ESCOLA SORVETE
sorvete de verdade

ESCOLA SORVETE #EMCASA



MATERIAL COMPLEMENTAR DO CURSO ONLINE GRATUITO MINISTRADO PELO CHEF FRANCISCO SANT'ANA ENTRE OS DIAS 4 e 8 DE MAIO DE 2020

Este material foi desenvolvido pela Escola Sorvete. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa. Todos os Direitos Reservados.

www.escolasorvete.com.br

@EscolaSorvete

ESCOLA SORVETE
sorvete de verdade

Sumário

Receita de Receita Base Branca com Óleo de Palma	**2**
Receita Base Branca com Gordura Animal	**2**
Açúcar Invertido	**3**
Sorvete de Manga	**4**
Sorvete de Maracujá	**5**
Picolé de Caqui	**6**
Receita de Sorvete de Chocolate	**7**
Receita de Sorvete de Leite Ninho	**8**
Trufa de Chocolate Meio Amargo	**9**

Este material foi desenvolvido pela Escola Sorvete. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa. Todos os Direitos Reservados.
www.escolasorvete.com.br
@EscolaSorvete
ESCOLA SORVETE
sorvete de verdade

Receita de Receita Base Branca com Óleo de Palma

Ingredientes	Quantidades (g)
Água	6380
Leite em pó Integral	1493
Óleo de Palma	326,8
Açúcar Invertido	200
Glucose	600
Açúcar	950
Estabilizante	50

Receita Base Branca com Gordura Animal

Ingredientes	Quantidades (g)
Leite	6300
Creme de leite fresco	1500
Leite em pó desnatado	400
Dextrose	300
Açúcar	900
Glucose	500
Estabilizante	50

Atenção: as receitas acima foram apresentadas no curso em carácter ilustrativo, visando explicitar como a escolha dos ingredientes impacta na qualidade e custo final do produto. A segunda receita trata do mesmo tipo de sorvete que a primeira: uma base branca, mas retratam realidades diferentes de produção.

Este material foi desenvolvido pela Escola Sorvete. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa. Todos os Direitos Reservados.
www.escolasorvete.com.br
@EscolaSorvete
ESCOLA SORVETE
sorvete de verdade

Açúcar Invertido

Rendimento: 1kg

Ingredientes	Quantidades (g)
Açúcar	700
Água	300
Ácido Cítrico	7
Bicarbonato de sódio (opcional)	9

Modo de preparo: Ferva todos os ingredientes (exceto o bicarbonato) até 95°C e deixe esfriar até 60°C, e acrescente o bicarbonato. Armazene em geladeira.

Este material foi desenvolvido pela Escola Sorvete. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa. Todos os Direitos Reservados.
www.escolasorvete.com.br
@EscolaSorvete
ESCOLA SORVETE
sorvete de verdade

Sorvete de Manga

Rendimento: 1kg
Indicado para: produtora de sorvete profissional

Ingredientes	Quantidades (g)
Manga	600
Açúcar	94,5
Glucose	60
Dextrose	30
Água	195,5
Suco de limão	15
Estabilizante	5

Modo de preparo:

1- Em uma panela ferva todos os ingredientes (exceto a polpa de manga e o suco de limão) até 85°C.

2 – Em seguida, verta o xarope sobre a polpa de manga congelada (caso não esteja congelada, espere o xarope esfriar) e adicione o suco de limão.

3 – Mixe a calda e leve para bater na máquina de sorvete, ou se preferir, deixe maturar por no mínimo 4h e bata em seguida.

4- Armazene no congelador.

Este material foi desenvolvido pela Escola Sorvete. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa. Todos os Direitos Reservados.
www.escolasorvete.com.br
@EscolaSorvete
ESCOLA SORVETE
sorvete de verdade

Sorvete de Maracujá

Rendimento: 1,6kg
Indicado para: batedeira

Ingredientes	Quantidades (g)
Maracujá	500
Açúcar	260
Água	415
Glucose Líquida	100
Para o merengue	
Clara de ovo	120
Açúcar	225
Água	70

Modo de preparo:

1 – Em uma panela ferva a água, o açúcar e a glucose liquida até 85°C.

2 – Verta sobre a polpa de maracujá ainda quente (ou deixe o xarope esfriar caso esteja trabalhando com a polpa líquida). Mixe ou bata no liquidificador e reserve.

3 – Para o merengue, ferva a água e o açúcar até 115°C, enquanto bate as claras a ponto de neve. Em seguida, verta a mistura na batedeira ebata até esfriar.

