MERENGUE ITALIANO



MERENGUE ITALIANO

UTENSÍLIOS

Panela
Batedeira
Termômetro de espeto
Espátula de silicone
Fogão

INGREDIENTES

500g de açúcar refinado
200g de clara de ovo
250g de água
Gotas de limão (a gosto e opcional)

DICA: O merengue italiano pode ser consumido sem ir ao forno, pois as claras serão devidamente cozidas na batedeira quando a calda de bala mole for despejada sobre elas. Lembrando que não se deve mexer a calda, pois ela poderá açucarar. O merengue italiano pode ser armazenado em geladeira por 2 dias e em congelador por até 15 dias. Quando for utilizá-lo, deve-se bater novamente.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO NA VIDEOAULA

Nenhuma parte deste curso poderá ser reproduzido, copiado, transcrito ou compartilhado por meios diversos ou gravações, sem a permissão, por escrito, da autora Priscila Cantinho. Os infratores estarão sujeitos às penas previstas na Lei nº 9.610/98.

MERENGUE FRANCÊS



MERENGUE FRANCÊS

O suspiro tradicional de baunilha.

UTENSÍLIOS

Assadeira forrada com tapete de silicone ou papel manteiga
Saco de confeitar com bico 4 B
Colher medidora
Espátula de silicone
Peneira
Batedeira
Forno pré-aquecido à 80°C

INGREDIENTES

100g de claras in natura
100g de açúcar de confeiteiro (sem amido de milho)
100g de açúcar refinado
½ colher de café de extrato de baunilha
Corante alimentício hidrossolúvel
Sal

DICA: Para um merengue leve, brilhante e um suspiro crocante, deve-se bater as claras em velocidade alta. Quando começar a montar, despejar o açúcar refinado aos poucos e em formato de chuva.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO NA VIDEOAULA

Nenhuma parte deste curso poderá ser reproduzido, copiado, transcrito ou compartilhado por meios diversos ou gravações, sem a permissão, por escrito, da autora Priscila Cantinho. Os infratores estarão sujeitos às penas previstas na Lei nº 9.610/98.

MINI PAVLOVA



MINI PAVLOVA

UTENSÍLIOS

Bico de confeitar 22
Assadeira forrada com tapete de silicone
Pincel

INGREDIENTES

Merengue suíço
Chocolate derretido
Recheio de sua preferência

DICA: Se você tem uma grande encomenda, faça todos os discos antes de subir as laterais, pois assim, você cria uma base que vai manter as pavlovas em um mesmo padrão, em um mesmo tamanho e garante que você não ofereça ao cliente pavlovas diferentes. O chocolate derretido vai selar a pavlova, garantindo que o suspiro não absorva a umidade do recheio.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO NA VIDEOAULA

HALLOWEEN RECHEADOS



ABÓBORA

UTENSÍLIOS E INGREDIENTES

Bico de confeitar 8 B
Bico de confeitar 7
Bico de confeitar 12
Uma receita de merengue
Brigadeiro em ponto de bico

DICA: Pode-se fazer abóbora de várias cores, inclusive no tom azul, para lembrar o tema Cinderela.

FANTASMINHA

UTENSÍLIOS E INGREDIENTES

Bico de confeitar 18 C
Corante preto
Palito de madeira
Uma receita de merengue
Brigadeiro em ponto de bolear

DICA: Pode-se abusar da criatividade com essa técnica. Usando-a inclusive para outros tipos de modelagens.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO NA VIDEOAULA

PAVLOVA



PAVLOVA

UTENSÍLIOS

Assadeira forrada com tapete de silicone ou papel manteiga
Espátula de silicone
Espátula de inox
Batedeira
Forno

INGREDIENTES

Uma receita de merengue suíço
200ml de chantilly gelado
40g de leite em pó
60g de leite condensado
20g de pasta saborizante de frutas vermelhas ou de geleia de frutas vermelhas ou de geleia de morango
Morangos

DICA: Na hora de fazer o recheio não precisa se preocupar com o ponto de bico, pois o foco é o sabor. A pasta saborizante é uma polpa bem concentrada da fruta, se desejar, pode substituir por uma geleia artesanal. Outra dica, faça pavlovas com recheios diferentes, de acordo com sua criatividade.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO NA VIDEOAULA

