

BOLOS *Perfeitos*

em **BUTTERCREAM**

FABI VIANA

SOBREOCURSO

Para aqueles que buscam por simplicidade e não abrem mão do charme, os bolos contemporâneos em buttercream têm sido uma excelente opção no mundo da Confeitaria. Fabí Viana traz, em primeira mão ao Brasil, essa incrível tendência e irá ensinar o passo a passo de lindos bolos com a aplicação de técnicas modernas com acabamento contemporâneo, que está sendo destaque na moda dos bolos internacionais. Serão abordados: montagem, cobertura, colorações, acabamentos diversos, esculturas em caramelo, chocolate e sail paper, etc. Além disso, Fabí dará várias dicas e ensinará técnicas e diversos modelos de decoração para você se inspirar e arrasar em suas criações e conquistar ainda mais clientes, aumentando suas vendas!



NÍVEL DO CURSO
Iniciante ao Avançado



A EXPERT

Fabí Viana é uma chef confeiteira residente em Sorocaba, interior de São Paulo, e atua na confeitaria há 22 anos. Ingressou cedo na profissão por influência de sua mãe e mais tarde realizou seu grande sonho em cursar Gastronomia. Hoje possui um sólido trabalho de mentoria, viajando o Brasil inteiro com seus cursos profissionalizantes. Para Fabí, preparar receitas e ensinar os outros a descobrir o prazer de confeitar é mais do que uma profissão, é uma missão de vida.





SUMÁRIO

UTENSÍLIOS 7

MASSA AMANTEIGADA BRANCA VERSÃO 2.0 8

MASSA AMANTEIGADA DE CACAU 9

MASSA DE FRUTAS VERMELHAS 10

MASSA DE ESPECIARIAS 11

MASSA DE AVELÃ 12

MASSA DE NOZES 13

MASSA DE MOCACCINO 14

MASSA DE PISTACHE 15

CALDA BÁSICA 16

RECHEIO BRIGADEIRO 4 LEITES 17

RECHEIO BRIGADEIRO FLOCADO DE PÊSSEGO 18

RECHEIO BRIGADEIRO DOCE DE LEITE COM AMEIXA 19

RECHEIO BRIGADEIRO DE LARANJA 20

RECHEIO CRÈME PATISSIÈRE 5 LEITES 21

SUMÁRIO

CREME DANETE DE OVOMALTINE 22
CREME DE AMARENA (CEREJA) 23
RECHEIO TRUFADO 3 LEITES 24
RECHEIO TRUFADO DE MARACUJÁ 25
RECHEIO TRUFADO MOCACCINO COM PRALINÉ DE NOZES 26
LEMON CURD 27
CARAMELO SALGADO 28
PREPARADO DE FRUTAS VERMELHAS 29
PREPARADO DE FRUTAS AMARELAS 30
ESTRUTURA E MONTAGEM DO BOLO 31
BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO 32
BUTTERCREAM DE MERENGUE ITALIANO 33
BUTTERCREAM FRANCÊS 34
COLORIZAÇÃO E SABORIZAÇÃO 35
REBATIMENTO E ARMAZENAMENTO 36

SUMÁRIO

ESCULTURA ISOMALTE CARAMELO COLOR 37

ESCULTURA ISOMALTE MULTICOLOR 37

ESCULTURA ISOMALTE LEITOSA 38

REDERRETIMENTO DO ISOMALTE 39

ARMAZENAMENTO DE ESCULTURAS EM ISOMALTE 39

ESCULTURAS RICE PAPER 40

ESCULTURA DE CHOCOLATE MARMORIZADA 41

SAIL DE CHOCOLATE METALIZADO 41

HIGIENIZAÇÃO, PROTEÇÃO E APLICAÇÃO DE FLORES NATURAIS 42

FORNECEDORES 43

MARCAS QUE USO E RECOMENDO 44

UTENSÍLIOS

- Espátulas de silicone
- Espátula angular (pequena e grande)
- Espátula angular ponta fina
- Bowls
- Assadeira
- Luvas
- Peneiras
- Fouet
- Termômetro Digital
- Bailarina
- Medidores
- Manga de Confeitar
- Bico 1A
- Tapetinho emborrachado
- Espátulas alisadora
- Papel Manteiga
- Tabuleiro
- Batedeira
- Bombinha
- Bisnaga
- Balança
- Tapete de Silicone
- Desmoldante
- Pincel
- Pano Multiuso
- Acetato
- Faca grande de serra
- Tesoura

Anotações:



MASSA AMANTEIGADA BRANCA VERSÃO 2.0

RENDIMENTO 4 discos de 15cm com 240g de massa

DURABILIDADE 7 dias sob refrigeração / 90 dias no congelador

INGREDIENTES

4 ovos
200g de farinha de trigo
150g de manteiga sem sal
150g de açúcar refinado
50g de leite em pó
100ml de leite
30ml de óleo
10 gotas de essência de baunilha
10g de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Bata a manteiga com açúcar até formar um creme claro, em seguida acrescente os ovos 'um a um' e bata bem.
- Em seguida acrescente o óleo até misturar, desligue a bateira e acrescente o leite, a essência, a farinha de trigo e o leite em pó e misture tudo com um fouet.
- Por último, acrescente o fermento em pó e misture bem.
- Forre as assadeiras com papel manteiga no fundo e coloque cerca de 250g de massa em cada assadeira de 15cm.
- Leve para assar em 180°C por aproximadamente 35 minutos ou até que esteja firme ao tocar.
- Com auxílio de uma faca, solte as laterais e desenforme o bolo ainda morno.
- Deixe esfriar e embale em papel filme até usar.