4 – Misture delicadamente o merengue na calda de maracujá e leve na batedeira novamente até homogeneizar.

5 - Leve ao congelador por 1h, bata novamente na batedeira e pita o processo por pelo menos 3x até obter a textura desejada.

Este material foi desenvolvido pela Escola Sorvete. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa. Todos os Direitos Reservados.
www.escolasorvete.com.br
@EscolaSorvete
ESCOLA SORVETE
sorvete de verdade

Picolé de Caqui

Rendimento: 1kg
Indicado para: picoleteira ou freezer

Ingredientes	Quantidades (g)
Caqui	500
Açúcar	104,6
Glucose	50
Dextrose	10
Água	320,4
Suco de limão	10
Estabilizante	5

Modo de preparo:

1- Misture o estabilizante aos açúcares e reserve;

2- Em uma panela ferva a água, os açúcares e o estabilizante até 85°C.

3- Espere a calda esfriar e verta sobre a polpa de caqui.

4- Mixe ou bata no liquidificador até homogeneizar;

5 – Disponha a calda nas formas e leve para congelar na picoleteira ou no freezer.

Este material foi desenvolvido pela Escola Sorvete. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa. Todos os Direitos Reservados.
www.escolasorvete.com.br
@EscolaSorvete
ESCOLA SORVETE
sorvete de verdade

Receita de Sorvete de Chocolate

Rendimento: 2,6kg
Indicado para: batedeira

Ingredientes	Quantidades (g)
Chocolate Meio Amargo	300
Gema de ovo	900
Creme de Leite	750
Açúcar	285
Água	325
Açúcar Invertido	40

Modo de preparo:

1- Em uma panela ferva a água, o açúcar e o açúcar invertido até 115°C.

2- Enquanto isso coloque a gema para bater na batedeira até dobrar de volume;

3 - Bata o creme de leite na batedeira até obter uma textura de mousse;

4- Derreta o chocolate meio amargo em banho maria;

4- Junte as misturas dos passos 1, 2 e 3 em um bowl e mexa delicadamente, para em seguida levar á batedeira.

5- Bata até homogeneizar e leve ao congelador até endurecer. Repita o processo por pelo menos 3x até obter a textura desejada.

6- Antes da terceira ida ao congelador coloque aproximadamente 30g de Amarula ou outro álcool de sua preferência.

Este material foi desenvolvido pela Escola Sorvete. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa. Todos os Direitos Reservados.
www.escolasorvete.com.br
@EscolaSorvete
ESCOLA SORVETE
sorvete de verdade

Receita de Sorvete de Leite Ninho

Rendimento: 10kg
Indicado para: máquina de sorvete profissional

Ingredientes	Quantidades (g)
Leite	6210
Leite em Pó Desnatado	380
Creme de Leite 35%	1600
Açúcar	900
Glucose em pó	480
Dextrose	380
Estabilizante	50

Modo de preparo:

1- Em uma panela, adicione o leite, o leite em pó desnatado e aqueça até 30°C;

2- Em seguida, acrescente todos os açúcares misturados ao estabilizante;

3- A 35°C verta o creme deleite na calda e eleve a temperatura até 85°C sempre mexendo;

4 – Deixe a calda esfriar, e coloque 1g de sal e 1g de cúrcuma para cada kg, mixe ou mexa com uma espátula para homogeneizar e deixe maturar em geladeira por no mínimo 4h;

5 – Leve para bater na máquina.

6- Na saída da máquina, mescle a trufa ao sorvete.

Este material foi desenvolvido pela Escola Sorvete. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa. Todos os Direitos Reservados.
www.escolasorvete.com.br
@EscolaSorvete
ESCOLA SORVETE
sorvete de verdade

Trufa de Chocolate Meio Amargo

Rendimento: 455g

Ingredientes	Quantidades (g)
Glucose Liquida	70
Chocolate Meio Amargo	125
Açúcar Invertido	10
Creme de Leite	250

Modo de preparo:

1- Em uma panela, ferva a glucose liquida o açúcar invertido e o creme de leite até 85°C;

2- Em seguida, jogue por cima do chocolate e misture até que todo o chocolate derreta;

3- Por fim, mixe ou mexa com uma espátula até homogeneizar e mescle ao sorvete.

OBS: Você pode congelar essa trufa para usar em preparações futuras. Para tanto, reaqueça em banho maria ou no micro-ondas.

Este material foi desenvolvido pela Escola Sorvete. É proibida a reprodução total, parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa. Todos os Direitos Reservados.
www.escolasorvete.com.br
@EscolaSorvete
ESCOLA SORVETE
sorvete de verdade