DOCIS APRESENTA

Tortas Especiais



APOSTILA COMPLEMENTAR DO CURSO
TORTAS ESPECIAIS DA DOCIS

POR CILAINE RODRIGUES

Índice

Introdução e agradecimento ---- 3

Banoffee ---- 4

Torta Mousse Duo Chocolate ---- 8

Morangoffee ---- 12

Torta Cheesecake ---- 17

Torta de Chocolate com Caramelo Salgado ---- 22

Ananoffee ---- 23

Banana Pudding ---- 27

Torta Curd de Maracujá ---- 30

Torta Curd de Limão ---- 34

Tarte aux Frasies ---- 37

Torta de Doce de leite com Nozes ---- 40

Torta Cookie ---- 43

Biscoito Amanteigado ---- 46

Tabela de Congelamento ---- 47



Introdução e Agradecimento

Oioiii!

Seja bem-vinda a mais um curso Docis!

O Curso de Tortas Especiais da Docis foi pensado com muito carinho para que você possa incrementar o seu cardápio e aumentar o seu faturamento. Pra isso, escolhi receitas que tenho muito carinho e algumas que são campeãs de venda no meu atelier, e que com toda certeza vão fazer sucesso por aí também!

Com um custo de produção muito baixo e excelente margem de lucro, eu te parabenizo mais uma vez pela decisão de estar aqui comigo e te desejo excelentes vendas!

Bons estudos e um super beijo,

Cilaine Rodrigues

Fundadora da Docis Doces Gourmet



Banoffee

INGREDIENTES:

Base:
150g bolacha maria
75g manteiga
20g leite

Recheio:
330g doce de leite (leite moça cozido)
400g bananas descascadas (média 600g com casca)

Chantilly Especial Docis
Merengue:
80g claras
150g açúcar refinado
150g nata ou creme de leite fresco



MODO DE PREPARO:
Base:

- Triture as bolachas no processador ou liquidificador até virarem uma farinha
- Derreta completamente a manteiga em microondas ou banho maria
- Acrescente o leite e a farinha de bolachas à manteiga derretida, até que fique com o aspecto de uma areia molhada
- Espalhe essa mistura no fundo da forma
- Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 10-15 minutos, ou até que as bordas da base estejam douradas
- Ao retirar do forno, espere a base esfriar e leve ao freezer por pelo menos 1 hora.

Cobertura de Chantilly Especial:

- Em uma panela, adicione as claras e o açúcar em fogo baixo a médio até que as claras atinjam a temperatura de 65°C e todo o açúcar esteja dissolvido
- Transfira as claras para o bowl da batedeira e bata em velocidade média a alta até alcançar o ponto de picos firmes e a temperatura baixar para 30-31°C
- Misture a nata ou o creme de leite em ponto de chantilly ao merengue

Doce de leite:

- Cozinhe a lata de leite condensado na panela de pressão por 40 minutos após o início da pressão
- Ao término do tempo, desligue o fogo e espere a panela esfriar
- Utilize o doce de leite somente no dia seguinte para evitar acidentes

Montagem e decoração:

- Com a base da torta gelada, despeje o doce de leite em colheradas e espalhe por toda a superfície
- Em seguida, corte as bananas em rodelas e disponha-as sobre o doce de leite
- Por fim, verta toda a cobertura de chantilly especial que você preparou anteriormente, espalhe bem e nivele com ajuda de uma espátula
- Refrigere antes de decorar com o stencil

Validade e Armazenamento:

- Essa torta tem validade de 3 dias em geladeira ou de até 90 dias no freezer (TABELA DA PÁGINA 47)



Torta Mousse Duo Chocolate

Ingredientes:

Base Pâte Sucrée de chocolate:

- 65g manteiga sem sal
- 75g açúcar refinado
- 30g ovo (meio ovo)
- 100g farinha de trigo
- 25g cacau em pó 100%

Recheio de Ganache de chocolate branco

- 100g chocolate branco
- 50g creme de leite fresco ou UHT

Pâte à Bombe

- 30g água
- 80g açúcar
- 140g gemas

Mousse de chocolate amargo

- 250g chocolate amargo
- 50g creme de leite UHT ou fresco
- 250g creme de leite fresco batido em ponto de chantilly
- 5g gelatina sem sabor
- 36g água

Montagem:

- 50g chocolate picado
- Cacau em pó para decoração

Modo de preparo

Base: Pâte Sablée de chocolate

- Num processador ou à mão, misture bem a farinha, o açúcar, a manteiga em temperatura ambiente, o cacau e o ovo até que estejam bem incorporados e se tornem uma massa só
- Em seguida, leve a massa para a geladeira de 30 minutos a uma hora para resfriar
- Após esse tempo, abra a massa, transfira-a para a assadeira forrando o fundo, faça furinhos e leve-a ao freezer por mais 1 hora
- Por fim, asse a massa em forno a 180°C por aproximadamente 15 minutos.

