APOSTILA DE FATIAS



AS FATIAS DE SUCESSO DA MI DOCES CONFEITARIA

mi doces
CONFEITARIA

“As fatias perfeitas que vão encantar os olhos e o paladar dos seus clientes “

mi doces
CONFEITARIA



Marcas utilizadas

Sabemos que a qualidade das marcas utilizadas influenciam no resultado final do nosso produto e por isso aqui estão algumas indicações de marcas utilizadas em nossa produção de fatias:

Leite condensado: Cemil, Ccgl, Moça, Itambé, Piracanjuba, Italac, Carrefour

Creme de Leite: Regina, Piracanjuba, CCGL, Itambé

Chocolate em pó: Sicão e Melken

Margarina: Delícia ou Doriana

Manteiga: Itambé, Danone, President, Catupiry

Cream cheese: Polengui

Pasta de pistache: Gustosía

Leite em pó: Ninho, Itambé, Italac, Piracanjuba, CCGL

Pasta de baunilha: Dabella, Gustosía

Granulados: Melken, Callebaut, Sicão

Coco ralado: Sococo

Corante em pó lipossolúvel: Mago ou Gran chef

Cacau black: Dabella

Utensílios necessários

- Batedeira
- Formas redondas de 25x25x9
- Marcador de Fatias (12, 14 ou 16 fatias)
- Nivelador de bolos
- Panela antiaderente grossa
- Espátula de silicone
- Bisnaga para umedecer bolos
- Cake board
- Bailarina
- Espátula raspadora
- Manga de confeitar
- Fouet
- Faca grande e amolada
- Maçarico
- Bico 4b
- Folha cristal (Folha para Brownie) de 20x20 ou 20x22
- Embalagem: Hamburgueira GA12 da Galvanotek

Massas



mi doces
CONFEITARIA



Massa de cenoura

Ingredientes :
• 150 ml de óleo
• 500g de açúcar
• 7 ovos
• 400g de cenoura
• 450g de farinha de trigo
• 25g de fermento em pó

Modo de preparo: Bata no liquidificador por 5 minutos a cenoura, os ovos, o óleo e o açúcar.
Em uma vasilha adicione essa mistura que foi batida no liquidificador e acrescente a farinha de trigo peneirada, misture muito bem com o auxílio de um fouet, por último adicione o fermento em pó e misture novamente.

Leve para uma forma redonda untada (forma de 25x25x9).
Asse a 180 graus (a temperatura pode váriar de acordo com a marca e potência do seu forno).
Faça o teste do palito para verificar se o seu bolo já está assado, se o palito sair limpo retire o bolo.
Aguarde aproximadamente 5 minutos e desinforme ainda morno.

Espere até que o bolo esteja frio para iniciar a montagem das fatias.



Massa Red Velvet

Ingredientes:
• 225g de manteiga sem sal (ponto de pomada)
• 375g de açúcar refinado
• 6 ovos
• 75g de creme de leite
• 225g de leite de coco
• 110g de leite em pó
• 345g de farinha de trigo
• 15g de corante em pó lipossolúvel
• 5 gotas de corante em gel vermelho
• 22g de fermento em pó

Modo de preparo: Em uma batedeira adicione a manteiga o açúcar e bata por aproximadamente 5 minutos, adicione os ovos um a um e bata até misturar bem, agora adicione o leite de coco e o creme de leite e bata.
Junte o leite em pó com a farinha de trigo e peneire, feito isso, vá adicionando eles aos poucos na batedeira em velocidade baixa até que se misturem por completo.
adicione o corante e bata, por último adicione o fermento e misture com o fouet.
Leve para uma forma untada (forma 25x25x9).
Asse a 180 graus (a temperatura pode variar de acordo com a marca e potência do seu forno).
Faça o teste do palito para verificar se o seu bolo está assado, se o palito sair limpo retire o bolo.
Aguarde aproximadamente 5 minutos e desinforme ainda morno.

Espere até que o bolo esteja frio para iniciar a montagem das fatias.



