

DISCIPLINA *Confeitaria*



CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM GASTRONOMIA

Ficha Catalográfica

DIS
2014

Disciplina de confeitaria / Organizado por José Gomes da Silva
– Belo Horizonte : Faculdades Promove, 2014.
23 f.

1. Confeitaria. 2. Ementa. 3. Receitas
I. Título.

CDU: 37.016:641

Sumário

AULA PRÁTICA I

Bolo de Banana	08
Bolo de Chocolate	09
Bolo de Coco com Emulsificante	10

AULA PRÁTICA II

Bolo Mesclado	11
Broa Cremosa	12

AULA PRÁTICA III

Petit Four Limão	13
Petit Four Laranja	14

AULA PRÁTICA IV

Tortolette	15
------------------	-----------

AULA PRÁTICA V

Petit Gateau	17
Brownie	18

AULA PRÁTICA VI

Pudim	19
Quindim	20

AULA PRÁTICA VII

Ganache	21
Broinha de Nozes	23

AULA PRÁTICA VIII

Broinha Temperada	24
Samantilha.....	25

AULA PRÁTICA IX

Eclair	26
Carolinas	27
Profiteroles	28

AULA PRÁTICA X

Broinha Airosa	29
Pão Minuto	30

AULA PRÁTICA XI

Cup Cake	31
----------------	-----------

AULA PRÁTICA XII

Panetone Trufado	32
------------------------	-----------

AULA PRÁTICA XIII

Tortas Confeitadas	33
--------------------------	-----------

AULA PRÁTICA XIV

Massa Folhada	40
---------------------	-----------

AULA PRÁTICA XIV

Verrime	41
Sorbet	43

Disciplina de Confeitaria

PLANO DE ENSINO						
DISCIPLINA		CONFEITARIA				
PROFESSOR		José Gomes da Silva				
CARGA HORÁRIA						
Semestral	Semanal	Teórica	Prática	Período	Ano / Semestre	Turno (s)
80	04	20	60	4 ^º		
EMENTA						
Evolução conceitual da confeitaria. Técnicas de utilização de utensílios e equipamentos. Técnicas de confeitaria. Glossário técnico.						
OBJETIVOS						
Propiciar aos alunos a qualificação e atualização de conhecimentos referentes à tecnologia da Confeitaria, bem como o desenvolvimento de habilidades práticas na produção recheios, cremes, coberturas, doces e tortas, e massas diversas, utilizando vários tipos de materiais, equipamentos e utensílios de acordo com suas necessidades e aplicações.						
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO						

UNIDADES	SUB UNIDADES	C.H.
Regras básicas da Confeitaria	Mise em Place. Plano de Ataque	4
Equipamentos e Acessórios.	Utensílios básicos, instrumentos de medida, eletrodomésticos, Formas, Medidas de Equivalência.	8
Bases de confeitaria	Ingredientes, Massas básicas, uso do açúcar, merengues, cremes, métodos sablage e cremage, Massas quebradiças, Merengues, Merengue Francês.	8
Aulas Práticas e Técnicas de Preparo		
Bolo de chocolate, Bolo de banana, Bolo de coco com Emulsificante.	I Técnicas de preparo abrangendo fabricação, montagem, assamento/ resfriamento, Decoração/ acabamento	04
Bolo Mesclado, Broa Cremosa	II Técnicas de preparo abrangendo fabricação, montagem, assamento/ resfriamento, Decoração/ acabamento	04
Petit Four Limão, Petit Four Laranja	III Técnicas de preparo abrangendo fabricação, montagem, assamento/ resfriamento, Decoração/ acabamento	04
Tortollette, Geléia de Brilho, Creme de Baunilha.	IV Técnicas de preparo abrangendo fabricação, montagem, assamento/ resfriamento, Decoração/ acabamento	04
Petit Gateau, Brownie	V Técnicas de preparo abrangendo fabricação, montagem, assamento/ resfriamento, Decoração/ acabamento	04

Ganache, Broinha de Nozes	VII	Técnicas de preparo abrangendo fabricação, montagem, assamento/ resfriamento, Decoração/ acabamento	04
Broinha Temperada, Samantilha	VIII	Técnicas de preparo abrangendo fabricação, montagem, assamento/ resfriamento, Decoração/ acabamento	04
Eclair, Carolinas, Profiteroles	IX	Técnicas de preparo abrangendo fabricação, montagem, assamento/ resfriamento, Decoração/ acabamento	04
Broinha Airosa, Pão minuto Temperado.	X	Técnicas de preparo abrangendo fabricação, montagem, assamento/ resfriamento, Decoração/ acabamento	04
Cup Cake	XI	Técnicas de preparo abrangendo fabricação, montagem, assamento/ resfriamento, Decoração/ acabamento	04
Panetone Trufado	XII	Técnicas de preparo abrangendo fabricação, montagem, assamento/ resfriamento, Decoração/ acabamento	04
Tortas Confeitadas	XIII	Técnicas de preparo abrangendo fabricação, montagem, assamento/ resfriamento, Decoração/ acabamento	04
Massa Folhada	XIV	Técnicas de preparo abrangendo fabricação, montagem, assamento/ resfriamento, Decoração/ acabamento	04
Verrine, Sorbet	XV	Técnicas de preparo abrangendo fabricação, montagem, assamento/ resfriamento, Decoração/ acabamento	04

ESTRUTURA DE APOIO

Quadro, Projetor Multimídia, Material Impresso, Auditório, dentre outros que se fizerem necessários ao alcance dos objetivos.

