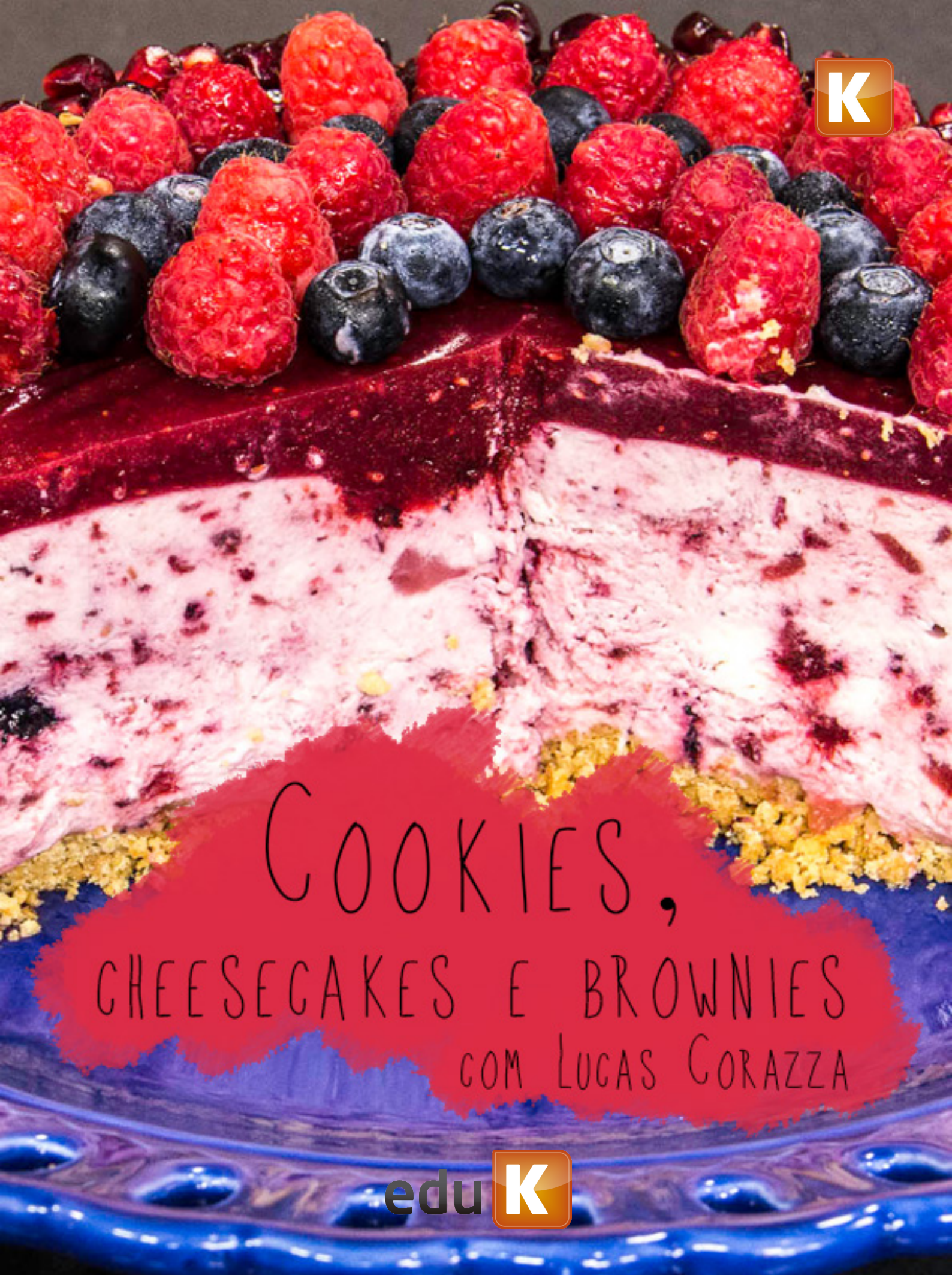


COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES

com Lucas Corazza

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Olá, internauta!

Este material foi desenvolvido especialmente para você que adquiriu o curso Cookies, cheesecakes e brownies.

Que tal celebrar momentos especiais acompanhados por sabores incríveis? Esse conceito de minutos de satisfação plena muitas vezes está relacionado ao açúcar. E por falar nessa doçura, o premiado chef confeiteiro Lucas Corazza em parceria com a eduK nos apresentou um curso que reúne três lucrativos clássicos da confeitaria americana: cookies, cheesecakes e brownies. Passo a passo, dia a dia e na sua companhia ele percorreu as bases tradicionais dessa arte de fazer doces, sempre com uma boa pitada das suas criações culinárias e da nossa brasilidade.

