOLO (MASSA).....10

MINIBOLO (RECHEIO) 11

MINIPANETONE: DECORAÇÕES COM GLACÊ REAL E PASTA AMERICANA.....12

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE NATAL DECORADOS PARA VENDER: BISCOITOS E GULOSEIMAS" 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)

Suspiros: receitas

Ganache de limão

RENDIMENTO 760 g

VALIDADE 5 dias em temperatura ambiente

*

Ingredientes

500 g de chocolate branco

200 g de creme de leite

60 ml de suco de limão

PREPARO

- Derreta o chocolate em banho-maria (ou no micro-ondas em potência média, pausando de 30 em 30 segundos para misturar) até ficar liquido e homogêneo.
- Acrescente o creme de leite e misture.
- Acrescente o suco de limão e misture.
- Cubra com filme de PVC e leve à geladeira até ficar consistente.

Merengue suiço

RENDIMENTO 650 g

VALIDADE 1 dia em temperatura ambiente

*

Ingredientes

540 g de açúcar refinado

220 g de clara de ovo

5 g de extrato de baunilha

PREPARO

- Misture o açúcar com as claras e leve ao fogo brando ou banho-maria, mexendo sempre.
- Quando o açúcar estiver completamente dissolvido, passe para uma batedeira. Acrescente o extrato de baunilha.
- Bata em velocidade alta até esfriar ou até ficar na consistência desejada.
- Passe a mistura para uma manga de confeitar com o bico escolhido.
- Faça os suspiros sobre papel manteiga ou tapete de silicone.
- Leve ao forno em temperatura baixa (60°) até secarem completamente (aproximadamente 1 hora).

PULO DO GATO Use imediatamente após bater (mantenha a batedeira ligada até o momento de moldar), para que fique em ponto firme, necessário para moldar formas. O que não estiver sendo usado, continua batendo (se for usar no dia seguinte, bata novamente)

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE NATAL DECORADOS PARA VENDER: BISCOITOS E GULOSEIMAS" 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)

Suspiros: modelagens

Com o auxílio de sacos de confeitar, inserir o merengue para modelar as formas



Boneco de neve

Materiais

Merengue suíço – Q.B.

Bicos números 12, 5, 3 e 2

Corante em pó nas cores desejadas – Q.B.

PASSO A PASSO

1. Utilizando o bico 12, faça duas “moedas” para formar o corpo e a cabeça do boneco.
2. Com o merengue (ou glacê real) tingido de preto, forme a cartola com o bico 5.
3. Utilize o preto também para fazer os olhos, boca e botões com o bico 2.
4. Com o bico 3 e merengue verde, faça o cachecol. Leve ao forno baixo (entreaberto) até completa secagem.



Pirulito

Materiais

Merengue suíço – Q.B.

Bico número 1M

Corante em pó – Q.B.

PASSO A PASSO

1. Coloque um pouco de merengue sobre o papel-manteiga e cole o palito do pirulito.
2. Faça um formato de triângulo com aplicando o merengue verde em ziguezague, começando pela base, para formar a árvore de natal. Decore com confeitos coloridos. Leve ao forno baixo (entreaberto) até completa secagem.
3. ao forno baixo (entreaberto) até completa secagem.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE “DOCES DE NATAL DECORADOS PARA VENDER: BISCOITOS E GULOSEIMAS” 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)



Suspiros tradicionais: modelagem e recheio

Dicas: Tingir diretamente no merengue Cuidado com o excesso de corante para não alterar o sabor. A quantidade depende da cor desejada. Para um efeito natalino, tinja o suspiro tradicional no dourado, com aerógrafo (usar corante em pó dourado com álcool de cereais).

Materiais

Merengue suíço – Q.B.

Bicos números 199, 20 ou qualquer bico pitanga

760 g de ganache (para o recheio)

Corante em pó na cor dourada – Q.B.

Álcool de cereais – Q.B.

Aerógrafo ou pincel

PASSO A PASSO

1. Forme várias pitangas sobre o papel manteiga e leve ao forno baixo (entreaberto) até completa secagem.
2. Recheie os suspiros tradicionais com ganache, usando o saco de confeitar



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE NATAL DECORADOS PARA VENDER: BISCOITOS E GULOSEIMAS" 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)



Biscoito pão de mel (gingerbread)

Pulo do gato: muitos colocam só canela, mas o sabor e perfume característicos do pão de mel tem a ver com a mistura adequada das especiarias.

