

Seja bem Vindo!

Curso Confeitaria

CursosOnlineSP.com.br

Carga horária: 60 hs



Conteúdo programático:

A Profissão
História da Confeitaria
Cuidados Pessoais
Higiene da Cozinha, Utensílios e Alimentos
Pesos e Medidas
Utensílios e Eletrodomésticos
Tipos de Batedeira
Saco de Confeitar e Bicos de Confeiteiro
Recheios para Bolos, Tortas e Doces
Receitas Clássicas
Folhados
Cupcakes
Merengues
Macaron

Bem-casados
Brigadeiro e Outros Docinhos
Massas de Bolos
Coberturas para Bolos
A importância dos ingredientes na preparação de um bolo
Livros e Filmes de Confeitaria
Dicas Extras

A Profissão



O confeitador é o profissional responsável pela criação, preparação, montagem e apresentação de diversos produtos da Confeitaria, como bolos, tortas, sobremesas, brigadeiros, etc. Esse profissional deve planejar, organizar e executar a produção, interagir com as equipes de trabalho, com produtores, fornecedores e clientes.

Ele pode atuar em diversas áreas da confeitaria, como por exemplo, na decoração de bolos, que hoje em dia é o segmento considerado mais rentável. A decoração de bolos cresceu tanto que até surgiu uma denominação para os confeitadores de bolos artísticos, que agora é CAKE DESIGNER.

Mas antes de tudo, é importante entender que a profissão exige muito mais do que apenas ser fã de lindos doces e bolos decorados. É preciso de muito conhecimento, prática e dedicação.

Para obter sucesso e ter seu trabalho reconhecido num mercado tão concorrido, é preciso que o profissional tenha algumas características, como:

Higiene

Assim como qualquer profissional que trabalha com alimentos, o confeitador deve ter muito cuidado com a sua própria higiene, a de seus auxiliares, dos equipamentos e utensílios, e também do local de trabalho.

Organização

O profissional precisa ser organizado, tanto com sua agenda para conseguir finalizar e entregar seus pedidos no prazo, como também saber organizar seu ambiente de trabalho.

Criatividade

Criatividade é fundamental para obter destaque nessa profissão. O mercado de trabalho está disputado, então é preciso buscar um diferencial, saber criar coisas diferentes e inovadoras, buscar novas tendências, e assim poder oferecer e atender aos pedidos mais inusitados dos clientes.

Paciência, Dedicação e Persistência

Nem sempre o bolo vai dar certo na primeira tentativa. É preciso ter paciência e tentar de novo, e de novo. Além disso, muitos doces demoram para ficar prontos, o que pode fazer com que a pessoa fique impaciente. É preciso saber aguardar com paciência, e caso não dê certo na primeira tentativa, ter calma, e com muita dedicação, tentar novamente até alcançar o resultado esperado.

Otimismo

Nem sempre as coisas vão acontecer do jeito que foram planejadas, então é preciso ver o lado bom de tudo, e acreditar que vai dar certo. O profissional de sucesso é positivo e otimista, e passa isso para seus colegas de trabalho.

Dinamismo

Ser um profissional dinâmico é conseguir tomar decisões certas de forma ágil. Essa é uma das principais características da confeitaria, pois é preciso estar pronto para tudo.

Cuidadoso

Para que tudo fique do jeito certo, é preciso ter cuidado com todos os detalhes, desde a escolha dos ingredientes e da combinação de sabores, até a hora de decorar e de servir os doces.

Lealdade e Honestidade

Se você deseja ter sucesso nessa e em qualquer outra profissão, seja leal e honesto com todos ao seu redor, inclusive com o trabalho dos outros profissionais. Você até pode acompanhar profissionais que admira e se inspirar, mas nunca copie o trabalho dos outros. Cada trabalho deve ser exclusivo, então abuse da criatividade e crie as suas próprias receitas. Lembre-se de que ter diferencial é uma das características das pessoas de sucesso, e cada profissional deve ter o seu.

Motivação

Para ter motivação é preciso gostar do que faz. Você não será um confeitador de sucesso se odiar o seu trabalho. Coloque amor e carinho nos seus doces e seja a sua maior fonte de motivação!

Visão Mercadológica

Uma pesquisa de mercado é fundamental para garantir o sucesso do seu negócio. Conhecendo seus futuros clientes, fornecedores e concorrentes, você poderá buscar o seu diferencial.

Coragem

Você não deve ter medo de arriscar. Abuse da criatividade e faça testes, pois assim você terá ainda mais chances de acertar e se destacar. É importante saber quando, como, e onde ousar, e ser corajoso é uma das características dos confeitadores de sucesso.

Delicadeza

O acabamento de qualquer doce deve ser sempre impecável, por isso, é fundamental ter delicadeza em todas as etapas do processo de produção.

Inovação e Atualização

O mercado é competitivo, então você precisa estar atualizado. Leia muito, busque novas tendências e mantenha-se em constante aprendizado. Faça pesquisa de mercado, estude, teste novas receitas, e tenha inovação no seu trabalho, para obter destaque como profissional.

Ficar atento às novidades e tendências não significa mudar todo o seu negócio a cada moda nova. Porém, é interessante disponibilizar coisas que os clientes queiram, sejam sabores novos, opções sem glúten ou açúcar, etc.

Bom Gosto

Se você não sabe quais produtos, tipos de embalagens ou decoração dos doces fazer, o melhor é estudar para garantir que seu trabalho seja de qualidade e com muito bom gosto. Busque inspiração, veja o que as pessoas estão procurando, e tente aprender algo novo todos os dias. Mesmo que você faça doces saborosos, é preciso também deixá-los lindos e atraentes para os clientes. O confeitador de sucesso sabe unir sabor, bom gosto e qualidade em seus produtos.

Perfeccionismo

A atenção aos detalhes deve ser total para ser um bom confeitador. Pequenos detalhes fazem toda a diferença para o cliente, e acredite, eles podem sim perceber a diferença ou a falta de um detalhe. O profissional perfeccionista se destaca nessa área, pois a perfeição é para poucos.

Limite

Se você trabalhar da forma correta, fazendo doces de qualidade e agradando o paladar do seu público, o sucesso será garantido. E com isso, a demanda tende a aumentar. Nessa hora, o profissional precisa ter um limite, e saber a hora de dizer “não” e de recusar um ou mais pedidos. É necessário manter um padrão diferenciado de qualidade, e se você aceita tudo de todos, mesmo quando está lotado de pedidos, com certeza não irá conseguir entregar o seu melhor.



O salário do profissional confeitador vai depender de algumas variáveis, como o local onde trabalha, sua função, tempo de atuação, especialidades, número de encomendas mensais, e se é funcionário ou dono do próprio negócio.

Se você deseja abrir o seu negócio na área de confeitaria, o indicado é fazer uma boa pesquisa de mercado e criar um plano de negócios para garantir que sua ideia seja bem-sucedida. É preciso conhecer seus concorrentes e os produtos que oferecem aos seus clientes, para que você consiga buscar o seu diferencial. Afinal, quais vantagens seus clientes terão se escolherem você e seus produtos? Qual a diferença e os benefícios?

É preciso que você estude cada detalhe com atenção. Outro ponto muito importante é conhecer os fornecedores, pois se um dia você precisar aumentar a demanda, por exemplo, saberá onde encontrar e em quanto tempo terá a matéria-prima em mãos. Fazer

um estudo avançado sobre o cliente também é fundamental. Qual será o perfil do seu cliente? Quanto estarão dispostos a pagar por seus doces? Faça uma análise de tudo isso e defina a faixa de preço de aceitação do seu produto no mercado. Assim você terá uma noção de quanto e onde investir.

