

# 2<sup>a</sup> Master Class Internacional

A MARATONA DO CONFEITEIRO



*Chef Léo Oliveira*



## BEM VINDOS A MARATONA DO CONFEITEIRO!

Sejam muito bem vindos a esse mundo paralelo da Confeitaria, a esse mundo onde eu provo que é possível descomplicar a confeitaria de uma forma simples e fácil. Você está a prestes a conhecer o método que vai mudar os resultados dos seus bolos, das suas decorações, que eu garanto que vai mudar a sua vida na Confeitaria.

Esse treinamento é diferente de tudo que você já viu na sua vida, é completo, é contínuo, é uma verdadeira maratona, uma imersão na Confeitaria. Pra deixar ainda mais claro pra você no final dessa Master Class, você será capaz:

- De preparar Bolos Perfeitos do Absoluto zero
- Preparar Massas e recheios profissionais
- Preparar e melhorar as Decorações dos seus Bolos
- Prensagem e nivelamento de bolos
- Como bater e utilizar seu chantininho
- Preparar pirulitos de cristais
- Preparar Suculentas e flores
- Preparar Toppers de Suspiros

Na verdade você vai aprender todas as etapas na hora de preparar um bolo, por isso o nome “A Maratona do Confeiteiro”.

Para iniciar esta primeira aula vou começar explicando sobre o buttermilk, pois é um dos ingredientes principais que utilizamos na massa.



## O QUE É BUTTERMILK?

Buttermilk é uma palavra inglesa e no Brasil significa leiteiro, mas quando eu explico o que é leiteiro você vai ver que não tem nada a ver com o buttermilk que utilizamos nas receitas.

De uma forma bem fácil de entender leiteiro nada mais é que o soro residual do processo de fabricação da manteiga. O leiteiro seria o buttermilk tradicional de antigamente, hoje você encontra buttermilk até para comprar nos mercados também, e este seria o buttermilk cultivado ou então podemos fazer de uma forma bem caseira.

O buttermilk tem um aspecto mais parecido com um iogurte natural aqueles que a gente compra pra beber. Você até pode utilizar o leiteiro para fazer suas receitas mas as receitas devem conter leite ou água.

O buttermilk tem duas funções principais são, reagir com o bicarbonato de sódio que precisa de um ingrediente ácido para produzir gás carbônico. A segunda função do buttermilk é dar sabor e maciez à massa.

Vou explicar como fazer o buttermilk, aqui no Brasil é difícil encontrar o Buttermilk cultivado, que encontramos nos mercados mas podemos substituir ele fazendo em casa, que nada mais é azedar o leite com um ingrediente ácido, pode ser limão, vinagre ou cremor de tártaro. Eu acho que o limão é melhor pelo sabor que fica na receita.

Para fazer o buttermilk você vai precisar de 1 xícara de leite e 1 a 2 colheres de sopa de suco de limão ou vinagre branco. Mexa e deixe descansar por 5 minutos, e pronto dependendo do teor de gordura do leite ele fica bem talhado mesmo, mas não faça com leite desnatado.

E faça sempre a quantidade exata que vc irá utilizar nas suas receitas e você verá como fica super saboroso suas massas de bolos. Lembre-se que o buttermilk é ácido e serve como reagente para o bicarbonato de sódio na receita também.

# Massa Veludo Vermelho

## Ingredientes

- 350g de farinha de trigo
- 340g de açúcar refinado
- 200g de manteiga
- 3 ovos
- 10g de chocolate 50% cacau
- 15g de fermento para bolo
- 300ml de leite
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- Corante vermelho
- 10ml de essência de baunilha



## Modo de preparo

- Inicie fazendo o buttermilk misturando o leite com o suco de limão e deixe descansar por 5 minutos. Bater a manteiga em ponto de pomada junto com o açúcar, por 5 minutos ou até ficar um creme claro e fofo.
- Acrescentar os ovos 1 à 1 batendo sempre. Peneirar os ingredientes secos.
- Depois de batido misturar com o fuê os secos intercalando com o buttermilk, coloque o corante e a essência de baunilha, Mexer bem . Untar duas assadeira de 22cm de diâmetro e colocar papel manteiga no fundo.
- Levar para assar em forno pré aquecido a 190 graus por aproximadamente 45 minutos. Quando estiver assado retire e deixe sobre uma grelha para resfriar, passe a faca em volta imediatamente antes que esfrie.
- Desenformar totalmente frio, e deixe na geladeira antes de cortar pois este tipo de massa não pode cortar em quente ou em temperatura ambiente por ser uma massa extremamente macia.

