E-book

**GRATUITO**

# JORNADA

# GANACHE É VIDA!



Samira Nunes

# Aula 1

# BOLO JARRO de GANACHE



Receita da Ganache com água da SAM  (chocolate cobertura).

Nas aulas gratuitas disponibilizo  apenas essa RECEITA  de Ganache, porque as demais,  são conteudos exclusivos do nosso curso de Blindagem,  no curso ensino blindagem com chocolate  meio amargo, chocolate nobre e fracionado, nas lives gratuitas, apenas  com o branco.

Receita

500 gramas de chocolate branco

 50 gramas  de água  levemente  morna.

Modo de Preparo

Derreta o chocolate e em seguida  adicone  a agua morna, mexa bem e deixe  descansar  por uns 30 minutos.

Samira Nunes

# Aula 1 (parte 2)

# BOLO JARRO de GANACHE



Para a produção das flores, usamos as seguintes Numerações de bicos.

- Bico 366
- Bico 79
- Bico pétala 104
- Bico perlê 02

Para a composição das Cores Usamos.

- Corante em Pó Bronze ( para pintar o vaso)

- Corante em gel para chocolate verde( para as folhas e para a base de textura do vaso.)

- Corante em gel para Chocolate, Rosa ( para a Dalia e as flores mais clarinhas)

- Corante para chocolate vermelho( para os botões)

Samira Nunes

# Aula 2

# BOLO INSPIRAÇÃO DIA DOS NAMORADOS



## Receita Ganache Oreo da Sam

500 gramas de chocolate branco

50 gramas de água levemente morna.

20 gramas de biscoito oreo triturado sem recheio.

Derreta o chocolate e adicone a água, misture bem, espere esfriar um e depois adicone o biscoito.

Para os Corações.

Bico pitanga199

Bico pitanga 172

Samira Nunes

# Aula 3

# BOLO TTRONQUINHO NA GANACHE



Com o Bolo  já  Ganachado, vamos fazer as lascas do TRONQUINHO.

Espalhe uma camada de chocolate fracionado ou nobre (temperado se for usar nobre ) em uma superfície  forrada com papel manteiga, em seguida  cubra com outro papel manteiga, faça um rolinho e leve para gelar,  quando tiver seco, abra o papel e desse jeito vai surgindo várias lascas de chocolate.
Use um pincel ou um pedaço  de esponja, para fazer uma textura nas lascas usando  o próprio  chocolate  derretido, em seguida use a própria  ganache ou chocolate derretido para colar as lascas em volta do bolo, nao foque em uniformidade, quanto mais bagunçado ficar, mais bonito, use uma espatula para fazer o aspiral em cima do bolo, e pó  aveludado marrom para dar o toque  final no tronco, um pincel  bem macio vai ajudar bastante.

Samira Nunes

# Aula 4

# BOLO ROMÂNTICO



Incrível vê as possibilidades que a ganache nos proporciona, aqui nessa aula, fizemos uma decoração incrível, usando essa cobertura versátil e fácil de fazer.

Com o bolo já Ganachado, dilua o pó dourado de sua preferência no álcool de cereal ou vodka, e com ajuda da bombinha, pinte todo o.bolo, reserve.

 Com o Bico pitanga 199 para os corações.

Cores usadas

 Corante para chocolate lilás
 Corante para chocolate rosa.

 Corante para chocolate Amarelo

 Corante para chocolate verde

 Corante para Chocolate azul

Samira Nunes

# Aula 5

# PASTA AMERICANA NA GANACHE



Sempre que for usar pasta americana, escolha as melhores marcas, assim vai ter um trabalho mais leve e de fácil execução, eu uso e indico as pastas da arcolor.

Nessa aula, usamos a MASSA para flores para fazer as flores e toda parte de decoração do Bolo, e a pasta americana para cobrir o bolo, para colar a pasta no bolo, use água para molhar a ganache e servir de cola.

- Corante em gel marfim ( para o bolo).

- Corante em Gel Rosa e amarelo ( para as flores maiores).

- Corante em gel Marfim( para qs flores menores).

- Corate em gel verde (para as folhas).

- Corante em gel verde Retrô (para o laço).

Para colar as flores, use cola de cmc ou água

Samira Nunes

# Vem seguir Minhas Redes Sociais

@samiranunescake

@samiranunesp

Ateliê Samira Nunes

YouTube Samira Nunes

Samira Nunes