E-book
GRATUITO

3

MASTERCLASS

DECORANDO COM A SAM



Samira Nunes

GANACHE COM TEXTURA



Ganache Branco Com água

✔500 gramas de Chocolate cobertura fracionada (Branco).

✔ 50 gramas de água levemente morna.

Modo de Preparo

Derreta o chocolate e adicione a água morna, misture bem até a ganache ficar cremosa, Deixe descansar por 30 minutos e use.

DECORAÇÃO DO BOLO

Para a textura foi usado um pente de plástico cortado, É feito movimento circulares, dando vida a textura e para finalizar,para a pintura, dilue o pó Bronze no álcool de cereal e borrifa com a bombinha.

Flores de açúcar, Dão ainda mais vida à decoração

Samira Nunes

GANACHE ESPATULADO



Ganache Branco Com água

✔500 gramas de Chocolate cobertura ou fracionado (Branco).

✔ 50 gramas de água levemente morna.

Modo de Preparo

Derreta o chocolate e adicione a água morna, misture bem até a ganache ficar cremosa, Deixe descansar por 30 minutos e use.

DECORAÇÃO DO BOLO

Para tingir a ganache, use corante em gel para chocolate ou, Corante em pó Lipossoluvel, a espátula de textura dá um acabamento incrível e você pode usar qualquer modelo que desejar, a ganache nos permite essa facilidade, não esqueça de deixar a ganache mais fluida para fazer o acabamento.

Samira Nunes

BATIMENTO E APLICAÇÃO DO CHANTYFEST



O Ponto correto de batimento do chantilly vai facilitar ou dificultar seu trabalho, por isso é extremamente importante que bata o chantyfest na temperatura ideal, que é, em torno de 4°c a 7°c, não precisa, na Verdade não deve adicionar nada ao chantyfest, ele vem pronto para bater e usar, para descongelar, Deixe na geladeira até ficar líquido, e na temperatura indicada para usar.

para fazer as cores, usamos corante rosa, e azul, da linha shock da Arcolor, passa o Cornate na espátula e após a o bolo, deixando assim, um acanento em listras perfeitas.

Samira Nunes

BOLO EM GANACHE
INSPIRAÇÃO DIA DAS MÃES



A Ganache nos permite fazer trabalhos incríveis e nesse bolo não foi diferente, usamos ganache branca e tingimos com corante para chocolate rosa e amarelo, para dar o tom salmon, espátula de textura, para o detalhe do bolo de cima, fizemos com espátula comum e ganache, Corante em pó dourado diluído no álcool de cereal vai dar esse acabamento incrível na textuta, já as folhas de papel arroz é facinho, simplesmente mergulha em uma tigela com água, deixa 2 segundos, e faz o movimento desejado em um tapete de silicone, leva ao forno, em temperatura alta por cerca de 2 a 3 minutos, se não tiver seca, Deixe mais um pouco, só cuidado para não queimar, flores de açúcar, completam a obra, deixando o bolo lindo e incrível.

Samira Nunes

BOLO EM GANACHE INSPIRAÇÃO DIA DAS MÃES 2



A Ganache nos permite fazer trabalhos incríveis e nesse bolo não foi diferente, usamos ganache branca e tingimos com corante para chocolate verde e azul, todo o conjunto do bolo foi feito na Ganache, porque além de alisar e deixar meus bolos retos e seguros, a Ganache me permite trabalhar com bicos, fazendo acabamento incríveis.

Para a Guirlanda usamos.

✔ Bico 1 M para as Rosetas

* Corante Rosa

✔ Bico pitanga 32 para as Rosetas menores.

* Cornate rosa

✔Bico folha 352 para as folhas.

*Corante verde

✔ Bico pitanga 4 B

*Corante violeta

Samira Nunes

BOLO EM GANACHE E PASTA AMERICANA.

CAIXA DE FLORES



A Blindagem é uma técnica que você pode usar, inclusive para decorar com pasta americana, vai deixar seu Bolo mais reto e seguro.

Para elaborar esse projeto de bolo aqui, foi feita ganache com chocolate branco e água levemente morna, A Pasta americana usada, foi a pasta americana da Arcolor, com corante azul e verde da linha arcolor, para dar essa cor incrível. Já para os laços, foram usados, massa para flores da Arcolor, a pasta americana é uma pasta usada para cobrir os bolos, se fizer laço com ela, não vai ficar com esse e acabamento fino e delicado.

finalizamos com flores de açúcar.

Samira Nunes

GANACHE e CHANTILLY



Nessa aula, quis trazer para vocês, o quanto pode se incrível trabalhar com a ganache, o mesmo trabalho que fizemos no bolo com chantilly replicamos na Ganache.

Para a Cor do Bolo com chantilly, usamos corantes em gel Azul e verde, Já para o Bolo em Ganache, usamos corante em gel para Chocolate, nas mesmas cores, azul e verde, para a textura, confetes, vão deixar um acabamento incrível e podem ser tingidos com pó dourado diluído no álcool de cereal igual fizemos na aula, não é o máximo? Eu amei o resultado.

Samira Nunes

Vem seguir Minhas Redes Sociais

@samiranunescake

@samiranunesp

Ateliê Samira Nunes

YouTube Samira Nunes

Samira Nunes