

LE CORDON BLEU®

CONFEITARIA

PROFISSIONAL



Índice

Toque na Receita para ela ser Direcionada — Página

Macaroons de Coco 3
Macaroons, três maneiras 5
Macaroon capim-limão 7
Rocambole de Natal com Praliné e Limão 8
Tuiles com cacau 11
Trufas de chocolate 11
Estrelas de vidro 11
Eclairs de chocolate e framboesa 13
Choux salgado - Três receitas de recheio 15
Mil folhas de baunilha chantilly e frutas frescas 18
Biscoito Bretão com Merengue e Limão Siciliano 20
Torta de Toranja com Merengue 23
Dia dos Namorados: Sobremesa dos amantes 26
Rocambole de limão fresco 29
Café derretido 31
Coração de chocolate 34
Log de Natal com marrom, chocolate e rum 35
Ovo de Páscoa de chocolate 38
Como fazer a melhor temperagem de chocolate 39
Pão de Campanha com massa fermentada 40
Técnica de Boulangerie: sovando massa 41
Pão de tomate 42
Tronco de Natal – Bûche de Noel 44
Tarteletes de cholocate e nougatine 46
Bolo de chocolate cremoso e frutas vermelhas 48
Cúpulas de pêssego 50
Florentinos de chocolate 53
Mousse de chocolate mais leve 55

Pão d'Avó Padaria

Cereja Preta Bûche de Noël 56
Torta de creme de cereja e amêndoa Merlot 59
Suflê de café gelado 61
Tortinhas de frutas vermelhas com creme de limão e hortelã 63
Receita de Marshmallows de Chocolate 66
Técnica culinária: Maionese 68

Macaroons de Coco

Voltar

Le Cordon Bleu



Tempo de preparação: 1 hora
Tempo de cozimento: 18 minutos
Tempo de refrigeração: 1 hora + 1 noite
Receita para: 20 macaroons

Ingredientes

Massa de Macaroon

180 g	de amêndoa em pó (farinha)
320 g	de açúcar de confeiteiro
130 g	de clara de ovo
60 g	de açúcar
1	ponta de faca de corante marrom



Recheio de coco

90 ml	de creme de leite
130 ml	de leite de coco
1 colher	de sopa creme de leite
1 colher	de sopa colher de sopa de fécula de batata (farinha)
95 g	de chocolate branco
10 ml	de Rum Malibu® (2 colheres de chá)
110 g	de manteiga, cortada em pedaços e deixe em temperatura ambiente

Método

Pasta Macaroon:

Peneire os ingredientes secos juntos.
Bata as claras para que fiquem brilhantes.
Adicione 1/3 do açúcar aos poucos, continuando a mexer, para que os brancos fiquem macios e brilhantes.
Em seguida, despeje gradualmente o açúcar restante e bata até que as claras estejam firmes e merengue.
Adicione o corante misturando bem para homogeneizar a cor.
Com uma espátula macia, incorpore os ingredientes secos nas claras em neve.
Misture lentamente do centro da tigela para subir até a borda, como para dobrar uma massa, enquanto gira a tigela com a outra mão para incorporar os ingredientes secos.
Continue misturando até que a massa fique macia e brilhante (Macaronner*).
Em seguida, coloque a massa no saco de confeiteiro com um bico liso número 8.

Macaroons de coco - 2ªParte



Cubra uma assadeira com papel manteiga e arrume com as bolas de saco com cerca de 5 cm de diâmetro, escalonadas para que não toquem durante o cozimento.
Bata levemente na parte inferior da placa para remover as bolhas de ar da massa e deixe em crosta por 30 minutos.

Pré-aqueça o forno a 160-170 ° C.

Cozinhe por cerca de 18 minutos, dependendo do tipo de forno.
Retire os macaroons do forno e coloque-os em um tabuleiro.

Recheio de coco:
Leve para ferver em uma panela 90 ml de creme de leite com coco.
Separadamente, misture uma colher de sopa de creme com o amido de batata e despeje na panela.
Deixe ferver enquanto mexe continuamente com um batedor.
Despeje o chocolate branco, adicione o Malibu® e bata.

Deixe a mistura aquecer e mexa a manteiga em pedaços.
Misture o recheio de coco com o liquidificador e leve à geladeira por 1 hora.

Monte os macaroons:
Coloque o recheio de coco em um saco de confeiteiro com um bico de canelone e faça uma bolinha em uma das metades das cascas de macaroons.
Em seguida, cubra cada pedaço de outra casca de biscoito com uma leve pressão.
Idealmente, leve à geladeira os macaroons uma noite antes de comer.

* Macaronner :
Um passo essencial para a obtenção de cascas lisas e brilhantes, a macaronagem consiste em fazer a máquina cair uma vez que a mistura de amêndoa em pó e açúcar tenha sido incorporada nas claras de ovos de merengue.
Este gesto técnico é feito à mão e permitirá que quaisquer bolhas de ar escapem da preparação, garantindo que os macaroons fiquem lisos e homogêneos quando saírem do forno.

Pão d'Avó
Padaria

Macaroons, três maneiras

Voltar

Le Cordon Bleu



Ingredientes

Concha de Macaroon

195 g de amêndoas moídas
330 g de açúcar de confeiteiro
180 g de clara de ovo
81 g de açúcar refinado
15 g de cacau em pó
corante alimentar rosa
corante alimentar marrom
corante alimentar amarelo
Recheio de ganache de chocolate
100 g de chantilly
100 g de cobertura de chocolate preto picado
25 g de manteiga amolecida
---
100 g de framboesas frescas
Recheio de ganache de avelã
100 g de chantilly
50 g de pasta de avelã
100 g de cobertura de chocolate preto
25 g de manteiga amolecida
Recheio de ganache de chocolate branco
100 g de chantilly
140 g de cobertura de chocolate branco
25 g de manteiga amolecida
10 ml Kirsch
Decoração
50 g de chocolate branco derretido
avelãs, torradas e picadas
pó de brilho rosa e dourado
pistache, finamente moído
Método
Casca de merengue:
Pré-aqueça o forno a 140ºC. Peneire amêndoas moídas, cacau em pó e açúcar de confeiteiro. Faça um merengue de pico duro com as claras e o açúcar refinado. Divida em três e adicione corante rosa, marrom e amarelo. Adicione a mistura seca sobre o merengue em 2 inclusões e 'macaronner' a mistura até ficar homogênea e brilhante. Adicione a mistura a um saco de confeitar e passe pequenos macaroons de 3 cm de diâmetro sobre uma esteira de silicone ou papel manteiga. Deixe em crosta por 30 minutos antes de assar a 140ºC por 12 minutos.

Pão d'Avó Padaria

Recheio de ganache de chocolate:
Deixe ferver e despeje sobre o chocolate picado. Faça uma emulsão e adicione a manteiga amolecida. Refrigere até ficar firme antes de usar.

Recheio de ganache de avelã:
Leve o creme para ferver e misture a pasta de avelã para dissolver. Despeje sobre o chocolate picado. Faça uma emulsão e adicione a manteiga macia. Refrigere até ficar firme antes de usar.

Recheio de ganache de chocolate branco:
Deixe ferver e despeje sobre o chocolate picado. Adicione o Kirsch. Faça uma emulsão e adicione a manteiga amolecida. Refrigere até ficar firme antes de usar.

Montagem e decoração (recheio de ganache de chocolate):
Combine macaroons em pares. Encha as cascas de macaroon com ganache de chocolate usando um saco de confeitar e adicione framboesas frescas. Decore com chocolate branco.

Montagem e decoração (recheio de ganache de avelã):
Combine macaroons em pares. Encha as cascas de macaroon adicionando ganache de chocolate à metade usando um saco de confeitar. Polvilhe com avelãs picadas e coloque a segunda casca de macaroon emparelhada por cima.

Montagem e decoração (recheio de ganache de chocolate branco):
Combine macaroons em pares e polvilhe os topos com o brilho rosa e dourado dist. Encha as cascas de macaroon com ganache usando um saco de confeitar. Decore com uma pitada de pistache picado.

Pão d'Avó
Padaria

Macaroon capim-limão

Voltar

Le Cordon Bleu



Ingredientes
Concha de Macaron Concha de Macaron
1 receita para 60 conchas

100 g de amêndoas moídas
100 g de açúcar de confeiteiro
37 g de clara de ovo (1)
- - - - -
37 g de clara de ovo (2)
- - - - -
110 g de açúcar
33 g de água
Coloração roxa SQ
SQ cor de pó verde
Lemon Ganache
32 g de erva-cidreira fresca (picada)
125 g de creme
- - - - -
110 g de chocolate branco
Acabamento
Coloração Verde
Método
Concha Macaron:
Misture a amêndoa em pó e o açúcar de confeiteiro, adicione a clara de ovo (1) (não misture) e reserve.
Ferva água e açúcar a 115 ° C, limpe constantemente as laterais da panela.
Quando o xarope atingir 115 ° C, despeje lentamente na clara de ovo batida (2) e bata até ficar leve, macio e esfriar.
Adicione lentamente o merengue à mistura de amêndoa em pó e misture até obter uma textura macia.
Conduza a mistura com a ponta n ° 6 e bata na bandeja.
Asse em forno a 135 ° C por 15 minutos.
Ganache de limão :
Infundir capim-limão em creme por 1 hora
Reaqueça o creme infundido e despeje em chocolate branco, descanse durante a noite em um resfriador.
Chicote antes de usar.

Pão d'Avó Padaria

Rocambole de Natal com Praliné e Limão

Voltar

Le Cordon Bleu



Receita para: 1 Rocambole
Tempo de preparação: 1 hora
Tempo de cozimento: 30 minutos
Tempo de refrigeração: 1 hora

Ingredientes

Biscoito de limão

1½ ovos (70 g)
40 g de açúcar
40 ml de suco de limão
50 ml de óleo de semente de uva
3 claras de ovos (100 g)
68 g de açúcar
90 g de farinha
Il cuil. fermento em café (4 g)

Creme de limão

1½ folhas de gelatina (3 g)
50 ml de suco de limão
raspas de 2 limões ralados
1 ovo grande (60 g)
60 g de açúcar
60 g de manteiga

Creme de chiffon de praliné

Creme de pastelaria

2 gemas (45 g)
40 g de açúcar
13 g de farinha
13 g de Maïzena®
220 ml de leite
60 g de praliné
170 g de manteiga pomada

Chocolate temperado

100 g de cobertura de chocolate preto

Decoração de casca de madeira

150 g de maçapão
15 ml de suco de limão
raspas de 1 limão

Pão d'Avó Padaria

Rocambole de Natal com Praliné e Limão – 2ªParte

150 g de pasta de açúcar
açúcar de confeiteiro
pó de ouro
álcool

Método
Pré-aqueça o forno a 180 ° C.

Biscoito de limão
Escalde os ovos com o açúcar e o suco de limão, adicione o óleo.
Bata as claras em neve até ficarem macias e despeje o açúcar na chuva duas vezes.
Agite suavemente esta mistura na unidade anterior e adicione a farinha peneirada e o fermento.
Espalhe o biscoito de limão em um prato previamente coberto com papel manteiga e 1 cm de espessura.
Cozinhe por 10 minutos.
Retire do forno e deixe esfriar sobre uma gradinha, mantendo o papel manteiga.

Creme de limão
Amolecer a gelatina em uma tigela de água fria.
Aqueça o suco e as raspas de limão.
Bata o ovo e o açúcar em uma tigela.
Adicione o suco e as raspas de limão quente e misture.
Despeje em uma panela e cozinhe, mexendo sempre com um batedor até ferver.
Aperte a gelatina para extrair o máximo de água possível e adicione-a ao fogo.
Misture a manteiga.
Coloque o creme de limão em uma tigela, filme em contato e leve à geladeira.

Creme de chiffon de praliné
Prepare um creme de confeiteiro: alveje as gemas e o açúcar e adicione a farinha e o Maïzena®.
Aqueça o leite até o ponto de ebulição.
Fora do fogo, despeje gradualmente o leite na mistura de açúcar e ovo.
Retorne o creme para a panela e aqueça lentamente, mexendo sempre, até engrossar.
Ferva por 1 minuto enquanto mistura.
Retire do fogo e adicione o praliné e coloque o creme em um prato, filme em contato e deixe esfriar.
Alise o creme batido com o batedor e adicione a manteiga na pomada.
Emulsionar bem.
Separe ¼ para a decoração.

Montagem
Vire o biscoito de limão sobre uma folha limpa de papel manteiga e remova o usado para cozinhar.
Espalhe o creme de limão muito finamente sobre o biscoito.
Cubra o creme de limão com ousse de mousse de creme com 3 mm de espessura.
Usando o papel pergaminho, role o registro para dentro da parte menor.

Cuidado para apertar o biscoito enrolado e leve à geladeira.

Rocambole de Natal com Praliné e Limão – 3ªParte

Em seguida, alise novamente o lado de fora com o restante ¼ do restante da musselina com creme, usando um papel manteiga.

Têmpera de chocolate

Pique a cobertura de chocolate escuro.
Aqueça 2/3 do chocolate em banho-maria até atingir 45 - 50 ° C no termômetro de cozimento.
Retire do banho-maria e adicione o 1/3 restante do chocolate picado.
Misture até o chocolate adicionado derreter e esfriar a massa entre 30 e 32 ° C.

Decoração de casca de madeira:

Misture a pasta de amêndoa com o suco e as raspas de limão e a pasta de açúcar.
Em um papel manteiga, levemente coberto com açúcar de confeiteiro, espalhe um retângulo de 15 cm por 30 cm.
Cubra com chocolate temperado e deixe levar alguns minutos.
Misture o pó de ouro com um pouco de álcool e pincele com a mistura no chocolate semi-preparado.
Estenda o rolo pressionando suavemente para quebrar.
Arrume a decoração no tronco e aperte-a suavemente para colar.
Corte o excesso e equalize cortando as aberturas.
Usando uma espátula em ângulo, coloque o log em uma assadeira.