Recheio: Ganache de chocolate branco

- Derreta o chocolate branco e misture ao creme de leite até que os ingredientes estejam incorporados. Reserve.

Mousse: Ganache de chocolate meio amargo

- Derreta o chocolate amargo e misture ao creme de leite até que os ingredientes estejam incorporados. Reserve.

Mousse: Pâte a bombe

- Bata as gemas na batedeira até que tripliquem de volume e fiquem bem branquinhas

- Prepare a calda da seguinte forma: coloque o açúcar e a água em uma panela, leve ao fogo e evite mexer. Deixe ferver até que atinja a temperatura de 121°C. Respeite essa temperatura para eliminar bactérias que possam estar presentes no ovo!
- Quando a calda alcançar a temperatura, desligue o fogo e espere as bolhas baixarem um pouco, a temperatura vai estar em torno de 118°C
- Verta a calda sobre as gemas com a batedeira ligada na velocidade baixa
- Continue batendo até esfriar o bowl, você pode fazer o teste com o seu antebraço.

Mousse: Chantilly

- Com o creme de leite fresco bem gelado, bata até que ele atinja o ponto de picos firmes. Você pode fazer esse processo na mão ou na batedeira.

Mousse: Preparo

- Prepare a massa de gelatina adicionando 5g de gelatina em pó a 36g de água, misture com uma colher até dissolver e reserve.
- Em seguida, adicione a Pâte à Bombe aos poucos ao ganache de chocolate amargo, mexendo sempre de baixo para cima, para que não perca a aeração.
- Leve a massa de gelatina por 10s no microondas para dissolver e separe o preparo da ganache com o pâte à bombe em duas partes e adicione a gelatina em uma dessas partes para igualar as densidades e temperaturas. Após bem incorporadas, junte novamente as duas partes e homogeneíze.

- Por fim, incorpore o chantilly. Faça esse processo de incorporar em três partes, mexendo de baixo pra cima para não perder a aeração. Você pode adicionar 50g de gotas de chocolate ou de chocolate picado à mousse, mas este detalhe é totalmente opcional.

Montagem:

- Coloque metade da mousse na forma já com a base de patê sablée pronta e leve ao freezer por 5 minutos
- Com a mousse firmada, coloque o recheio de chocolate branco com bastante cuidado para que ele não chegue até as laterais
- Por fim, despeje o restante da mousse e alise a superfície. Leve à geladeira por 3h para firmar antes de desenformar e decorar.

Validade e Armazenamento:

Essa torta tem validade de até 5 dias em geladeira ou de até 90 dias no freezer (TABELA DA PÁGINA 47)

Morangoffee

Ingredientes
Base:

- 200g bolacha maria
- 100g manteiga
- 30g leite

Creme:

- 150g leite
- 50g chocolate branco
- 15g amido de milho
- 120g leite condensado
- 100g creme de leite
- 10g extrato baunilha (opcional)

Recheio:

- 300g morango

Cobertura Chantilly Especial Docis

- 80g clara
- 120g açúcar
- 180g nata ou creme de leite fresco (caso utilize creme de leite fresco, bater até ponto de chantilly e misturar ao merengue)

Modo de preparo

Base:

- Triture as bolachas no processador ou liquidificador até virarem uma farinha
- Derreta completamente a manteiga em microondas ou banho maria
- Acrescente o leite e a farinha de bolachas à manteiga derretida, até que fique com o aspecto de uma areia molhada
- Espalhe essa mistura nas laterais e no fundo da forma
- Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 12 minutos, ou até que as bordas da base estejam douradas
- Ao retirar do forno, espere a base esfriar e leve ao freezer por pelo menos 1 hora.