Outro ponto importante para obter destaque é justamente saber se destacar. Você pode fazer os melhores doces do mundo, mas se não divulgar o seu negócio, não terá sucesso. O bom é que você tem hoje a tecnologia à seu favor, e as mídias sociais podem ajudar na divulgação da sua marca.

A profissão está crescendo cada vez mais, e o mercado está cada vez mais promissor, pela alta busca de produtos exclusivos e a preferência de produtos artesanais. Quem se destaca na confeitaria é o profissional que opta pela qualidade e por novidade, e sempre busca qualificação e inovação.

História da Confeitaria



A história da confeitaria é adorável, pois cada doce tem em sua origem uma diferente história, como as comemorações, relatos de amor, vitórias, ou até mesmo o medo dos jovens que estavam aprendendo, e ao tentar esconder de seus mestres os erros cometidos na receita, acabavam descobrindo ideias geniais que se transformaram em doces clássicos.

Mas falar da história da confeitaria e de gastronomia, em geral, infelizmente não é uma tarefa muito simples, já que são poucos os conteúdos originais que abordam o assunto. E essa falta de textos e fontes se deve, em parte, à pouca importância que era dada ao

assunto. Por muito tempo o prazer da mesa foi associado ao pecado da gula, pois os raros relatos que encontramos, eram considerados naquela época uma perda de tempo.

É claro que não temos como comparar as receitas anteriores a 1300 – 1200 d.C. aos pratos que conhecemos hoje. Um longo caminho foi percorrido até chegarmos aos dias de hoje.

No passado, o conceito de sobremesa não existia. Os povos antigos misturavam notas adocicadas aos pratos salgados, então o doce raramente era uma parte separada da refeição.

Os primeiros registros de doces datam o século I a.C: Cícero, o grande filósofo romano, cita ter comido na Sicília um “Tubus farinarius, dulcissimo, edulio ex lacte factus”, ou seja, deliciosos tubinhos feitos com massa de farinha, muito doces, recheados com leite, o que imediatamente nos lembra a um dos doces mais conhecidos do mundo, o Cannolo Siciliano.

Os cremes e pudins eram algumas das receitas daquela época, produzidos através da mistura de ovos, mel, leite e pimenta-do-reino, e depois assados ou cozidos até ficarem numa consistência densa. Também era comum o hábito tradicional de caramelizar amêndoas e avelãs com mel, obtendo algo parecido ao nosso queridinho pé-de-moleque, além de rechear frutas secas com nozes para festividades.

Nas bebidas o sabor doce era mais frequente, e a mais comum era o hidromel, que ainda é consumido hoje em algumas regiões. O vinho de frutas, obtido da leve fermentação de várias frutas, se produzia entre os povos etruscos e germânicos. A cidra é o descendente mais famoso dessas bebidas.



Como você pode perceber, até então não havia açúcar na Europa. O gosto doce vinha apenas das frutas ou do mel. Apenas em 900 d.C. os europeus tiveram contato com o ingrediente, que era importado como especiaria do mundo árabe, mas tinha um preço muito alto para a maior parte da população.

Em meio ao hábito dos banquetes, a partir de 1.200 d.C. a sobremesa começou a ser adicionada ao cardápio, porém, diferente de hoje, era servida antes da refeição principal, já que acreditavam que abria o estômago e a alma dos comensais (os primórdios do Biotônico Fontoura). As receitas descendiam das tradições culinárias romanas, e passaram a ter influência árabe com as Cruzadas.

No século XIV, a humanidade dá um grande salto em direção à confeitaria. Ingredientes importantes começam a chegar às cortes,

como o açúcar de cana, o cacau, a noz-moscada, a canela, o cravo-da-índia e o arroz, devido à expansão marítima e as diversas expedições para o Oriente.

O açúcar passa a ter um preço mais acessível com o descobrimento da América, então a prática da confeitaria dispara. Aparece o doce que marcará a história e mudará para sempre os sentidos da confeitaria: o bolo genovês, pai do nosso queridinho pão-de-ló, preparado pelo confeiteiro italiano Giobatta Cabona. Com o nascimento do bolo genovês, a moda dos bolos fofinhos, leves e aerados se inicia; bem diferente dos bolos de antes, que, na verdade poderiam ser mais bem classificados como pães doces.

O século XIV representa um grande passo em direção à confeitaria moderna. Nessa época, o comer já não era mais visto como o simples ato de se alimentar, e diversos receituários são escritos, destacando que a gastronomia começava a ser codificada na Europa, e tornava-se cultura.

O açúcar de cana era um ingrediente importado, então descobriram em 1747, que na beterraba era encontrado o mesmo teor de açúcar que na cana-de-açúcar. Assim, foi construída em 1801 a primeira usina de extração de beterraba de açúcar do mundo. Essa substituição fez com que os profissionais pudessem sair das cortes e abrir seu próprio negócio. Muitas receitas nasceram, e surgiu na Itália o sorvete de massa.



Com a adição do açúcar da beterraba, a partir do século XIX, surgiu a “cultura da fornalha” em toda Europa: e não apenas a aparência artística contava, como a qualidade e o sabor das receitas. Foram descobertas as massas de amêndoas, massas amanteigadas, massas de “biscuit”, os “petit fours”, massas folhadas e tantas outras, que eram servidas como acompanhamento para outra nova moda europeia: o chá, o chocolate quente e o café. A combinação realmente é maravilhosa, não é mesmo? Nesse período também surgem os “cafés e as confeitarias”, e o hábito tão comum na atualidade do cafezinho.

Em meados dos anos 50, houve uma recuperação da qualidade de vida da população pela melhora no poder aquisitivo, e com isso aconteceu um aumento considerável de estabelecimentos comerciais incentivados pela procura de produtos cada vez mais finos e elaborados.

A confeitaria nacional no Brasil se desenvolveu com base nas receitas conventuais portuguesas, que aos poucos foram sendo adaptadas aos nossos ingredientes e clima.

Doçaria conventual: designa-se por doçaria conventual os doces confeccionados nos conventos, caracterizados por serem, na sua maioria, compostos por grandes quantidades de açúcar e gemas de ovos. A origem da doçaria conventual em Portugal terá origem no século XV. A lista de doces conventuais é enorme e engloba todas as regiões de Portugal. É importante saber que a confecção de um determinado doce pode variar de acordo com a região e o convento de origem. Alguns exemplos de doces: pastel de Santa Clara, pastel de Belém, papo de anjo, leite-creme, barriga-de-freira, brisa do lis, fios de ovos, arroz-doce, toucinho do céu.

Dizem que a história da confeitaria brasileira é como a história do próprio povo brasileiro, marcada pela miscigenação.

As receitas dos doces vinham de Portugal, muitas vezes com influências francesas e italianas, e quando chegavam aqui ganhavam mudanças e alterações. Mudanças que produziram uma riqueza de paladar que não seria possível sem as índias, essas sim as primeiras cozinheiras do Brasil, ou as escravas africanas.

A farinha era um ingrediente escasso, então era substituída pela massa de mandioca, e as amêndoas pelo coco, indicando já a forte influência africana da nossa culinária. Novas receitas começaram a surgir com o tempo, e originalmente brasileiras, como a cocada, as boas de milho, os bolos de mandioca e o quindim-de-iaíá. Diversas receitas foram criadas pelas ricas famílias nordestinas, que serviam seus bolos e outros doces como uma afirmação de status social, para encantar os convidados. Essas receitas eram secretas e passadas de geração em geração.

Com o fim da escravidão, no fim do século XIX, uma nova safra de estrangeiros vinham ao Brasil com suas diferentes culturas, memórias culinárias e, por incrível que pareça, mudas de plantas das terras natais. Eram árabes e europeu no início, e logo foram seguidos por japoneses também. Essa diversidade foi se espalhando pelo Brasil, que abraçou as novidades e tomou-as para si. Aos poucos, as receitas foram sendo reinventadas e adaptadas, agradando os brasileiros durante todo o século XX.

