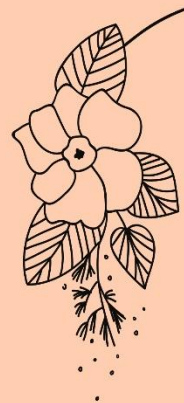
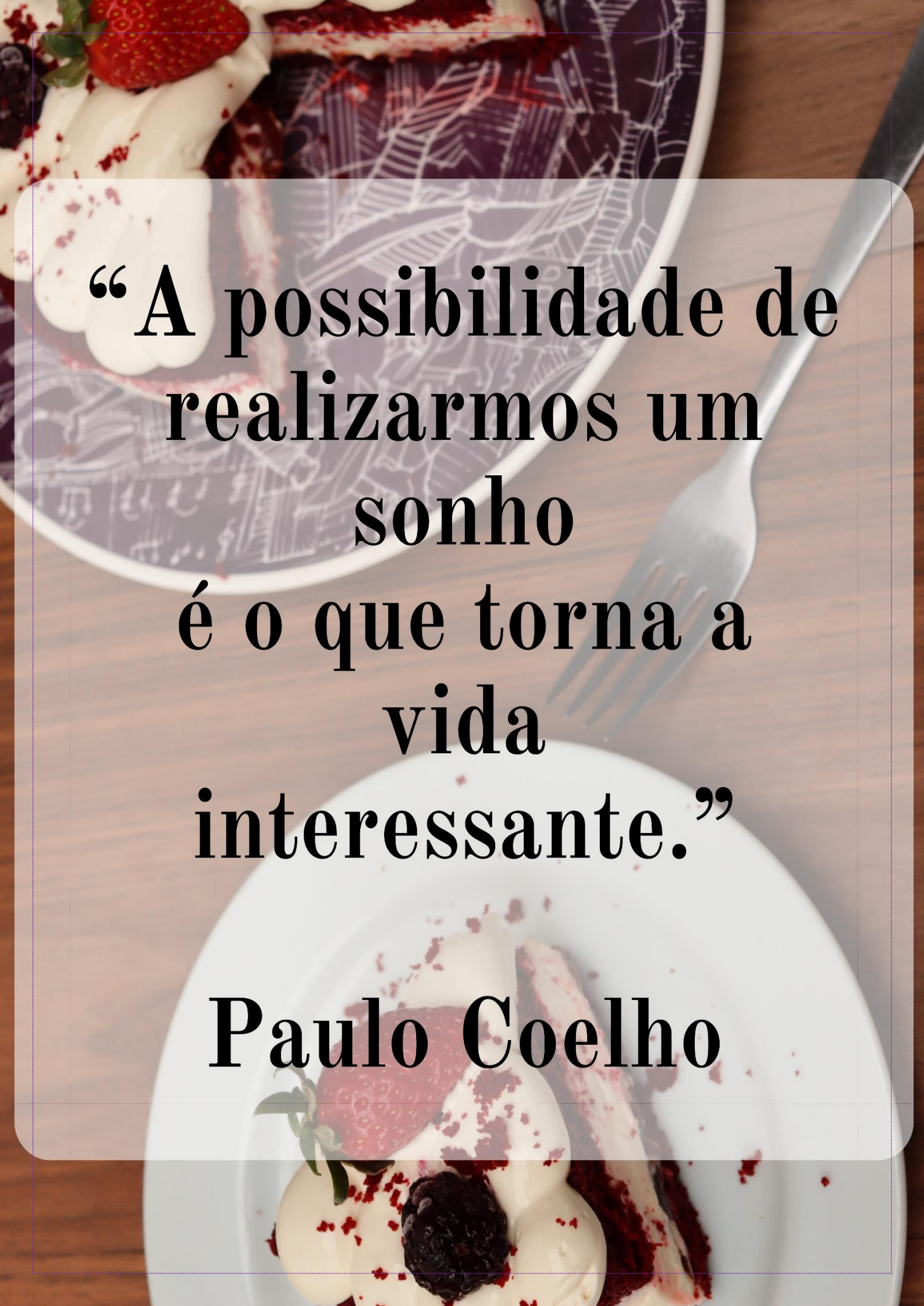


Tortas de Cafeteria



Chef Flávia Souza



**“A possibilidade de
realizarmos um
sonho
é o que torna a
vida
interessante.”**

Paulo Coelho

Um pouco sobre mim

Com 18 anos me matriculei no curso do Senac onde aprendi a fazer meus primeiros bolos e salgados, descobri um dom e resolvi seguir como profissão. Trabalhei no Hotel Copacabana Palace, Carrefour, Jockey Club RJ como Confeiteira, comecei como Professora de Confeitaria e Panificação na Faetec, fui instrutora no Senai e atualmente dou aula no IGA e SENAC.