SUSPIROS NO SELO DE AÇÚCAR



SUSPIROS NO SELO DE AÇÚCAR

UTENSÍLIOS

Assadeira
Bico de confeitar 6B
Saco de confeitar
Selo de açúcar

INGREDIENTES

Uma receita de merengue suíço ou francês

DICA: Os suspiros no selo de açúcar só podem ser retirados do forno a partir de 2 horas, para que o desenho seja transferido por inteiro para o suspiro. Já no transfer para chocolate, deve-se colocar os suspiros no forno e entre 45min à 1h descolar o transfer, mesmo que os suspiros não estejam prontos. Em seguida, torna a coloca-los no forno para terminarem de assar.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO NA VIDEOAULA

MERENGUE SUÍÇO



MERENGUE SUÍÇO

UTENSÍLIOS

Batedeira
Espátula de silicone
Termômetro
Colher medidora
Balança de precisão
Fogão
Panela de fundo grosso
Forno

INGREDIENTES

200g de claras de ovo
400g de açúcar refinado
1 colher de chá de vinagre branco
1 colher de chá de amido de milho
½ colher de café de extrato de baunilha em pó
5 gotas de limão

DICA: Se você não tiver um termômetro para controlar a temperatura do seu merengue, basta levar as claras ao fogo baixo até perderem a viscosidade e o açúcar dissolver por completo. Para conferir o ponto certo, levante a espátula e veja se as claras estão líquidas e você pode também colocar um pouquinho no dedo e verificar se o açúcar dissolveu.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO NA VIDEOAULA

COLORINDO O MERENGUE



É importante saber a cartela de cores porque algumas vezes o merengue vai ao forno de uma cor e sai de outra, como é o caso do corante azul, que entra no forno azul e sai verde. E sobre as cores escuras, podem amargar se não for utilizada a técnica certa.

COLORINDO NO PRÓPRIO MERENGUE

UTENSÍLIOS E INGREDIENTES

Espátula de silicone / Merengue / Corantes

DICA: A técnica correta é manipular o merengue o mínimo possível. Deve-se adicionar muito corante de uma só vez, dependendo do tom que deseja alcançar. O corante deve ser envolvido ao merengue delicadamente e não mexido.

.....

COLORINDO POR FORA DO MERENGUE

DICA: Deve-se pintar as paredes do saco de confeitar com corante em gel, ou com o próprio merengue já colorido. Prefiro a segunda técnica, porque garante que os primeiros suspiros fiquem iguais aos últimos. E, com o corante, os primeiros suspiros saem com uma tonalidade muito forte e os últimos saem mais claros.

.....

COLORINDO COM BOMBINHA BORRIFADORA
UTENSÍLIOS E INGREDIENTES

Bombinha borrifadora / Merengue / Pó para decoração comestível / Glitter

DICA: Se o suspiro está molhado (não está assado ainda), podemos simplesmente borrifar o pó. Se usar o álcool de cereal ficará um efeito diferente, com gotículas no suspiro. Detalhe: se tiver errado a cor na hora de colorir por dentro do merengue, é possível corrigir com a bombinha pintando-o por fora.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO
NA VIDEOAULA

COLORINDO O MERENGUE



É importante saber a cartela de cores porque algumas vezes o merengue vai ao forno de uma cor e sai de outra, como é o caso do corante azul, que entra no forno azul e sai verde. E sobre as cores escuras, podem amargar se não for utilizada a técnica certa.

COLORINDO NO PRÓPRIO MERENGUE

UTENSÍLIOS E INGREDIENTES

Espátula de silicone / Merengue / Corantes

DICA: A técnica correta é manipular o merengue o mínimo possível. Deve-se adicionar muito corante de uma só vez, dependendo do tom que deseja alcançar. O corante deve ser envolvido ao merengue delicadamente e não mexido.

.....