RENDIMENTO 1,4 kg

VALIDADE 7 dias em temperatura ambiente

Ingredientes

200 g de mel
150 g de açúcar
100 g de manteiga
15 g de bicarbonato de sódio
60 ml de leite
800 g de farinha de trigo
15 g de chocolate em pó
2 g de noz-moscada em pó
2 g de cravo em pó
10 g de canela em pó
5 g de gengibre em pó
2 ovos

PREPARO

- Misture o mel, o açúcar e a manteiga e leve ao fogo só até a manteiga derreter. Desligue e reserve.
- Junte o bicarbonato com o leite, misture e reserve.
- Peneire a farinha, o chocolate e as especiarias. Reserve.
- Em uma vasilha à parte, coloque metade da mistura da farinha.
- Junte a mistura do mel, os ovos ligeiramente batidos e o leite com o bicarbonato e misture tudo com uma colher de pau até formar um creme.
- Sobre uma superfície, coloque o restante da mistura da farinha e o creme da vasilha.
- Misture com as mãos até que a farinha esteja completamente incorporada.
- Leve a massa à geladeira dentro de saco plástico por duas horas.
- Antes de utilizar deixe em temperatura ambiente.
- Abra a massa com rolo em superfície enfarinhada. Corte com o cortador desejado para obter as formas (formato de estrela, do boneco gingerbread man, de coração e de árvore de Natal) e coloque numa assadeira retangular.
- Asse numa assadeira retangular em forno preaquecido a 180 °C. O tempo médio é de aproximadamente 10 minutos, mas depende do tamanho dos biscoitos, por isso é necessário ficar de olho até a massa dourar por cima e por baixo (abra o forno para se certificar).

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE NATAL DECORADOS PARA VENDER: BISCOITOS E GULOSEIMAS" 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)

Glacê real

RENDIMENTO cerca de 1 kg

VALIDADE 10 dias refrigerado

*

Ingredientes

500 g de açúcar impalpável

30 g de pó de merengue

80 ml de água

PREPARO

- Coloque o açúcar impalpável e o pó de merengue na bacia da batedeira.
- Acrescente a água e misture com uma colher até formar um creme.
- Ligue a batedeira e bata por aproximadamente 8 minutos ou até adquirir a consistência desejada.
- Reserve para usar na decoração.

Finalização e aplicação de decoração

Materiais

Pasta americana – Q.B.

500 g de glacê real

Corantes em gel nas cores desejadas – Q.B.

Cortadores de biscoito – Q.B.

Ejetores – Q.B.

Ganache, doce de leite ou água para colar – Q.B.

Dica: Você pode também fazer a decoração com glacê real, tingindo antes de moldar e aplicar no biscoito. Ou usar a técnica de glacê fluído: fazendo a mistura de glacê real com água, trabalhando com o ponto 10 (na conta de 10 segundos, a mistura tem de formar uma superfície plana) e aplicando no biscoito.

PASSO A PASSO

1. Tingir a pasta americana para aplicar nos biscoitos.
2. Abrir e usar os mesmos cortadores dos biscoitos para moldar.
3. Com a ajuda de cortadores e ejetores, moldar as folhinhas e as flores e aplicar a decoração nos biscoitos.
4. Para colar nos biscoitos, usar ganache, doce de leite ou a água.
5. Para o gingerbread man use o bico 3 e glacê real para os detalhes nos braços e pernas. Cole pérolas de açúcar para imitar os botões. Com pasta americana vermelha, faça a gravata do boneco.
6. Para “transformar” os biscoitos em enfeites para árvore de natal, utilize o bico 12 para fazer um furinho no biscoito antes de assá-lo. Após assado, decore como desejado e passe uma fita de cetim pelo furinho. Pendure na árvore utilizando a fita.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE “DOCES DE NATAL DECORADOS PARA VENDER: BISCOITOS E GULOSEIMAS” 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)



Biscoito industrializado

Dica: : você pode dar um banho de chocolate derretido no biscoito antes de aplicar a decoração. Se o chocolate estiver mais quente, gasta-se menos.

PASSO A PASSO

1. Escolha o biscoito de sua preferência e aplique decorações como de flocos de neve, de bolinhas, de lacinhos usando os bicos perlê números 3 e 5, ou bico de papagaio com glacê real (bico 352).
2. Utilize o mesmo procedimento usado nos biscoitos artesanais.

Materiais

Pasta americana – Q.B.
Corantes em gel nas cores escolhidas – Q.B.
Bicos perlê números 3 e 5
Bico 352
Chocolate derretido – Q.B.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE NATAL DECORADOS PARA VENDER: BISCOITOS E GULOSEIMAS" 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)



Minibolo (massa)

Pulo do gato: se não tiver ou não quiser usar a mistura para panetone, substitua-a por 100 g de manteiga.

RENDIMENTO 1 assadeira redonda de 30cm

VALIDADE 3 dias em temperatura ambiente

*

Massa de chocolate

300 g de manteiga
300 g de chocolate em pó 32%
250 ml de leite
5 ovos
400 g de açúcar refinado
350 g de farinha de trigo
8 g de fermento químico em pó
8 g de bicarbonato de sódio

*

Massa de pistache

180 g de açúcar refinado
100 g de manteiga sem sal
150 g de preparo para massa de panetone
3 ovos
200 ml de leite
360 g de farinha de trigo
5 ml de corante em gel verde folha
15 g de fermento químico em pó
100 g de pistache triturado

PREPARO DA MASSA DE CHOCOLATE

- Derreta a manteiga e acrescente o chocolate, misturando bem.
- Adicione o leite e os ovos batidos e continue misturando com um fouet.
- Junte os demais ingredientes e misture até ficar homogêneo.
- Coloque em assadeira untada e asse por aproximadamente 40 minutos em forno a 180 °C ou até que, colocando um palito, saia limpo.
- Monte em forma de um mini naked cake.

