Tortas finas 3

com Eduardo Beltrame



edu K

OLÁ, INTERNAUTA!

Não seria exagero algum dizer que o inquieto chef Eduardo Beltrame volta à eduK pela décima quinta vez recheado de muitas novidades. Depois de três meses, com longas escalas internacionais (Europa, Estados Unidos, Chile e Colombia), o profissional retorna trazendo uma bagagem cheia de ideias e tendências! Uma vitrine aqui, um sabor ali, uma decoração com traços típicos acolá foram mais que suficientes para muitos testes, adaptações e a proposta para mais um curso. "Tortas finas 3" retrata um pouco do que é moda nas Américas e Europa, principalmente nas decorações e finalizações, com uma boa pitada do sabor brasileiro. Elaboradas sob medida para faturar uma boa grana, as bases, massas, recheios, coberturas e montagens ensinadas por Eduardo Beltrame são de hipnotizar os olhos e te deixar com água na boca.

Bons estudos!
Equipe eduK

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "TORTAS FINAS 3, COM EDUARDO BELTRAME" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

TORTA CREMOSA COM IOGURTE E CEREJA



DURABILIDADE: 3 dias sob refrigeração

RENDIMENTO: 1 torta

INGREDIENTES

Massa de fudge de cereja
- 150 g de ovos
- 150 g de açúcar refinado
- 150 g de chocolate meio amargo
- 130 g de manteiga sem sal
- 50 g de farinha de trigo
- 80 g de cereja picada

Musse de chocolate com iogurte
- 40 ml de água
- 130 g de açúcar refinado
- 100 g de gemas
- 50 g de ovo
- 280 g de chocolate meio amargo
- 400 g de creme de leite fresco
- 100 g de iogurte natural
- 10 g de gelatina incolor, sem sabor e já hidratada

PREPARO

Massa de fudge de cereja
- Na batedeira, bata os ovos e o açúcar, até esbranquiçar
- Derreta o chocolate com a manteiga e acrescente aos ovos batidos
- Por fim, junte a farinha e misture bem
- Espalhe essa massa numa assadeira de rocambole, forrada com papel-manteiga
- Coloque a cereja picada por cima e leve para assar em forno aquecido a 180 ° C, por 20 minutos
- Deixar esfriar para montar a torta

Musse de chocolate com iogurte
- Coloque na panela a água e o açúcar
- Leve para ferver a 110 °C, até formar uma calda
- À parte, bata as gemas e os ovos, até obter a consistência desejada
- Junte a calda e bata bem, até esfriar
- Derreta o chocolate e junte uma parte do creme de leite batido
- Junte ao conteúdo da batedeira
- Acrescente o iogurte e mexa bem
- Por último, agregue a gelatina
- Misture e reserve

Montagem
- Em um aro de 20 cm, intercale massa e recheio
- Leve para gelar bem
- Decore com arabescos de chocolate e cacau por cima
- Sirva gelada

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "TORTAS FINAS 3, COM EDUARDO BELTRAME" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



TORTA DE MAÇÃ COM ESPECIARIAS

DURABILIDADE: 3 dias sob refrigeração

RENDIMENTO: 1 torta

INGREDIENTES

Massa
- 250 g de açúcar refinado
- 4 ovos
- 1 pitada de sal
- 120 g de creme de leite fresco
- 5 g de gengibre ralado
- 5 g de canela em pó
- 200 g de farinha de trigo
- 5 g de fermento em pó
- 80 g de manteiga em ponto de pomada
- 200 g de maçãs cortadas em cubos sem a casca

Musse de maçã com groselha
- 140 g de maçãs cortadas em cubos
- 140 g de morangos picados
- 160 g de xarope de groselha
- 140 g de creme de leite
- 200 g de iogurte natural
- 20 ml de licor de frutas
- 12 g de gelatina incolor, sem sabor e já hidratada
- 300 g de chantili batido

Cobertura
- 200 g de chocolate meio amargo
- 150 ml de chantili de chocolate meio amargo
- 100 g de sucrilhos quebrados

PREPARO

Massa
- Junte o açúcar, os ovos, o sal e o creme de leite
- Bata bem com um fuê
- Junte o restante dos ingredientes e misture bem
- Coloque essa massa numa forma forrada com papel-manteiga
- Leve para assar por 20 minutos
- Deixe esfriar

Musse de maçã com groselha
- Bata no liquidificador a maçã, o morango, o xarope de groselha, o creme de leite, o iogurte e o licor
- Bata muito bem
- Agregue a gelatina e, por último, o chantili

Cobertura
- Pique o chocolate e junte o chantili
- Leve ao fogo baixo, até formar um creme
- Em seguida, coloque o sucrilhos
- Aplique sobre a torta

Decoração
- Decorar com lâminas de chocolate e flores de pasta americana

Montagem
- Em um aro, intercale massa e recheio
- Leve para gelar bem
- Decore com a cobertura e placas de textura
- Sirva gelada

