Isis Alvarez
chef confeiteira

# Tortas

## das Confeitarias Famosas



APOSTILA

# ÍNDICE

Cheese cake de frutas vermelhas ..... 03

Torta Mousse de Chocolate ..... 06

Torta Holandesa ..... 09

Torta Banoffe ..... 12

Torta Francesa de Limão ..... 14

Torta Romeu e Julieta ..... 17

Torta Espelhada de Morango ..... 20

Torta Morangoffe ..... 23

Embalagens ..... 26

# Cheese cake de Frutas Vermelhas

**Validade:** 7 dias na geladeira

**Rendimento:** 1 torta de 20cm de diâmetro

**Ingredientes (massa):**

- 250g de biscoito tipo maisena moído;
- 125g de manteiga sem sal amolecida (não pode ser margarina);
- 40ml de água.

**Modo de preparo:**

Bata os biscoitos no processador até obter uma farinha. No liquidificador também dá certo porém a farinha ficará mais grossa.

Derreta a manteiga no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a manteiga derretida e misture. Adicione a água e mexa com as mãos até formar uma massa consistente e macia. Empregue na montagem.



**Ingredientes (*cheese cake*):**

- 150g de chocolate branco bem picado;
- 100g de creme de leite UHT;
- 15g de suco de limão (taiti ou siciliano) espremido e coado na hora;
- Raspas de 2 limões (taiti ou siciliano);
- 5g de essência de baunilha;
- 220g de *cream cheese;*
- 150g de *chantilly* batido;
- 6g (1/2 sachê) de gelatina sem sabor e incolor, hidratada em 25ml de água filtrada.

**Modo de preparo:**

Derreta o chocolate branco com o creme de leite até obter uma ganache lisa e brilhante. Junte a essência de baunilha, o suco e as raspas de limão, e misture bem. Reserve.

Em uma tigela junte o *cream cheese* e bata com um *fouet* até até ficar liso. Junte a ganache reservada. Derreta gelatina hidratada no micro-ondas por 20 segundos. Junte a gelatina ao creme e no final acrescente o *chantilly* batido. Empregue na montagem.

**Ingredientes (geleia de frutas vermelhas):**

- 300g de frutas vermelhas congeladas ou frescas;
- 150g de açúcar refinado;
- 10ml de suco de limão coado na hora.

**Modo de preparo:**

Em uma panela coloque as frutas vermelhas e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo ocasionalmente, quando ferver acrescente o suco de limão e deixe reduzir até obter uma geleia. Aplique a geleia gelada na montagem da *cheese cake*

**Montagem**

1 - Passe plástico filme na parte removível da forma e encaixe o acetato na lateral da forma.

2 - Forre o fundo e as laterais com a massa na espessura de 0,5cm e leve para gelar durante 20 minutos.

3 - Espalhe a cheese cake por cima da massa, cubra com plástico filme, leve para gelar por pelo menos 8 horas na geladeira ou no congelador por 3 horas.

4 - Aplique a geleia de frutas vermelhas, desenforme e decore a gosto.

# Torta Mousse de Chocolate

**Validade:** 7 dias na geladeira

**Rendimento:** 1 torta de 20cm de diâmetro

**Ingredientes (massa):**

- 250g de biscoito tipo maisena moído;
- 125g de manteiga sem sal amolecida (não pode ser margarina);
- 20g de cacau em pó ou 30g de chocolate em pó 50%;
- 40ml de água.

**Modo de preparo:**

Bata os biscoitos e o chocolate em pó no processador até obter uma farinha. No liquidificador também dá certo porém a farinha ficará mais grossa.

Derreta a manteiga no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a manteiga derretida e misture. Adicione a água e mexa com as mãos até formar uma massa consistente e macia. Empregue na montagem.

**Ingredientes (recheio da base):**

- 300g de chocolate branco;
- 100g de creme de leite.

**Modo de preparo:**

Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas ou em banho maria, mexa bem, deixe gelar e firmar, empregue na montagem da torta.

