



FICHAS TÉCNICAS



Técnicas de Confeitaria

Sumário

Açúcar com baunilha	03
Arroz doce	04
Base <i>cheese cake</i>	05
Bolo de laranja glúten <i>free</i>	06
Brigadeiro <i>brulée</i>	07
Brigadeiro de manjerição	08
Brigadeiro de paçoca	09
<i>Brownie</i>	10
Calda de açúcar com rum	11
Calda de caramelo	12
Calda de frutas vermelhas	13
Calda de maracujá	14
<i>Crème brulée</i>	15
Creme de cacau (colocar no bolo de laranja)	16
Creme de nozes	17
<i>Crème pâtissière</i>	18
Creme para <i>cheese cake</i>	19
<i>Chantilly</i> de chocolate ao leite	20
Ganache branca.....	21
Ganache de chocolate amargo.....	22
Geleia de brilho (<i>Nappage</i>)	23
Glaçagem de chocolate	24
<i>Macaron</i>	25
Maçãs assadas.....	26
Manjar de coco.....	27
Merengue italiano	28
<i>Mousse</i> de chocolate.....	29
<i>Mousse</i> de maracujá	30
Naked cake	31
Pão-de-ló estruturado para bolos	32
<i>Pâte choux</i>	33
<i>Pâte sablée</i>	34
<i>Patê sablée</i> de avelã	35
Pavlova	36

<i>Petit gâteau</i>	37
Pudim	38
Quindim.....	39
<i>Sablage</i>	40
<i>Tartelette</i> de chocolate.....	41
<i>Tiramissu</i>	42

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Açúcar com baunilha
Categoria	Base para sobremesas
Rendimento	1 kg
Tempo médio de preparo	30 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Casca de fava de baunilha	0,3	kg	
Açúcar	0,7	kg	

Passos

- 1º Secar a 100°C, por 1 hora, as cascas das favas de baunilha usadas nos preparos das aulas.
- 2º Passar por um processador e misturar no açúcar.

Curiosidades

Este açúcar pode ser substituído nos preparos das sobremesas pelo açúcar refinado tradicional.

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Arroz doce
Categoria	Sobremesa
Rendimento	1 kg
Tempo médio de preparo	01h
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Arroz	0,3	kg	
Leite integral	0,1	kg	
Leite condensado	0,395	kg	
Água	0,8	L	
Gema	0,04	kg	Peneirada
Açúcar	0,1	kg	
Canela em pó	0,01	kg	

Passos

1º	Em uma panela cozinhar o arroz em água.
2º	Acrescentar o leite e o açúcar mexendo sempre até cozinhar.
3º	Em outro <i>bowl</i> misturar as gemas e o leite condensado.
4º	Quando cozido o arroz, verter o leite condensado com a gema.
5º	Esperar esfriar sob refrigeração.
6º	Distribuir em ramequins individuais e polvilhar canela.

Curiosidades

--

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Base <i>cheese cake</i>
Categoria	Base para Sobremesa
Rendimento	1 forma 20 cm diâmetro
Tempo médio de preparo	01 hora
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Farinha	0,3	kg	Peneirada
Manteiga sem sal	0,1	kg	
Açúcar refinado	0,08	kg	
Gema	0,01	kg	Peneirada
Água	0,005	L	Gelada
Raspas de limão	0,005	kg	

Passos

- 1º Na batedeira, bater a manteiga, as gemas e o açúcar apenas para homogeneizar. Reservar.
- 2º Misturar as raspas de limão na farinha.
- 3º Com o auxílio de uma espátula de silicone incorporar a farinha aos poucos.
- 4º Voltar para a batedeira e acrescentar a gema e a água gelada.
- 5º Bater ligeiramente apenas para homogeneizar.
- 6º Colocar a massa em plástico filme e deixar descansar sob refrigeração por aproximadamente 30 minutos.
- 7º Retirar da geladeira e modelar em forma de *tartelettes* de 20cm.