Pão d'Avó



Tuiles com cacau

Trufas de chocolate

Estrelas de vidro

Voltar

Le Cordon Bleu



Serve 40 peças
Tempo de preparação: 1 hora e 15 minutos (Para todas as 3 receitas)
Nesta receita: chocolate amargo, chantilly, mel, extrato de baunilha, grãos de cacau picados.

Ingredientes
1 cortador de forma de estrela
pequenos estojos de papel

Tuiles com cacau nibbed
50 ml de creme de leite fresco
60 g de manteiga
80 g de açúcar
40 g de mel
10 g de cacau em pó sem açúcar
60 g de grãos de cacau

Trufas de chocolate

Ganache
300 g de chocolate preto
100 ml de chantilly
1 colher de chá de extrato de baunilha

Revestimento
cacau em pó sem açúcar

Estrelas vitrificadas

Pastelaria de shortbread
150 g de manteiga
250 g de farinha
2 colheres de chá de fermento em pó
80 g de açúcar em pó

1 ovo
1 colher de chá de extrato de baunilha

Esmalte
200 g de açúcar em pó
água
suco de ½ limão

Método
Tuile com cacau nibbed
Pré-aqueça o forno a 180 ° C. Misture o creme, a manteiga, o açúcar e o mel, deixe ferver e despeje sobre o cacau em pó. Misture todos os ingredientes juntos. Coloque as colheres de chá amontoadas da mistura em uma assadeira forrada com papel manteiga e espalhe para formar discos. Polvilhe com grãos de cacau e leve ao forno por 10 minutos. Remova as rodadas de tuile da assadeira enquanto ainda estiverem quentes e coloque-as imediatamente em um rolo para formar uma forma ligeiramente curva.

Trufas de chocolate
Para o ganache, pique finamente o chocolate e coloque em uma tigela. Deixe ferver o creme de leite e a baunilha e despeje sobre o chocolate mexendo suavemente até que a mistura fique lisa. Leve à geladeira por 30 minutos até o ganache endurecer. Forre uma assadeira com papel manteiga. Cante uma colher de chá ou um saco de confeitar com uma ponta redonda e faça pequenas bolas de ganache na assadeira. Leve à geladeira por 20 minutos. Para o revestimento, encha um prato raso com cacau em pó. Usando luvas de borracha, role as bolas entre as mãos para torná-las bem arredondadas. Use um garfo para rolar as bolas no pó de cacau, revestindo-as uniformemente. Em seguida, transfira para uma peneira de malha fina e agite suavemente para remover o excesso de cacau. Coloque cada trufa em um pequeno estojo de papel.

Estrelas vitrificadas
Para a massa de biscoitos, use as pontas dos dedos para esfregar a manteiga e a farinha até que a mistura se pareça com farinha de rosca fina. Faça um poço no centro. Adicione os ingredientes restantes e misture. Use a palma da sua mão para espalhar a massa na superfície de trabalho para misturar. Molde a massa em uma bola, alise-a levemente e polvilhe levemente com farinha. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Pré-aqueça o forno a 170 ° C. Enrole a massa resfriada com uma espessura de 5 mm. Recorte as formas das estrelas e coloque-as em uma assadeira forrada com papel manteiga. Asse por cerca de 12 minutos; legal. Para o esmalte, misture o açúcar em pó e a água para formar uma consistência espessa e suave e misture algumas gotas de suco de limão. Espalhe o esmalte sobre as estrelas resfriadas do shortbread.

Nota
Você pode manter as trufas refrigeradas por 1 semana em um prato cheio de cacau em pó, antes de enrolá-las completamente no cacau e colocar em assadeiras de papel.

Eclairs de chocolate e framboesa

Voltar

Le Cordon Bleu



Preparação: 1 hora e 15 minutos para a massa folhada
Cozimento: 35 minutos
Conservação: 2 dias na geladeira
Receita para: 15 éclairs

Ingredientes
Massa Choux
170 ml de leite
70 g de manteiga
7 g de açúcar
2 g de sal fino
100 g de farinha
3 ovos (140 g)

Mousse de chocolate com framboesa
100 g de polpa de framboesa
15 g de geléia de sobremesa
15 g de açúcar
90 g de chocolate ao leite
200 ml de creme líquido

Decoração
200 g de massa de açúcar vermelho
150 g de coberturas neutras
1 ponta de faca de corante vermelho
1 ponta de faca em pó de ouro
125 g de framboesas

Método
Pré-aqueça o forno a 180 ° C.

Massa Choux:
Em uma panela, aqueça o leite, a manteiga, o açúcar e o sal até derreter a manteiga e deixe ferver.
Retire do fogo e adicione a farinha de uma só vez.
Misture com uma colher de pau para obter uma massa lisa e consistente que envolva a colher.
Volte ao fogo para secar a massa, virando até que saia da parede.
Coloque a massa em uma tigela e deixe esfriar por 5 minutos.
Mexa um a um, 2 ovos batendo energicamente com a colher.
Em uma tigela separada, bata um terceiro ovo e adicione metade da massa, continuando a bater.

Eclairs de chocolate e framboesa – 2ªParte

No final, a massa deve ser lisa e brilhante.
Nesse ponto, verifique se a massa está pronta para uso: leve um pouco de massa com a colher e levante-a.
Se a massa cair da colher formando um "V", é utilizável.
Caso contrário, adicione um pouco de ovo batido e repita o teste.

Coloque a massa folhada em um saco com um encaixe canelado (PF 16).
Cubra uma assadeira com papel manteiga e coloque sobre os rolos de massa folhada de 10 cm de comprimento, escalonados para que não se toquem.
Asse por 35 minutos, abrindo levemente a porta do forno a cada 2 minutos para evacuar o nevoeiro.

Mousse de chocolate de framboesa:
Pique o chocolate e coloque-o em uma tigela.
Em uma panela, aqueça a polpa de framboesa e adicione a geléia de sobremesa e o açúcar.
Misture e retire do fogo.
Despeje imediatamente sobre o chocolate, misture e deixe esfriar.
Bata o creme até que fique levemente firme e adicione-o à mistura de chocolate e framboesa.
Colocar no bolso com uma tomada n ° 10.

Montagem e decoração:
Com um soquete nº 6, faça 3 furos sob cada flash, girando um pouco o soquete e, no bolso, enfeite os eclairs de mousse de chocolate e framboesa pelos orifícios.
Remova o excesso de espuma com uma colher de chá.
Espalhe finamente a massa e corte os retângulos de 10 x 2 cm.
Com um pincel, escove levemente a superfície dos raios de cobertura neutra e supere um retângulo de pasta de açúcar.
Misture a cobertura neutra restante com o corante vermelho e o pó de ouro, depois mergulhe a superfície do raio no esmalte e alise as bordas com o dedo.
Superar o raio de uma framboesa passou para o pó dourado.



Choux salgado - Três receitas de recheio

Voltar

Le Cordon Bleu
https://www.cordonbleu.edu/news/savoury-choux-sa



Rend .: 90 peças

Ingredientes
Choux Pastry
150 g de manteiga
360 ml de água
6 g de sal fino
225 g de farinha macia (T45)
300 g de ovo (6 unid)

Pintura com ovo
Sementes de abóbora
Sementes de girassol
Sementes de sésamo ou gergelim

Trufas e cogumelos selvagens
1 cebola picadinha
1 dente de alho picado
folhas de tomilho
200 g de cogumelos selvagens misturados
sal fino
Pimenta branca
óleo de trufa

Salmão defumado e cream cheese
400 g de creme de queijo
raspas e suco de 1 limão
200 g de salmão defumado
cebolinha, em fatias finas
sal fino
Pimenta branca

Peito de frango
1 peito de frango sem pele
Água para cobrir
1 bouquet garni

Pão d'Avó Padaria

Molho de curry (para peito de frango)
5 ml de óleo
20 g de cebola picada
5 g de curry em pó suave
2 g de pasta de tomate
1 folha de louro
50 ml de vinho tinto
40 ml de água
10 g de fralda de damasco
100 g de maionese
100 ml de creme duplo
suco de limão
sal fino
Pimenta branca

Método
Massa Choux:
Pré-aqueça o forno a 200˚C.
Aqueça a manteiga, a água e o sal em uma panela em fogo baixo.
Quando a manteiga derreter, deixe ferver a mistura e retire do fogo imediatamente.
Adicione a farinha ao líquido quente.
Mexa até formar uma massa firme e macia.
Retorne a panela ao fogo baixo para secar a massa.
Continue batendo até formar uma bola e se descolar das laterais da panela.
Transfira a massa para uma tigela e deixe esfriar por 5 minutos.
Um por um, adicione os ovos à massa, batendo vigorosamente após cada adição para incorporar o máximo de ar possível.
A massa deve ficar lisa e brilhante.
A massa está pronta para ser usada quando cair da colher em um ponto.
Transfira para um saco de confeitar e coloque o bico que desejar.
Pincele com ovo e polvilhe um terço com sementes de abóbora, um terço com sementes de girassol, e um terço com sementes de sésamo, e pincele com ovo uma segunda vez.
Asse por 15 a 20 minutos, até que estejam cozidas.
Não abra em momento algum a porta do forno, deixe completar o cozimento total para evitar que a massa choux murche.

Cogumelos selvagens e trufas:
Folhas de cebola, alho e tomilho na manteiga.
Adicione os cogumelos selvagens limpos e aumente o fogo para fritar até ficar macio.
Estação e frio.
Depois de resfriado, pique finamente ou processe e finalize com óleo de trufa.

Choux salgado - Três receitas de recheio - 3ªParte

Salmão defumado e cream cheese:
Em uma tigela, amoleça o cream cheese usando uma colher e adicione o suco de limão e as raspas.
Pique o salmão defumado em dados e dobre o creme de queijo.
Adicione a cebolinha em fatias finas.

Peito de frango:
Escale cuidadosamente o peito de frango em água com o bouquet garni por cerca de 15 minutos, até que esteja cozido com uma temperatura central de 75 ° C.
Depois de escalfado, relaxe e reserve.
Corte o frango em pequenos dados regulares.

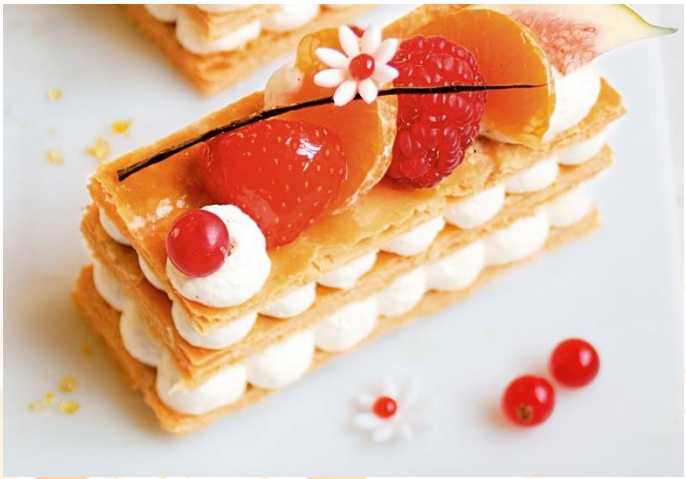
Molho de curry (para o peito de frango):
Sue a cebola no óleo, adicione o curry em pó e a pasta de tomate e cozinhe por cerca de 5 minutos.
Adicione vinho tinto, água e louro e reduza a consistência do xarope.
Passe por uma peneira de chinois e deixe esfriar.
Adicione a fralda de damasco, maionese e creme de leite e misture.
Tempere e adicione o suco de limão.
Misture o frango em cubos com o molho de curry.

Servir:
Corte o choux e coloque uma colher de recheio de cogumelo selvagem e trufa no choux de sementes de abóbora, salmão defumado e queijo creme no choux de sementes de girassol e peito de frango no choux de sementes de sésamo.

Mil folhas de baunilha chantilly e frutas frescas

Voltar

Le Cordon Bleu



Tempo de preparação: 2 horas
Tempo de cozimento: 1 hora 45 minutos
Tempo de armazenamento: 2 dias na geladeira
Receita para: 4 mil-folhas

Ingredientes
Massa folhada
55 ml de água
½ cuil. sal de café (3 g)
25 g de manteiga derretida quente
100 g de farinha
85 g de manteiga seca

Açúcar de gelo
Chantilly de baunilha
300 ml de creme líquido
1 vagem de baunilha
25 g de açúcar de confeiteiro
60 g de sementes de framboesas

Frutas frescas
1 figo
4 framboesas
1 clementina
2 morangos
1 ramo de passas de Corinto
decoração
Flores de pasta de açúcar (opcional)

Método
Massa folhada:
Coloque água fria e sal em uma tigela grande e misture a manteiga derretida quente. Adicione a farinha e misture a massa com o chifre. A pasta obtida é denominada "têmpera". Coloque a têmpera sobre uma superfície de trabalho levemente enfarinhada. Amasse levemente para homogeneizar a têmpera. Achate a têmpera levemente com o rolo. Envolva em plástico filme e leve à geladeira por 30 minutos. Amoleça a manteiga batendo com o rolo. Corte no quadrado e coloque o excesso de manteiga, alise levemente. Farinha levemente a superfície de trabalho e espalhe a têmpera um pouco. Coloque a manteiga por cima e dobre a têmpera nos quatro lados. Bata levemente para embrulhar bem a manteiga.

Mil folhas de baunilha chantilly e frutas frescas - 2ºParte

1ª rodada: Abra para incorporar a manteiga de têmpera em um retângulo longo. Farinha levemente, se necessário. Dobre um terço da massa sobre si mesmo. Em seguida, dobre o outro terço para obter um quadrado de massa, com as bordas alinhadas (1 volta).