Creme:

- Em uma panela, adicione o leite condensado, creme de leite, leite e amido de milho e misture bem
- Adicione o chocolate, o extrato de baunilha e a gema sem pele
- Leve para o fogo de médio a alto mexendo sempre para não queimar
- Quando o creme começar a engrossar, conte mais dois minutos e desligue o fogo
- Transfira o creme para um prato, cubra com plástico filme e espere esfriar

Morangos:

- Passe os morangos em água corrente para retirar sujeiras e folhas soltas

- Deixe os morangos de molho por 5 minutos em solução de água e hipoclorito própria para desinfecção de alimentos. Siga as proporções recomendadas pelo fabricante
- Escorra a água, retire os cabinhos dos morangos e seque-os bem
- Corte os morangos em quadradinhos
- Transfira os morangos cortados para uma peneira e misture-os com uma colher de sopa de açúcar de confeiteiro ou açúcar refinado
- Cubra os morangos e leve-os à geladeira por 1 hora, até que todo o excesso de água tenha escorrido

Cobertura de Chantilly Especial:

- Em uma panela, adicione as claras e o açúcar em fogo baixo a médio até que as claras atinjam a temperatura de 65°C a 72°C e todo o açúcar esteja dissolvido
- Transfira as claras para o bowl da batedeira e bata em velocidade média a alta até alcançar o ponto de picos firmes e a temperatura baixar para 30-31°C
- Misture a nata ao merengue

Montagem da torta:

- Homogeneíze o creme e espalhe-o sobre a base da torta
- Por cima do creme, espalhe todo o morango cortado
- Em seguida, espalhe a cobertura por cima de toda a torta
- Por fim, leve para a geladeira por 1 hora para firmar antes de desenformar.

Validade e Armazenamento:

Essa torta tem validade de 3 dias em geladeira e não pode ser congelada





Torta Cheesecake

Ingredientes

Base:

- 150g de bolacha maria
- 75g de manteiga
- 20g de leite

Creme:

- 350g de cream cheese
- 395g de leite condensado
- 180g de ovos
- Baunilha (opcional)

Geleia de frutas vermelhas

- 300g de morango
- 75g de framboesa
- 75g de amora
- 150g de açúcar
- 1/2 limão

Geleia de frutas amarelas

- 150g de maracujá
- 300g de manga
- 150g de açúcar

Doce de leite

- 180g de doce de leite
- 150g de creme de leite

Modo de preparo:

Base:

- Triture as bolachas no processador ou liquidificador até virarem uma farinha
- Derreta completamente a manteiga em microondas ou banho maria
- Acrescente o leite e a farinha de bolachas à manteiga derretida, até que fique com o aspecto de uma areia molhada
- Espalhe essa mistura no fundo da forma
- Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 10-15 minutos, ou até que as bordas da base estejam douradas
- Ao retirar do forno, espere a base esfriar.

Creme:

- Retire o cream cheese da geladeira 40 minutos antes de preparar o creme e bata-o por 3 minutos em velocidade média a alta, para que desmanche completamente
- Adicione o leite condensado e bata em velocidade média a baixa até que esteja incorporado
- Misture os ovos com um garfo e adicione-os ao creme na batedeira

- Bata na velocidade mínima, somente até que estejam incorporados
- Adicione a saborização da sua cheesecake e misture com a mão mesmo
- Na mesma forma em que você fez a base, forre o fundo com papel alumínio e verta o creme recém batido. Peneire o creme, se houver necessidade
- Forre também a parte de cima da cheesecake com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 180°C
- Após 40 minutos de forno, retire o papel alumínio e permaneça com a cheesecake no forno até finalizar a cocção
- Espere chegar a temperatura ambiente e leve à geladeira até esfriar bem

Geleia de frutas amarelas:

- Corte a manga em pedaços e retire a polpa do maracujá, descartando a parte branca
- Coloque a manga numa panela, cubra-a com água e cozinhe por aproximadamente 15 minutos
- Adicione o maracujá e o açúcar na panela e permaneça no fogo por mais 5-6 minutos, até reduzir

Geleia de frutas vermelhas:

- Adicione na panela as frutas com o açúcar e leve ao fogo alto por 10-15 minutos, mexendo a cada 1 minuto
- Desmanche grosseiramente os pedaços maiores de frutas que restarem
- Quando reduzir, adicione o suco do limão para equilibrar a acidez