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Bolo de laranja glúten free
Categoria	Sobremesas
Rendimento	5 fatias
Tempo médio de preparo	01h30min
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Laranja	1	kg	
Ovos	3	un	
Açúcar refinado	0,086	kg	
Farinha de amêndoas	0,086	kg	
Amido de milho	0,006	kg	

Passos

- 1º Lavar e cozinhar as laranjas por uma hora, trocando a água, pelo menos, três vezes nesse período.
- 2º Cortar em quatro para remover as sementes.
- 3º Transferir para um processador e bater até obter um purê homogêneo. Reservar.
- 4º Em uma batedeira, bater os ovos com o açúcar até dobrar de volume.
- 5º Acrescentar 108 gramas do purê reservado e, por último, a farinha de amêndoas com o amido.
- 6º Preencher metade da forma com a massa de laranja.
- 7º Adicionar o creme de cacau no centro da forma.
- 8º Completar os espaços das formas com a massa de laranja restante.
- 9º Assar em forma aquecida a 165°C por aproximadamente 01 hora.
- 10º Transferir para o ultracongelador.
- 11º Depois de assado e frio, cortar o bolo em fatias iguais e decorar com açúcar gelado e raspas de laranja.

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Brigadeiro <i>brulée</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	300 gramas
Tempo médio de preparo	01h
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Leite condensado	0,395	kg	
Chocolate branco 25,9% cacau	0,05	kg	
Creme de leite fresco	0,065	kg	
Manteiga	0,02	kg	
Baunilha	1	un	
Açúcar cristal	0,05	kg	

Passos

1º	Em uma panela ferver o creme de leite fresco com a baunilha. Reservar.
2º	Em outra panela cozinhar o leite condensado com a manteiga.
3º	Acrescentar o creme de leite aromatizado com baunilha.
4º	Cozinhar até 98°C ou até desgrudar do fundo da panela.
5º	Acrescentar o chocolate branco e reservar até esfriar.
6º	Enrolar bolinhas de 15 gramas.
7º	Passar no açúcar cristal.
8º	Massaricar para finalizar.

Curiosidades

--

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Brigadeiro de manjerição
Categoria	Sobremesa
Rendimento	400 gramas
Tempo médio de preparo	1h30min
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Leite condensado	0,395	kg	
Manteiga sem sal	0,015	kg	
Creme de leite fresco	0,1	kg	
Manjerição	0,01	kg	
Chocolate barra branco 25,9% cacau	0,08	kg	

Passos

- 1º Em uma panela, ferver o creme de leite fresco com o manjerição.
- 2º Bater no multiprocessador, coar e esperar 10 minutos.
- 3º Juntar aos demais ingredientes.
- 4º Levar em uma panela de fundo triplo para o fogo.
- 5º Cozinhar a 98°C (até desgrudar do fundo da panela).
- 6º Reservar sob refrigeração até o momento de usar.

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Brigadeiro de paçoca
Categoria	Sobremesa
Rendimento	600 gramas
Tempo médio de preparo	01h
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Leite condensado	0,395	kg	
Creme de leite fresco	0,313	kg	
Chocolate barra branco 25,9% cacau	0,05	kg	
Paçoca	0,115	kg	

Passos

1º	Em uma panela cozinhar o creme de leite e o leite condensado até desgrudar do fundo da panela (aproximadamente 98°C).
2º	Acrescentar o chocolate branco.
3º	Em seguida, acrescentar a paçoca esfarelada misturando até homogeneizar.
4º	Manter em temperatura ambiente até dar o ponto de enrolar ou rechear os <i>macarons</i> .

Curiosidades

--

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Brownie</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	5 unidades de 75 gramas/ cada
Tempo médio de preparo	01h30min
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Chocolate amargo	0,055	kg	
Manteiga sem sal	0,055	kg	Temperatura ambiente
Açúcar refinado	0,044	kg	
Ovos	12	un	
Farinha de trigo	0,02	kg	
Nozes	0,018	kg	Triturada grosseiramente

Passos

1º	Derreter o chocolate amargo.
2º	Misturar os demais ingredientes.
3º	Colocar em uma forma quadrada, untada com manteiga e chocolate em pó.
4º	Assar em forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos.
5º	Reservar até esfriar para glazar.

Curiosidades

--

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Calda de açúcar com rum
Categoria	Sobremesa
Rendimento	1 litro
Tempo médio de preparo	30 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Água	1	L	
Açúcar	0,5	kg	
Anis estrelado	0,03	kg	
Rum	0,1	L	

Passos

1º	Colocar todos os ingredientes em uma panela, com exceção do rum.
2º	Levar em fogo baixo até 96°C.
3º	Desligar e colocar o rum na calda ainda quente.
4º	Reservar para futuras preparações.

Curiosidades

Esta calda pode ser utilizada para umedecer bolos, pães etc.

