



TORTAS DE VITRINE

com Alexandre Bispo





OLÁ INTERNAUTA,

As Tortas de vitrine têm sido um segmento da confeitaria moderna em genuíno crescimento e um mercado de intensas oportunidades. Quando elevadas a verdadeiras obras de arte então... E essa é a principal missão do chef chocolatier Alexandre Bispo. Dono de um know-how de mais de 20 anos de experiência na área, ele jura de pés juntos que você será capaz de sair desse curso fazendo também essas maravilhosas obras de arte. O segredo? De acordo com o professor, está em fazer com que as coisas sejam mais completas, mais profundas, mais ousadas, mais divertidas, mais criativas, mais reflexivas, e, ao mesmo tempo, muito mais simples. Para isso, passo a passo, o expert ensina a trabalhar com cores, sabores, formas e texturas, a partir da produção de massas, recheios, coberturas, montagens e decorações.

Aproveite as próximas páginas recheadas de receitas para surpreender olhos e paladares

**Bons estudos,
Equipe eduK**



TORTA DE MAÇA COM GLAÇAGEM NEGRA E CRAQUELADO

**DURABILIDADE:**

15 dias congelada / 5 dias refrigerada



RENDIMENTO: 15 unidades de copinho descartável de 200 ml



INGREDIENTES

Merengue francês – decoração

Rendimento: 150g

Durabilidade: aproximadamente

15 dias em recipiente fechado embalados

- 2 claras
- 1 g de sal
- 125 g de açúcar de confeiteiro (tipo glaçúcar)
- Manteiga sem sal (Q.B.) – untar

Pão de ló de chocolate

- 8 ovos
- 250 g de açúcar de confeiteiro
- 220 g de farinha de trigo
- 20 g de chocolate 100% cacau
- Manteiga (Q.B.) – untar

Ganache holandês branco

- 500 g de chocolate branco
- 1 l de chantili líquido morno

Calda de licor de cacau

- 100 ml de água filtrada
- 100 ml de licor de cacau
- 30 g de açúcar cristal

Doce de maçã ao molho de morango

- 160 g de maçã
- 1 limão – suco
- 160 g de geleia de morango
- 100 g de água filtrada
- 100 g de chantili – ponto firme

Geleia de craquelado do Bispo - decoração

- 10 g de pectina em pó
- 50 g de açúcar de confeiteiro (tipo extrafino)
- 80 ml de água morna (1ª etapa)
- 50 ml de água morna (2ª etapa)
- Corante em gel branco (Q.B.)
- Corante em gel cores diversas (Q.B.)

Glaçagem negra de cacau

- 15 g de gelatina em pó sem sabor
- 100 ml de água filtrada
- 300 ml de água filtrada
- 360 g de açúcar cristal
- 100 g de glucose líquida
- 100 g de cacau em pó 100%
- 200 g de creme de leite
- 200 g de chocolate de origem 70%
- 100 ml de água filtrada quente



MODO DE PREPARO

Merengue francês – decoração

- Bata as claras com o sal até montar
- Coloque o açúcar aos poucos com a batedeira em movimento até formar um merengue firme
- Com o auxílio de um saco de confeitar e um bico perlê, aplique sobre um tapete de silicone ou uma folha de papel manteiga untado com manteiga sem sal, formando vários pontos de 2 cm de altura
- Deixe exposto ao ar livre para secar e formar uma fina casca na superfície do merengue
- Leve ao forno a 100°C para desidratar por aproximadamente 2 horas, sempre com a porta do forno entreaberta
- Reserve

Pão de ló de chocolate

- Bata os ovos até formar uma espuma leve
- Adicionar o açúcar aos poucos com a batedeira ligada até ficar uma mistura leve e firme
- Peneire a farinha com o chocolate em pó 50%
- Aplique delicadamente os ingredientes peneirados à mistura de ovos e açúcar
- Incorpore com cuidados para não baixar de volume
- Unte com margarina o interior do aro e forre um dos lados do aro com papel manteiga, assim formando uma forma
- Coloque a massa sobre os aros de 18 cm
- Leve ao forno preaquecido a 180° C, por aproximadamente 20 minutos
- Deixe esfriar
- Corte o pão de ló em três discos de massa no sentido horizontal
- Reserve para a montagem da torta

Ganache holandês branco

- Derreta o chocolate branco
- Misture o chantili com o chocolate com um fuê e bata no liquidificador por 3 minutos
- Coloque sobre um recipiente com tampa
- Leve à geladeira por aproximadamente 12 horas
- Bata na batedeira por aproximadamente 10 minutos até formar um creme leve e fofo
- Reserve na geladeira para montagem da torta

Dica: Caso queira fazer o ganache meio amargo e ao leite, é só substituir nas mesmas quantidades com seus respectivos sabores.

