

O Elo do Caramelo

Caramelos

Caramelos Toffee

Os Caramelos Toffee tem a textura bem
cremosa e são muito versáteis.
São ideais para aplicar como finalização
sobre fatias de bolos, panna ccotas,
waffles,
sorvetes, cheesecakes,
compor cestas artesanais
ou serem vendidos à parte.
Tem uma excelente durabilidade
e as opções de vidros são muito variadas,
em
formatos e tamanhos.
Escolha a melhor opção,
que atenda seu público e seu negócio.

Todos os direitos reservados
Denise Pfeiffer Petinati

Toffe Clássico

Ingredientes

- 260g - Açúcar refinado
- 140g - Creme de leite 25%
- 40g - Manteiga sem sal gelada

Preparo
Na panela pequena, coloque o açúcar e faça a caramelização seca, ou seja, mexa o açúcar até o completo derretimento, obtendo um caramelo.
Adicione a manteiga gelada para baixar a temperatura e mexa para dissolver e incorporar.
Adicione o creme de leite e mexa bem, até chegar na faixa de graduação indicada nas vídeo aulas .....
Desligue. Transfira para um prato largo, para evitar que o calor fique concentrado no meio, facilitando o resfriamento.
Ao esfriar, transfira para potes de vidro.
Opcional: emulsionar com o mixer

Rendimento:

Validade:
-60 dias

Conservação:
-Manter em local fresco.
-Manter longe do calor.

Todos os direitos reservados
Denise Pfeiffer Petinati

Toffe Masala

Ingredientes

- 260g - Açúcar refinado
- 140g - Creme de leite 25%
- 40g - Manteiga sem sal gelada
- 3g - Masala doce

Preparo
Na panela pequena, coloque o açúcar e faça a caramelização seca, ou seja, mexa o açúcar até o completo derretimento, obtendo um caramelo.
Adicione a manteiga gelada para baixar a temperatura e mexa para dissolver e incorporar.
Adicione o creme de leite e mexa bem, até chegar na faixa de graduação indicada nas vídeo aulas .....
Desligue. Adicione a masala doce e misture bem.
Transfira para um prato largo, para evitar que o calor fique concentrado no meio, facilitando o resfriamento.
Ao esfriar, transfira para potes de vidro.
Opcional: emulsionar com o mixer

Rendimento:

Validade:
-60 dias

Conservação:
-Manter em local fresco.
-Manter longe do calor.

Todos os direitos reservados
Denise Pfeiffer Petinati

Toffe Picante

Ingredientes

- 260g - Açúcar refinado
- 140g - Creme de leite 25%
- 40g - Manteiga sem sal gelada
- 1g - Pimenta caiena

Preparo
Na panela pequena, coloque o açúcar e faça a caramelização seca, ou seja, mexa o açúcar até o completo derretimento, obtendo um caramelo.
Adicione a manteiga gelada para baixar a temperatura e mexa para dissolver e incorporar.
Adicione o creme de leite e mexa bem, até chegar na faixa de graduação indicada nas vídeo aulas .....
Desligue. Adicione a pimenta caiena e misture bem.
Transfira para um prato largo, para evitar que o calor fique concentrado no meio, facilitando o resfriamento.
Ao esfriar, transfira para potes de vidro.
Opcional: emulsionar com o mixer

Rendimento:

Validade:
-60 dias

Conservação:
-Manter em local fresco.
-Manter longe do calor.

Todos os direitos reservados
Denise Pfeiffer Petinati

Toffe Whisky

Ingredientes

- 260g - Açúcar refinado
- 140g - Creme de leite 25%
- 40g - Manteiga sem sal gelada
- 40g - Whisky

Preparo
Na panela pequena, coloque o açúcar e faça a caramelização seca, ou seja, mexa o açúcar até o completo derretimento, obtendo um caramelo.
Adicione a manteiga gelada para baixar a temperatura e mexa para dissolver e incorporar.
Adicione o whisky aos poucos e em seguida o creme de leite e mexa bem, até chegar na faixa de graduação indicada nas vídeo aulas .....
Desligue.
Transfira para um prato largo, para evitar que o calor fique concentrado no meio, facilitando o resfriamento.
Ao esfriar, transfira para potes de vidro.
Opcional: emulsionar com o mixer

Rendimento:

Validade:
-60 dias

Conservação:
-Manter em local fresco.
-Manter longe do calor.