Massa cacau black

ingredientes:
• 480g de açúcar refinado
• 350g de manteiga ou margarina
• 6 ovos
• 7g de pasta de baunilha
• 390g de farinha de trigo
• 130g de cacau black
• 20g de fermento em pó
• 250 ml de leite morno

Modo de preparo: Na batedeira adicione o açúcar e a manteiga e bata com o batedor raquete na velocidade média por 10 minutos ou até formar um creme fofo.
Em seguida acrescente os ovos e a baunilha e bata por mais 2 minutos.
Junte a farinha de trigo e o cacau black peneirados e coloque na batedeira, acrescente o leite morno e bata até que tudo se misture muito bem.
Por último adicione o fermento e misture novamente.

Leve a massa para uma forma untada (forma 25x25x9).
Asse a 180 graus (a temperatura pode variar de acordo com a marca e a potência do seu forno) .
Faça o teste do palito para verificar se o seu bolo está assado, se o palito sair limpo retire o bolo.
Aguarde aproximadamente 5 minutos e desinforme ainda morno.

Espere até que o bolo esteja frio para iniciar a montagem das fatias.



Massa branca

ingredientes:
• 480g de açúcar
• 350g de manteiga ou margarina
• 06 ovos
• 7g de essência de baunilha
• 540g de farinha de trigo
• 250 ml de leite morno
• 20g de fermento

Modo de preparo: Coloque na batedeira o açúcar e a manteiga e bata com o batedor raquete em velocidade média por 10 minutos até ficar um creme fofo.
Agora acrescente os ovos e a baunilha e bata por 2 minutos.
Adicione a farinha de trigo peneirada, em seguida acrescente o leite morno e bata na velocidade mínima até que tudo se misture.

Após misturar acrescente o fermento e misture novamente.

Leve a massa para uma forma redonda untada (forma 25x25x9).
Asse a 180 graus (a temperatura pode variar de acordo com a marca e a potência do seu forno).
Faça o teste do palito para verificar se o seu bolo está assado, se o palito sair limpo retire o bolo.
Aguarde aproximadamente 5 minutos e desinforme ainda morno.

Espere até que o bolo esteja frio para iniciar a montagem das fatias.



Massa de chocolate

Ingredientes:
• 480g de Açúcar
• 350g de Manteiga ou margarina
• 06 Ovos
• 7g de pasta de Baunilha
•380g de Farinha de trigo (peneirado)
•190g de Chocolate em pó 50% (peneirado)
•250ml de Leite morno
•20g de fermento

Modo de preparo:
Leve para batedeira o açúcar a manteiga e bata com o batedor raquete na velocidade média por 10 minutos ou até ficar um creme fofo.

Logo após, acrescente os ovos e a baunilha e bata por mais 2 minutos.

Junte a farinha de trigo e o chocolate em pó peneirados e coloque na batedeira, feito isso acrescente o leite morno e bata na velocidade mínima até que tudo se misture.
Por último acrescente o fermento em pó e misture ele na massa.

Leve a massa para uma forma redonda untada (forma 25x25x9).
Asse a 180 graus (a temperatura pode variar de acordo com a marca e a potência do seu forno).
Faça o teste do palito para verificar se o seu bolo está assado, se o palito sair limpo retire o bolo.
Aguarde aproximadamente 5 minutos e desinforme ainda morno.

Espere até que o bolo esteja frio para iniciar a montagem das fatias.

Recheios



Recheio de chocolate

Ingredientes:
•1,185 kg de leite condensado (3 caixas)
•1kg de creme de leite (5 caixas)
•130g de chocolate em pó 50% Melken

Modo de preparo:
Em uma panela antiaderente grossa adicione o leite condensado, o creme de leite e o chocolate em pó e mexa com um fouet até misturar muito bem e o chocolate em pó se dissolver.
Feito isso ligue o fogo e mexa com uma espátula de silicone até atingir o ponto de recheio, quando o recheio cai em blocos da espátula, cremoso! nem tão líquido como uma calda e nem tão firme quanto um brigadeiro de enrolar.

