CURSO de Confeitaria Fina

com o cheff

Sergio Luiz

Vol. 05

(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. 05 1
Entremet 1
Glassagem Colorida 5
Base de Ganache para Blindagem 7
Marshmallow 8
Pistache com Morango 9
Mil Folhas Mousseline 12
Mil Folhas de Doce de Leite 15
Fraisier de Morango 17
Maracujá com Chocolate 21
Holandesa 25

Entremet

Ingredientes:

- Mousse de chocolate;
- Brigadeiro Cremoso;
- Glaçagem;
- Massa Patê Crumble;
- Castanha de caju fina (para decoração);
- Pó dourado comestível (opcional, para decoração).

Patê Crumble

Ingredientes:

- 75 gramas de manteiga;
- 75 gramas de farinha;
- 40 gramas de açúcar;
- 40 gramas de açúcar mascavo;
- 75 gramas farinha de amêndoas;
- 2 gramas de canela em pó.

Modo de Preparo

Em uma batedeira com batedor raquete, adicione a farinha de amêndoas, o açúcar mascavo, a farinha de trigo comum e a canela em pó. Misture levemente.

Acrescente a manteiga junto aos ingredientes secos. Bata até que a mistura se transforme em uma massa de torta, que é um pouco quebradiça.

Coloque a massa sobre um tapete de silicone ou papel manteiga.

Abra a massa com um rolo, cobrindo-a com um saco plástico para facilitar o processo. A massa deve ter aproximadamente 8 mm de espessura.

Corte a massa com um cortador de acordo com o tamanho desejado para a base da monoporção.

Asse em forno elétrico a 160-170°C por 10 a 15 minutos, ou em forno a lastro a 180° graus C pelo mesmo tempo. A massa deve ficar dourada nas bordas e ainda um pouco mole ao sair do forno, mas irá endurecer ao esfriar.

Brigadeiro Cremoso Escuro

Ingredientes:

- 750 ml de leite integral;
- 1 kg de leite condensado;
- 600 gramas de creme de leite;
- 100 gramas de cacau em pó 50%;
- 15 gramas de amido de milho;
- 150 gramas de chocolate nobre meio amargo.

Modo de Preparo

Em uma panela, adicione o leite condensado e o chocolate em pó.

Dissolva bem o chocolate no leite condensado.

Adicione o amido de milho e misture.

Adicione o creme de leite e misture.

Adicione o leite e misture bem esses ingredientes.

Leve a mistura ao fogo em temperatura média a alta, mexendo sempre.

Assim que começar a fervura, adicione o chocolate nobre meio amargo.

Mexa até atingir o ponto de recheio. Nesse caso, precisamos de um recheio mais cremoso.

Adicione um plástico para alimento em contato com o recheio e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Glassagem

Ingredientes

- 80 ml de água;
- 60 gramas de creme de leite fresco;
- 40 gramas de cacau em pó 100%;
- 100 gramas de açúcar;

- 4 gramas de gelatina em pó sem sabor hidratada;
- 20 gramas de glucose.

Modo de Preparo

Em uma panela, misture o açúcar refinado e o cacau em pó. Mexa bem para combinar.

Adicione água e o creme de leite fresco à mistura. Misture bem para dissolver o cacau.

Acrescente a glucose à mistura na panela.

Em um recipiente separado, hidrate a gelatina sem sabor com água. Reserve.

Leve a panela ao fogo baixo, mexendo constantemente. Não deixe a mistura ferver.

Assim que começar a querer ferver, desligue o fogo.

Adicione a gelatina hidratada à mistura quente. Mexa até que a gelatina se dissolva completamente.

Passe a mistura por uma peneira para remover quaisquer grumos de cacau.

Deixe a glassagem descansar em temperatura ambiente até que comece a engrossar e fique fluída, mas não muito líquida.



Montagem do Entremet

Coloque uma camada do mousse em formas de meia esfera de silicone.

Adicione uma bola de brigadeiro cremoso ou ganache no centro de cada meia esfera.

Cubra com o restante do mousse e alise a superfície.

Congele até ficar completamente firme (idealmente de um dia para o outro). Desenforme as meias esferas congeladas e coloque-as sobre uma grade com uma forma embaixo para capturar o excesso de glassagem.