Aproveite este delicioso conteúdo e inove com as receitas a seguir.

Bons estudos!

Equipe eduK

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

A História do cheesecake

A história do cheesecake é mais interessante do que parece. É moderna, diferente do que muitos podem imaginar. Apesar de muitas culturas terem sua versão (os italianos têm a torta de ricota, os franceses um musselina densa, entre outros), é nos Estados Unidos que nasce o cheesecake como conhecemos.

Antes de tudo é necessário definir os parâmetros do que é considerado um cheesecake. A principal característica dele é um ingrediente básico: cream cheese. Sem ele o cheesecake, mais especificamente o mundialmente famoso NY Style Cheesecake, não existiria.

Apesar do nome "Philadelphia cheese" o cream cheese é nativo da cidade Nova Iorque. Esse cremoso queijo nasceu em meados de 1880, quando era fabricado pela empresa Empire Cheese & Co., comprada em 1909 pela Kraft Company.
Por volta de 1928 o Reuben's Restaurant vendia seu cheesecake com o seguinte slogan: "Gather ye all here who have forsaken gloom" (Reunam-se aqui todos que esqueceram a escuridão).

Pasticceria Rocco

Depois de ganhar uma medalha de ouro no "World's Fair", a receita secreta do restaurante virou motivo de inveja. Tanto que seu cozinheiro foi "roubado" e contratado pelo Lindy's.

Lá ele recebeu uma crosta de bolacha e era mais facilmente fatiado, dando o tom da receita como conhecemos hoje em dia.

Em pouco tempo, diversos lugares começaram a produzir sua própria versão do cheesecake, mas mesmo depois de o Lindy's fechar suas portas em 1969, seu sucesso ainda ecoava na cena gastronômica, se tornando um ícone do que era o verdadeiro cheesecake.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Decidido a quebrar o código da receita secreta do Lindy's, o editor Craig Clairbone fez um pouco de jornalismo investigativo junto ao Chef Guy Pascal. Por mais de seis meses, o Chef observou um de seus cozinheiros que trabalhara no Lindy's fazer seu cheesecake e sorrateiramente criou sua própria receita que muito se assemelhava ao Lindy's, mas com seus próprio toque.

Epicerie Bouloud

Ele completou o cheesecake com zests de frutas cítricas, deu um toque de creme azedo e publicou a receita em 17 de maio de 1977 na Clairbone's e é esta a receita oficial e aclamada até hoje pelo grande público.

Apesar de no mundo moderno o cheesecake ser considerado atualmente pelos chefe patissier uma receita caricata, ele ainda atrai multidões nos lugares mais famosos de NY e diversos chefes fazem releituras cada vez mais complexas dessa sobremesa.

No Brasil ele começa a ganhar expressão por suas características de frescor e leveza, mas ainda está longe do sucesso icônico que representa quase como um marco da cidade de NY.

Cheesecakes... Hum... cheesecakes!

O cheesecake é uma sobremesa moderna, apesar de todos os países terem sua própria versão dela. A variante que conhecemos leva sempre a base de cream cheese e ovos, tendo poucas mudanças de uma receita para a outra. Apesar do nome, o cream cheese nasceu em Nova Iorque e não na Philadelphia, como sugere o título do cream cheese mais antigo e famoso.

O NY style cheesecake, por exemplo, é melhor para colocar geleias por cima, enquanto o Blue Ribbon combina mais com frutas frescas. Nesse curso, aprendemos um que conquistou as crianças, o cheesecake com negresco e doce de leite.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Diferente dos cheesecakes que conhecemos, esses não são assados em banho-maria e dependem de uma boa altura para ficarem gostosos. As receitas apresentadas foram feitas para serem assadas em fôrmas de 20 cm de diâmetro e de 8/10 cm de altura, todas com fundo removível.