# Creme Branco Trufado

## Ingredientes

- 3 latas de leite condensado
- 3 caixinhas de creme de leite
- 75g de leite em pó
- 45g de farinha de trigo peneirada
- 300g de chocolate branco picado



## Modo de preparo

- Coloque o leite condensado em uma panela e peneire a farinha sobre ele. Mexa bem até dissolver.
- Acrescente o leite em pó continue mexendo, acrescente o creme de leite e o chocolate, leve ao fogo médio no início e baixo quando estiver dando o ponto.
- Para saber sobre o ponto , é importante mexer bem o creme todo o tempo que estiver no fogo, o creme estará no ponto quando ficar mais espesso e quando levantar a espátula o creme cair e ficar sobre o creme da panela.
- Retire do fogo , coloque em uma tigela, tampe com o filme plástico coberto encostando no creme e deixe resfriar.

## Dica

- Para a montagem é importante que a massa esteja bem gelada e o creme em temperatura média, nem muito gelado e nem em temperatura ambiente, apenas frio.
- Coloque uma parte da massa e trabalhe com o recheio utilizando o bico 1M fazendo rosetas começando pela lateral do bolo e depois no centro. Continue colocando as camadas e recheando, até chegar no topo. Este tipo de massa não precisa umedecer. Para a decoração utilize morangos frescos, Pitaia, mirtilos ou uvinhas.

# *Cálculos, Rendimentos e Preço sugerido de venda*

## **Custo da Massa**

Com manteiga - R\$ 13,57

Com margarina - R\$ 7,17

## **Custo do Recheio**

R\$23,70

## **Custo da Decoração**

R\$9,00

## **Valor Total**

Com manteiga - R\$ 46,27

Com margarina - R\$ 39,87

## **Dica**

Para calcular o preço de venda multiplicar por 3.

Uma parte para cobrir o material utilizado, outra cobrirá impostos ( água, luz, gás, gasolina) E outra será seu lucro.

# 2<sup>a</sup> Master Class Internacional

A MARATONA DO CONFEITEIRO



Chef Léo Oliveira



## BEM VINDOS A MARATONA DO CONFEITEIRO!

Sejam muito bem vindos na nossa 2ª aula da Maratona do Confeiteiro. Neste segundo dia vou continuar ensinando o método que vai mudar os resultados dos seus bolos, das suas decorações, que eu garanto que vai mudar a sua vida na Confeitaria.

Eu decidi fazer essa master class de graça, porque minha missão de vida é transformar a vida das pessoas na Confeitaria, eu mostro que qualquer pessoa pode ter sucesso nessa área e consegue preparar bolos perfeitos.



E isso que eu estou fazendo, abrir um treinamento inteiro gratuito, poucas pessoas fazem no Brasil e no mundo, por isso meu trabalho transforma a vida das pessoas.

Valoriza essa oportunidade que você tem esse momento, eu acredito que nada é por acaso, se você está assistindo essa aula esse momento é porque Deus tem planos maravilhosos para você, basta você se permitir e acreditar.

Te falo isso porque essa 2ª Master class Internacional é o maior movimento de Confeitaria da internet, tudo isso pra fazer as pessoas saírem de suas dificuldades e terem sucesso na Confeitaria, por isso só quero pessoas comprometidas aqui, pessoas que querem ir além.