Anotações:



MASSA AMANTEIGADA CACAU 2.0

RENDIMENTO 4 discos de 15cm com 240g de massa

DURABILIDADE 7 dias sob refrigeração / 90 dias no congelador

INGREDIENTES

4 ovos
200g de farinha de trigo
150g de manteiga sem sal
150g de açúcar refinado
50g de leite em pó
100ml de leite
30ml de óleo
10 gotas de essência de baunilha
10g de fermento em pó
50g de cacau em pó

MODO DE PREPARO

- Bata a manteiga com açúcar até formar um creme claro, em seguida acrescente os ovos 'um a um' e bata bem.
- Em seguida acrescente o óleo até misturar, desligue a bateira e acrescente o leite, a essência, a farinha de trigo com o cacau e o leite em pó e misture tudo com um fouet.
- Por último, acrescente o fermento em pó e misture bem.
- Forre as assadeiras com papel manteiga no fundo e coloque cerca de 240g de massa em cada assadeira de 15cm.
- Leve para assar em 180°C por aproximadamente 35 minutos ou até que esteja firme ao tocar.
- Com auxílio de uma faca, solte as laterais e desenforme o bolo ainda morno.
- Deixe esfriar e embale em papel filme até usar.

Anotações:



MASSA AMANTEIGADA FRUTAS VERMELHAS

RENDIMENTO 4 discos de 15cm com 240g de massa

DURABILIDADE 5 dias sob refrigeração / 90 dias no congelador

INGREDIENTES

4 ovos
200g de farinha de trigo
150g de manteiga sem sal
150g de açúcar refinado
50g de leite em pó
100ml de leite
30ml de óleo
10 gotas de essência de baunilha
10g de fermento em pó
150g de frutas vermelhas congeladas. *Sugestão (morango, mirtilo, amora e framboesa)*

MODO DE PREPARO

- Bata a manteiga com açúcar até formar um creme claro, em seguida acrescenta os ovos 'um a um' e bata bem.
- Em seguida acrescente o óleo até misturar, desligue a bateira e acrescente o leite, a essência, a farinha de trigo e o leite em pó e misture tudo com um fouet.
- Por último, acrescente o fermento em pó e misture bem.
- Forre as assadeiras com papel manteiga no fundo e coloque cerca de 240g de massa em cada assadeira de 15cm.
- Distribua as frutas congeladas por cima e leve para assar em 180°C por aproximadamente 35 minutos ou até que esteja firme ao tocar.
- Com auxílio de uma faca, solte as laterais e desenforme o bolo ainda morno.
- Deixe esfriar e embale em papel filme até usar.

Anotações:



MASSA AMANTEIGADA ESPECIARIAS

RENDIMENTO 4 discos de 15 cm com 240 g de massa

DURABILIDADE 7 dias sob refrigeração / 90 dias no congelador

INGREDIENTES

4 ovos
200g de farinha de trigo
150g de manteiga sem sal
150g de açúcar refinado
50g de leite em pó
100ml de leite
30ml de óleo
10 gotas de essência de baunilha
10g de fermento em pó
5g de cravo em pó
5g de canela em pó
5g de gengibre em pó

MODO DE PREPARO

- Bata a manteiga com açúcar até formar um creme claro, em seguida acrescente os ovos 'um a um' e bata bem.
- Em seguida acrescente o óleo até misturar, desligue a bateira e acrescente o leite, a essência, a farinha de trigo com as especiarias e o leite em pó e misture tudo com um fouet.
- Por último, acrescente o fermento em pó e misture bem.
- Forre as assadeiras com papel manteiga no fundo e coloque cerca de 240g de massa em cada assadeira de 15cm.
- Leve para assar em 180°C por aproximadamente 35 minutos ou até que esteja firme ao tocar.
- Com auxílio de uma faca, solte as laterais e desenforme o bolo ainda morno.
- Deixe esfriar e embale em papel filme até usar.

Anotações:



MASSA AMANTEIGADA DE AVELÃ

RENDIMENTO 4 discos de 15 cm com 240 g de massa

DURABILIDADE 7 dias sob refrigeração / 90 dias no congelador

INGREDIENTES

4 ovos
200g de farinha de trigo
150g de manteiga sem sal
150g de açúcar refinado
50g de leite em pó
100ml de leite
30ml de óleo
10 gotas de essência de baunilha
10g de fermento em pó
150g de avelã torrada e quebrada

MODO DE PREPARO

- Bata a manteiga com açúcar até formar um creme claro, em seguida acrescente os ovos 'um a um' e bata bem.
- Em seguida acrescente o óleo até misturar, desligue a bateira e acrescente o leite, a essência, a farinha de trigo e o leite em pó e misture tudo com um fouet.
- Em seguida, misture as avelãs.
- Por último, acrescente o fermento em pó e misture bem.
- Forre as assadeiras com papel manteiga no fundo e coloque cerca de 240g de massa em cada assadeira de 15cm.
- Leve para assar em 180°C por aproximadamente 35 minutos ou até que esteja firme ao tocar.
- Com auxílio de uma faca, solte as laterais e desenforme o bolo ainda morno.
- Deixe esfriar e embale em papel filme até usar.