**Ingredientes (mousse):**

- 150g de chocolate meio amargo bem picado;
- 200g de creme de leite;
- 200g de leite condensado;
- 20g de chocolate em pó 50%;
- 6g (1/2 sache) de gelatina sem sabor e incolor, hidratada em 25ml de água filtrada;
- 100g de chantilly batido.

**Modo de preparo:**

Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas ou em banho maria até formar uma ganache lisa e brilhante.

Derreta a gelatina por 20 segundo no micro-ondas.

Na batedeira junte a ganache, a gelatina, o leite condensado e o chocolate em pó e bata por 3 minutos em velocidade média.

Fora da batedeira junte o *chantilly* batido e mexa com um *fouet*, empregue imediatamente na montagem da torta.

**Ingredientes (cobertura de ganache):**

- 150g de chocolate meio amargo;
- 100g de creme de leite.

**Modo de preparo:**

Derreta o chocolate meio amargo com o creme de leite no micro-ondas ou em banho maria, mexa bem e empregue na montagem da torta.

**Montagem:**

1 - Passe plástico filme na parte removível da forma e encaixe o acetato na lateral da forma.

2 - Forre o fundo e as laterais com a massa na espessura de 0,5cm e leve para gelar durante 20 minutos.

3 - Por cima da massa espelhe o recheio base.

4 - Espalhe a mousse de chocolate por cima do recheio base, cubra com plástico filme, leve para gelar por pelo menos 8 horas na geladeira ou no congelador por 3 horas.

5 - Aplique a ganache, deixe gelar por 30 minutos, desenforme e decore a gosto.



# Torta Holandesa



**Validade:** 7 dias na geladeira

**Rendimento:** 1 torta de 20cm de diâmetro

**Ingredientes (massa):**

- 150g de biscoito tipo maisena moído;
- 80g de manteiga sem sal amolecida;
- 20ml de água;
- Decoração ao redor da torta (18 bolachas Calipso).

**Modo de preparo:**

Bata os biscoitos no processador até obter uma farinha. No liquidificador também dá certo porém a farinha ficará mais grossa.

Derreta a manteiga no micro-ondas . Junte a farinha de biscoitos com a manteiga e misture. Adicione a água e mexa com as mãos até formar uma massa consistente e macia. Empregue na montagem.

**Ingredientes (creme holandês):**

- 200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente (ponto pomada);
- 80g de açúcar de confeiteiro (glaçúcar da União);
- 150g de chocolate branco;
- 200g de *chantilly* batido;
- 8g de essência de baunilha.

**Modo de preparo:**

Bata a manteiga na batedeira, junto com o açúcar de confeiteiro, bata por 3 minutos. Derreta o chocolate branco, junte ao creme de manteiga e bata por mais 1 minuto.

Fora da batedeira acrescente o *chantilly* batido e a essência de baunilha. Empregue na montagem da torta.

**Ingredientes (cobertura de ganache):**

- 150g de chocolate meio amargo;
- 100g de creme de leite;
- 30g de chocolate branco para decorar (opcional).

**Modo de preparo:**

Derreta o chocolate meio amargo com o creme de leite no micro-ondas ou em banho maria, mexa bem e empregue na montagem da torta.

Decore com o chocolate branco conforme ensino no vídeo. (opcional)

**Montagem:**

1 - Passe plástico filme na parte removível da forma e encaixe o acetato na lateral da forma.

2 - Forre o fundo com a massa na espessura de 0,5cm, coloque bolachas calipso ao redor da forma e leve para gelar durante 20 minutos.

3 - Espalhe o creme holandês por cima da massa, Cubra com plástico filme, leve para gelar por 8 horas na geladeira ou por 3 horas no congelador.

4 - Aplique a ganache, decore com o chocolate branco e leve para gelar por mais 2 horas.

5 - Desenforme e decore.

# Torta Banoffe

**Validade:** 7 dias na geladeira

**Rendimento:** 1 torta de 20cm de diâmetro

**Ingredientes (massa):**

- 250g de biscoito tipo maisena moído;
- 125g de manteiga sem sal amolecida;
- 40ml de água.