Após o recheio pronto despeje em um recipiente e cubra com plástico, aguarde até que esteja frio para utilizar nas fatias, de preferência de um dia para o outro.

Rendimento: aproximadamente 1,300 kg
Validade: 10 dias refrigerado e 90 dias congelado

Recheio de Ninho

Ingredientes:
• 1,185 kg de leite condensado (3 caixas)
• 1kg de de creme de leite (5 caixas)
• 75g de leite em pó

Modo de preparo:
Em uma panela antiaderente grossa adicione o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó e misture muito bem com o fouet até que o leite em pó se dissolva.
Ligue o fogo e com uma espátula de silicone mexa até atingir o ponto de recheio, quando o recheio cai em blocos da espátula, cremoso! nem tão líquido como uma calda e nem tão firme quanto um brigadeiro de enrolar.

Após o recheio pronto despeje em um recipiente e cubra com plástico, aguarde até que esteja frio para utilizar nas fatias, de preferência de um dia para o outro.

Rendimento: aproximadamente 1,300 kg
Validade: 10 dias refrigerado e 90 dias congelado.

Recheio de Nutella

Ingredientes:
• 790g de leite condensado (2 caixas)
• 600g de creme de leite (3 caixas)
• 35g de chocolate em pó 50%
• 160g de Nutella

Modo de preparo:
Em uma panela antiaderente grossa adicione o leite condensado, o creme de leite e o chocolate em pó e misture bem com o fouet até dissolver o chocolate em pó.
Em seguida ligue o fogo e mexa com a espátula de silicone até atingir o ponto de recheio, quando o recheio cai em blocos da espátula, cremoso! nem tão líquido como uma calda e nem tão firme quanto um brigadeiro de enrolar.
Por último desligue o fogo, adicione a Nutella e mexa até misturar muito bem.

Após o recheio pronto despeje em um recipiente e cubra com plástico, aguarde até que esteja frio para utilizar nas fatias, de preferência de um dia para o outro.

Rendimento: aproximadamente 1kg
Validade: 10 dias refrigerado e 90 dias congelado.

Recheio de Pistache

Ingrediente:
• 790g de leite condensado (2caixas)
• 1kg de creme de leite (5 caixas)
• 80g de pasta de pistache

Modo de preparo:
Em uma panela antiaderente grossa adicione o leite condensado e o creme de leite, ligue o fogo e mexa com a espátula de silicone até atingir o ponto de recheio, quando o recheio cai em blocos da espátula, cremoso! nem tão líquido como uma calda e nem tão firme quanto um brigadeiro de enrolar.
Por último desligue o fogo, adicione a pasta de pistache e mexa até misturar muito bem.

Após o recheio pronto despeje em um recipiente e cubra com plástico, aguarde até que esteja frio para utilizar nas fatias, de preferência de um dia para o outro.

Rendimento: aproximadamente 1kg
validade: 10 dias refrigerado e 90 dias congelado.

Recheio de Coco

Ingredientes:
• 1,185kg de leite condensado (3 caixas)
• 1,200kg de creme de leite (6 caixas)
• 150g de coco ralado

Modo de preparo:
Em uma panela antiaderente grossa, adicione o leite condensado, o creme de leite e o coco ralado e mexa com uma espátula de silicone até atingir o ponto de recheio, quando o recheio cai em blocos da espátula, cremoso! nem tão líquido como uma calda e nem tão firme quanto um brigadeiro de enrolar.

Após o recheio pronto despeje em um recipiente e cubra com plástico, aguarde até que esteja frio para utilizar nas fatias, de preferência de um dia para o outro.

Rendimento: aproximadamente 1,600kg
validade: 10 dias refrigerado e 90 dias congelado.

Doce de leite caseiro

Ingredientes:
• 2 latas de leite condensado cozido por 40 minutos na pressão
• 790g de leite condensado (2 caixas)
• 1kg de creme de leite (5 caixas)

Modo de preparo:
Cozinhe 2 latas de leite condensado na panela de pressão por 40 minutos, após cozinhar espere até que elas esfriem, em seguida bata as latas de leite condensado cozido no liquidificador, processador ou batedeira.