Calda de licor de cacau

- Misture todos os ingredientes
- Leve ao fogo até amornar
- Deixe esfriar
- Coloque em um borrifador
- Reserve para umedecer o pão de ló na montagem da torta

Doce de maçã ao molho de morango

- Descasque e passe as maçãs no ralador grosso
- Aplique o suco de limão sobre as maçãs raladas
- Leve as maçãs, a geleia de morango e a água ao fogo em uma panela de fundo grosso
- Cozinhe até reduzir e ficar um creme tipo doce
- Deixe esfriar
- Misture o chantili
- Reserve para aplicar sobre a torta entre as camadas da montagem do pão de ló



Geleia de craquelado do Bispo - decoração

- Misture bem a pectina com o açúcar. Reserve 20 g da mistura
- Aplique a água (80 ml) aos poucos na mistura de pectina (40 g), sempre mexendo até dissolver totalmente a mistura
- Adicione o restante da mistura (20 g)
- Mexa até dissolver totalmente
- Agregue o restante da água (50 ml)
- Coloque o corante branco em gel na geleia
- Reserve várias partes da geleia
- Misture o corante gel na cor desejada, assim teremos várias geleias em cores
- Reserve para aplicar sobre a glaçagem na hora de banhar a torta, assim teremos o craquelado

Dicas:

- Sempre aplique a geleia sobre a glaçagem aquecida, isto facilita a craquelagem
- Coloque um pouco da geleia já colorida sobre a espátula e aplique uma camada bem fina sobre a cobertura da glaçagem ainda na fase do escorrimento
- Sempre guardar a geleia em potes fechados na geladeira, na hora de utilizar, aquecer para melhorar a fluidez

Glaçagem negra de cacau

- Hidrate a gelatina em 100 ml de água
- Dissolva a gelatina no micro-ondas. Reserve
- Em uma panela, leve ao fogo os 300 ml de água, o açúcar cristal e a glucose sem mexer
- Deixar aquecer, até que atinja a temperatura de 105°C (calda em ponto de fio mole)
- Adicione o cacau em pó
- Mexa com o auxílio de um batedor de arame (fuê) até ficar uma mistura homogênea
- Coloque o creme de leite
- Mexa levemente para não formar excesso de bolhas
- Adicione o chocolate
- Misture a gelatina reservada e 100 ml de água filtrada quente
- Passe na peneira de malha fina por três vezes até que fique uma cobertura lisa e sedosa
- Passe por um mix para misturar totalmente a glaçagem e eliminar as microbolhas da cobertura
- Aplique a glaçagem na temperatura entre 28 a 30°C, sobre a torta gelada ou congelada 30°C a 35°C

Base de chocolate imitando madeira

- Corte, utilizando um aro ou outro cortador no formato desejado, uma barra de chocolate ou uma barra de cobertura (o diâmetro irá variar de acordo com o tamanho da torta);
- Faça as ranhuras da madeira com uma faca;
- Depois, utilize uma escova de aço para finalizar a textura da madeira;

Dica: lembre-se de utilizar a escova de aço apenas para uso culinário



MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Passe um filme PVC em um dos lados do aro de 20 cm para formar um recipiente
- Coloque um disco fino de isopor menor que o aro 2 mm sobre o filme PVC
- Leve esta montagem sobre um prato
- Com o auxílio de espátula, aplique o ganache holandês branco em toda a lateral do aro pela parte interna do mesmo
- Coloque um disco do pão de ló de chocolate no centro do aro sobre o isopor e umedeça com a calda de licor de cacau
- Disponha uma fina camada do doce de maçã
- Coloque o 2º disco de pão de ló
- Repita esta operação até finalizar com o 3º disco de massa
- Aplique uma fina camada final do ganache holandês branco, até finalizar o acabamento do aro, sempre realizando movimento com a espátula reta, fazendo com que o ganache fique plano no aro
- Leve à geladeira por 5 horas até que firme toda a torta
- Passe na lateral do aro pela parte externa um maçarico ou um pano úmido quente para produzir calor no aro, remova o aro de cima para baixo
- Retorne a torta à geladeira por 1 hora





