Isis Alvarez
chef confeiteira

Semana do Slice Cake



APOSTILA

Com muita alegria e satisfação que venho compartilhar com você esse material, pensado com muito estudo, dedicação e amor. Com ele, quero tornar sua trajetória mais doce e fácil.

Em todos os preparos, utilize ingredientes de boa qualidade. Isso faz toda diferença no resultado final!



Não sei se você já trabalha com confeitaria ou se é iniciante, mas é imprescindível o uso da **balança** para que você tenha bons resultados e consiga padronizar a sua produção.

É muito importante a atenção ao tratamento com os seus clientes e, também, na hora da precificação e gestão do seu negócio. Você precisará colocar tudo na ponta do lápis.

Organize-se, encontre bons fornecedores, tenha tudo em mãos quando for começar.

Não pule etapas ou deixe detalhes passarem batidos.

Capriche na entrega. Conquiste o seu Cliente!

Espero que você colha bons frutos de todo o conteúdo que preparei para você.

Deixo aqui o meu convite para conhecer as minhas redes sociais e saber sobre outros cursos.

Instagram e TikTok: @chefisisalvarez

Youtube: Chef Ísis Alvarez

Facebook: /chefisisalvarez

Site: https://chefisisalvarez.com.br/

CLIQUE AQUI PARA ACESSAR

Utensílios

- Balança;
- Copo medidor;
- Colheres com medida;
- *Fouet*;
- Peneira;
- Espátula de silicone;
- Espátula de bolo em inox;
- Espátula angular pequena;
- Durex;
- Espátula salva bolo;
- Faca afiada de lâmina reta;
- Tabuleiro descartável 35x20cm;
- Tesoura;

- Saco de confeitar;
- Saco plástico de alimentos 60x40;
- Filme plástico PVC;
- Papel manteiga;
- Nivelador de bolo;
- Panela grossa;
- *Bowls* de plástico ou inox;
- Fogão;
- Batedeira planetária;
- Formas de alumínio quadrada no tamanho 30x30x7cm;
- Forma para pão de forma ou pão de caixa no tamanho 30x10x10cm.

Ingredientes

Marcas que eu uso e indico:

Manteiga: La Serenissima, Itambé, Aviação
Margarina: Doriana, Qualy, Delicia/Supreme (80% de lipídios).
Leite em pó: Italac, Ninho e La Serenissima.
Creme de leite: Camponesa, Itambé, Piracanjuba, Ccgl
Leite condensado: Piracanjuba, Itambé, Italac, Moça, Camponesa, Frimesa.
Doce de leite: Itambé e Lata de leite condensado cozido.
Pasta saborizantes: Dabella, Gustosia e Fabbri.
Chantilly: Amélia Supreme e Chantyfest.
Chocolates: Genuine, Sicao, Nestlé e Harald.
Chocolate em pó para recheio: Melken 50%, Festpan 50%.
Cacau em pó para massa: Genuine, Melken, Sicao.
Cacau Black: Dabella, Malvalerio, dona Jura.
Crocante: Vabene (amendoim e castanha de caju).
Corante em gel: Super vermelho (Fab).
Splits de chocolate: Sicao, Callebaut, Melken.
Coco: Sweet Floco e Flococo-Sococo.
Cream cheese: Philadelphia e Danúbio.
Farinha de trigo: Venturelli, Anaconda, Dona Benta
Açúcar Refinado: União.
Fermento: Dr. Oetker, Royal
Desmoldante: Carlex, Festpan

Armazenamento e Congelamento

Massa: Espere a massa esfriar e embale em plástico filme para evitar o ressecamento. Sempre coloque uma etiqueta com a data e o sabor do bolo.

Recheio: Sempre com plástico filme em contato e em recipientes fechados.

Podemos congelar os bolos montados, você pode começar sua produção das massas e recheios pela manhã e no final do dia quando estiverem frios fazer a montagem, embalar bem e levar para gelar ou congelar.