Sou formada em Gastronomia, Pós-graduada em Práticas Gastronômicas e Pós-graduada em Gastronomia Funcional e Natural. Me especializei na Argentina na MAUSI SEBESS nos cursos de Panaderia, Pasteleria internacional e Cake Design.

No Brasil fiz curso no Senac, Curso da Wilton nível 1, 2 e 3, Chocolateria e Master Instructor Flower cake com certificação internacional.

Inaugurei minha escola de confeitaria Ateliê Flávia Souza em 2019, com cursos rápidos e práticos, tenho mais de 5000 alunos formados em todo o Brasil, são 22 anos me dedicando, para retribuir a vocês todo meu conhecimento, espero que você seja feliz e realizada nessa profissão como eu sou, pois esse é o segredo do sucesso, amar o que faz!

Muito obrigado por confiar no meu trabalho e por fazer parte da minha história!

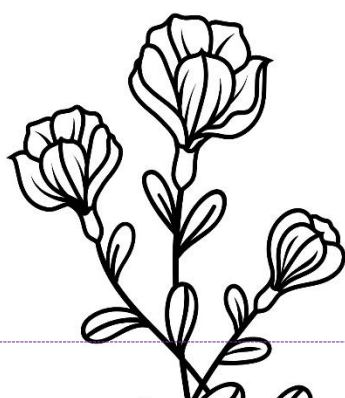
Sucesso,

Flávia Souza.





í
n
d
i
c
e



1 - BPF-BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTO

2- TORTA ALEMÃ

3- TORTA CROCANTE

4 - TORTA DUO

5 - TORTA NAPOLITANA

6 - TORTA DE BANANA CARAMELADA

7 - CHEESECAKE DE MARACUJÁ

8 - CHARLOTTE MOUSSE DE COCO COM ABACAXI



9 - TORTA CHOCOLATUDO

10 - MATILDA

11 - RED VELVET

12 - TORTA CREMOSA DE IOGURTE

13 - TORTA OREO

14 - CAKE NINHO COM NUTELLA

15 - TORTA LEMON

16- TORTA RAFFAELLO

17 - CHEESECAKE

18 - CALDAS

19 - DICAS DA CHEF

AGRADECIMENTOS



Higiene do manipulador

- O homem pode ser a principal fonte de contaminação dos alimentos se cuidados básicos não forem tomados. Por isso, os manipuladores precisam entender a importância desses procedimentos bem como praticá-los disciplinadamente.
- Cuidados com cabelos: os cabelos deverão ser mantidos limpos e penteados e, sempre, deverão estar presos com uma touca , para não cair nos alimentos;
- Não utilizar adornos: durante o tempo em que estiver no trabalho, o manipulador (padeiro e auxiliares), nunca deverá usar adornos como: anéis, alianças, esmalte, pulseiras, brincos, piercings, relógios de pulso, entre outros. Essa medida visa evitar que alguns destes adornos venham, acidentalmente, cair nos alimentos ou entrar em contato com os mesmos, o que representaria risco de contaminação;
- Uso de uniforme completo: o cuidado com o uniforme é um requisito que deve ser levado em consideração quando se trata da higienização dos manipuladores de alimentos, usar roupa branca na área de manipulação, sapato fechado e avental.

Tomar banho diário: é indispensável que o manipulador de alimentos tome banho diariamente, de preferência no local do trabalho, caso haja banheiro com chuveiro no estabelecimento;

Recomenda-se o uso do uniforme somente dentro do estabelecimento.

Os sapatos devem ser fechados e confortáveis

Usar maquiagem leve e não usar perfume

Escovar os dentes após cada refeição

Não devem manipular alimentos os funcionários que apresentem:

Feridas e cortes nas mãos, braços ou antebraços

Infecções nos olhos

Diarreias

Resfriados, gripes e infecções na garganta



Torta Alemã

Ingrediente da torta:

2 gemas
250g de açúcar refinado
200g de manteiga sem sal
200g Biscoito de maisena
150g de chantilly ou creme de leite fresco
1 colher de sopa de essência de baunilha

Calda para molhar o biscoito

1/2 xícara de leite

1 colher de sopa de conhaque, rum ou licor

Ingredientes para a cobertura:

200g de chocolate meio amargo
150g de creme de leite
1 colher de sopa de glucose
10g de manteiga sem sal

Modo de preparo:

Bater a manteiga, as gemas e o açúcar e depois misturar o creme de leite.