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Calda de caramelo
Categoria	Sobremesa
Rendimento	0,5 litros
Tempo médio de preparo	30 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Açúcar	0,5	kg	
Água	0,2	L	
Laranja	1	un	Casca
Anis estrelado	0,01	kg	

Passos

1º	Colocar o açúcar, a casca de laranja e o anis em uma panela de fundo triplo.
2º	Em fogo baixo, misturar levemente para não formar grumos.
3º	Quando o açúcar estiver derretido, na cor de caramelo, acrescentar a água.
4º	Abaixar o fogo e esperar dar ponto de fio.
5º	Reservar para preparações como o pudim.

Curiosidades

--

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Calda de frutas vermelhas
Categoria	Sobremesa
Rendimento	600 gramas
Tempo médio de preparo	01h
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Cerejas	0,1	kg	
Morangos	0,1	kg	
Mirtilo (<i>bluberry</i>)	0,1	kg	
Amora	0,1	kg	
Vinho tinto seco	0,1	kg	
Laranja	0,005	kg	Raspas
Baunilha	1	un	Fava
Açúcar refinado	0,15	kg	

Passos

1º	Higienizar todas as frutas e picar os morangos em 4.
2º	Em uma panela, cozinhar as frutas com açúcar e o vinho por aproximadamente 30 minutos ou um pouco mais; vai depender da consistência que estão as frutas.
3º	Acrescentar as sementes da fava de baunilha.
4º	Retirar do fogo e acrescentar as raspas de laranja.
5º	Colocar na geladeira até esfriar.
6º	Espalhar uniformemente sobre a <i>chesse cake</i> .

Curiosidades

Esta calda também pode ser servida com sorvetes, cremes, crepes etc.

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Calda de maracujá
Categoria	Sobremesa
Rendimento	500 gramas
Tempo médio de preparo	40 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Maracujá	4	un	
Açúcar	0,1	kg	
Suco de maracujá	0,2	kg	Industrializado tipo maguari
Água	0,1	L	

Passos

1º	Em um <i>bowl</i> separar a polpa de maracujá.
2º	Em uma panela, cozinhar todos os ingredientes por 25 minutos aproximadamente.
3º	Condicionar na geladeira para finalização.

Curiosidades

Pode ser servida com *mousses*, sorvetes e cremes.

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Crème brûlée</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	10 ramequins
Tempo médio de preparo	1h30min
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Crema de leite fresco	0,6	kg	
Gemas	0,06	kg	Usar as claras para <i>macarons</i>
Açúcar Cristal (1)	0,12	kg	
Baunilha	1	un	Fava
Açúcar(2)	0,05	kg	Para polvilhar

Passos

1º	Em uma panela ferver o creme de leite com a semente da fava de baunilha.
2º	Em um <i>bowl</i> homogeneizar as gemas com o açúcar (1).
3º	Verter o creme de leite sobre as gemas e incorporar bem com o <i>fouet</i> .
4º	Colocar nos ramequins e levar para assar em banho-maria a 100°C por 60 min.
5º	Esperar esfriar sob refrigeração.
6º	Polvilhar açúcar (2).
7º	Maçaricar e servir.

Curiosidades

--

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Creme de cacau (colocar no bolo de laranja)
Categoria	Sobremesa
Rendimento	1
Tempo médio de preparo	500 gramas
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Manteiga sem sal	0,031	kg	
Farinha de amêndoas	0,031	kg	
Açúcar refinado	0,031	kg	
Cacau em pó	0,005	kg	
Ovos	8	un	
Creme de leite fresco	0,013	kg	

Passos

- 1º Bater todos os ingredientes em um processador de alimentos até obter um creme homogêneo.
- 2º Colocar o creme em um tubo de acetato e levar para congelar.
- 3º Reservar para utilizar como recheio no preparo do bolo laranja.

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Creme de nozes
Categoria	Sobremesa
Rendimento	Suficiente para uma torta
Tempo médio de preparo	30 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Açúcar refinado	0,074	kg	
Glucose	0,074	kg	
Farinha de trigo	0,017	kg	Peneirada
Ovos	6	un	
Creme de leite fresco	0,024	kg	
Nozes pecan	0,084	kg	

Passos

1º	Em um <i>bowl</i> misturar todos os ingredientes.
2º	Verter sobre as fatias de maçã.
3º	No forno, assar a 160°C por 20 minutos.
4º	Polvilhar açúcar gelado para decorar.

Curiosidades

Pode ser servido quente com sorvete, ou frio, com ou sem acompanhamento.