Algumas dicas para seu cheesecake ficar perfeito

• Asse em fornos que tenham a temperatura controlada, de preferência fornos com ventilação (fornos de confecção);
• Use fôrmas de fundo removível;
• O ideal é deixar o cheesecake esfriar em temperatura ambiente antes de levar à geladeira por pelo menos 6 horas para servi-lo, assim chegará na consistência desejada.
• Depois que retirar o cheesecake do forno, passe uma faca em volta dele para desgrudar das laterais e evitar que ele rache no meio;
• Caso o cheesecake rache no centro, com uma espátula nivele o centro antes de aplicar qualquer cobertura. Faça isso com ele ainda morno;
• É imprescindível que sejam feitos com cream cheese de boa qualidade, como o Philadelphia ou o Danubio, e similares;
• As geleias são melhores quando feitas em casa do que compradas, mas não interfere no seu cheesecake. Comprar a geleia de uma marca que goste pode facilitar sua vida.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Old fashioned sugar cookies (cookies açucarados)



Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de farinha fina de castanha-do-pará
- 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal refinado
- 200 g de manteiga sem sal
- 1 3/4 de xícara (chá) de açúcar refinado
- 1/4 de xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 2 ovos tipo extra
- 1 colher (chá) de zestes de limão ou de laranja
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- Água (Q.B.)
- Açúcar cristal forneável (Q.B.)

Preparo

- Pré-aqueça o forno a 190 graus
- Peneire junto a farinha de trigo, o bicarbonato e o sal. Reserve
- Numa batedeira equipada com a raquete bata a manteiga com os dois açúcares por aproximadamente 5 minutos, até que fique esbranquiçada e fofa
- Adicione a essência de baunilha e os ovos um a um enquanto bate em velocidade média e depois as zestes de limão e o suco de limão
- Diminua a velocidade para o mínimo e adicione os ingredientes reservados e a farinha de castanha-do-pará
- Usando uma "concha para sorvetes", distribua a massa sobre uma folha de papel manteiga deixando um espaço de 3 dedos entre cada um deles
- Achate com a mão um pouco e pincele água em cima
- Polvilhe uma primeira camada de açúcar cristal forneável e depois de 5 minutos polvilhe de novo
- Asse por aproximadamente 15 minutos, virando a assadeira no meio do processo ou até que fiquem dourados
- Ao remover do forno, coloque sobre uma esteira para esfriar os cookies



Dicas do autor

- Podem ser guardados com frescor por até 3 dias em um recipiente opaco e hermeticamente fechado
- A massa deste cookie pode ser guardada congelada por até 30 dias

Variações

- Substitua as zestes de laranja e limão da receita acima por:

1) Especiarias

1 colher das de sopa de: cravo em pó, canela em pó, cardamomo em pó etc.

2) chás

1 colher das de chá de: chás de ervas secas, trituradas ou moídas, até obter um pó fino.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Cookie 3 chocolates



Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (520 g)
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (chá) de sal
- 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal (90 g)
- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo (330 g)
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar refinado
- 2 ovos tipo extra
- 2 gemas de ovo tipo extra
- 3 colheres (café) de essência de baunilha
- 3/4 de xícara (chá) de creme de leite fresco
- 2 xícaras (chá) de gotas de chocolate ao leite 35%
- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate amargo 53%
- 1 xícara (chá) de chocolate branco 35% picado

Preparo

- Pré-aqueça o forno a 190 graus
- Peneire junto a farinha de trigo, o bicarbonato e o sal e reserve
- Em uma batedeira equipada com a raquete bata a manteiga com os dois açúcares até que fique homogêneo
- Junte os ovos e as gemas um a um e bata por aproximadamente 5 minutos, até que fique esbranquiçada e fofa
- Adicione então a essência de baunilha enquanto bate em velocidade média
- Diminua a velocidade para o mínimo e adicione os ingredientes reservados em 2 etapas intercalando com o creme de leite
- Adicione os 3 chocolates
- Em uma assadeira com papel-manteiga ou um tapete de silicone, coloque a massa porcionando com uma "concha para sorvete" e deixando um espaço de 3 dedos entre eles
- Asse por aproximadamente 15 minutos, virando a assadeira no meio do caminho, para assar igual em todos os lados
- Ao remover do forno, coloque sobre uma uma esteira para esfriar cookies



Dicas do autor

- Estará pronto quando as laterais estiverem levemente douradas
- Eles podem ser guardados com frescor por até 2 dias em um recipiente opaco e hermeticamente fechado
- A validade da massa congelada é de 20 dias

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Chocolate crackles cookies



Ingredientes

- 230 g de chocolate meio amargo finamente picado
- 1 1/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de cacau em pó
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 ovos tipo extra
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/3 de xícara (chá) de leite integral
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 xícara (chá) de açúcar impalpável