Doce de leite:

- Leve o doce de leite com o creme de leite ao fogo alto e deixe ferver por dois minutos

Montagem:

- Ao retirar a cheesecake da geladeira, passe uma faca pelas laterais e desenforme com ajuda de um copo
- Passe a faca passa soltar a base da torta do fundo da forma e coloque na embalagem

Validade e Armazenamento:

- Essa torta tem validade de 5 dias em geladeira ou de até 90 dias no freezer (TABELA DA PÁGINA 47)
-


QUALITY
Biscuits
FRESH HOME

Torta de Chocolate com Caramelo Salgado

Ingredientes

Base | Pate Sablée de Chocolate:

- 200g farinha de trigo
- 50g cacau em pó
- 100g açúcar de confeiteiro
- 2 gemas
- 150g manteiga

Caramelo salgado:

- 150g açúcar
- 150g creme de leite fresco
- 20g manteiga
- 3g flor de sal

Ganache

- 350g chocolate amargo
- 230g creme de leite
- 25g mel

Ananoffee

Ingredientes

Base:

- 240g bolacha maria triturada
- 120g manteiga

Recheio:

- 400g abacaxi
- 50g açúcar

Creme confeiteiro

- 200g leite de coco
- 200g leite
- 100g açúcar
- 60 gemas
- 20g farinha de trigo

Creme

- 70g claras
- 140g açúcar
- 140g nata

Decoração

- Coco seco ralado fino

Modo de preparo

Base:

- Triture as bolachas no processador ou liquidificador até virarem uma farinha
- Derreta completamente a manteiga em microondas ou banho maria
- Acrescente a farinha de bolachas à manteiga derretida, até que fique com o aspecto de uma areia molhada
- Espalhe essa mistura nas laterais e no fundo da forma
- Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 12 minutos, ou até que as bordas da base estejam douradas
- Ao retirar do forno, espere a base esfriar e leve ao freezer por pelo menos 1 hora.

Creme:

- Separe os ovos e retire a pele das gemas
- Coloque as gemas num bowl e adicione a farinha de trigo e metade do açúcar, misture bem com um fouet. Vamos fazer a temperagem das gemas
- Adicione o leite de coco, o leite e metade do açúcar ao fogo alto até quase ferver
- Adicione aos poucos metade do leite quente às gemas, mexendo sempre
- Quando a mistura de gemas e o leite estiverem dissolvidos, despeje essa mistura na panela com o restante do leite e leve ao fogo mexendo bem, reduzindo a chama se necessário. O creme não pode passar dos 80°C para não coagular as gemas

- Cozinhe por aproximadamente 2 minutos e transfira um creme para um bowl de inox ou porcelana. Cubra com um filme de PVC ou saquinho de congelamento e resfrie por 1h em geladeira

Preparo do abacaxi:

- Pique o abacaxi, e leve ao fogo com o açúcar até que a água seque e o abacaxi esteja levemente caramelizado
- Transfira para um bowl e reserve até esfriar

Cobertura de Chantilly Especial:

- Em uma panela, adicione as claras e o açúcar em fogo baixo a médio até que as claras atinjam a temperatura de 65°C a 72°C e todo o açúcar esteja dissolvido
- Transfira as claras para o bowl da batedeira e bata em velocidade média a alta até alcançar o ponto de picos firmes e a temperatura baixar para 30-31°C
- Misture a nata ao merengue

Montagem:

- Depois de frios, misture o creme com o abacaxi e despeje sobre a base assada
- Por cima, despeje o chantilly e alise a superfície
- Finalize polvilhando o coco seco ralado e leve para gelar por 2h antes de desenformar

Validade e Armazenamento:

- A ananoffee deve ser consumida gelada e sua validade é de 5 dias em geladeira ou até 3 meses congelada, conforme a tabela da página 47

Banana Pudding

Ingredientes

- 240g Biscoito maltado ou bolacha amanteigada

Creme

- 395g leite condensado
- 200g leite
- 60g gemas
- 10g farinha de trigo
- 10g amido de milho
- 1 fava de baunilha ou 15g extrato de baunilha

Bananas caramelizadas:

- 400g banana
- 70g açúcar
- 30g manteiga

Chantilly:

- 200g creme de leite fresco

Modo de preparo:

