edu K

Fatias de amanhã

DANI BARRETO



O curso

Aprenda tudo sobre as fatias de amanhã, uma grande novidade e tendência no mercado da confeitaria, neste maravilhoso curso desenvolvido pela primeira vez aqui na eduK. As fatias de amanhã vêm com uma linda embalagem e oferecem praticidade para você que quer investir na venda de bolo. Pensando em passar esse conteúdo para você, a eduK traz, pela primeira vez, a Chef Pâtissier Dani Barreto, para ensinar deliciosas massas e recheios para as suas fatias de amanhã como, por exemplo, a massa de laranja e a massa amanteigada colorida e 6 tipos de recheios deliciosos que podem ser usados em outros bolos. Além disso, ela também vai te ensinar sobre montagem correta para obter camadas lindas para o corte, a pré-cobertura com ganache para o acabamento, como fatiar, embalar, armazenar os bolos e muito mais. Venha se tornar referência em fatias de amanhã na sua cidade e ganhar o mercado com um produto lindo, inovador e vendável através deste curso. Não perca essa oportunidade!

NÍVEL DO CURSO - Intermediário

ACESSE PELO APP assista a cursos ao vivo e acesse o catálogo de seu smartphone ou tablet.

Disponível na App Store

DISPONÍVEL NA Google play



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "FATIAS DE AMANHÃ" 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)





A expert

Desde a infância, era apaixonada pela Confeitaria, seguindo esse amor, Dani Barreto se formou em Gastronomia pela universidade Mauricio de Nassau em Recife, sua cidade Natal, depois se mudou para fazer Pós graduação em Pâtisserie, na universidade Augusto Motta, no Rio de Janeiro. Atualmente trabalha em seu ateliê de Bolos e doces para festas, pioneira com as Fatias de Amanhã no Rio de Janeiro, além de ministrar cursos na área de gastronomia no geral. Através de diversos cursos nacionais e internacionais como Wilton, em Miami e Lenôtre em Paris decidiu se especializar em bolos e suas técnicas seguindo a Escola francesa, mãe da confeitaria no mundo!



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "FATIAS DE AMANHÃ" 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

MASSA DE LARANJA.....5

BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE COM NOZES.....6

DOCE DE LEITE COM AMEIXA E CARAMELO.....7

BABA DE MOÇA.....8

CALDA DE AÇUCAR.....9

MASSA AMANTEIGADA COLORIDA.....10

RECHEIO DE GANACHE DE CHOCOLATE AO LEITE.....11

RECHEIO DE GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO.....11

RECHEIO DE BRIGADEIRO DE FRUTAS VERMELHAS.....12

MONTAGEM DO NAPOLITANO PARA FESTA INFANTIL.....12

GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO PARA COBERTURA.....13

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO COM OREO PARA COBERTURA.....13

FORNECEDORES.....14

TRILHA DE APRENDIZADO.....15

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "FATIAS DE AMANHÃ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Massa de laranja

RENDIMENTO: 4 discos de massa de bolo com 20 cm x 20 cm cada

DURABILIDADE: 5 dias sob refrigeração ou 2 meses se congelado

Ingredientes

280 g de farinha de trigo
12 g de fermento em pó
3 g de sal
240 g de laranja-baía
150 g de ovos inteiros (3 ovos)
170 g de óleo vegetal
300 g de açúcar refinado
Manteiga e farinha trigo – Q.B – para untar

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça o forno a 180°C.
- Unte uma forma de 20 cm de diâmetro com desmoldante. Se preferir, pincele manteiga derretida e polvilhe farinha de trigo.
- Peneire e misture a farinha de trigo, o fermento e o sal. Reserve.
- Corte a laranja ao meio. Separe metade da laranja (ou 120 g) e mantenha com a casca. Da outra metade (ou 120 g), descarte a casca e reserve apenas a fruta.
- Coloque os ovos inteiros, o óleo vegetal, a laranja - com a casca e sem a casca - no liquidificador e bata por, aproximadamente, 2 minutos.
- Desligue o liquidificador e acrescente o açúcar. Bata por mais 1 minuto.
- Vire a mistura nos ingredientes secos e misture apenas para incorporar.
- Verta a massa na forma preparada e leve ao forno em 180°C por, aproximadamente, 40 minutos