Todos os direitos reservados
Denise Pfeiffer Petinati

Caramelos de Corte

Os Caramelos de corte tem textura ideal para cortar e embrulhar.
Possuem maciez, dulçor na medida, e são extremamente elásticos.
É uma delicia esticar os caramelos antes de provar.
O preparo desses caramelos requer muito cuidado e atenção.
Os caramelos precisam de controle de temperaturas para se manterem na textura ideal.
Devem ser mantidos em temperaturas de 18° à 24°C, em dupla embalagem para que estejam protegidos da umidade do ar.
Devem ser produzidos em temperaturas abaixo de 30°C ou fazer no final do dia para serem cortados no dia seguinte pela manhã, com temperaturas mais amenas. Lembre-se que a manteiga derrete em temperaturas acima de 30°C, comprometendo a textura ideal.

Todos os direitos reservados
Denise Pfeiffer Petinati

Caramelo Clássico

Ingredientes

- 120g - Açúcar refinado
- 115g - Creme de leite 25%
- 100g - Caramelo seco em pó
- 220g - Leite condensado
- 100g - Glucose de milho
- 50g - Açúcar invertido
- 100g - Manteiga sem sal temperatura ambiente
- 5g - Manteiga de cacau ou Mycryo

Preparo
Na panela coloque os 6 primeiros ingredientes.
Cozinhe na temperatura de base (.....),
até atingir a graduação indicada nos vídeos (.....°C).
Adicione a manteiga e continue a cocção até atingir a graduação final (..... °C).
Desligue.
Adicione a manteiga de cacau e misture até incorporar completamente.
Transfira para o frame seguindo as instruções fornecidas as vídeo aulas.
Faça o descanso e corte nas medidas desejadas.

Rendimento:
-Quadradas: 70 à 80 unidades
-Bastão: 40 à 44 unidades

Validade:
-90 dias

Conservação:
-Manter em embalagem primária e secundária, em local fresco.
-Manter longe do calor.

Todos os direitos reservados
Denise Pfeiffer Petinati

Caramelo de Chocolate

Ingredientes

- 120g - Açúcar refinado
- 115g - Creme de leite 25%
- 100g - Caramelo seco em pó
- 220g - Leite condensado
- 60g - Chocolate meio amargo 54,5%
- 100g - Glucose de milho
- 50g - Açúcar invertido
- 100g - Manteiga sem sal temperatura ambiente
- 5g - Manteiga de cacau ou Mycryo

Preparo
Na panela coloque os 7 primeiros ingredientes.
Cozinhe na temperatura de base (.....),
até atingir a graduação indicada nos vídeos (.....°C).
Adicione a manteiga e continue a cocção até atingir a graduação final (..... °C).
Desligue.
Adicione a manteiga de cacau e misture até incorporar completamente.
Transfira para o frame seguindo as instruções fornecidas as vídeo aulas.
Faça o descanso e corte nas medidas desejadas.

Rendimento:
-Quadradas: 70 à 80 unidades
-Bastão: 40 à 44 unidades

Validade:
-90 dias

Conservação:
-Manter em embalagem primária e secundária, em local fresco.
-Manter longe do calor.

Todos os direitos reservados
Denise Pfeiffer Petinati

Caramelo de Maracujá

Ingredientes

- 216g - Açúcar refinado
- 330g - Creme de leite 25%
- 230g - Glucose de milho
- 33g - Açúcar invertido
- 200g - Polpa de maracujá
- 10g - Manteiga sem sal temperatura ambiente
- 5g - Manteiga de cacau ou Mycryo

Preparo
Faça a redução da polpa de maracujá. Reserve.
Na panela coloque os 4 primeiros ingredientes.
Cozinhe na temperatura de base (.....),
até atingir a graduação indicada nos vídeos (.....°C).
Adicione a manteiga e a polpa de maracujá reduzida e continue a cocção
até atingir a graduação final (..... °C).
Desligue.
Adicione a manteiga de cacau e misture até incorporar completamente.
Transfira para o frame seguindo as instruções fornecidas as vídeo aulas.
Faça o descanso e corte nas medidas desejadas.

Rendimento:
-Quadradas: 70 à 80 unidades
-Bastão: 40 à 44 unidades

Validade:
-90 dias

Conservação:
-Manter em embalagem primária e secundária, em local fresco.
-Manter longe do calor.