Para a calda misture todos os ingredientes.

Fornar as laterais de uma forma com acetato e montar a torta intercalando os biscoitos molhado no leite com conhaque e com o creme. Levar para gelar por 2 horas.

Para a cobertura derreta o chocolate, acrescente o creme de leite, a glucose e por último a manteiga, mexa até ficar homogêneo.

Cubra a torta com a cobertura e leve para gelar.



Torta Crocante

Ingrediente da torta:

2 gemas
250g de açúcar refinado
200g de manteiga sem sal
200g de Biscoito de maisena
Doce de leite Q.B
150g de chantilly ou creme de leite fresco
1 colher de sopa de essência de baunilha

Calda para molhar o biscoito

1/2 xícara de leite
1 colher de sopa de conhaque, rum ou licor

Crocante de amendoim:

1 1/2 xícara de amendoim moído
1 xícaras de açúcar

Modo de preparo:

Bater a manteiga, as gemas e o açúcar e depois misturar o creme de leite.
Fornar as laterais de uma forma com acetato e montar a torta intercalando os biscoitos molhado, com o doce de leite e o creme. Levar para gelar por 2 horas.
Tirar o acetato, dissolver o doce de leite com um pouco de creme de leite, passar em cima da torta e por último distribuir o crocante picado.

Crocante:

Coloque o açúcar na panela, derreta sem mexer, junte o amendoim, coloque em um tabuleiro untado, deixe esfriar. Finalizar Doce de Leite e com o crocante.



Torta Duo

Ingredientes:

1 xícara de açúcar refinado
1/2 xícara de chocolate em pó
1 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de óleo
1/2 xícara de água morna
1 colher de chá de fermento químico
2 ovos

Modo de preparo:

Bata as gemas com o açúcar e óleo. Adicione na mistura a farinha junto com o chocolate intercalando com água morna, bata bem até ficar homogêneo. Tire da batedeira e acrescente o fermento e por último as claras em neve. Leve para assar em uma forma untada.

Mousse de chocolate:

150g de creme de leite fresco
50g de gemas
100g de açúcar refinado
15g de gelatina incolor
50ml de água
400g de creme de leite levemente batido
150g de chocolate meio amargo
150g de chocolate branco

Modo de preparo:

Mousse: leve ao fogo o creme de leite até levantar fervura. À parte num bowl, bata as gemas e o açúcar até ficar branquinho. Quando o creme de leite ferver, coloque aos poucos sobre o creme de gemas (temperar as gemas). Volte ao fogo e, sempre mexendo, mexa até quando tirar a espátula e o creme estacionar. Tire do fogo, deixe amornar e adicione a gelatina hidratada e dissolvida, divida em duas partes.

Derreta os chocolates separadamente e distribua cada um em uma parte do creme acima separado. Misture delicadamente. Por último acrescente o creme de leite batido bem devagar. Num aro com acetato coloque uma fatia do bolo, coloque a mousse branca e leve para gelar um pouco, acrescente a mousse preta e leve para gelar por 2 horas.






Flavia Souza
Chef Pâtissier & Boulanger

Torta Napolitana

Ingredientes:

1 xicara de açúcar refinado
1/2 xicara de chocolate em pó
1 xicaras de farinha de trigo
1/2 xicara de óleo
1/2 xicara de água morna
1 colher de chá de fermento químico
2 ovos

Modo de preparo:

Bata as gemas com o açúcar e óleo. Adicione na mistura a farinha junto com o chocolate intercalando com água morna, bata bem até ficar homogêneo. Tire da batedeira e acrescente o fermento e por último as claras em neve. Leve para assar em uma forma untada.

Mousse de chocolate:

225g de creme de leite fresco
75g de gemas
150g de açúcar refinado
22g de gelatina incolor
60ml de água
600g de creme de leite levemente batido
200g de chocolate meio amargo
400g de chocolate branco
Pasta saborizante baunilha
Pasta saborizante Morango

Modo de preparo:

Mousse: leve ao fogo o creme de leite até levantar fervura. À parte num bowl, bata as gemas e o açúcar até ficar branquinho. Quando o creme de leite ferver, coloque aos poucos sobre o creme de gemas (temperar as gemas). Volte ao fogo e, sempre mexendo, mexa até quando tirar a espátula e o creme estacionar. Tire do fogo, deixe amornar e adicione a gelatina hidratada e dissolvida, divida em duas partes.