Preparo

- Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo a cada intervalo. Reserve
- Peneire em outro bowl a farinha de trigo, cacau em pó, fermento e o sal. Reserve
- Em uma batedeira equipada com a raquete, bata a manteiga com o açúcar mascavo, em velocidade média por cerca de 2 minutos, até que fique fofa e pálida
- Reduza a velocidade e adicione os ovos um a um, a baunilha e depois o chocolate derretido reservado
- Adicione então a mistura reservada em duas partes, intercalando com o leite integral
- Divida a massa em 4 partes iguais e enrole em filme plástico e deixe descansar por 2 horas
- Pré-aqueça o forno a 180 graus
- Divida cada pedaço da massa em 14 a 16 bolinhas
- Passe-as no açúcar refinado e depois no açúcar impalpável, como se estivesse empanando em açúcar
- Espalhe em uma assadeira com um tapete de silicone ou sobre uma folha de papel manteiga
- Asse em forno pré-aquecido a 180 graus até que a superfície fique "craquelada", aproximadamente 14 minutos
- Importante virar a assadeira no meio do processo
- Remova do forno e espere ficar morno antes de desenformar



Dicas do autor

- Podem ser mantidos em temperatura ambiente por até 3 dias ou embalados hermeticamente fechados por até 7 dias

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Cookie de banana



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo comum
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de aveia
- 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (café) de sal
- 150 g de manteiga sem sal
- 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 ovo tipo extra
- 1/2 xícara (chá) banana madura amassada
- 80 g de avelãs picadas
- 240 g de chocolate meio amargo 53% em gotas

Preparo

- Pré-aqueça o forno a 190 graus
- Peneire junto as farinhas de trigo (comum e integral), a aveia, o bicarbonato e o sal e reserve
- Numa batedeira equipada com a raquete, bata a manteiga com os dois açúcares por aproximadamente 5 minutos, até que fique esbranquiçada e fofa
- Diminua a velocidade para o mínimo e adicione então a baunilha e o ovo. Quando estiver homogêneo, adicione a banana amassada
- Agregue a mistura de farinhas, as avelãs e o chocolate em gotas
- Usando uma "concha para sorvetes" distribua a massa sobre uma folha de papel manteiga deixando um espaço de 3 dedos entre cada um deles
- Asse por aproximadamente 13/15 minutos, virando a assadeira no meio do processo
- Ao remover do forno, coloque sobre uma uma esteira para esfriar cookies



Dicas do autor

- Eles podem ser guardados com frescor por até 2 dias em um recipiente opaco e hermeticamente fechado
- A massa deste cookie é de menor validade, podendo ser guardada congelada por até 10 dias

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Cookies recheado de maracujá



Ingredientes

Recheio de maracujá
- 1/2 xícara (chá) de polpa de suco de maracujá sem sementes ou congelada
- 1 1/2 colher (sopa) de suco de limão
- 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 4 gemas de ovos levemente batidas
- 50 g de manteiga sem sal

Cookies de coco
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 50 g demanteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 ovo tipo extra
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 100 g de coco ralado seco

Montagem

Ingredientes
- Creme de maracujá
- Cookies de coco
- Açúcar impalpável (Q.B.) - polvilhar

Preparo
- Com o auxílio de um saco de confeitar, recheie os cookies de coco com o creme de maracujá e feche com outro cookie de coco
- Polvilhe os biscoitos com açúcar impalpável ou de confeiteiro

Dica

- Se no meio do processo os cookies formarem uma "barriga", com o fundo de um copo achate-os para que fiquem planos

Preparo

Recheio de maracujá
- Em uma panela de fundo grosso junte a polpa de maracujá, suco de limão, açúcar refinado, sal e amido de milho e misture
- Leve ao fogo até ficar morno e adicione as gemas de ovos lentamente, sempre mexendo
- Mexa até que, colocando um pouco do recheio nas costas de uma colher, ele fique firme
- Remova do fogo e mude de recipiente, passando-o por uma peneira
- Adicione a manteiga sem sal
- Misture com um fuê ou com um mixer
- Cubra com filme plástico e leve à geladeira para descansar por pelo menos 4 hora antes de usar