Creme:

- Separe os ovos e retire as peles das gemas
- Coloque as gemas num bowl e adicione o amido de milho e a farinha de trigo. Misture bem com um fouet

- Adicione o leite em temperatura ambiente às gemas, misture bem e leve à panela
- Na panela, adicione também o leite condensado e o extrato de baunilha
- Ligue o fogo em chama média mexendo sempre para não queimar o fundo e não criar pelotinhas
- Depois de espessar, continue mexendo por mais ou menos um minuto para cozinhar a farinha de trigo e o amido
- No fim do preparo, transfira para um bowl e cubra com um filme de pvc ou saquinho de congelamento e deixe resfriar

Preparo das Bananas:

- Corte as bananas em rodelas ou quadradinhos
- Leve o açúcar ao fogo e, quando derreter, adicione a manteiga e vá adicionando também as bananas cortadas
- Quando estiverem caramelizadas, transfira as bananas para um bowl e espere esfriar antes de prosseguir

Chantilly:

- Bata o creme de leite fresco na batedeira por 3-4 minutos até atingir o ponto de chantilly. Preste atenção para que não passe do ponto
- Após batido, incorpore delicadamente o extrato de baunilha ao chantilly e reserve

Montagem:

- Adicione 50g do chantilly batido ao creme preparado anteriormente e incorpore delicadamente para não perder a aeração. Isso trará mais leveza ao creme
- Para facilitar, transfira o creme para um saco de confeitar e monte a torta numa taça ou travessa intercalando as camadas: bolachas grosseiramente quebradas, banana e creme. Você pode alterar a ordem sem problemas
- Com todas as camadas feitas, finalize com o chantilly batido

Validade e armazenamento:

- O Banana Pudding não é uma sobremesa que pode ser congelada. O armazenamento deve ser feito sempre em geladeira e você pode preparar até um dia antes da entrega. A validade dele é de 3 dias.

Torta Curd de Maracujá

Pâte Sucré

- 125g manteiga
- 140g açúcar de confeiteiro
- 250g farinha de trigo
- 55g ovo
- 10g extrato de baunilha (opcional)

Curd maracujá

- 140g polpa de maracujá batido
- 60g água
- 140g açúcar refinado
- 50g manteiga gelada
- 90g gemas

Redução de frutas vermelhas

- 70g framboesa
- 100g morangos
- 50g açúcar refinado

Merengue suíço

- 70g claras
- 120g açúcar

Preparo:

Base:

- Essa é uma massa que você pode mexer à mão ou no processador de alimentos.
  - À mão: Adicione todos os ingredientes num bowl e sove até que todos os ingredientes estejam bem incorporados
  - No processador: Adicione todos os ingredientes no processador e bata por 2-3 minutos até que os ingredientes estejam bem incorporados
- Faça uma bola com a massa, envolva num saquinho de congelamento e leve para a geladeira por pelo menos 30 minutos
- Após descansada, abra a massa colocando saquinhos de congelamento por cima e por baixo, molde na sua forma e faça furinhos para que a massa não crie bolhas no forno
- Leve à geladeira por mais 30 minutos
- Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 15-18 minutos aproximadamente, até que fique dourada.

Curd de Maracujá:

- Bata e peneire a polpa do maracujá para tirar o excesso de sementes. Você pode reaproveitar um pouquinho delas, caso deseje
- Numa panela, acrescente a polpa do maracujá, a água, o açúcar e as gemas sem pele
- Leve ao fogo baixo, mexendo sempre para não coagular as gemas. A temperatura não pode passar de 80°C

- Após mais ou menos 2 minutos no fogo, você vai observar que o curd está um pouco mais espesso. Adicione então a manteiga gelada e, quando estiver completamente derretida, desligue o fogo
- Transfira para um bowl e cubra com um saquinho de congelamento. Quando estiver frio, o curd estará pronto para uso

Redução de frutas vermelhas:

- Leve os morangos e framboesas para a panela junto com o açúcar com a chama alta, mexendo sempre
- Desligue o fogo quando a as frutas estiverem bem reduzidas, mas ainda com uma calda
- Amasse os morangos e adicione algumas gotinhas de limão para corrigir a acidez

