



Escola de Confeitaria

TORTAS Nobbee

Conheça um pouco sobre a Camila Ayana...

Desde muito cedo, quando comecei a trabalhar em decorações de festas & buffet aos 13 anos e já comandava uma equipe, minhas funções iam desde a organização da louça até a decoração. Foi daí que nasceu a vontade de empreender. Eu via os cupcakes personalizados com desenhos animados e desejava fazer igual - era um grande desafio, não me imaginava na confeitaria apesar da prática em elaborar alguns pratos no buffet.

A confeitaria entrou na minha vida anos depois, quando decidi comemorar o aniversário de um ano da segunda filha. Ao reinventar uma receita de rocambole, transformando-a em bolo de festa, que deu certo! A partir daí comecei a receber encomendas e criei a "Doçura Cakes".

Com muito trabalho, estudo, comprometimento e aprendizado através de pesquisas e cursos, nasceu a CAMILA AYANA CAKES. Como não tinha dinheiro para comprar os utensílios que um confeiteiro precisa, improvisava com o que tinha e usava a criatividade e o espaço de casa para atender as encomendas. Ali nasciam bolos inspirados em personagens e games, que eu jamais imaginaria fazer. Para mim a força de vontade e o desafio era o mais importante. Errei muitas vezes e em todas elas aprendi a tentar novamente, treinar muito e dar o meu melhor em qualquer receita que elaborava, adicionando sempre uma pitada de amor!

Hoje aos 28 anos, com o trabalho consolidado, reconhecido e depois de muitos pedidos, resolvi ministrar cursos para que mais pessoas pudessem aprender a arte da confeitaria e compartilhar as minhas receitas de sucesso. Meu segredo? Aprender sempre, dar o melhor de si e jamais desistir diante das dificuldades.

Camila Ayana
Escola de Confeitaria

TORTAS

Noffee

Massa Tradicional

Ingredientes:

- 300g de Biscoito Maizena Triturado
- 165g de Manteiga derretida
- 75g de Água
- Noz Moscada

Modo de Fazer:

- 1- Triture o biscoito maizena no liquidificador, apenas metade do pacote por vez.
- 2- Após juntar 300g de biscoito triturado, rale noz moscada a gosto, adicione manteiga derretida e misture.
- 3- Depois de todos os ingredientes misturados, adicione água e misture a massa com as próprias mãos.
- 4- Teste o ponto, fazendo uma "cobrinha" com as mãos, caso ela não se desmanche é porque está no ponto ideal.
- 5- Pegue pequenas porções nas mãos e comece a montar a sua torta na forma, já forrada com papel laminado. Iniciando com as junções do fundo e laterais, depois meio e finalizando com as bordas.
- 6- Fure sua massa com um garfo, e leve ao forno por 10 minutos já pré aquecido a 180°C ou a geladeira, como preferir.

TORTAS

Noffee

Massa de Chocolate

Ingredientes:

- 300g de Biscoito Maizena Triturado
- 165g de Manteiga derretida
- 100g de Água
- 75g de Chocolate em pó 50%
- Noz Moscada

Modo de Fazer:

- 1- Triture o biscoito maizena no liquidificador, apenas metade do pacote por vez.
- 2- Após juntar 300g de biscoito triturado, rale noz moscada a gosto, adicione o cacau em pó, manteiga derretida e misture.
- 3- Depois de todos os ingredientes misturados, adicione água e misture a massa com as próprias mãos.
- 4- Teste o ponto, fazendo uma "cobrinha" com as mãos, caso ela não se desmanche é porque está no ponto ideal.
- 5- Pegue pequenas porções nas mãos e comece a montar a sua torta na forma, já forrada com papel laminado. Iniciando com as junções do fundo e laterais, depois meio e finalizando com as bordas.
- 6- Fure sua massa com um garfo, e leve ao forno por 10 minutos já pré aquecido a 180°C ou a geladeira, como preferir.