**Modo de preparo:**

Bata os biscoitos no processador até obter uma farinha. No liquidificador também dá certo porém a farinha ficará mais grossa.

Derreta a manteiga no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a manteiga e misture. Adicione a água e mexa com as mãos até formar uma massa consistente e macia. Empregue na montagem.

**Ingredientes (recheio de doce de leite)**

- 1 lata de doce de leite cozido 40 minutos na pressão

**Modo de preparo:**

Em uma panela de pressão coloque a lata de leite condensado e cubra com água. Leve ao fogo médio e quando pegar pressão conte 40 minutos. Desligue o fogo, tire a pressão e deixe a lata esfriar por pelo menos 6 horas antes de abrir. Utilize na montagem.

**Ingredientes (bananas)**

- 4 a 6 bananas nanicas inteiras.

**Ingredientes (chantininho):**

- 250g de *chantilly*;
- 65g de leite em pó.

**Modo de preparo:**

Na batedeira coloque o chantilly e o leite em pó e mexa bem, bata até firmar bem.

**Montagem:**

1 - Passe plástico filme na parte removível da forma e encaixe o acetato na lateral da forma.

2 - Forre o fundo e as laterais com a massa na espessura de 0,5cm e leve para gelar durante 20 minutos.

3 - Espalhe o doce de leite, por cima coloque as bananas.

4 – Aplique o chantininho. Desenforme e decore com canela salpicada, ou raspas de chocolate ou chocolate em pó.



# Torta Francesa de Limão

**Validade:** 7 dias na geladeira

**Rendimento:** 1 torta de 20cm de diâmetro

**Ingredientes (massa):**

- 250g de biscoito tipo maisena moído;
- 125g de manteiga sem sal amolecida;
- 40ml de água.

**Modo de preparo:**

Bata os biscoitos no processador até obter uma farinha. No liquidificador também dá certo porém a farinha ficará mais grossa.

Derreta a manteiga no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a manteiga e misture. Adicione a água e mexa com as mãos até formar uma massa consistente e macia. Empregue na montagem.

**Ingredientes (creme de limão):**

- 9 gemas (+ ou – 162g);
- Raspas de 1 limão;
- 90ml de suco de limão (taiti ou siciliano);
- 200g de açúcar refinado;
- 150g de manteiga sem sal.

**Modo de preparo:**

Em uma panela, peneire as gemas. Adicione as raspas, o suco de limão, o açúcar e a manteiga. Misture bem com um *fouet*. Leve ao fogo médio, mexendo constantemente até engrossar (o suficiente para cobrir as costas da colher e não escorrer).

Transfira o creme para um outro recipiente, cubra com saquinho em contato com o doce, deixe esfriar e empregue na montagem da torta.

**Dica:** Esse creme de limão fica bem azedinho e mais molinho. Vou deixar aqui abaixo uma outra receita de creme de limão. Nessa outra receita você vai ter um creme mais firme e menos azedinho. Faça o teste das duas e veja o que mais lhe agrada!

## SEGUNDA OPÇÃO DE (MOUSSE DE LIMÃO)

**Ingredientes:**

- caixas de leite condensado (2 caixas);
- 400g de creme de leite (2 caixas);
- 200ml de suco de limão espremido na hora (Taiti ou siciliano);
- 6g (1/2 sachê) de gelatina sem sabor e incolor, hidratada em 25ml de água filtrada.

**Modo de preparo:**

Hidrate a gelatina e derreta por 20 segundo no micro-ondas.

No liquidificador, bata todos os ingredientes por 5 minutos. Coloque a mousse batida sobre a massa, cubra com plástico filme e deixe gelar por 8 horas na geladeira. Desenforme e aplique o *marshmallow*.

**Ingredientes (marshmallow):**

- 220g de açúcar;
- 4 claras (aproximadamente 140g).

**Modo de Preparo:**

Coloque as claras e o açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo e mexa sem parar com um *fouet*. Coloque os dedos na mistura e não deverá sentir mais nenhum grumo de açúcar (ou quando atingir a temperatura de 75 graus). Retire do fogo e bata na batedeira até esfriar. Empregue na montagem.