Anotações:



MASSA AMANTEIGADA DE NOZES

RENDIMENTO 4 discos de 15 cm com 240 g de massa

DURABILIDADE 7 dias sob refrigeração / 90 dias no congelador

INGREDIENTES

4 ovos
200g de farinha de trigo
150g de manteiga sem sal
150g de açúcar refinado
50g de leite em pó
100ml de leite
30ml de óleo
10 gotas de essência de baunilha
10g de fermento em pó
150g de nozes trituradas (tipo farinha)

MODO DE PREPARO

- Bata a manteiga com açúcar até formar um creme claro, em seguida acrescente os ovos 'um a um' e bata bem.
- Em seguida acrescente o óleo até misturar, desligue a bateira e acrescente o leite, a essência, a farinha de trigo e o leite em pó e misture tudo com um fouet.
- Em seguida, misture a farinha de nozes.
- Por último, acrescente o fermento em pó e misture bem.
- Forre as assadeiras com papel manteiga no fundo e coloque cerca de 240g de massa em cada assadeira de 15cm.
- Leve para assar em 180°C por aproximadamente 35 min ou até que esteja firme ao tocar.
- Com auxílio de uma faca, solte as laterais e desenforme o bolo ainda morno.
- Deixe esfriar e embale em papel filme até usar.

Anotações:



MASSA AMANTEIGADA DE MOCACCINO

RENDIMENTO 4 discos de 15 cm com 240 g de massa

DURABILIDADE 7 dias sob refrigeração / 90 dias no congelador

INGREDIENTES

4 ovos
200g de farinha de trigo
150g de manteiga sem sal
150g de açúcar refinado
50g de leite em pó
100ml de leite
30ml de óleo
10 gotas de essência de baunilha
10g de fermento em pó
50g de cacau em pó
10g de café solúvel *(misture com 1 colher sopa de água até formar uma pasta)*

MODO DE PREPARO

- Bata a manteiga com açúcar até formar um creme claro, em seguida acrescenta os ovos 'um a um' e bata bem.
- Em seguida acrescente o óleo até misturar, desligue a bateira e acrescente a pasta de café com cacau, misture bem e em seguida acrescente a farinha de trigo com leite em pó e o leite com essência e misture tudo com um fouet.
- Por último, acrescente o fermento em pó e misture bem.
- Forre as assadeiras com papel manteiga no fundo e coloque cerca de 240g de massa em cada assadeira de 15cm.
- Leve para assar em 180°C por aproximadamente 35 minutos ou até que esteja firme ao tocar.
- Com auxílio de uma faca, solte as laterais e desenforme o bolo ainda morno.
- Deixe esfriar e embale em papel filme até usar.

- Para fazer a massa marble (marmorizada) Baunilha & Mocaccino, faça uma receita inteira da massa básica branca, separe em duas partes iguais e adicione em uma das porções apenas a metade do cacau em pó e do café solúvel que a receita pede.

FICA A ***DICA!***

Anotações:



MASSA AMANTEIGADA DE PISTACHE

RENDIMENTO 4 discos de 15 cm com 240 g de massa

DURABILIDADE 7 dias sob refrigeração / 90 dias no congelador

INGREDIENTES

4 ovos
200g de farinha de trigo
150g de manteiga sem sal
150g de açúcar refinado
50g de leite em pó
100ml de leite
30ml de óleo
10 gotas de essência de baunilha
10g de fermento em pó
100g de pistache sem casca e sem sal e pasta saborizante a gosto.

MODO DE PREPARO

- Bata a manteiga com açúcar até formar um creme claro, em seguida acrescenta os ovos 'um a um' e bata bem.
- Em seguida acrescente o óleo até misturar, desligue a bateira e acrescente o leite, a essência, a farinha de trigo e o leite em pó e misture tudo com um fouet.
- Acrescente pasta saborizante à gosto e distribua o pistache quebrado sobre a massa.
- Por último, acrescente o fermento em pó e misture bem.
- Forre as assadeiras com papel manteiga no fundo e coloque cerca de 240g de massa em cada assadeira de 15cm.
- Leve para assar em 180°C por aproximadamente 35 minutos ou até que esteja firme ao tocar.
- Com auxílio de uma faca, solte as laterais e desenforme o bolo ainda morno.
- Deixe esfriar e embale em papel filme até usar.

- Para fazer a massa marble (marmorizada) Frutas Vermelhas & Pistache, faça uma receita inteira da massa básica branca, separe em duas partes iguais e adicione em uma das porções metade do pistache e da pasta saborizante que a receita pede;

- Já na parte de frutas vermelhas, sugiro substituir as frutas inteiras por um purê de frutas. Basta pulsar no liquidificador, no mixer, ou até mesmo na ponta do garfo. Cuidado para não bater muito, para não virar um suco.