2ª volta: gire um quarto do seu plano de trabalho. Achate novamente para obter um retângulo. Dobre um terço da massa e depois o outro terço (2 rodadas). Achate a massa levemente. Marque a massa com dois dedos para lembrar o número de voltas. Enrole a pasta de filme plástico e leve à geladeira por 20 minutos. Retire a massa da geladeira, remova o filme e posicione a massa na frente. Repita esta operação (2 voltas) 2 vezes para obter 6 voltas no total, resfriando 20 minutos a cada duas voltas. Faça um retângulo de massa novamente. Filmer e leve à geladeira por 30 minutos.

Pré-aqueça o forno a 200 ° C.

Espalhe a massa folhada em 2 mm de espessura. Corte um retângulo de 30 x 24, pique levemente a massa com um garfo. Coloque o retângulo da massa em uma assadeira forrada com papel manteiga e asse por 10 minutos. Quando a massa começar a inchar, coloque um papel manteiga por cima com uma gradinha. Abaixe a temperatura do forno para 180 ° C e continue cozinhando a laminação por 20 minutos. Retire a laminação do forno, aumente a temperatura para 200 ° C, polvilhe com açúcar de confeiteiro e volte ao forno até a massa folhada caramelizar. Corte 4 tiras de 4 cm de largura na parte mais longa do retângulo. Em seguida, detalhe os retângulos a cada 10 cm, para obter 12 retângulos de 10 x 4 cm.

Chantilly de baunilha:
Bata o creme até ficar macio. Raspe o interior das vagens de baunilha e incorpore as sementes ao creme. Reserve o pod dividido para a decoração. Adicione o açúcar de confeiteiro e continue mexendo até o creme ficar firme. Despeje em um bolso com a manga lisa.

Montagem e decoração:
Em 8 tiras de massa folhada, arrume pequenas bolinhas de chantilly de baunilha no bolso sem espaçá-las. Em 4 tiras de massa folhada cobertas com a bola Chantilly, desenhe em linhas e no centro do saco de confeitar as sementes de framboesas.

Descasque a clementina e retire os quartos, corte ao meio. Corte os morangos ao meio, fatie os figos finamente.

Nos últimos 4 retângulos, prepare 3 colheres de chantilly. Disponha no topo 2 fatias de clementina, 1 fatia de figo, 1 framboesa, 1 groselha e meio morango. Corte a vagem de baunilha raspada em tiras pequenas. Decore com pequenas tiras de flores de baunilha e pasta de açúcar. Nas 4 tiras de massa folhada decoradas com chantilly e framboesa, coloque um retângulo de massa folhada coberto apenas com creme Chantilly. Supere com um retângulo de massa folhada coberto com frutas.

Biscoito Bretão com Merengue e Limão Siciliano

Voltar

Le Cordon Bleu





10 círculos de 8 cm de diâmetro
Receita para: 10 pessoas

Ingredientes
Suspiros (merengue)
2 claras de ovos (50 g)
10 g de açúcar
60 g de açúcar de confeiteiro
1 colher de sopa. pistache triturado

Biscoito amanteigado bretão com limão
25 g de amêndoa em pó
150 g de manteiga com sal e em pedaços
60 g de açúcar
raspas de 1 limão
1 gema de ovo (25 g)
130 g de farinha
½ cuil. fermento de café

Creme de limão Siciliano
2 ½ folhas de gelatina (5 g)
3 ou 4 ovos (180 g)
210 g de açúcar
10 g de amido de milho
140 ml de suco de limão Siciliano
raspas de 2 limões Sicilianos ralados
265 g de manteiga em pedaços

Raspas de limão cristalizadas
raspas de 1 limão Siciliano
100 ml de água
100 g de açúcar

Método
Pré-aqueça o forno a 120 ° C.
Manteiga os 10 círculos e coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga.

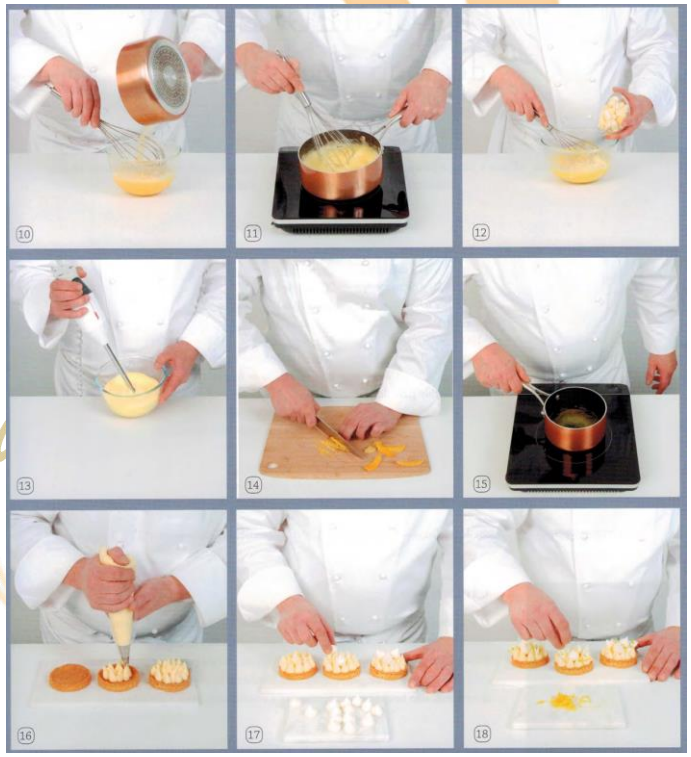
Merengues:
Em uma tigela, bata as claras até ficarem espumosas.

Suspiro com Biscoito Bretão e Limão Siciliano - 2ªParte



Adicione gradualmente o açúcar, continuando a bater até que as claras estejam macias e brilhantes e bicos se formem no final do chicote.
Misture delicadamente o açúcar de confeiteiro com uma espátula macia.
Despeje metade do merengue francês em um saco de confeitar com um arbusto comum nº8.
Em um prato forrado com papel manteiga, arrume com o bolso e os cascos escalonados com o merengue.
Em seguida, espalhe o merengue restante na mesma placa e polvilhe com pistache picado.
Asse por 1 hora e depois esfrie do forno.
Quebre o merengue de pistache em pedaços.

Pão bretão com limão:
Aumente a temperatura do forno para 180 ° C.
Coloque amêndoa em pó, manteiga e açúcar em uma tigela.
Rale a raspa, adicione-a à tigela e misture bem.
Misture a gema, bata, adicione a farinha e o fermento e misture novamente com a espátula macia.
Coloque a massa em um saco de confeitar com uma bucha simples n ° 8.
No bolso, prepare a massa de pão bretão nos círculos amanteigados.
Asse por cerca de 20 minutos e descasque o shortbread assim que sair do forno, antes de passar a lâmina de uma faca pequena ao redor dos círculos.
Deixe esfriar.



Creme de limão Siciliano
Amolecer as folhas de gelatina em uma tigela de água fria.
Em outra tigela, bata os ovos com o açúcar até a mistura clarear e engrossar.
Adicione o amido de milho, misture.
Em uma panela, leve o suco de limão para ferver com as raspas raladas e despeje sobre a mistura anterior, mexendo rapidamente.
Despeje em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre com o batedor até a primeira fervura e remova imediatamente a panela do fogo.
Despeje o creme de limão em uma tigela grande.

Suspiro com Biscoito Bretão e Limão Siciliano - 3ªParte

Esprema as folhas de gelatina para extrair a quantidade máxima de água, junte o creme de limão e misture.
Deixe esfriar alguns minutos e adicione a manteiga.
Misture no liquidificador para obter uma consistência homogênea / boa suave e leve à geladeira por 2 horas.

Raspas de limão Siciliano cristalizado:
Leve as raspas de limão e os detalhes em julienne.
Leve uma panela de água para ferver e empalidecer nas raspas.
Repita a operação trocando a água.
Leve a água e o açúcar à fervura para a calda.
Adicione as raspas e deixe confundir por 10 minutos.
Retire as raspas da calda e escorra em papel toalha.

Apresentação:
bata levemente o creme com limão Siciliano para alisá-lo e coloque-o no bolso fornecido com uma manga lisa.
Espalhe creme de limão em cada biscoito amanteigado.
Cubra com 3 merengues pequenos e 2 pedaços de merengue de pistache.
Decore com raspas de limão cristalizadas.

Pão d'Avó
Padaria

Torta de Toranja com Merengue

Voltar

Le Cordon Bleu



Preparação: 1 h 30
Tempo de cozimento: 60 minutos
Tempo de refrigeração: 40 minutos
Receita para: 8 pessoas

1 círculo de torta com 22 cm de diâmetro

Ingredientes
Massa doce
200 g de farinha
120 g de manteiga
65 g de açúcar de confeiteiro
20 g de amêndoa em pó
40 g de ovo (1 pequeno)
q.b. de manteiga para untar o círculo de torta

Máquina de toranja
2½ ovos (130 g)
160 g de açúcar
30 g de amêndoa em pó
25 g de fécula de batata
130 ml de suco de toranja
30 g de manteiga derretida

Raspas de toranja cristalizadas
raspas de toranja
100 ml de água
100 g de açúcar
2 colheres de sopa. café de granadina (10 ml)

Segmentos de Toranja
3 toranjas
coberturas neutras

Merengue italiano
60 ml de água
120 g de açúcar
2 claras de ovos (60 g)

Pão d'Avó Padaria

método

Pastelaria doce:

Coloque a farinha, a manteiga, o açúcar de confeiteiro e a amêndoa em pó em uma tigela. Nas mãos, esfregue os ingredientes e misture com as pontas dos dedos (jato de areia). Misture o ovo e misture. Despeje o todo em um plano de trabalho e esmague a massa (fraser) até obter uma consistência homogênea. Forme uma bola de massa e alise levemente. Enrole a bola de massa em um filme de comida e leve à geladeira por 30 minutos.

Pré-aqueça o forno a 170 ° C. Manteiga o círculo de torta.

Em uma superfície de trabalho levemente enfarinhada, espalhe a massa doce com cerca de 3 mm de espessura. Corte um disco cujo diâmetro seja 5 cm mais alto que o do círculo, cerca de 27 cm, colocando o círculo na massa para ter uma marca. Enrole a massa em volta de um rolo, desenrole-a no círculo e deixe-a ficar fora da borda. Aplique a massa no círculo, pressione para alinhar as paredes e faça a massa descer completamente. Empurre a massa um pouco para dentro para obter uma pequena borda na parte superior do círculo. Passe o rolo sobre a superfície do círculo, pressionando firmemente para cortar o excesso de massa. Levante a fronteira. Coloque em um prato forrado com papel manteiga. Leve à geladeira por 10 minutos e cozinhe a casca de torta por 20 minutos.

Aparelhos de toranja:

Bata os ovos com o açúcar em uma tigela. Adicione o pó de amêndoa e o amido de batata, misture bem com o batedor. Misture o suco de toranja e a manteiga derretida. Despeje a unidade na casca e asse por 40 minutos. Deixe esfriar até a temperatura ambiente.

Raspas de toranja cristalizadas:

Pegue as raspas de toranja. Detalhe em julienne. Escalde duas vezes em uma panela com água fervente. Faça uma calda fervendo água e açúcar, adicione granadina. Adicione as raspas de toranja e confite em fogo baixo por cerca de 15 minutos. Coloque as raspas em um papel absorvente para absorver o excesso de xarope.

Segmentos de toranja:

Descasque as toranjas: corte uma fatia fina na parte superior e inferior da toranja. Segure a toranja na vertical sobre uma superfície de trabalho e, seguindo os contornos da fruta, remova a pele e toda a parte branca com uma faca, para que apenas a carne esteja presente. Pegue os segmentos cítricos cortando entre cada membrana.

Merengue italiano:

Faça uma calda aquecendo a água e o açúcar em uma panela até a temperatura atingir 119 ° C. Enquanto isso, bata as claras com a batedeira até ficarem macias. Quando a temperatura do xarope atinge 119 ° C; despeje imediatamente as claras em ovo enquanto continua a bater. Bata vigorosamente até o merengue esfriar completamente. Deve ser firme e formar um bico no final do chicote.

Montagem e decoração:
Coloque o merengue italiano no centro da torta na máquina de toranja, tendo o cuidado de deixar 2 cm de volta para organizar os segmentos da toranja. Bata suavemente no merengue italiano com uma espátula macia para formar picos. Coloque o merengue para colorir sob a grelha do forno por alguns instantes. Organize os segmentos de toranja ao redor do merengue italiano. Decore com raspas de toranja cristalizadas.

Pão d'Avó
Padaria

Dia dos Namorados: Sobremesa dos amantes

Voltar



Receita para: 8 pessoas
Tempo de Preparação: 1 hora
Tempo de cozimento: 1 hora
Tempo passivo: 2-3 horas no freezer

Ingredientes
Biscoito amanteigado de chocolate
90 g de farinha
15 g de cacau em pó
70 g de açúcar mascavo
5 g de fermento em pó
1 g de sal
80 g de manteiga
2 gemas de ovos (40 g)

Biscoito de café e chocolate
60 g de amêndoa em pó
50 g de açúcar de confeiteiro
30 g de farinha
25 g de cacau em pó
3 claras de ovos (90 g)
30 g de açúcar
3 gemas de ovos (60 g)
20 ml de extrato de café
40 g de manteiga

Espuma de maracujá
3 folhas de gelatina (6 g)
150 g de purê de maracujá
30 g de café concentrado
40 g de açúcar
160 ml de creme líquido

Macaroons
40 ml de água
150 g de açúcar
4 claras de ovos (110 g)
150 g de açúcar de confeiteiro
150 g de amêndoa em pó

Pão d'Avó Padaria

Dia dos Namorados: Sobremesa dos amantes – 2ªParte

Glaçagem
5 folhas de gelatina (10 g)
75 ml de água
150 g de açúcar
150 g de glicose
100 g de leite condensado sem açúcar
150 g de chocolate branco
corante amarelo,
extrato de café

Decoração
flores de açúcar
coração de chocolate branco

Método
Biscoito amanteigado de chocolate:
Em uma tigela, misture a farinha, o cacau em pó, o açúcar mascavo, o fermento em pó, o sal e a manteiga fria com os dedos.
Uma vez que a mistura em pó adicione as gemas para obter uma pasta homogênea, reserve alguns minutos no frio.
Enrole a massa em um círculo de cozimento de 18 cm de diâmetro e 1 cm de espessura.
Asse por 15 a 20 minutos a 170ºC.