Merengue

- Em uma panela, adicione as claras e o açúcar em fogo baixo a médio até que as claras atinjam a temperatura de 65°C a 72°C e todo o açúcar esteja dissolvido
- Transfira as claras para o bowl da batedeira e bata em velocidade média a alta até alcançar o ponto de picos firmes e a temperatura baixar para 30-31°C

Montagem

- Desenforme a base da torta e verta sobre ela o curd de maracujá
- Espalhe a redução de frutas vermelhas sobre o curd sem deixar chegar nas bordas da torta
- Espalhe o merengue sobre a redução. Você pode utilizar um bico 1M com saco de confeitar, se preferir
- Finalize maçaricando o merengue (opcional)

Validade e armazenamento

- Essa é uma torta que precisa ser montada no dia da entrega por causa do merengue, mas você pode antecipar e congelar a base, o curd e a redução por até 3 meses, conforme a tabela da página 47. A validade da torta montada é de 5 dias.

Torta Curd de Limão

Curd de limão

- 100g limão siciliano
- 20g limão Tahiti
- 80g água
- 170g açúcar refinado
- 80g manteiga gelada
- 90g gemas

Pate Sucré

- 125g manteiga
- 140g açúcar de confeiteiro
- 250g farinha de trigo
- 55g ovo
- 10g extrato de baunilha (opcional)

Merengue suíço

- 70g claras
- 120g açúcar

Preparo

Base:

- Essa é uma massa que você pode mexer à mão ou no processador de alimentos.
  - À mão: Adicione todos os ingredientes num bowl e sove até que todos os ingredientes estejam bem incorporados
  - No processador: Adicione todos os ingredientes no processador e bata por 2-3 minutos até que os ingredientes estejam bem incorporados

- Faça uma bola com a massa, envolva num saquinho de congelamento e leve para a geladeira por pelo menos 30 minutos
- Após descansada, abra a massa colocando saquinhos de congelamento por cima e por baixo, molde na sua forma e faça furinhos para que a massa não crie bolhas no forno
- Leve à geladeira por mais 30 minutos
- Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 15-18 minutos aproximadamente, até que fique dourada.

Curd:

- Separe os ovos e peneire as gemas para retirar a película das gemas
- Adicione metade do açúcar e o amido de milho nas gemas e misture bem com um fouet
- Numa panela, leve o suco dos dois limões, a água e o restante do açúcar e leve ao fogo até aquecer
- Quando estiver quente, despeje aos poucos uma parte do suco aquecido às gemas para fazer a temperagem e devolva tudo para a panela em fogo médio-baixo
- Mexa sempre o seu curd com um fouet até que ele engrosse
- Ao engrossar, desligue o fogo e adicione a manteiga até que derreta por completo
- Transfira para um bowl, cubra com um saquinho de congelamento e deixe esfriar

Merengue

- Em uma panela, adicione as claras e o açúcar em fogo baixo a médio até que as claras atinjam a temperatura de 65°C a 72°C e todo o açúcar esteja dissolvido
- Transfira as claras para o bowl da batedeira e bata em velocidade média a alta até alcançar o ponto de picos firmes e a temperatura baixar para 30-31°C

Montagem

- Homogeneíze o curd de limão e sobre a base da torta desenformada
- Espalhe o merengue sobre o curd. Você pode utilizar um bico 1M com saco de confeitar, se preferir
- Finalize maçaricando o merengue (opcional) e raspas de limão siciliano

Validade e armazenamento

- Essa é uma torta que precisa ser montada no dia da entrega por causa do merengue, mas você pode antecipar e congelar a base por até 3 meses, conforme a tabela da página 47. O curd também não pode ser congelado, a menos que você prepare sem amido. A validade da torta montada é de 5 dias em geladeira.

Tarte aux Frasies (Torta de Morangos)

Ingredientes:

Pâte Sucrée

- 250g farinha de trigo
- 140g açúcar de confeiteiro
- 55g ovo
- 125g manteiga
- Raspas de 1 limão siciliano (opcional)

Crème patissier de baunilha:

- 400g leite
- 100g açúcar
- 15g farinha de trigo
- 15g amido de milho
- 6 gemas
- 1 fava de baunilha ou 15g extrato de baunilha

Finalização:

- 400g morangos frescos
- 50g mirtilo
- folhas de hortelã

Modo de preparo:

Base:

- Essa é uma massa que você pode mexer à mão ou no processador de alimentos.
  - À mão: Adicione todos os ingredientes num bowl e sove até que todos os ingredientes estejam bem incorporados
  - No processador: Adicione todos os ingredientes no processador e bata por 2-3 minutos até que os ingredientes estejam bem incorporados
- Faça uma bola com a massa, envolva num saquinho de congelamento e leve para a geladeira por pelo menos 30 minutos
- Após descansada, abra a massa colocando saquinhos de congelamento por cima e por baixo, molde na sua forma e faça furinhos para que a massa não crie bolhas no forno
- Leve à geladeira por mais 30 minutos
- Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 15-18 minutos aproximadamente, até que fique dourada e aguarde esfriar

Creme:

- Separe os ovos e retire a pele das gemas
- Coloque as gemas num bowl e adicione a farinha de trigo, o amido de milho, sementes da baunilha e metade do açúcar, misture bem com um fouet. Vamos fazer a temperagem das gemas
- Adicione o leite de coco, o leite e metade do açúcar ao fogo alto até quase ferver
- Adicione aos poucos metade do leite quente às gemas, mexendo sempre

- Quando a mistura de gemas e o leite estiverem dissolvidos, despeje essa mistura na panela com o restante do leite e leve ao fogo mexendo bem, reduzindo a chama se necessário. O creme não pode passar dos 80°C para não coagular as gemas
- Cozinhe por aproximadamente 2 minutos e transfira um creme para um bowl de inox ou porcelana. Cubra com um filme de PVC ou saquinho de congelamento e resfrie por 1h em geladeira

Montagem:

- Desenforme a base e homogeneíze o creme descansado
- Com ajuda de um saco de confeitar, coloque o creme sobre a base
- Com os morangos já higienizados com solução própria ou água sanitária (siga as recomendações do fabricante), corte os cabinhos e corte-os em 4 pedaços, no sentido do comprimento e vá aplicando-os sobre o creme
- Finalize com mirtilos, pistache ou folhas de hortelã, como você preferir

Validade e armazenamento:

Essa torta deve ser armazenada em geladeira e consumida no mesmo dia da montagem.

Torta de Doce de Leite com Nozes

Ingredientes:

Base

- 250g biscoito maltado ou maria de chocolate
- 120g manteiga
- 20g leite integral

Recheio

- 395g doce de leite cozido
- 100g Nozes
- 120g açúcar refinado

Cobertura

- 300g creme de leite fresco

Modo de preparo:

Base:

- Triture as bolachas no processador ou liquidificador até virarem uma farinha
- Derreta completamente a manteiga em microondas ou banho maria e acrescente o leite

- Acrescente a farinha de bolachas à manteiga derretida, até que fique com o aspecto de uma areia molhada
- Espalhe essa mistura nas laterais e no fundo da forma
- Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 12 minutos, ou até que as bordas da base estejam douradas
- Ao retirar do forno, espere a base esfriar e leve ao freezer por pelo menos 1 hora.

Doce de leite cozido:

- Retire o rótulo e coloque sua lata de leite condensado na sua panela de pressão com o lacre virado para baixo e cubra com água até um dedo acima da lata
- Você pode adicionar um pouco de vinagre na sua panela para evitar a panela escureça
- Feche bem a panela e leve ao fogo alto até que a panela pegue pressão
- Nesse momento, comece a marcar 40 minutos. Você pode baixar o fogo a partir de agora também
- Ao fim dos 40 minutos, aguarde pelo menos mais 10 minutos para abrir a panela e abra a lata somente após estiver 100% fria

Praliné de nozes:

- Pique grosseiramente as suas nozes e reserve
- Leve o açúcar à panela em fogo médio para formar o caramelo. Quando o açúcar começar a derreter, vá misturando para dissolver todos os grumos e baixe o fogo quando estiver com uma coloração âmbar

- Adicione as nozes e misture até estarem completamente envolvidas no açúcar
- Desligue o fogo e despeje o praliné num tapete de silicone ou na bancada untada com manteiga até que resfrie
- Triture o praliné rapidamente no processador, sem deixar que vire uma farinha e reserve
- Chantilly:
- Bata o creme de leite fresco na batedeira por 3-4 minutos até atingir o ponto de chantilly. Preste atenção para que não passe do ponto

Montagem:

- Com a base resfriada, coloque todo o leite condensado cozido sobre ela. Você pode utilizar um saco de confeitar se preferir
- Espalhe uma camada generosa do praliné sobre o doce de leite
- Despeje o chantilly sobre a torta, alise a superfície e finalize com o restante do praliné

Validade e armazenamento:

- Essa torta tem validade de 5 dias em geladeira ou de até 90 dias em freezer, conforme a temperatura do seu freezer (TABELA PÁGINA 47)

Torta Cookie

Ingredientes:

Torta Cookie 20cm:

- 200g manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 150g açúcar mascavo
- 100g açúcar refinado
- 350g farinha de trigo
- 3g bicarbonato de sódio
- 2g sal
- 120g chocolate meio amargo em gotas ou picado
- 100g chocolate ao leite em gotas ou picado

Recheio de Brigadeiro de Cacau:

- 395g leite condensado
- 200g creme de leite de caixinha
- 40g cacau em pó

Modo de Preparo:

Torta:

- Essa é uma receita que você só consegue fazer utilizando a batedeira
- Leve os açúcares e a manteiga à batedeira e bata até que formem um creme fofo. Comece em velocidade baixa para evitar que faça muita sujeira

- Adicione os ovos um a um no bowl da batedeira
-
- Em velocidade baixa, adicione aos poucos os ingredientes secos

- Com os ingredientes incorporados, deligue a batedeira e acrescente as gotas de chocolate. Misture com a ajuda de uma espátula firme

- Coloque 700g da sua massa numa forma de fundo removível de 20cm, não precisa untar a forma. Molhe as mãos com água e abra sua massa na forma, deixando uma borda

- Adicione 350g do recheio da sua preferência e cubra com o restante da massa

- Proteja o fundo da sua forma com papel alumínio e asse a torta por 1 hora em forno pré aquecido a 160-180 °C.

Modo de Preparo:

Recheio de brigadeiro:

- Numa panela, misture o cacau em pó ao leite condensado até incorporar bem. Acrescente o creme de leite e incorpore
- Leve o brigadeiro ao fogo alto até que levante fervura. Quando as bolhas ficarem maiores e estourarem mais lentamente, baixe para o fogo médio

- O recheio de brigadeiro estará no ponto quando você levantar a espátula e o brigadeiro cair em "fitas", sem se misturar com o brigadeiro da panela

- Desligue o fogo e deixe o brigadeiro esfriar completamente antes de utilizar como recheio

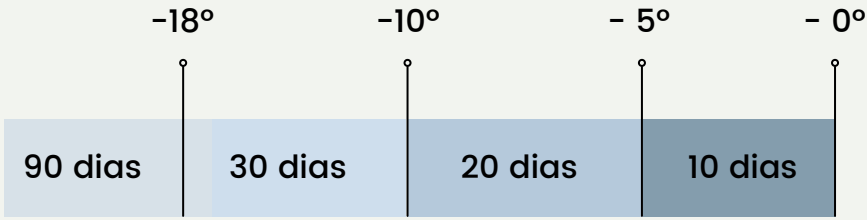
Bônus
Biscoito Amantegado

Ingredientes:

200g farinha de trigo
100g manteiga
110g açúcar refinado ou de confeiteiro
5g fermento em pó
55g ovo
15g de extrato de baunilha (opcional)
1 pitada de sal

- Modo de preparo igual aos demais biscoitos amanteigados

Tabela de Congelamento



As tortas deste curso foram pensadas para serem consumidas geladas, assim elas vão te garantir uma experiência muito mais agradável. Por isso, tanto na sua produção quanto na casa do seu cliente, a recomendação é que o armazenamento seja feito de forma sempre correta.

Com exceção da torta Morangoffee, todas as outras podem ser congeladas por até 3 meses se o seu freezer alcançar a temperatura de -18°C ou por até 30 dias caso a potência dele seja menor. Em especial, a torta Banoffee pode permanecer congelada até pouco antes do consumo e você pode passar essa recomendação ao seu cliente também. O congelamento pode ser feito tanto para a torta inteira quanto para as fatias cortadas.

Por conter morango fresco, a torta Morangoffee tem validade de 1 a 2 dias em geladeira, enquanto a Banoffee tem validade de até 3 dias e as tortas Mousse Duo Chocolate e Cheesecake duram até 5 dias em geladeira.


Docis
doces gourmet