Derreta os chocolates separadamente e distribua cada um em uma parte do creme acima separado. Misture delicadamente. Divida o creme branco em duas partes, acrescente em cada medida a pasta saborizante. Por último acrescente o creme de leite batido bem devagar. Num aro com acetato coloque uma fatia do bolo, coloque a mousse de baunilha e leve para gelar um pouco, acrescente a mousse de morango, leve para gelar mais um pouco e por último a mousse preta e leve para gelar por 2 horas.

Torta de Banana Caramelada

Ingredientes da torta:

2 gemas
250g de açúcar refinado
200g de manteiga sem sal
200g Biscoito de maisena
150g de chantilly ou creme de leite fresco
2g de pasta saborizante de banana
Doce de banana
Calda para molhar o biscoito
1/2 xicara de leite
1 colher de sopa de conhaque, rum ou licor

Ingredientes para a cobertura:

Doce de leite
Banana caramelada

Modo de preparo:

Bater a manteiga, as gemas e o açúcar e depois misturar o creme de leite.

Para a calda misture todos os ingredientes.

Fornar as laterais de uma forma com acetato e montar a torta intercalando os biscoitos molhado no leite com conhaque com o creme e a banana. Levar para gelar por 2 horas.

Para a cobertura dissolver um pouco do doce de leite com creme de leite, passar em cima da torta e finalizar com banana caramelada.



Cheesecake de Maracujá

Ingredientes da base:

100g de biscoito maisena
50g de coco ralado
80g de manteiga sem sal

Recheio:

2 colheres de sopa de pasta saborizante sabor maracujá
600g de cream cheese
100g de açúcar refinado
400g de chocolate branco derretido
200ml de creme de leite levemente batido
3g de gelatina
10ml de água

Modo de preparo:

Base – Triture os biscoitos, acrescente o coco ralado e por último a manteiga amolecida. Forre uma forma e leve ao forno pré-aquecido a 160°C por 5 minutos.

Recheio – Derreta o chocolate, hidrate a gelatina e reserve.

Bata com ajuda de um fuê o cream cheese e o açúcar, até virar um creme homogêneo.

Acrescente a pasta saborizante, o chocolate derretido, a gelatina dissolvida e por último o creme de leite.

Caldas de Frutas Amarelas

Ingredientes:

100g de polpa de maracujá
100g de polpa de manga
150g de polpa de maracujá com semente
150g de manga picada
100g de açúcar refinado

Modo de preparo:

Leve ao fogo todos os ingredientes e deixe ferver até ficar grosso.





Charlotte Mousse de Coco com Abacaxi

Ingredientes Base:

Biscoito Champanhe a gosto
100ml de leite
50g de leite condensado
Coco ralado em flocos a gosto

Modo de preparo:

Prepare a torta, inicialmente fazendo uma calda, misturando o leite com leite condensado. Depois, corte algumas bolachas champanhe, suficiente para preencher a lateral de uma forma aro 20cm de diâmetro. Depois banhe as bolachas na calda e passe no coco ralado, esta são da lateral. No fundo, faça uma camada de bolachas champanhe, umedecidas com calda. Reserve.

Ingredientes do creme de coco:

400ml Leite de coco
200ml de creme de leite
1 lata Leite condensado
20g Gelatina sem sabor
50ml de Água
1 xicara de chá de Coco ralado

Modo de preparo:

Hidrate a gelatina na água, depois dissolva e reserve. Bata no liquidificador o leite de coco, o creme de leite, o leite condensado. Acrescente o coco e a gelatina dissolvida.

Cobertura:

Ingredientes:

1 xicara de claras
2 xicaras de açúcar
Essência de baunilha,

Modo de preparo:

Misture as claras com o açúcar e leve ao fogo baixo até perder o brilho ou passando o dedo no fundo não encontre mais açúcar.

Leve para bater com a baunilha e bata até formar picos firmes.