TORTA ENTREMET DE MANGA



DURABILIDADE: aproximadamente 15 dias congelado e 5 dias refrigerado



RENDIMENTO: 2 tortas de 18 cm de diâmetro



INGREDIENTES

Massa de biscuit joconde

- 150 g de farinha de amêndoas
- 115 g de açúcar de confeiteiro impalpável
- 5 ovos
- 3 gemas
- 40 g de farinha de trigo
- 40 g de manteiga sem sal
- 3 claras
- 40 g de açúcar de confeiteiro

Cremoso de manga – 1º recheio

- 150 g de leite condensado
- 10 ml de suco de limão
- 50 g de creme de leite
- 75 ml de suco de manga concentrado
- 75 g de cream cheese
- 100 g de chocolate branco derretido
- 25 ml de água filtrada
- 3 g de gelatina em pó sem sabor

Creme Inglês

- 270 g de leite integral
- 270 g de creme de leite fresco 35%
- 120 g de gema de ovos
- 60 g de açúcar refinado

Musse de chocolate de origem – 2º recheio

- 720 g do creme inglês quente
- 900 g de chocolate de origem 53%, 63% ou 70%
- 600 g de creme de leite fresco 35% (batido em ponto de chantili meio mole)

Massa tarte de chocolate – base

- 130 g de manteiga sem sal (gelada)
- 50 g de açúcar de confeiteiro
- 2 gemas de ovos
- 200 g de farinha de trigo
- 10 g de cacau em pó 100%
- Raspas de limão (Q.B.)

Glaçagem colorida

Rendimento: 1,5 kg da cobertura

Durabilidade: aproximadamente 10 dias na geladeira

Massa de gelatina

- 50 g de gelatina em pó
- 300 g de água filtrada fria

Geleia de brilho

- 500 ml de água filtrada
- 350 g de açúcar refinado
- 250 g de glucose
- 12 g de pectina (misturar com 25 g de açúcar)
- 1 limão – suco
- 35 g de massa de gelatina

Glaçagem branca

- 450 g de creme de leite 35%
- 300 g de geleia de brilho
- 60 g de massa de gelatina
- 750 g de chocolate branco 35% de cacau
- Corante gel branco (Q.B.)
- Corante gel na cor de sua preferência (Q.B.)

Chocolate plástico – decoração

- 150 g de cobertura fracionada meio amarga
- 100 g de glucose líquida



MODOS DE PREPARO

Massa de biscoito joconde

- Passe por uma peneira a farinha de amêndoas e o açúcar de confeiteiro impalpável e reserve
- À parte, misture os ovos e as gemas
- Leve ao banho-maria mexendo sempre com o auxílio de um fuê – cuidado para não passar de 60° C.
- Leve a mistura à batedeira e bata até formar um creme leve e fofo
- Adicione a farinha de trigo e misture levemente, adicione a manteiga aos poucos
- À parte, bata as claras em neve
- Adicione o açúcar aos poucos até formar um “merengue francês”
- Misture o merengue ao creme leve e fofo
- Coloque a massa sobre um tapete de silicone e uma placa de alumínio
- Leve ao forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 20 minutos ou até que a massa esteja assada – cuidado para não ressecar a massa
- Reserve para a montagem da torta

Cremoso de manga – 1º recheio

- Bater o leite condensado com o suco de limão no liquidificador até formar um creme leve
- Adicione o creme de leite, o suco concentrado de manga e o cream cheese
- Coloque o chocolate branco derretido
- Aplique ao creme com o liquidificador ligado
- Hidrate a gelatina na água filtrada
- Acrescente ao creme
- Coloque em forma de silicone
- Leve ao freezer para congelar por aproximadamente 12 horas
- Reserve para aplicar entre a mousse na hora da montagem da torta sobre a mousse de chocolate

Creme Inglês

- Em uma panela, coloque o leite integral e o creme de leite, deixe abrir fervura
- Misture a gema com o açúcar e sobreponha o leite e o creme de leite aquecidos, misture bem
- Volte ao fogo até atingir a temperatura de 80 °C
- Reserve para a mousse de chocolate de origem

Mousse de chocolate de origem – 2º recheio

- Aos poucos, despeje o creme inglês sobre o chocolate de origem já derretido
- Misture do centro para fora até ficar com a textura lisa
- Passe por um mix, quando a temperatura chegar entre 40 a 45°C, incorpore o creme de leite fresco em forma de chantili
- Reserve para a montagem da torta

