

Trufa de chocolate

Apostila

CHEF
BRUNAVENDRAMETTO



Formada em gastrônomia e
pós graduada em alta gastrônomia

APRESENTAÇÃO

Meu amor por cozinhar começou muito cedo. Eu estava sempre inventando, criando e adaptando novas receitas. Claro que eu fazia isso bem escondida da minha mãe, que se me pegasse já ficava uma fera por sujar e bagunçar a cozinha dela.

A solução era esperar que ela saísse para voltar ao meu posto, porque a cozinha era meu laboratório, dali saíram delícias e horrores - mas eu juro que só ensino as delícias.

Sempre preferi os programas de culinária aos desenhos, e tudo - absolutamente tudo - o que eu via na tevê eu queria logo ir para a cozinha fazer. No fundo, uns 90% era vontade de comer mesmo, e você sabe: enquanto a gente não come, a gente não sossega.

Já mais velha, me mudei para o interior do Paraná, onde me formei em gastronomia e segui minha carreira. Cheguei até a trabalhar em cozinha quente, mas a confeitaria me pegou de um jeito que não tem mais volta.

Então, comecei a devorar conteúdos sobre doces - e os próprios doces - e acabei me tornando, como dizem por aí, uma “expert” em confeitaria.

Também fiz cursos com grandes chefs, nos quais elevei demais meu patamar de confeitaria, e por isso tenho por eles muita admiração e muita gratidão.

Porém, acima de tudo, tive muito - muito! - trabalho duro e muita dedicação para chegar aqui agora e poder te ensinar um pouco do que eu sei.

Foram muitos erros que me fizeram literalmente sentar e chorar. Mas é aquilo que dizem: o que importa é passar por cima, levantar e seguir em frente. Você faz isso várias vezes e, de repente, dá certo.



APRESENTAÇÃO

Só para você ver como é assim, mesmo depois de cair mil vezes com a cara no chão, já tive até mesmo a oportunidade de participar do programa “Que seja doce” no canal GNT, que é um programa famosíssimo, recheado de gente muito competente na área da confeitaria.

E com tudo isso e um pouco mais de trabalho duro, meu perfil no Instagram cresceu demais, e agora posso dizer que, depois de muito sentar e chorar, posso sentar e sorrir.

Enfim, em pouquíssimas palavras, essa é a minha história, e é ela que me dá suporte para vir aqui hoje transmitir um pouco do que sei para você.

Para mim é um imenso prazer falar sobre confeitaria e colaborar para que você tenha uma trajetória mais fácil do que a minha. Pode acreditar que vou te passar tudo que aprendi de uma maneira simples e descomplicada.

Espero que aproveite essas receitinhas maravilhosas para experimentar as delícias da confeitaria e se apaixonar de vez pelos docinhos.



Bruna Vendrametto | 2020

Trufa.

Ingredientes:

Chocolate ao leite 130 g (com o chocolate ao leite a textura e bem mais cremosa, e mais difícil de bolear, se quiser mais firme, substituir por meio amargo ou amargo)
Chocolate 70g
Creme de leite 50g
Manteiga 30g
20ml de bebida da sua preferência, usei whiskey



Modo de preparo:

Modo de preparo conforme no vídeo.