Biscoito de chocolate e café:
Peneire os ingredientes secos.
Derreta a manteiga e deixe esfriar.
Bata as claras em neve até ficarem firmes e adicione o açúcar para o merengue.
Misture delicadamente com uma espátula, adicione as gemas, o extrato de café e a manteiga derretida.
Misture os ingredientes secos.
Encha com a mistura um círculo de 16 cm de diâmetro a 2/3 e asse a 175ºC por 20 a 25 minutos.

Mousse de maracujá:
Amolecer a gelatina em água fria e espremer para extrair o máximo de água possível.
Bata o creme.
Deixe ferver, purê de maracujá, café e açúcar.
Despeje a mistura em uma tigela e deixe esfriar a 23 ° C, incorpore o creme com uma espátula para obter um creme leve.
Coloque em um círculo com 16 cm de diâmetro e 4,5 cm de altura uma camada de biscoito de chocolate com cobertura de mousse de maracujá.
Finalize a montagem com uma camada de biscoito de chocolate com café.
Reserve no congelador.

Dia dos Namorados: Sobremesa dos amantes - 3ªParte

Macaron:
Peneire os ingredientes secos juntos.
Faça uma calda aquecendo a água e o açúcar em uma panela até a temperatura atingir 119°C no termômetro de cozimento.
Bata ligeiramente as claras para obter uma mistura espumosa.
Despeje a calda nas claras e bata continuamente até a mistura esfriar.
Adicione os ingredientes secos ao merengue e ao macaroon.
Usando uma espátula, coloque a mistura em um saco de confeitar com um soquete número 10.
Cubra um prato com papel manteiga e caçar bolas com cerca de 2 cm de diâmetro, escalonadas para evitá-las. toque ao cozinhar. 13.
Cozinhe as cascas de macaroons a 135 ° C por 12 a 15 minutos.

Glaçagem:
Mergulhe a gelatina em água fria para amolecê-la.
Deixe ferver a água, o açúcar, a glicose e o leite condensado.
Retire do fogo e adicione o chocolate, a gelatina amolecida, um corante e algumas gotas de extrato de café.
Pule a cobertura para o liquidificador e deixe esfriar a uma temperatura ideal de 30 ° C.

Montagem:
Em uma gradinha, coloque o disco de chocolate marrom e coloque o biscoito de café com chocolate.
Despeje a cobertura na sobremesa, alise com uma espátula e transfira para uma massa de papelão.
Decore em torno da borda da casca de biscoito.
Embelezar a sobremesa de flores em açúcar e um coração de chocolate branco colorido.

Pão d'Avó
Padaria

Rocambole de limão fresco

Voltar



10 pessoas
Tempo de preparação: 1h40
Tempo de cozimento: 1 h 45
Tempo de refrigeração: 2h
1 35 x 7 molde

ingredientes
Decorações de merengues
1½ claras de ovos (50 g)
50 g de açúcar
50 g de açúcar de confeiteiro
raspas de limão ralado
Creme de limão
1 folha de gelatina (2 g)
5 gemas de ovos (100 g)
1 ovo (50 g)
50 g de açúcar
110 ml de suco de limão
raspas de 1 limão ralado
- - - - -
250 ml de creme líquido
Xarope de limão
100 ml de água
100 g de açúcar
30 ml de suco de limão
Biscoito de limão
170 g de manteiga
3 ovos (150 g)
165 g de açúcar
raspas de 1 limão ralado
50 ml de suco de limão
170 g de farinha
½ cuil. fermento em café (3 g)
- - - - -
200 g de barrar
decoração
cacau em pó
método
Decorações merengue: pré - aqueça o forno a 110 ° C. Cubra uma assadeira com papel manteiga. Em uma tigela, bata as claras em neve até formar espuma. Adicione gradualmente o açúcar, continuando a bater até que as claras estejam macias e brilhantes e bicos se formem no final do chicote. Misture

Pão d'Avó
Padaria

delicadamente o açúcar de confeiteiro com uma espátula de madeira. Adicione as raspas de limão ao merengue francês. Despeje o merengue em um saco de confeitar com um soquete nº 8 e alinhe até a metade do prato. Na outra metade do prato, espalhe uma camada de merengue com cerca de 3 mm de espessura. Alise com uma espátula e detalhe as estrelas com o cortador em forma de estrela. Asse por 1 hora e 15 minutos.

Creme de limão: amolece a folha de gelatina em uma tigela de água fria. Bata as gemas, o ovo e o açúcar em uma tigela. Adicione o suco e as raspas de limão, misture. Despeje em uma panela e cozinhe, mexendo sempre com um batedor até ferver. Esprema a folha de gelatina para extrair o máximo de água possível e junte a panela ao fogo. Leve à geladeira por 1 hora. Bata o creme líquido até ficar firme e bata. Alise o creme de limão e misture delicadamente o chantilly. Coloque o creme de limão em um saco com uma tomada e reserve na geladeira.

Xarope de limão: em uma panela, ferva a água, o açúcar e o suco de limão. Deixe esfriar.

Biscoito de limão: pré - aqueça o forno a 180 ° C. Derreta a manteiga. Em uma tigela, misture os ovos com as raspas de açúcar e limão até que a mistura embranqueça e engrosse. Adicione o suco de limão, a farinha e o fermento, misture bem. Misture a manteiga derretida morna. Forre a forma com papel manteiga e despeje a massa de biscoito de limão. Asse por 25 a 30 minutos. Deixe esfriar.

Montagem: Desenforme o tronco, remova o papel vegetal, corte o biscoito de limão ao meio no comprimento e coloque as duas partes do biscoito no papel manteiga. Mergulhe as superfícies dos dois biscoitos com calda de limão usando uma escova. Usando uma espátula macia, espalhe a massa na face de metade do biscoito. Com o bolso, escalde sobre uma camada de creme de limão. Feche com o outro biscoito de limão. Mergulhe a superfície com calda de limão. Com o bolso, cubra todo o tronco com creme de limão, fazendo linhas no comprimento do tronco e oculte as duas extremidades.

Decoração: Quebre os palitos de merengue em pedaços e decore o tronco. Polvilhe o log de cacau. Pegue as estrelas de merengue e organize-as no log. Leve à geladeira pelo menos uma hora antes de servir.

Pão d'Avó
Padaria

Café derretido

Voltar



Para a produção de 15 peças
Utensílios:

1 cortador de biscoitos redondo de 10 cm e 6 cm de diâmetro
1 molde flexipan® com impressões de 5 cm de diâmetro e 3 cm de altura
1 molde na Saint-Honoré PCB Création® KT154
1 folha de silicone Silpain®
ingredientes
Merengues pequenos café
75 g de clara de ovo
150 g de açúcar
20 g de essência de café (Trablit®)
Massa lixada
150 g de farinha torrada peneirada
75 g de açúcar de confeiteiro
150 g de manteiga
1,5 g de sal fino
40 g de gema de ovo
6 g de água
Pavé amêndoa e limão
50 g de manteiga
75 g de açúcar
100 g de ovos
95 g de amêndoas moídas
1 g de sal fino
2 g de raspas de limão
- - - - -
50 g de clara de ovo
15 g de açúcar
Baileys® Crème brûlée
250 g de creme líquido 35% de gordura
80 g de gemas de ovos
55 g de açúcar
2 folhas de gelatina (4 g)
40 g de Baileys®
Café cremoso
180 g de gemas de ovos
180 g de açúcar
400 g de creme líquido 35% de gordura

Pão d'Avó Padaria

- - - - -
8 folhas de gelatina (16 g)
100 g de essência de café (Trablit®)
60 g de café expresso
- - - - -
420 g de creme líquido MG montado a 35%
Cobertura de café
80 g de água
200 g de açúcar
200 g de glicose
20 g de essência de café (Trablit®)
- - - - - -
5 folhas de gelatina (10 g)
240 g capa de marfim
50 g de manteiga de cacau
130 g de leite condensado
- - - - - -
tingir
Espuma de café
120 g de xarope 50/50
1½ folhas de gelatina (3 g)
30 g de essência de café (Trablit®)
Fio de fita de chocolate ouro
Madong chocolate 70%
manteiga de cacau
pó de ouro
método
Merengues pequenos café:
Faça um merengue suíço e adicione a essência do café. Caçar merengues com uma xícara de 6 ou 8. Asse a 100 ° C.

Massa de biscoito amanteigado:
Faça a massa quebrada. Quando estiver frio, abaixe-o para 2 mm e, em seguida, corte os discos de massa com um cortador de biscoitos com 10 cm de diâmetro. Asse sobre a folha de silicone no forno a 160 ° C.

Pavé amêndoa e limão:
Prossiga como para um creme de amêndoa, depois misture delicadamente com o branco de merengue. Espalhe em uma assadeira de 6 mm de espessura e asse a 160 ° C. Quando estiver frio, corte os discos com um cortador de biscoitos de 6 cm.

Baileys® Crème brûlée:
Faça um creme e depois chinês sobre a gelatina e adicione o Baileys®. No funil do pistão, encha o flexipan. Congelar.

Café cremoso:

Escalde as gemas e o açúcar. Despeje sobre o creme quente e cozinhe como inglês. Chinês em gelatina, essência de café e café expresso. A 30 ° C, adicione o creme de leite.

Cobertura de café:
Trazer água, açúcar e glicose para 103 ° C. Despeje sobre a gelatina, a cobertura de marfim, a manteiga de cacau e o leite condensado. Misture e adicione o corante. Use a cerca de 32 ° C.

Espuma de café:
Aqueça a calda e despeje sobre a gelatina e a essência do café.

Montagem:
No molde em Saint-Honoré, escalde o café cremoso até a metade e adicione o creme brûlée ao Baileys®. Cubra com um disco de amêndoa e limão. Congele e desenforme. Esmalte e coloque em um biscoito amanteigado. Decore com uma fita de arame dourada e 3 pequenas merengues de café. No limite de saída do café de espuma, ensaboar com um aerógrafo ou um tubo de compressor perfurado por orifícios da agulha. Recolha a escória e coloque-a na massa.

Coração de chocolate

Voltar



Para: 8-10 pessoas
Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Tempo de cozimento: 40 minutos
Tempo total: 3 horas

ingredientes
Para o bolo de chocolate
140 g de manteiga
225 g de chocolate amargo
4 gemas
150 g de açúcar refinado
4 claras de ovos
50 g de farinha peneirada
Para o ganache
250 g de chocolate amargo
250 ml de creme líquido
Para a decoração
Frutas vermelhas (morangos, mirtilos, etc.)
método
Pré-aqueça o forno a 180 ° C (aqueça 6). Manteiga e farinha um molde em forma de coração (ou um molde redondo com 24 cm de diâmetro).

Prepare o bolo de chocolate:
derreta a manteiga e o chocolate picado em banho-maria. Bata as gemas com metade do açúcar até que fiquem grossas, firmes e dobrem de tamanho. Além disso, bata as claras em neve derramando o açúcar restante várias vezes. Adicione a farinha peneirada na mistura de ovo e açúcar. Mexa nesta mistura de chocolate derretido. Em seguida, adicione delicadamente as claras em 3 vezes. Deixe descansar por 5 minutos, despeje na panela e asse por 40 minutos. Deixe o bolo esfriar antes de desenformar e leve à geladeira por 20 minutos.

Prepare o ganache:
pique grosseiramente o chocolate e coloque-o em uma tigela. Leve o creme para ferver e despeje sobre o chocolate. Misture bem. Deixe repousar cerca de 10 minutos até que o ganache possa se espalhar facilmente. Quando o bolo estiver frio e duro o suficiente, corte a parte superior para que fique plana. Espalhe o ganache sobre o bolo. Leve à geladeira por 30 minutos. Decore então o topo com frutas vermelhas.

Nota: Este bolo pode ser armazenado por até 2 ou 3 dias na geladeira. Pode ser servido com creme ou chantilly.

Log de Natal com marrom, chocolate e rum

Voltar



Para um registro
Tempo de preparação: cerca de 1 hora e 30 minutos, além da refrigeração

1 assadeira 30 x 38 cm
1 molde de toras 30 x 5 cm
1 termômetro de cozinha
1 soquete 10 mm

ingredientes
Biscoito de chocolate
85 g de claras de ovos
85 g de açúcar
70 g de gemas
45 ml de óleo vegetal
70 g de farinha
20 g de cacau em pó sem açúcar
Xarope de rum
40 g de açúcar
55 ml de água
25 ml de rum âmbar
Creme de castanho
180 g de massa marrom doce
25 g de manteiga pomada
1 folha de gelatina (2 g)
20 ml de chantilly
5 ml de rum âmbar
---
50 g de castanhas vidradas, picadas grosseiramente
Cobertura de chocolate
3 folhas de gelatina (6 g)
100 g de açúcar
70 ml de água
30 g de cacau em pó sem açúcar
60 ml de chantilly
decoração
Amêndoas picadas

30 g de amêndoas picadas
5 g de pó de ouro (opcional)

Espirais de chocolate

50 g de chocolate amargo picado
5 castanhas doces
pó de ouro (opcional)
Método:
Biscoito de chocolate: pré - aqueça o forno a 180 ° C. Coloque as claras na tigela da batedeira e bata em velocidade média, adicionando o açúcar gradualmente até obter um merengue firme. Misture as gemas e o óleo vegetal e misture o merengue. Em seguida, adicione farinha e cacau em pó. Espalhe a massa em uma folha de silicone previamente colocada na placa. Asse por 12 a 15 minutos. Retire do forno e despeje em uma gradinha, cubra com um pano limpo e deixe esfriar. Remova a folha de silicone somente no momento da montagem.

