

MARATONA TORTAS DE CONFEITARIA



Lucas Pinbelli
CAKE DESIGNER

ÍNDICE

3 MASSA DE PÃO DE LÓ

4 PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

5 CALDA BÁSICA

6 CALDA DE CHOCOLATE

7 GELEIA DE AMEIXA

**8 CREME DE CHOCOLATE
BRANCO**

9 RECHEIO DE 4 LEITES

10 RECHEIO TIPO BRIGADEIRO

**11 TRUFA PARA RECHEAR
TORTAS**

12/13 CHEESECAKE

14 CONTACTO



Massa de Pão de ló

INGREDIENTES:

5 OVOS GRANDES

1 COLHER DE (CAFÉ) DE BAUNILHA

1 XÍCARA DE (CHÁ) DE AÇÚCAR

1/2 XÍCARA DE (CHÁ) DE ÁGUA

1/2 XÍCARA DE CHÁ DE ÓLEO DE GIRASSOL

3 XÍCARAS DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO

1 COLHER DE (SOPA) DE FERMENTO QUÍMICO

MODO DE PREPARO:

NA BATEDEIRA COLOQUE OS OVOS O AÇÚCAR E A BAUNILHA BATA ATÉ DOBRAR DE VOLUME, AQUEÇA ATÉ FERVER A ÁGUA E O ÓLEO, DIMINUA A VELOCIDADE DA BATEDEIRA , ACRESCENTE AOS POUCOS, BATA ATÉ OBTER UMA MISTURA HOMOGÊNEA. RETIRE DA BATEDEIRA , ACRESCENTE A FARINHA DE TRIGO PENEIRADA E O FERMENTO. COLOQUE EM DUAS FORMAS UNTADAS COM 22 CM DE DIÂMETRO POR 8 DE ALTURA. LEVE AO FORNO PRÉ AQUECIDO 180 GRAUS POR CERCA DE 40 MINUTOS.

Massa de pão de ló de chocolate

INGREDIENTES

5 OVOS GRANDES

1 COLHER DE (CAFÉ) DE BAUNILHA

1 XÍCARA DE (CHÁ) DE AÇÚCAR

1/2 XÍCARA DE (CHÁ) DE ÁGUA

1/2 XÍCARA DE CHÁ DE ÓLEO DE GIRASSOL

3 XÍCARAS DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO

30G DE CACAU

1 COLHER DE (SOPA) DE FERMENTO QUÍMICO

NA BATEDEIRA COLOQUE OS OVOS O AÇÚCAR E A BAUNILHA BATA ATÉ DOBRAR DE VOLUME, AQUEÇA ATÉ FERVER A ÁGUA E O ÓLEO, DIMINUA A VELOCIDADE DA BATEDEIRA , ACRESCENTE AOS POUCOS, BATA ATÉ OBTER UMA MISTURA HOMOGÊNEA. RETIRE DA BATEDEIRA , ACRESCENTE A FARINHA DE TRIGO PENEIRADA COM O CACAU E O FERMENTO. COLOQUE EM DUAS FORMAS UNTADAS COM 22 CM DE DIÂMETRO POR 8 DE ALTURA. LEVE AO FORNO PRÉ AQUECIDO 180 GRAUS POR CERCA DE 50 MINUTOS.

Calda Básica

INGREDIENTES:

**1 XÍCARA DE (CHÁ) DE AÇÚCAR
REFINADO**

**1 1/2 XÍCARA DE (CHÁ) DE ÁGUA
2 COLHERES DE (SOPA) DE CONHAQUE
(OPCIONAL)**

**EM UMA PANELA COLOQUE O AÇÚCAR E
LEVE AO FOGO ATÉ FORMAR UM
CAMELO, ACRESCE A ÁGUA E
COZINHE MEXENDO DE VEZ EM QUANDO
PARA DERRETER O CAMELO, RETIRE
DO FOGO , ACRESCE O CONHAQUE ,
DEIXE ESFRIAR E UTILIZE**

Calda Básica de Chocolate

INGREDIENTES

**1 XÍCARA DE [CHÁ] DE AÇÚCAR
REFINADO**

1 1/2 XÍCARA DE [CHÁ] DE ÁGUA

2 COLHERES DE [SOPA] DE CACAU

**2 COLHERES DE [SOPA] DE CONHAQUE
[OPCIONAL]**

**EM UMA PANELA COLOQUE O AÇÚCAR E
LEVE AO FOGO ATÉ FORMAR UM
CAMELO, ACRESCE A ÁGUA E O
CACAU , COZINHE MEXENDO DE VEZ EM
QUANDO PARA DERRETER O CAMELO,
RETIRE DO FOGO , ACRESCE O
CONHAQUE , DEIXE ESFRIAR E UTILIZE**

Geleia de Ameixa

INGREDIENTES:

200G DE AMEIXAS PRETAS SECAS SEM
CAROÇOS

200ML DE ÁGUA

COLOQUE AMEIXAS DE MOLHO NA ÁGUA
ATÉ FICAREM MACIAS, LEVE AO FOGO E
COZINHE ATÉ SECAR A ÁGUA, MEXENDO
SEMPRE E AMASSANDO PARA QUE AS
AMEIXAS FIQUEM EM PEDAÇOS.