Massa tarte de chocolate – base

- Bata a manteiga e o açúcar até ficar um creme esbranquiçado e fofo
- Coloque as gemas uma a uma e continue batendo até homogeneizar todo o creme
- Peneire a farinha de trigo e o cacau em pó e misture ao creme
- Com o auxílio das mãos, sove levemente a massa, misture as raspas de limão
- Leve à geladeira por 2 horas
- Abra a massa entre dois plásticos com o auxílio de um rolo de massa na espessura de 5mm
- Retire um dos plásticos
- Aplique a massa em uma forma para (tarte) com a parte da massa voltada para baixo
- Retire o outro plástico
- Finalize o restante da modelagem da massa na forma e retire o excesso
- Fure a massa com o auxílio de um garfo
- Leve à geladeira por 1 hora
- Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos
- Deixe esfriar
- Reserve



Glaçagem colorida:

Massa de gelatina

- Em um recipiente, misture os 2 ingredientes
- Reserve na geladeira em recipiente fechado para utilizar nas receitas

Geleia de brilho

- Em uma panela, coloque a água, o açúcar e a glucose
- Quando abrir fervura adicione a pectina misturada com o açúcar e o suco do limão
- Deixe no fogo por mais 10 minutos
- Desligue e adicione a massa de gelatina hidratada

Glaçagem branca

- Coloque em uma panela o creme de leite, a geleia de brilho e a massa de gelatina e leve ao fogo até abrir fervura
- Após abrir fervura, despeje sobre o chocolate já derretido
- Misture bem com um mix para melhorar a textura
- Aplique o corante branco e, na cor de sua preferência, passe o mix novamente
- Utilize na finalização

Observação:

- Quando for aplicar a glaçagem sobre uma torta congelada, a temperatura da mesma deve estar entre 30 a 35°C
- Se for aplicar sobre a torta só gelada, a temperatura da glaçagem deve estar entre 28 a 30°C

Chocolate plástico – decoração

- Derreta a cobertura fracionada (banho-maria ou micro-ondas)
- Espere esfriar um pouco
- Misture a glucose até que forme uma massa
- Coloque a massa em um saco plástico para alimentos
- Reserve em temperatura ambiente para utilizar no dia seguinte – a massa fica melhor para modelagem

Dica

- Esta massa pode ser feita com cobertura branca, basta substituir a cobertura na mesma quantidade.
- Esta massa é bastante utilizada para decorações que vão à geladeira, como as decorações das tortas.
- Não aqueça a glucose, pois interfere na textura da massa.



MONTAGEM E FINALIZAÇÃO

Montagem no aro

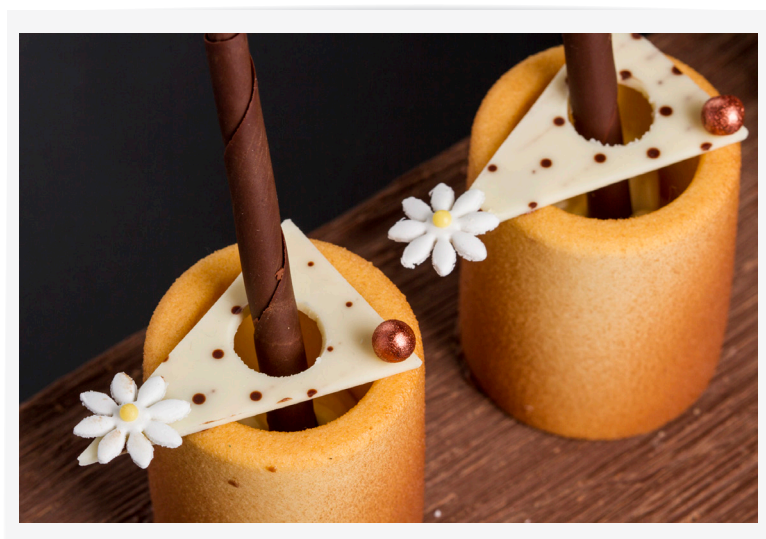
- Escolha um aro de inox de aproximadamente 18 cm
- Quando for utilizar um aro, aplique um filme de PVC em um dos lados do aro, assim formando um fundo
- Coloque um disco de isopor um centímetro menor que o aro sobre o filme de PVC
- Faça as camadas na seguinte ordem:
- Um disco de massa de biscoito
- Um pouco da musse de chocolate
- Recheio cremoso de manga
- Aplique o restante da musse sobre o cremoso de manga
- Leve ao freezer, por aproximadamente 12 horas ou até que esteja totalmente congelado