Torta Chokolatudo

Ingredientes:

1 xícara de açúcar refinado
1/2 xícara de chocolate em pó
1 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de óleo
1/2 xícara de água morna
1 colher de chá de fermento químico
2 ovos

Modo de preparo:

Bata as gemas com o açúcar e óleo. Adicione na mistura a farinha junto com o chocolate intercalando com água morna, bata bem até ficar homogêneo. Tire da batedeira e acrescente o fermento e por último as claras em neve. Leve para assar em uma forma untada.

Recheio de Chocolate

Ingredientes:

400ml de leite
50g de leite em pó
400g de leite condensado
200g de creme de leite
50g de manteiga sem sal
45g de amido de milho
100g de chocolate ao leite
250g chocolate meio amargo

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes, exceto o amido de milho. Em uma panela grossa, leve ao fogo médio até ferver. Acrescente o amido dissolvido em 60 ml de leite. Coloque aos poucos, mexendo sem parar, por aproximadamente 8 minutos, até que borbulhe e atinja a consistência mais firme. Desligue o fogo e coloque em uma vasilha. Deixe esfriar, tampe e coloque pra gelar para a montagem da fatia.

Cobertura

600g de leite condensado
400 g de creme de leite
40g de manteiga sem sal
65g de chocolate 50%
100g de chocolate meio amargo ou ao leite (derretido)

Cobertura de brigadeiro

Numa panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó, a manteiga sem sal e o chocolate derretido. Leve em fogo baixo até que crie fervura e borbulhe.

Brigadeiro de Enrolar para decorar

395g de leite condensado
100g de creme de leite
20g de manteiga sem sal
30g de leite em pó integral
40g de chocolate em pó 50%
50g de chocolate meio amargo derretido

Modo de preparo do brigadeiro de enrolar:

Em uma panela funda, acrescente o leite condensado, a manteiga sem sal, o leite em pó, o chocolate em pó, o creme de leite e o chocolate derretido. Cozinhe em fogo médio e mexa até que o brigadeiro comece a desgrudar da panela. Deixe esfriar coloque na geladeira e depois faça pequenas bolas com a mão. Passe a massa no granulado de sua preferência.



Matilda

Ingredientes:

1 xicara de açúcar refinado
1/2 xicara de chocolate em pó
1 xicaras de farinha de trigo
1/2 xicara de óleo
1/2 xicara de água morna
1 colher de chá de fermento químico
2 ovos

Modo de Preparo:

Bata as gemas com o açúcar e óleo. Adicione na mistura a farinha junto com o chocolate intercalando com água morna, bata bem até ficar homogêneo. Tire da batedeira e acrescente o fermento e por último as claras em neve. Leve para assar em uma forma untada.

Recheio Ganache Meio Amargo

200g de creme de leite
10g de manteiga sem sal
200g de chocolate ao leite nobre
200g de chocolate meio amargo.
32g de glucose

Modo de Preparo:

Pique o chocolate ao leite e o meio amargo.
Coloque em um recipiente.
Em uma panela, aqueça o creme de leite com a glucose.
Despeje sobre o chocolate ao leite e meio amargo picado e misture.
Misture bem até homogeneizar (ficar uma mistura igual).
Cubra com um plástico filme em contato para não criar película e reserve para a montagem.

Cobertura de caramelo de sal

200g de açúcar cristal
150 g de creme de leite
40 g de manteiga sem sal
100g de glucose
1 Colher de flor de sal ou sal grosso
800g de doce de leite

Modo de Preparo:

Numa panela grossa: caramelize o açúcar aos poucos, enquanto isso, aqueça o creme de leite com a glucose.
Quando o açúcar tiver totalmente caramelizado, acrescente o sal grosso e o creme de leite fervendo.
Desligue o fogo e continue mexendo, acrescente a manteiga sem sal.
Deixe esfriar por 30 minutos e misture o doce de leite. Leve à geladeira até que esfrie para decorar.



Curso Online Tortas de Cafeteria
Claudia Silvana Marussig

Red Velvet

Ingredientes:

240g de farinha de trigo
320g de açúcar cristal
15g de fermento químico
25g de cacau 100%
4g de corante hidrossolúvel vermelho
200ml de creme de leite
120ml de óleo de milho
150g de ovos

Modo de preparo:

Coloque numa bacia a farinha de trigo, o açúcar, o fermento e o cacau, reserve.