VERIFICAÇÃO DE APRENDIZAGEM

PONTOS	TIPO
15	VA1 - Avaliação individual escrita e/ou prática de caráter cumulativo.
25	VA2 - Avaliação individual escrita e/ou prática de caráter cumulativo.
35	VA3 - Avaliação individual escrita e/ou prática de caráter cumulativo.
25	OAT - Outras Atividades: a critério do professor

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BONFANTE, Rosely; FEIJO, Ateneia. **Bolos**: preparo e confeito. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2013.

BRAGA, Lenita Rezende Santos. **Bolos artísticos e confeitaria**: receitas do mundo todo e delícias da culinária brasileira. 2. ed. Rio de Janeiro: Catedral das Letras, 2005. 228p. 6 Exemplar(es).

SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. Trad. Helena Londres. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2013.

COMPLEMENTAR

Bolos e tortas: receitas fáceis e saborosas. São Paulo: Marco Zero, 2009. 64p.(Delícias).2 Exemplar (es).

Dali, Salvador. **Receitas de Gala.** Lisboa: Vega, 1997. 123 p.. ISBN: 972.699.566.3.

DUKAN, Pierre. **Confeitaria Dukan:** as sobremesas do método Dukan. São Paulo: BEST SELLER, 2013.

JANEIRO, Joaquim António. **Manual de cafetaria.** Portugal: Tito Lyon de Castro, 1997. 92p. 1 Exemplar(es).

TIBURCIO, Rita de Cassia; AGNELLI, Regina H. S. P. **Receitas para serviços de alimentação em fornos de conversão.** São Paulo: Varelle, 1999.

OBSERVAÇÕES

Programa de Curso aprovado pela Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia.

Aprovado em ____/____/____

Jackson Cruz Cabral

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Bolo de Banana

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

AULA PRÁTICA I – Bolo de chocolate, Bolo de Banana, Bolo de Coco com Emulsificante.

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Farinha de trigo	250	g	
Açúcar Mascavo	250	g	
Banana caturra	250	g	
Margarina	125	g	
Ovos	100	g	
Fermento químico	10	g	
Total	835	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

Colocar na batedeira as bananas descascadas e picadas, o açúcar mascavo os ovos e margarina. Bater até se tornar uma massa homogênea. Acrescentar os outros ingredientes e bater por mais ou menos 3 minutos ou até total incorporação.

2ºColocar em formas untadas com margarina e polvilhadas com farinha de trigo.

3ºAssar em forno pré aquecido com 180 a 190°C por mais ou menos 30 minutos.

Bolo de Chocolate

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 50 minutos

AULA PRÁTICA I – Bolo de chocolate, Bolo de Banana, Bolo de Coco com Emulsificante.

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Farinha de trigo	250	g	
Açúcar refinado	230	g	
Leite integral	175	g	
Margarina	140	g	
Ovos	130	g	
Fermento químico	10	g	
Amido de milho	10	g	
Chocolate em pó	20	g	
Total	965	g	

MODO DE PREPARO:

- 1°Pré-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.
- 2°Coloque na batedeira a margarina e o açúcar, bata em velocidade alta por 5 minutos ou até formar um creme.
- 3°Coloque os ovos em três etapas batendo sempre.
- 4°Coloque os outros ingredientes menos o leite e bata até total homogeneização.
- 5°Adicione o leite aos poucos em velocidade baixa, misturando bem.
- 6°Coloque em formas untadas com margarina e polvilhadas com farinha de trigo.
- 7°Assar em temperatura de 180°C por mais ou menos 30 ou 40 minutos.

Bolo de Coco com Emulsificante

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 50 minutos

AULA PRÁTICA I – Bolo de chocolate, Bolo de Banana, Bolo de Coco com Emulsificante.

INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA	PRÉ- PREPARO
Margarina	120	g	
Açúcar refinado	140	g	
Ovos	120	g	
Emulsificante	12	g	
Farinha de trigo	200	g	
Coco ralado	45	g	
Fermento químico	15	g	
Leite integral	180	g	

MODO DE PREPARO:

- 1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.
- 2ºColocar em um recipiente o coco e o leite e reservar.
- 3ºColocar no bojo da batedeira, a margarina, açúcar, o emulsificante, os ovos e bater em velocidade alta por 6 minutos.
- 4ºAcrescentar a farinha de trigo e o fermento e misturar por mais 2 minutos em velocidade media.
- 5ºAcrescentar o leite com o coco e a essência, e misturar por 2 minutos em velocidade media.
- 6ºUntar as formas com margarina e polvilhar com farinha.
- 7º Assar em temperatura de 160°C por mais ou menos 35 minutos.