FICA A ***DICA!***

Anotações:



CALDA BÁSICA

MODO DE PREPARO

- Misture tudo muito bem. Após isso, a calda estará pronta para ser usada.

INGREDIENTES

400 ml de água filtrada em temperatura ambiente
1 lata de leite condensado

- A calda é um grande vilão no bolo, podendo comprometer o sabor e a validade da massa. Dependendo do que você utilize na calda, você pode azedar a massa do seu bolo. Muita gente tem o hábito de utilizar leite de coco, água com especiarias ou até mesmo refrigerante para molhar o bolo. Vou te explicar por que eu particularmente não uso e não recomendo a utilização:
  O leite de coco é perecível quando sai da embalagem. Já a água com especiarias compromete o sabor do bolo, enquanto o refrigerante fermenta a massa. Eu utilizo o leite condensado com água, pois como o leite condensado é passado por um processo de alta temperatura para condensar, não há risco de estragar com facilidade, além de promover um sabor doce e delicado à massa do bolo.

FICA A ***DICA!***

Anotações:



RECHEIO DE BRIGADEIRO 4 LEITES

RENDIMENTO 1 porção de 665 g

DURABILIDADE 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias refrigerado.

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
100g de creme de leite
50g de leite em pó
100ml de leite de coco
20g de manteiga

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de fundo grosso, coloque o leite condensado e o leite em pó, dissolvendo muito bem.
- Em seguida, adicione o restante dos ingredientes e misture bem. Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até o brigadeiro começar a soltar do fundo da panela.
- Transfira o brigadeiro ainda quente para uma vasilha.
- Cubra com plástico, de forma que o plástico fique em contato com a massa até esfriar completamente.
- Mantenha sempre em temperatura ambiente.

- O Brigadeiro de 4 Leites é muito versátil. Além de poder ser usado sozinho, ele pode ser usado em combinação com preparado de frutas (eu costumo colocar uma camada de preparado de frutas por cima dele).

- Uma opção bem legal também, caso você queira rechear com um recheio mais mole, é fazer uma cinta em volta do disco com o brigadeiro, e rechear o centro com o recheio de sua preferência.

FICA A ***DICA!***

Anotações:



RECHEIO BRIGADEIRO FLOCADO DE PÊSSEGO

RENDIMENTO 1 porção de 1kg

DURABILIDADE 2 dias em temperatura ambiente e 10 dias refrigerado.

INGREDIENTES

150g de pêssego em calda
100ml de suco concentrado de pêssego
1 lata de leite condensado
200g de creme de leite
20g de manteiga sem sal
60g de gemas peneiradas
50g de amido de milho
100g de coco em flocos

MODO DE PREPARO

- Bata o pêssego com um pouco de calda no liquidificador até virar um purê. Em seguida, em uma panela de fundo grosso dissolva o amido no leite condensado e o suco concentrado, acrescente o restante dos ingredientes e misture bem.
- Leve ao fogo e vá mexendo até engrossar.
- Retire da panela, coloque em um recipiente e cubra com plástico.

Anotações:



RENDIMENTO 1 porção de 715g

DURABILIDADE 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias refrigerado.

RECHEIO BRIGADEIRO DOCE DE LEITE COM AMEIXA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
100g de creme de leite
100g de doce de leite
100g de ameixa preta cortada em pedaços
20g de manteiga

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de fundo grosso, coloque os ingredientes e misture bem.
- Leve ao fogo e mexa sem parar até o brigadeiro começar a soltar do fundo da panela.
- Transfira o brigadeiro ainda quente para uma vasilha.
- Cubra com plástico, de forma que o plástico fique em contato com a massa até esfriar completamente.
- Mantenha sempre em temperatura ambiente.

Anotações:



RECHEIO BRIGADEIRO DE LARANJA

RENDIMENTO 1 porção de 515g

DURABILIDADE 5 dias em temperatura ambiente e 10 dias refrigerado.

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes exceto as raspas e misture bem.
- Leve ao fogo e mexa sem parar até o brigadeiro começar a soltar do fundo da panela.
- Adicione as raspas e mexa bem até incorporar e distribuir na massa do brigadeiro.
  Transfira o brigadeiro ainda quente para uma vasilha. Cubra com plástico, de forma que o plástico fique em contato com a massa até esfriar completamente. Mantenha sempre em temperatura ambiente.

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
100g de creme de leite
20g de manteiga
10 gotas de óleo essencial de laranja (linha GranChef)
1 laranja (apenas raspas da casca)

Anotações:



RECHEIO CRÈME PATISSIÈRE 5 LEITES

RENDIMENTO 1 porção de 1,8kg

DURABILIDADE 1 dia em temperatura ambiente e 7 dias refrigerado.

INGREDIENTES

800ml de leite
50g de açúcar refinado
1 lata de leite condensado
200ml de leite de coco
200g de creme de leite
100g de leite em pó
5 gemas peneiradas
160g de amido de milho

MODO DE PREPARO

- Em uma vasilha misture as gemas com o amido e o açúcar até dissolver bem. Reserve.
- Em uma panela leve para aquecer o leite com o leite condensado, leite de coco e o leite em pó.
- Assim que aquecer, coloque um pouco na mistura das gemas e faça a 'temperagem' misturando bem.
- Em seguida, adicione tudo à panela e misture bem.
- Mexa até engrossar e assim que desligar o fogo misture o creme de leite.
- Transfira para um recipiente e cubra com plástico, de forma que o plástico fique em contato com a massa até esfriar completamente.