Todos os direitos reservados
Denise Pfeiffer Petinati

Caramelo de Framboesa

Ingredientes

- 300g - Açúcar refinado
- 100g - Creme de leite 25%
- 100g - Glucose de milho
- 50g - Açúcar invertido
- 200g- Framboesas frescas ou congeladas
- 80g - Manteiga sem sal temperatura ambiente
- 5g - Manteiga de cacau ou Mycryo

Preparo
Cozinhe as framboesas para reduzir a água até obter um purê. Reserve.
Na panela coloque os 4 primeiros ingredientes.
Cozinhe na temperatura de base (.....),
até atingir a graduação indicada nos vídeos (.....°C).
Adicione a manteiga e o purê de framboesas e continue a cocção
até atingir a graduação final (..... °C).
Desligue.
Adicione a manteiga de cacau e misture até incorporar completamente.
Transfira para o frame seguindo as instruções fornecidas as vídeo aulas.
Faça o descanso e corte nas medidas desejadas.

Rendimento:
-Quadradas: 70 à 80 unidades
-Bastão: 40 à 44 unidades

Validade:
-90 dias

Conservação:
-Manter em embalagem primária e secundária, em local fresco.
-Manter longe do calor.

Todos os direitos reservados

Denise Pfeiffer Petinati

Caramelo de Limão Siciliano c/ Sementes de Papoula

Ingredientes

- 300g - Açúcar refinado
- 100g - Creme de leite 25%
- 100g - Leite condensado
- 100g - Glucose de milho
- 50g - Açúcar invertido
- 80g - Sumo de limão siciliano espremido
- 80g - Manteiga sem sal temperatura ambiente
- 5g - Manteiga de cacau ou Mycryo
- 5g - Sementes de papoula
- Raspas dos limões à gosto

Preparo
Na panela coloque os 5 primeiros ingredientes.
Cozinhe na temperatura de base (.....),
até atingir a graduação indicada nos vídeos (.....°C).
Adicione a manteiga e o sumo de limão e continue a cocção
até atingir a graduação final (..... °C).
Desligue.
Adicione a manteiga de cacau, as sementes de papoula e as raspas de limão e misture até incorporar completamente.
Transfira para o frame seguindo as instruções fornecidas as vídeo aulas.
Faça o descanso e corte nas medidas desejadas.

Rendimento:
-Quadradas: 70 à 80 unidades
-Bastão: 40 à 44 unidades

Validade:
-90 dias

Conservação:
-Manter em embalagem primária e secundária, em local fresco.
-Manter longe do calor.

Todos os direitos reservados

Denise Pfeiffer Petinati

Caramelo de Baunilha

Ingredientes

- 120g - Açúcar refinado
- 115g - Creme de leite 25%
- 100g - Caramelo seco em pó
- 220g - Leite condensado
- 1 Baunilha em fava
- 100g - Glucose de milho
- 50g - Açúcar invertido
- 100g - Manteiga sem sal temperatura ambiente
- 5g - Manteiga de cacau ou Mycryo

Preparo
Na panela coloque os 7 primeiros ingredientes.
Cozinhe na temperatura de base (.....),
até atingir a graduação indicada nos vídeos (.....°C).
Adicione a manteiga e continue a cocção até atingir a graduação final (..... °C).
Desligue.
Adicione a manteiga de cacau e misture até incorporar completamente.
Transfira para o frame seguindo as instruções fornecidas as vídeo aulas.
Faça o descanso e corte nas medidas desejadas.
Obs: é possível trocar a fava por 5ml de extrato de baunilha

Rendimento:
-Quadradas: 70 à 80 unidades
-Bastão: 40 à 44 unidades

Validade:
-90 dias

Conservação:
-Manter em embalagem primária e secundária, em local fresco.
-Manter longe do calor.

Todos os direitos reservados
Denise Pfeiffer Petinati

Caramelo de Cupuaçu

Ingredientes

- 300g - Açúcar refinado
- 100g - Creme de leite 25%
- 100g - Leite condensado
- 100g - Glucose de milho
- 50g - Açúcar invertido
- 200g - Polpa de cupuaçu
- 80g - Manteiga sem sal temperatura ambiente
- 5g - Manteiga de cacau ou Mycryo

Preparo
Na panela coloque os 5 primeiros ingredientes.
Cozinhe na temperatura de base (.....),
até atingir a graduação indicada nos vídeos (.....°C).
Adicione a manteiga e a polpa de cupuaçu e continue a cocção
até atingir a graduação final (..... °C).
Desligue.
Adicione a manteiga de cacau e misture até incorporar completamente.
Transfira para o frame seguindo as instruções fornecidas as vídeo aulas.
Faça o descanso e corte nas medidas desejadas.