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "FATIAS DE AMANHÃ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Brigadeiro de doce de leite com nozes

RENDIMENTO: 980 g de brigadeiro

DURABILIDADE: 7 dias sob refrigeração ou 2 meses se congelado

Ingredientes

395 g de leite condensado
200 g de creme de leite
400 g de doce de leite
100 g de nozes

MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo alto e mexa bem até atingir o ponto de blocos por cerca de 10 minutos

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "FATIAS DE AMANHÃ" 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)



Doce de leite com ameixa e caramelo

RENDIMENTO: 750 g

DURABILIDADE: 5 dias sob refrigeração ou 2 meses se congelado

Ingredientes

150 g de ameixa
100 g de creme de leite
90 g de açúcar
60 g de água
15 g de manteiga
394 g de leite condensado

MODO DE PREPARO

- Triture as ameixas junto com o creme de leite em um liquidificador ou triturador, formando uma espécie de creme de ameixa e reserve.
- Despeje o açúcar em uma panela e leve ao fogo médio até que o açúcar caramelize.
- Com o açúcar todo derretido, acrescente a água com bastante cuidado para não se queimar.
- Misture bem até dissolver por completo. Em seguida, adicione o restante dos ingredientes, junto com o creme de ameixa feito anteriormente, e misture bem.
- Quando o brigadeiro ganhar consistência e começar a levantar borbulhas, misture por mais um minuto e retire do fogo. Despeje o conteúdo em um recipiente, cubra com papel-filme e deixe esfriar.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "FATIAS DE AMANHÃ" 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)



Baba de moça

RENDIMENTO: 550 g

DURABILIDADE: 5 dias sob refrigeração ou 2 meses se congelado

Ingredientes

360 g de açúcar refinado
240 g de água filtrada
9 gemas de ovo
200 ml de leite de coco
20 g de manteiga

MODO DE PREPARO

- Faça uma calda com o açúcar e a água até atingir 112 °C e deixe esfriar.
- Coloque as gemas peneiradas com o leite de coco e a manteiga.
- Volte ao fogo até engrossar. Se o conteúdo empelotar, passe no mixer ainda quente e deixe esfriar.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "FATIAS DE AMANHÃ" 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)



Calda de açúcar

RENDIMENTO: 900 g

DURABILIDADE: 10 dias refrigerado
2 meses congelado

Ingredientes

300 g de açúcar refinado
600 g de água filtrada
5 g de pasta de baunilha
15 g de Cointreau® ou licor de laranja

MODO DE PREPARO

- Misture o açúcar com a água e leve para o fogo. Assim que ferver, desligue.
- Para cada grama de calda, coloque os 5 gramas de pasta de baunilha e, para cada grama de calda, coloque os 15 gramas de licor de laranja ou de Cointreau® e deixe esfriar para utilizar.

MONTAGEM DAS FATIAS DE AMANHÃ PARA CASAMENTOS

- Corte os bolos assados ao meio e, em cima de um disco de bolo, disponha as massas
- Regue com a calda e intercale com os recheios de doce de leite com nozes e ameixa
- Monte diretamente no prato, sem ajuda de formas ou aros.
- Leve para a geladeira por, pelo menos, 15 minutos para então cobrir com a ganache, ou o bolo pode ficar na geladeira durante a noite para ser coberto no dia seguinte
- Use uma guia de acrílico para te ajudar a deixar o bolo bem coberto e reto.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "FATIAS DE AMANHÃ" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Massa amanteigada colorida

RENDIMENTO: 6 discos de bolo com 15 cm x 15 cm cada

DURABILIDADE: 7 dias sob refrigeração ou 2 meses se congelado

Ingredientes

200 g de manteiga
5 ovos
360 g de açúcar refinado
410 g de farinha de trigo
40 g de amido de milho
94 g de óleo
240 ml de leite
15 g de fermento
3 g de sal
Granulado colorido - Q.B.