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Crème pâtissière</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	600 gramas
Tempo médio de preparo	30 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Gema	0,04	kg	
Açúcar	0,1	kg	2 latas
Amido de milho	0,04	kg	
Leite	0,4	L	
Baunilha	1	un	Fava

Passos

1º	Ferver o leite com as sementes da fava de baunilha.
2º	Em um <i>bowl</i> misturar o amido, o açúcar e as gemas. Em seguida, verter o leite fervido e aromatizado com baunilha.
3º	Homogeneizar bem. Retornar para o fogo baixo até engrossar e terminar de cozinhar.
4º	Guardar em refrigeração para futuros preparos.
5º	Usar para fazer acabamentos das <i>pavlovas</i> e/ou recheios das massas <i>choux</i> .

Curiosidades

--

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Creme para <i>cheese cake</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	1 forma de 20 cm de diâmetro
Tempo médio de preparo	30 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilma de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
<i>Cream cheese</i>	0,2	kg	
Creme de leite fresco	0,08	kg	
Açúcar	0,15	Kg	
Ovos	3	un	
Leite integral	0,05	Kg	
Farinha de trigo	0,015	kg	Peneirada

Passos

1º	Bater todos os ingredientes no liquidificador até homogeneizar bem.
2º	Verter o creme batido sobre a massa respeitando o limite máximo de 1cm abaixo da borda.
3º	Levar para assar a 150°C por aproximadamente 15 min.
4º	Retirar do forno quando estiver assada.
5º	Levar para refrigeração.
6º	Aguardar o preparo da calda de frutas vermelhas.

Curiosidades

--

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Chantilly de chocolate ao leite</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	preenchimento de 20 unidades de disco de 4 cm de diâmetro
Tempo médio de preparo	30 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Creme de leite fresco	1,25	Kg	
Chocolate ao leite	0,45	Kg	Picado

Passos	
1º	Ferver o creme de leite fresco.
2º	Verter sobre o chocolate picado.
3º	Cobrir com plástico filme por 2 minutos.
4º	Homogeneizar com o auxílio de um <i>mixer</i> ; passar por uma peneira e reservar sob refrigeração por aproximadamente 24 horas.
5º	Bater até o ponto de <i>chantilly</i> para trabalhar na manga de confeitar.
6º	Recheiar as massas choux.

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Ganache branca
Categoria	Sobremesa
Rendimento	500 gramas
Tempo médio de preparo	40 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Chocolate branco 25,9 % cacau	0,3	kg	Picado
Creme de leite fresco	0,15	kg	
Glucose de milho	0,03	kg	

Passos	
1º	Em uma panela ferver o creme de leite fresco com a glucose de milho.
2º	Verter sobre o chocolate picado, cobrir com plástico filme e reservar por 2 minutos.
3º	Com uma espátula de silicone homogeneizar a ganache.
4º	Reservar para recheio de tortas, bolos e <i>naked cake</i> .

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Ganache de chocolate amargo
Categoria	Sobremesa
Rendimento	Recheio para aproximadamente 8 tortinhas
Tempo médio de preparo	20 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilma de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Creme de leite fresco	0,07	kg	
Chocolate 53% cacau	0,09	kg	Picado
Manteiga sem sal	0,02	kg	Em temperatura ambiente

Passos	
1º	Em uma panela ferver o creme de leite fresco.
2º	Verter o creme de leite fervido sobre o chocolate picado e cobrir com plástico filme por aproximadamente 2 minutos.
3º	Retirar o plástico filme e misturar até homogeneizar.
4º	Acrescentar a manteiga e reservar para rechear.

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Geleia de brilho (Nappage)
Categoria	Sobremesa
Rendimento	1 litro
Tempo médio de preparo	1h20min
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Água	0,625	L	
Açúcar	0,95	kg	
Glucose	0,375	kg	
Limão	0,02	L	Sumo
Pectina	0,02	kg	

Passos

- 1º Misturar todos os ingredientes.
- 2º Cozinhar a 100°C por aproximadamente 60 minutos.
- 3º Reservar em temperatura ambiente. Usar como geleia de brilho em acabamentos das preparações de sobremesas.

Curiosidades

Utilize a geleia em bolos e doces.

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Glaçagem de chocolate
Categoria	Glaçagem
Rendimento	1 Litro
Tempo médio de preparo	1h50min
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Creme de leite fresco	0,015	kg	
Chocolate 53% de cacau	0,065	kg	
Manteiga sem sal	0,02	kg	Temperatura ambiente
Óleo de canola	0,007	kg	
Nozes trituradas	0,02	kg	

Passos

1º	Ferver o creme de leite fresco.
2º	Verter sobre o chocolate.
3º	Acrescentar a manteiga e o óleo de canola.
4º	Despejar sobre o Brownie.
5º	Polvilhar as nozes trituradas sobre o brownie glaçados antes de a cobertura secar para que possa fixar.