O Brasil vem passando por um verdadeiro redescobrimto nos últimos anos. Ingredientes brasileiríssimos, que antes ficavam de segundo plano, hoje voltam como protagonistas. Além disso, as receitas que já tinham “saído de moda”, como o brigadeiro e o bolo-de-roló, hoje voltam e fazem sucesso em sua versão tradicional, ou na versão “*gourmet*”.

Também conhecida como *Cake Design* ou *Sugarcraft*, a confeitaria artística é a arte da decoração de bolos e doces, que utiliza pastas de açúcar e glacês reais. O objetivo é produzir doces espetaculares, lindos por fora, e deliciosos por dentro. Os resultados podem e devem impressionar.

Como berço da confeitaria artística, a Inglaterra é muitas vezes apontada, porém acredita-se que tenha sido a Itália a pioneira na arte dos bolos decorados. Assim como o sorvete e muitos outros doces, a decoração artística foi inserida por Caterina de Médici na corte francesa, após ter se casado com o duque de Orleans (que se tornou depois Rei da França). Seus talentos confeiteiros criaram o primeiro bolo em andares da história. Porém, futuramente, já no século XX, nasceria a tradição dos bolos de casamento de três andares, cada um representando uma aliança entre o casal: o noivado, o casamento e a eternidade! Mas essa arte chegou à Inglaterra apenas em 1660, quando o rei Charles II voltou à pátria para reivindicar seu trono, e levou consigo um grupo de talentosos confeiteiros franceses. A Inglaterra, com isso, começou a aprimorar cada vez mais as técnicas de decoração utilizando o glacê real, que era usado inclusive para revestir o bolo. A rígida cobertura de açúcar no bolo era muito dura, daí o costume dos noivos cortarem juntos a primeira fatia do bolo, pois a noiva precisava de ajuda para rompê-lo.



Apesar de parecer recente a procura pela confeitaria artística aqui no Brasil, essa arte faz parte dos casamentos brasileiros há muito tempo. O Barão da Aliança, já em 1904, disponibilizou um banquete em sua fazenda, para Nilo Peçanha, futuro presidente do Brasil. Um bolo foi servido no final do jantar, era recheado com ganache, batizado de Gâteau Suprême, cuidadosamente decorado com pasta de açúcar e glacê real.

A confeitaria artística brasileira tornou-se novamente um exemplo de produtos estrangeiro que foi muito bem-adaptado à realidade do nosso país, fazendo nascer algo ainda melhor. Antes, os bolos precisavam ser muito secos e firmes para aguentar todo o peso das decorações de açúcar, algo que ainda podemos ver em muitos lugares. Mas aqui conseguimos desenvolver receitas e novas técnicas de decoração para criar um bolo macio, úmido e finamente decorado, algo que parece uma contradição em outros países.

Cuidados Pessoais



Para a profissão de confeiteiro, e todas aquelas que trabalham com a manutenção de alimentos, é fundamental manter alguns cuidados pessoais no ambiente de trabalho. A boa apresentação do profissional é fator indispensável, pois reflete sua preocupação e seus cuidados com a higiene. O uniforme deve estar completo, limpo e bem conservado, com troca diária. Além disso, sua utilização deve ser somente nas dependências internas do estabelecimento.

O profissional da confeitaria deve exercer suas atividades dentro da cozinha sempre respeitando o horário e as seguintes normas:

- Usar desodorante neutro;
- Manter os cabelos limpos e presos;
- Fazer e/ou aparar barba e bigode diariamente;
- Manter as unhas limpas e curtas;
- Trocar o uniforme sempre que necessitar sendo obrigatório o mínimo de uma vez por dia;
- Lavar as mãos sempre que se ausentar da cozinha ou após tossir, tocar no cabelo, espirrar, etc;
- Cuidar com o excesso de maquiagem;
- Utilizar calçados fechados, impermeáveis, bem conservados e com meias limpas.

Além dessas recomendações, é preciso evitar:

- Falar, cantar, assobiar, tossir ou espirrar perto dos alimentos;
- Mascar goma, palito, chupar balas ou comer durante as produções;
- Experimentar alimentos com as mãos;
- Tocar o corpo;
- Usar capa/avental no banheiro;
- Usar perfumes, creme nas mãos, etc.;
- Enxugar suor com as mãos, panos, avental ou qualquer peça da vestimenta;
- Manipular dinheiro.

Todo profissional de cozinha deve sempre ter em mente que seu trabalho envolve a elaboração de alimentos e, por isso, o cuidado com a higiene deve se tornar um hábito constante.

É normal julgar a higiene pela aparência dos alimentos, porém, estes podem ser facilmente contaminados se as devidas precauções não forem tomadas, e muitas vezes nem é possível enxergar seus causadores.

As DTA, doenças transmitidas por alimentos, são causadas pela ingestão de micróbios patogênicos que liberam toxinas nos órgãos do sistema digestivo. Estas doenças manifestam-se geralmente por sintomas como náuseas, vômitos, febre, cólicas, diarreias, etc.

A contaminação pode ser provada pela presença de parasitas, micróbios ou substâncias químicas não desejáveis ao organismo humano. Por isso que é fundamental ter muitos cuidados com a higiene para evitar contaminação.

As pessoas que trabalham com alimentos não podem sofrer de qualquer doença infectocontagiosa como, por exemplo a tuberculose ou a hepatite.

Algumas situações podem justificar o afastamento temporário das pessoas que manipulam os alimentos:

- Dores abdominais, diarreia, febre, náuseas e vômitos;

- Anginas, tosse ou corrimento nasal;
- Processos inflamatórios da boca, olhos e ouvidos;
- Lesões da pele como erupções, furúnculos, feridas infectadas.

Cuidados com as mãos!

As mãos são uma importante fonte de contaminação para os alimentos. Devem estar sempre limpas, com as unhas curtas e de preferência sem esmalte.

É recomendado o uso de sabonetes antissépticos e cremes amaciadores. As escoriações ou cortes de pouca importância devem ser tratados e protegidos com curativos impermeáveis e de cores vivas.

Quando deve lavar as mãos

- Antes de iniciar, durante e no fim de qualquer tarefa.
- Depois de usar as instalações sanitárias.
- Quando mexer no cabelo no nariz ou noutra parte do corpo.
- Sempre que considere necessário.
- Depois de utilizar os sanitários.

Como lavar as mãos:

1. Molhar as mãos;
2. Ensaboar bem, de preferência com sabão líquido;
3. Escovar as unhas com escova própria;
4. Passar por água corrente para retirar o sabão, preferencialmente utilizando água quente;
5. Desinfetar com solução desinfetante própria para mãos;
6. Secar com toalhas de papel ou utilizar ar quente.

Higiene da Cozinha, Utensílios e Alimentos



O ambiente de trabalho do profissional deve estar sempre extremamente limpo e organizado. Nada pior do que uma cozinha suja, não é mesmo? Além disso, a cozinha limpa irá evitar a contaminação dos alimentos. Veja abaixo algumas dicas:

Locais de armazenamento dos alimentos

É fundamental sempre limpar e manter a ordem nos locais de armazenamento dos alimentos, como armários, geladeira e freezer.

Espaço físico

O chão deve estar extremamente limpo sempre. O teto, a pia e as paredes não devem conter rachaduras. Além disso, o encanamento não pode ter vazamentos.

Lixo

O lixo deve ser adicionado em uma lixeira com tampa e pedal, forrada com saco plástico (que deve ser removido da cozinha com frequência, e ser depositado num local próprio até o momento da coleta). Além disso, a lixeira deve ser de fácil limpeza.