Aplique a glassagem sobre as meias esferas congeladas, deixando escorrer bem. Leve à geladeira para firmar a glassagem.

Fixe cada meia esfera glaçada sobre um biscoito ou base de massa com um pouco de ganache.

Decore com castanha de caju fina ao redor da base. Se desejar, adicione um toque de pó dourado comestível para um acabamento elegante.

Glassagem Colorida

Glassagem espelhada

Faça a cor da sua preferência!

Ingredientes:

- 600 gramas de glucose;
- 600 gramas de açúcar;
- 400 gramas de água;
- 800 gramas chocolate nobre branco;
- 300 gramas de leite condensado (de boa qualidade);
- 65 gramas de gelatina;
- 200 ml de água;
- Corante gel quanto basta.



Modo de Preparo

Levar ao fogo o açúcar a glucose e a primeira parte de água até abrir fervura + ou- 100°C graus.

Desligue o fogo e acrescente a gelatina em seguida o chocolate misture bem com o auxílio de um fuer em seguida acrescente o leite condensado finalizar com o mixer por último

Acrescente corante gel o quanto basta.







Dica do Cheff

Usar o mixer delicadamente evitando o crescimento de bolhas.

Base de Ganache para Blindagem

Ingredientes:

- 1 kg de chocolate meio amargo derretido;
- 800 gramas de chantilly líquido (de preferência em temperatura ambiente).

Misturar bem manualmente.



Marshmallow

Ingredientes:

- 400 gramas de açúcar;
- 120 ml de água;
- 160 gramas de glucose;
- 60 ml de água;
- 38 gramas de gelatina.

Modo de preparo

Em um recipiente junte água, gelatina para hidratar e reserve.

Adicione a primeira parte de água, açúcar, glucose em uma panela leve ao fogo até atingir 80° desligue o fogo.

Em seguida leve a mistura aquecida para a batedeira planetária usando Globo Bata em velocidade máxima até obter ponto de bico.

Espalhe coco seco fino em cima de uma forma.

Utilizando um bico número 2, faça vários bastões, e deixe por 20 minutos secando.

Para deixá-los coloridos, basta acrescentar corante em gel o quanto desejar e estarão prontos os Marshmallows.



Pistache com Morango

Ingredientes da Monoporção:

- Bolo pão de ló de morango;
- Morangos frescos;
- Creme de pistache;
- Pistache moído;
- Morangos para decoração.

Bolo Pão de Ló de Morango

Ingredientes:

- 3 ovos;
- 63 ml de água;
- 150 gramas de farinha de trigo;
- 5 gramas de fermento;
- 125 gramas de açúcar;
- 10 gramas de emulsificante Volumex;
- 5 gramas de pó saborizante morango Mavalério.
- Pasta saborizante de morango silvestre BLEND a gosto ou corante em gel rosa a gosto (para dar mais cor a massa).

Modo de Preparo

Dissolva o pó saborizante de morango na água.

Na batedeira, adicione os ovos, o açúcar, a farinha de trigo, o emulsificante, o fermento e a água saborizada de morango. Bata bem esses ingredientes, até que se dissolvam completamente.

Adicione a pasta saborizante de morango para dar mais cor a massa. Bata mais um pouco para que ela seja dissolvida na massa.

Adicione papel manteiga na forma (10x7cm) e despeje a massa.

Leve ao forno elétrico pré-aquecido a 160°C e deixe assar por 25 a 30 minutos. Se for usar o forno lastro, asse a 180°C por 30 a 35 minutos.

Retire o bolo do forno e utilize a massa nas suas receitas.



Creme de Pistache

- 1 litro e 400 ml de Leite;
- 400 gramas de Leite em Pó;
- 250 gramas de Pó para Preparo de Creme de Confeiteiro (marca recomendada: Puratos);
- 400 gramas de Creme de Leite (duas caixinhas);
- 395 gramas de Leite Condensado;
- 1/2 colher de sopa de Pasta Saborizante de Pistache (marca recomendada: Blend, Delipaste da FAB, ou Aroma Itália);
- 50 gramas de Pistache Moído (torrado e sem sal).

Modo de Preparo:

No liquidificador, adicione 1 litro e 400 ml de leite e 400 gramas de leite em pó. Bata até misturar bem.