Aqui está como prometido o material da segunda aula desta Maratona do Confeiteiro, nesta aula você aprenderá :

- - Massa veludo negro
- - Desmoldante poderoso
- - Farinha adaptada
- - Recheio mousse de chocolate
- - Chantinho power
- - Decoração Concret Cake

# Recheio Mousse de Chocolate

## Ingredientes

- 800g de chocolate meio amargo derretido (pode utilizar o chocolate fraccionado de boa qualidade)
- 200g de chantininho batido
- 150g de leite condensado
- 230g de creme de leite
- 10g de gelatina sem sabor
- 80ml de água



## Modo de preparo

- Inicie hidratando a gelatina sem sabor na água e deixe descansar por 10 minutos. Bata na batedeira o leite condensado com o creme por 30 segundos, misture o chocolate derretido que deve estar ainda quente e bata por 1 minuto.
- Acrescente a gelatina já aquecida no micro-ondas por 10 segundos e misture mais um pouco. Incorpore o chantilly mexendo bem. Tampe tudo com filme plástico e leve para a geladeira. Este tipo de mousse pode ser utilizado ainda mole, não precisa esperar endurecer muito pois ele ficará firme junto com o bolo depois de montado.

# Massa Veludo Negro

## Ingredientes

- 200g de farinha de trigo adaptada
- 200g de farinha de trigo comum
- 300g de açúcar refinado
- 4 ovos
- 10g de fermento para bolo
- 230g de margarina sem sal
- 20ml de essência de baunilha
- 60g de chocolate 50% cacau
- 340ml de leite
- Suco de 1 limão



## Modo de preparo

- Inicie fazendo o buttermilk, misture o suco de limão no leite e deixe descansar por 5 minutos. Peneirar os ingredientes secos, as farinhas, o chocolate e o fermento. Reserve
- Em uma jarra coloque os ovos e a essência de baunilha e mexer um pouco. Reserve Em uma Tigela coloque o açúcar com a margarina e misture, não bata muito para não incorporar ar.
- Em uma bacia grande coloque os secos já peneirados e misturados com a mistura de margarina e açúcar e a metade do buttermilk, e misture iniciando com uma espátula e depois com o fuê acrescentando o restante do buttermilk, misture bem mexendo com o fuê por 1 minuto, agregue a metade da mistura de ovos com a essência e mexer bem com o fuê até incorporar, coloque o restante da mistura de ovos e mexa mais um pouco, e está pronto.
- É importante que não bata na batedeira para não incorporar ar, pois esta massa é muito macia e se incorporar ar demais ela desmancha.

- Untar duas formas de 22cm de com desmoldante poderoso e colocar papel manteiga em baixo.
- Levar para assar em forno pré aquecido a 190 graus por aproximadamente 45 minutos, baixar a temperatura a 160 graus nos últimos 10 minutos.
- Retirar do forno e passar a faquinha imediatamente ao redor do bolo, deixe esfriar em uma grelha por 15 minutos até ficar morno, retire da forma e deixe esfriar completamente em cima da grelha. Utilizar gelado.

# Desmoldante Poderoso

## Ingredientes

- 1 medida de gordura vegetal
- 1 medida de farinha de trigo

## Modo de preparo

- Estes dois ingredientes são utilizados nas mesmas proporções, podendo fazer a quantidade desejada.
- Ex – 100g de gordura vegetal e 100g de farinha de trigo
- Derreta a gordura e misture a farinha de trigo. Pode ser guardado em um vidro e tampado dentro da geladeira. Quando precisar retire uma porção aqueça e utilize.

# Farinha Adaptada

- Para cada 100g de farinha de trigo colocar 15g de amido de milho. Se preferir faça a quantidade desejada colocando 15% de amido em relação a peso da farinha.
- Peneirar por 3 vezes para que o amido seja distribuído uniformemente na farinha, coloque em um vidro tampado . A validade é a mesma do pacote da farinha de trigo.
- Este tipo de farinha tem a finalidade de deixar seu bolo mais macio e estável. Utilize em qualquer tipo de bolo utilizando sempre nas proporções corretas ou seja se a receita pedir 300g de farinha de trigo comum, coloque 150g de farinha adaptada e 150g de farinha de trigo comum.
- **OBS - Não substitua toda a farinha da receita pela farinha adaptada.**

