Curso Torta de Vitrine – Professor Noel Araújo

Bolos & CiA

By: Noel Araújo

Torta de Vitrine



Curso Torta de Vitrine - Professor Noel Araújo

1. Utensílios

1. Batedeira (se possível planetária)
2. Mixer
3. Forma de fundo removível
4. Utensílios para fios de ovos (para regar a calda do bolo)
5. Espátula plástica
6. Nivelador de bolos (ou faca de serra grande)
7. Balança doméstica
8. Salva bolos (ou utilizar o fundo da forma)
9. Aro de inox ou alumínio com 10 cm de altura ou fita de acetato
10. Bailarina
11. Espátula de inox (tipo faca de padeiro)
12. Utensílios para decoração (moldes de silicone / cortadores de tiras)
13. Saco de confeitar e bicos profissionais

2. Produtos para a Confeitagem

1. Desmoldante spray (opcional)
2. Açúcar de confeiteiro
3. Transfer para chocolate
4. Corante pasta para chocolate
5. Chantilly de alta performance (indicação de marca Rich)
6. Chocolate fracionado (marca de preferência)
7. Pectina em pó
8. Glucose

Curso Torta de Vitrine - Professor Noel Araújo

Receita Clássica

Ingredientes (25x8)

1. 125 ml de leite ou água
2. 5 ovos
3. 250g de farinha de trigo
4. 250g de açúcar
5. 12g de fermento químico
6. Raspas de laranja ou essência à gosto
7. 1 colher de sopa de emulsificante

Massa

1. Junte todos os ingredientes na batedeira, misture bem e acrescente o emulsificante. Bata até dobrar de volume.

Obs.: Para fazer a massa de chocolate, acrescente 25g de cacau 100% e retire a mesma quantidade de farinha de trigo e adicione uma colher de café de bicarbonato.
Variações (castanhas, nozes, pistaches, amêndoas) adicione 50g de sua preferência trituradas à massa.

Curso Torta de Vitrine - Professor Noel Araújo

Brigadeiro

1. 3 latas de leite condensado
2. 200g de creme de leite UHT
3. 25g de cacau em pó 100%

Modo: Leve tudo na panela ao fogo, e vá mexendo até engrossar.

Prestígio

1. 3 latas de leite condensado
2. 200g de creme de leite UHT
3. 150g de coco ralado flocado úmido e adoçado

Modo: Leve tudo na panela ao fogo, e vá mexendo até engrossar.

Ganache Artesanal

1. 500g de chocolate meio amargo
2. 500g de creme de leite UHT
3. 1 colher de manteiga ou margarina

Modo: Derreta o chocolate, acrescente o restante dos ingredientes e misture bem.

Curso Torta de Vitrine - Professor Noel Araújo

Mousse de doce de leite

1. 800g de doce de leite ou leite consensado cozido
2. 300g de chantilly em ponto suave

Modo: Misture os ingredientes até o ponto desejado

Obs.: Mousses de brigadeiro e coco usar a mesma técnica

Calda para molhar tortas

1. 1500ml de água filtrada ou fervida
2. 1 lata de leite condensado

Modo: Misture os dois ingredientes e está pronto.

Geleia de Craquelado

1. 10g de pectina em pó
2. 50g de açúcar de confeiteiro puro (glaçúcar)
3. 80 ml de água morna (primeira etapa)
4. 50 ml de água morna (segunda etapa)
5. Corante em gel branco Q.B

Modo: Misture os secos e separe 20g dos secos para dissolver na primeira água, depois adicionar o restante do pó. Misture até dissolver Acrescente o restante da água e mexa até dissolver, depois o corante branco. Dividir e colorir à gosto.

Curso Torta de Vitrine - Professor Noel Araújo

Glacagem Negra

1. 15g de gelatina incolor
2. 100 ml de água para hidratar
3. 300 ml de água
4. 360g de açúcar cristal
5. 100g de glucose derretida
6. 100g de cacau 100%
7. 200g de creme de leite UTH
8. 200g de chocolate origem 70%
9. 100ml de água

Modo: Leve na panela água, açúcar e glucose e deixe ferver até 103 a 105 graus. Depois acrescente o cacau e o creme de leite e tire do fogo. Acrescente o chocolate e a gelatina derretida e por último a água.
Obs.: a quantidade de água é relacionada ao percentual do chocolate, menor percentual, menos água.

Mousses Express

1. 500g de geleias de sua preferência
2. 250g de chantilly sabor nata em ponto suave

Modo: Misture os dois ingredientes até o ponto desejado.

Montagens e Decorações

· Para as montagens das tortas são necessários os seguintes passos:

1. Um aro ou forma de fundo falso, do tamanho desejado
2. Um disco de isopor da mesma circunferência do fundo da forma
3. Intercale massa, calda e recheio até atingir a altura desejada do aro (sugerimos no máximo 8cm de altura para as tortas)
4. Cubra com o chantilly desejado
5. E dê o banho com a glacagem ou ganache desejado
6. Por fim finalize com as peças e arabescos de chocolate.

Obs.: Identifique as tortas na vitrine com uma plaquinha, identificando: massa e recheio.

Obs. 2: Para que o ganache fique em ponto de banho acrescente água morna até o ponto desejado.

Curso Torta de Vitrine - Professor Noel Araújo

Glassagem Espelhada

Glass Cake

20g Gelatina

120 ml água

300g Glicose

300g açucar

150 ml água

200g de condensado

300g Chocolate branco derretido

Modo:Dissolva a gelatina água ferva glicose,água e açucar.
Retire do fogo e adicione a gelatina e o condensado.
Despeje sobre o chocolate..
Adicione o corante e use o miker para tear as bolhas.

Obs:De preferência corante lipossolúvel ou hidrossolúvel.