Receitas
DE SUCESSO



Felipe Ferrara

MASSA AMANTEIGADA

CREMOSA

INGREDIENTES

Margarina	200g
Açúcar	400g
Ovos	6 Uni
Leite de coco	250g
Farinha	400g
Fermento em pó	15g

MODO DE PREPARO

Bata margarina e açúcar até clarear , acrescentar os ovos um a um , agregar leite de coco , misturar os secos peneirados , assar 180 graus .

VARIAÇÕES

Baunilha : Acrescentar 10g de pasta de baunilha .

Limão siciliano e mirtilo : Acrescentar raspas de 3 limões + 100g mirtilo congelado .

Red Velvet : Acrescentar 5g de bicabornato , 20g cacau em pó , 15g corante em gel vermelho .



MASSA CHIFFON

BLACK

INGREDIENTES

Óleo	400m
Açúcar	360g
Ovos	8 uni
Água	560g
Farinha	560g
Chocolate em pó 50%	400g
Bicabornato	6g
Fermento em pó	10g

MODO DE PREPARO

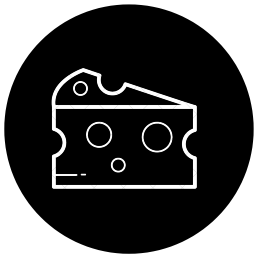
Bata os ovos com açúcar , agregar o óleo , agregar a água intercalando com os secos peneirados , assar 180 graus .

VARIAÇÕES

Amendoim com chocolate : Acrescentar 200g de amendoim triturado.

Cappuccino: Acrescentar 20g café solúvel + 20g canela em pó

Laranja com chocolate: Substituir a água por suco de laranja e acrescentar raspas de 4 laranjas .



MASSA CHEESE

POUND

INGREDIENTES

Margarina	200g
Açúcar	360g
Ovos	5 Uni
Requeijão	150g
Farinha	350g
Fermento em pó	8g

MODO DE PREPARO

Bata margarina e requeijão , acrescente açúcar até clarear , acrescentar os ovos um a um , misturar os secos peneirados , assar 180 graus .

VARIAÇÕES

Parmesão : Acrescentar 100g queijo parmesão ralado .

Panettone: Acrescentar 50g uvas passas + 100g frutas secas + 10 ml essencia de panettone .

CREME EUROPEU

CLÁSSICO

INGREDIENTES

250g Leite integral
100g creme de leite
200g leite condensado
25g amido de milho
50g chocolate branco
100g creamcheese

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes (exceto creamcheese) em fogo médio até o ponto de bloco mole .
Após frio bater na batedeira com creamcheese gelado .

VARIAÇÕES

Creme de ninho: Adicionar 100g chocolate branco + 150g leite em pó..

Creme Ferrero : Adicionar 200g de creme de avelã + 200g chocolate nobre ao leite e 100g de avelãs tostados .

Limão Siciliano : Adicionar 100g chocolate nobre branco +. Raspas de 5 limões + 50g suco de limão .



CREME 5 LEITES

AVELUDADO

INGREDIENTES

1 kg de creme de leite
750g leite condensado
200g leite integral
200g leite de coco
150g leite em pó
30g amido de milho
15g dióxido de titânio

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio até ponto de bloco mole .

VARIAÇÕES

Banana Toffe : Acrescentar 300g de doce de banana caramelizada

Laranja com canela : Acrescentar 5 paus de canela no cozimento do recheio + raspas de 2 laranjas Bahia

Parmesão : Acrescentar 100g de queijo parmesão ralado .

BLINDAGEM DE GUERRA

ESTABILIZADA

INGREDIENTES

1 kg Cobertura fracionada
meio amarga
100g água
20g cacau em pó

MODO DE PREPARO

Derreta a cobertura com cuidado até obter 100% dela líquida .
Espere a cobertura chegar na temperatura de 33 graus , nesse momento adicione a água diluída com o cacau em tp ambiente
Emulsine rapidamente a ganache até obter uma textura cremosa e lisa .