# Chantinho Power

- 1 litro de chantilly bem gelado
- 100g de leite em pó integral e instantâneo
- 50g de glace real
- 10g de emulsificante para sorvete

## Modo de preparo

- Misture todos os ingrediente na batedeira e bata iniciando em velocidade baixa para não espirrar muito e depois aumente a velocidade para o máximo , quando começar a ficar mais cremoso ajude mexendo com uma espátula nas laterais e bata até ficar com um buraco no meio, de 5 à 8 minutos aproximadamente.
- Dependendo da batedeira leva um tempo maior. Deixe descansar por 30 minutos na geladeira antes de utilizar. Este tipo de cobertura tem a validade de 5 dias refrigerado , e se preferir congelar utilizar apenas para recheios depois de descongelado.

# *Cálculos, rendimentos e preço sugerido de venda*

Custo da massa

Com margarina – R\$ 12,07

Custo do recheio

R\$ 25,18

Custo do Chantinho

R\$ 15,00

Custo dos suspiros

R\$ 3,96

Custo dos pirulitos de cristais

R\$ 3,34

Base para bolo

R\$ 5,00

Água, luz, gás (impostos) – 8% - R\$ 4,92

VALOR TOTAL DO CUSTO DA RECEITA – R\$ 69,54

## **Dica**

Para calcular o preço de venda multiplicar por 3

Uma parte para cobrir o material utilizado, outra cobrirá os impostos e outra será seu lucro.

# 2<sup>a</sup> Master Class Internacional

A MARATONA DO CONFEITEIRO



Chef Léo Oliveira



## BEM VINDOS A MARATONA DO CONFEITEIRO!

Olá pessoal!

Sejam muito bem vindos a 3ª aula da 2ª Masterclass Internacional – A Maratona do Confeiteiro!

Eu quero aproveitar mais esta aula para dizer que realmente eu estou muito

feliz com os resultados que essa masterclass vem causando, são milhares de comentários de pessoas agradecendo, falando que já tiveram excelentes resultados com as 2 primeiras aulas, falando que conseguiu preparar um bolo perfeito,

fazer um recheio consistente, uma decoração maravilhosa, nivelamento, são muitas pessoas me agradecendo e isso me deixa muito feliz, fiz questão de compartilhar com vocês.

Tenho certeza que se você fizer sua parte, o conteúdo desse treinamento vai contribuir muito na vida das pessoas que você compartilhar.

E a aula de hoje está simplesmente incrível, tenho certeza que todos vocês vão amar... Vou passar todo o passo a passo de um delicioso Bolo Floral com uma decoração incrível. Você vai aprender todo o passo a passo de como preparar:



- Uma massa veludo branco
- Recheio profissional de Raffaello
- Chantinho Power
- Decorações com Flores
- E muito mais.

O que eu quero fazer aqui é facilitar a sua vida na Confeitaria, vou te dar o caminho das pedras, o verdadeiro passo a passo.

# Massa Veludo Branco

## Ingredientes

- 230g de farinha de trigo adaptada
- 230g de farinha de trigo comum
- 300g de açúcar refinado
- 15g de fermento para bolo
- 230g de margarina ou manteiga em ponto de pomada
- 20ml de essência de baunilha
- 4 de ovos
- 340ml de leite
- 20ml de suco de limão



## Modo de preparo

- Inicie peneirando os secos, as farinhas e o fermento. Reserve
- Faça o buttermilk misturando o leite com o suco de limão e deixe descansar por 5 minutos. Atenção não utilize leite gelado, deixe em temperatura ambiente ou levemente aquecido.
- Misture o açúcar com a margarina, pode utilizar a batedeira apenas para misturar não precisa incorporar ar. Em uma jarra misture os ovos com a essência e reserve.
- Na mesma tigela que peneirou os secos acrescente a margarina misturada com o açúcar e o buttermilk e misture iniciando com uma espátula, depois com o fuê, misture bem e acrescente metade dos ovos. Misture mais um pouco até incorporar na massa, coloque a outra metade e misture bem.
- Divida a massa e coloque em duas assadeiras de 22cm de diâmetros untadas com desmoldante, e com papel manteiga em baixo. Leve em forno pré aquecido à 180 graus por aproximadamente 45 minutos.
- Assim que retirar do forno deixe ficar morno antes de tirar da assadeira, coloque sobre umagrade para terminar de resfriar. Embale depois de totalmente frio e leve para gelar.
- **Obs – Corte e monte seu bolo com as massas geladas.**