**Montagem:**

1 - Passe plástico filme na parte removível da forma.

2 - Forre o fundo e as laterais com a massa na espessura de 0,5cm e leve para gelar durante 20 minutos.

3 - Espalhe o creme de limão (que deve estar gelado) por cima da massa.

4 - Por cima do creme de limão aplique o *marshmallow*.

5 - Desenforme e decore com o maçarico.



# Torta Romeu e Julieta



**Validade:** 7 dias na geladeira

**Rendimento:** 1 torta de 20cm de diâmetro

**Ingredientes (massa):**

- 250g de biscoito tipo maisena moído;
- 125g de manteiga sem sal amolecida (não pode ser margarina);
- 40ml de água.

**Modo de preparo:**

Bata os biscoitos no processador até obter uma farinha. No liquidificador também dá certo porém a farinha ficará mais grossa.

Derreta a manteiga no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a manteiga derretida e misture. Adicione a água e mexa com as mãos até formar uma massa consistente e macia. Empregue na montagem.

**Ingredientes (creme de queijo):**

- 150g de chocolate branco bem picado;
- 50g de creme de leite UHT;
- 5g de essência de baunilha;
- 250g de ricota;
- 100g de leite condensado;
- 150g de chantilly batido;
- 6g (1/2 sachê) de gelatina sem sabor e incolor, hidratada em 25ml de água filtrada.

**Modo de preparo:**

Derreta o chocolate branco com o creme de leite até obter uma ganache lisa e brilhante. Junte a essência de baunilha, e misture bem. Reserve.

Com uma espátula de silicone misture a ricota e o leite condensado. Junte a ganache na mistura de ricota com leite condenado. Derreta gelatina hidratada no micro-ondas por 20 segundos. Junte a gelatina ao creme e no final acrescente o chantilly batido. Empregue na montagem.

**Ingredientes (geleia de goiabada):**

- 450g de goiabada;
- 200mlde água.

**Modo de preparo:**

Em uma panela coloque a goiabada picada e a água, leve ao fogo médio, mexendo ocasionalmente, deixe reduzir até obter uma geleia. Deixe esfriar e empregue na montagem. Se ficar pedacinhos de goiabada, bata depois de fria.

**Montagem:**

1 - Passe plástico filme na parte removível da forma e encaixe o acetato na lateral da forma.

2 - Forre o fundo e as laterais com a massa na espessura de 0,5cm e leve para gelar durante 20 minutos.

3 - Espalhe o creme de queijo por cima da massa, cubra com plástico filme, leve para gelar por pelo menos 8 horas na geladeira ou por 3 horas no congelador

4 - Aplique a geleia de goiabada (gelada). Desenforme e decore a gosto.

# Torta Espelhada de Morango

**Validade:** 2 dias na geladeira

**Rendimento:** 1 torta de 20cm de diâmetro

**Ingredientes (massa)**

- 250g de biscoito tipo maisena moído;
- 125g de manteiga sem sal amolecida (não pode ser margarina);
- 40ml de água.

**Modo de preparo:**

Bata os biscoitos no processador até obter uma farinha. No liquidificador também dá certo porém a farinha ficará mais grossa.

Derreta a manteiga no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a manteiga derretida e misture. Adicione a água e mexa com as mãos até formar uma massa consistente e macia. Empregue na montagem.

**Ingredientes (creme confeiteiro):**

- 750ml de leite;
- 6 gemas peneiradas ( + ou - 100g);
- 50g de amido de milho;
- 200g de açúcar refinado;
- 10g de açúcar de *vanille* ou 7g de essência de baunilha.

**Modo de preparo:**

Em uma panela coloque o leite para ferver com a metade do açúcar. Em outro recipiente junte as gemas, o amido e o açúcar, misture bem com um *fouet*.

Quando o leite ferver junte cinco conchas na mistura de gemas e mexa bem com o *fouet*. Junte a mistura com o leite e leve para o fogo até engrossar e cozinhar.