Bolo Mesclado

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 50 minutos

AULA PRÁTICA II – Bolo Mesclado, Broa Cremosa

INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA	PRÉ-PREPARO
Farinha de trigo	125	g	
Açúcar refinado	115	g	
Leite integral	85	g	
Margarina	70	g	
Ovos	65	g	
Fermento químico	5	g	
Amido de milho	5	g	
Chocolate em pó	5	g	
Total	475	g	

MODO DE PREPARO:

- 1°Pré-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.
- 2°Coloque na batedeira a margarina e o açúcar, bata em velocidade alta por 5 minutos ou até formar um creme.
- 3°Coloque os ovos em três etapas batendo sempre.
- 4°Coloque os outros ingredientes menos o leite e bata até total homogeneização.
- 5°Divida a massa em duas partes e misture o chocolate em uma das partes.
- 6°Coloque 250g de massa branca no fundo das formas untadas com margarina e polvilhadas.
- 7°Assar em temperatura de 180°C por mais ou menos 35 minutos.

Broa de milho cremosa

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 50 minutos

AULA PRÁTICA II: Bolo Mesclado, Broa Cremosa

INGREDIENTES	QUANTIDA DE	MEDIDA	PRÉ- PREPARO
Ovos inteiros	125	g	
Açúcar refinado	105	g	
Margarina	90	g	
Leite integral	75	g	
Farinha de trigo	70	g	
Fubá de milho	60	g	
Milho verde	30	g	
Fermento químico	5	g	
Total	1115	g	

MODO DE PREPARO:

- 1°Pre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.
- 2°Coloque na batedeira a margarina e o açúcar, e bata em velocidade alta ate formar um creme.
- 3°Coloque os ovos em três etapas batendo sempre.
- 4° Em seguida adicione a farinha, o fubá, e o fermento, em velocidade lenta ate total incorporação. Bata o leite com o milho verde e adicione misturando bem.
- 5°Coloque a massa em formas untadas com margarina e polvilhadas com farinha de trigo.
- 6°Assar em temperatura de 180°C por mais ou menos 30 a 40 minutos.

Petit Four Limão

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

AULA PRÁTICA III –PETIT FOUR LIMÃO, PETIT FOUR LARANJA

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Farinha de trigo	300	g	
Margarina	200	g	
Açúcar refinado	100	g	
Gema de ovo	30	g	
Raspa de limão	2	g	
Essência de baunilha	2	g	
Sal	2	g	
Castanhas de caju	120	g	

MODO DE PREPARO:

- 1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.
- 2ºBater a margarina, o açúcar, a gema de ovo e a essência de baunilha até formar um creme, em seguida adicionar todos os outros ingredientes em velocidade baixa até total homogeneização.
- 3ºModelar em tiras, e pincelar com gema de ovo.
- 4ºAssar em forno pré aquecido com 150°C por mais ou menos 20 minutos.

Petit Four Laranja

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

CATEGORIA: Biscoito

AULA PRÁTICA III: PETIT FOUR LIMÃO, PETIT FOUR LARANJA

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Farinha de trigo	200	g	
Margarina sem sal	130	g	
Açúcar	70	g	
Gema de ovo	20	g	
Raspa de laranja	2	g	
Essência de Baunilha	2	g	
Sal	2	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºBater a margarina, o açúcar e a gema de ovo e a essência de baunilha até formar um creme, em seguida adicionar a farinha, o sal, as raspas de laranja em velocidade baixa até total homogeneização.

3ºModelar em formato triangular

4ºAssar em forno pré aquecido com 150°C por mais ou menos 25 minutos.

Depois de assado, ainda quente passar no açúcar refinado.

Tortolette de Frutas

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

CATEGORIA: Cozinha Japonesa

RENDIMENTO: 10 porções

AULA PRÁTICA IV: Tortolette de Frutas, Geléia de Brilho, Creme de Baunilha.

INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA	PRÉ-PREPARO
Farinha de trigo		100	
Margarina		60	
Açúcar refinado		34	
Gemas		12	
Essência de baunilha		-	
CREME DE BAUNILHA			
INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA	PRÉ-PRAPARO
Açúcar refinado		20	
Amido		8	
Manteiga		6	
Leite Integral		100	
Gema de ovos		8	
Essência de Baunilha		0,2	
Sal		0,4	
DECORAÇÃO FRUTAS			
MORANGO , UVA, PESSEGO, FIGO, CEREJA			

GELEIA DE BRILHO			
INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA	PRÉ- PREPAR O
Água	250		
Açúcar refinado	50		
Amido de Milho	10		
Glocose ou caro	10		
Essência de Baunilha	1		

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente. Colocar na batedeira as bananas descascadas e picadas, o açúcar mascavo os ovos e margarina. Bater até se tornar uma massa homogênea. Acrescentar os outros ingredientes e bater por mais ou menos 3 minutos ou até total incorporação.

2ºColocar em formas untadas com margarina e polvilhadas com farinha de trigo.

3ºAssar em forno pré aquecido com 180 a 190°C por mais ou menos 30 minutos.