Se o liquidificador for pequeno, faça em partes, mas certifique-se de misturar tudo uniformemente no final.

Adicione 250 gramas do pó para preparo de creme de confeiteiro, 400 gramas de creme de leite e 395 gramas de leite condensado ao liquidificador. Bata até obter uma mistura homogênea.

Adicione 1⁄2 colher de sopa da pasta saborizante de pistache. Misture levemente antes de bater novamente.

Atenção para a cor: o creme deve ter um tom verde amarelado, não muito escuro, pois ele escurecerá mais após esfriar.

Transfira a mistura para uma panela e adicione 50 gramas de pistache moído.

Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente, até que o creme engrosse (aproximadamente 30 minutos, mas pode variar de acordo com o fogão).

Uma vez engrossado, retire do fogo e transfira para uma bancada.

O creme deve ter uma textura espessa e saborosa, ideal para sobremesas.

Mil Folhas Mousseline

Ingredientes:

- 1 Placa de massa folha assada;
- 400 gramas de creme mousseline;
- Açúcar de confeiteiro para decorar;
- 5 morangos para decorar.

Como assar a Massa Folhada

Ingredientes:

- Massa folhada comprada (indicação de marca Arosa).

Modo de Preparo

Deixe a massa folhada descongelar em temperatura ambiente por cerca de 15 a 20 minutos até que possa ser desdobrada sem rachar.

Corte a massa folhada no tamanho da forma que você vai usar. O cheff usa uma forma de 35 cm.

Coloque papel manteiga na forma e coloque a massa folhada com a parte levemente enfarinhada virada para baixo.

Coloque outro pedaço de papel manteiga sobre a massa folhada e use um peso, como outra forma ou objeto pesado, para assar a massa. Isso evita que a massa cresça demais.

Massa folhada comprada (indicação marca Arosa).

Asse a massa folhada em forno elétrico à 170°-180°C por aproximadamente 25 a 30 minutos.

Após 25 minutos, vire a massa folhada para que ambos os lados fiquem dourados igualmente e asse por mais alguns minutos.

Creme Mousseline

Ingredientes:

- 600 ml de Leite Integral;
- 1 colher de sopa de Pasta de Baunilha (ou Fava de Baunilha);
- 160 gramas de Açúcar (dividido em duas partes);
- 6 Gemas 60 gramas de Amido de Milho;
- 300 gramas de Manteiga (150 gramas em ponto pomada para adicionar ao creme quente e 150 gramas gelada para adicionar ao creme frio).

Modo de Preparo

Em uma panela, misture o leite com a pasta de baunilha e metade do açúcar (80 gramas). Leve ao fogo até começar a formar pequenas bolhas nas laterais, indicando que está próximo de ferver.

Em um recipiente separado, misture as gemas com o restante do açúcar (80 gramas) e o amido de milho. Mexa constantemente até obter uma mistura homogênea e esbranquiçada.

Adicione gradualmente o leite quente à mistura de gemas, mexendo constantemente para evitar que as gemas cozinhem.

Transfira a mistura de volta para a panela e cozinhe em fogo médio, mexendo sem parar até que o creme engrosse.

Retire o creme do fogo e adicione 150 gramas de manteiga em ponto pomada. Misture bem até que a manteiga esteja completamente incorporada.

Transfira o creme para um recipiente e cubra com plástico filme em contato direto com o creme para evitar a formação de película. Leve à geladeira até que esfrie completamente.

Uma vez que o creme esteja frio, adicione os 150 gramas de manteiga gelada cortada em cubos. Bata na batedeira até que o creme fique leve, fofo e homogêneo.

Modo de Preparo e Montagem da Monoporção:

Corte a massa folhada assada em tiras de 11,5 cm de comprimento e 4 cm de largura, ou no tamanho desejado para caber na sua embalagem.

Coloque um pouco de creme musseline na base para fixar a primeira camada de massa folhada. Adicione uma camada de creme musseline sobre a massa folhada, utilizando um bico de confeitar (como o bico Pitanga) para criar um efeito decorativo.

Coloque outra camada de massa folhada sobre o creme e repita o processo, finalizando com uma terceira camada de massa folhada.

Polvilhe açúcar de confeiteiro sobre a última camada de massa folhada.

Decore com morangos passados em geleia de brilho, aplicando com cuidado para evitar excessos.