Transfira o doce para outro recipiente e cubra com um plástico em contato. Espere esfriar e empregue na montagem da torta.

**Dica:** Você pode usar o creme 5 leites no lugar do creme confeiteiro, fica muito especial, vou deixar a receita aqui abaixo.

## CREME 5 LEITES

**Ingredientes:**

- ½ litro de leite integral;
- 25g de farinha trigo;
- 25g de amido de milho;
- 200g de leite condensado;
- 100g de creme de leite;
- 100g de leite ninho;
- 40g de manteiga ou margarina sem sal;
- 4g açúcar *vanille*.

**Modo de preparo:**

Em uma panela coloque o leite condensado, o amido de milho e a farinha de trigo, mexa bem até ficar homogêneo. Junte o restante dos ingredientes e leve para o fogo médio para cozinhar, sem para de mexer. Quando começar a borbulhar conte 4 minutos e desligue o fogo.

Transfira o creme para outro recipiente e cubra com um plástico em contato com o doce. Espere esfriar e coloque na geladeira. Depois de gelado empregue na montagem da torta.

**Ingredientes (decoração):**

- Morangos (+ ou – 2 caixinhas);
- Geleia de brilho vermelha (+ ou – 200g).

**Montagem:**

1 - Passe plástico filme na parte removível da forma e encaixe o acetato na lateral da forma.

2 - Forre o fundo e as laterais com a massa na espessura de 0,5cm e leve para gelar durante 20 minutos.

3 - Espalhe o creme confeiteiro por cima da massa, cubra com plástico filme, leve para gelar por pelo menos 2 horas na geladeira.

4 - Aplique os morangos e a geleia de brilho conforme ensino no vídeo.



# Torta Morangoffe



**Validade:** 7 dias na geladeira

**Rendimento:** 1 torta de 20cm de diâmetro

**Ingredientes (massa):**

- 250g de biscoito tipo maisena moído;
- 125g de manteiga sem sal amolecida (não pode ser margarina);
- 30g de cacau em pó ou 50g de chocolate em pó 50%;
- 40ml de água.

**Modo de preparo:**

Bata os biscoitos e o chocolate em pó no processador até obter uma farinha. No liquidificador também dá certo porém a farinha ficará mais grossa.

Derreta a manteiga no micro-ondas.

Junte a farinha de biscoitos com a manteiga derretida e misture. Adicione a água e mexa com as mãos até formar uma massa consistente e macia. Empregue na montagem.

**Ingredientes (recheio da base)**

- 300g de chocolate branco;
- 100g de creme de leite.

**Modo de preparo:**

Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas ou em banho maria, mexa bem e empregue na montagem da torta.

**Ingredientes (chantininho):**

- 250g de chantilly;
- 65g de leite em pó.

**Modo de preparo:**

Na batedeira junte o chantilly com o leite em pó e bata até ficar bem firme. Fora da batedeira junte a geleia e empregue na montagem.

**Ingredientes (geleia de morango):**

- 300g de morango higienizados e picados;
- 100g de açúcar refinado ou cristal;
- 10g de limão.

**Modo de preparo:**

Em uma panela coloque os morangos e o açúcar na panela, mexa e leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando. Quando ferver acrescente o limão. Deixe chegar ao ponto em que a geleia fica reduzida e brilhante.

Transfira a geleia para outro recipiente e cubra com um plástico em contato. Espere esfriar e coloque na geladeira. Utilize na montagem da torta.

**Montagem:**

1 - Passe plástico filme na parte removível da forma e encaixe o acetato na lateral da forma.

2 - Forre o fundo e as laterais com a massa na espessura de 0,5cm e leve para gelar durante 20 minutos.

3 - Espalhe o recheio base, por cima do recheio base espalhe, por cima da geleia espalhe o chantininho. Deixe gelar por 20 minutos.

4 - Desenforme e decore a gosto.

# Embalagens

Galvanotek G50 da tampa baixa

Galvanotek G55 da tampa baixa

Pratos para forma de 20cm