Anotações:



RECHEIO CREME DANETTE DE OVOMALTINE

RENDIMENTO 1 porção de 1,9kg

DURABILIDADE 1 dia em temperatura ambiente e 7 dias refrigerado.

INGREDIENTES

800ml de leite
1 lata de leite condensado
160g de amido de milho
200g de creme de leite
130g de Ovomaltine cremoso
50g de cacau em pó
200g de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

- Em uma vasilha misture o leite condensado com o amido. Reserve.
- Em uma panela, coloque o leite, a mistura de leite condensado com amido, o cacau e o chocolate ao leite.
- Leve ao fogo e mexa até engrossar.
- Desligue o fogo, acrescente o Ovomaltine e em seguida o creme de leite, e misture bem.
- Transfira para um recipiente e cubra com plástico, de forma que o plástico fique em contato com a massa até esfriar completamente.

Anotações:



RECHEIO CREME DE AMARENA

RENDIMENTO 1 porção de 1,7kg

DURABILIDADE 1 dia em temperatura ambiente e 7 dias refrigerado.

INGREDIENTES

800ml de leite
1 lata de leite condensado
160g de amido de milho
200g de creme de leite
150g de cerejas em calda

MODO DE PREPARO

- Em uma vasilha misture o leite condensado com o amido. Reserve.
- Em uma panela, coloque o leite, a mistura de leite condensado com amido, leve ao fogo e mexa até engrossar.
- Desligue o fogo, acrescente as cerejas picadas e em seguida o creme de leite, e misture bem.
- Transfira para um recipiente e cubra com plástico, de forma que o plástico fique em contato com a massa até esfriar completamente.

Anotações:



RECHEIO TRUFADO 3 LEITES

RENDIMENTO 1 porção de 900g

DURABILIDADE 3 dias em temperatura ambiente e 15 dias refrigerado.

INGREDIENTES

500g de chocolate branco
200g de creme de leite
100g de leite em pó
100g de leite de coco.

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate branco no microondas ou em banho-maria, como preferir.
- Acrescente o creme de leite e misture bem, até a mistura ficar homogênea.
- Em seguida, acrescente o leite de coco e o leite em pó.
- Misture muito bem e deixe descansar por cerca de 20 minutos em temperatura ambiente.

Anotações:



RECHEIO TRUFADO DE MARACUJÁ

RENDIMENTO 1 porção de 700g

DURABILIDADE 3 dias em temperatura ambiente e 15 dias refrigerado.

INGREDIENTES

500g de chocolate branco
200g de creme de leite
2 maracujás

MODO DE PREPARO

- Retire a poupa dos maracujás, bata no liquidificador e leve a uma panela em fogo alto e deixe ferver até reduzir (secar o caldo).
- Deixe esfriar e reserve.
- Em uma tigela, derreta o chocolate branco no microondas ou em banho-maria, como preferir.
- Acrescente o creme de leite e a redução de maracujá, misturando bem, até que a mistura fique homogênea.
- Deixe descansar por cerca de 20 minutos em temperatura ambiente.

Anotações:



RECHEIO TRUFADO MOCACCINO COM PRALINÉ DE NOZES

RENDIMENTO 1 porção de 1kg

DURABILIDADE 3 dias em temperatura ambiente e 15 dias refrigerado.

PRALINÉ

INGREDIENTES

200g de açúcar
100g de nozes

MODO DE PREPARO

- Em uma panela derreta o açúcar até chegar na cor de caramelo.
- Acrescente as nozes e misture bem.
- Assim que misturar, jogue essa mistura em cima de um
- tapete de silicone e deixe esfriar. Depois de frio quebre em pedaços pequenos e reserve.

TRUFA

INGREDIENTES

500g de chocolate ao leite
200g de creme de leite
10g de café solúvel
20g de cacau em pó

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate no microondas ou em banho-maria, como preferir. Em seguida, aqueça o creme de leite e
- acrescente o café solúvel junto com o cacau e misture até dissolver completamente.
- Coloque essa mistura no chocolate e misture.
- Por último acrescente o praliné à trufa. Deixe descansar por cerca de 20 minutos em temperatura ambiente.

Anotações:



LEMON CURD

RENDIMENTO 1 porção de 500g

DURABILIDADE 10 dias sob refrigeração

INGREDIENTES

200g de açúcar
100g de manteiga
100ml de suco de limão siciliano
6 gemas peneiradas
Raspas de 2 limões sicilianos

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de fundo grosso coloque as gemas, o açúcar e o suco.
- Misture bem, vá mexendo até começar a engrossar. (ponto *"napê")*
- Desligue o fogo, acrescente as raspas e a manteiga e misture bem.
- Passe por uma peneira e coloque em um recipiente cobrindo com plástico na superfície. Leve para gelar.