Bata no liquidificador o creme de leite, os ovos e óleo. Misture com um fuê nos secos até ficar homogêneo. Leve para assar por 30 a 40 minutos em forno pré aquecido a 180°C (por 10 minutos)

Recheio Cream Cheese

Ingredientes:

200g Manteiga sem sal
395g Leite Condensado
200g Leite em pó
400g creme cheese
170g Iogurte natural
5g de gelatina incolor
20ml de água

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata o leite condensado com a manteiga em temperatura ambiente por aproximadamente 5 minutos até formar um creme lisinho. Acrescente o leite em pó e bata mais um pouco. Depois, acrescente o cream cheese e o iogurte. Misture bem e por último acrescente a gelatina dissolvida, reserve para a montagem.

Cobertura:

500g de chocolate branco
250g de creme de leite

Modo de preparo:

Derreta o chocolate, depois acrescente o creme de leite e reserve.



Torta Cremosa de Iogurte

Ingredientes da base:

200g de biscoito maisena
100g de coco ralado
160g de manteiga sem sal

Recheio:

1 caixa de leite condensado
200g de creme de leite
350g de iogurte natural ou grego
50ml de leite de coco
20g de gelatina incolor
50ml de água

Cobertura de Frutas vermelhas:

100g de amora
200g de morango
1 polpa de 100g mista de morango, amora e framboesa
80g de açúcar
5 gotinhas de limão

Modo de preparo:

Base – Triture os biscoitos, acrescente o coco ralado e por último a manteiga amolecida. Forre uma forma e leve ao forno pré-aquecido a 150°C por 10 minutos.

Recheio:

Hidrate a gelatina e reserve. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o iogurte, o leite de coco por 1 minuto. Acrescente a gelatina hidratada e dissolvida e bata mais um pouco.

Cobertura:

Numa panela leve ao fogo o morango, o açúcar e a polpa de fruta em fogo baixo por 5 minutos. Acrescente a amora e deixe reduzir bastante. Desligue o fogo e acrescente o limão.



Torta Oreo

Ingredientes da base:

100g de manteiga sem sal
50g de açúcar mascavo
50g de açúcar cristal
1 ovo
200g de farinha de trigo
1g de bicabornato de sódio
1 pitada de sal
1 colher de sopa de essências de baunilha
100g de gotas de chocolate

Modo de Preparo:

Bata na batedeira a manteiga e os dois açúcares até formar um creme fofo. Acrescente o ovo, o sal e a baunilha. Bata mais um pouco e coloque a farinha, o bicabornato e por último as gotas de chocolate. Deixe na geladeira por 20 minutos.
Forre um fundo de uma forma de 20cm com papel manteiga, espalhe a massa por cima e leve para assar em forno pré aquecido 160 graus por 15 minutos. Retire do forno e reserve.

Ingredientes da base:

Creme de baunilha
1 caixa de leite condensado
200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
150g de leite em pó
15g de merengue power
300g de creme de leite que bate chantilly
5g de gelatina incolor
20g de água
2g de extrato de baunilha

Modo de preparo:

Hidrate a gelatina e reserve. Bata na batedeira a manteiga com o leite condensado até virar um creme fofo, acrescente o leite em pó, o merengue, e o chantilly, bata por 2 minutos em velocidade média. Derreta a gelatina e acrescente na mistura.
300g de doce de leite misturado com 50g de creme de leite
140g de biscoito oreo triturado
4 a 6 biscoito para decorar

Montagem: Biscoito cookies, uma camada de doce de leite, uma camada de creme branco e metade do biscoito triturado, leve para gelar por 20 minutos, acrescente mais uma camada de doce de leite, creme branco e finalize com o restante do biscoito e decore com biscoito inteiro.



Cake Ninho com Nutella

Ingredientes

250g de farinha de trigo
190g de açúcar refinado
25g de amido de milho
40g de leite em pó integral
6 ovos
15g de fermento
25g de emulsificante
90ml de leite de coco

Recheio de leite em pó

200g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)
395g de leite condensado
250g de leite em pó instantâneo.
300g de creme de leite bem gelado (chantilly)

Modo de Preparo:

Preaqueça o forno a 180°C graus por 10 minutos. Unte duas formas de 20 cm de diâmetro com desmoldante. Na batedeira, bata todos os ingredientes em velocidade média por aproximadamente 5 minutos. Divida a massa em partes iguais nas duas formas. Leve ao forno por 30 a 35 min.

Modo de preparo do recheio:

Na batedeira, leve a manteiga sem sal (em temperatura ambiente) e o leite condensado. Bata em velocidade média por aproximadamente 5 minutos. Até obter um creme lisinho e branquinho. Mexa bem para não ficar manteiga no fundo. Ainda na batedeira, em velocidade baixa, adicione o leite em pó para misturar. Depois que misturar o leite em pó, acrescente o creme de leite gelado e bata por 1 minuto. Misture bem e reserve para a montagem.