Montagem no molde de silicone

- Quando for utilizar um molde de silicone, aplique um pouco da musse de chocolate, o recheio cremoso de manga, um pouco mais da musse, finalizando com o disco de biscoito,
- Leve ao freezer, por aproximadamente 12 horas ou até que esteja totalmente congelado
- Desmolde a torta do molde de silicone
- Aplique imediatamente a cobertura da glaçagem colorida
- Retorne a torta para a geladeira
- **Coloque a torta sobre a massa tarte de chocolate**

Finalização

- Desmolde a torta – que está no freezer
- Aplique imediatamente a glaçagem colorida sobre a torta gelada ou congelada
- Decore com o chocolate plástico





TORTA AVELUDADA DE CHOCOLATE COM PIMENTA



DURABILIDADE: aproximadamente 5 dias na geladeira



RENDIMENTO: 1 torta de 20 cm



INGREDIENTES

Massa dacquoise

- 3 claras de ovos
- 35 g de açúcar refinado
- 90 g de açúcar de confeiteiro impalpável
- 90 g de farinha de amêndoas
- 45 g de farinha de trigo
- 15 g de manteiga sem sal morna

Praliné de chocolate com pimenta

- 100 g de açúcar cristal
- 50 g de açúcar de refinado
- 80 ml de água filtrada
- 1 colher de (chá) de vinagre de álcool
- 50 g de chocolate branco
- Pimenta rosa ou calabresa (Q.B.)

Creme Paris apimentado

- 300 g de chocolate ao leite
- 200 g de chocolate meio amargo
- 350 g de creme de leite
- 100 g de praliné de chocolate com pimenta

Cobertura cremosa

- 300 g de chantili – ponto médio
- 2 partes do creme Paris apimentado

Pastilhagem Argentina

Rendimento: 800 g de massa

Durabilidadeaproximadamente 30 dias embalado em saco plástico bem fechado

- 20 g de gelatina em pó sem sabor
- 100 ml de água filtrada
- 500 g a 700 g de açúcar de confeiteiro impalpável
- 1 colher de (café) de CMC

Pintura de chocolate aveludada

- 200 g de chocolate branco 35%
- 200 g de manteiga de cacau
- Corante à base de manteiga de cacau na cor que desejar (Q.B.)

Massa de streusel – base da torta

- 100 g de farinha de trigo
- 100 g de farinha de amêndoas
- 100 g de açúcar mascavo
- 100 g de manteiga sem sal (gelada)
- Raspas de limão (Q.B.)



MODO DE PREPARO

Massa dacquoise

- Bata as claras em ponto de neve
- Adicione o açúcar refinado aos poucos
- À parte, peneire o açúcar impalpável, a farinha de amêndoas e a farinha de trigo e mescle as claras batidas aos poucos
- Misture a manteiga derretida
- Aplique pequenos pontos da massa de dacquoise sobre uma folha de papel manteiga untada ou no tapete de silicone com ajuda de um saco de confeitar e um bico perlê, um ao lado do outro
- Asse em forno preaquecido a 180° C, por aproximadamente 20 minutos
- Depois de assado, deixe esfriar e corte vários discos da massa
- Reserve para aplicar o recheio na montagem da torta

Praliné de chocolate com pimenta

- Coloque os açúcares em uma panela de fundo grosso
- Aplique a água aos poucos sobre o açúcar até hidratar por inteiro
- Leve ao fogo baixo até que o açúcar se dissolva, com cuidado para não haver atritos na panela (batimentos), pois pode açucarar a calda
- Quando a calda ficar na “cor de guaraná”, adicione o vinagre
- Deixe cozinhar até o ponto de caramelo
- Coloque o chocolate (derretido), mexendo até ficar uma massa crocante
- Adicione a pimenta rosa ou calabresa
- Coloque a massa do crocante entre dois tapetes de silicone
- Abra com o auxílio de um “rolo de massa”
- Deixe esfriar e quebre bem fino por igual ou passe no processador de alimentos
- Passe por uma peneira fina para que fique uma farinha de crocante bem fina
- Reserve em recipiente de vidro fechado

Creme Paris apimentado

- Derreta e tempere os chocolates (conforme as instruções da embalagem)
- Misture o creme de leite até formar um ganache
- Leve à geladeira até que firme a massa por aproximadamente 6 horas
- Bata em uma batedeira até que forme um creme bem leve e fofo (creme Paris)
- Misture o praliné de chocolate com o Creme Paris
- Divida o creme em 3 partes
- Reserve para aplicar na montagem