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Macaron</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	12 unidades de 7 cm de diâmetro
Tempo médio de preparo	01h
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Farinha de amêndoas	0,15	kg	
Glaçúcar	0,15	kg	
Clara de ovos (1)	2	un	
Açúcar refinado (2)	0,15	kg	
Clara de ovos (2)	3	un	
Açúcar refinado (2)	0,15	kg	
Água	0,05	L	

Passos

1º	Em uma batedeira, bater a farinha de amêndoas, o glaçúcar e a clara de ovos (1). Reservar.
2º	Preparar um merengue italiano, com o açúcar refinado (1), água e as claras (2).
3º	Adicionar o merengue ainda morno à mistura reservada, misturando levemente. Usar uma espátula de silicone para não formar bolhas.
4º	Colocar a massa pronta em uma manga de confeitar.
5º	Modelar os <i>macarons</i> em manta de silicone.
6º	Assar em forno preaquecido a 90°C por 10 minutos e depois elevar a temperatura a 135°C por mais 15 minutos.
7º	Depois de assados, colocar os <i>macarons</i> para descansar até esfriarem bem.
8º	Em seguida, rechear os <i>macarons</i> com brigadeiro de manjerição.

Curiosidades

--

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Maçãs assadas
Categoria	Sobremesa
Rendimento	Suficiente para 1 torta
Tempo médio de preparo	10 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Maçã verde	0,04	kg	
Manteiga sem sal	0,1	kg	
Açúcar refinado	0,015	kg	

Passos

- 1º Corte a maçã em fatias.
- 2º Dispor com os demais ingredientes em um *bowl*.
- 3º Levar ao micro-ondas por 3 minutos. Dispor sobre a massa de *Pâte sablée* de avelã e aguardar o preparo do Creme de nozes

Curiosidades

--

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Manjar de coco
Categoria	Sobremesa
Rendimento	1 manjar grande 20 cm
Tempo médio de preparo	20 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Leite de coco	0,2	kg	
Leite integral	0,2	kg	
Leite condensado	0,2	kg	
Coco ralado	0,1	kg	<i>In natura</i>
Calda de frutas vermelhas	0,15	kg	
Gelatina incolor	0,036	kg	
Água	0,1	L	

Passos

1º	Em um liquidificador bater o leite integral, o leite de coco, o leite condensado e o coco <i>in natura</i> ralado. Reservar.
2º	Em um <i>bowl</i> que possa ser levado ao micro-ondas misturar 36 gramas de gelatina incolor com água. Levar ao micro-ondas por 1min e 30seg.
3º	Verter a gelatina no liquidificador e bater até incorporar aos demais ingredientes.
4º	Colocar o creme em uma forma do tipo pudim.
5º	Levar para a geladeira por, no mínimo, 3 horas.
6º	Retirar da geladeira, desenformar e servir com a calda de frutas vermelhas.

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Merengue Italiano
Categoria	Sobremesa
Rendimento	300 gramas
Tempo médio de preparo	30 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Água	0,1	L	
Açúcar Refinado (1)	0,29	kg	
Clara de ovos	2	un	
Açúcar Refinado (2)	0,11	kg	

Passos

1º	Em uma panela, cozinhar o açúcar (1) com água até chegar à temperatura de 121°C.
2º	Colocar as claras e bater até começar a montar picos.
3º	Acrescentar o açúcar (2) aos poucos.
4º	Colocar a mistura de açúcar (1) com água aos poucos, com a batedeira ligada.
5º	Bater por aproximadamente 5 minutos em velocidade média para alta até obter consistência e esfriar.

Curiosidades

--

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Mousse de chocolate</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	6 taças pequenas
Tempo médio de preparo	40 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Leite integral	0,256	L	
Açúcar refinado	0,15	kg	
Gemas	4	un	
Gelatina incolor	0,024	kg	
Chocolate 70%	0,3	kg	
Creme de leite fresco	0,2	kg	

Passos

1º	Em uma panela ferver o leite e verter sobre as gemas e o açúcar já homogeneizados. Incorporar bem com um <i>fouet</i> . Voltar para o fogo brando e misturar até engrossar, cuidando para não formar grumos nem talhar. A temperatura não deve passar de 70°C.
2º	Derreter o chocolate e homogeneizar com o auxílio de uma espátula de silicone.
3º	Verter o creme sobre o chocolate derretido.
4º	Na batedeira, bater o creme de leite fresco até o ponto de <i>chantilly</i> mole.
5º	Hidratar a gelatina incolor em 100ml de água no micro-ondas.
6º	Incorporar a gelatina ao creme de chocolate.
7º	Incorporar o <i>chantilly</i> batido com o auxílio de um <i>fouet</i> (movimentos suaves para não quebrar as moléculas de ar do <i>chantilly</i>).
8º	Distribuir nas tacinhas e levar para refrigeração.
9º	Servir com calda de frutas vermelhas ou raspas de chocolate.