Petit Gateau

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

CATEGORIA: Massa batida de estrutura cremosa

AULA PRÁTICA V: Petit Gateau, Brownie

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Manteiga sem sal	50	g	
Chocolate meio amargo	50	g	
Ovos inteiros	50	ml	
Gemas	15	g	
Açúcar refinado	20	g	
Farinha de trigo	35	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPesar todos os ingredientes separadamente.

2ºDerreter o chocolate com a manteiga em banho-maria, até derreter por completo.

3ºRetire do banho-maria e acrescente o ovo e a gema, misture tudo, coloque a farinha de trigo e o açúcar misture bem.

4ºColocar a massa nas forminhas untadas e enfarinhadas, levar para a geladeira por 30 minutos. Levar para assar por 5 minutos em forno pré-aquecido a 250°C.

Brownie

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 30 minutos

CATEGORIA: Confeitaria Fina

AULA PRÁTICA V: Petit Gateau, Brownie

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Chocolate meio amargo	150	g	
Manteiga sem sal	150	g	
Açúcar refinado	250	ml	
Ovos	200	g	
Farinha de trigo	140	g	
Sal	1 pitada	g	
Nozes picadas	70	g	
Cacau em pó.	20	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPesar todos os ingredientes separadamente.

2ºBater os ovos com o açúcar. (Método Cremage) Derreter o chocolate com a manteiga em banho-maria e despejar sobre os ovos batidos.

3ºMisturar bem, juntar os ingredientes secos e peneirados. Ligar bem, acrescentar as nozes picadas.

4ºForrar o tabuleiro com papel-manteiga. Despejar a preparação sobre a assadeira. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos.

5ºUtensílios e equipamentos: Batedeira, panela, tabuleiro.

Pudim de Leite Condensado

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

CATEGORIA: Massa Básica

AULA PRÁTICA VI: Pudim, Quidim

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Leite integral	180	g	
Gema de Ovos	80	g	
Leite Condensado	300	g	
Essência de Baunilha	0,2	g	
Calda	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Açúcar Cristal	300	g	
Água	300	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPesar todos os ingredientes separadamente. Faça primeiramente a calda.

2ºCalda: levar ao fogo o açúcar e misturar com uma colher de polietileno até dourar, em seguida acrescentar a água, e deixe ferver até derreter totalmente o açúcar e a calda atingir ponto de fio. Retire do fogo e deixe esfriar.

3ºPudim: Passe as gemas em uma peneira ou retire com a mão a película protetora. Em seguida bata no liquidificador as gemas, o leite, o leite condensado e a baunilha.

4ºUnte as formas com margarina e coloque a calda.

5ºAssar em banho Maria por +- 30 minutos.

6ºDeixar esfriar e depois desinformar.

Quidim

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 30 minutos

CATEGORIA: Confeitaria Fina

RENDIMENTO: 10 porções

AULA PRÁTICA VI: Pudim, Quidim

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Coco Ralado	25	g	
Açúcar	225	g	
Gema de Ovos	150	ml	
Margarina	25	g	
Leite de Coco	100	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPesar todos os ingredientes separadamente.

2ºMisturar o açúcar e a margarina até formar um creme. Retirar a película da gema ou passa-la por uma peneira, adicionar o restante dos ingredientes ate total homogeneização. Deixar descansar por 10 minutos.

3ºUntar as formas com margarina, e polvilhar açúcar.

4ºAssar em banho maria em temperatura de 160°C por aproximadamente 35 minutos.

Ganache para Trufar

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

CATEGORIA: Cobertura

RENDIMENTO: 10 porções

AULA PRÁTICA VII: Ganache, Broinha de Nozes

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Chocolate ao leite	200	g	
Creme de leite fresco	120	ml	
Manteiga sem sal	10	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPesar todos os ingredientes separadamente.

2ºEm uma panela acrescente o creme de leite e leve ao fogo até levantar fervura.

3ºDesligue o fogo e acrescente os chocolates picados, misture até dissolver todo o chocolate, por último acrescente a manteiga e mexa vigorosamente.

4ºDica: A manteiga para esta preparação serve para dar mais brilho a preparação.

5ºUtensílios e equipamentos: Panela, tigela de aço inoxidável, espátula.

Ganache de Chocolate

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

CATEGORIA: Cobertura

AULA PRÁTICA VII: Ganache, Broinha de Nozes

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Chocolate meio amargo	150	g	
Chocolate ao leite	150	g	
Creme de leite fresco	200	ml	
Manteiga sem sal	10	g	

MODO DE PREPARO:

1º Pesar todos os ingredientes separadamente.

2º Em uma panela acrescentar o creme de leite e levar ao fogo até levantar fervura.

3º Desligar o fogo e acrescentar os chocolates picados, misturar até dissolver todo o chocolate, por último acrescentar a manteiga e mexer vigorosamente.

4º Dica: A manteiga para esta preparação serve para dar mais brilho a preparação.

5º Utensílios e equipamentos: Panela, tigela de aço inoxidável, espátula.