Cookies de coco
- Peneire em um bowl a farinha de trigo, fermento e o sal. Reserve
- Na batedeira equipada com a raquete, bata a manteiga com o açúcar refinado em velocidade média até que fique fofa e pálida, aproximadamente 2 minutos
- Adicione o ovo e a baunilha
- Reduza a velocidade e adicione de colher em colher a mistura reservada
- Adicione o coco ralado seco
- Divida a massa em duas partes e cubra com filme plástico
- Leve à geladeira por 2 horas
- Com um rolo, abra a massa em uma mesa polvilhada com farinha de trigo até uma espessura de aproximadamente 0,50 cm a 0,60 cm
- Corte a massa com um cortador de 4 cm redondo e disponha sobre uma folha de papel manteiga
- Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 14 minutos
- Quando estiverem com as bordas douradas, remova do forno e deixe esfriar completamente

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Cheecake tradicional (NY style cheesecake)



Ingredientes

Massa de graham cracker
- 1 1/2 pacote de biscoito maisena triturada (300 g)
- 50 ml de manteiga sem sal derretida

Recheio
- 50 g de creme de leite fresco
- 1.250 kg cream cheese T.A.*
- 300 g de açúcar refinado
- 5 ovos tipo extra
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de zestes de laranja (ralada na hora)
- 1 colher (sopa) de zestes de limão
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 45 g de farinha de trigo

(*) T.A. = Temperatura Ambiente

Compota de frutas vermelhas
- 500 g de frutas vermelhas congeladas ou frescas
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 limão – suco

Montagem

- Coloque o recheio sobre a massa de graham cracker já prensada
- Asse por aproximadamente 15 minutos a 200 graus
- Remova do forno e baixe a temperatura para 100 graus e asse por 1h20
- Quando estiver pronto, passe uma faca em volta (assim ele não rachará no meio)
- Deixe esfriar lentamente antes de colocar na geladeira
- Deixe na geladeira por pelo menos 24 horas para que a textura fique melhor
- Cubra com a compota de frutas vermelhas
- Sirva fria

Preparo

Massa de graham cracker
- Misture a biscoito triturado com a manteiga
- Coloque esta massa no fundo de uma fôrma, prensando com uma colher
- Unte as laterais com manteiga. Congele

Recheio
- Na batedeira com a raquete, bata o creme de leite com o cream cheese em velocidade lenta
- Adicione o açúcar e bata um pouco
- Coloque os ovos, as gemas, as zestes (laranja e limão) e a essência de baunilha
- Adicione a farinha de trigo
- Utilize na montagem

Compota de frutas vermelhas
- Coloque em uma panela as frutas vermelhas congeladas, o açúcar refinado e a água, cubra com água, leve ao fogo alto
- Deixe ferver, abaixe a potência do fogo e deixe reduzir pela metade
- Retire do fogo e adicione o suco de limão coado
- Cubra com filme plástico e deixe esfriar
- Utilize na montagem

Caso queira guardar essa compota para revender
- Lave-os e enxágue bem
- Leve-os ao forno a 100 graus e deixe secar com as tampas
- Remova do forno e com o vidro ainda quente, coloque sua compota quente (diretamente do fogo) e feche
- Vire de ponta cabeça e espere ficar morno antes de colocar no sentido correto
- Desta forma criará um selo a vácuo que conservará seu produto por mais tempo

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Cheesecake Gelado (Berry berry berry cheesecake)



Ingredientes

Massa
- 1 1/2 kg biscoito maisena triturado (pacote)
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida (50 g)

Coulis de frutas vermelhas
- 250 g de polpa de frutas vermelhas
- 10 g de amido de milho
- 100 g de açúcar refinado
- 10 g de gelatina em pó ou folhas
- 60 g de água

Recheio
- 8 g de gelatina sem sabor
- 50 ml de leite
- 500 g de cream cheese em temperatura ambiente
- 200 g de açúcar refinado
- 15 ml de suco de limão
- 1 colher (café) de baunilha
- 250 ml de creme de leite fresco
- 1 xícara (chá) de morangos congelados triturados
- 1 xícara (chá) de framboesas congeladas trituradas
- 1 xícara (chá) de mirtilos congelados triturados

Massa
- 1 1/2 kg biscoito maisena triturado (pacote)
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida (50 g)

Montagem

- Despeje o recheio sobre a fôrma com a massa congelada
- Leve ao freezer por 6 horas
- Despeje o coulis de frutas vermelhas por cima

Preparo

Massa
- Misture o biscoito triturado com a manteiga
- Coloque esta massa no fundo de uma fôrma prensando com uma colher e congele