TORTAS

Noffee

Massa Black

Ingredientes:

- 300g de Biscoito Maizena Triturado
- 165g de Manteiga derretida
- 100g de Água
- 75g de Cacau Black daBella (Se achar o sabor forte coloque apenas 50g de cacau)

Modo de Fazer:

- 1- Triture o biscoito maizena no liquidificador, apenas metade do pacote por vez.
- 2- Após juntar 300g de biscoito triturado, coloque o cacau Black, adicione o cacau em pó, manteiga derretida e misture.
- 3- Depois de todos os ingredientes misturados, adicione água e misture a massa com as próprias mãos.
- 4- Teste o ponto, fazendo uma "cobrinha" com as mãos, caso ela não se desmanche é porque está no ponto ideal.
- 5- Pegue pequenas porções nas mãos e comece a montar a sua torta na forma, já forrada com papel laminado. Iniciando com as junções do fundo e laterais, depois meio e finalizando com as bordas.
- 6- Fure sua massa com um garfo, e leve ao forno por 10 minutos já pré aquecido a 180°C ou a geladeira, como preferir.

TORTAS

Noffee

Massa de Red-Velvet

Ingredientes:

- 300g de Biscoito Maizena Triturado
- 165g de Manteiga derretida
- 65g de Água
- 30g de Chocolate em pó 50%
- 15g de Pasta daBella Frutas Silvestre
- 3g de corante em gel Super Vermelho da Fab

Modo de Fazer:

- 1- Triture o biscoito maizena no liquidificador, apenas metade do pacote por vez.
- 2- Após juntar 300g de biscoito triturado, coloque o corante, a pasta saborizante, adicione o cacau em pó, manteiga derretida e misture.
- 3- Depois de todos os ingredientes misturados, adicione água e misture a massa com as próprias mãos.
- 4- Teste o ponto, fazendo uma "cobrinha" com as mãos, caso ela não se desmanche é porque está no ponto ideal.
- 5- Pegue pequenas porções nas mãos e comece a montar a sua torta na forma, já forrada com papel laminado. Iniciando com as junções do fundo e laterais, depois meio e finalizando com as bordas.
- 6- Fure sua massa com um garfo, e leve ao forno por 10 minutos já pré aquecido a 180°C ou a geladeira, como preferir.

TORTAS

Noffee

Recheios

Base Branca

Ingredientes:

- 3 cx Leite Condensado
- 4 cx Creme de Leite
- 200g de Chocolate Branco
(estou usando cobertura fracionada)

Base Preta

Ingredientes:

- 2 cx Leite Condensado
- 3 cx Creme de Leite
- 100g Chocolate (cobertura meio amargo)
- 50g de chocolate em pó 50%

Modo de Fazer:

Demonstrado em vídeo aula!

TORTAS

Noffee

Chantilly

Ingredientes:

500g de Chantilly bem gelado

50g de Ninho integral em pó

75g de Leite condensado gelado

Modo de Fazer:

Coloque o chantilly bem gelado no bowl da batedeira, adicione o ninho e o leite condensado e misture antes de ligar a batedeira. O ninho tem que diluir todo! Inicie o batimento em velocidade baixa e vai aumentando conforme o ponto for mudando. O ponto ideal é cremoso, não precisa bater até formar um buraco no meio!

TORTAS

Nobbee

Chantylfest

Instruções de uso:

Dicas de Uso do Chantylfest

- Pronto uso, não precisa hidratar;
- Produto deve ser vendido CONGELADO;
- Indicamos o uso de sacola térmica para transporte;
- Uma vez que foi descongelado, NÃO congelar novamente;
- Descongelar sempre sob refrigeração (na geladeira);
- Bater o produto totalmente líquido, sem cristais de gelo (temperatura inicial de 4° à 7°C);
- Bater metade da embalagem;
- Bater em velocidade média até ponto de suspiro 'firme';
- O tempo de batimento varia de acordo com a velocidade da batedeira e a potência;
- Aceita corante em Gel;
- Produto congelado: 1 ano de validade;
- Produto refrigerado: 2 meses de validade (marcar a data do descongelamento);
- Após de aberto: 4 dias na geladeira.

TORTAS

Nobbee

Mousse

Mouse Preto

- 500g de brigadeiro preto
- 300g de Chantinho

Mouse Branco

- 500g de brigadeiro branco
- 300g de Chantinho

Modo de Fazer:

Misture em um recipiente até chegar no ponto areado, conforme demonstrado na video aula.