Mil Folhas de Doce de Leite

Ingredientes:

- 1 Placa de massa folha assada;
- 400 gramas de doce de leite;
- Açúcar de confeiteiro para decorar;
- 5 Physalis para decorar.

Como assar a Massa Folhada

Ingredientes:

- Massa folhada comprada (indicação de marca Arosa).

Modo de Preparo:

Deixe a massa folhada descongelar em temperatura ambiente por cerca de 15 a 20 minutos até que possa ser desdobrada sem rachar.

Corte a massa folhada no tamanho da forma que você vai usar.

Sugiro o uso da forma no tamanho de 35 cm. Coloque papel manteiga na forma e coloque a massa folhada com a parte levemente enfarinhada virada para baixo.

Coloque outro pedaço de papel manteiga sobre a massa folhada e use um peso, como outra forma ou objeto pesado, para assar a massa. Isso evita que a massa cresça demais.

Asse a massa folhada em forno elétrico a 170-180°C por aproximadamente 25 a 30 minutos. Após 25 minutos, vire a massa folhada para que ambos os lados fiquem dourados igualmente e asse por mais alguns minutos.

Montagem Mil Folhas

Corte a massa folhada assada no tamanho desejado, usando uma faca de serra para precisão.

Corte a massa em tiras de aproximadamente 12 cm.

Coloque uma pequena quantidade de doce de leite na base onde será montado o mil folhas para ajudar a fixar a primeira camada de massa folhada.

Adicione uma camada de doce de leite sobre a primeira camada de massa folhada.

Coloque outra camada de massa folhada sobre o doce de leite.

Repita o processo até ter três camadas de massa folhada, intercaladas com doce de leite.

Polvilhe açúcar de confeiteiro sobre a última camada de massa folhada.

Decore com frutas, se desejar.

Para uma apresentação moderna, monte o mil folhas e depois vire-o de lado.

Polvilhe açúcar de confeiteiro nas laterais antes de virar.

Esta apresentação permite visualizar as camadas de massa folhada e doce de leite.



Fraisier de Morango

Ingredientes:

- Bolo pão de ló de baunilha (ou com raspinhas de limão);
- Morangos (lavados, higienizados e secos);
- Calda de açúcar e água (para umedecer o bolo);
- Creme mousseline (receita disponível na escola);
- Coulins de morango (receita disponível na escola);
- Morangos para decoração (passados em geleia de brilho incole).

Ingredientes da Calda:

- 250 ml de água;
- 30 gramas de açúcar;
- 40 ml e suco de limão.



Pão de Ló de Baunilha

Ingredientes:

- 6 ovos;
- 300 gramas de farinha de trigo;
- 250 gramas de açúcar;
- 10 gramas fermento em pó;
- 20 gramas de volumex;
- 140 ml de água;
- 3 ml de essência de baunilha.

Modo de Preparo

Comece colocando todos os ingredientes na batedeira. Não há uma sequência específica para adicionar os ingredientes.

Bata todos os ingredientes por cerca de dois minutos em velocidade alta até que a massa dobre de volume.

Prepare uma forma com papel manteiga e um pouco de desmoldante ou margarina para fixar o papel manteiga.

Espalhe a massa na forma, garantindo que ela fique bem nivelada. Isso é importante para que, ao montar as camadas do bolo, elas sejam uniformes.

Asse em forno pré-aquecido a 170°C por aproximadamente 10 minutos. É importante não assar demais para que a massa não fique seca.

Após retirar do forno, deixe a massa esfriar bem, preferencialmente na geladeira, antes de montar as fatias ou camadas do bolo.

Creme Mousseline

- 600 ml de Leite Integral;
- 1 colher de sopa de Pasta de Baunilha (ou Fava de Baunilha);
- 160 gramas de Açúcar (dividido em duas partes);
- 6 Gemas;
- 60 gramas de Amido de Milho;
- 300 gramas de Manteiga (150 gramas em ponto pomada para adicionar ao creme quente e 150 gramas gelada para adicionar ao creme frio).

Modo de Preparo

Em uma panela, misture o leite com a pasta de baunilha e metade do açúcar (80g).

Leve ao fogo até começar a formar pequenas bolhas nas laterais, indicando que está próximo de ferver.

