

CURSO ESPECIAL

Pão de Mel

LIVRO PASSO A PASSO

Família do Biscoito

Família do Biscoito

Você já faz parte dela!



Prepare-se para momentos saborosos e doces conquistas. Somos uma escola e oferecemos todo o apoio para o seu sucesso e temos um centro de desenvolvimento que vai trazer sempre novidades, tendências, técnicas e dicas, para que você alcance os melhores efeitos com o menor trabalho.

Em nosso site você encontra várias ferramentas de apoio como vídeos explicativos, ideias de modelos, segredinhos e muito mais. Acompanhe as novidades da Família também no Facebook e Instagram. E se pretende transformar sua arte em negócio, divulgamos gratuitamente seu trabalho em nossos canais na internet.

A nossa casa está aberta na cidade de São Paulo numa vila que é um verdadeiro sonho. Aqui você pode ter aulas presenciais 100% práticas, comprar kits de cursos e materiais. Conheça pessoalmente o lugar onde foram feitos inúmeros comerciais de TV, novelas e minisséries.

Para você que está longe, temos cursos à distância com todo o material necessário para aprender em sua própria casa e sair fazendo biscoitos incríveis. Em nosso site há vídeos detalhando todo o conteúdo que vai chegar até você. Lançamos sempre novidades para você ampliar cada vez mais suas possibilidades.

A Família do Biscoito cresce cada vez mais e sua alegria é nossa principal conquista. Conte com a gente, sempre!

Pão de Mel



A Família do Biscoito expande as suas fronteiras com novas técnicas e produtos. Todas as receitas desenvolvidas neste curso revelam um pouco mais do nosso espírito criativo e inovador. Inspire-se nos modelos mais bonitos de pães de mel!

Experimente a deliciosa sensação de aprimorar suas habilidades na cozinha, presentear aqueles que você ama, iniciar ou expandir em excelente negócio. Estamos à espera de notícias sobre as maravilhas que você vai produzir. Mãos à obra!

Índice

Massa de Pão de Mel ..... pág. 04
Como temperar o chocolate ..... pág. 05
Calda suprema ..... pág. 06
Recheio de damasco com maracujá ..... pág. 07
Recheio de doce de leite ..... pág. 08
Recheio de chocolate com avelã ..... pág. 09
Pão de mel colorido ..... pág. 10
Pão de mel riscado e metalizado ..... pág. 11
Pão de mel com transfer no palito ..... pág. 12
Ninho recheado de pão de mel ..... pág. 13
Embalagem ..... pág. 14
Secagem e validade ..... pág. 14
Anotações ..... pág. 15

Massa de Pão de Mel



Ingredientes

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara e meia de açúcar
- Meia colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher e meia de sopa de canela em pó
- Meia colher de café de cravo
- 1 xícara e meia de leite
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- Meia xícara de mel







Modo de Fazer

Para fazer a massa, junte todos os ingredientes na batedeira e bata até que a mistura fique homogênea. Depois, distribua as porções em forminhas de alumínio untadas com desmoldante. A massa não deve ultrapassar a metade da forminha (foto 1).

Preaqueça o forno a 170°C e deixe assar por 20 a 25 minutos ou até que a massa fique firme e dourada (foto 2 e 3). No forno industrial, o tempo de cozimento é de 15 minutos.

Como Temperar o Chocolate

O ideal é que a massa seja preparada um dia antes de ser banhada no chocolate para que o pão de mel fique mais firme e não desmanche no garfo.

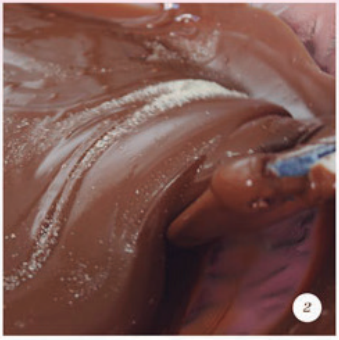


Modo de Fazer

Aqueça o chocolate ao leite até alcançar a temperatura de 45°C a 50°C. Despois, deixe que a temperatura caia para 36°C.