Gelatto de Ninho

- 200g de Manteiga sem sal (ponto pômada)
- 395g de Leite Condensado (gelado)
- 300g de Creme de Leite (gelado)
- 250g de Ninho em pó INTEGRAL

Modo de Fazer:

Coloque o leite condensado junto da manteiga em um bowl e bata até criar um creme branco. Logo em seguida coloque o ninho intercalando com o creme de leite em velocidade mínima de sua batedeira, bata até incorporar. Armazenar na geladeira por até 15 dias ou no freezer por até 90 dias.

TORTAS

Nobbee

Merengue Suíço

Ingredientes

90g de clara

140g de açúcar refinado

Leve ao fogo baixo ou, em banho maria até 55°C e logo em seguida leve direto a batedeira. Bata até ficar bem firme o merengue.

Fora da batedeira adicione:

60g de Glaçúcar

10g de amigdo de milho

Use o merengue na hora para decorar sua torta, pois se levar a geladeira perde o ponto.

Para suspiro a mesma coisa, bata e use no ato, não espere!

Faça pitangas com tabuleiros forrados de papel manteida. Leve ao forno por 60 minutos, entre aberto, em temperatura mínima (aconselho 90°C).

TORTAS

Noffee

Ganaches

Ganache Preta

- 125g de chocolate meio amargo ou cobertura fracionada.
- 100g de creme de leite

Ganache Branca

- 125g de chocolate Branco ou cobertura fracionada.
- 100g de creme de leite

Modo de Fazer:

Derreta o chocolate no microondas por 60 segundos, mexa e volte quantas vezes for necessária de 30 em 30 segundo. Lembre-se não aqueça demais seu chocolate para não queimar, ainda mais se for chocolate nobre.

Assim que derreter espere a temperatura chegar a 35°C para adicionar o creme de leite.

O descanso ideal para a sua ganache são de 12h e em temperatura ambiente, ou 4h na geladeira. Não deixe aberta em descanso na temperatura ambiente, sempre com um plástico em contato para não cristalizar. Reserve!

TORTAS

Nobbee

Armazenamento

Como conservar as Tortas?

Na geladeira elas duram 3 dias.

Armazenamento dos recheios?

Em temperatura ambiente por até 3 dias. Ou, por até 90 dias no freezer.

Posso congelar as tortas?

Quando as tortas estiverem prontas infelizmente não! Ao congelar e descongelar as tortas, vão perder a crocância e textura.

A dica que dou para sua produção é congelar as massas sem estarem assadas e quando for rechear as tortas, coloque as para assar.

Pode congelar também separadamente os recheios, mousse e entre outros.

TORTAS Noffee

Montagem & Decoração

Torta de Choconoffee

- 200g leite condensado
- 200g creme de leite
- 50g chocolate em pó 50%
- 8g de gelatina
- 150g de chantilly batido
- 100g chocolate meio amargo

Ganache

- 125g de chocolate
- 100g de creme de leite

Modo de fazer: coloque todos os ingrediente no liquidificador, exceto o chantilly batido. Bater até ficar tudo uniforme e logo em seguida misturar no chantininho

Montagem:

- 1- Na massa de chocolate, adicione 400g de Brigadeiro preto
- 2- Depois o mouse de chocolate
- 3- Leve a geladeira para resfriar por 4h a 6h.
- 4- Após o refriamento, adicione a ganache preta.
- 5- Para decorar, bombons, morangos e confeitos preto e branco.



TORTAS

Noffee

Montagem & Decoração

Torta de Morangoffee

- 250g de chantilly batido
- 300g de morango picado
- 400g de brigadeiro branco
- 20g de pasta saborizante de morango DaBella (sequiser saborizar o brigadeiro branco)
- 150g de gelatto de ninho para finalizar

Montagem:

- 1- Na massa tradicional, adicione o Brigadeiro Branco
- 2- Misture o chantilly com os morangos cortados, e depois coloque na torta por cima do brigadeiro.
- 3- Cubra com gelatto de ninho e leve a geladeira para resfriar por 4h a 6h.
- 4- Após o refriamento, vamos decorar!
- 5- Para decorar, suspiros, morangos e raspas de chocolate branco.



Montagem & Decoração

Torta de Limonoffee

- 200g creme de leite
- 350g leite condensado
- 1 suco tang limão
- 8g gelatina
-

Modo de fazer mousse - Parte I

Leve todos os ingrediente no liquidificador e bata até criar textura.