Em um recipiente separado, misture as gemas com o restante do açúcar (80g) e o amido de milho. Mexa constantemente até obter uma mistura homogênea e esbranquiçada.

Adicione gradualmente o leite quente à mistura de gemas, mexendo constantemente para evitar que as gemas cozinhem.

Modo de Preparo do Creme Mousseline

Transfira a mistura de volta para a panela e cozinhe em fogo médio, mexendo sem parar até que o creme engrosse.

Retire o creme do fogo e adicione 150 gramas de manteiga em ponto pomada. Misture bem até que a manteiga esteja completamente incorporada.

Transfira o creme para um recipiente e cubra com plástico filme em contato direto com o creme para evitar a formação de película. Leve à geladeira até que esfrie completamente.

Uma vez que o creme esteja frio, adicione os 150 gramas de manteiga gelada cortada em cubos. Bata na batedeira até que o creme fique leve, fofo e homogêneo.



Dica do Cheff

A pasta de baunilha pode ser substituída por fava de baunilha para um sabor mais intenso. É crucial mexer constantemente o creme durante o cozimento para evitar grumos e queimar. O creme Mousseline é ideal para recheios de bolos, monoporções e outras sobremesas que requerem um creme leve e aerado.

Coulins de Morango

Ingredientes:

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

Modo de Preparo

Pique os morangos em pedaços pequenos. Se estiver usando morangos congelados, não há necessidade de descongelar previamente.

Coloque os morangos picados e o açúcar em uma panela. Não adicione água, pois os morangos soltarão seu próprio líquido.

Leve a panela ao fogo e deixe a mistura ferver. À medida que a calda ferve, remova a espuma que se forma na superfície.

Esta espuma é composta por impurezas e sua remoção ajudará a obter um coulis mais brilhante. Quando a calda estiver encorpada, adicione o suco de meio limão. Cozinhe por mais um pouco para integrar o limão à calda. Transfira a calda para um mixer ou liquidificador.

Processe até obter uma calda fina e lisa, sem pedaços de fruta. Se desejar um coulis ainda mais fino, passe a calda processada por uma peneira para remover as sementes e quaisquer pedaços remanescentes de fruta.

Deixe o coulis esfriar à temperatura ambiente. Transfira para um recipiente e armazene na geladeira. O armazenamento é semelhante ao de uma geleia de morango.

Maracujá com Chocolate

Ingredientes da Monoporção:

- 300 gramas de mousse de maracujá;
- Geleia de maracujá a gosto;
- 100 gramas ganache de chocolate meio amargo;
- 8 rodelas de pão de ló de chocolate;
- 8 physalis para decorar.

Bolo Pão de Ló de Chocolate

Ingredientes:

- 5 ovos inteiros;
- 360 gramas de açúcar;
- 360 gramas de farinha de trigo;
- 250 gramas de água quente;
- 70 gramas de óleo de soja;
- 10 gramas de fermento;
- 65 gramas de chocolate em pó 50% (uso Melken);
- 7 gramas de cacau black (Callebaut ou Mavalério).

Modo de Preparo

Dissolva o cacau black na água quente.

Adicione o óleo nessa mistura. Reserve o líquido.

Na batedeira, adicione os ovos e o açúcar. Bata em velocidade alta por 2 a 3 minutos ou até dobrar de volume.

Transfira a mistura da batedeira para um bowl.

Peneire a farinha sobre a mistura do bowl e vá adicionando também o líquido da mistura de água, cacau e óleo. Misture bem.

Adicione o fermento e misture bem para que ele seja completamente dissolvido.

Adicione papel manteiga na forma (sugestão de tamanho: 35x35cm) e despeje a massa. São 650 gramas de massa em cada forma.

Leve ao forno elétrico por 160°C a 170°C por 10 minutos. Se for usar o forno lastro, asse a 180°C por 10 minutos.



Ganache de Chocolate Meio Amargo

Ingredientes:

- 250 gramas chocolate meio amargo;
- 100 gramas creme de leite;
- 50ml água.

Modo de Preparo

Utilize chocolate meio amargo de verdade, não substitua por outros tipos.

Leve o chocolate ao micro-ondas para derretê-lo.

Faça isso de 30 em 30 segundos para evitar que o chocolate queime.

Após derreter o chocolate, misture o creme de leite.