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Mousse de maracujá</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	6 tacinhas individuais
Tempo médio de preparo	40 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Suco de maracujá	0,2	L	Industrializado, tipo Maguari
Creme de leite fresco (1)	0,1	kg	
Leite condensado	0,2	kg	
Gelatina sem sabor	0,012	kg	
Água	0,06	L	
Creme de leite fresco (2)	0,2	kg	

Passos

1º	Em um bowl incorporar o suco de maracujá, o creme de leite (1) e o leite condensado. Reservar.
2º	Hidratar a gelatina na água e levar ao micro-ondas por 1min.
3º	Na batedeira, bater o creme de leite fresco em ponto de chantilly.
4º	Incorporar todos os ingredientes (movimentos suaves para não quebrar as moléculas de ar do chantilly).
5º	Distribuir nas tacinhas e finalizar com calda de maracujá.

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Naked cake</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	1 unidade de 20 cm de diâmetro
Tempo médio de preparo	40 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Pão-de-ló	4	un	20 cm de diâmetro
Ganache Branca	0,5	kg	
Morangos	12	un	
Fisális	4	un	
Amora	6	un	
Mirtilo	10	un	
Figo em calda	4	un	
Açúcar gelado	0,03	kg	
Calda de açúcar	0,15	kg	

Passos

1º	Com uma faca de pão (serra) cortar o pão-de-ló em 3 fatias iguais. Reservar.
2º	Colocar a ganache em uma manga de confeitar com o bico 1 M.
3º	Higienizar e secar todas as frutas.
4º	Montar sucessivamente uma camada de pão-de-ló levemente molhada com calda / uma de recheio / uma de frutas, até o topo. Obrigatoriamente a última camada será com as frutas.
5º	Finalizar polvilhando açúcar gelado.

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Pão-de-ló estruturado para bolos
Categoria	Sobremesa
Rendimento	1 aro de 20 cm de diâmetro
Tempo médio de preparo	01h
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Clara	9	un	
Açúcar	0,3	kg	
Gema	9	un	
Farinha de trigo	0,3	kg	Peneirada

Passos

1º	Em uma batedeira, bater 9 claras até começar a dar ponto de pico.
2º	Acrescentar o açúcar e continuar batendo.
3º	Acrescentar uma gema por vez até obter um creme homogêneo.
4º	Peneirar sobre esse creme a farinha de trigo, incorporando levemente com uma espátula de silicone.
5º	Colocar em uma forma de 20cm de diâmetro untada.
6º	Assar em forno preaquecido a 180°C.
7º	Reservar para montagem de tortas, bolos e <i>naked cake</i> .

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Pâte choux</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	20 unidades
Tempo médio de preparo	30 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Leite integral	0,05	L	
Água	0,05	L	
Sal	0,002	kg	
Açúcar refinado	0,04	kg	
Manteiga sem sal	0,05	kg	
Farinha de trigo	0,056	kg	
Ovos	4	un	

Passos

1º	Ferver o leite com água, sal, açúcar e manteiga.
2º	Acrescentar a farinha até formar uma massa.
3º	Transferir para uma batedeira. Com o batedor tipo pá bater na velocidade mínima.
4º	Acrescentar os ovos aos poucos até atingir o ponto da massa.
5º	Colocar a massa em uma manga de confeitar com bico.
6º	Modelar as esferas de massa sobre um tapete de silicone.
7º	Aplicar os discos de sablage sobre as esferas.
8º	Assar a 165°C por aproximadamente 30 minutos.
9º	Reservar até esfriar para rechear.