PREPARO DA MASSA DE PISTACHE

- Preaqueça o forno a 180° por 10 minutos.
- Bata na batedeira o açúcar, a manteiga e a mistura para panetone.
- Acrescente os ovos e bata um pouco mais.
- Adicione o leite, a farinha, o corante e o fermento.
- Bata até ficar homogêneo.
- Por último, acrescente o pistache, envolvendo delicadamente.
- Asse em forno a 180 °C por aproximadamente 40 minutos.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE NATAL DECORADOS PARA VENDER: BISCOITOS E GULOSEIMAS" 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)

Minibolo (recheio)

RENDIMENTO 1 kg

VALIDADE 3 dias

*

Ingredientes

4 gemas de ovos jumbo
800 g de doce de leite cremoso
10 g de chocolate em pó
15 g de farinha de trigo
200 g de creme de leite
200 g de nozes trituradas
15 ml de conhaque ou rum
10 ml de essência de nozes
10 ml de essência de baunilha

*

Decoração e montagem

Bico de confeitar número 12
Pasta americana – Q.B.
Corantes em gel nas cores escolhidas – Q.B.
Cortadores de biscoito – Q.B.
Glacê real – Q.B.

Pulo do gato: açúcar gelado é um tipo de açúcar (da marca Mavalério), encontrado em lojas que vendem material de confeitaria.

PREPARO

- Em uma panela média, leve ao fogo os seis primeiros ingredientes, mexa até ferver e formar um creme. Desligue o fogo
- Acrescente os demais ingredientes e misture. Empregue frio.

DECORAÇÃO E MONTAGEM

- Usar o bico de confeitar número 12 para aplicar o recheio.
- Moldar com pasta americana (já tingida) um azevinho e uma flor de bico de papagaio, com o auxílio de cortadores.
- Colar a decoração nos minibolos com o glacê real.
- Utilize açúcar gelado para dar o efeito de neve.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE NATAL DECORADOS PARA VENDER: BISCOITOS E GULOSEIMAS" 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)



Minipanetone: decorações com glacê real e pasta americana

Dica: podemos utilizar um papai Noel inteiro ou decorar com as partes espalhadinhas de forma divertida sobre os panetones.

Glacê fluído

Glacê real – Q.B.

Corantes em gel nas cores escolhidas – Q.B.

Bicos número 234 e 4

Glacê real

Chocolate derretido – Q.B.

Pasta americana – Q.B.

Corantes em gel nas cores desejadas – Q.B.

Pasta americana

Chocolate derretido – Q.B.

Pasta americana – Q.B.

Corantes em gel nas cores desejadas – Q.B.

PREPARO DO GLACÊ FLUÍDO

- Faça a cobertura com glacê fluído, dando aspecto de neve.

PREPARO DO GLACÊ REAL

- Colorir o glacê real com corante em gel.
- Fazer duas miniguirlandas verdes com glacê real usando o bico 234, o laço vermelho (com o bico perlê número 4) e bolinhas coloridas com confeitos ou pérolas de açúcar.

PASSO A PASSO DA PASTA AMERICANA

- Fazer cobertura com chocolate derretido.
- Moldar o papai Noel com pasta americana já tingida, seguindo os passos:

1. Bota: utilizando a pasta preta, faça uma salsicha e dobre ao meio. Com auxílio de um palito, forme um orifício em forma de funil em uma das extremidades. Reserve.
2. Calça: com a pasta vermelha, faça um formato de quibe. Dobre ao meio e cole as botas nas extremidades utilizando um pincel umedecido em água.
3. Corpo: faça uma coxinha com a pasta vermelha e com auxílio de um palito, forme um orifício em forma de funil na extremidade maior. Cole sobre as pernas.
4. Braços: faça duas salsichas (uma para cada braço. Com auxílio de um palito, forme um orifício em forma de funil em uma das extremidades. Reserve.
5. Luva: faça uma coxinha com pasta branca. Achate. Com ajuda de uma tesoura, corte a parte maior da coxinha formando os dedos. Encaixe a parte mais fina no orifício do braço, colando com água. Cole os braços no corpo.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE NATAL DECORADOS PARA VENDER: BISCOITOS E GULOSEIMAS" 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)

6. Cabeça: para fazer o tom de pele clara, utilize um pouquinho de corante laranja. Faça uma pera. Faça uma bolinha para o nariz. Utilize caneta comestível preta ou corante na ponta de um palito para fazer os olhos.
7. Gorro: Faça uma coxinha com a pasta vermelha e, com auxílio de um palito, forme um orifício em forma de funil na extremidade maior. Cole sobre a cabeça.
8. Barba e detalhes da roupa e do gorro: Glacê real e bico número 5, fazendo movimentos curtos de ziguezague.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES DE NATAL DECORADOS PARA VENDER: BISCOITOS E GULOSEIMAS" 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)