Broinha de Nozes

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 30 minutos

AULA PRÁTICA VII: Ganache, Broinha de Nozes

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Farinha de Trigo	250	g	
Margarina sem sal	85	g	
Açúcar refinado	85	g	
Ovos inteiros	50	g	
Leite Líquido	50	g	
Sal	1 PITADA	g	
Fermento em pó	10	g	
Açúcar mascavo	25	g	
Nozes trituradas	50	g	
Chocolate ao leite ralado	50	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

Colocar na batedeira a margarina, o açúcar refinado e mascavo, bater por 2 minutos.

2ºAcrescentar os ovos e deixar bater até formar um creme.

3ºAcrescentar o restante dos ingredientes e misturar em velocidade baixa por mais 2 minutos.

4ºModelar e colocar nas assadeiras. Assar a 160° por mais ou menos 20 minutos.

Após assado decolar com chocolate derretido.

Broinha Temperada

CATEGORIA: Massa Básica

AULA PRÁTICA VIII: Broinha Temperada, Samantilha

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Água	300	g	
Ovos Inteiros	225	g	
Farinha de trigo	180	g	
Cebolinha	20	g	
Margarina sem sal	150	g	
Salsinha	20	g	
Caldo de galinha	3	g	
Sal	1 PITADA	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºColocar em uma panela a água, a margarina e o sal, e o caldo de galinha, e levar ao fogo para cozinhar. Quando a água levantar fervura acrescentar a farinha e misturar bem com o auxílio de uma colher, mexendo bem até que a massa solte do fundo da panela.

3ºColocar no bojo da batedeira e bater em velocidade média usando o batedor raquete por 3 minutos.

4ºAcrescentar os ovos aos poucos com a batedeira em funcionamento (velocidade baixa) quando completar a incorporação dos ovos, colocar em velocidade média e deixar bater por +_ 5 minutos, em seguida colocar a salsinha e a cebolinha.

5ºColocar a massa em uma manga de confeiteiro com bico frisado n° 3 e pingar as bombas diretamente na assadeira no formato desejado.

6ºAssar em temperatura de 150°C por 25 minutos

Samantilha

CATEGORIA: Massa Básica

AULA PRÁTICA VIII: Broinha Temperada, Samantilha

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Água	300	g	
Ovos Inteiros	225	g	
Farinha de trigo	180	g	
Margarina sem sal	150	g	
Sal	1 PITADA	g	
Total	855	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºColocar em uma panela a água, a margarina e o sal, levar ao fogo para cozinhar. Quando a água levantar fervura acrescentar a farinha e misturar bem com o auxílio de uma colher, mexendo bem até que a massa solte do fundo da panela.

3ºColocar no bojo da batedeira e bater em velocidade média usando o batedor raquete por 3 minutos.

4ºAcrescentar os ovos aos poucos com a batedeira em funcionamento (velocidade baixa) quando completar a incorporação dos ovos, colocar em velocidade média e deixar bater por +_ 5 minutos.

5ºColocar a massa em uma manga de confeiteiro com bico frisado nº 3 e pingar as bombas diretamente na assadeira no formato desejado.

6ºAntes de assar salpicar açúcar granulado . Assar em temperatura de 150°C por 30 minutos.

Eclair

CATEGORIA: Massa Básica

AULA PRÁTICA IX: Eclair, Carolinas, Profiteroles

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Água	300	g	
Ovos Inteiros	225	g	
Farinha de trigo	180	g	
Margarina sem sal	150	g	
Sal	1 PITADA	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºColocar em uma panela a água, a margarina e o sal, e levar ao fogo para cozinhar. Quando a água levantar fervura acrescentar a farinha e misturar bem com o auxílio de uma colher, mexendo bem até que a massa solte do fundo da panela.

3ºColocar no bojo da batedeira e bater em velocidade media usando o batedor raquete por 3 minutos.

4ºAcrescentar os ovos aos poucos com a batedeira em funcionamento (velocidade baixa) quando completar a incorporação dos ovos, colocar em velocidade media e deixar bater por +_ 5 minutos.

5ºColocar a massa em uma manga de confeiteiro com bico frisado nº 3 e pingar as bombas diretamente na assadeira no formato desejado.

6ºAssar em temperatura de 150°C por 25 minutos

7ºEm seguida rechear com mousse de limão, e cobrir com chocolate derretido.

Carolinas

CATEGORIA: Massa Básica

AULA PRÁTICA IX: Eclair, Carolinas, Profiteroles

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Água	300	g	
Ovos Inteiros	225	g	
Farinha de trigo	180	g	
Margarina sem sal	150	g	
Sal	1 PITADA	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºColocar em uma panela a água, a margarina e o sal, e levar ao fogo para cozinhar. Quando a água levantar fervura acrescentar a farinha e misturar bem com o auxílio de uma colher, mexendo bem até que a massa solte do fundo da panela.

3ºColocar no bojo da batedeira e bater em velocidade media usando o batedor raquete por 3 minutos.

4ºAcrescentar os ovos aos poucos com a batedeira em funcionamento (velocidade baixa) quando completar a incorporação dos ovos, colocar em velocidade media e deixar bater por +_ 5 minutos.