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "TORTAS FINAS 3, COM EDUARDO BELTRAME" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



TORTA DE CAFÉ COM CREME

DURABILIDADE: 3 dias sob refrigeração

RENDIMENTO: 1 torta

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "TORTAS FINAS 3, COM EDUARDO BELTRAME" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

INGREDIENTES

Massa
- 250 g de manteiga sem sal em ponto de pomada
- 30 g de mel
- 200 g de açúcar refinado
- 230 g de ovos
- 150 g de purê de peras
- 275 g de farinha de trigo
- 3 g de fermento em pó

Creme de manga
- 150 g de açúcar refinado
- 200 g de manga cortada em cubos
- 15 ml de suco de limão
- 5 g de gelatina incolor, sem sabor e já hidratada

Creme de café
- 20 g de água
- 40 g de açúcar refinado
- 25 g de glucose
- 20 g de gemas
- 20 g de café solúvel
- 10 g de gelatina incolor, sem sabor e já hidratada
- 300 g de creme de leite fresco batido

Glaçagem de café
- 150 ml de leite
- 5 g de café solúvel
- 150 g de chocolate meio amargo
- 100 g de açúcar refinado
- 70 g de açúcar mascavo
- 60 g de manteiga sem sal

PREPARO

Massa
- Bater a manteiga, o mel e o açúcar
- Aos poucos, coloque os ovos
- Bater bem
- Acrescente o purê e, por último, a farinha e o fermento
- Coloque essa massa numa assadeira forrada com papel-manteiga
- Leve para assar por 20 minutos a 180 °C

Creme de manga
- Coloque o açúcar e a manga numa panela
- Leve ao fogo até formar uma geleia
- Coloque o suco de limão e, por último, agregue a gelatina já hidratada
- Coloque esse creme num molde de silicone
- Leve para congelar

Creme de café
- Misture a água, o açúcar e a glucose muito bem
- Leve ao fogo numa panela a 120 °C, até formar uma calda
- Coloque as gemas para bater
- Assim que a gema adquirir consistência, agregue a calda
- Bata bem até esfriar
- Junte o café solúvel, a gelatina e, por último, o creme de leite

Glaçagem de café
- Em uma panela, ferva o leite com o café solúvel
- Adicione o chocolate picado, mexendo até obter um brilho
- Junte os açúcares e, por último, a manteiga
- Misture bem
- Reserve

Decoração
- Folhas de chocolate
- Arabescos com placas de texturas

Montagem
- Em um aro, forre o fundo com massa
- Disponha-a também em toda a volta
- Verta o creme de café
- Por cima, coloque o creme de manga
- Finalize com a massa e a glaçagem
- Decore com folhas e arabescos

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "TORTAS FINAS 3, COM EDUARDO BELTRAME" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



TORTA TRUFADA ALPINA

DURABILIDADE: 3 dias sob refrigeração

RENDIMENTO: 1 torta

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "TORTAS FINAS 3, COM EDUARDO BELTRAME" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

INGREDIENTES

Massa
- 120 ml de óleo de girassol
- 150 g de cenoura
- 130 g de açúcar refinado
- 2 ovos
- 120 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento em pó

Trufa alpina
- 190 g de creme de leite
- 10 folhas de hortelã
- 300 g de chocolate meio amargo
- 15 g de gelatina incolor, sem sabor e já hidratada
- 300 g de creme de leite fresco
- 20 g de açúcar refinado

Glaçagem de chocolate meio amargo
- 80 g de leite
- 180 g de creme de leite fresco
- 45 g de cacau em pó
- 60 g de glucose
- 50 g de chocolate meio amargo
- 50 g de chocolate ao leite
- 15 g de gelatina incolor, sem sabor e já hidratada
- 5 g de corante preto

PREPARO

Massa
- Bata no liquidificador o óleo, a cenoura e o açúcar
- Despeje esse creme num bowl e junte o restante dos ingredientes
- Coloque essa massa em um aro forrado com papel-manteiga
- Leve para assar por 20 minutos a 180 °C
- Deixar esfriar

Trufa alpina
- Coloque em uma panela o creme de leite e as folhas de hortelã
- Deixe levantar fervura
- Retire as folhas de hortelã e junte o chocolate
- Misture bem e agregue a gelatina já hidratada
- Espere esfriar e coloque o creme de leite fresco semibatido com o açúcar
- Misture delicadamente

Glaçagem de chocolate meio amargo
- Coloque em uma panela o leite, o creme de leite, o cacau e a glucose
- Leve ao fogo e deixe abrir fervura
- Verta sobre o chocolate e a gelatina
- Misturar bem
- Agregue o corante e aplique na torta a 30 graus

Decoração
- Bambu de chocolate
- Flor de pasta americana

Montagem
- Em um aro, disponha uma camada de massa
- Coloque o recheio e finalize com a glaçagem

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "TORTAS FINAS 3, COM EDUARDO BELTRAME" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