Parte II

- Rapas de um limão
- 250g de chantininho batido

Montagem:

- 1- Na massa tradicional, adicione 400g de Brigadeiro Branco
- 2- Misture o chantily com o mousse de limão e raspas.
- 3- Leve a geladeira para resfriar por 4h.
- 4- Após o resfriamento, podemos decorar.
- 5- Para decorar, merenfue suíço feito na hora, com saco de confeitar e bico perlé.



TORTAS Noffee

Montagem & Decoração

Torta de Uvanoffee

- 250g de chantilly
- 300g de uva picada
- 400g brigadeiro branco
- 150g gelatto de ninho
- 20g pasta milk

Montagem:

- 1- Na massa tradicional, adicione o Brigadeiro Branco
- 2- Misture o chantilly com as uvas e coloque por cima.
- 3- Cubra com gelatto de ninho e leve a geladeira para resfriar por 4h a 6h.
- 4- Após o refriamento, adicione a ganache branca.
- 5- Para decorar, amendoas, uvas e raspas de chocolate branco.



TORTAS Noffee

Montagem & Decoração

Torta de Banoffee Pie

- 250g de Mousse de brigadeiro branco
- 400g de doce de leite
- 150g de brigadeiro de caramelo
- 20g de pasta de caramelo salgado DaBella
- 3 a 4 bananas naninas

Montagem:

- 1- Na massa tradicional, adicione o doce de leite, e logo após corte as bananas ao meio na horizontal.
- 2- Acomode as bananas na torta e preencha todos os espaços vagos com a mistura de brigadeiro branco + pasta de caramelo salgado DaBella.
- 3- Cubra com mousse de brigadeiro branco e leve para resfriar na geladeira por 2h a 4h.
- 4- Após o resfriamento, adicione canela em pó ou cacau em pó.



TORTAS Noffee

Montagem & Decoração

Torta de Florest Noffee

- 200g cereja picada (chuchu)
- 300g mouse de brigadeiro branco
- 400g brigadeiro preto
- 150g gelatto de ninho
- 20g pasta de amarena

Montagem:

- 1- Na massa Black, adicione o brigadeiro preto, e logo após o mouse de brigadeiro branco.
- 2- Misture o gelatto com a pasta amarena e coloque por cima. Leve para resfriar na geladeira por 2h a 4h.
- 4- Após o resfriamento, adicione a ganache preta, e decore com chantininho, cereja biquinho e raspas de chocolate branco



TORTAS

Noffee

Montagem & Decoração

Torta de Red Noffee

Cheese Cake

- 15g de gelatina
- 350g cream cheese
- 110g de açúcar refinado
- 200g de creme de leite
- 5g de baunilha

Modo de fazer: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar tudo homogêneo.

Reserve!



TORTAS

Noffee

Montagem & Decoração

Torta de RedNoffee

- 400g de Brigadeiro Branco
- Pequenos pedaços de Brownie de Red-Velvet
- Cheese Cake

Montagem:

- 1- Na massa de RedVelvet, adicione o brigadeiro branco, e logo após o brownie de red-velvet
- 2- Coloque o cheese cake por cima e leve para resfriar na geladeira por 2h a 4h.
- 4- Após o resfriamento, adicione a geleia de morango, morangos frescos e decore com raspas de chocolate. Finalize com açúcar gelado!



Geleia de morango

Ingredientes:

- 1 limão espremido
- 300g de morango
- 300g de açúcar cristal
- 50g de água
- 30g de mel puro

Modo de fazer:

Leve tudo ao fogo em uma panela com fogo baixo. Ao engrossar, criando uma espuma na superfície é sinal que está pronta. Sendo assim, desligue!



A geleia engrossa ao esfriar!

Armazenamento: 15 dias na geladeira ou por até 90 dias no freezer.

TORTAS Nobbee

AGRADECIMENTO!



Meus queridos alunos...

Se você chegou até aqui, meus parabéns!! Se teve alguma dúvida, volte, assista novamente, me chame no suporte que estarei sempre disponível para ajudar vocês! Obrigada por acreditarem no meu trabalho e por terem adquirido esse curso que foi elaborado com muita dedicação, comprometimento e responsabilidade! Tenho certeza que será um divisor de águas na sua vida! Não pare no primeiro teste e nunca desista dos seus sonhos! No final tudo valerá a pena!

Um beijo com amor e carinho Camila Ayana, sua Professora!

Camila Ayana
Escola de Confeitaria