Rendimento:
-Quadradas: 70 à 80 unidades
-Bastão: 40 à 44 unidades

Validade:
-90 dias

Conservação:
-Manter em embalagem primária e secundária, em local fresco.
-Manter longe do calor.

Todos os direitos reservados

Denise Pfeiffer Petinati

Caramelo de Café

Ingredientes

- 120g - Açúcar refinado
- 115g - Creme de leite 25%
- 100g - Caramelo seco em pó
- 220g - Leite condensado
- 5g - Café solúvel
- 100g - Glucose de milho
- 50g - Açúcar invertido
- 100g - Manteiga sem sal temperatura ambiente
- 5g - Manteiga de cacau ou Mycryo

Preparo
Na panela coloque os 7 primeiros ingredientes.
Cozinhe na temperatura de base (.....),
até atingir a graduação indicada nos vídeos (.....°C).
Adicione a manteiga e continue a cocção até atingir a graduação final (..... °C).
Desligue.
Adicione a manteiga de cacau e misture até incorporar completamente.
Transfira para o frame seguindo as instruções fornecidas as vídeo aulas.
Faça o descanso e corte nas medidas desejadas.

Rendimento:
-Quadradas: 70 à 80 unidades
-Bastão: 40 à 44 unidades

Validade:
-90 dias

Conservação:
-Manter em embalagem primária e secundária, em local fresco.
-Manter longe do calor.

Todos os direitos reservados
Denise Pfeiffer Petinati

Caramelo de Mel com Lavanda

Ingredientes

- 100g - Açúcar refinado
- 120g - Mel
- 150g - Creme de leite 25%
- 1g - Lavanda
- 220g - Leite condensado
- 100g - Glucose de milho
- 50g - Açúcar invertido
- 80g - Manteiga sem sal temperatura ambiente
- 5g - Manteiga de cacau ou Mycryo

Preparo
Faça a infusão com o creme de leite e a lavanda. Passe pela peneira.
Na panela coloque o creme de leite infusionado, o açúcar, o mel, o leite condensado, a glucose e o açúcar invertido.
Cozinhe na temperatura de base (.....),
até atingir a graduação indicada nos vídeos (.....°C).
Adicione a manteiga e continue a cocção
até atingir a graduação final (..... °C).
Desligue.
Adicione a manteiga de cacau e misture até incorporar completamente.
Transfira para o frame seguindo as instruções fornecidas as vídeo aulas.
Faça o descanso e corte nas medidas desejadas.

Rendimento:
-Quadradas: 70 à 80 unidades
-Bastão: 40 à 44 unidades

Validade:
-90 dias

Conservação:
-Manter em embalagem primária e secundária, em local fresco.
-Manter longe do calor.

Todos os direitos reservados

Denise Pfeiffer Petinati

Caramelo de Cachaça com Limão

Ingredientes

- 300g - Açúcar refinado
- 100g - Creme de leite 25%
- 100g - Leite condensado
- 100g - Glucose de milho
- 50g - Açúcar invertido
- 40g - Cachaça
- 40g - Sumo de limão
- 80g - Manteiga sem sal temperatura ambiente
- 5g - Manteiga de cacau ou Mycryo
- Raspas de limão à gosto

Preparo
Na panela coloque os 5 primeiros ingredientes.
Cozinhe na temperatura de base (.....),
até atingir a graduação indicada nos vídeos (.....°C).
Adicione a manteiga, a cachaça, o sumo de limão e continue a cocção
até atingir a graduação final (..... °C).
Desligue.
Adicione a manteiga de cacau e as raspas de limão e misture até incorporar completamente.
Transfira para o frame seguindo as instruções fornecidas as vídeo aulas.
Faça o descanso e corte nas medidas desejadas.

Rendimento:
-Quadradas: 70 à 80 unidades
-Bastão: 40 à 44 unidades

Validade:
-90 dias

Conservação:
-Manter em embalagem primária e secundária, em local fresco.
-Manter longe do calor.

Todos os direitos reservados

Denise Pfeiffer Petinati