COLORINDO POR FORA DO MERENGUE

DICA: Deve-se pintar as paredes do saco de confeitar com corante em gel, ou com o próprio merengue já colorido. Prefiro a segunda técnica, porque garante que os primeiros suspiros fiquem iguais aos últimos. E, com o corante, os primeiros suspiros saem com uma tonalidade muito forte e os últimos saem mais claros.

.....

COLORINDO COM BOMBINHA BORRIFADORA
UTENSÍLIOS E INGREDIENTES

Bombinha borrifadora / Merengue / Pó para decoração comestível / Glitter

DICA: Se o suspiro está molhado (não está assado ainda), podemos simplesmente borrifar o pó. Se usar o álcool de cereal ficará um efeito diferente, com gotículas no suspiro. Detalhe: se tiver errado a cor na hora de colorir por dentro do merengue, é possível corrigir com a bombinha pintando-o por fora.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO
NA VIDEOAULA

RECHEANDO O SUSPIRO



FLOR RECHEADA: Ela é um sucesso nos casamentos, festas infantis e outros eventos.

UTENSÍLIOS E INGREDIENTES: saco de confeitar / Bico de confeitar 1 M / Merengue com o sabor e cor de sua preferência / Recheio de sua preferência em ponto de brigadeiro para bolear

DICA: É importante que o brigadeiro esteja em ponto de bolear para não interferir na cocção correta do suspiro.

PINGO RECHEADO: Para dar um efeito especial, passamos corante no bico e também no saco de confeitar e depois adicionamos o merengue branco.

UTENSÍLIOS E INGREDIENTES: dois sacos de confeitar / 1 bico perle 10C – para recheio / 1 bico perle 18C – para merengue / Merengue com o sabor de sua preferência / Recheio de sua preferência em ponto de bico / Glítter

DICA: É importante que nesse caso o brigadeiro esteja em ponto de bico para garantir um melhor acabamento. Com certeza essa pequena quantidade de recheio vai fazer a diferença no seu suspiro. O sabor é irresistível.

SANDUÍCHES: Na hora de embalar, eu gosto de colocar os sanduíches na caixeta, porque o suspiro aparece por completo. Fica super bonito. Mas lembre-se de embalar o suspiro assim que sair do forno, ainda quente, para estabilizar. Só então, próximo à festa deve-se rechear, lembrando de cumprir todos os procedimentos indicados no vídeo.

UTENSÍLIOS E INGREDIENTES: suspiro floral sem recheio (para fazer o sanduíche) / Brigadeiro em ponto de bolear ou em ponto de bico / Chocolate para selar o suspiro

DICA: Pode-se usar o recheio que desejar, sem contar com a variedade de bicos que vocês podem utilizar.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO NA VIDEOAULA

MERENGUE FRANCÊS



MERENGUE FRANCÊS

O suspiro tradicional de baunilha.

UTENSÍLIOS

Assadeira forrada com tapete de silicone ou papel manteiga
Saco de confeitar com bico 4 B
Colher medidora
Espátula de silicone
Peneira
Batedeira
Forno pré-aquecido à 80°C

INGREDIENTES

100g de claras in natura
100g de açúcar de confeiteiro (sem amido de milho)
100g de açúcar refinado
½ colher de café de extrato de baunilha
Corante alimentício hidrossolúvel
Sal

DICA: Para um merengue leve, brilhante e um suspiro crocante, deve-se bater as claras em velocidade alta. Quando começar a montar, despejar o açúcar refinado aos poucos e em formato de chuva.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO NA VIDEOAULA

TORRE DE SUSPIROS



UTENSÍLIOS E INGREDIENTES

Cone de isopor
Espátula
Disco de 15cm de diâmetro para servir de base
Pó para glacê real
Água
Corante
Suspiros já assados de sua preferência

DICA: O glacê real não poderá estar muito duro, pois assim os suspiros não grudarão na torre e nem muito mole, porque nessa condição, o convidado não conseguirá desgrudar o suspiro dela. Se o glacê real secar enquanto você estiver trabalhando com ele, basta hidratá-lo colocando água e mexendo apenas com a espátula.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO NA VIDEOAULA

SUSPIRULITOS RECHEADOS



NUVEM NO PALITO: Fazendo recheada, agrega mais valor na hora de vender.