Xarope de rum: Em uma panela, leve a água e o açúcar para ferver. Deixe esfriar e adicione o rum marrom.

Creme marrom: coloque o creme marrom e a manteiga na tigela da batedeira e bata até obter uma consistência homogênea. Amolecer a folha de gelatina em água fria por 5 minutos, em seguida, remova e aperte para remover o máximo de água possível. Aqueça o creme até atingir 30 ° C com o termômetro de cozimento, adicione a gelatina amolecida e misture para dissolvê-lo. Adicione gradualmente o creme gelificado à mistura de creme de manteiga marrom e, em seguida, adicione o rum. Coloque em um saco de confeitar com uma tomada de 10 mm.

Cobertura de chocolate: amoleça as folhas de gelatina em água fria por 5 minutos, remova e aperte-as para remover o máximo de água possível. Em uma panela, deixe ferver o açúcar, a água, o cacau sem açúcar e o creme líquido. Retire do fogo, adicione gelatina, misture com um liquidificador e depois mude para o chinês fino. Leve à geladeira até estar pronto para servir.

Decoração:

Amêndoas picadas: Asse as amêndoas moídas em uma frigideira por 3 a 5 minutos, até que estejam levemente coloridas e com sabor. Deixe esfriar e polvilhe com pó de ouro (opcional).

Espirais de chocolate: coloque o chocolate escuro em uma tigela e derreta em banho-maria sem mexer. Aguarde até que o chocolate derreta perfeitamente para removê-lo do banho-maria e deixe descansar por 2 minutos. Misture bem até os pedaços de chocolate derreterem. Despeje em um saco de confeitar e coloque as espirais em uma assadeira. Deixe ir e polvilhe com pó de ouro (opcional).
Montagem: corte o biscoito de chocolate em 2 retângulos: um retângulo de 30 x 10 cm e o outro de 30 x 5 cm. Filmer a calha do registro. Coloque o retângulo de biscoito de 30 x 10 cm na sarjeta, lado com crosta de baixo e pincele com o xarope de rum. Polvilhe com glacés de marrons picados e decore com creme de castanha no bolso até quase nivelar. Alise o creme com as costas de uma colher pressionando para remover as bolhas de ar e para que o creme marrom fique cerca de 1 cm mais baixo do biscoito. Mergulhe o outro retângulo de biscoito com calda de rum e coloque-o sobre o creme marrom. Pressione para nivelar e leve à geladeira 30 minutos. Desenforme em uma grade acima colocada em uma placa flangeada usando o filme. Pincele a parte externa do tronco com o xarope de rum restante. Verifique se a cobertura é fria ao toque e espessa o suficiente para ter a

consistência de um revestimento, depois despeje sobre o tronco de uma só vez. Sopre imediatamente o pó de ouro (opcional). Leve à geladeira por cerca de 30 minutos até que a cobertura esteja firme. Transfira o log para um prato de apresentação. Com a lâmina de uma faca embebida em água quente, suavize o esmalte um pouco no fundo do tronco e cole nas amêndoas picadas. Decore com as castanhas cristalizadas restantes e as espirais de chocolate. Fatie e sirva. Com a lâmina de uma faca embebida em água quente, suavize o esmalte um pouco no fundo do tronco e cole nas amêndoas picadas. Decore com as castanhas cristalizadas restantes e as espirais de chocolate. Fatie e sirva. Com a lâmina de uma faca embebida em água quente, suavize o esmalte um pouco no fundo do tronco e cole nas amêndoas picadas. Decore com as castanhas cristalizadas restantes e as espirais de chocolate. Fatie e sirva.

Pão d'Avó
Padaria

Ovo de Páscoa de chocolate

Voltar



Para 1 ovo de Páscoa grande
Preparação: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes
700 g de chocolate de cobertura pelo menos 70%
Decoração opcional
folha de ouro
mel líquido
- - - - - -
ráfia
2 ovos de codorna
equipamento
2 moldes meia casca de ovo 25 cm x 20 cm
algodão
escovas para pastelaria limpas e secas
método

Moderando o chocolate

Prepare o molde :
Cubra uma assadeira com papel manteiga. Coloque a panela sobre uma panela com água fervente para esterilizar. Segure o molde sobre o vapor por cerca de 1 minuto até que o vapor cubra o molde. Passe uma almofada de algodão para remover a umidade do molde e depois outra para polir. Coloque o molde com a face para baixo e coloque no papel manteiga. Repita com o outro molde.

Usando uma escova de pastelaria limpa e seca, escove o interior da primeira casca com chocolate temperado. Com uma concha pequena, despeje o chocolate temperado no molde, espalhe o chocolate uniformemente por todas as paredes. Vire o molde repetidamente sobre o chocolate temperado imediatamente para permitir que o chocolate escorra, batendo nele com uma espátula macia para que o fluxo seja mais rápido e as bolhas de ar desapareçam. Somente as paredes devem permanecer alinhadas com chocolate. Coloque o molde curvado com o lado para cima em um prato coberto com papel manteiga. Deixe por 10 minutos em temperatura ambiente. Quando o chocolate endurecer e estiver completamente drenado, raspe o excesso de chocolate com uma faca, para que as bordas fiquem limpas. Repita toda a operação para obter 2 camadas de chocolate temperado. Faça isso para a outra concha, de modo a obter 2 cascos de chocolate. Leve à geladeira até curar completamente por cerca de 30 minutos. Desenforme os cascos de chocolate batendo levemente na parte externa dos moldes com uma colher, se necessário.

Monte os dois cascos de chocolate, aplicando rapidamente uma fina camada de chocolate temperado que permanece na borda do casco com um cone de papel ou uma vara de madeira.

Coloque imediatamente a outra concha por cima, para que as duas conchas fiquem perfeitamente juntas e forme um ovo de chocolate. Para que o ovo fique na posição vertical, use o chocolate temperado restante (cerca de uma colher de sopa) para formar um monte de 7 cm de diâmetro no papel manteiga. Aguarde até que o chocolate comece a endurecer e embotar nas pontas. Coloque o ovo no monte de chocolate. Pressione firmemente para prender e segure até que endureça completamente.

Apresentação :
Mova o ovo de chocolate em uma placa de exibição ou em um prato. Para fixar a folha de ouro, pincele com mel líquido a parte do ovo a ser decorada e depois coloque a folha de ouro. Enrole a ráfia ao redor da base do ovo para ocultar a junção entre a base de chocolate e o ovo.

Como fazer a melhor temperagem de chocolate

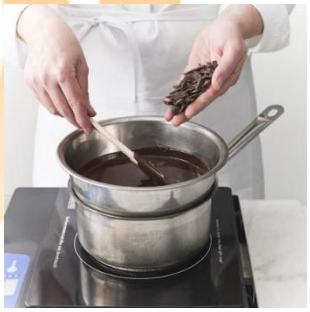
A temperagem do chocolate é uma técnica essencial na confeitaria, que garantirá um acabamento brilhante e nítido. Os chefs de Pâtisserie usam a técnica para fazer moldes ou lascas de chocolate, coberturas e esculturas.

Ajuste a quantidade de chocolate amargo usado de acordo com sua escolha de receita.

technique tempering chocolate
Passo 1 :
Corte 300 g de chocolate escuro (de preferência de cobertura) em pedaços grandes. Coloque 2/3 do chocolate numa tigela; derreta em banho-maria suavemente. O fundo da tigela não deve tocar a água; brilho e suavidade podem ser perdidos.
tempering chocolate



Passo 2 :
Aqueça até a temperatura chegar a 45°C num termómetro de cozedura. Retire a tigela do fogo e mexa o chocolate restante; mexa com uma espátula de vez em quando.
pastry technique tempering chocolate



Passo 3 :
Assim que a temperatura esfriar para 27°C, retorne com a tigela para o banho-maria e reaqueça, mexendo cuidadosamente até o chocolate alcançar a temperatura de 32°C. Quando o chocolate estiver liso e brilhante, estará pronto para ser usado.
Se você está fazendo a temperagem de chocolate ao leite, derreta a 45°C, esfrie a 26°C e reaqueça a 29°C.
Se você está fazendo a temperagem de cholocate branco, derreta a 40°C, esfrie a 25°C e reaqueça a 28°C.



Encontre diversas receitas e técnicas no Laurousse da Confeitaria.

Pão de Campanha com massa fermentada

Voltar

Le Cordon Bleu



Tempo de preparação: 30 minutos
Tempo de descanso: uma noite + 2h15
Tempo de cozimento: 30 minutos

Ingredientes
Massa fermentada
250 g de massa fermentada
18 g de fermento de padeiro
90 ml de água
8 g de sal
140 g de farinha

Reforço
8 g de fermento de padeiro
325 ml de água fria
450 g de farinha
75 g de farinha de centeio
10 g de sal
método

No dia anterior:
Massa fermentada: dilua o fermento em água fria com um batedor. Adicione a farinha e o sal. Amasse por 10 minutos todos os ingredientes juntos. Cubra a tigela com filme plástico e leve à geladeira (a 5 ° C) durante a noite.

No mesmo dia:
Misture o fermento do padeiro na água fria com o batedor. Adicione a farinha, a farinha de centeio e a massa fermentada e misture à mão ou com uma espátula até obter uma massa lisa.

Amasse a massa à mão ou amasse com a máquina: coloque a massa na tigela de um baterista. Com o gancho em velocidade baixa, misture os ingredientes por 4 minutos e depois mude para a velocidade média por 6 minutos.

Pontuação: cubra a tigela com um pano e deixe a massa descansar em temperatura ambiente até dobrar de volume, por 1 hora a 1:30.

Divida a massa em três porções (cerca de 350 g). Deixe descansar por 15 minutos em temperatura ambiente para que a massa relaxe.

Tome uma porção de massa. Com um rolo, abaixe um pouco a extremidade da massa para obter uma cauda. Divida-o em três tiras e trança-os. Com uma escova, escove as laterais da trança com um

pouco de azeite. Fixe a trança na parte principal da massa usando uma escova molhada com um pouco de água, alinhando-a bem com a massa. Repita com as outras duas porções de massa.

Primer: Deixe repousar por 45 minutos a uma hora em temperatura ambiente.

Pré-aqueça o forno a 240 ° -250 ° C

Coloque os 3 pedaços de massa em um prato e polvilhe com um pouco de farinha e corte os lados com uma lâmina para decorar.

Asse por cerca de 30 minutos.

Técnica de Boulangerie: sovando massa

Os ingredientes para a massa devem já estar misturados antes de iniciar a técnica de sovar. Massas de pães devem ser sovadas para estimular o desenvolvimento do glúten em toda a massa, entrelaçando os filamentos. Este processo conclui a absorção de água pela farinha, permitindo que o glúten continue a se desenvolver. A massa passará de uma suave e pegajosa mistura a uma massa lisa e elástica.

Método

1. Coloque a massa em uma superfície de trabalho levemente polvilhada com farinha.

2. Dobre a massa sobre si e dê um quarta de volta.

3. Usando a parte inferior da palma da sua mão, amasse empurrando para frente.

4. Dobre a massa esticada sobre si mesma e dê um quarto de volta novamente.

5. Empurre a massa novamente com a parte inferior da mão, dobre e vire.

6. Continue até que a massa tome forma e que não fique grudenta quando pressionada.

7. Uma vez que a massa estiver firme e que não grude mais, dê forma a uma bola.

8. A massa bem sovada fica lisa, brilhante e elástica. Quando você pressiona a massa, seu dedo deve sair limpo e ela deve recuperar a sua forma.

Pão de tomate

Voltar

Le Cordon Bleu



Serve 8
Tempo de preparo: 2 horas
Tempo de cozimento: 15 a 20 minutos

Ingredientes
Massa
12 g fermento fresco
135 g água morna
500 g farinha
10 g sal
150 g suco de tomate
30 g óleo de alho
35 g alho grelhado
60 g cebola roxa caramelizada

Cobertura
½ ramo de alecrim
100 g cebola roxa caramelizada
150 g tomates cereja (parte seca)
sal groso
óleo de alho

Modo de preparo
1. Dissolva o fermento em água morna.

2. Coloque a farinha e o sal em uma tigela grande. Adicione o suco de tomate, óleo de alho e fermento dissolvido em água.

3. Misture por 1 a 2 minutos a uma velocidade baixa, em seguida, misture por 7 a 9 minutos em velocidade média (4 a 5 na batedeira).

4. Quando a massa estiver pronta acrescente o alho assado e cebola roxa caramelizada e misture bem.

5. Deixe descansar entre 15 a 20 minutos.

6. Bata novamente e deixe descansar por mais 15 minutos.

7. Divida em 2 partes e dê forma aproximadamente em círculos.

8. Deixe descansar por mais 10 minutos.

9. Enrole e faça uma forma redonda plana, com cerca de 20 cm de diâmetro.

10.: Deixe para provar até ficar mais grossa.

11. Adicione as coberturas, empurrando ligeiramente na massa.

12. Teste novamente até que tenha dobrado de tamanho.

13. Asse em forno com vapor a 190 ° C por 10 minutos. Retire do forno, pincele o óleo de alho por cima e finalize o cozimento até dourar por cima.