Se desejar uma cobertura mais fluida, adicione água. A quantidade de água pode variar de acordo com a sua preferência.

Misture bem até obter uma ganache homogênea.

Mousse de Maracujá

Ingredientes:

- 200 gramas de creme de leite (preferencialmente frio);
- 400 gramas de leite condensado;
- 1 polpa de maracujá Leite em pó opcional Corante alimentício amarelo (opcional, para intensificar a cor da mousse).

Modo de Preparo da Mousse de Maracujá

No liquidificador, adicione o leite condensado e o creme de leite.

Bata os dois ingredientes até que estejam bem misturados.

Adicione a polpa de maracujá no liquidificador.

Se o maracujá estiver com uma cor mais clara, você pode adicionar um pouco de corante alimentício amarelo para intensificar a cor da mousse. Isso é opcional e depende da preferência pessoal.

Bata novamente todos os ingredientes no liquidificador até que a mousse esteja com uma textura cremosa e homogênea.

Transfira a mousse para um recipiente.

Leve à geladeira para que ela fique mais firme. A ideia é que a mousse fique cremosa, ideal para ser servida em copos ou taças.

Geleia de Maracujá

Ingredientes:

- 50 gramas maracujá;
- 30 gramas açúcar Glucose ao ponto.

Modo de Preparo

Em uma panela, adicione o maracujá e o açúcar.

Leve ao fogo até reduzir bem.

Quando estiver finalizada, adicione algumas gotas de limão.

Leve para a geladeira somente após estiver totalmente fria.

Montagem da Monoporção

Coloque no aro envolto de acetato, a base de pão de ló de chocolate.

Faça uma camada de ganache de chocolate meio amargo.

Faça uma camada de mousse de maracujá, deixando espaço para a geleia.

Leve a geladeira por 2h.

Após o tempo, retire o aro.

Cubra a monoporção com a geleia de maracujá. Decore com physalis.

Holandesa

Ingredientes da Monoporção:

- Creme de manteiga;
- Massa base de bolacha;
- Ganache de chocolate;
- Bolacha calipso.

Ingredientes da Massa Base de Bolacha:

- 200 gramas de farofa de bolacha maisena;
- 20 gramas de manteiga ou margarina 80% gordura.

Ganache de Chocolate Meio Amargo

Ingredientes:

- 250 gramas chocolate meio amargo;
- 100 gramas creme de leite;
- 50 ml água.

Modo de Preparo

Utilize chocolate meio amargo de verdade, não substitua por outros tipos.

Leve o chocolate ao micro-ondas para derretê-lo. Faça isso de 30 em 30 segundos para evitar que o chocolate queime.

Após derreter o chocolate, misture o creme de leite.

Se desejar uma cobertura mais fluida, adicione água. A quantidade de água pode variar de acordo com a sua preferência.

Misture bem até obter uma ganache homogênea.

Creme de Manteiga

Ingredientes do Creme:

- 350 gramas de manteiga;

- 100 gramas de açúcar;
- 1 gema;
- 350 ml de creme de leite;
- 1 tampinha de essência de baunilha.



Modo de Preparo do Creme

Na batedeira, coloque a manteiga em temperatura ambiente e adicione açúcar e gema (preferencialmente pasteurizada).

Bata em velocidade média-alta até formar um creme liso e branquinho.

Com a batedeira desligada, acrescente creme de leite (aquecido por 15 segundos, deve estar morno) e uma tampinha de essência de baunilha.

Misture até obter um creme homogêneo.

Montagem da Monoporção

Triture a bolacha e misture com manteiga derretida para formar uma farofinha. Coloque a farofinha de bolacha na base de cada aro com acetato cortado um pouco maior que o aro.

Pressione a farofinha para formar uma base firme. Coloque o creme de manteiga sobre a base de bolacha em cada aro, mas não até o topo, pois ainda será adicionada a ganache.

Alise a superfície com uma espátula e leve à geladeira até firmar, aproximadamente meia hora a uma hora.

Após o creme de manteiga firmar, tire as holandesas da forma, e firme o acetato com durex.

Cubra com ganache de chocolate, tomando cuidado para não colocar demais. Dê leves batidinhas para nivelar a ganache.

Decore com metades de bolacha tipo Calipso ou similar. Se desejar, adicione seu logo para personalizar.

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