

Tabela comparativa de%

INGREDIENTES	CARAMELO CREMOSO	CARAMELO PUXA	GANACHE DE MARACUJÁ E CHOCOLATE BRANCO	GANACHE DE CHOCOLATE E CAFÉ	BALAS TRADICIONAIS	BALAS DE FRUTAS
AÇÚCAR	21,64	53,84	20,93	16,05	37,73	31,55
CREME DE LEITE 35%	64,93	35,38	-	28,08	33,01	11,08
GLUCOSE	12,98	10	5,81	4,81	18,86	15,77
MANTEIGA	-	-	6,97	12,03	8,49	8,41
MANTEIGA DE CACAU	-	-	-	-	1,88	2,10
AÇÚCAR INVERTIDO	-	-	-	-	-	5,26
POLPA DE FRUTA	-	-	34,88	-	-	25,80
CHOCOLATE	-	-	24,41	36,11	-	-
ÁGUA/CAFÉ	-	-	6,97	2,40	-	-
FLOR DE SAL	0,4	0,76	-	0,48	-	-

APLICAÇÕES

Na tabela acima fiz um comparativo pra você em relação às receitas que irá encontrar nesse curso. A intenção é que, a partir da noção das proporções e suas aplicações, você desenvolva maior capacidade de criar novas receitas com a base das já existentes em sua apostila.

Caramelo cremoso: suave, com pouco açúcar e muito creme de leite, tem como característica ser super leve na boca. Delicado em sabor e controlado no dulçor, pode ser utilizado como cobertura para *drip cake*, recheios de bombons, tabletes, macarons, caramelo no pote, cobertura de bolos e tortas. No módulo BÔNUS da Imersão Caramelo com afeto você irá encontrar o caramelo em outra textura, a 101 graus. Na *live* ensino, além do Caramelo com Flor de sal, o Caramelo com adição de Especiarias e o caramelo com infusão de Café.

Caramelo Puxa: Os ingredientes em relação ao Caramelo Cremoso são os mesmos, mas o resultado é completamente diferente. Com uma proporção muito maior de açúcar em relação ao creme de leite, ele adquire uma textura ideal para quem quer fazer produtos semelhantes à textura do TWIX. Você pode brincar com temperaturas e ter resultados bem diferentes. Sua textura se assemelha ao Caramelo de Chá Especial, que está no e-book da Imersão. Assim como qualquer outro caramelo do nosso curso, você pode brincar com inclusões em infusões. Ideal para recheios de bombons, tabletes, recheios de tortas com bases de massa, caramelo de pote, *snacks*. Eu o utilizo lindamente como camada de um bolo de chocolate e café, mas é importante proteger as bordas com ganache para o caramelo não vazar.

Ganache de Maracujá e Chocolate Branco: Já mencionei na apostila que eu desconheço ganache de maracujá mais gostosa! A textura, a acidez, o balanceamento dos sabores! Por ser uma ganache, sua aplicação pode ser bem ampliada. Além de todas as aplicações já citadas acima pelos outros caramelos, você também pode ir no módulo BÔNUS: *Lives especiais do E-book de Caramelos | 2020* e assistir a *live* da Verrine Mousse de caramelo e chocolate. Lá ensino como fazer uma ganache montada. Você pode transformar essa ganache em uma mousse maravilhosa ou um recheio de bolo a partir dessa própria mousse. Trocar a polpa de fruta também é uma opção. Com a mesma receita já fiz ganache de morango, framboesa e de acerola. Ficam incríveis!

Ganache de Caramelo, Chocolate e Café: Outra receita super versátil. No nosso curso eu a utilizo para fazer trufas. É também um ótimo bombom de corte. Você também pode adaptá-la para bombons e tabletes diminuindo a quantidade do chocolate. Minha aplicação preferida é em recheio de bolo. Bem estruturado, costumo fazer uma camada de caramelo puxa e cobrir com essa ganache. Fica incrível! Caso você queira tirar o café, substitua por creme de leite. Você também pode fazer uma infusão de café a partir da receita de Caramelo Cremoso de Café que foi ensinado na Imersão. Nesse caso, faça uma regra de 3 a partir do peso de grãos de café em relação à quantidade de creme de leite da receita. Adapte pra ganache de caramelo e pronto! Você também pode saborizar essa ganache de várias maneiras, com especiarias por exemplo fica incrível. Você pode usar chás, hortelã, manjerição, alecrim, raspas de laranja, suco de laranja no lugar do café. O céu é o limite!

Balas Tradicionais: sou completamente apaixonada por qualquer versão dessas balas. Na própria apostila você encontrará três versões da mesma receita: Caramelo de Baunilha com Flor de sal, Caramelo de cumaru e Caramelo de Chocolate e amêndoas. Ele também fica delicioso com banana! Nessa receita você também pode brincar com as texturas. A receita do Caramelo de Chocolate, por exemplo, é a mesma que utilizo pro caramelo com chocolate da minha empresa, só uso outra temperatura.

Balas de Fruta: Se tem uma receita que permite mais variações eu desconheço! O caramelo de Fruta é feito com uma técnica que preserva a cor e o sabor da fruta e isso é lindo! Agora, se você quiser testar outra maneira, deixando a bala com um sabor bem caramelizado, faça a receita igual as balas tradicionais. Era assim que eu fazia antigamente. O gosto da fruta ainda é percebido, mas a cor é puxada para o tom de marrom e o sabor de caramelo é mais intenso. Essa é só uma das várias possibilidades. Bom, voltando a nossa receita: você pode simplesmente substituir a fruta em alguns casos. Foi assim que fiz com o cupuaçu. Exatamente a mesma receita, mudando apenas a polpa de fruta. Morango, amora, manga, maracujá, goiaba, são todos sabores que eu já fiz. Outras frutas podem pedir adaptações, principalmente se você estiver utilizando suco ao invés de polpa de fruta. Nesse caso você pode fazer uma redução do suco, ou adicionar raspas. No caso de frutas muito doces como cacau e lichia, você pode diminuir o açúcar, aumentar a polpa e a manteiga. Um toque de ácido cítrico também pode ajudar para elevar o sabor.

Essa tabela comparativa foi feita para te ajudar a dar asas ao seu potencial criativo. Você só terá certeza que uma criação dará certo depois de testar. Então, faça testes pequenos! Ao invés de 1kg de receita, divida os ingredientes por 10, por 20. Quando eu começo meu processo de testes normalmente faço no máximo 50g de receita. Assim eu consigo testar sem desperdício. A partir do momento que a receita começa a funcionar, eu aumento as quantidades. Lembre-se que criatividade tem a ver com repertório. E essa tabela é repertório puro! Você não precisa criar um caramelo do zero. Você pode criar a partir de receitas que já existem. É assim que eu crio meus caramelos. A partir das receitas que eu criei para esse curso desenvolvo diversos outros sabores. Vou conectando uma receita com outra, assim como os sabores e texturas. Você também é capaz de fazer isso! Acredite e não tenha medo de errar. Confie no seu processo e vamos juntos!