Mais receitas

Tronco de Natal – Bûche de Noel

Voltar

Le Cordon Bleu



Ingredientes

Massa - Genoise

200 g	de ovo (4unid)
125 g	de açúcar refinado
125 g	de farinha
30 g	de manteiga
5 g	de essência de baunilha

Creme de manteiga

90 g	de claras
20 g	de açúcar
50 ml	de água
160 g	de açúcar
360 g	de manteiga
10 g	de baunilha
180 g	de chocolate 70 %
20 g	de cacau em pó

Ganache caramel Chocolate ao leite e Flor de Sal

30 g	de açúcar
8 g	de glicose
90 g	de creme de leite 35%
180 g	de chocolate ao leite
60 g	de chocolate branco
30 g	de manteiga
3 g	de flor de sal
15 ml	de Cointreau

Calda de Açúcar

80 g	de açúcar
120 ml	de água
30 ml	de Cointreau

Decoração – Cogumelos de Glacê Real

Glacê Royal

200 g	de açúcar de confeiteiro
q.b.	de suco de limão - um pouco
q.b.	de claras - um pouco

Pão d'Avó Padaria

Pastilhagem

q.b.	de açúcar de confeiteiro
15 ml	de água
5 g	de gelatina

Método

Massa Genoise

Amornecer os ovos com o açúcar e a baunilha no banho-maria.
Bater até esfriar e ficar no ponto de fita.
Adicionar a manteiga derretida.
Espalhar sobre uma folha de papel manteiga.
Assar em forno quente (180 a 200 graus) de 10 a 15 minutos.

Creme de manteiga

Colocar o açúcar (160g) com a água para ferver. Bater as claras com o açúcar (20g). Quando a calda de açúcar estiver no ponto de bala mole (120 graus), despejar em cima das claras (batidas em neve). Deixar bater até esfriar. Adicionar a baunilha e a manteiga suavizada. Por último adicionar o chocolate derretido e o cacau em pó peneirado.

Ganache caramel Chocolate ao leite e Flor de Sal

Fazer um caramelo com o açúcar. Adicionar a glicose e o creme de leite. Deixar ferver 2min. Adicionar os chocolates, a manteiga, flor de sal e o Cointreau. Misturar.

Calda de Açúcar

Misturar açúcar e água. Dar uma fervida. Deixar esfriar e adicionar o Cointreau.

Montagem - Acabamento

Retirar o papel do genoise (mas deixá-lo em baixo). Molhar com a calda e espalhar 2/3 do creme. Colocar na borda o ganache de chocolate ao leite. Enrolar o bûche usando o papel e deixar gelar bem. Espalhar uma fina camada de creme e decorar a gosto.

Decoração

Glacê Real

Bater até ficar bem firme. Fazer as bases dos cogumelos e as cabeças. Deixar secar. Depois colar usando um pouco de glacê Royal.

Pastilhagem

Derreter a gelatina na água. Adicionar o açúcar de confeiteiro.

Pão d'Avó
Padaria

Tarteletes de cholocate e nougatine

Voltar

Le Cordon Bleu



Quantidade: 12 - 14 tarteletes
Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos
Tempo de cozimento: 20 minutos
Resfriamento: 1 hora

Ingredientes
Pasta de amêndoa

120 g	de manteiga sem sal amolecida
75 g	de açúcar em pó
q.b.	de sal (1 pitada)
25 g	de amêndoas moídas
50 g	de ovo (1 unid)
200 g	de farinha peneirada

Nougatine

40 g	de amêndoas fatiadas
75 g	de açúcar refinado
30 g	de mel suave

Creme de chocolate

300 ml	de creme de leite
150 g	de ovo (3 unid)
60 g	de açúcar refinado
120 g	de chocolate amargo (70%), picado

Método
Pasta de amêndoa
Bata a manteiga sem sal com o açúcar, o sal e as amêndoas;
Misture bem.
Adicione o ovo e a farinha peneirada;
Misture para combinar os ingredientes.
Pressione as migalhas em uma tigela e, em seguida, em uma bancada de trabalho ligeiramente enfarinhada, use o calcanhar da mão para empurrar pedaços de massa para longe de você, esfregando-os sobre a superfície de trabalho para misturar a manteiga sem sal e a farinha.
Trabalhe rapidamente; repita se necessário.
Forme uma bola, achate ligeiramente e embrulhe em uma película aderente.
Refrigerar por 30 min.
Pré-aqueça o forno a 180 °C (355 °F). Unte de 12 -14 moldes de tartelete de 8 cm.
Polvilhe a superfície de trabalho com farinha.
Estique a massa para atingir uma espessura de 3 mm.
Usando um cortador de massa de 10 cm, faça de 12 a 14 moldes redondos de massa.

Encaixe os moldes com a massa e fure as bases da massa usando um garfo.
Refrigerar por 10 minutos.
Asse os moldes forrados com massa durante 20 minutos.
Coloque de lado para esfriar em uma prateleira.
Abaixe a temperatura do forno para 150 °C (300 °F).

Nougatine
Cubra uma assadeira com papel manteiga e coloque as amêndoas fatiadas sobre ela.
Toste no forno por 5 minutos ou até ficar levemente colorido.
Coloque o açúcar e o mel em uma vasilha e mexa a fogo baixo até que o açúcar se dissolva completamente.
Aumente o calor e ferva (não mexa) por cerca de 10 minutos ou até o xarope ficar com cor de âmbar.
Retire do fogo e mexa cuidadosamente as amêndoas torradas.
Despeje a mistura na assadeira preparada e coloque outra folha de papel manteiga no topo.
Usando um rolo, espalhe a nougatina em uma camada de 2 mm de espessura.
Quando esfriar, triture no processador de alimentos.

Creme de chocolate
Aqueça o creme até que ferva.
Coloque os ovos e o açúcar em uma tigela e bata até ficar amarelo pálido e cremoso.
Mexa ⅓ do creme rapidamente nos ovos e açúcar e misture bem para combinar;
Retorne a mistura para a panela.
Cozinhe em fogo baixo, mexendo continuamente com uma colher de pau, até engrossar e a mistura cobrir a parte de trás da colher. (Não deixe ferver!)
Retire do fogo imediatamente e coe sobre o chocolate cortado; mexa cuidadosamente até ficar homogêneo.

Montagem e decoração
Coloque o nougatine nas cascas de tartelete até ¾ dos lados e preencha com o creme de chocolate.
Refrigerar por 30 minutos, ou até que o creme fique firme.
Polvilhe com o nougatine restante.

Bolo de chocolate cremoso e frutas vermelhas

Voltar

Le Cordon Bleu



Serve: 8 porções
Tempo de preparo: 40 min

Ingredientes
Chocolate cremoso
Creme inglês

qb.	de grãos de baunilha (vagem)
250 ml	de leite
60 g	de 3 gemas de ovo
50g	de açúcar refinado
275g	de chocolate amargo (em pedaços grandes)

Bolo de chocolate genovês (massa de pão de ló)

30g	de manteiga
200 g	de 4 ovos
200g	de pasta de amêndoas
50 g	de farinha
6 g	de 1 colher de sopa de cacau em pó sem açúcar
10 g	de 2 colheres de sopa de fermento em pó
q.b.	de casca de 1/4 de limão (ralada)

Creme de chantilly

200 ml	de creme de leite (bem gelado)
20 g	de açúcar em pó
5 ml	de 1 colher de chá de extrato de baunilha

Decoração

q.b.	de Morangos
q.b.	de Folha de ouro
q.b.	de Raspas de chocolate
q.b.	de Framboesas ou frutas vermelhas

Método
Chocolate cremoso:
Comece preparando o creme inglês.
Usando uma faca de aparar, corte o grão de baunilha longitudinalmente e raspe o interior.
Em uma panela, leve o leite e a baunilha para ferver.
Bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura homogênea e espessa.
Despeje o leite quente nos ovos e no açúcar, mexendo continuamente.

Bolo de chocolate cremoso e frutas vermelhas - 2ªParte

Retorne a mistura para a panela e mexa com uma colher de pau a fogo baixo até que a mistura comece a engrossar e a cobrir a parte de trás da colher. (Não deixar ferver.)
Despeje o creme inglês sobre o chocolate cortado e misture suavemente até o chocolate derreter.
Deixe o chocolate cremoso esfriar e refrigere por cerca de uma hora até que fique condensado o suficiente para colocar em um saco de confeiteiro equipado com um bico arredondado.

Pré-aqueça o forno a 180C.
Unte pequenas formas.

Bolo de chocolate genovês (massa de pão de ló):
Derreta a manteiga em uma panela e armazene.
Bata os ovos na pasta de amêndoas, um de cada vez.
Continue a mexer por 5 minutos ou até a mistura ficar homogênea e espessa e cair do batedor em um filete sem quebrar.
Bata a farinha peneirada, o cacau e o fermento em pó;
Adicione a manteiga derretida.
Despeje a massa de bolo nas formas preparadas, até chegar a dois terços dos lados.
Asse por 12 minutos (ou de 20 a 25 minutos para um tabuleiro de bolo) ou até que a lâmina de uma pequena faca inserida no centro dos bolos saia limpa e seca.
Desenforme e deixe esfriar.

Prepare o creme de Chantilly
Para servir:
Coloque o bolo de chocolate de Génova em um prato.
Faça bolas alongadas de chocolate cremoso no topo.
Decore com morangos e folhas de ouro.
Coloque uma quenelle de creme Chantilly de um lado e polvilhe algumas raspas de chocolate.
Complete o prato com framboesas ou outras frutas vermelhas.

Dica do chef:
Use pasta de amêndoa e não maçapão.
O maçapão é cozido e contém apenas 20% de amêndoas - queimará.
A pasta de amêndoa não é cozida e contém 50% de amêndoas e não queima.
Esses dois ingredientes não são intercambiáveis.

Pão d'Avó
Padaria

Cúpulas de pêssego

Voltar

Le Cordon Bleu



Serve 6
Tempo de preparo: 1h45 minutos /
Congelar: durante a noite
1 x 6 cm Ø cortador de diâmetro
1 x 4.5 cm Ø cortador de diâmetro
1 molde com impressões de meia esfera com 7 cm de diâmetro

Ingredientes
Massa doce

100 g	de farinha T55
60 g	de manteiga
20 g	de ovos
35 g	de açúcar
1 g	de sal (2 pitadas)
15 g	de amêndoas moídas

Biscoito Joconde

200 g	de 4 ovos (200 g)
140 g	de amêndoas moídas
110 g	de açúcar não refinado
40 g	de farinha T55
15 g	de manteiga derretida
- - -	
120 g	de claras de ovos (4)
50 g	de açúcar

Compota de pêssego

4	de pêssegos maduros
1 unid	de vagem de baunilha (feijão)
110 g	de açúcar não refinado
15 ml	de 1 colher de sopa de água
3 g	de ½ colher de chá de farinha de milho

Mousse de pêssego

180 g	de purê de pêssego
40 g	de açúcar
6 g	de 3 folhas de gelatina (6 g)
150 ml	de creme de leite

Pão d'Avó Padaria

Cúpulas de pêssego - 2ªParte

Decoração
q.b. de fondant

Modo de preparo
Massa de pastelaria doce:
Coloque a farinha, manteiga, açúcar de confeiteiro, sal e amêndoas moídas em uma tigela.
Esfregue a manteiga com as pontas dos dedos até que a mistura se assemelhe a pão ralado fino.
Misture o ovo com uma colher de pau.
Coloque em uma superfície de trabalho e use o calcanhar da mão para empurrar os pedaços de massa para longe de você, espalhando-os sobre a superfície de trabalho para misturar a manteiga e a farinha (fraser).
Forme uma bola, achate levemente e enrole em filme plástico.
Leve à geladeira por 30 minutos

Pré-aqueça o forno a 150 ° C.

Abra a massa até uma espessura de 4 mm, faça 6 moldes de discos com o cortador de 6 cm de diâmetro.
Coloque os moldes em uma assadeira forrada de papel vegetal.
Asse no forno por 15 minutos, retire e deixe esfriar em um suporte para bolo.

Biscoito Joconde:
Aumente a temperatura do forno para 200 °C.
Misture os ovos, as amêndoas moídas, o açúcar de confeiteiro e a farinha.
Adicione a manteiga derretida quente.
Bata as claras em neve para suavizar ao máximo e, em seguida, incorporar gradualmente o açúcar em duas adições.
Use uma espátula para dobrar as claras de merengue na primeira mistura.
Espalhe em uma assadeira forrada com pergaminho de 1 cm de espessura.
Asse no forno por 6 a 8 minutos.
Remova e esfrie.
Faça moldes de 6 x 6 cm de diâmetro e 6 x 4,5 cm.

Compota de pêssego:
Descasque os pêssegos, coloque em água fervente por 16 segundos, refresque em água gelada.
Retire a pele e corte em pedaços.
Coloque as peças em uma panela com o açúcar e a vagem de baunilha.
Cozinhe em fogo baixo por cerca de 10 a 15 minutos.
Misture o amido de milho em uma tigela com uma colher de sopa de água, mexa na compota.
Mexa até ferver e cozinhe por 3 minutos.
Retire do fogo, deixe esfriar e reserve.

Cúpulas de pêssego - 3ªParte

Mousse de pêssego:
Amoleça as folhas de gelatina em água fria.
Aqueça o pêssego, assim como o açúcar, em uma panela.
Esprema o excesso de água das folhas de gelatina e misture o pêssego puramente e retire do fogo para dissolver.
Despeje em uma tigela e deixe esfriar.
Bata o creme para suavizar ao máximo; bata um terço na bolsa de pêssego;
Quando estiver homogêneo, jogue delicadamente o creme restante.
Por fim, dobre a compota de pêssego.

Decoração:
Coloque um pouco de farinha na superfície de trabalho com açúcar de confeiteiro.
Enrole o fondant a 2 mm de espessura.
Usando um cortador de sua escolha, crie moldes para as decorações e reserve em papel vegetal.

Montagem:
Umedeça os moldes de meia-esfera e coloque 2 colheres de chá de mousse de pêssego em cada molde, espalhando as laterais para cobrir.
Coloque um pequeno disco (4,5 cm) de biscoito Joconde em cima da espuma.
Encha cada um com mousse de pêssego para ½ cm do topo.
Cubra com o disco de 6 cm de biscoito Joconde.
Espalhe uma colher de mousse de pêssego uniformemente por cima.
Coloque no congelador por 12 horas.
Desenforme os copos congelados em um suporte de bolo com a ajuda de uma esponja quente pressionada contra os moldes.
Coloque cada cúpula em um disco de massa doce.
Decore com formas de fondant reservados.