Curiosidades

--

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Pâte sablée de chocolate</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	8 tartalettes/ 15 g cada
Tempo médio de preparo	Aproximadamente 1 hora.
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Farinha de trigo	0,1	kg	
Manteiga sem sal	0,05	kg	
Açúcar refinado	0,04	kg	
Cacau em pó	0,008	kg	
Ovos	1 a 2	un	
Flor de sal	0,001	kg	

Passos

1º	Colocar em um processador todos os ingredientes e bater até formar uma massa homogênea.
2º	Colocar a massa pronta em um saco de plástico filme e levar para descansar sob refrigeração por 15 minutos aproximadamente.
3º	Modelar nas forminhas de <i>tartelettes</i> e levar para assar em forno pré-aquecido a 180°C por 12 minutos.

Curiosidades

A massa deve ser trabalhada apenas até ficar homogênea; passando disso, quanto mais impulso se coloca na massa, mais glúten é liberado podendo atrapalhar o resultado esperado.

Em potes herméticos, a massa tem durabilidade de até 15 dias sem perder suas características. Essa é uma receita base, podendo ser utilizada com diversos recheios, como: ganache, brigadeiro, *crème pâtissière*.

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Pâte sablée de avelã</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	1 torta pequena
Tempo médio de preparo	30 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Manteiga sem sal	0,04	kg	
Sal	0,001	kg	
Açúcar refinado	0,02	kg	
Farinha de avelã	0,02	kg	Peneirada
Ovos	1 a 2	un	
Farinha de trigo	0,08	kg	Peneirada

Passos

1º	Em um processador de alimentos, processar todos os ingredientes até homogeneizar.
2º	Abrir entre dois plásticos filme e reservar sob refrigeração.
3º	Modelar em uma forma do tipo <i>tartelettes</i> .
4º	Reservar e aguardar o preparo do ganache de chocolate amargo.

Curiosidades

--

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Pavlova
Categoria	Sobremesa
Rendimento	40 discos de 8 cm
Tempo médio de preparo	03h
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Clara	9	un	
Açúcar refinado	0,3	kg	
Glaçúcar	0,3	kg	

Passos

1º	Misturar os três ingredientes.
2º	Colocar na batedeira com o batedor tipo <i>fouet</i> . Bater iniciando na velocidade baixa e aumentar gradativamente até o máximo.
3º	Aproximadamente 30 minutos de batedeira.
4º	Colocar a mistura já homogeneizada em uma manga de confeitar.
5º	Modelar discos de aproximadamente 8cm em mantas de silicone. Levar para secar em forno baixo a 90°C por até 2h30min.
6º	Guardar os discos em potes herméticos para futuras preparações.

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Petit gâteau</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	10 Individuais
Tempo médio de preparo	01h
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Chocolate amargo 53% cacau	0,5	kg	Picado
Manteiga sem sal (1)	0,25	kg	
Ovos inteiros	5	un	Sem casca
Gema	5	un	
Açúcar refinado	0,18	kg	
Farinha de trigo	0,16	kg	Peneirada
Manteiga sem sal (2)	0,05	kg	
Cacau em pó	0,05	kg	

Passos

1º	Derreter o chocolate e a manteiga sem sal (1) em banho-maria ou no micro-ondas. Incorporá-los em um <i>bowl</i> . Reservar.
2º	Em outro <i>bowl</i> colocar farinha e açúcar.
3º	Misturar os ovos e as gemas peneiradas no chocolate e na manteiga com o auxílio de uma espátula de silicone.
4º	Acrescentar a farinha e o açúcar aos poucos com um <i>fouet</i> .
5º	Untar as forminhas com manteiga e cacau em pó.
6º	Distribuir a massa do <i>petit gâteau</i> nas forminhas respeitando o limite máximo de 1cm da borda superior.
7º	Manter sob refrigeração ou congelado por até 3 meses.
8º	Quando for servir, assar a 200°C de 7 a 9 min.
9º	Servir com sorvete.

Curiosidades

A calda de frutas vermelhas pode servir como acompanhamento.

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Pudim
Categoria	Sobremesa
Rendimento	2 pudins grandes ou 9 individuais.
Tempo médio de preparo	02h
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Leite integral	1	L	
Ovos	6	un	
Leite condensado	0,79	kg	
Calda de caramelo	qb		(Ver ficha técnica de calda de caramelo)

Passos

1º	Em um liquidificador bater o leite condensado, o leite integral e os ovos.
2º	Em uma forma colocar calda suficiente para cobrir o fundo.
3º	Verter sobre a calda a mistura batida.
4º	Colocar a forma dentro de outra forma maior para fazer banho-maria.
5º	Levar para assar a 100°C por aproximadamente 1 hora.
6º	Retirar do forno e deixar sob refrigeração por 24 horas para desenformar.