Leve ao fogo o leite condensado que foi cozido e batido, o leite condensado e o creme de leite e e mexa com uma espátula de silicone até atingir o ponto de recheio, quando o recheio cai em blocos da espátula, cremoso! nem tão líquido como uma calda e nem tão firme quanto um brigadeiro de enrolar.

Após o recheio pronto despeje em um recipiente e cubra com plástico, aguarde até que esteja frio para utilizar nas fatias, de preferência de um dia para o outro.

Rendimento: aproximadamente 1,600kg
Validade: 10 dias refrigerados e 90 dias congelados.

Recheio de maracujá

Pasta de maracujá:
•500g de polpa de maracujá

Bata a polpa de maracujá no liquidificador e coe, deixando a quantidade de sementes de sua preferência.
Leve ao fogo e reduza essa polpa mexendo até que ao passar a espátula de silicone se abra um caminho no fundo da panela .
Desligue o fogo e reserve essa pasta em um recipiente para ser utilizada em nosso recheio.

rendimento: Aproximadamente 200g.

Recheio de maracujá
ingredientes:
•790g de leite condensado (2 caixas)
•1kg de creme de leite (5 caixas)
•130g da pasta de maracujá

Modo de preparo:
Em uma panela antiaderente grossa, adicione o leite condensado e o creme de leite, ligue o fogo e mexa com uma espátula de silicone até até atingir o ponto de recheio, quando o recheio cai em blocos da espátula, cremoso! nem tão líquido como uma calda e nem tão firme quanto um brigadeiro de enrolar.
Por último desligue o fogo, adicione a pasta de maracujá e mexa muito bem com uma espátula ou fouet.

Após o recheio pronto despeje em um recipiente e cubra com plástico, aguarde até que esteja frio para utilizar nas fatias, de preferência de um dia para o outro.

Rendimento: aproximadamente 1kg
Validade: 10 dias refrigerado e 90 dias congelado .

Recheio de cream cheese

ingredientes:
•790g de leite condensado (2 caixas)
•600g de creme de leite (3 caixas)
•200g da cream cheese
• 60g de leite em pó

Modo de preparo:
Em uma panela antiaderente grossa, adicione o leite condensado e o creme de leite e o leite em pó, mexa até que o leite em pó se dissolva.
Ligue o fogo e mexa com uma espátula de silicone até até atingir o ponto de recheio, quando o recheio cai em blocos da espátula, cremoso! nem tão líquido como uma calda e nem tão firme quanto um brigadeiro de enrolar.
Por último desligue o fogo, adicione o cream cheese e misture muito bem com o fouet até que ele se dissolva por completo e fique um recheio cremoso.

Após o recheio pronto despeje em um recipiente e cubra com plástico, aguarde até que esteja frio para utilizar nas fatias, de preferência de um dia para o outro.

Rendimento: aproximadamente 1kg
Validade: 10 dias refrigerado e 90 dias congelado.

Geleia de frutas vermelhas

ingredientes:
• 500g de frutas vermelhas (morangos. amoras, mirtilos, framboesas)
•75g de açúcar refinado
• 1/2 limão espremido

Modo de preparo: Em uma panela antiaderente grossa adicione as frutas, o açúcar e o suco do limão, ligue o fogo e mexa até que ao passar a espátula se abra um caminho no fundo da panela.

Rendimento: aproximadamente 200g
Valodade: 10 dias refrigerado e 90 dias congelado.

Geleia de Ameixa

ingredientes:
• 200g de ameixa seca sem caroço
• 500ml de água
• 100g de açúcar
• 1/2 limão espremido

Modo de preparo: Com uma tesoura de cozinha corte as ameixas em pedaços pequenos (inteiras não ficarão perfeitas no corte do bolo).
Coloque as ameixas em uma panela antiaderente grossa, junto da água, do açúcar e do suco do limão.
Ligue o fogo e mexa com aproximadamente 40 minutos.

Rendimento: aproximadamente 400g
Validade: 10 dias refrigerado e 90 dias congelado.