Anotações:



CARAMELO SALGADO

RENDIMENTO 1 porção de 1020g

DURABILIDADE 20 dias

INGREDIENTES

450 g de açúcar
115 g de água
250 g de creme de leite
115 g de cobertura de chocolate branco
10 g de sal
80 g de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

- Em uma panela coloque o açúcar e a água.
- Leve ao fogo para ferver e não mexa na mistura, até atingir uma coloração âmbar.
- Desligue o fogo e adicione a manteiga cortada em cubos aos poucos, sempre misturando com um fouet.
- Em seguida acrescente o creme de leite, misturando muito bem.
- Acrescente o sal e por último a cobertura de chocolate em moedas ou bem picada e misture muito bem.



Anotações:



PREPARADO DE FRUTAS VERMELHAS

RENDIMENTO 1 porção de 700g

DURABILIDADE 20 dias sob refrigeração

INGREDIENTES

300g de morangos
100g de mirtilo
100g de framboesa ou amoras
1 limão (suco)
200g de açúcar

MODO DE PREPARO

- Corte as frutas em pedaços menores, acrescente o suco de limão e o açúcar, misture bem e leve para cozinhar até reduzir o caldo.
- Pode mexer de tempos em tempos.
- Coloque num recipiente e deixe esfriar.
- Em seguida, pode refrigerar.

Anotações:



PREPARADO DE FRUTAS AMARELAS

RENDIMENTO a depender do tamanho das frutas

DURABILIDADE 20 dias sob refrigeração

INGREDIENTES

1 abacaxi pequeno
1 manga
2 maracujás (poupa)
200g de açúcar

MODO DE PREPARO

- Corte as frutas em pedaços pequenos , retire a poupa do maracujá e misture tudo, acrescente o açúcar e cozinhe até reduzir o caldo.
- Pode mexer de tempos em tempos.
- Coloque num recipiente e deixe esfriar.
- Em seguida, pode refrigerar.

Anotações:



RENDIMENTO 1 bolo de 15 cm x 15 cm

INGREDIENTES

4 discos de massa de bolo assado no mesmo diâmetro
400ml de calda básica
900g de recheio

ESTRUTURA E MONTAGEM DO BOLO

MODO DE PREPARO

- Passe uma porção de brigadeiro no prato.
- Cole o primeiro disco de massa.
- Na sequência, molhe a massa com a calda.
- Com o auxílio de uma manga de confeitar, aplique o recheio em toda a superfície da massa.
- Repita o processo com a segunda camada de recheio e finalize com o terceiro disco de massa.
- Envolva todo o bolo em uma tira de acetato, comprimindo-o e mantendo-o refrigerado por pelo menos 4 horas na geladeira ou 1h30 no freezer para estruturá-lo.

Anotações:



BUTTERCREAM FRANCÊS (AUSTRALIANO)

RENDIMENTO 1,6 kg

DURABILIDADE 12 dias sob refrigeração / 90 dias no congelador

INGREDIENTES

220g de ovos
290g de açúcar refinado
80ml de água
1 kg de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

- Bata os ovos em velocidade alta até ficar pálido e dobrar de volume.
- Enquanto os ovos batem, misture a água e o açúcar em uma panela e leve ao fogo médio. Misture antes de ir pro fogo.
- Aqueça a manteiga no microondas até ficar macia, em ponto de pomada.
- Quando a calda de açúcar atingir o estágio de bala macia (114°C) retire do fogo.
- Com a batedeira em velocidade média (com o batedor globo), despeje lentamente a calda na mistura de ovos.
- Uma vez que a calda de açúcar for incorporada, mude a velocidade de volta para alta e bata por 10 minutos ou até que a tigela não esteja mais quente ao toque (de 30°C a 35°C).
- Adicione a manteiga amolecida na mistura de ovos (com a batedeira ligada), bata até a manteiga se misturar completamente e em seguida troque o batedor globo pelo batedor raquete, e bata por mais 5 minutos.

Anotações: _____



BUTTERCREAMDE MERENGUEITALIANO

RENDIMENTO 1,1 kg

DURABILIDADE 12 dias sob refrigeração / 90 dias no congelador

INGREDIENTES

250g de açúcar refinado
100ml de água
180g de claras
600g de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

- Bata as claras em ponto de neve. Enquanto isso, em uma panela coloque o açúcar e a água e misture bem fora do fogo.
- Assim que estiver bem misturado, ligue o fogo e deixe ferver até atingir 115°C. Quando atingir essa temperatura, com a
- batedeira ligada vá jogando levemente a calda nas claras batidas, usando a lateral da batedeira e em movimento de fio caindo.
- Bata até atingir a temperatura média de 35°C. Pode ajudar a esfriar o bowl com ajuda de um pano molhado em água gelada por fora. Assim que atingir a temperatura de 35°C do merengue, adicione a manteiga em ponto de pomada.
- Bata com o batedor globo até que toda a manteiga esteja bem misturada e em seguida utilize o batedor raquete para bater
- tirando o ar o buttercream.

Anotações:



BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO

RENDIMENTO 1,5 kg

DURABILIDADE 12 dias sob refrigeração / 90 dias no congelador

INGREDIENTES

450g de açúcar refinado
180g de claras de ovo
900g de manteiga

MODO DE PREPARO

- Coloque as claras e o açúcar em uma panela. Misture muoito bem.
- Leve em fogo baixo e vá mexendo até dissolver todo o açúcar ou atingir a temperatura de 65°C a 70°C. Assim que atingir essa temperatura, leve para a batedeira e bata com o batedor globo em velocidade alta até atingir a temperatura de 30°C (ficando bem firme).
- Ainda com a batedeira ligada em velocidade média, vá acrescentando aos poucos a manteiga cortada em pequenos cubos e continue batendo até a manteiga misturar completamente.
- Troque o batedor pelo 'raquete' e bata mais um pouco em velocidade média apenas para tirar as bolhas de ar.