Coulis de frutas vermelhas
- Em uma panela, leve ao fogo a polpa de frutas vermelhas com o amido de milho e cozinhe até que engrosse
- Uma vez engrossado, remova do fogo e cubra com filme plástico em contato
- Hidrate a gelatina com a água
- Quando a mistura estiver morna, adicione a gelatina derretida
- Reserve para a montagem

Recheio
- Hidrate a gelatina com o leite frio e deixe descansar por alguns minutos
- Dissolva a gelatina no micro-ondas em potência média de 10 em 10 segundos até que fique líquida
- Na batedeira equipada com a raquete, misture o cream cheese com o açúcar refinado até que fique bem liso
- Lentamente misture a gelatina derretida e aquecida na massa de cream cheese
- Rapidamente adicione o suco de limão e a baunilha
- Remova da batedeira e adicione o creme de leite fresco batido em ponto de chantilly mole
- Adicione também as frutas vermelhas (morangos framboesas e mirtilos), misturando delicadamente para não talhar o creme de leite
- Utilize na montagem

Dicas do autor



- O creme de leite batido em ponto de chantilly deve estar como faz-se com musses para que a gelatina não tenha tempo de endurecer

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Cheesecake algodão doce estilo Japonês (fluffy cotton cheesecake)



Ingredientes

- 200 ml de leite integral
- 250 g de cream cheese Philadelphia
- 50 g de manteiga sem sal
- 7 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 60 g de farinha de trigo
- 20 g de amido de milho
- 120 g de açúcar refinado

Preparo

- Pré-aqueça o forno a 160 graus
- Coloque uma assadeira retangular grande com 2 dedos de água na parte inferior do forno para o banho-maria
- Unte uma fôrma de 22 cm com manteiga sem sal e cubra com papel manteiga
- No micro-ondas aqueça o leite para que fique morno
- Na batedeira acoplada com o globo, bata em velocidade média para baixa o cream cheese e a manteiga até que fique homogêneo. Reserve
- Em outro bowl, bata as gemas com o extrato de baunilha e 20 g do açúcar até que a mistura fique esbranquiçada e fofa e triplique de volume. Reserve
- Fora da batedeira, com uma espátula, agregue as duas misturas reservadas
- Delicadamente peneire a farinha de trigo e o amido de milho sobre essa massa, enquanto mistura com uma espátula. Reserve
- Na batedeira equipada com o globo, bata as claras em neve com os 100 g de açúcar até que obtenha um merengue de picos firmes
- Com a espátula, adicione o merengue a massa reservada
- Despeje essa mistura delicadamente na fôrma preparada com papel manteiga e asse por aproximadamente 1 hora
- Desligue e deixe o cheesecake ainda no forno, mas com a porta aberta por 30 minutos antes de tirar
- Remova do forno e desenforme
- Deixa-o esfriar por completo em uma tela de biscoitos e depois leve à geladeira por 5 horas antes de servir

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Cheesecake salgado de pesto de tomate seco



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de folhas de manjericão fresco, bem pressionadas para ter bastante aroma
- 4 talos de salsinha (apenas as folhas)
- 2 dentes de alho fresco
- 1/4 de xícara (chá) de azeite de oliva
- 1/2 xícara (chá) de parmesão ralado na hora
- 1 colher (café) de sal
- Pimenta-do-reino (Q.B.)
- 500 g de cream cheese natural
- 2 ovos tipo extra
- 1/4 de xícara (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1/2 xícara (chá) de tomate seco
- Lascas de parmesão (Q.B.) – decorar
- Tomates secos (Q.B.) – decorar

Preparo

- Pré-aqueça o forno a 180 graus
- Unte uma fôrma de 23 cm de diâmetro e 7,5 cm de altura com manteiga e papel manteiga
- Em um processador de alimentos equipado com as lâminas de metal, triture o manjericão, salsinha, alho e azeite de oliva até virar uma pasta
- Adicione o parmesão fresco, sal e pimenta do reino. Reserve
- Na batedeira equipada com a raquete, bata o cream cheese em velocidade média para baixa até ficar bem macio e liso, aproximadamente 3 minutos
- Adicione os ovos em temperatura ambiente, um a um
- Remova da batedeira e com o auxílio de uma espátula
- Adicione a farinha de trigo previamente peneirada, os tomates secos e a pasta de manjericão realizada no início da receita
- Despeje dentro da fôrma já untada e com papel manteiga
- Asse no forno até que o topo esteja ligeiramente dourado e o centro ainda um pouco mole, aproximadamente de 20 a 25 minutos
- Deixe esfriar por 2 horas
- Cubra então com filme plástico e leve à geladeira de um dia para o outro antes de servir
- Decore com lascas de parmesão e tomates secos
- Sirva com torradas