Caldas
mi doces
CONFEITARIA

Calda chocolate:
• 100g de Leite condensado
• 10g de Nescau ou chocolate em pó
• 400ml de água

Calda black:
• 100g de leite condensado
• 10g de cacau black
• 400ml de água

Calda branca:
• 100g de leite condensado
• 400ml de água

Modo de preparo: Junte todos os ingredientes e misture, em seguida coloque esse líquido no regador de bolos.


Montagens
mi doces
CONFEITARIA





Com o auxílio do nivelador, divida o bolo em 3 camadas iguais.





Feito isso, forre a sua forma redonda (forma de 25x25x9) com plástico para dar início a montagem, monte o seu bolo sob uma balança pra que a montagem seja padronizada.
Coloque na forma a sua primeira camada de bolo, umedeça ela com 150g de calda e em seguida adicione 900g de recheio.





Com o auxílio de uma espátula ou colher alise o recheio que foi colocado deixando-o mais nivelado possível, o cuidado com os detalhes fazem toda a diferença no resultado final da nossa fatia. Feito isso venha com a segunda camada de bolo e umedeça novamente com 150g de calda.





Adicione a segunda camada de 900g de recheio e alise o recheio novamente como foi feito na camada anterior, em seguida adicione a última camada de massa e umedeça ela com 150g de calda.

Embale o bolo com as sobras de plástico das laterais e leve para refrigerar, de preferência deixe refrigerando de um dia para o outro antes de iniciar a finalização e corte.

Finalização







Com o bolo em um cake board ou sob o próprio fundo removível da forma, posicione o bolo na bailarina.
Com o recheio na manga de confeitar com uma de suas mãos comece passando o recheio cobrindo com uma fina camada toda lateral do bolo enquanto a outra mão gira a bailarina para facilitar o trabalho.
Em seguida, ainda com a manga de confeitar cubra também a parte de cima do bolo com uma fina camada do recheio.





Com o auxílio da espátula alise a parte de cima do bolo com uma de suas mãos enquanto a outra mão gira a bailarina para facilitar o trabalho.





Em seguida, com a espátula raspadora alise as laterais do bolo seguindo o mesmo movimento, enquanto uma de suas mãos alisa o bolo a outra mão gira a bailarina facilitando o trabalho.
Após alisar as laterais volte com uma espátula na parte de cima do bolo corrigindo as “quinas” .





Com as próprias mãos vá depositando o confeito nas laterais e na parte de cima do bolo, essa finalização pode ser feita com granulado, pistache triturado, coco ralado, farelo de red velvet, amendoim granulado, leite em pó entre outros, dependerá do sabor do seu bolo, todas as montagens estarao detalhadas nas próximas páginas da apostila.





Pressione levemente sob o bolo o marcador de fatias (podendo ser de 12, 14 ou 16 fatias) O marcador será utilizado apenas para marcar o local onde o corte será feito com a faca, o corte não pode ser feito com o marcador.
Com a manga de confeitar e o bico 4B, usando o mesmo recheio que foi finalizado o bolo faça a decoração em cada uma das fatias.





Esquente uma faca grande e amolada usando o maçarico (também pode ser utilizada uma água bem quente).
Corte as fatias sempre com a faca quente e a cada corte feito limpe a faca com um pano molhado e esquente novamente para o próximo corte, assim você conseguirá o corte perfeito.





Vá posicionando as fatias já cortadas na “folha cristal”
(a indicação da folha estará na apostila).
Posicione a fatia na parte da frente da folha, levante a parte de trás e cole as laterais da folha na fatia.




Por último finalize levantando a parte da frente da folha e colando também na fatia, assim bem embaladas elas ficarão livres do ressecamento por mais tempo.

Sugestões de montagens



mi doces
CONFEITARIA



fatia cereja:
Massa black umedecida com 150ml de calda black em cada disco de massa.

Recheios: primeira camada com 700g de recheio de ninho misturado com 200g de cerejas picadas.
Segunda camada com 700g de recheio de chocolate misturado com 200g de cerejas picadas

Finalizada com recheio de ninho e granulado de chocolate branco, decorado com cerejas.