Cobertura cremosa

- Em um recipiente, misture delicadamente os 2 ingredientes, formando uma cobertura cremosa
- Utilize na montagem da torta

Pastilhagem Argentina

- Coloque em um refratário a gelatina polvilhada na água para hidratar
- Após hidratar a gelatina por 5 minutos, leve ao banho-maria ou micro-ondas para dissolver. Não deixar ferver a água
- Misture a gelatina ao açúcar de confeitador impalpável aos poucos
- Ao chegar ao ponto de creme pasteleiro leve, adicione o CMC e mexa bem para agregá-lo a toda a preparação
- Quando a massa adquirir corpo, coloque sobre a mesa polvilhada com açúcar e amasse-a até dar o ponto
- Coloque em um saco plástico para fins alimentícios e mantenha em lugar fresco
- Utilizar após 24h de repouso – assim, a pastilhagem fica bem melhor para trabalhar

Coloração

- A pastilhagem pode ser tingida com corante em pasta ou líquido, levando em conta que se deve tingir em um tom mais forte, para que ao secar adquira a tonalidade desejada
- Colocar sempre a pastilhagem que não está sendo utilizada em um refratário com tampa para que se evite o ressecamento da mesma



- Não se deve exceder a quantidade de açúcar, a pastilhagem tem que estar suave
- A secagem se realiza colocando as peças sobre vidro para obter placas totalmente retas (não é aconselhável sobre mármore, pois por ser frio dificulta a secagem)
- As peças pequenas demoram de 4 a 5 horas para secar e as grandes um tempo maior (variável de acordo com o tamanho das mesmas e o clima de sua cidade)

Dicas do chef

- É muito importante que não fique nenhuma partícula de gelatina sem ser dissolvida, pois a mesma poderá aparecer posteriormente, quando a pastilhagem estiver seca, como uma mancha que deteriora a construção resultando na perda total do trabalho realizado.
- Sua aplicação é muito variada, vai desde a confecção de flores, as mais diversas, há construções de castelos, casas, igrejas, móveis, altares, bonecas e outros.
- Em caso de necessidade na aceleração do processo de secagem, deve-se colocar a massa sobre a superfície de uma tábua bem lisa e polvilhada com açúcar. Com esse procedimento, a madeira em contato com a pastilhagem absorve a umidade da mesma, evitando que as placas de tamanho maior fiquem tortas.
- Certifique-se de que o rolo está totalmente enxuto e sem resíduos de açúcar.

Pintura de chocolate aveludada

- Derreta o chocolate branco 35%
- À parte, derreta a manteiga de cacau e misture ao chocolate já derretido
- Passe por uma peneira de seda bem fina por várias vezes até que forme uma mistura bem líquida e fina, sem partícula
- Deixe a mistura esfriar
- Coloque sobre uma pistola de ar comprimido
- Aplique sobre a torta congelada ou bem gelada, sempre um pouco distante da peça onde você quer que fique aveludado

Observação

- Sempre que desejar uma cor nesta pintura, misture o corante antes de realizar a pintura, formando, assim, uma mistura já colorida.
- Para fazer a pintura de chocolate ao leite ou meio amargo, é só substituir a mesma quantidade de chocolate branco para o sabor desejado.
- Para realizar efeitos sombreados basta pintar a torta com o auxílio de um aerógrafo com corante líquido.

Massa de streusel – base da torta

- Misture todos os ingredientes formando uma farofa úmida grosseiramente
- Aplique um pouco da farofa sobre um aro de 22 cm
- Pressione levemente até que forme um disco de massa
- Leve à geladeira por 1 hora
- Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos
- Deixe esfriar
- Aplique a torta com a pintura aveludada sobre esta base e finalize com decorações de pastilhagem



MONTAGEM

- Escolha um aro de inox ou um molde de silicone
- Quando for utilizar um aro, aplique um filme de PVC em um dos lados do aro, formando, assim, um fundo, coloque um disco de isopor um centímetro menor que o aro sobre o filme de PVC
- Aplique por toda a volta interna do aro uma camada da cobertura cremosa na espessura de 01 cm aproximadamente, com o auxílio de uma espátula
- Coloque um disco de massa de dacquoise
- Um pouco do creme Paris apimentado com o auxílio de um saco de confeitar
- Repita esta operação até finalizar o fechamento da torta com a cobertura cremosa
- Leve ao freezer para congelar
- Desmolde o aro
- Reserve para aplicar a cobertura final