5ºColocar a massa em uma manga de confeiteiro com bico frisado nº 3 e pingar as bombas diretamente na assadeira no formato desejado.

6ºAssar em temperatura de 150°C por 25 minutos.

7ºEm seguida rechear com doce de leite, e cobrir com chocolate derretido.

Profiteroles

CATEGORIA: Massa Básica

AULA PRÁTICA IX: Eclair, Carolinas, Profiteroles

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Água	300	g	
Ovos Inteiros	225	g	
Farinha de trigo	180	g	
Margarina sem sal	150	g	
Sal	1 PITADA	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºColocar em uma panela a água, a margarina e o sal, e levar ao fogo para cozinhar. Quando a água levantar fervura acrescentar a farinha e misturar bem com o auxílio de uma colher, mexendo bem até que a massa solte do fundo da panela.

3ºColocar no bojo da batedeira e bater em velocidade média usando o batedor raquete por 3 minutos.

4ºAcrescentar os ovos aos poucos com a batedeira em funcionamento (velocidade baixa) quando completar a incorporação dos ovos, colocar em velocidade média e deixar bater por +_ 5 minutos.

5ºColocar a massa em uma manga de confeiteiro com bico frisado nº 3 e pingar as bombas diretamente na assadeira no formato desejado.

6ºAssar em temperatura de 150°C por 25 minutos

7ºEm seguida rechear com sorvete, e cobrir com chocolate derretido.

Broinha Airosa

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 60 minutos

AULA PRÁTICA X: Broinha Airosa, Pão de Minuto Temperado

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Leite integral	250	g	
Ovos	160	g	
Farinha de trigo	100	g	
Margarina	100	g	
Fubá comum	50	g	
Açúcar	35	g	
Sal	1 PITADA	g	
Total	695	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

Colocar em uma panela o leite, a margarina, o sal, e o açúcar, levar ao fogo para cozinhar até levantar fervura, acrescentar a farinha e o fubá. Misturar com uma colher de polietileno e cozinhar, até desprender do fundo da panela.

2ºColocar na batedeira com o batedor raquete. Bater, acrescentando os ovos aos poucos. Bater por mais ou menos 10 minutos ou até ficar quase fria.

3ºMontagem: em um tabuleiro colocar 500g de fubá, umedecer as mãos com óleo de soja, bolear as peças e passá-las no fubá.

4ºAssar á uma temperatura de 150° c por 40 minutos.

Pão de Minuto Temperado

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

CATEGORIA: Biscoito

AULA PRÁTICA X: Broinha Airosa, Pão de Minuto Temperado

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Farinha de trigo	200	g	
Margarina	75	g	
Açúcar refinado	10	g	
Ovos inteiros	50	g	
Leite líquido	100	g	
Sal refinado	1	g	
Provolone	12	g	
Orégano	1	g	
Azeitona verde	25	g	
Presunto picado	25	g	
Queijo Minas	35	g	
Fermento Químico	7	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºBater os ovos a margarina, e o açúcar até formar um creme, em seguida adicionar o leite, o queijo, bater por mais 1 minuto em velocidade baixa. Adicionar os outros ingredientes em velocidade baixa até total homogeneização.

3ºModelar formato filão e assar por 20 minutos 150°C.

Cup Cake de Limão

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

AULA PRÁTICA XI: Cup Cake

Ingredientes (CREME)	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Farinha de trigo	250	g	
Fermento pó químico	5	g	
Açúcar de refinado	90	g	
Manteiga	110	g	
Raspas de limão	1	un	
Iogurte natural	200	g	
Ovos levemente batidos	100	g	
Aroma de baunilha	A gosto	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºInicialmente, misture todos os ingredientes secos.

3ºÀ parte, derreta a manteiga, misture os ovos e o iogurte natural, coloque na batedeira e deixe bater bem.

4ºEm seguida, acrescente os ingredientes secos previamente misturados, as raspa de limão e o aroma. Misture lentamente (não é necessário bater muito).

5ºDespeje a massa em forminhas para muffins e leve para assar com as seguintes temperaturas. Forno tipo turbo a 140°C. Forno tipo lastro 180° por cerca de 20 minutos.

6ºRecheie e decore como desejar.

Cup Cake de Maça

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

AULA PRÁTICA XI: Cup Cake

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Farinha de trigo	190	g	
Fermento pó químico	10	g	
Canela em pó	10	g	
Açúcar de confeitiro	30	g	
Manteiga	75	g	
Mel	30	g	
Ovos	50	g	
Leite	65	g	
Macãs verde	100	g	
Total	560	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºDerreta a manteiga e adicione o mel.

3ºBata os ovos com o leite e misture a manteiga e o mel.

4ºDepois misture todos os ingredientes secos, e deixe bater. Por último, misture as macas verdes picadas. Lembre-se de não mexer muito.

5ºDespeje a massa em forminhas para muffins e leve para assar com as seguintes temperaturas. Forno tipo turbo a 140°C. Forno tipo lastro 180° por cerca de 20 minutos.

