CURSO de Confeitaria Fina

com o cheff Sergio Luiz

Vol. 01

(21) 99817.4077



Curso de Confeitaria Fina

com o cheff Sergio Luiz

O conteúdo do livro e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva do autor. Permitido o download da obra, mas sem a possibilidade de alterá-lo de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

É expressamente proibido o compartilhamento e a reprodução total ou parcial deste livro, por quaisquer meios (eletrônicos, mecânicos, fotográficos, gravação e outros), sem prévia autorização, por escrito, do autor.

A violação dos direitos autorais é crime estabelecido na Lei n. 9.610/1998 e punido pelo art. 184 do Código Penal.

Algumas imagens são meramente ilustrativas, a finalização e decoração, depende do gosto e habilidade de cada confeiteiro.

2024 by Cheff Sergio Luiz
Copyright© Cheff Sergio Luiz
Copyright do Texto© 2024 Sergio Luiz
Copyright da Edição© 2024 Gráfica & Design Binotti
Diagramação: Sabrina Binotti Alves
Edição de Arte: Sabrina Binotti Alves
Revisão: Sérgio Luiz

Sobre o Cheff Sérgio Luiz

Meu nome é Sérgio Luiz e eu tenho 48 anos, muito dos quais dedicados a essa arte que são os biscoitos. Trabalho nessa área de produção de biscoitos amanteigados desde os meus 18 anos. Naquela época era difícil conseguir acessar as informações com a mesma facilidade que nós temos hoje.

Mas com bastante empenho durante todos esses anos da minha vida profissional, eu fui aprendendo como se trabalhava com os diversos equipamentos, desde os mais antigos até os mais modernos tais como fornos, batedeiras, máquinas encobrideira de chocolate, laminadoras, etc. Também com o tempo fui aprendendo a utilizar os produtos como pó saborizante, essências, corantes e muitos outros tais como recheios de doce de leite com goiabada, avelã, chocolate branco, etc.

Algumas dessas receitas que eu vou apresentar para vocês, são criações próprias minhas. São receitas antigas que aprendi a fazer com os meus familiares e até hoje continuo a fazer da mesma maneira artesanal.

Desejo do fundo do meu coração está coletânea de receitas de sucesso, possa te auxiliar no aperfeiçoamento do seu talento e lhe faça prosperar trabalhando com o que você ama, assim como eu.

Sergio Luiz

Sumário

Vol. 01 1
Merengue Suiço 1
Pão de Ló 2
Cake Rede Velvet 4
Massa Opera 5
Técnicas de Arabesco com Chocolate Fracionado 7
Macarons 9
Mousse de Chocolate Branco para Mono Porções 10
Banoffe 12
Craquelado 14
Pannacota 16

Merengue Suiço

Ingredientes

- 640 gramas de clara de ovos;
- 1300 de açúcar refinado;
- 20 gramas de glucose.

Modo Preparo

Leve as claras com açúcar refinado em banho maria mexendo constantemente até alcançar a temperatura de 60° C ou que todos os grãos do açúcar já tenham se dissolvido cuidado para não cozinhar as claras nesse ponto.

Retirar a tigela do calor levar a batedeira até que o merengue forme picos firmes, e então a receita estará pronta.



Pão de Ló

Ingredientes

- 1000 kg de farinha de trigo;
- 1000 de açúcar refinado;
- 400 ml de água;
- 400 gramas de maisena;
- 100 gramas de emulsificante;
- 50 gramas de fermento;
- 30 ovos;
- Essência de baunilha a gosto.



Modo de Preparo

Bater tudo junto por 6 minutos, unte as formas e forre com papel manteiga, asse em forno pré aquecido a 180° graus por 30 minutos.

Obs: se quiser o Pão de Ló de chocolate substitua, as 100 gramas de farinha por 100 gramas de chocolate 100% cacau, lembrando que no Pão de Ló de chocolate, deve se acrecentar o chocolate por ultimo e delicadamente.



Recheado o Pão de Ló ficará como a imagem abaixo, claro que com o recheio, a finalização e as cores que você preferir.



Cake Rede Velvet

Ingredientes

- 1000 kg de farinha de trigo;
- 750 gramas de açúcar refinado;
- 50 gramas de fermento;
- 50 gramas de cacau 100%;
- 10 gramas de bicarbonato;
- 12 ovos;
- 300 ml de óleo de soja;
- 700 ml de leite integral.

Modo de Preparo

Em um recipiente coloque os ingredientes secos a farinha, fermento, açucar, cacau e o bicarbonato.

Misture tudo com auxilio de um fuer e em seguida acrecente o restante dos ingredientes, misture bem ate homogenizar.