UTENSÍLIOS E INGREDIENTES: bico de confeitar 18C / Canudos coloridos / Uma receita de merengue / Brigadeiro em ponto de bico

DICA: Pinga o merengue e arremata o bico para parecer um algodãozinho.

SUSPIRULITO FLORAL

UTENSÍLIOS E INGREDIENTES: bico de confeitar 1 M / Canudos coloridos / Uma receita de merengue / Brigadeiro em ponto de bolear

DICA: É importante que o canudo esteja completamente envolvido ao merengue, para que depois de assado não se desprenda com facilidade.

MINNIE NO PALITO

UTENSÍLIOS E INGREDIENTES: bico de confeitar 1 M / Canudos coloridos / Uma receita de merengue / Brigadeiro em ponto de bolear / Glítter

DICA: Podemos usar a mesma cor de merengue para fazer toda a Minnie. Uma boa dica é usar a bombinha borrifadora para pintar a cabecinha da Minnie, ficando assim, diferente da cor das orelhinhas.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO NA VIDEOAULA

PUDIM



PUDIM

UTENSÍLIOS

Panela / Fouet / Forma para pudim / Peneira / Assadeira / Papel alumínio / Tigela / Forno / Fogão

INGREDIENTES

790g de leite condensado
1 xícara de chá de leite integral líquido
8 gemas peneiradas
Calda:
2 xícaras de açúcar refinado
1 xícara de água

DICA: A calda deve ter o cozimento interrompido para não amargar. Basta mexer a panela fazendo movimentos circulares, até parar de cozinhar. Não mexer com colher, pois irá açucarar. A calda deve esfriar por completo antes de despejar o pudim sobre ela, para que ambos não se misturem.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO NA VIDEOAULA

NATALINOS RECHEADOS



GUIRLANDA

UTENSÍLIOS E INGREDIENTES: pires / Sacos de confeitar / Bico de confeitar perle 2 / Bico de confeitar 8 B / Bico de confeitar 7 – para recheio / Fita de cetim / Bombinha vaporizadora / Uma receita de merengue / Brigadeiro em ponto de bico / Corantes

DICA: É muito importante que a medida que você for pingando, vá também girando o saco de confeitar, senão a parte vermelha que começou para o lado de fora do círculo, vai ficar para dentro e assim não ficará um efeito legal. A guirlanda também pode ser usada para lembranças de maternidade, aniversários infantis, porque ela simboliza um novo ciclo.

ÁRVORE DE NATAL

UTENSÍLIOS E INGREDIENTES: Canudos coloridos / Bico de confeitar 32 / Bico de confeitar 7 – para recheio / Bico de confeitar 1 M / Saco de confeitar /Uma receita de merengue / Brigadeiro em ponto de bico / Corantes / Confeitos coloridos / Glítter

DICA: Existem diversos modelos de árvore de Natal que você pode fazer, mudando o bico, a cor ou até mesmo a maneira de modelar.

BONECO DE NEVE

UTENSÍLIOS E INGREDIENTES: Palito de madeira / Bico de confeitar perle 18 / 2 Bicos de confeitar 2 / Bico de confeitar 3 / Bico de confeitar 12 / Uma receita de merengue / Brigadeiro em ponto de bolear /Corantes

DICA: Faça combinações de cores e modelos diferentes, utilizando a mesma técnica.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO NA VIDEOAULA

MERENGUE ITALIANO



MERENGUE ITALIANO

UTENSÍLIOS

Panela
Batedeira
Termômetro de espeto
Espátula de silicone
Fogão

INGREDIENTES

500g de açúcar refinado
200g de clara de ovo
250g de água
Gotas de limão (a gosto e opcional)

DICA: O merengue italiano pode ser consumido sem ir ao forno, pois as claras serão devidamente cozidas na batedeira quando a calda de bala mole for despejada sobre elas. Lembrando que não se deve mexer a calda, pois ela poderá açucarar. O merengue italiano pode ser armazenado em geladeira por 2 dias e em congelador por até 15 dias. Quando for utilizá-lo, deve-se bater novamente.

CHEF Priscila Cantinho

MODO DE PREPARO EXPRESSO NA VIDEOAULA