Creme de Chocolate Branco

INGREDIENTES.

1 LATA DE LEITE CONDENSADO

1 COLHER DE (SOPA) DE AMIDO DE MILHO

200G DE CREME DE LEITE

150 ML DE LEITE

200G DE CHOCOLATE BRANCO

150 ML DE CHANTILLY BATIDO

EM UM PANELA COLOQUE O LEITE CONDENSADO, O ALMIDÓNESE MILHO E MISTURE BEM , ADICIONE O LEITE, O CREME DE LEITE E O CHOCOLATE BRANCO. MEXA BEM ATÉ OBTER UM CREME DEIXE ESFRIAR , BATA O CHANTILLY EM PONTO FIRME E ACRESCEnte NO CREME.

Recheio de 4 Leites

INGREDIENTES:

1 LATA DE LEITE CONDENSADO
1 XÍCARA DE (CHÁ) DE LEITE EM PÓ (120G)
200G DE CREME DE LEITE
200ML DE LEITE

EM UMA PANELA COLOQUE E MISTURE
BEM TODOS INGREDIENTES, LEVE AO FOGO
E COZINHE ATÉ OBTER UM CREME, RETIRE
DO FOGO E DEIXE ESFRIAR PARA UTILIZAR.

Recheio tipo de Brigadeiro

INGREDIENTES:

**1 LATA DE LEITE CONDENSADO
1 COLHER DE (SOPA) DE CACAU
200G DE CREME DE LEITE
300G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO**

**LEVE TODOS INGREDIENTES AOS FOGO E
MEXA SEMPRE ATÉ OBTER UM CREME,
RETIRE DO FOGO , DEIXE ESFRIAR E
UTILIZE.**

Trufa para Rechear Tortas

INGREDIENTES:

**400G DE CREME DE LEITE
400G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
2 COLHERES DE (SOPA) DE CONHAQUE**

**COLOQUE O CREME DE LEITE EM UMA
PANELA , MEXA BEM ATÉ FERVER, DEPOIS
TIRE DO FOGO E ACRESCEnte O
CHOCOLATE PICADO , MEXA ATÉ
MISTURAR BEM, ACRESCEnte O
CONHAQUE , DEIXE REPOUSAR POR 3
HORAS FORA DA GELADEIRA E UTILIZE.**

CHEESECAKE

MASSA:

INGREDIENTES

200G DE BISCOITO MARIA MOÍDO

RASPAS DE 2 LIMÕES

100G DE MANTEIGA SEM SAL

MODO DE PREPARO:

MISTURE TODOS INGREDIENTES ATÉ PARECER “AREIA ÚMIDA” COLOQUE EM UMA FORMA COM FUNDO REMOVÍVEL DE 26 CM DE DIÂMETRO , E APERE BEM PARA FORMAR UMA BASE.

RECEITA CREME DA CHEESECAKE

INGREDIENTES:

12G DE GELATINA SEM SABOR

50 ML DE ÁGUA

150G DE CHOCOLATE BRANCO

200G DE CREME DE LEITE

500G DE CREAM CHEESE

MODO DE PREPARO:

HIDRATE A GELATINA NA ÁGUA, RESERVE POR 5 MINUTOS. DERRETA O CHOCOLATE BRANCO E ACRESCENTE O CREME DE LEITE, MISTURE BEM DEPOIS DERRET A GELATINA E ACRESCENTE NO CHOCOLATE , POR ÚLTIMO ACRESCENTE O CREAM CHEESE, COLOQUE EM CIMA DA MASSA E LEVE PARA GELADEIRA POR 3 HORAS.CUBRA COM A GELEIA

CHEESECAKE

INGREDIENTES:

400G DE AMORAS

1 XÍCARA DE (CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO

1/2 COLHER DE (SOPA) DE GELATINA SEM SABOR

MODO DE PREPARO:

BATA TODOS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR VOU NO MIXER , LEVE AO FOGO MÉDIO, RETIRE AS ESPUMAS QUE FORMA NA SUPERFÍCIE DA GELEIA E COZINHE ATÉ OBTER UM PONTO NÃO MUITO FIRME MAS CREMOSO, DEIXE ESFRIAR E UTILIZE

LUCAS PIUBELLI



https://www.instagram.com/lucas_piubelli_/szyew



<https://www.facebook.com/lucaspiubelli/>



<https://www.youtube.com/lucaspiu1>