Anotações: _____



COLORIZAÇÃOESABORIZAÇÃO

- O Buttercream é uma cobertura muito versátil e pode ser **colorida** tanto com corante em gel, quanto com corante em pó, desde que seja hidrossolúvel (à base de água).
  Dessa forma, a pigmentação ocorre de forma intensa.
  Para cores mais suaves, escolha o corante em gel
  Para cores mais intensas, use em pó (podendo alternar os dois tipos, em gel e em pó juntos).

- Em relação à **saborização**, você pode misturar no buttercream já pronto uma geléia, uma ganache, um caramelo salgado ou até mesmo biscoitos triturados estilo Oreo, que além de dar um sabor maravilhoso ao buttercream, deixam o acabamento do bolo com um aspecto muito charmoso .

Anotações: _____

REBATIMENTO E ARMAZENAMENTO

- Após ficar parado por algum tempo, o buttercream necessita de um processo chamado **rebatimento,** para garantir que permaneça liso e não comprometa o acabamento do bolo. O processo é muito simples, com a própria espátula de silicone você pode misturar bem o buttercream dentro do bowl, até notar que ele fique com aparência mais lisa e com brilho. Quando atingir essas características, estará pronto para o uso. Caso prefira fazer o processo na batedeira, utilize o misturador raquete.

- Em relação ao **armazenamento,** o buttercream pode ser congelado por até 90 dias. O processo de descongelamento deve se dar em temperatura ambiente. Após o buttercream estiver totalmente descongelado, faça o rebatimento antes de utilizar. Caso a sua temperatura ambiente estiver muito fria, você pode levar o bowl do buttercream por 5 segundos ao microondas e misturar bem, observando se voltou a cremosidade. Caso isso não ocorra nos 5 primeiros segundos, repita o processo.



Anotações: _____



ESCULTURACARAMELOCOLOR

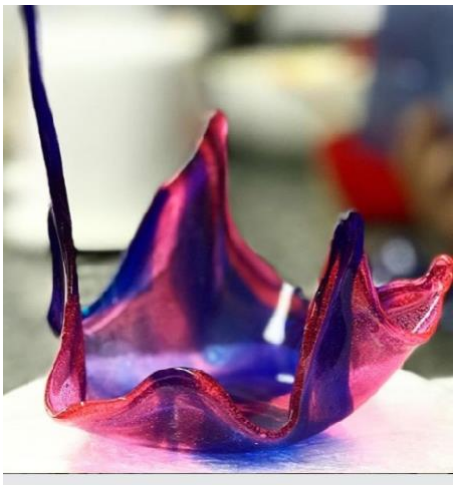
RENDIMENTO 1 escultura de 200g

DURABILIDADE 15 dias

INGREDIENTES
200 g de isomalte
2 gotas de corante em gel colorido

MODO DE PREPARO

- Derreta o isomalt numa panela em fogo médio e vá mexendo nos intervalos até derreter completamente.
- Assim que o isomalt derreter (165°C-170°C), estará formado o caramelo. Nesse momento, já pode pingar o corante hidrossolúvel.
- Após derretido, espere as bolhas baixarem (atinja a temperaturade 155°C).
- Com o caramelo ainda quente, despeje-o sobre um tapete de silicone formando a escultura desejada.
- Faça movimentos aleatórios com o tapete no ar, tomando cuidado para o caramelo não escorrer para fora da superfície do tapete.
- Aplique o tapete em cima de um copo virado com a boca para baixo.
- Espere esfriar e desenforme a escultura.



ESCULTURA CARAMELO MULTICOLOR

- Repita o procedimento do escultura caramelo color, porém prepare em panelas separadas porções de isomalt derretido nas cores que você desejar.
- Ao despejar o isomalt derretido sobre o tapete de silicone, aplique alternadamente porções de cores diferentes de isomalt e ao fazer os movimentos aleatórios com o tapete no ar, as cores irão se misturar e dar o efeito multicolor desejado.

Anotações: _____



ESCULTURAS CARAMELO COLOR LEITOSA

RENDIMENTO 1 escultura de 200g

DURABILIDADE 15 dias

INGREDIENTES

200g de isomalte

1 gota de corante em gel branco

2 gotas de corante em gel colorido

MODO DE PREPARO

- Derreta o isomalt numa panela em fogo médio e vá mexendo nos intervalos até derreter completamente.
- Assim que o isomalt derreter (165°C-170°C), estará formado o caramelo. Nesse momento, já pode pingar uma gota do corante hidrossolúvel branco e de outra cor de sua preferência.
- Após derretido, espere as bolhas baixarem (atinja a temperaturade 155°C).
- Com o caramelo ainda quente, despeje-o sobre um tapete de silicone formando a escultura desejada.
- Faça movimentos aleatórios com o tapete no ar, tomando cuidado para o caramelo não escorrer para fora da superfície do tapete.
- Aplique o tapete em cima de um copo virado com a boca para baixo.
  Espere esfriar e desenforme a escultura.