Assar em forno pré aquecido à 180° graus por 35 minutos.



Massa Opera

Ingredientes

- 600 gramas de açúcar refinado;
- 15 ovos;
- 550 gramas de farinha de trigo;
- 20 gramas de fermento;
- 200 gramas de farinha de amêndoa;
- 150 ml de óleo de soja.

Modo de Preparo

Bater o açúcar e os ovos até montar e homogeneizar, acrescente o óleo mexendo delicadamente, acrescente a parte seca mexendo delicadamente.

Faça camadas finas e leve ao forno pré-aquecido à 180° graus de 7 à 9 minutos.

Recheio da Massa Opera

Ingredientes

- 250 gramas de leite integral;
- 250 gramas de creme de leite
- 150 gramas de gema;
- 1000 gramas de chocolate branco picado;
- 1000 kg de chantily batido;
- 40 gramas de gelatina;
- 100 ml de água para gelatina;
- 2 colheres de café solúvel.

Modo de Preparo

Levar ao fogo baixo, o creme de leite fresco, o leite integral e as gemas, mexendo sem parar até que comece a abrir fervura, desligue o fogo e acrescente o chocolate picado, o café e misture bem, até derreter todo o chocolate, em seguida misture o chantily batido delicadamente.

Manualmente e por último, acrescente a gelatina derretida.

Obs: para montagem da opera, use ganache meio amargo**.**

Acrescente 1 kg de chocolate meio amargo derretido, em seguida 800 gramas de chantily líquido em temperatura ambiente, mais 30 gramas de manteiga sem sal misturar bem, manualmente.

Para Calda De Café

- 200 ml de água;
- 150 gramas de açúcar;
- 1 colher de café solúvel.



Técnicas de Arabesco com Chocolate Fracionado

Técnicas de Arabesco com Chocolate Fracionado

Ingredientes

- 200 gramas de chocolate fracionado;
- 40 gramas de chocolate nobre.

Modelos

- Leque;
- Fitas;
- Palitinhos;
- Coroa.

Técnicas de arabesco no mármore

- 200 gramas de chocolate nobre;
- 40 gramas de chocolate fracionado.

Lembrando que o mármore precisa estar no frezzer a pelo menos 2 horas.

Arabesco de chocolate no mármore

- 1 kg chocolate branco;
- 100 gramas de ganache branco.

Modo de Preparo

Derreter o chocolate no microondas, após derreter misture o ganache com o mármore congelado, espalhe as camadas finas e com auxílio de um estilete, corte tiras finas e enrole fazendo os modelos da sua preferência.









Macarons

Ingredientes:

- 400 gramas de açúcar;
- 300 gramas de clara de ovos;
- 375 gramas de farinha de amêndoa;
- 375 gramas de açúcar de confeiteiro;
- 15 gramas de leite em pó.

Modo de Preparo

Leve as claras com açúcar em banho maria mexendo constantemente ate alcançar a temperatura de 60° graus ou que todos os grãos do açúcar já tenham dissolvido, ai leve a mistura de clara e açúcar para a batedeira e bata até formar um merengue.

Após, adicione a mistura de farinha de amêndoa e o açúcar impalpável, misture delicadamente até ficar homogênea transfira a mistura para um saco de confeitar e modele os Macarons com auxílio de um tapete de silicone.



Leve para assar em forno pré-aquecido a 100° graus, depois aumente a temperatura para 120° graus e asse por 25 minutos, se quiser você pode adicionar corante.

Recheio doce de leite ou outro de sua preferencia.

Mousse de Chocolate Branco para Mono Porções

Ingredientes:

- 800 gramas de chocolate branco;
- 500 gramas de chantily batido (em ponto mole);
- 500 gramas de creme de leite fresco (em temperatura ambiente);
- 35 gramas de gelatina incolor;
- 180 ml de água para gelatina;
- Saborizante o quanto basta.

Modo de Preparo

Derreta o chocolate e reserve, bata o chantily e reserve, hidrate a gelatina e reserve também.

Misture todos os ingredientes com o auxílio de um fuer e por último a gelatina derretida, distribua a mousse em formas de silicone, leve ao freezer ou ao ultracongelador, até que fique bem congelado.

Desenforme e coloque sobre uma tela de glaçagem, use sua imaginação para decorar como quiser.









Banoffe

Ingredientes:

- 2 bananas medias;
- 300 gramas de doce de leite;
- 100 gramas de chantily batido;
- Cuco de meio limão;
- 1 colher de geleia de brilho;
- Cacau em pó para olvilhar.