TORTA CREMOSA DE PAÇOCA

DURABILIDADE: 3 dias sob refrigeração

RENDIMENTO: 1 torta

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "TORTAS FINAS 3, COM EDUARDO BELTRAME" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

INGREDIENTES

Financier de paçoca
- 100 g de farinha de amendoim
- 220 g de açúcar de confeiteiro
- 100 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento em pó
- 25 g de açúcar refinado
- 200 g de claras
- 140 g de manteiga

Cremoso de laranja
- 80 ml de suco de laranja
- 120 g de açúcar refinado
- 1 laranja (raspas da casca)
- 100 g de ovos
- 10 g de gelatina incolor, sem sabor e já hidratada
- 90 g de manteiga

Creme leve de avelã
- 60 g de açúcar refinado
- 20 ml de água
- 12 g de glucose
- 60 g de gemas
- 10 g de pasta de avelã
- 15 g de gelatina incolor, sem sabor e já hidratada
- 350 g de creme de leite fresco

Glaçagem branca
- 50 ml de água
- 100 g de glucose
- 100 g de açúcar refinado
- 70 g de leite condensado
- 10 g de gelatina incolor e sem sabor
- 30 ml de água para hidratar a gelatina
- 100 g de chocolate branco
- 5 g de dióxido de titânio

PREPARO

Financier de paçoca
- Coloque na batedeira a farinha de amendoim, o açúcar de confeiteiro, a farinha de trigo, o fermento e o açúcar refinado
- Misture devagar
- Junte as claras e a manteiga
- Misturar bem
- Espalhe essa massa em uma forma untada e leve para assar a 180 °C, por 15 minutos
- Deixe esfriar e utilize

Cremoso de laranja
- Coloque em uma panela o suco de laranja, 50 g de açúcar refinado e as raspas
- Deixe abrir fervura
- À parte, junte o restante do açúcar e os ovos
- Coloque sobre o suco e cozinhe até formar um creme
- Junte a gelatina sem sabor e, por último, a manteiga derretida
- Coloque esse creme num molde de silicone e leve para congelar

Creme leve de avelã
- Coloque em uma panela o açúcar, a água e a glucose
- Faça uma calda até atingir 115 °C
- À parte, bata as gemas na batedeira até a consistência desejada
- Junte a calda e bata até esfriar
- Agregue a pasta de avelã, a gelatina já hidratada e, por último, o creme de leite fresco

Glaçagem branca
- Leve ao fogo a água, a glucose e o açúcar, até ferver
- Junte o leite condensado, a gelatina já misturada com a água, o chocolate derretido e, por último, o dióxido de titânio
- Passar pela peneira e aplicar na torta a 30 graus

Decoração e montagem
- Em um aro, disponha um disco de massa
- Coloque o recheio cremoso de avelã
- Por cima, verta o recheio cremoso de laranja
- Finalize com a massa e a glaçagem
- Decore com flores de pasta americana e pedaços de massas de bolos

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "TORTAS FINAS 3, COM EDUARDO BELTRAME" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

TORTA OREO COM CREME DE BAUNILHA



DURABILIDADE: 3 dias sob refrigeração

RENDIMENTO: 1 torta

INGREDIENTES

Massa
- 110 g de manteiga
- 125 g de chocolate meio amargo
- 140 g de farinha de caju
- 140 g de açúcar de confeiteiro
- 30 g de farinha de trigo
- 100 g de claras
- 100 g de castanhas de caju ou xerém

Creme de baunilha
- 200 g de iogurte grego
- 80 g de açúcar refinado
- Aroma de baunilha (Q.B.)
- 5 g de gelatina incolor, sem sabor e já hidratada
- 120 g de creme de leite fresco

Opcional - Glaçagem
- 7 g de gelatina incolor e sem sabor
- 40 g de água
- 200 g de açúcar refinado
- 70 g de glucose branca
- 70 g de água
- 40 g de cacau em pó

PREPARO

Massa
- Derreter a manteiga e o chocolate a 50 °C
- Misture o restante dos ingredientes, deixando as claras por último
- Coloque essa massa em uma forma untada e forrada com xerém
- Leve para assar a 180 °C graus por 20 minutos
- Deixe esfriar

Creme de baunilha
- Bater muito bem o iogurte, o açúcar e o aroma de baunilha
- Junte a gelatina hidratada e, por último, o creme de leite fresco batido

Decoração
- Decorar com biscoito à vontade

Montagem
- Unte a forma com margarina e coloque sementes de papoula
- Espalhe a massa e leve para assar
- Após assar, coloque a massa ao contrário no aro
- Disponha o creme de iogurte, a glaçagem e finalize com a decoração (biscoitos por cima)

Opcional - Glaçagem
- Misture a gelatina na água (40 g) e deixe descansar
- Na panela, coloque o açúcar, a glucose, a água e o cacau
- Misture muito bem e leve ao fogo baixo, sempre mexendo
- Após levantar fervura, acrescente a gelatina reservada e misture bem

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "TORTAS FINAS 3, COM EDUARDO BELTRAME" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)