Pão d'Avó
Padaria

Florentinos de chocolate

Voltar

Le Cordon Bleu



Produção: 40 unidades
Tempo de preparo: 45 minutos
Tempo de cozimento: 30 minutos
Tempo de resfriamento: 30 minutos

Ingredientes

50 g	de fruta mista glaceada
50 g	de casca de laranja glaceada
35 g	de cerejas cristalizadas
100 g	de amêndoas fatiadas
25 g	de farinha peneirada
100 ml	de creme de leite
85 g	de açúcar refinado
30 g	de mel suave
300 g	de chocolate amargo

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 170° C.
   Unte uma assadeira com manteiga.

2. Pique bem a fruta mista glaceada, a casca de laranja e cerejas e coloque em uma tigela; adicione as amêndoas fatiadas.
Coloque a farinha na tigela e mexa com cuidado à mão para separar os pedaços de fruta glaceada.

3. Aqueça o creme de leite, o açúcar e o mel até ferver; mexa em fogo baixo por 2 a 3 minutos, ou até que o açúcar se dissolva.
Usando uma colher de pau, misture cuidadosamente a mistura de creme quente com a fruta glaceada e a farinha. (Se desejado, a mistura florentina pode ser mantida refrigerada por 2 dias).

4. Usando uma colher de chá, coloque pequenos montes da mistura na assadeira bem separados.
Alise com as costas da colher em discos finos de 3 cm.
Transfira para o forno e quando os discos começarem a borbulhar, remova e deixe esfriar por aproximadamente 30 minutos.
Abaixe a temperatura do forno para 160 ºC e asse os discos por mais 10 minutos.
Deixe esfriar e transfira para o tabuleiro.

5. Temperagem do chocolate: pique o chocolate grosseiramente.
Coloque 2⁄3 (200 g) de chocolate picado em uma tigela; derreta em banho-maria até que a temperatura atinja 45° C em um termômetro de cozimento.

Florentinos de chocolate – 2ªParte

Retire a tigela do fogo e adicione o chocolate restante, mexendo até que a temperatura caia para 27°C.
Retorne a tigela para o banho-maria, mexa delicadamente e reaqueça o chocolate a 32ºC

6. Usando uma escova de pastelaria, aplique uma camada de chocolate temperado ao lado plano de cada florentino;
Bata cada um na superfície de trabalho para liberar as bolhas de ar no chocolate.
Espalhe com uma segunda camada, usando uma espátula para remover o excesso de chocolate.
Esfriar os florentinos à temperatura ambiente.

Pão d'Avó
Padaria

Mousse de chocolate mais leve

Voltar

Le Cordon Bleu



Serve: 6 porções pequenas (ou 4 generosas)
Tempo de preparação: cerca de 30 minutos

Ingredientes
Mousse:

50 g	de café expresso (ou outro líquido para dar sabor, como suco de laranja, purê de frutas ou xarope)
120 g	de claras de ovos
50 g	de açúcar refinado
20 ml	de água
20 ml	de Licor de café (opcional)
200 g	de cobertura de chocolate preto (mínimo de 70% de cacau)
100 g	de iogurte grego (temperatura ambiente)

Decoração:

100 g	de bloco de cobertura de chocolate escuro
q.b.	de frutas frescas (opcional)

Método
1 - Derreta o chocolate cortando-o e colocando-o em uma tigela sobre uma panela com água quente (verifique se a tigela não está tocando a água ou a base da panela) até que o chocolate derreta completamente. Uma vez derretida, retire a tigela da panela de água quente e deixe esfriar em temperatura ambiente até atingir 30ºC.
2 - Em uma panela, aqueça o café (ou outro líquido) até ferver, depois adicione ao chocolate derretido e misture até incorporar completamente e ficar homogêneo.
3 - Em outra panela, aqueça o açúcar e a água e cozinhe até atingir 118-121ºC. Enquanto isso, bata as claras em neve até formar espuma e adicione o xarope de açúcar cozido enquanto mexe continuamente. Continue mexendo em velocidade média até esfriar.
4 - Em uma tigela, misture o iogurte e o licor de café (se estiver usando) até ficar homogêneo.
5 - Dobre o iogurte no chocolate, trabalhando rapidamente, pois o chocolate esfria muito rapidamente. Misture bem até que não restem listras. Em seguida, dobre o merengue na mistura de chocolate em três etapas
6. - Despeje na travessa e refrigere na geladeira até endurecer completamente.

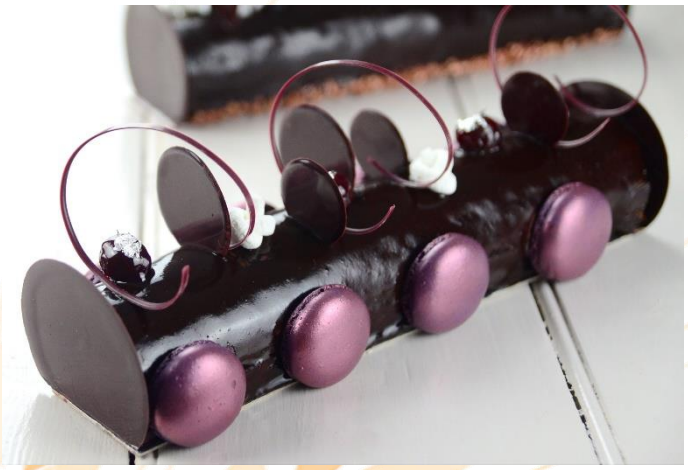
Servir:
Faça lascas de chocolate a partir das coberturas de blocos usando um descascador de legumes. Polvilhe as aparas sobre a mousse antes de servir. Decore com frutas, se desejar.

Pão d'Avó Padaria

Cereja Preta Bûche de Noël

Voltar

Le Cordon Bleu



Ingredientes

Genoise de chocolate

170 g de claras de ovos (5 ovos)
170 g de açúcar
140 g de gema de ovo (8 ovos)
90 ml de óleo vegetal
140 g de farinha lisa, peneirada
40 g de cacau em pó sem açúcar, peneirado

Xarope de Kirsch

80 g de açúcar
110 ml de água
50 ml de Kirsch

Compota de cereja

12 g de farinha de milho
250 g de xarope de cereja (suco de cerejas enlatadas)
200 g de cerejas Griotte (cerejas vermelhas sem caroço), escorridas

Cobertura de chocolate

12 g de folhas de gelatina (6 folhas)
195 g de açúcar
145 ml de água
60 g de cacau em pó sem açúcar
120 ml de creme de leite fresco
q.b. de coloração de chocolate lipossolúvel roxa escura

Ganache de cereja preta

300 g de purê de cereja preta
150 g de chantilly
20 g de glicose
300 g de chocolate Manjari (Valrhona), picado
40 g de manteiga amolecida

Decoração

q.b de chocolate amargo, temperado e cortado em discos e torções
10 de cascas de meio biscoito, cor de cereja
q.b de tiras de marshallow, atadas
q.b. de ouro comestível ou folha de prata

Pão d'Avó Padaria

Cereja Preta Bûche de Noël - 2ªParte

Método

Genoise de chocolate:

Pré-aqueça o forno a 180 ° C.

Bata as claras até ficarem brancas e espumosas, depois adicione gradualmente o açúcar até formar um merengue duro.
Misture as gemas e o óleo e depois dobre no merengue.
Em seguida, dobre a farinha peneirada e o cacau em pó até incorporar uniformemente.
Divida a mistura em 2 e espalhe em 2 assadeiras forradas com silicone (30 x 40cm).
Asse por 7-8 minutos ou até ficarem cozidos.
Retire do forno e deslize o tapete de silicone sobre uma grade, cubra com um pano de cozinha limpo e seco e deixe esfriar.
Não remova o silicone do tapete até que esteja pronto para montar.

Xarope de Kirsch:

Adicione o açúcar e a água a uma panela e deixe ferver.
Deixe esfriar e misture o Kirsch.

Compota de cereja:

Em uma tigela, misture a farinha de milho com um pouco de suco das cerejas para fazer uma pasta.
Em uma panela, aqueça o restante da calda de cereja.
Quando o líquido estiver fervendo, adicione a mistura de farinha de milho e ferva até engrossar, mexendo continuamente.
Misture delicadamente as cerejas escorridas, até revestidas com o suco de cereja espessado.
Despeje em uma tigela limpa e seca para esfriar completamente antes de usar.

Cobertura de chocolate:

Coloque as folhas de gelatina em uma tigela de água fria até ficarem macias, cerca de 5 minutos.
Aqueça o açúcar, a água, o cacau em pó e as natas em uma panela e deixe ferver.
Retire as folhas de gelatina da água e aperte para remover o excesso de água.
Retire a panela do fogo e adicione a gelatina escorrida, misture com um liquidificador e passe por uma peneira fina.
Leve à geladeira até a hora de usar.

Ganache de cereja preta:

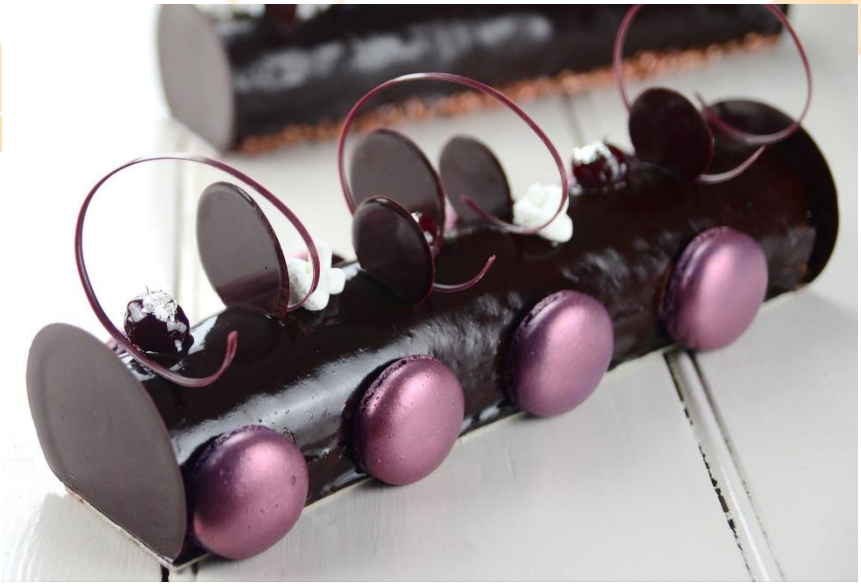
Aqueça o purê e deixe reduzir pela metade.
Adicione o creme e a glicose e deixe ferver.
Despeje a mistura quente sobre o chocolate picado e mexa para emulsionar.
Misture a manteiga amolecida.
Misture com um liquidificador ou bata para emulsificar totalmente.
Deixe esfriar e bata novamente, se necessário.
Use imediatamente.

Pão d'Avó Padaria

Cereja Preta Bûche de Noël - 3ªParte

Montagem:
Corte as esponjas de genoise de chocolate em 2 retângulos de 30 x 40cm.
Pincele levemente com xarope de Kirsch.
Espalhe ¼ do ganache de chocolate cereja uniformemente por cima de cada camada de esponja.
Organize a compota de cereja espessa ao longo de uma borda, dividindo-se uniformemente entre as duas folhas de esponja no topo da camada de ganache.
Enrole cada uma das esponjas firmemente para formar rocamboles, começando na borda onde as cerejas estão depositadas.
Coloque o lado da costura para baixo em um cartão de bolo e pincele a parte externa de cada rocambole com o xarope de kirsch restante.
Use o ganache de cereja preta restante para cobrir uniformemente a parte externa de cada rocambole.
Verifique se o revestimento do ganache é liso e leve à geladeira até firmar ao toque.
Transfira os rocamboles refrigerados para uma grade, com uma bandeja em baixo.
Verifique se o glacê de chocolate é fresco ao toque e espesso o suficiente para ter uma consistência de revestimento, depois despeje sobre cada um dos rocamboles em um movimento.
Leve à geladeira até endurecer, cerca de 5 minutos.
Repita o estágio de glaçagem novamente até obter um bom revestimento uniforme.
Transfira da grade para uma placa de apresentação.
Use uma faca mergulhada em água quente para aparar o final de cada rocambole.

Decoração:
Prenda os discos de chocolate temperado em cada extremidade cortada com o lado brilhante voltado para fora.
Coloque as cascas de macaroon uniformemente ao longo do comprimento dos rocamboles.
Para decorar a parte superior do rocambole, posicione vários discos de chocolate com espaçamento uniforme, torções de chocolate, nós de marshmallow, algumas cerejas e as cascas de macaroon ao longo do comprimento de cada rocambole.
Aplique um pouco de folha de ouro ou prata comestível para dar o toque final.



Pão d'Avó

Torta de creme de cereja e amêndoa Merlot

Voltar

Le Cordon Bleu



Serve 6
Tempo de preparação: cerca de 2 horas
Anel de tarte de 20 cm x 2,5 cm

Ingredientes
Massa de pastelaria doce
125 g de manteiga macia
50 g de açúcar
raspas de 1 limão ralado
1 ovo
extrato de baunilha
200 g de farinha (T55)
pitada de sal

Cerejas Merlot
500 g de cerejas
250 ml de vinho tinto Merlot
150 g de açúcar
1 vagem de baunilha, cortada ao meio longitudinalmente

Creme de amêndoa
115 g de manteiga
115 g de açúcar
raspas de ½ limão ralado
5 ml de extrato de baunilha
2 ovos
30 g de farinha
115 g de amêndoas moídas
20 ml Kirsch

Decoração
10 unid. de pistache inteiras

Método
Massa de pastelaria doce :
Em uma tigela grande, bata a manteiga, o açúcar e as raspas de limão até empalidecer.
Adicione gradualmente o ovo e a baunilha.
Peneire a farinha e o sal sobre a mistura e misture até incorporar uniformemente.
Leve à geladeira até firmar, cerca de 30 minutos.