Molde de silicone

- Aplique uma camada da cobertura cremosa por toda volta do molde pela parte interna na espessura de um centímetro
- Coloque um disco de massa dacquoise
- Acrescente uma camada do creme Paris apimentado, repita esta operação até finalizar com disco de massa dacquoise
- Leve ao freezer para congelar
- Desmolde
- Reserve para aplicar a cobertura final da pintura aveludada de chocolate





ESPONJA DE BOLO



DURABILIDADE: aproximadamente 15 dias na geladeira embalados



RENDIMENTO: 20 unidades de copos descartáveis de 200 ml

INGREDIENTES

- 125 g de claras de ovos
- 80 g de gemas de ovos
- 80 g de açúcar de confeiteiro
- 15 g de farinha de trigo
- 15 ml de água quente
- Essência de sua preferência (Q.B.)
- Corante líquido ou gel na cor que desejar (Q.B.)
- 2 capsulas de gás

PREPARO

- Misture todos os ingredientes
- Passe por um mix e por uma peneira bem fina
- Coloque em um sifão
- Acrescente as cápsulas de gás
- Coloque 1/3 da mistura em copos descartáveis
- Deixe por 40 segundos no micro-ondas na potência máxima até que o bolo forme uma espuma bem leve
- Aplique o copo como o bolo com a boca voltada para baixo sobre um pano úmido ou papel toalha
- Quando esfriar, quebre o copo descartável, retire o bolo
- Utilize sobre as sobremesas, tortas, verrines ou nos empratados

Observação:

- O corante e a essência devem ser aplicados na massa ainda antes de serem colocados no sifão.



TORTA MUSSE DE CAIPIRINHA

**DURABILIDADE:**

aproximadamente 5 dias na geladeira

**RENDIMENTO:**

1 torta



INGREDIENTES

Geleia de brilho colorida

- 500 ml de água filtrada
- 350 g de açúcar refinado
- 250 g de glucose
- 12 g de pectina (misturar com 25 g de açúcar)
- Suco de um limão
- 35 g de massa de gelatina
- Corante líquida verde limão
- Essência de limão (Q.B.)

Dacquoise de limão com coco

- 180 g de claras de ovos
- 60 g de açúcar refinado
- 160 g de açúcar de confeitado impalpável
- 150 g de farinha de amêndoas
- 50 g de farinha de trigo
- 25 g de manteiga derretida
- 30 g de coco ralado
- Raspas da casca de limão (Q.B.)

Musse instantâneo de caipirinha

- 500 g de chocolate branco
- 50 g de creme de leite
- 50 g de geleia de limão
- 50 ml de cachaça
- 300 g de chantili – ponto firme
- Corante verde-limão (Q.B.)
- Raspas da casca de limão (Q.B.)

Plaquetas de chocolate – decoração

- 200 g de cobertura sabor chocolate meio amargo
- 100 g de cobertura sabor chocolate branco

MODO DE PREPARO

Geleia de brilho colorida

- Em uma panela, coloque a água, o açúcar e a glucose
- Quando abrir fervura, adicione a pectina misturada com o açúcar e o suco do limão
- Deixe no fogo por mais 10 minutos
- Desligue e adicione a massa de gelatina hidratada
- Adicione o corante e a essência
- Reserve para aplicar na decoração da torta

Dacquoise de limão com coco

- Bata as claras com o açúcar refinado
- Peneire o açúcar de confeitado impalpável, a farinha de amêndoas e a farinha de trigo e mescle as claras batidas e as raspas de limão
- Misture a manteiga derretida
- Transfira a massa para uma forma forrada com papel-manteiga, espalhando uma camada fina
- Asse em forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 20 minutos
- Corte a massa com auxílio de um aro do tamanho desejado

Musse instantâneo de caipirinha

- Derreta o chocolate branco
- Misture o creme de leite e a geleia de limão até obter um creme homogêneo
- Adicione a cachaça
- Envolve o chantili aos poucos até formar uma musse cremosa
- Junte o corante e as raspas de limão
- Reserve para montagem

Plaquetas de chocolate – decoração

- Derreta a cobertura
- Faça a modelagem de sua preferência



MONTAGEM

- Aplique um filme PVC em um dos lados do aro, coloque um disco de isopor, assim formando uma base
- Coloque um disco de dacquoise de limão sobre o disco de isopor
- Com o auxílio de saco de confeitar, aplique uma camada da musse de caipirinha
- Repita esta operação até finalizar o fechamento da torta com a musse de caipirinha
- Faça uma leve cavidade no centro da torta com o auxílio de uma espátula
- Leve a refrigeração por aproximadamente 4 horas
- Preencha esta cavidade com geleia de brilho de limão
- Desenforme a torta do aro
- Decore a lateral da torta com as plaquetas de chocolate