Caixa d'água

A limpeza da caixa d'água deve ser realizada semestralmente, para evitar que parasitas e micróbios patogênicos sejam

transmitidos pelo meio da água. Além disso, a caixa d'água deve estar tampada e bem conservada sempre.

Prevenção da presença de insetos e roedores

A dedetização e a desratização devem ser realizadas periodicamente. As janelas devem conter telas. Os produtos para eliminação de insetos e roedores devem ser aplicados por empresas especializadas.

Os cuidados com os utensílios e equipamentos é igualmente importante aos outros cuidados que o profissional deve ter. É fundamental que os utensílios sempre estejam limpos.

Lavando os utensílios

Os utensílios devem ser lavados cuidadosamente, com água e detergente, para a remoção de toda a sujeira.

A desinfecção

Após lavar, é fundamental fazer a desinfecção dos utensílios, realizando imersão em água fervente ou em água acrescida de uma colher de água sanitária para cada litro de água.

Móveis e Equipamentos

Durante todo preparo dos alimentos, os balcões, as mesas, as geladeiras, os fornos e os fogões devem ser mantidos limpos.

Guardando as panelas

Para evitar o alojamento de resíduos, as panelas devem ser guardadas de boca para baixo.

Quando falamos da higiene dos alimentos, estamos nos referindo às suas condições de consumo e o que podemos fazer para sua conservação. É importante prestar atenção na hora de comprar e escolher os alimentos, nos cuidados para sua conservação, na temperatura e nas condições de armazenagem. Veja abaixo outras dicas:

Data de validade

É fundamental sempre verificar a data de validade dos alimentos, porque produtos com o prazo de validade vendido não são próprios para consumo.

Temperatura dos alimentos

É sempre importante verificar a temperatura de conservação que consta no balcão e a que é indicada nas embalagens. Isto porque

produtos conservados em temperaturas inadequadas podem acabar sofrendo alterações.

Características

É muito importante analisar as características dos alimentos. Não utilize alimentos que apresentarem indícios de deterioração, como a cor, consistência, cheiro ou sabor alterados.

Alimentos perecíveis

Alimentos perecíveis devem ser mantidos em locais refrigerados sob temperatura adequada. Exemplo: leite.

Alimentos não perecíveis

Os alimentos não perecíveis devem ser mantidos em temperatura ambiente, em locais ventilados e bem iluminados. Exemplo: açúcar, farinha, chocolate.

Latarias

Se sobrar algum alimento em lata aberta, este deve ser colocado em um recipiente de plástico ou vidro, com tampa, e guardados na geladeira. Isto porque, latarias amassadas, estufadas ou enferrujadas, podem conter alterações e causar a contaminação dos alimentos.

Frutas

É fundamental higienizar muito bem estes alimentos, para eliminação de parasitas e micróbios que possam estar presentes.

Alimentos congelados ou refrigerados

Os alimentos refrigerados devem ser colocados e permanecer na geladeira, e os congelados no freezer. Quando forem retirados apenas para uso de porções não devem permanecer fora, pois os micróbios presentes podem se multiplicar rapidamente em temperatura ambiente.

→ Cada tipo de alimento requer uma temperatura ideal para seu preparo.

Temperatura de frutas e produtos perecíveis: de 7 a 10 °C.

Temperatura de produtos lácteos: de 4 a 8 °C.

Pesos e Medidas



A maioria das receitas da confeitaria deve ser feita com precisão nas medidas, para que seja possível acertar o ponto correto. Para isso, alguns utensílios podem ajudar, como a balança de cozinha, copos e colheres medidas. Muitas pessoas tentam fazer os doces “a olho”, sem seguir as medidas exatas de uma receita. Porém, como falamos, as receitas da confeitaria necessitam de muita precisão.

Pesar os ingredientes de uma receita garante mais padrão a ela, e assim, você terá certeza que o doce sempre irá ficar com aquela mesma doçura. O açúcar não é apenas responsável por adoçar, e alterando sua quantidade você pode também interferir na umidade do seu bolo, por exemplo.

Veja abaixo alguns outros motivos que fazem os pesos e medidas tão importantes:

Receitas mais consistentes: provavelmente você já foi refazer uma receita e esqueceu se era preciso adicionar uma colher de chá mais rasa ou bem cheia? Muitas vezes a medida não está especificada na receita, e você acaba esquecendo o quanto usou para chegar naquele resultado. Pesar ingredientes é muito mais efetivo e ajuda a eliminar a dúvida.

Facilita substituições: quando você sabe exatamente a quantidade de um determinado ingrediente, você consegue fazer alguns ajustes e substituições por outros ingredientes.

Oleaginosas precisam de exatidão: nozes, frutas secas e castanhas são alguns exemplos de ingredientes que necessitam de medição exata. Às vezes uma castanha é maior que a outra,

por exemplo, então quando a receita exige ingredientes que podem variar no volume, recorrer a balança é a melhor opção para garantir um padrão nos seus doces.

Mais agilidade: já pensou em poder pesar todos os ingredientes em um bowl só? Dependendo da receita é possível. O resultado final é mais agilidade e menos louça suja.

É acessível: uma balança de cozinha simples custa em média R\$ 30. Além disso, as xícaras, copos e colheres medidoras tem um preço ainda mais baixo. Ou seja, acaba se tornando um investimento acessível.

Recomendamos o uso da balança de cozinha pela precisão e facilidade, porém, xícaras e colheres medidoras também são muito úteis e com certeza te ajudarão nas receitas. Por mais que seja uma dica simples e fácil, muitas pessoas não seguem as medidas com previsão e acabam não acertando.

Outro problema de algumas receitas é que os ingredientes são passados em medidas de xícaras e colheres, o que pode acabar confundindo na hora de tentar fazer. Será que é uma colher bem cheia? Será que é só metade da xícara? Por isso o ideal é calcular a quantidade em gramas, e é nessa hora que entra novamente a importância de ter uma balança de cozinha. Mas para ajudar, veja abaixo uma tabela de conversão de pesos e medidas com os ingredientes que são mais usados nas receitas doces:

Outras dicas:

- Peneire os ingredientes secos antes de medir.
- Para medir os ingredientes líquidos, coloque-os sobre uma superfície reta e verifique o nível na altura da vista.
- Para medir a manteigas ou qualquer outro tipo de gordura, retire com antecedência da geladeira e deixe atingir temperatura ambiente.

PESOS E MEDIDAS:

1 LITRO = 4 COPOS AMERICANOS = 1000 ML

1 XÍCARA = 16 COLHERES (SOPA) = 240 ML

1 COLHER (SOPA) = 3 COLHERES (CHÁ) = 15 ML

1 COLHER (CHÁ) = 1/3 COLHER (SOPA) = 5 ML

EQUIVALÊNCIAS:

XÍCARAS/COLHERES:

1 PITADA = 1/8 COLHER (CHÁ) OU MENOS

1 E 1/2 COLHERES (CHÁ) = 1/2 COLHER (SOPA)

3 COLHERES (CHÁ) = 1 COLHER (SOPA)

1/6 XÍCARA = 2 COLHERES (SOPA) + 2 COLHERES (CHÁ)

1/4 XÍCARA = 4 COLHERES (SOPA)

1/3 XÍCARA = 5 COLHERES (SOPA) + 1 COLHER (CHÁ)

3/8 XÍCARA = 6 COLHERES (SOPA)

1/2 XÍCARA = 8 COLHERES (SOPA)

2/3 XÍCARA = 10 COLHERES (SOPA) + 2 COLHERES (CHÁ)

3/4 XÍCARA = 12 COLHERES (SOPA)

1 XÍCARA = 16 COLHERES (SOPA)

LÍQUIDOS (LEITE, ÁGUA, ÓLEO, BEBIDAS ALCOÓLICAS, CAFÉ, ETC.) (ML):