MODO DE PREPARO

- Bata a manteiga com o açúcar até a mistura ficar fofa.
- Adicione os ovos um a um
- Intercale os ingredientes secos com o leite misturado ao óleo, deixando o fermento por último.
- Acrescente o granulado colorido na massa pronta.
- Leve para assar em temperatura de 180 °C por cerca de 35 minutos

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "FATIAS DE AMANHÃ" 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)



Recheio de ganache de chocolate ao leite

RENDIMENTO: 650 g

DURABILIDADE: 7 dias sob refrigeração ou 2 meses se congelado

Ingredientes

450 g de chocolate ao leite

200 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Deixe em temperatura ambiente até chegar na textura desejada. Tenha preferência por fazer a ganache no dia anterior. Dependendo do clima de sua cidade, ela pode demorar ate 8 horas para encorpar.
- Derreta o chocolate, com cuidado, no micro-ondas, aquecendo-o de 30 em 30 segundos até ficar líquido. Tenha atenção para que ele não ultrapasse 45°C.
- Misture-o ao creme de leite.



Recheio de ganache de chocolate branco

RENDIMENTO: 400 g

DURABILIDADE: 7 dias sob refrigeração ou 2 meses se congelado

Ingredientes

300 g de chocolate branco

100 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate com cuidado no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, ate ficar fluido e não ultrapasse 40 °C, misture ao creme de leite e mexa vigorosamente.
- Deixe em temperatura ambiente até chegar na textura desejada

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "FATIAS DE AMANHÃ" 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)



Recheio de brigadeiro de frutas vermelhas

RENDIMENTO: 595 g

DURABILIDADE: 7 dias sob refrigeração ou 2 meses se congelado

Ingredientes

395 g de leite condensado
200 g de creme de leite
100 g de chocolate Ruby
Pasta saborizante de frutas vermelhas – Q.B.

MODO DE PREPARO

- Misture tudo na panela e mexa em fogo alto até chegar ao ponto de blocos, o que leva, em média, 10 minutos. Feito isso, reserve.

Montagem do napolitano para festa infantil

- Corte os bolos assados ao meio e dentro da mesma forma
- Com um saco de congelamento, disponha as massas, regue com a calda e intercale com os recheios.
- Faça tudo isso diretamente nas formas ou no aro.
- Leve para a geladeira por, pelo menos, 5 horas para poder cobrir com a ganache
- Neste bolo, não usaremos guias de acrílico para ajudar a cobrir o bolo, será à mão livre.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "FATIAS DE AMANHÃ" 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)



Ganache de chocolate meio amargo para cobertura

RENDIMENTO: 1200 g

DURABILIDADE: 7 dias sob refrigeração ou 2 meses se congelado

Ingredientes

1 kg de chocolate meio amargo

200 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate no micro-ondas com cuidado e misture ao creme de leite até que fique homogêneo.



Ganache de chocolate branco com oreo para cobertura

RENDIMENTO: 1200 g

DURABILIDADE: 7 dias sob refrigeração ou 2 meses se congelado

Ingredientes

1 kg de chocolate branco

200 g de creme de leite

Oreo® triturado – Q.B.

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate com cuidado no micro-ondas e misture-o ao creme de leite até que fique homogêneo.
- Para finalizar, adicione o Oreo® triturado e mexa bem.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "FATIAS DE AMANHÃ" 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)

Fornecedores

Chocolate de frutas vermelhas: **callebout**

Pasta saborizante de frutas vermelhas: **blend**

Pasta saborizante de baunilha: **gustosia premium**

Chocolate meio amargo, leite e branco: **sicao**

Fitas personalizadas e adesivos: **@etiquetasmaria**

Guias de acrílico: **@drikacessoriosdeconfeitaria**

Bases de bolo laminados: **@ultrafestbrasil**

Dolma personalizada: **@pitstopdolmas**

Acessórios: **@plush.acessorios**

Scrapbook: **@adriideias**

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "FATIAS DE AMANHÃ" 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)

Trilha de aprendizado

INTRODUTÓRIO
Manual da confeitaria – com **Lú Neves**

APERFEIÇOAMENTO
Slice cake: bolo em fatias para vender – **Evelize Fraga**

APERFEIÇOAMENTO
Bolos clássicos com decorações artísticas – **Cesar Yukio**

CURSO CATÁLOGO – INDICAÇÃO
Consultoria gastronômica: guia completo para um negócio de sucesso
Patricia Abbondanza, Carolina Mello, Leticia Pettená, Marcela Minutosgozi

Empreendedorismo na confeitaria
Roberta Abud, Daniela Vergara

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "FATIAS DE AMANHÃ" 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)