TORTA DE BRIGADEIRO CRAQUELADA



DURABILIDADE: aproximadamente
15 dias congelado e 5 dias refrigerado



RENDIMENTO:
1 torta de aproximadamente 20 cm



INGREDIENTES

Massa de chocolate

- 4 ovos
- 80 g de manteiga sem sal
- 100 g de açúcar refinado
- 70 g de coco seco ralado
- 1 colher de (café) de fermento químico (para bolo)
- 20 g de cacau em pó 100%

Doce de brigadeiro

- 500 g de leite condensado
- 30 g de manteiga sem sal
- 20 g de cacau em pó 100%
- 20 g de creme de leite
- 100 g de chocolate meio amargo ralado
- Manteiga sem sal (Q.B.) – pincelar

Musse de brigadeiro

- 400 g de doce de brigadeiro – 1 receita
- 80 g de creme de leite
- 350 g de chantili – ponto firme

Ganache artesanal

- 250 g de chocolate meio amargo
- 250 g de creme de leite
- 30 g de mel

Ganache meio amargo

- 300 g de ganache meio amargo (industrializado)
- 50 g de cacau em pó 100% – polvilhar

MODO DE PREPARO

Massa de chocolate

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador ligado em alta velocidade por 3 minutos
- Aplique a mistura em uma forma retangular de 30 x 40 cm untada ou forrada com um tapete de silicone
- Asse em forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 30 minutos
- Deixar esfriar, com o auxílio de um aro de 18 cm corte três discos de massa
- Reserve para aplicar na montagem da torta

Doce de brigadeiro

- Misture em uma panela o leite condensado, a manteiga sem sal e o cacau em pó
- Leve ao fogo baixo sempre mexendo até que forme um creme consistente
- Quando o creme formar uma massa de brigadeiro, adicione o creme de leite
- Cozinhe um pouco mais
- Misture o chocolate ralado, deixe cozinhar um pouco
- Aplique a massa sobre um prato levemente untado com manteiga sem sal
- Pincele levemente a massa de brigadeiro com um pouco de manteiga sem sal
- Quando a massa esfriar, aplique uma folha de filme PVC
- Utilize fria

Musse de brigadeiro

- Misture a doce de brigadeiro com o creme de leite até formar um creme pastoso
- Envolve a metade do chantili até formar um creme mais leve
- Adicione o restante do chantili até formar uma musse
- Reserve para montagem



MODO DE PREPARO (CONTINUAÇÃO)

Ganache artesanal

- Derreta o chocolate meio amargo
- Misture o creme de leite e o mel até formar um creme ganache
- Passe por uma peneira fina
- Deixe o ganache ficar morno, aplique a cobertura ganache quando a temperatura estiver entre 30 a 32°C – de morna para fria na torta gelada
- Reserve para montagem

Ganache meio amargo

- 300 g de ganache meio amargo (industrializado)
- 50 g de cacau em pó 100% – polvilhar

MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Passe um filme PVC em um dos lados do aro de 20 cm para formar um recipiente
- Coloque um disco fino de isopor menor que o aro 2 mm sobre o filme PVC
- Leve esta montagem sobre um prato
- Com o auxílio de espátula, aplique a musse de brigadeiro em toda a lateral do aro pela parte interna do mesmo
- Coloque um disco da massa de chocolate no centro do aro sobre o isopor
- Disponha uma fina camada da musse de brigadeiro
- Coloque o 2º disco de massa
- Repita esta operação até finalizar com o 3º disco de massa
- Aplique uma fina camada da musse até finalizar o acabamento do aro, sempre realizando movimento com a espátula para cima, fazendo com que a musse fique mais alta que o aro, formando um alto-relevo no centro da torta
- Leve à geladeira por 5 horas
- Passe na lateral do aro, pela parte externa, um maçarico ou um pano úmido quente para produzir calor no aro, remova o aro de cima para baixo
- Retorne a torta a geladeira por 1 hora
- Com a torta sobre uma tela, aplique o ganache meio amargo por toda a torta
- Polvilhe o cacau em pó com o auxílio de uma peneira sobre o ganache ainda escorrendo
- Espere até que o ganache pare de escorrer e remova a torta da tela