# Recheio Raffaello

## Ingredientes

- 300g de chocolate branco derretido
- 400ml de chantilly batido ( medir primeiro e bater depois ou 350g de chantininho batido)
- 150g de leite condensado
- 300g de cream cheese ou creme de ricota
- 80g de coco em flocos
- 80ml de água
- 6g de gelatina sem sabor
- 85g de farinha de amêndoas ou Xerem de castanha de caju



## Modo de preparo

- Inicie hidratando a gelatina na água e deixe descansar por 10 minutos.
- Bater o cream cheese com o leite condensado apenas para misturar, acrescentar o chocolate branco e misturar mais um pouco com a batedeira. Derreta a gelatina por 15 segundos no micro, e acrescentar à mistura e bater novamente.
- Desligue a batedeira e acrescentar a farinha de amêndoa e o chantininho, misturando delicadamente.
- **Obs** – Não precisa deixar endurecer na geladeira para montar o bolo, pode utilizar assim que terminar de fazer o recheio.

# *Cálculos, Rendimentos e Preço sugerido de venda*

## **Custo da Massa**

Com margarina - R\$ 8,37

## **Custo do Recheio**

R\$29,53

## **Custo da Cobertura de Chantinho**

R\$15,00

## **Custo da Decoração - Flores em chocolate plástico**

R\$10,80 (meia receita)

## **Base para Bolo**

R\$5,00

## **Valores**

Valor total do custo do Bolo – R\$ 68,70

Valor do Imposto ( água, luz, gasolina, etc. 8% ) - R\$ 5,49

Custo total – R\$ 74,19

Peso do bolo com o tabuleiro – 4.393g

Peso do bolo sem o tabuleiro - 3.693

Custo do quilo do bolo R\$ 20,10

Para calcular o preço de venda multiplicar por 3.

Uma parte para cobrir o material utilizado, outra cobrirá os impostos e a outra parte será seu lucro.

# 2<sup>a</sup> Master Class Internacional

A MARATONA DO CONFEITEIRO



*Chef Léo Oliveira*



## BEM VINDOS A MARATONA DO CONFEITEIRO!

Sejam muito bem vindos a última aula da nossa 2ª Masterclass Internacional – A Maratona do Confeiteiro.

Hoje é um dia muito especial, é a nossa última aula, o momento de fecharmos com chave de ouro, de completarmos esse ciclo que vem ajudando milhares de pessoas.

Sejam muito bem vindos a esse mundo paralelo da Confeitaria, a esse mundo onde eu provo que é possível descomplicar a confeitaria de uma forma simples e fácil.



E antes de tudo, quero compartilhar com vocês o meu sentimento de GRATIDÃO, sou grata a cada um de vocês por estarem aqui acompanhando, se comprometendo e dando o melhor de vocês, sou grata a cada um de vocês que enviou o seu depoimento, que comentou, compartilhou todas as aulas, sinceramente estou muito feliz.

E pode esperar que hoje tem muito conteúdo, é uma aula muito especial, o conteúdo que você vai aprender hoje vai fazer com que seus bolos fiquem ainda mais lindos.

Tenho certeza que se você fizer sua parte, o conteúdo desse treinamento vai contribuir muito na vida das pessoas que você compartilhar. E já quero antecipar que esse material é muito, mais muito completo, rico de informações e técnicas, bem passo a passo mesmo.

Muitas pessoas conseguiram melhorar suas dificuldades com massas, recheios, coberturas, chantilly e com decorações. - E tudo isso só é possível porque o meu método vai na causa do problema, na causa da dificuldade, meu método de ensino é passo a passo, você evolui e supera seus limites.