Panetone Trufado

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 60 minutos

AULA PRÁTICA XII: Panetone Trufado

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Panetone 500g	01	un	
Chocolate meio amargo	125	g	
Chocolate ao leite	125	g	
Chocolate p/ cobrir	350	g	

MODO DE PREPARO:

- 1°Pre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.
- 2°Derreter o chocolate ao leite e o meio amargo, até a temperatura de 35°C.
- 4°Cortar o panetone em duas partes, retirar parte do miolo, misture com o chocolate derretido e coloque novamente. Volte com a outra parte e cubra com chocolate para raspar e cobrir.
- 3°Decore a gosto, e sirva gelado.

Torta de Chocolate

AULA PRÁTICA XIII: Tortas Confeitadas

Ingredientes (pão de ló)	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Ovos	300	g	
Farinha de trigo	150	g	
Açúcar refinado	150	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºBater os ovos inteiros na batedeira por 1 minuto, acrescentar o açúcar refinado e bater até dobrar de volume, aproximadamente 10 minutos.

3ºDesligar a batedeira e acrescentar a farinha peneirando aos poucos. Envolve a massa com auxílio de um fuet de fora para dentro. Coloque a massa em um tabuleiro untado ou um aro coberto e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° C por 20 minutos.

Ingredientes (recheio)	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Açúcar refinado	150	g	
Amido de milho	40	g	
Chocolate em pó	70	g	
Gemas de ovos	40	g	
Leite condensado	300	g	
Leite integral	140	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºLevar ao fogo o leite, o leite condensado, o açúcar, as gemas e o amido de milho, e o açúcar. Misturar até formar um creme e mexer até que a massa se solte do fundo da panela.

Ingredientes (Cobertura)	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Chocolate meio amargo	150	g	
Chocolate ao leite	150	g	
Creme de leite	200	ml	
Manteiga sem sal	10	g	

MODO DE PREPARO:

- 1ºPesar todos os ingredientes separadamente
- 2ºEm uma panela acrescente o creme de leite e leve ao fogo até levantar fervura.
- 3ºDesligue o fogo e acrescente os chocolates picados, misture até dissolver todo o chocolate, por último acrescente a manteiga e mexa vigorosamente.

MONTAGEM:

- 1ºBata o chantili, ate o ponto de picos. (Reserve).
- 2ºCorte o pão de ló em três partes camadas.
- 3ºDistribua o recheio nas camadas de pão de ló, sempre se lembrando de umedecer cada camada com leite gelado.
- 4ºCubra a torta com chantili, e leve para a geladeira para firmar.
- 5ºRetire a torta da geladeira e cubra com ganache.
- 6ºDecore com raspas de chocolate. Morangos. Nozes. Etc.

Torta de Morango

AULA PRÁTICA XIII: Tortas Confeitadas

Ingredientes (pão de ló)	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Ovos	300	g	
Farinha de trigo	150	g	
Açúcar refinado	150	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºBater os ovos inteiros na batedeira por 1 minuto, acrescentar o açúcar refinado e bater até dobrar de volume, aproximadamente 10 minutos.

3ºDesligar a batedeira e acrescentar a farinha peneirando aos poucos. Envolve a massa com auxílio de um fuet de fora para dentro. Coloque a massa em um tabuleiro untado ou um aro coberto e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° C por 20 minutos.

Ingredientes (recheio)	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Morango	01	Bandeja	
Açúcar refinado	50	g	
Chantilly batido	300	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºFaça a geléia de morango, levando o morango picado ao fogo com o açúcar refinado.

3ºDepois que estiver fria misture com o chantilly

Ingredientes (Cobertura)	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Morango	01	Bandeja	
Açúcar refinado	50	g	
Creme de confeiteiro	90	g	
Água	300	g	

MODO DE PREPARO:

- 1º Pesar todos os ingredientes separadamente.
- 2º Em uma panela acrescentar o morango picado e o açúcar refinado, cozinhar até o ponto de calda. Em outra panela colocar a água, e quando ferver adicionar o pó para creme de confeiteiro. Misturar os dois e reservar.

MONTAGEM:

- 1º Bata o chantili, até o ponto de picos (Reserve).
- 2º Corte o pão de ló em três partes camadas.
- 3º Distribua o recheio nas camadas de pão de ló, sempre se lembrando de umedecer cada camada com leite gelado.
- 4º Cubra a torta com chantili, e leve para a geladeira para firmar.
- 5º Retire a torta da geladeira e cubra com cobertura.
- 6º Decore com raspas de chocolate. Morangos.

Torta de Nozes

AULA PRÁTICA XIII: Tortas Confeitadas

Ingredientes (pão de ló)	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Ovos	300	g	
Farinha de trigo	150	g	
Açúcar refinado	150	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºBater os ovos inteiros na batedeira por 1 minuto, acrescentar o açúcar refinado e bater até dobrar de volume, aproximadamente 10 minutos.