1 XÍCARA = 240 ML

1/2 XÍCARA = 120 ML

1/3 XÍCARA = 80 ML

1/4 XÍCARA = 60 ML

1 COLHER SOPA = 15 ML

1 COLHER CHÁ = 5 ML

CHOCOLATE EM PÓ (CACAU EM PÓ):

1 XÍCARA = 90 G

1/2 XÍCARA = 45 G

1/3 XÍCARA = 30 G

1/4 XÍCARA = 20 G

1 COLHER SOPA = 6 G

MANTEIGA, MARGARINA E GORDURA VEGETAL:

1 XÍCARA = 226 G

1/8 XÍCARA = 30 G

1/4 XÍCARA = 55 G

1/3 XÍCARA = 75 G

1/2 XÍCARA = 115 G

2/3 XÍCARA = 150 G

3/4 XÍCARA = 170 G

AÇÚCAR REFINADO:

1/8 XÍCARA = 30 G

1/4 XÍCARA = 55 G

1/3 XÍCARA = 75 G

1/2 XÍCARA = 115 G

3/4 XÍCARA = 70 G

1 XÍCARA = 225 G

AÇÚCAR DE CONFEITEIRO:

1 XÍCARA = 140G

1 COLHER (SOPA) = 8G

AÇÚCAR MASCADO (APERTE-O NA XÍCARA/COLHER NA HORA DE MEDIR):

1 XÍCARA = 175G

1 COLHER (SOPA) = 13G

FARINHA DE TRIGO:

1 XÍCARA = 120 G

1/2 XÍCARA = 60 G

1/3 XÍCARA = 40 G

1/4 XÍCARA = 30G

1 COLHER DE SOPA = 10 G

1 COLHER DE CHÁ = 3 G

AMIDO DE MILHO:

1 XÍCARA = 120G

Utensílios e Eletrodomésticos



São diversos os utensílios e eletrodomésticos usados na confeitaria, e cada um tem um papel importante na hora da produção dos doces. Além dos tradicionais, as marcas estão sempre lançando novidades na área da confeitaria e cozinha, em geral. O ideal é sempre acompanhar as novidades, estar por dentro dos lançamentos e visitar lojas especializadas para se atualizar.

Separamos os principais utensílios e os materiais mais usados, além de alguns eletrodomésticos que podem ajudar em diversas receitas:

Espátulas

São fundamentais no mundo da confeitaria. Ajudam nos detalhes, a rechear e cobrir o bolo, a misturar a pasta americana, etc.

A espátula pequena é ideal para rechear.

A espátula grande é ideal para espalhar.



Pincéis

O pincel culinário pode ser usado para untar formas e pincelar massas. O pincel comum também pode ser utilizado para “colar” peças de decoração (feitas com pasta americana).



Formas

Existem formas de diversos modelos e tamanhos, e servem para assar as massas.



Pão-duro

É um tipo de espátula utilizada para retirar a massa da batedeira, e distribuir e mexer recheios e coberturas. As espátulas de silicone são ideais para misturar as massas e aproveitar ao máximo a receita.



Batedor de claras ou Fouet

É indicado para bater claras de ovos, misturar a massa e recheios, evitando que formem pelotas.



Faca com serra

Pode ser utilizada para fazer a divisão das camadas do bolo antes de recheá-lo, e também para reparar as laterais, preparando-o para receber a cobertura e a decoração.

**Xícaras e colheres-medidas**

São indicadas para servirem de modelo de medidas padrão de xícaras e colheres.

**Balança de cozinha**

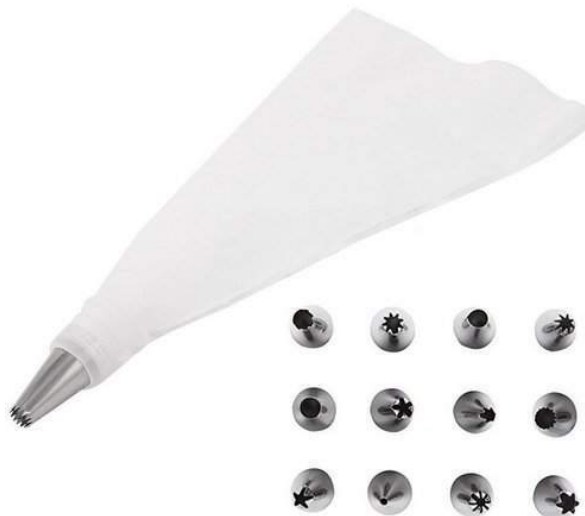
Ideal para medir os ingredientes. É um item indispensável, pois a confeitaria é famosa por trabalhar com medidas exatas.



Sacos e bicos para confeitar

De diversos tamanhos, descartáveis (de plástico ou papel) ou de tecido emborrachado, servem para armazenar os cremes e massas, criar uma enorme variedade de decorações, rechear, encher forminhas com massa e muito mais.

Existem diversos modelos de bicos, com diferentes desenhos e tamanhos. É importante escolher o bico de acordo com a decoração que você deseja fazer.



Boleador

Este utensílio facilita e auxilia a dar um formato mais natural ao que for modelado com pasta americana.



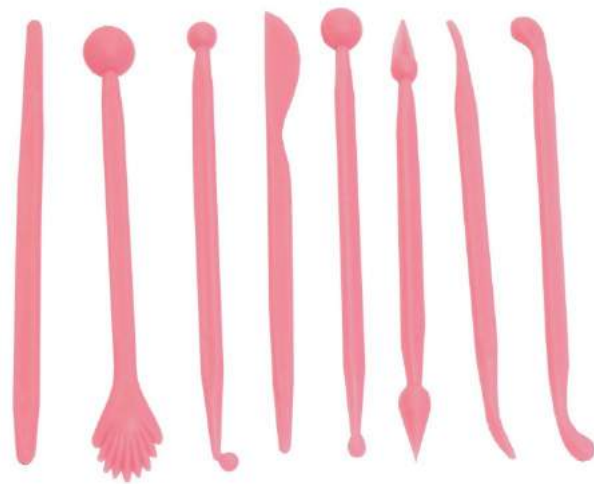
Papel manteiga

Indicado para facilitar o deslocamento do bolo, macarons e outros doces (ao tirar da forma) e para assar.



Estecas

Indicadas para modelar, as estecas são utilizadas na pasta americana.



Rolo para massa

Há diversos modelos e tamanhos, e é indicado para abrir massas.



Peneira

Há diversos tamanhos e é ideal para peneirar os ingredientes.



Carretilha

É ideal para cortar a pasta americana.



Alisador de pasta americana

Este utensílio tem como função alisar a pasta americana, facilitando a fixação e deixando-a bem homogênea.



Cortador

É utilizado para cortar a pasta americana, e também para fazer mini-bolos em vários formatos.



Termômetro

Item indispensável na confeitaria, o termômetro deve ser utilizado em diversas receitas.

Termômetro digital: simples e fácil de usar. Ele mede em Celsius (-50 a +300) e Fahrenheit (-58 a +572), como a maioria dos termômetros.

Termômetro à prova d'água: é um termômetro digital que pode ter contato com a água (no caso, a parte digital).

Além desses dois modelos, existem diversos tipos de termômetro, como os termômetros com alarme, à prova d'água, os específicos para bolos, os de forno, termômetro infravermelho, com mira a laser, etc.

É fundamental higienizá-lo sempre (no caso de termômetro espeto) antes e depois do uso, uma vez que o instrumento entrará em contato direto com o produto. Lembre-se de guardá-lo limpo e não esqueça de calibrar anualmente o termômetro.