Torta de creme de cereja e amêndoa Merlot - 2ªParte

Cerejas Merlot :
Usando um caroço de cereja, remova a pedra de cada cereja.
Aqueça o vinho em fogo baixo.
Em uma panela separada, aqueça o açúcar até que fique um leve caramelo dourado.
Despeje metade do vinho na panela com o caramelo leve e leve para ferver.
Adicione gradualmente o vinho restante, garantindo que o líquido da caça volte a ferver cada vez.
Adicione a vagem de baunilha, cozinhe até engrossar um pouco, depois adicione as cerejas e a escaldar em fogo baixo até ficarem macias, cerca de 5 minutos.
Retire as cerejas do líquido.
Reduza o líquido de caça furtiva até obter uma consistência xarope grossa.
Deixar arrefecer.

Coloque o anel em uma assadeira forrada com papel manteiga.
Anel de torta de linha.
Leve à geladeira por 15 minutos.
Encaixe a base levemente com um garfo.
Cubra a massa com uma camada dupla de película aderente à prova de calor e encha com feijão.
Asse por 15 a 20 minutos, até a massa parecer maçante e começar a colorir.
Levante a película aderente e o feijão.

Creme de amêndoa:
Reduza a temperatura do forno para 160ºCC.
Em uma tigela grande, bata a manteiga, o açúcar, as raspas de limão e o extrato de baunilha até obter uma cor clara e clara.
Aos poucos, adicione os ovos um pouco de cada vez, bata bem entre cada adição.
Peneire a farinha e as amêndoas moídas e dobre os ingredientes em creme.
Adicione o Kirsch e misture até ficar homogêneo.
Coloque a casca de torta parcialmente cega e alise.
Volte ao forno e cozinhe até obter uma cor dourada pálida e seque ao toque, cerca de 20 a 25 minutos.

Montagem:
Disponha as cerejas escalfadas em cima do creme de amêndoas cozidas.
Usando um pincel, cubra as cerejas com o xarope reduzido.
Pique os pistaches e polvilhe sobre a torta.

Pão d'Avó Padaria

Suflê de café gelado

Voltar

Le Cordon Bleu



Serve: 6
Tempo de preparação: 30 minutos
Tempo de congelamento: 2 horas

Ingredientes
6x125 ml ramekins

Sabayon com sabor de café
6 gemas
100 g de açúcar
80 ml de água
20 g Lavazza Kafa Forest Ground Coffee
3 folhas de gelatina (6 g), embebidas em água fria e espremidas para remover o excesso de água antes de adicionar
450 ml de creme de leite

Merengue italiano
100 g de açúcar
40 ml de água
3 claras de ovos

Guarnição, enfeite, adorno
150 ml de creme de leite
18 grãos de café com cobertura em chocolate
cacau em pó sem açúcar

Método
Para fazer o suflê congelado parecer um suflê quente que subiu, envolva a parte externa dos ramequins com uma dupla camada de papel manteiga, 3 cm mais alto que os ramequins (para aumentar a altura dos ramequins). Prenda com fita ou barbante de cozinha. Você deve congelar esta sobremesa por pelo menos 2 horas antes de servir.

1. **Sabayon com sabor de café:**
Misture as gemas e o açúcar em uma tigela resistente ao calor e bata até ficar espesso e amarelo pálido.
Aqueça a água a 95ºC.
Coloque o café moído na floresta Lavazza Kafa na cafeteria e adicione a água quente e deixe em infusão por 2 minutos antes de pressionar o filtro para remover o café moído.
Adicione o café à mistura de gemas e açúcar e misture bem.

Suflê de café gelado - 2ªParte

Coloque a tigela que contém a mistura de gema de ovo sobre uma panela com água fervente (banho-maria).
Bata até a mistura ficar cremosa e cair como uma fita do batedor.
Adicione a gelatina ao sabayon quente e mexa até dissolver.
Retire do fogo e bata até a mistura esfriar.
Em uma tigela separada, bata o creme até formar picos macios.
Mantenha refrigerado.

2. **Merengue italiano**:
Em uma panela, aqueça o açúcar e a água, até atingir 118˚C.
Enquanto isso, bata as claras em uma tigela muito limpa e seca até que elas comecem a formar picos suaves.
Gradualmente, despeje a calda de açúcar cozida nas claras de ovos, enquanto continua a bater.
Continue mexendo até que o merengue esteja frio, suave e brilhante.

3)
Dobre delicadamente o sabayon e o merengue italiano juntos e depois o chantilly, incorporando o máximo de ar possível na mistura.
Despeje imediatamente o sabayon com sabor de café nos pratos preparados com ramekin até a borda do colar de papel.
Alise a superfície de cada suflê e congele até endurecer, cerca de 2 horas.

4. **Servir:**
Bata o creme em uma tigela gelada até formar picos macios e o creme se agarra ao batedor ou batedor.
Remova o colar de papel de cada ramekin.
Cubra com chantilly, polvilhe com cacau em pó e decore com grãos de café com cobertura em chocolate.

Pão d'Avó
Padaria

Tortinhas de frutas vermelhas com creme de limão e hortelã

Voltar

Le Cordon Bleu



Rendimento: 10 tortinhas
Tempo de preparo: 2 horas
Equipamento: 10 moldes circulares x 8 cm de diâmetro

Ingredientes

Massa doce de avelã

125 g	de manteiga
1 g	de sal
105 g	de açúcar
20 g	de açúcar mascavado
50 g	de avelãs moídas
25 g	de ovo (½ unid)
200 g	de farinha / palmo>

Creme de amêndoa

60 g	de manteiga
60 g	de açúcar
50 g	de ovo (1 unid)
60 g	de amêndoas moídas
1 fava	de baunilha (vagem), cortada longitudinalmente e sementes raspadas

---

q.b.	de pó de ouro
q.b.	de açúcar de cana não refinado

Creme de limão e menta

500 ml	de creme de leite
225 g	de açúcar
q.b	de casca e suco de 4 limões
½ molho	de hortelã fresca
150 g	de manteiga
250 g	de ovo (5 unid)
12,5 g	de pó de flan (creme em pó)

Pão d'Avó Padaria

Tortinhas de frutas vermelhas com creme de limão e hortelã - 2ªParte

Bagas vermelhas

125 g de morangos r
125 g de framboesas
125 g de groselha preta
125 g de groselhas r
125 g de morangos silvestres
125 g de amoras-pretas
125 g de mirtilos
125 g de groselhas
125 g de cerejas

Decoração (pistácios caramelizados)

50 g de pistache
20 g de açúcar em pó
---
20 g de açúcar em pó (opcional)

Método

Prepare a massa

Faça a massa doce de avelã

Asse a massa
Pré-aqueça o forno a 150 ° C.
Abra a massa com uma espessura de 3 mm e corte círculos de 8 cm de diâmetro.
Forre os moldes das tortinhas.
Asse por 35 a 40 minutos, até ficar completamente cozido.
Deixe o forno ligado.

Creme de amêndoa

Bata a manteiga com o açúcar.
Adicione o ovo, misturando bem.
Adicione as amêndoas moídas e a baunilha raspada (vagem).
Tubo ou colher o creme sobre as bases de tortinhas.
Asse no forno a 150 ° C por 5 a 6 minutos, até que o creme esteja firme.
Deixe esfriar.

Polvilhe as bordas das tortinhas com pó de ouro e açúcar de cana não refinado e caramelize com uma tocha.

Creme de limão e menta

Leve o creme de leite, metade do açúcar, suco de limão e casca, hortelã e manteiga à fervura.
Coe através de uma peneira de porcelana.

Bata os 2 ovos, o açúcar restante e o pudim em uma tigela, adicione os 3 ovos restantes e misture bem.
Despeje um terço do líquido quente de limão e hortelã sobre o pó de ovos / açúcar / pudim, misturando bem.
Despeje toda a mistura de volta na panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo continuamente, até o creme engrossar.

Ferva por 1 minuto, mexendo continuamente (veja a técnica para preparar o creme de confeiteiro).
Deixe esfriar e transfira para um saco de confeitar.
Coloque a mistura nas tortinhas até ficarem meio cheias e leve à geladeira.

Bagas vermelhas
Corte os morangos em quatro e as cerejas ao meio. Posicione as frutas vermelhas nas tortinhas.

Decoração
Prepare os pistácios caramelizados: caramelize os pistácios e o açúcar em uma panela.
Despeje em uma assadeira, deixe esfriar e pique.
Se desejar, você pode adicionar um elemento decorativo extra polvilhando uma framboesa com açúcar de confeiteiro.

Pão d'Avó
Padaria

Marshmallows de Chocolate

Voltar

Le Cordon Bleu



Rendimento: 36 marshmallows
Tempo de preparação:1 hora e 40 minutos
Cozinhar: 25 minutos
Descansar: 1 hora 20 minutos

Ingredientes
Marshmallow

22 g	de gelatina (11 folhas)
75 ml	de água
175 g	de açúcar
75 g	de glicose
100 g	de Trimole (açúcar invertido)
110 g	de Trimole (açúcar invertido)
45 g	de cacau (massa de chocolate sem açúcar)
q.b.	de açúcar em pó
q.b.	de amido de batata

Chocolate temperado

300 g	de chocolate escuro

Ganache

75 ml	de creme de leite
105 g	de cobertura de chocolate ao leite

Decoração

q.b.	de pó de ouro

Nota: Você precisará de 1 armação de metal quadrada (anel para bolo) com 17 cm quadrados x 4,5 cm de altura.

Método
Pré-aqueça o forno a 180 ° C.

Marshmallows
Forre uma assadeira com papel manteiga e coloque a armação de metal por cima.
Amolecer as folhas de gelatina em uma tigela de água fria.
Cozinhe a água, açúcar, glicose e 100 g de Trimoline até atingir 113 ° C.

Marshmallows de Chocolate – 2ªParte

Despeje sobre os 110 g de Trimoline, adicione a gelatina amolecida e bata usando uma batedeira.
Quando morno, adicione o licor de cacau e misture bem.
Despeje na estrutura de metal e espalhe para formar uma superfície lisa.
Polvilhe com uma mistura de quantidades iguais de açúcar em pó e amido de batata e deixe esfriar.
Vire o marshmallow e polvilhe o outro lado.
Corte em cubos de 36 x 2,8 cm.

Chocolate temperado
Pique o chocolate escuro.
Aqueça 2/3 do chocolate sobre um banho-maria até atingir 45-50 ° C em um termômetro de cozimento.
Retire do banho-maria e adicione o restante 1/3 de chocolate.
Mexa até que o chocolate adicionado derreta e a temperatura esteja entre 30 e 32 ° C.

Mergulhe a metade inferior dos marshmallows no chocolate temperado e coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga.
Espalhe uma fina camada de chocolate temperado em uma folha de filme plástico.
Corte em pequenos quadrados de 1 cm quando o chocolate endurecer.
Polvilhe com pó de ouro.

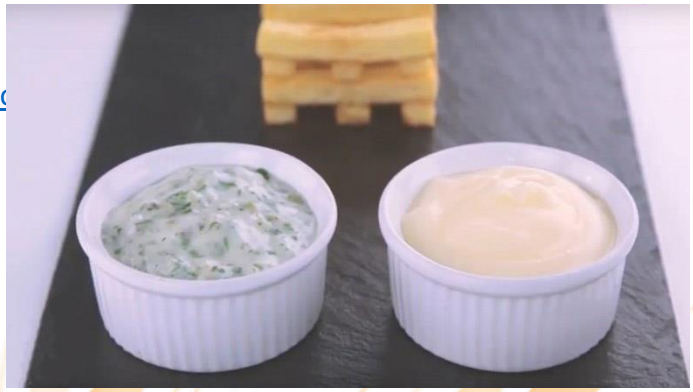
Ganache de chocolate
Pique o chocolate de cobertura de leite e coloque em uma tigela.
Leve o creme para ferver e despeje sobre o chocolate picado.
Mexa até ficar homogêneo.
Transfira para um saco de confeitar equipado com uma ponta redonda.
Leve à geladeira até que o ganache esteja firme.

Apresentação
Usando o saco de confeitar, coloque uma pequena bola de ganache em cada marshmallow e decore com um quadrado de chocolate.

Pão d'Avó
Padaria

Técnica culinária: Maionese

Voltar



Le Cordon Bleu
https://www.cordonbleu.edu/news/tecnica-video

Serve: 4
Tempo de preparo: 15 min

Ingredientes
2 gemas de ovos
500 ml óleo vegetal levemente aromatizado
40 ml vinagre de vinho branco
sal
pimenta caiena
50 ml de água (opcional)
Preparo
Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente antes de começar.

Separe as gemas das claras e adicione as gemas a uma tigela.

Adicione o vinagre de vinho branco. Tempere com uma pitada de pimenta caiena e sal.

Adicione o óleo gota a gota no início e, em seguida, em um fluxo fino e constante, mexendo até ficar espesso e de cor clara.

Usar um pano sob a tigela ajuda a não escorregar durante o movimento.

Dica: adicionar gradualmente um pouco de água pode ajudar a estabilizar a emulsão.

Ao adicionar outros ingredientes, a maionese pode ser facilmente transformada em molhos derivados, como o remoulade, tártaro, cocktail ou o Andalouse, só para citar alguns.

Pão d'Avó
Padaria

Voltar

Le Cordon Bleu

Voltar

Le Cordon Bleu

Voltar

Le Cordon Bleu

Voltar

Le Cordon Bleu



Nosso CLIENTE é o nosso PATRÃO

CRIATIVIVADE INOVAÇÃO QUALIDADE

PARA USOS INDUSTRIAIS - MULTIPLICAR RECEITA
USE SEMPRE A MESMA METODOLOGIA

Informação para Colaboradores

Padaria Pão d'Avó