3ºDesligar a batedeira e acrescentar a farinha peneirando aos poucos. Envolve a massa com auxílio de um fuet de fora para dentro. Coloque a massa em um tabuleiro untado ou um aro coberto e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° C por 20 minutos.

Ingredientes (recheio)	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Leite integral	300	g	
Açúcar refinado	300	g	
Nozes Moidas	90	g	
Gemas de ovos	40	g	
Amido de milho	20	g	
Leite Condensado	90	G	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºLevar ao fogo o leite, o leite condensado, o açúcar, as gemas e o amido de milho. Misturar até formar um creme, em seguida adicionar as nozes e mexer até que a massa se solte do fundo da panela.

Ingredientes (Cobertura)	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Chocolate meio amargo	150	g	
Chocolate ao leite	150	g	
Creme de leite	200	g	
Manteiga sem sal	10	g	

MODO DE PREPARO:

1º Pesar todos os ingredientes separadamente.

2º Em uma panela acrescente o creme de leite e leve ao fogo até levantar fervura.

3º Desligue o fogo e acrescente os chocolates picados, misture até dissolver todo o chocolate, por último acrescente a manteiga e mexa vigorosamente.

MONTAGEM:

1º Bata o chantili, até o ponto de picos (Reserve).

2º Corte o pão de ló em três partes camadas.

3º Distribua o recheio nas camadas de pão de ló, sempre se lembrando de umedecer cada camada com leite gelado.

4º Cubra a torta com chantili, e leve para a geladeira para firmar.

5º Retire a torta da geladeira e cubra com ganache.

6º Decore com raspas de chocolate. Nozes.

Massa Folhada

CATEGORIA: Massa Básica

AULA PRÁTICA XIV – Massa Folhada

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Farinha de trigo	250	g	
Água	125	g	
Açúcar	10	g	
Ovos	30	g	
Sal	5	g	
Leite em pó	5	g	
Margarina	5	g	
Margarina folhada	100	g	

MODO DE PREPARO:

1ºPré-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºColoque na masseira todos os ingredientes secos e misture em 1º velocidade por 1 minuto.

3ºColoque á água os ovos e a margarina.

4ºQuando a massa estiver formada passe para a 2º velocidade e bata até o ponto véu.

5ºColoque a massa sobre uma mesa polvilhada com farinha, abra um retângulo e distribua a margarina em $\frac{2}{3}$ da massa e de uma dobra simples de três.

6ºAbrir a massa com o auxílio de um rolo e repetir a dobra por mais cinco vezes, cobrir com plástico e deixar descansar por 5 minutos.

7ºAbrir a massa usando sempre farinha sobre a mesa até a espessura de aproximadamente 4-5 mm. Cortar a massa em triangulo e modelar.

8ºColocar no armário, e deixar fermentar por 30 minutos. Assar em temperatura de 200º por aproximadamente 18 minutos.

Verrime de Panetone com Calda de Licor de Cassis

AULA PRÁTICA XV: Verrime, Sorbet

Ingredientes (CREME)	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Leite integral	500	ml	
Manteiga	50	g	
Açúcar refinado	120	g	
Fava de baunilha	01	un	
Gemas	08	un	
Amido de milho	40	g	
Creme de leite fresco	300	g	
Geleia de morango			
Morango	02	Bandeja	
Açúcar refinado	50	g	
Calda de Amaretto			
Licor Amaretto	180	ml	
Açúcar refinado	200	g	
Ingredientes			
Panetone	500	g	

MODO DE PREPARO:

- 1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.
- 2ºFerva o leite com a baunilha, 60 g de açúcar e a manteiga. A parte bata as gemas, com o amido de milho e o restante do açúcar.
- 3ºMisture o leite com as gemas batidas, aos poucos misturando sempre, para a que gema não talhe. Volte com essa mistura para o fogo e cozinhe até soltar do fundo da panela. Leve o creme para a geladeira.
- 4ºBata o creme de leite fresco em picos e misture delicadamente ao creme resfriado e leve novamente para gelar.
- 5ºFaça a geléia de morango, levando o morango picado ao fogo com o açúcar refinado.
- 6ºPrepare uma calda, levando ao fogo o licor de amaretto com o açúcar, deixando cozinhar até obter uma calda.

MONTAGEM

- 1ºCorte o panetone em fatias finas e coloque no fundo de uma taça, umedeça este panetone com a calda de amaretto, em seguida coloque o creme sobre o panetone e cubra com a geléia de morango, finalize com folhas de hortelã.

Sorbet

RENDIMENTO: 10 porções

AULA PRÁTICA XV: Verrime, Sorbet

Ingredientes	Quantidade	Medida	Pré-preparo
Açúcar Refinado	1000	g	
Limão	5	Unidades	Raspas e suco
Lima	10	Unidades	Raspas e suco
Hortelã fresco	01	Maço	
Clara	01	Clara	

MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºBata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque em uma tigela rasa e leve ao congelador por no mínimo seis horas. Minutos antes de servir retire a mistura do liquidificador e raspe com uma colher. Sirva em taças.



Rua Goitacazes, 1.762, Barro Preto.

Tel: 31 3295-4269

www.faculdadepromove.br