Curiosidades

--

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	Quindim
Categoria	Sobremesa
Rendimento	9 unidades
Tempo médio de preparo	02h30min
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Manteiga sem sal (1)	0,05	kg	
Açúcar refinado (1)	0,25	kg	
Leite de coco	0,2	kg	
Gemas	9	un	Peneiradas
Corante <i>Softgel</i> amarelo gema	0,003	kg	
Coco <i>in natura</i>	0,3	kg	Ralado fino
Manteiga sem sal (2)	0,1	kg	
Açúcar refinado (2)	0,2	kg	

Passos

1º	Higienizar, descascar e ralar o coco. Reservar.
2º	Separar as claras das gemas. Reservar. As claras serão usadas na Pavlova.
3º	Em um <i>bowl</i> de inox colocar a manteiga sem sal (1), o açúcar (1) e o leite de coco. Levar em banho-maria mexendo com uma espátula de silicone até homogeneizar. Deixar esfriar.
4º	Incorporar ao creme as gemas peneiradas e o coco ralado. Reservar.
5º	Untar 15 forminhas individuais com manteiga sem sal (2) e o açúcar refinado (2).
6º	Dispor o creme do quindim nas forminhas respeitando a borda de 1cm abaixo do limite.
7º	Colocar as forminhas sobre uma GN com água e levar para assar em banho-maria a 150°C por aproximadamente 45 minutos.
8º	Tirar do forno e guardar as forminhas em refrigeração até o momento de servir.

Curiosidades

O coco *in natura* é fundamental para qualidade da receita

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Sablage</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	20 discos 4 cm de diâmetro
Tempo médio de preparo	20 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Manteiga sem Sal	0,06	kg	
Açúcar refinado	0,065	kg	
Farinha de trigo	0,065	kg	

Passos	
1º	Misturar todos os ingredientes em um <i>bowl</i> .
2º	Abrir entre duas folhas plásticas.
3º	Cortar no formato desejado.
4º	Armazenar sob congelamento até o momento da utilização.

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Tartelette de chocolate</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	8 <i>tartelettes</i>
Tempo médio de preparo	15 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
<i>Tartelettes</i>	8	un	Ver ficha de <i>Tartelletes</i>
Ganache	0,18	kg	Ver ficha de Ganache de chocolate amargo - Colocar em uma manga de confeitar
Morangos	8	un	Higienizados
Geleia de brilho <i>nappage</i>	qb		

Passos

1º	Montar as <i>tartelettes</i> .
2º	Rechear com a ganache de chocolate amargo.
3º	Fazer fatias dos morangos higienizados.
4º	Espalhar de forma uniforme as fatias dos morangos sobre as ganache.
5º	Pincelar a <i>nappage</i> para dar brilho.
Obs	Esta é uma ficha de finalização de preparo que deve ser acompanhada de outras fichas (<i>Pâte sablée</i> de chocolate; Ganache de chocolate amargo e Geleia de brilho).

Curiosidades

FICHA TÉCNICA DE PREPARO

Receita	<i>Tiramissu</i>
Categoria	Sobremesa
Rendimento	4 taças
Tempo médio de preparo	30 minutos
Elaborada em	abril/2022
Validada por	Gilmar de Paiva Reis

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
<i>Mascarpone</i> ou <i>Cream chesse</i>	0,2	kg	
Gemas	4	un	
Açúcar (1)	0,08	kg	
Água (1)	0,02	kg	
Café solúvel (1)	0,03	kg	
Água (2)	0,05	kg	
Biscoito Champanhe	0,2	kg	
Grão de café	0,01	kg	
Cacau em pó	0,01	kg	

Passos

1º	Em uma panela cozinhar o açúcar (1) com a água (1) até 121°C.
2º	Na batedeira, bater as gemas.
3º	Verter sobre as gemas, enquanto ainda estão batendo, a calda de açúcar até formar um creme homogêneo.
4º	Reservar até esfriar.
5º	Acrescentar o <i>cream chesse</i> ou <i>mascarpone</i> .
6º	Misturar com o <i>fouet</i> para incorporar ao creme.
7º	Colocar o creme em uma manga de confeitar. Reservar.
8º	Fazer um xarope com o café (2) e água (2) para molhar os biscoitos.
9º	Em taças tipo de sobremesa montar uma camada de creme / uma de biscoitos umedecidos no xarope de café / e mais uma de creme.
10º	Polvilhar cacau em pó.
11º	Finalizar com café em grãos para decorar.

Curiosidades

--