Tapete de silicone

O tapete culinário em silicone é ideal para substituir o famoso papel manteiga ou então a chata tarefa de untar e enfarinhar formas. Qualquer preparação pode ser colocada em cima dele para não grudar na forma!

Um tapete de silicone muito famoso é o SILPAT. Ele foi desenvolvido pelo químico francês Guy Demarle, que colocou o nome de Silpat ao abreviar a descrição do produto — “silicone pâtisserie”. A diferença do SILPAT dos outros tapetes de silicone do mercado é que o tapete francês é uma lâmina de silicone composta por fibras de vidro que resiste a inúmeras variações de temperatura, indo de -40°C a 280°C .



Panelas

São utilizadas para banho-maria, e para misturar molhos e recheios.



Batedeira

A batedeira é um item fundamental para a confeitaria. Existem diversos modelos de batedeira hoje em dia no mercado, e na próxima lição você conhecerá cada um e suas principais características.



Mesa de aço inoxidável

Para quem deseja abrir uma confeitaria, o ideal é optar pela mesa de aço inoxidável. Com ela é possível abrir as massas e sovar o pão, além de diversas outras receitas. Ela não pode ser substituída por outras superfícies e, além disso, a vigilância sanitária exige que, tratando-se de alimentos, deve-se usar somente as de aço inoxidável.



Grade

Ajuda a resfriar os doces, como bolos e cupcakes, de maneira mais uniforme e muito mais rápido.



Tipos de Batedeira

Utilizar as ferramentas corretas no processo de preparação irá garantir maior qualidade em qualquer receita, então confira quais os principais tipos de batedeira disponíveis no mercado:

Esse tipo de batedeira, também conhecida como portátil, é a mais comum para uso doméstico e também é indicada para poucas utilizações. Este modelo costuma ser leve, compacto e prático, e acompanha tigelas menores (geralmente de 3,5 litros), um corpo de apoio e um par de batedores. Apesar de ser um modelo portátil, é possível também encontrar opções com o corpo fixo.

Massas e receitas indicadas: essa batedeira é indicada para quem deseja trabalhar com massas leves e práticas, como mousses, claras em neve, bolos, chantilly, cremes e recheios mais leves.



Velocidade: como são indicadas para massas e preparos leves, essas batedeiras não têm muita potência ou muitas opções de velocidade. Por isso não são indicadas para uso constante ou receitas pesadas.

Tipos de movimentos: esse tipo de batedeira faz apenas um tipo de movimento, que é o de rotação, sempre em seu eixo. Porém, também é possível fazer movimentos em todo o perímetro da tigela, já que alguns modelos disponibilizam o deslocamento dos batedores em relação ao corpo.

Indicada para usos frequentes, a batedeira orbital é mais robusta e potente que o modelo anterior. Pode ser usada tanto no dia a dia em casa, quanto em padarias para uso profissional, pois vem acompanhada de tigelas maiores e mais resistentes.

Este modelo costuma ser mais pesado, mais resistente, e disponibiliza três tipos de batedores: um para mais leves, outro para misturas médias e um próprio para preparos mais pesados.

Massas e receitas indicadas: essa batedeira pode ser utilizada para massas um pouco mais pesadas do que as batedeiras comuns. É possível fazer pães não muito pesados, massas de pizza, bolos mais densos, e também pode ser utilizada para fazer receitas mais leves.



Velocidade: a batedeira orbital tem maior potência, assim como mais opções de velocidade, que podem ser selecionadas de acordo com cada receita, do preparo e do batedor que você irá utilizar. Apesar de ter mais opções, ainda não suporta todos os pesos de massas.

Tipos de movimentos: esse modelo de batedeira faz movimentos circulares e de translação. Assim, é possível fazer com que os batedores alcancem o entorno da tigela.

A batedeira planetária é a mais completa, pois seus recursos e potências são profissionais. Ideal para o preparo de receitas completas e para o uso frequentes, ela vem acompanhada de tigelas e batedores mais sofisticados e resistentes, sendo assim mais eficiente e indicada para usos intensos e receitas pesadas.

Ela é mais pesada e maior, e suas características variam de acordo com a marca, o peso, o material das tigelas, os batedores e os acessórios. Essa batedeira também vem acompanhada de uma peça chamada de alimentador. A peça se encaixa na tigela e permite que você adicione ingredientes enquanto o equipamento está ligado, mas sem fazer sujeira.



Massas e receitas indicadas: as receitas poderão ser feitas de acordo com cada batedor.

O mais simples, chamado de “globo” pode ser utilizado para fazer massas ou misturas leves e aeradas, como bolos, pão de ló, cupcake, mousses, claras em neve, merengues, etc.

Já o batedor em forma de raquete, é indicado para massas de densidade mediana, como cookies e a famosa “massa podre”, utilizada no preparo de tortas e empadas.

Há também os batedores em forma de espiral ou gancho - dependendo da marca de cada batedeira - utilizados para massas pesadas, como pães e massa folhada.



Velocidades: a batedeira planetária pode disponibilizar até 12 velocidades, dependendo da marca. Cada uma pode ser utilizada conforme o batedor e a receita que será preparada.

Tipos de movimento: assim como o nome diz, o principal movimento da batedeira planetária é o de translação, o mesmo dos planetas. Porém, os batedores também podem rotacionar. O resultado desse conjunto é uma massa bem misturada, sovada e bonita.

Saco de Confeitar e Bicos de Confeiteiro



O saco e o bico de confeitar são muito utilizados na confeitaria, porque com eles é possível decorar bolos, biscoitos, cupcakes, encher forminhas e moldes, e muito mais. Além de ser prático e fácil de usar, com o saco e o bico de confeiteiro é possível rechear e criar diversas decorações.

Os sacos de confeiteiro podem ser reutilizáveis ou não, dependendo do material que é feito. Os reutilizáveis são feitos de tecido ou de um tipo de plástico mais resistente. Já os descartáveis podem ser de plástico fino ou de papel.



Além do material, o saco de confeiteiro pode ser encontrado de diversos tamanhos, desde os pequenos até os maiores, que se adaptam com a quantidade de recheio que você precisa para a receita. É preciso escolher o tamanho correto para facilitar o manuseio do saco de confeitar.

Já em relação aos bicos de confeiteiro, é preciso escolher de acordo com o tipo de decoração que desejar. Existem uma infinidade de modelos e tamanhos, que permitem diferentes tipos de trabalho.

São muitas as possibilidades de decorações feitas com os bicos. E até mesmo sem bico, o saco de confeiteiro se torna uma ferramenta de decoração para traços delicados.



E diferente do que muitos pensam, os sacos de confeitar não servem apenas para fazer decorações na confeitaria. Eles auxiliam na aplicação de recheio dos bolos, podem ser usados para encher forminhas de massa de cupcakes, encher formas de chocolate, além de dosar a quantidade de massa de alguns doces, como suspiro, éclair, macaron, churros, carolina, etc.

Além de todas as possibilidades que já citamos, os sacos de confeiteiro ajudam a manter a organização e ordem na cozinha.

O adaptador de bico é um acessório muito utilizado junto com o bico e o saco de confeitar. Ele é útil quando se deseja utilizar a mesma cobertura usando 2 bicos diferentes! Eles são compostos por duas partes, uma que vai dentro do saco de confeitar, que é o ADAPTADOR, e a outra que vai na parte de fora, que é o ANEL, e tem a função de prender o bico. Para utilizá-lo, basta colocar a parte de dentro do adaptador dentro do saco de confeitar, encaixar na ponta e marcar até onde ele vai. Depois, retire o adaptador, corte o saco de confeitar com uma tesoura na marca que você fez antes, e encaixe o adaptador. Encaixe por fora o bico de confeiteiro no adaptador e fixe com o anel.