Esse treinamento, esse método é algo que criei para fazer e seguir a minha missão de vida. Todos os dias eu ajudo pessoas a mudarem suas vidas através da Confeitaria, eu descomplico a Confeitaria e passo pra elas de uma forma simples e fácil. - São milhares de pessoas que saíram do zero e hoje são profissionais na área da Confeitaria.

# Pirulitos de Cristais

## Ingredientes

- 170g de açúcar cristal branco
- 10g de açúcar cristal azul (estes tipo de açúcar é aqueles que enrolamos docinhos, não é o açúcar cristal comum)
- 35ml de água
- 100g de glucose de milho branca



## Modo de preparo

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio até chegar à 135 graus ou se você fizer o teste colocando uma porção da calda na água gelada e verificar que a calda está quebradiça, estará no ponto.
- Untar as forminhas de pirulito com gordura vegetal ou óleo de soja antes de colocar a calda quente, imediatamente coloque as bolinhas e o palito de churrasco, deixe esfriar bem antes de retirar com cuidado.
- A validade é de 10 dias embalado em saquinhos de celofane e o rendimento de 3 pirulitos grandes.

# Suspiros Profissionais

## Ingredientes

- 4 claras
- 250g de açúcar refinado
- 150g de açúcar de confeiteiro ou glaçúcar (este só será utilizado quando estiver batendo na batedeira)



## Modo de preparo

- Coloque em uma panela e leve em banho maria até dissolver bem o açúcar refinado mexendo sempre ou até chegar à 60 graus.
- Coloque na batedeira e bata até ficar em picos firmes como suspiros. Desligue a batedeira e acrescente o açúcar de confeiteiro peneirado de uma única vez e bata por mais 1 minutos em potência baixa. Pode colorir e fazer os toppers ou pirulitos.
- Leve para secar em forno elétrico a 70 graus e convencional no mínimo e os fornos devem ficar entreabertos da seguinte forma.

- Elétrico aberto 10 cm

- Convencional aberto 15 cm

- Se puder tente deixar o forno convencional o mais baixo possível pois com o calor excessivo os suspiros racham.
- Deixe secando por no mínimo 1 hora, retire do forno e deixe secar naturalmente de um dia para outro. Retire do papel manteiga e embale.
- Validade 30 dias embalado.

# Creme de chocolate Plástico

## Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100g de leite em pó
- 200g de chocolate branco picado
- 24g de gelatina sem sabor
- 120ml de água para hidratar a gelatina
- 100g de amido de milho
- 200ml de água
- 100g de chantilly batido ( aproximadamente)



## Modo de preparo

- Inicie hidratando a gelatina em 120ml de água e deixe descansar por 10 minutos.
- Coloque o leite condensado em uma panela e misture o amido de milho e mexa bem. Acrescente o leite em pó e misture intercalando com os 200ml de água, acrescente o creme de leite, o chocolate picado e a gelatina hidratada, mexer bem e levar ao fogo médio até ferver e engrossar a ponto de começar a soltar do fundo da panela.
- Coloque em um prato tampe com um filme plástico e deixe resfriar antes de dar o ponto.

## Qual é o ponto?

- Depois de frio ( não gelado), colocar na batedeira com o batedor raquete e acrescente de 2 à 3 colheres de chantilly batido para deixar aveludado, muito cuidado para não colocar chantilly demais e desandar o creme.

Na aula eu levei diretamente do fogo à batedeira, apenas para acelerar o resfriamento, mas é aconselhável deixar resfriar antes de colocar na batedeira.

- Para colorir coloque gotinhas de corantes em gel nas poções.
- bico 21 pitanga aberto, bico 3 (perlê fino) bico 103 ( pétala) para o cactos e 104 (pétala) para as rosas.
- Rendimento – 1 receita rende em média 30 suculentas médias



# *Cálculos, Rendimentos e Preço sugerido de venda*

## **Suspiros**

Valor do custo - R\$ 3,96

Rendimento - 12 pirulitos de suspiros

## **Pirulitos de Cristal**

Valor do custo - R\$3,34

Rendimento - 3 pirulitos grandes

## **Creme de chocolate Plástico**

Valor do custo - R\$21,60

Rendimento - 10 flores médias

1