Adicione 1% de manteiga de cacau em pó em relação ao peso total do chocolate (foto 1).

Mexa bem e espere que a temperatura chegue a 26°C (foto 2).



Calda Suprema

Ingredientes

- *1 lata de leite condensado*
- *Leite em pó já misturado com água conforme as instruções do fabricante (usar o equivalente à meia lata de leite condensado)*
- *40 mls de rum*



Modo de Fazer

Misture todos os ingredientes numa tigela até que a calda fique homogênea.

Para banhar, mergulhe cada face do pão de mel na calda por alguns segundos (fotos 1 e 2).



Recheio de Damasco



Ingredientes

- 100 gramas de damasco picado
- 70 mls de suco de maracujá concentrado
- 50 gramas de açúcar
- 20 mls de água



Modo de Fazer

Misture todos os ingredientes e mantenha em fogo baixo por 5 a 10 minutos ou até que a calda engrosse (foto 1).

Para rechear, corte o pão de mel ao meio na horizontal, mas sem que a faca chegue ao final da outra extremidade (foto 2). As partes não devem ficar separadas.

Espalhe de uma a duas colheres de sobremesa até que toda a superfície fique coberta (foto 3).

Ao ser fechado, a calda se espalhará e o pão de mel ficará bem recheado (foto 4).









Recheio de Doce de Leite









Ingredientes

- 300 gramas de doce de leite cremoso.

Modo de Fazer

Use uma manga de confeitar cortada na ponta para acomodar o doce de leite (foto 1). Para rechear, corte o pão de mel ao meio na horizontal, mas sem que a faca chegue ao final da outra extremidade (foto 2). As partes não devem ficar separadas.

Espalhe uma bolinha de doce de leite no centro do pão de mel (foto 3).

Ao fechar as duas partes, o doce de leite se espalhará, deixando o pão de mel bem recheado (foto 4).

Recheio de Chocolate com Avelã

Ingredientes

- 400 gramas de chocolate ao leite
- 260 gramas de creme de leite
- 90 gramas de creme de avelã

Modo de Fazer

Derreta o chocolate ao leite. Acrescente ao chocolate derretido o creme de avelã e o creme de leite. Misture até que fique homogêneo.

Acomode o recheio numa manga de confeitar cortada na ponta. Use o bico pitanga para dar um efeito mais bonito à decoração.



Pão de Mel Colorido

Passo a Passo

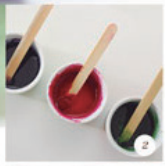
Misture num potinho uma colher de chá de manteiga de cacau para meia colher de café de corante para chocolate (fotos 1 e 2). Adicione esta mistura a 250 gramas de chocolate branco derretido e mexa até tingi-lo por completo (fotos 3 e 4). O ideal é que o chocolate esteja na temperatura de 27°C a 28°C.

Recheie o pão de mel como preferir seguindo as dicas das páginas anteriores. Mergulhe o pão de mel no chocolate tingido com a ajuda do garfo para banhar (foto 5).

Espalhe por toda a superfície do pão de mel com a ajuda de uma espátula. Espere o chocolate secar (foto 6).

Aplique uma gota de chocolate num confeito colorido de açúcar (foto 7) e fixe-o na parte superior do doce (foto 8).



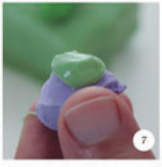












Pão de Mel Metalizado

Passo a Passo

Com a ajuda do garfo e de uma espátula, banhe o pão de mel já recheado no chocolate temperado (instruções na página 5), que deve estar entre 28°C e 29°C (fotos 1 e 2).

Espere o chocolate secar por alguns minutos. Espalhe o corante em pó dourado ou prateado para chocolate com um pincel pequeno e macio sobre a cobertura (foto 3).

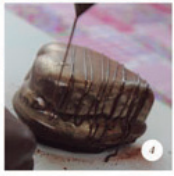
Coloque uma porção de chocolate ao leite temperado num saco de celofane cortado em uma das pontas.

Deixe o chocolate cair num fio levemente, fazendo movimentos de zigue-zague com os pulsos (foto 4).