Dicas do autor

- É importante drenar todo o óleo dos tomates secos apertando-os numa peneira, pois pode interferir na receita
- É primordial que use parmesão ralado na hora, os já ralados não dissolvem bem na mistura, pois ressecam o preparo
- Esse cheesecake fica lindo decorado com folhas frescas de rúcula

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Brownie cheesecake e damascos

Ingredientes

- 230 g de chocolate 53% (meio amargo)
- 45 g de manteiga sem sal
- 4 ovos tipo extra
- 250 g de açúcar refinado
- 40 g de água
- 2 colhereres (chá) de essência de baunilha
- 140 g de farinha de trigo (1)
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de sal refinado comum
- 1/4 de xícara (chá) de castanhas picadas (amêndoas, castanha-de-caju, macadâmias)
- 500 g de cream cheese em temperatura ambiente
- 130 g de açúcar refinado (2)
- 70 g de farinha de trigo (2)
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 200 g de damascos

Preparo

- Pré-aqueça o forno a 170 graus
- Cubra uma assadeira de 30x20 com papel alumínio dobrada em camada dupla e unte com desmoldante spray (conforme a explicação dada em aula ou asse diretamente em pequenas marmitas, pois esse é um cheesecake bem cremoso e difícil de manusear)
- Derreta (banho-maria ou no micro-ondas) o chocolate 53% com a manteiga. Reserve
- Na batedeira com o globo bata 2 ovos até dobrarem de volume
- Adicione o açúcar, água e metade da baunilha
- Bata por 6 minutos até que essa mistura fique homogênea e fofa
- Misture o chocolate derretido reservado
- Com uma espátula misture a farinha de trigo com o fermento e o sal
- Adicione as castanhas picadas
- Despeje metade da massa na assadeira e reserve o restante
- Na batedeira com o globo bata o cream cheese com o 130 g de açúcar
- Adicione os 2 ovos restantes da receita e a baunilha
- Misture a farinha (2) e o suco de limão
- Com cuidado, espalhe a massa de cream cheese sobre a massa de brownie
- Com uma colher coloque "porções" da massa de brownie entre o cream cheese
- Com uma faca, espalhe delicadamente essa massa para dar um efeito marmorizado no brownie
- Espalhe alguns damascos
- Asse por aproximadamente 45 minutos
- Deixe esfriar por completo antes de cortar

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Classic american fudge brownie aos 3 chocolates

Ingredientes

- 300 g de manteiga
- 190 g de chocolate meio amargo (53% cacau)
- 75 g de farinha de trigo
- 200 g de açúcar mascavo
- 40 g de cacau em pó
- 3 ovos inteiros
- 3 claras
- 100 g de açúcar refinado
- 170 g de chocolate branco picado em pedaços grandes
- 150 g de chocolate ao leite
- 80 g de amêndoas laminadas - decorar

Preparo

- Unte uma assadeira de aproximadamente 30x20 cm com manteiga e papel manteiga por cima (pois o brownie gruda muito fácil e a farinha na fôrma deixa marcas brancas no bolo)
- Pré-aqueça o forno a 200 graus
- Em panela, leve ao fogo a manteiga e o chocolate 53% cacau, sempre mexendo para que não queime o fundo. Reserve
- Peneire a farinha de trigo, o açúcar mascavo e o cacau em pó em um bowl e misture. Reserve
- Em outro bowl, junte os ovos e as claras com o açúcar refinado, sem fazer com que aumente o volume
- Na mistura de ovos, junte o chocolate meio amargo derretido
- Adicione os ingredientes peneirados reservados e misture até ficar homogêneo
- Coloque a massa pronta na assadeira
- Com a massa já na fôrma despeje o chocolate branco picado e o chocolate ao leite de forma homogênea. Com uma colher, cubra esses pedaços para que nenhum fique exposto no forno
- Distribua as amêndoas laminadas por cima
- Leve ao forno por 15 a 20 minutos até que forme uma crosta fina por cima e ele esteja assado, mas não seco
- Tire do forno e interrompa a cocção colocando-o no freezer ou em cima de uma pedra fria
- Sirva morno ou em temperatura ambiente