Fatia maracujá com Chocolate:
Massa black umedecida com 150ml de calda black em cada disco de massa.

Recheios: primeira camada com 900g de recheio de maracujá.
Segunda camada com 900g de recheio de chocolate.
Finalizada com recheio de maracujá e decorada com trabalho de bico 4b, feito com recheio de chocolate.



fatia Black:
Massa black umedecida com 150ml de calda black em cada disco de massa.

Recheios: primeira camada com 900 de recheio de Ninho
Segunda camada com 900g de recheio de chocolate.

Finalizada com recheio de chocolate e granulado de chocolate ao leite, decorado com trabalho de bico 4B, feito com recheio de chocolate.



fatia Ferrero:
Massa de chocolate umedecida com 150ml de calda de chocolate em cada disco de massa.
Recheios: primeira camada com 900g de recheio de Nutella
Segunda camada com 900g de recheio de Nutella.

Finalizada com recheio de Nutella e amendoim granulado, decorada com trabalho de bico 4B, feito com Nutella pura.



Fatia olho de sogra:
Massa branca umedecida com 150ml de calda branca em cada disco de massa.
Recheios: Primeira camada com 900g de doce de leite e 200g de geleia de ameixa
segunda camada com 900g de doce de leite e 200g de geleia de ameixa.
finalizado com recheio de ninho e coberto com coco ralado, decorado com ameixas.



Fatia Pistache
Massa branca umedecida com 150ml de calda branca em cada disco de massa.
Recheios: Primeira camada com 900g de recheio de pistache e 200g de geleia de frutas vermelhas.
Segunda camada com 900g de recheio de pistache e 200g de geleia de frutas vermelhas.
finalizado com recheio de pistache e decorado com pistache granulado.



Fatia Red Velvet:
Massa Red umedecida com 150ml de calda branca em cada disco de massa.
Recheios: Primeira camada com 900g de Recheio de cream cheese e 200g de geleia de frutas vermelhas.
Segunda camada com 900g de recheio de cream cheese e 200g de geleia de frutas vermelhas.
Finalizado com recheio de Cream cheese e decorado com farelos de bolo Red.



Fatia Prestígio:
Massa de chocolate umedecida com 150ml de calda de chocolate em cada disco de massa.
Recheios: Primeira camada com 900g de recheio de chocolate
Segunda camada com 900g de recheio de coco.
Finalizado co recheio de brigadeiro e decorado com coco ralado e brigadeiros.



Fatia chocolate:
Massa de chocolate umedecida com 150ml de calda de chocolate em cada disco de massa.
Recheios: Primeira camada com 900g de recheio de chocolate e segunda camada com 900g de chocolate.
Finalizado com recheio de chocolate e decorado com granulados de chocolate ao leite e brigadeiro.



Fatia Cenoura com chocolate:
Massa de cenoura (Não umedecemos)
Recheios: primeira camada com 900g de recheio de chocolate e segunda camada com 900g de recheio de chocolate
Finalizada com recheio de chocolate e decorada com granulado de chocolate ao leite e brigadeiro.

Validade, armazenamento e congelamento

Os recheios podem ser armazenados em vasilhas cobertos com plástico e com tampa e refrigerados por até 10 dias.

As massas podem ser armazenadas refrigeradas por até 5 dias.

Congelamento:
Os recheios podem ser congelados por até 90 dias.
As massas podem ser congeladas por até 30 dias.

O bolo também pode ser congelado depois da montagem ou até mesmo depois de fatiado.

Lembrando que uma vez que o produto é congelado e descongelado ele não pode ser congelado novamente, então escolha em que etapa irá congelar o seu produto para facilitar a sua produção

Por exemplo: se as massas e recheios foram congelados e descongelados o bolo não poderá ser congelado novamente na etapa de montagem, escolha em que etapa irá realizar o congelamento.

mi doces

CONFEITARIA

suportemidoces@hotmail.com

midocesconfeitaria