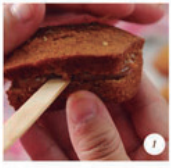


Pão de Mel com Transfer no Palito



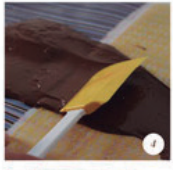
Passo a Passo

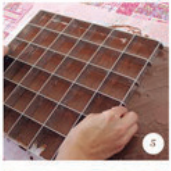
Recheie o pão de mel como preferir seguindo as dicas das páginas 7, 8 e 9. Banhe a ponta de um palito de sorvete no chocolate temperado, mas apenas o necessário para firmá-lo no pão de mel. Insira o palito entre as duas metades e retire o excesso de recheio das laterais (foto 1). Mergulhe o pão de mel no chocolate ao leite temperado, que deve estar na temperatura de 28°C a 29°C. Use o garfo de banhar e uma espátula para ajudar a espalhar (fotos 2). Vire a face com corante do transfer para cima e espalhe o chocolate já temperado com uma espátula (fotos 3 e 4). Espere que o chocolate esteja quase seco para cortá-lo em quadrados de acordo com o tamanho do pão de mel. Se preferir, use uma assadeira quadriculada para ajudar no corte (foto 5). Corte as rebarbas do chocolate do pão de mel com uma faca (foto 6). Espalhe um pouco de chocolate nas costas dos quadrados decorados com o transfer (foto 7) e cole-os sobre os pães de mel (foto 8).

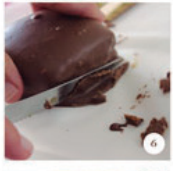




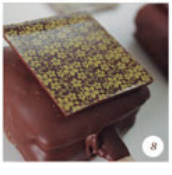












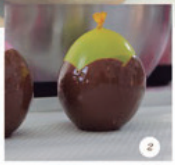
Ninho Recheado Pão de Mel

Passo a Passo

Encha uma bexiga pequena e depois lave-a e seque bem. Mergulhe a bexiga no chocolate temperado, que deve estar na temperatura de 28°C a 29°C. Para formar a borda arredondada, tombe a bexiga para os lados (foto 1).

Depois que o chocolate estiver seco, estoure a bexiga (fotos 2 e 3). Aplique o corante em pó dourado para chocolate com um pincel macio e pequeno (foto 4). Coloque alguns pedaços de pão de mel dentro do ninho de chocolate (foto 5). Adicione algumas colheres de calda para banhar pão de mel (receita na página 6) dentro da taça de chocolate (foto 6). Coloque o recheio de chocolate com avelã numa manga para confeitar com o bico pitanga. Para decorar, espalhe o recheio de chocolate fazendo movimento de círculo com os punhos (foto 7). Usando um pincel macio, polvilhe um pouco de corante em pó metalizado por cima do chocolate com avelã (foto 8).

















Embalagem

Para embalar os pães de mel, corte um quadrado de celofane transparente. Envolva o doce com o plástico numa trouxinha. Prenda com um pedaço de fita de cetim colorida que combine com a decoração utilizada.





Secagem e Validade

O chocolate temperado usado nas receitas de pão de mel começa a secar entre 3 e 5 minutos. Como a secagem é rápida, talvez seja necessário esquentar o chocolate da tigela novamente por 5 segundos enquanto você estiver decorando. Os pães de mel recheados podem durar de 5 até 10 dias e, dependendo do recheio, podem ser conservados em geladeira. Os pães de mel sem recheio tem validade de 15 dias fora da geladeira.

Anotações

Conheça nossos outros cursos



Essencial



Temas Infantis



Amores



Bebê



Paste de Leite em Pó



Natal

Confira muito mais no site: **familiadobiscoito**.com.br

Este Livro pertence à

Integrante da Família do Biscoito

Família do Biscoito

A PRIMEIRA ESCOLA DE
BISCOITOS DECORADOS DO BRASIL

® Família do Biscoito é uma marca registrada. Proibida a reprodução total ou parcial deste conteúdo. Todos os direitos reservados.