Os adaptadores são muito úteis também na hora de trocar de bico e continuar usando o mesmo glacê, por exemplo. Também pode ser usado para glacês mais fluídos, porque ajudam a não escorrer pela lateral.

Se você não tem o adaptador de bico, para utilizar o bico e o saco de confeitar, basta cortar a ponta do saco de confeitar e colocar o bico por dentro. Veja abaixo o passo-a-passo:



Se tiver o adaptador de bico, coloque-o primeiro dentro do saco. O bico vai por fora. Agora você deve fechar a segunda parte do acoplador, para segurar o bico no lugar. Veja abaixo o passo-a-passo:



Primeiramente, vire a borda de cima para fora, conforme a imagem abaixo:



Você também pode utilizar um copo alto, conforme a foto:



Depois, com a ajuda de uma espátula, coloque o recheio/massa, adicionando bem na ponta, para evitar que fique com ar. Não é necessário encher o saco inteiro, porque quanto mais cheio, mais difícil será trabalhar com ele.

Agora, segure a parte de trás com uma mão, fechando o saco de confeitar, e com a outra mão aperte o conteúdo para baixo, levando para a ponta. Torça a parte de trás do saco de confeitar, apertando bem o conteúdo, e pressione num pratinho ou travessa para tirar o ar.

— Se possível, opte por comprar bicos de inox. Se bem cuidados, duram anos!

— Guarde os sacos de confeitar e os bicos em lugar apropriado, de preferência em caixas próprias. Caso não tenha ou não encontre, utilize caixas que você consiga deixá-los em pé, e tampe. Cuidado para não colocar outros objetos por cima, para não amassá-los.

— Lave o saco de confeitar e os bicos sempre que terminar de utilizá-los, com água morna e detergente. Seque-os completamente antes de guardar.

— Deixe sempre um saco de confeitar separado para glacê real, para não ter resquícios de gordura.

O bico de confeitar pode enfeitar e valorizar muito os bolos e doces, e quanto mais você praticar, mais bonito ficará o seu trabalho!

Recheios para Bolos, Tortas e Doces

Nesta lição você conhecerá diversos tipos de recheios para bolos, tortas e outras receitas doces.

Crème légère

Como o próprio nome diz, o *crème légère* é leve, para ser utilizado em recheios que não precisam ficar tão grossos e concentrados. Esse creme pode ser utilizado para fazer mil folhas, bomba, carolinas, pavês, verrines, e muitas outras, pois é um creme muito versátil.



Ingredientes

- 500g de creme de confeiteiro
- 100g de creme de leite fresco
- 1 fava de baunilha (opcional)

→ Você pode substituir a fava de baunilha por uma colher de sobremesa de extrato de baunilha ou uma colher de chá de pasta de baunilha.

Modo de Preparo

1 — Abra a fava de baunilha e retire as sementinhas. Jogue-as no creme de confeiteiro e bate o creme na batedeira até ficar bem lisinho.

2 — Bate o creme de leite fresco até virar chantilly.

3 — Adicione 1/3 do creme de chantilly no creme de confeiteiro e misture bem. Depois adicione o restante e incorpore delicadamente para não perder a aeração.

E pronto! O crème légèrè já pode ser utilizado na sua receita!

Ganache

Ganhache de chocolate é um dos preparos mais simples e conhecidos, e usado na confeitaria. É uma mistura de partes iguais de chocolate e creme de leite fresco, que serve para diversos usos de acordo com a sua textura.



A receita surgiu por volta de 1950, mas assim como a maioria das receitas, não existe uma definição exata sobre sua origem. Uns dizem que é francesa, outros dizem ser suíça. Conta-se que um aprendiz de chocolatier pegou o creme de leite fervido e o derramou indevidamente sobre o chocolate, e com isso foi chamado de ganache (pessoa desprovida de talento e inteligência em Francês). Porém, a receita acabou sendo utilizada, assumindo o nome de seu inventor.

Em relação ao creme, existem no mercado alguns tipos, sendo o mais conhecido o creme de leite de “caixinha”, que não aconselhamos para cozinhar. Na confeitaria usa-se sempre o “creme de leite fresco” que é a gordura do leite, sem o soro, pasteurizado e com aspecto líquido. Utilizado em preparações tanto salgadas quanto doces, e é o ideal para cozinhar.

É importante saber que a ganache sempre será uma mistura do chocolate com qualquer líquido. Então, é possível fazer ganache com leite, creme de leite (a mais conhecida e usada na confeitaria), sucos, polpas de frutas batidas, etc.

Para fazer uma boa ganache, é importante lembrar de nunca mexer de baixo para cima, para não incorporar ar na ganache e não formar bolhas de ar. O ideal é utilizar um fouet, colocá-lo no centro da vasilha e fazer movimentos circulares em torno do recipiente, sem puxar a ganache para cima.

Existem diversas receitas de ganache, e o mais indicado é testar. Além disso, existem propósitos diferentes: algumas ganaches são mais firmes, enquanto outras, mais líquidas. Esta ganache que você irá aprender é um pouco mais líquida e leve. Por isso, ela precisa de algo que a contenha, como uma torta. Também pode ser usada como receio de bolos e cupcakes.

O ideal é fazer a ganache em banho-maria, mas também é possível fazer no micro-ondas.

Rendimento: 600g de ganache

Ingredientes

- 320 gramas de chocolate meio amargo picado
- 340 gramas de creme de leite fresco
- 2 gemas

Modo de Preparo

- 1 — Ferva o creme de leite em uma panela média.
- 2 — Em um bowl médio, bata ligeiramente as gemas.
- 3 — Despeje a metade do creme de leite lentamente por cima das gemas, enquanto continua mexendo com o fouet, vigorosamente, para que elas não cozinhem.
- 4 — Quando as gemas estiverem ligeiramente aquecidas e diluídas no creme, adicione essa mistura ao creme de leite restante.
- 5 — Leve ao fogo e mexa até que o creme cubra as costas de uma colher e fique na colher (ponto de napê).

Dica: uma boa maneira de saber se deu certo é também passar o dedo no meio da colher: se o creme restante ficar sem invadir a parte que você passou o dedo é porque está na consistência certa.

- 6 — Retire do fogo, mexa para diminuir um pouco o calor e acrescente por cima do chocolate picado.

7 — Faça movimentos circulares com o fouet até que o líquido fique homogêneo.

Crème de confeiteiro

O Crème Pâtissière, ou creme de confeiteiro, é considerado a base da confeitaria francesa. Muitas receitas utilizam esse creme clássico e versátil em diversas preparações e sobremesas.



Ingredientes

- 4 gemas
- 500 ml de leite integral
- 1 fava de baunilha
- 80 gramas de açúcar
- 40 gramas de farinha de trigo ou amido de milho

Modo de Preparo

- 1 — Bata as gemas e o açúcar até obter uma consistência cremosa, então adicione a farinha.
- 2 — Abra a fava de baunilha e retire as sementinhas. Jogue-as dentro de uma panela com o leite e leve para ferver.
- 3 — Acrescente o leite aos poucos à mistura de gemas e açúcar, mexendo sem parar.
- 4 — Leve ao fogo baixo e mexa até engrossar.
- 5 — Retire da panela, coloque em um recipiente, cubra e leve para geladeira por até 2 dias. Lembre-se de colocar plástico filme grudado em cima do creme para que não forme uma película.

Recheio de amendoim



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 gemas peneiradas
- 240 ml de leite integral
- 2 colheres de sopa de amido de milho (maisena)
- 100 g de amendoim torrado sem sal triturado

Modo de Preparo

- 1 — Adicione o leite e o amido de milho numa panela. Misture bem até dissolver tudo.
- 2 — Peneire as gemas para retirar a película.
- 3 — Adicione as gemas, o leite condensado e misture bem.
- 4 — Leve ao fogo médio e mexa sem parar até começar a desgrudar do fundo.
- 5 — Retire do fogo. Depois, acrescente o creme de leite e misture bem.
- 6 — Acrescente o amendoim triturado e misture até que fique bem homogêneo.