Ingredientes da Base

- 75 gramas de biscoitos passa tempo sem recheio;
- 30 gramas de manteiga sem sal.

Modo de Preparo da Base

Triture os biscoitos até obter uma farofa fina.

Misture a farofa com a manteiga derretida até formar uma massa.

Distribua a massa nas bases dos copinhos de monoporção e pressione para formar a base firme.

Montagem da Monoporção

Corte as bananas em rodelas e coloque gotas de limão sobre elas para evitar que escureçam.

Distribua as rodelas de banana nas laterais dos copinhos, que já estão envoltos no acetato.



Adicione o doce de leite sobre as bananas, preenchendo até a altura do aro. Coloque uma rodela de banana no centro e cubra com doce de leite.

Complete com chantily, deixando as laterais limpas para visualizar as camadas.

Leve as monoporções a geladeira para firmar, por cerca de 30 minutos.

Remova os aros e fixe uma fita adesiva ao redor do acetato para manter a forma.

Decore com chantily usando um bico de confeitar pitanga, aberta 1 m por exemplo.

Polvilhe levemente o cacau em pó para dar um charme final.

Craquelado

Ingredientes:

- 100 gramas de glucose;
- 50 gramas de brilho com pectina;
- 10 gramas de corante branco.

Dica do Chefe

Aquecer por 10 segundos no microondas ou banho maria, sempre que for aplicar levar ao microondas um pouquinho, para ser reaquecida. Ela pode ser armazenada para usar no dia seguinte.

Base de Ganache para Blindagem

- 1000 chocolate meio amargo derretido;
- 800 gramas de Chantily líquido (de preferência em temperatura ambiente);
- Misturar bem manualmente.











Pannacota

Geleia de Frutas Vermelhas

Ingredientes:

- 200 g de frutas vermelhas congeladas;
- 100 g de açúcar;
- Suco de meio limão (aprox. 20 a 30 ml).

Modo de Preparo

Coloque as frutas vermelhas congeladas e o açúcar em uma panela. Leve a panela ao fogo médio. Não é necessário começar em fogo baixo, mas é importante não descuidar para evitar que a geleia queime.

Mexa ocasionalmente para ajudar a dissolver as frutas. Se preferir a geleia com pedaços, mexa menos.

Quando a geleia estiver começando a engrossar e atingir a consistência desejada, adicione o suco de limão.

Deixe ferver por mais um pouco após adicionar o limão, para integrar bem o sabor.

Desligue o fogo e transfira a geleia para um pote.

Deixe esfriar em temperatura ambiente e depois leve à geladeira para esfriar completamente.

Se desejar, a geleia pode ser congelada em porções para uso futuro.

Ingredientes da Monoporção

- 500 ml de creme de leite fresco;
- 80 gramas de açúcar refinado;
- 6 ml de essência de baunilha (baunilha branca recomendada);
- 7 gramas de gelatina incolor;
- 20 ml de água (para hidratar a gelatina);

- Geleia de frutas vermelhas (quantidade a gosto);
- Frutas frescas como morango, mirtilo e amora para decoração (ou de sua preferência).

Utensílios:

Tacinhas de acrílico (180 ml, modelo "copo diamante" da Plastilânia) Forma de silicone ou suporte para inclinar as tacinhas (opcional, para efeito decorativo).

Modo de Preparo e Montagem da Monoporção

Modo de Preparo

Misture o creme de leite fresco com o açúcar refinado em uma panela. Adicione a essência de baunilha à mistura.

chantiNão é necessário aquecer, pois a gelatina será dissolvida no creme quente posteriormente.

Leve a mistura de creme de leite, açúcar e baunilha ao fogo baixo. Mexa delicadamente para evitar a formação de bolhas e dissolver o açúcar.

Aqueça até que comece a levantar fervura, mas não deixe ferver. Após desligar o fogo, adicione a gelatina hidratada à mistura e mexa até que esteja completamente dissolvida.



Montagem:

Transfira a mistura para um copo para facilitar o despejo nas tacinhas. Se desejar um efeito decorativo, posicione as tacinhas inclinadas em uma forma de silicone ou suporte. Despeje a mistura nas tacinhas, cuidando para não criar bolhas.

Leve à geladeira até que a pannacota esteja firme.

Após a pannacota firmar, adicione a geleia de frutas vermelhas por cima.

Decore com frutas frescas a gosto.

A confeitaria ultrapassa a exatidão das medidas dos ingredientes e as técnicas. É adicionar amor e prazer no que se faz, seja um simples biscoito com memorias afetivas ou um preparo mais elaborado, não há distinção!

Sergio Luiz