Dicas do autor

- Sorvetes de frutas como maracujá, framboesa, amora e banana combinam muito bem; além deles, pode-se colocar uma calda quente e sorvetes como de baunilha, pistache ou café

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Blondie de chocolate branco com geleia de abacaxi

Rendimento: 30 unidades

Ingredientes

Blondie
- 115 g de manteiga
- 60 g de chocolate branco
- 2 ovos médios
- 130 g de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 140 g de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de fermento em pó

- 1/2 xícara (chá) de amêndoas sem sal
- 60 g de chocolate branco grosseiramente picado

Geleia de abacaxi
- 8 xícaras (chá) de abacaxi picado em pedaços pequenos
- 5 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 limão cortado em rodelas finas

Preparo

Blondie
- Em banho-maria ou micro-ondas, derreta a manteiga com o chocolate branco
- Com um fuê, adicione os ovos e depois o açúcar refinado
- Adicione a essência de baunilha
- Peneire a farinha de trigo com o fermento e adicione a massa
- Adicione as amêndoas picadas e o chocolate branco grosseiramente picado
- Forre uma assadeira de 30x20 cm com papel manteiga e despeje a massa
- Asse no forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 20/25 minutos ou até que fique levemente dourado nas bordas mas macio no centro
- Retire do forno e leve diretamente à geladeira
- Reserve

Geleia de abacaxi
- Junte todos os ingredientes e cozinhe em fogo brando, até dar ponto de geleia
- O ideal é usar uma panela de fundo grosso. Espalhe sobre o blondie
- Deixe ficar firme e corte em quadrados

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

MONKEYBROWNIE

(BROWNIE DE CHOCOLATE AO LEITE COM BANANA GANACHE)

INGREDIENTES

- 300 g de manteiga sem sal
- 160 g de açúcar refinado
- 180 g de açúcar mascavo
- 5 ovos
- 140 g de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de noz-moscada ou canela
- 240 g de chocolate ao leite
- 400 g de banana maduras

Ganache de chocolate

- 1 fava de baunilha
- 200 g de creme de leite fresco
- 30 g de açúcar líquido invertido
- 35 g de manteiga sem sal
- 200 g de chocolate 70% cacau

PREPARO

- Numa batedeira com a raquete, bata a manteiga com os dois açúcares (refinado e mascavo)
- Adicione os ovos em temperatura ambiente um a um
- Peneire a farinha de trigo e misture com o sal e a noz-moscada
- Misture à manteiga
- Adicione o chocolate ao leite derretido e bata até ficar homogêneo
- Despeje a massa em uma assadeira com papel manteiga e depois espalhe a banana em fatias por cima da massa
- Leve ao forno pré-aquecido a 160 graus por aproximadamente 20/30 minutos
- Reserve e corte em formato circular

Ganache de chocolate

- Coloque a fava de baunilha aberta e raspada no creme de leite fresco junto com o açúcar líquido invertido e leve ao fogo alto até que levante fervura
- Remova do fogo, agregue a manteiga derretida e cubra com um filme plástico. Deixe descansar fechado por 10 minutos
- Aqueça novamente e despeje sobre o chocolate 70% cacau
- Com um bico estrela, faça rosas sobre os brownies para decorá-los

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Brownie brasileiríssimo

(castanhas e doce de leite)

Ingredientes

- 115 g de manteiga sem sal
- 180 g de chocolate meio amargo
- 3 ovos tipo extra
- 200 g de açúcar refinado
- 130 g de farinha de trigo
- 40 g de cacau em pó
- 1 pitada de sal refinado
- 150 g de doce de leite
- 80 g de castanha-de-caju sem sal
- 240 g de chocolate ao leite em gotas
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Preparo

- Pré-aqueça o forno a 180 graus
- Derreta a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas
- Junte o chocolate meio amargo
- Adicione os ovos um a um, a essência de baunilha e o açúcar
- Junte a farinha de trigo, o cacau em pó e o sal
- Espalhe uma parte da massa no fundo da marmita
- Coloque o doce de leite e espalhe o restante da massa
- Por cima espalhe as castanhas-de-caju e o chocolate ao leite
- Leve para assar por aproximadamente 20 minutos dependendo do tamanha da marmita que utilizar



Dicas do autor

- Este brownie é melhor feito em marmitas, pois é muito difícil desmoldá-lo, uma vez que o doce de leite é mais líquido
- O tempo para assar vai depender do tamanho da marmita

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COOKIES, CHEESECAKES E BROWNIES" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)