Caso precise da forma para fazer mais produções, você pode levar para congelar para tirar ele da forma, embalar bem e levar de volta para o congelador e já tem mais uma forma liberada para usar na produção.

Descongelamento

Para descongelar, desça a massa para a geladeira. Nunca leve direto para a temperatura ambiente, só após que estiver descongelado.

Se desejar, você pode fazer os cortes das fatias com o bolo semicongelado.

Validade

As fatias têm validade de 7 dias na geladeira, se tiver fruta fresca, a validade passa a ser 2 dias.

Embalagens

Usei as embalagens próprias para slices da Sulformas, mas você pode usar outras também se desejar, como as de isopor e marmitinhas de alumínio ou até somente o embrulho em papel celofane.

Massa Cacau Black

Ingredientes:

- 300ml de leite integral;
- 350g de açúcar refinado;
- 260g de farinha de trigo;
- 10ml de Vinagre branco;
- 150ml de óleo;
- 50g de cacau black;
- 3g de bicarbonato de sódio;
- 8g de fermento químico em pó;
- 5 ovos (250g).

Modo de preparo:

Na batedeira, adicione os ovos e bata até espumar. Acrescente o açúcar e bata por aproximadamente 10 minutos. Dissolva o cacau *black* no óleo e adicione na batedeira, coloque o leite, o vinagre e bata novamente para misturar.

Fora da batedeira, acrescente a farinha e trigo aos poucos, o bicarbonato e o fermento, misture delicadamente com um *fouet*.

Transfira para uma forma untada e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 45 a 50 minutos.

Espere esfriar para desenformar.

Essa receita rende um bolo com três camadas de massa para duas de recheio.

Dica: Para um melhor crescimento da massa divida em 2 formas.

Não leve a massa para assar no forno muito quente.

Tempo de preparo: 15 minutos.

Rendimento: 1 forma de 30x30cm.

Validade: 7 dias na geladeira.

Mousse de Chocolate Branco

Ingredientes:

- 100g de creme de leite;
- 150g de *Chantilly* batido em ponto firme;
- 350g de Chocolate branco nobre.

Modo de preparo:

Em um *bowl*, adicione o chocolate branco, o creme de leite e leve para derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento. Mexa até virar uma ganache.

Deixe esfriar totalmente, acrescente o *chantilly* batido aos poucos e misture.

Tempo de preparo: 15 minutos.

Rendimento: 600g.

Validade: 7 dias na geladeira.

Mousse de Chocolate Meio Amargo

Ingredientes:

- 300g de creme de leite;
- 150g de *Chantilly* batido em ponto firme;
- 350g de Chocolate meio amargo.

Modo de preparo:

Em um *bowl*, adicione o chocolate meio amargo, o creme de leite e leve para derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento. Mexa até virar uma ganache.

Deixe esfriar totalmente, acrescente o *chantilly* batido aos poucos e misture.

Tempo de preparo: 15 minutos.

Rendimento: 800g.

Validade: 7 dias na geladeira.

Calda para Molhar Bolo

Ingredientes:

- 1 litro de água filtrada;
- 395g de leite condensado.

Modo de preparo: Misture os dois ingredientes. Já está pronta para usar.

Tempo de preparo: 5 minutos.
Rendimento: 1.395g.
Validade: 3 dias na geladeira em um recipiente limpo e bem fechado.

Ganache de Chocolate Meio Amargo de Escorrer

Ingredientes:

- 200g de creme de leite;
- 200g de Chocolate meio amargo.

Modo de preparo:

Em um *bowl*, adicione o chocolate e leve para derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e misture bem até ficar bem liso, homogêneo e brilhante.

Utilize na montagem

Dica: Teste o ponto de queda do ganache se está ideal. Caso esteja muito ralo, aguarde alguns minutos. Se estiver muito cremoso, leve ao micro-ondas por 5 segundos e teste novamente.

Rendimento: 400g

Tempo de preparo: 10 minutos

Validade: 20 dias