Cobertura:

Nutella
Kinder Bueno



Torta Lemon

Ingredientes da base:

150g de biscoito oreo

70g de manteiga

Ingredientes recheio:

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

7g de gelatina sem sabor

20ml de água

100ml de suco de limão

100g de chantilly ou creme de leite levemente batido

Modo de preparo:

Base: Triture os biscoitos e acrescente a manteiga. Forre um fundo de uma forma e leve para assar por 10 minutos 150 graus. Deixe esfriar.

Recheio: Hidrate a gelatina e reserve. Numa tigela misture o leite condensado, o creme de leite, o suco de limão, a gelatina dissolvida e por último o chantilly delicadamente.

Coloque o creme em cima da base fria, leve para gelar por 6 horas.

Cobertura:

200g de clara de ovos

100g de açúcar cristal

5 ml de suco de limão

Modo de preparo:

Leve numa panela as claras e o açúcar até atingir 60 graus ou até não ter mais grão de açúcar. Leve para bater na batedeira em velocidade média, quando estiver firme acrescente o suco de limão. Tire a torta da geladeira e decore com Merengue e limão desidratado.



Torta Raffaello

Ingredientes:

250g de farinha de trigo
190g de açúcar refinado
25g de amido de milho
40g de leite em pó integral
6 ovos
15g de fermento
25g de emulsificante
90ml de leite de coco

Modo de Preparo:

Preaqueça o forno a 180°C graus por 10 minutos. Unte duas formas de 20 cm de diâmetro com desmoldante. Na batedeira, bata todos os ingredientes em velocidade média por aproximadamente 5 minutos. Divida a massa em partes iguais nas duas formas. Leve ao forno por 30 a 35 min.

Recheio Raffaello:

400ml de leite integral
70g de coco ralado
20g de farinha de amêndoas
395g de leite condensado
200g de creme de leite
40g de manteiga sem sal
45g de amido de milho
250g de chocolate branco

Modo de Preparo:

Em uma panela coloque o leite, o leite condensado, o creme de leite, o coco ralado, a farinha de amêndoas, a manteiga sem sal. Leve ao fogo médio até que engrosse e borbulhe. Acrescente o amido de milho dissolvido em 60ml de leite, mexendo sempre por aproximadamente 2 minutos. Coloque o chocolate branco derretido mexendo por aproximadamente 8 minutos. Desligue o fogo e coloque em uma vasilha para esfriar. Coloque na geladeira por 30 minutos antes da montagem

Cobertura:

500g de chocolate branco
250g de creme de leite

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate, depois acrescente o creme de leite e reserve.

Brigadeiro Raffaello para enrolar

395g de leite condensado
100g de creme de leite
20g de manteiga sem sal
40g de leite ninho
30g de coco
50g de chocolate branco derretido

Modo de preparo do Brigadeiro Raffaello para enrolar:

Em uma panela funda, acrescente o leite condensado, a manteiga sem sal, o leite ninho, o creme de leite, o coco e chocolate derretido. Cozinhe em fogo médio e mexa até que o

brigadeiro comece a desgrudar da panela. Deixe esfriar coloque na geladeira e depois faça pequenas bolas com a mão passando a massa no coco ralado.

Cheesecake

Ingredientes da massa:

100g de manteiga sem sal
200g de biscoito maisena triturado

Ingredientes do recheio:

250g de cream cheese
Essência de baunilha a gosto
100g de açúcar refinado
200g de chantilly ou creme de leite fresco batido
10g de gelatina incolor
30g de água

Cobertura:

Geleia de frutas

Modo de preparo da massa:

Triture os biscoitos e misture com a manteiga gelada até dar o ponto, forre o fundo de uma forma e leve ao forno 180°C até dourar.

Recheio: Bata o cream cheese com o açúcar até o creme ficar fofo, misture a essência de baunilha, a gelatina hidratada e derretida e por último acrescente o chantilly batido delicadamente. Distribua nas formas e leve para gelar, depois de firme colocar a geleia de frutas ou goiabada.