Anotações: _____



REDERRETIMENTODOISOMALTE

MODO DE PREPARO

- O isomalte endurecido na panela, ou até mesmo uma escultura que não ficou no formato desejado, pode ser derretido novamente, através do mesmo processo de derretimento que fizemos inicialmente.

ARMAZENAMENTO

- As decorações de isomalte podem ser armazenadas em recipientes herméticos ou utilizadas imediatamente.
- Guarde o isomalte longe de umidade. Isomalte cru deve ser armazenado em um recipiente ou saco hermético. O isomalte cozido deve ser armazenado em um recipiente hermético também.
- Nunca guarde na geladeira ou congelador. A umidade é muito alta e pode destruir a calda e peças prontas.
- Após finalizada a escultura, não coloque sobre nenhuma espécie de papel, como papel manteiga ou papel toalha, pois poderá grudar e estragar a sua escultura.

- O isomalt é um substituto do açúcar, derivado do açúcar de beterraba.

VOCÊ **SABIA?**

Anotações: _____



ESCULTURAS RICE PAPER

MATERIAL

- Esse produto é facilmente encontrado em lojas de culinária oriental, muito utilizado para preparo de rolinho vietnamita. É conhecido por 'Papel de Arroz' ou 'Spring Rolls Skin'.

MODO DE PREPARO

- Demonstração em vídeo.



Anotações: _____



ESCULTURA DE CHOCOLATE MARMORIZADA (BOWL)

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate branco.
- Divida em duas porções e tinja de preto uma delas.
- Despeje em porcões alternadas e sobrepostas as duas cores de chocolate sobre um o papel manteiga, formando a escultura desejada.
- Faça movimentos aleatórios com o papel manteiga no ar, tomando cuidado para o chocolate não escorrer para fora da superfície do papel
- Aplique o papel em cima de um copo virado com a boca para baixo.
- Leve à geladeira para o chocolate cristalizar.
- Desenforme a escultura.



SAIL DE CHOCOLATE METALIZADO

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate.
- Aplique o pó metalizado sobre o tapete de silicone com o auxílio de um pincel macio.
- Em seguida, jogue o chocolate derretido por cima do pó metalizado.
- Espalhe com uma colher, formando um desenho irregular.
- Prenda as pontas do tapete de silicone com o auxílio de um prendedor, dando movimento ao desenho.
- Leve para a geladeira até o chocolate cristalizar.
- Desenforme.

Anotações: _____



DURABILIDADE 2 dias

HIGIENIZAÇÃO, PROTEÇÃO E APLICAÇÃO DE FLORES NATURAIS

MODO DE PREPARO

- Lave a flor e o caule em água corrente.
- Seque com o auxílio de um papel toalha.
- Proteja os caules com plástico-filme.
- Introduza o cabinho protegido da planta no bolo, criando o design que desejar (eu adoro colocar nas laterais) ou utilize um cordão para fixar as flores no bolo gelado.

ESPÉCIES QUE GOSTO DE USAR

- Lisianto
- Cravínea
- Astromélia
- Mini rosas
- Gérbera
- Ruscos
- Eucalipto

Sempre escolha
flores atóxicas!!!

IMPORTANTE!

Anotações: _____

FORNECEDORES

ACETATO
BWB (@bwbembalagens)

ASSADEIRAS
CAPARROZ (@caparrozformas)

BAILARINA ALUMÍNIO FUNDIDO
CAPARROZ (@caparrozformas)

BAILARINA VIDRO
SHOPPING DO CONFEITEIRO (@shoppingdoconfeiteiro)

BICOS
WILTON (@wiltoncakes)

CORANTES
LINHA GRAN CHEF (@linhagranchef)

DERRETEDEIRA
BWB (@bwbembalagens)

EMBALAGEM PARA BOLO
GALVANOTEK (@galvanotekembalagens)

ESPÁTULAS
Espátulas - CAPARROZ (@caparrozformas)

FLORES
CHARME NO DETALHE (@charmenodetalhe)

ISOMALTE
LINHA GRAND CHEF (@linhagranchef)

ÓLEO ESSENCIAL
LINHA GRAN CHEF (@linhagranchef)

PAPEL ARROZ
O REI DO PAPEL ARROZ (oreidopapelarroz)

PÓ
LINHA GRAN CHEF (@linhagranchef)

TABULEIRO EM MDF.
TABULEIROS AVARÉ (@tabuleirosavare)

TOPOS PERSONALIZADOS
SONHO FINO (@sonhofino)

MARCAS QUE USO E RECOMENDO

FARINHA DE TRIGO

Nita, Dona Benta e Rosa Branca.

LEITE CONDENSADO

Moça, Italac e Piracanjuba.

CREME DE LEITE

Nestlé, Italac e Piracanjuba.

LEITE EM PÓ

Ninho

MANTEIGA

Itambé

AÇÚCAR

União



SUPORTE AO ALUNO

FABÍ VIANA
CONFEITARIA ARTÍSTICA

(15) 98181-3556 | (15) 98101-8111
contato@fabiviana.com.br