Quilts

Calda Neutra:

Ingredientes:

500ml de água
400ml de leite de coco
90g de açúcar
5ml de rum ou cachaça

Modo de Preparo:

Numa panela, acrescente a água, o leite de coco e o açúcar, use fogo alto e deixe ferver até formar uma calda em ponto de fio (mexa de 2 em 2 minutos).
Acrescente a cachaça ou rum e deixe ferver por mais 2 minutos.

Calda Sabor Ninho

Ingredientes:

500ml de leite
200ml de leite de coco
100g de leite em pó
200g de leite condensado

Modo de preparo:

Numa panela, leve todos os ingredientes ao fogo alto, misturando bem até levantar fervura, abaixe o fogo e continue mexendo por mais 2 minutos.

Calda Sabor Chocolate

Ingredientes:

360 ml de água
90g de açúcar
18g de chocolate em pó (50%)
1 colher de sopa de essência de baunilha
2 colheres de sopa de licor de chocolate ou cacau (opcional)

Modo de preparo:

Coloque em uma panela: a água, o açúcar de confeitado, a essência de baunilha e o chocolate em pó, deixe ferver, retire do fogo, agregue o licor de chocolate e deixe esfriar.

Calda de Frutas Vermelhas

Ingredientes:

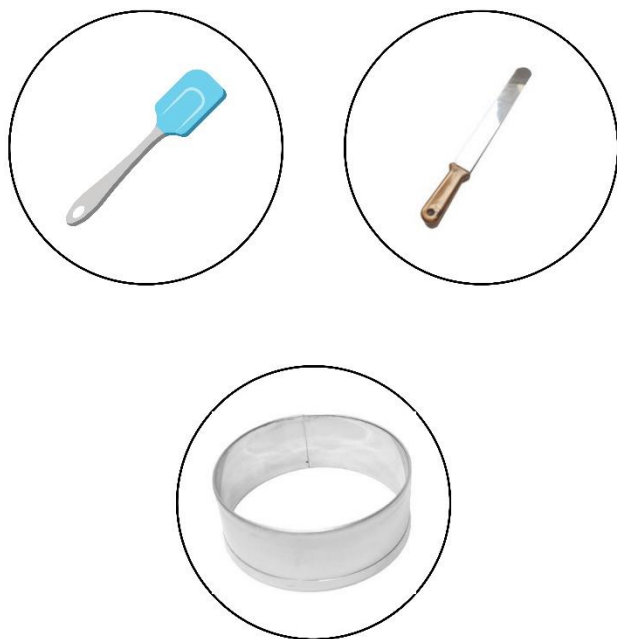
180g de açúcar
240ml de água
120 de morangos picados
200g de polpa de fruta sabor amora ou framboesa.

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma panela em fogo médio, ferva por 5 minutos, mexendo sempre.

Dicas da Chef

Itens para Montagens



Dicas

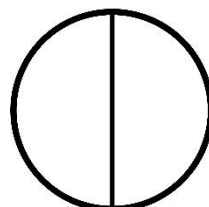
Receitas profissionais pedem uma **BALANÇA**. Coloquem a **TARA** da balança para remover o peso dos recipientes e pese seus ingredientes nela!



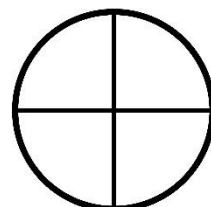
Dicas

Monte a torta. Leve para gelar por 2 horas. Após isso, corte e decore com bicos e outros confeitos e a cobertura também gelada.

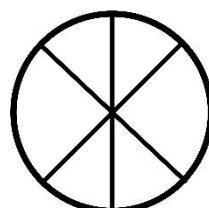
Dicas para fatiar a torta



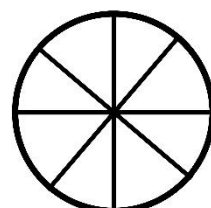
1 corte



2 corte



3 corte



4 corte





AGRADECIMENTO

*É com grande alegria que agradeço a você
pela confiança no meu trabalho.*

*Realmente espero que você
aproveite ao máximo tudo que preparei
nesse curso online Tortas de Cafeteria
Estou disponível para tirar dúvidas e
compartilhar experiências pelas redes
sociais do @chefflaviassouza e
pelo email: chefflaviassouza@gmail.com*

*Os caminhos são muitos, mas siga o seu
coração.*

*Seja para você ou para o próximo,
entregue sempre o melhor de si!*

*Com todo o meu carinho,
Chef Flávia Souza*



Flávia Souza

Chef Pâtissier & Boulanger



Chef Flávia Souza