7 — Coloque o recheio em uma tigela, cubra com um plástico, e deixe esfriar fora da geladeira.

Creme de Mascarpone

O mascarpone é um tipo de queijo fresco e cremoso, tipicamente italiano. É bem comum o seu uso no tradicional doce tiramisú. O creme de mascarpone pode ser utilizado como recheio de bolos, cupcakes e outras delícias doces.



Ingredientes

— 240ml de creme de leite fresco

— 8ml de suco de limão coado

Modo de Preparo

1 — Leve o creme de leite ao fogo médio até começar a ferver.

2 — Adicione o suco de limão e cozinhe por mais 5 minutos, mexendo sem parar.

3 — Desligue o fogo e coloque uma peneira ou coador de papel sobre uma vasilha. Despeje a mistura e deixe descansando por 3 horas, em temperatura ambiente, para que o soro escorra.

4 — Conserve na geladeira.

Lemon Curd— Creme de Limão

O Lemon Curd ou creme de limão, é um creme de ovos e limão. Fica com um gosto azedinho, embora o sabor predominante ainda seja doce. Tem uma textura aveludada e pode ser utilizado como recheio de tortas, bolos, e outros doces.

**Ingredientes**

- 360ml de água
- 200 gramas de açúcar
- 65ml de suco de limão-siciliano
- 60ml de suco de limão tahiti
- 6 gemas
- 45 gramas de amido de milho
- raspas de 2 limões (1 siciliano e 1 tahiti)
- 1/4 colher de chá de sal
- 30 gramas de manteiga sem sal gelada e cortada em cubos

Modo de Preparo

- 1 — Peneire as gemas para retirar a película.
- 2 — Adicione todos os ingredientes — exceto a manteiga — em uma panela.
- 3 — Leve ao fogo baixo e mexe até engrossar, até quase começar a ferver.
- 4 — Retire do fogo. Depois, adicione a manteiga e mexa bem.

E pronto! Se for utilizar em tortas, acrescente o creme ainda quente.

Creme de Nozes

O creme de nozes é um dos mais utilizados em bolos, e também um dos mais saborosos.

**Ingredientes**

- 1 lata de leite condensado
- 100 g de nozes trituradas
- 100 ml de leite integral
- 1 colher de sopa rasa de amido de milho (maisena)
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- 50 ml de Chantilly batido (opcional)

Modo de Preparo

- 1 — Leve o leite e o amido de milho para uma panela e misture até dissolver totalmente.
- 2 — Depois, acrescente o leite condensado, a manteiga e metade das nozes trituradas.
- 3 — Leve agora ao fogo médio e mexa bem até que comece a desgrudar do fundo da panela.
- 4 — Desligue o fogo e deixe esfriar.
- 5 — Acrescente o chantilly e misture bem. Lembrando que o chantilly é opcional, mas deixa o recheio mais leve, suave e firme.
- 6 — Depois, adicione o restante das nozes e misture bem.
- 7 — Leve o recheio para a geladeira por mais ou menos 1 hora e use em seguida, ou guarde por até 5 dias na geladeira.

Creme de Chocolate



Ingredientes

- 1/2 litro de leite
- 4 colheres bem cheias de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 pitada de sal
- 200 g de chocolate ao leite em barra (picado)
- 1 lata de creme de leite sem o soro

Modo de Preparo

- 1 — Bata no liquidificador o leite, o amido de milho, o leite condensado, o chocolate em pó e o sal.
- 2 — Leve a mistura ao fogo até cozinhar e engrossar.
- 3 — Desligue o fogo e adicione o chocolate picado e mexa até incorporar no creme.
- 4 — Espere esfriar, e então adicione o creme de leite. Para deixar o creme mais brilhante e cremoso, adicione o creme de leite batendo na batedeira.

Frangipane — Creme de Amêndoas

O frangipane é um creme à base de amêndoas que pode ser utilizado em inúmeras receitas da confeitaria, como tortas, bolos e doces. O creme deve ser assado sempre que for usado (dura uma semana na geladeira ou um mês no congelador).

**Ingredientes**

- 240 gramas de amêndoas picadas bem finas ou trituradas
- 250 gramas de açúcar
- 200 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 1 gema
- 10 gramas (1 colher de sopa) de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de RUM (opcional)

Modo de Preparo

- 1 — Bata a manteiga com o açúcar restante na batedeira, até obter um creme.
- 2 — Adicione as amêndoas, e bata novamente até misturar bem.
- 3 — Adicione os ovos e as gemas e bata por mais 3 minutos, até obter uma mistura cremosa e leve.
- 4 — Adicione a farinha e misture bem.
- 5 — Se for usar na hora, leve o creme ao forno, a 180°C, para assar por 20 minutos.

Creme de Abacaxi

O creme de abacaxi é um recheio perfeito para bolos, tortas, sobremesas e outros doces. Além disso, combina com a maioria das massas para bolos!

**Ingredientes**

- 1 abacaxi picadinho
- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa de amido de milho
- 1/2 litro de leite
- 2 gemas peneiradas
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

Modo de preparo

- 1 — Leve o abacaxi e o açúcar ao fogo baixo até que todo o caldo do abacaxi seque. Reserve.
- 2 — Depois, adicione o leite condensado, o leite, o amido de milho, as gemas e a baunilha.
- 3 — Mexa tudo até engrossar.
- 4 — Assim que engrossar, tire do fogo e deixe esfriar.
- 5 — Depois de frio, misture com o abacaxi reservado.

Doce de Leite Cremoso



Ingredientes

- 2 litros de leite integral
- 600g de açúcar
- 1 pitada de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo

- 1 — Coloque o leite e o açúcar em uma panela grande.
- 2 — Mexa sem parar em fogo alto, isso irá ajudar a água do leite a evaporar mais rapidamente.
- 3 — Assim que o leite ferver, continue mexendo, porque se parar, o leite poderá grudar no fundo da panela. Adicione o bicarbonato de sódio quando ferver.
- 4 — Continue mexendo. O leite vai passar do ponto de leite condensado para doce de leite em aproximadamente 1 hora.
- 5 — O ponto correto, mesmo que ainda pareça meio mole, será quando você passar a colher e ela deixar um caminho. Para finalizar, é só bater o doce numa batedeira até que ele esfrie, para obter brilho e cremosidade.

Há também quem faça o doce de leite com o leite condensado, colocando a lata de leite condensado na panela de pressão. Essa é uma maneira mais fácil, porém, é necessário ter alguns cuidados. Veja o passo a passo:

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado

Modo de Preparo

1 — Remova o rótulo e o excesso de cola da lata de leite condensado.

2 — Coloque a lata em uma panela de pressão e cubra por completo com água.

3 — Tampe a panela, leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 20 minutos (contados após início da fervura).

4 — Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar completamente antes de abri-la.

Recheio de Leite Ninho



Ingredientes

- 365 gramas de leite condensado
- 100 gramas de manteiga sem sal
- 200 gramas de creme de leite
- 1 e ½ xícara de leite em pó

Modo de Preparo

1 — Coloque o leite condensado, a manteiga (em temperatura ambiente), o creme de leite e o leite em pó em uma tigela.

2 — Misture tudo bem com uma batedeira até virar um creme e leve para o congelador.

Creme de Coco



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 200 ml de leite integral
- 2 colheres de amido de milho
- 200 gramas de coco fresco ralado

Modo de Preparo

- 1 — Coloque o leite condensado, o amido dissolvido no leite e o coco em uma panela, e leve ao fogo até engrossar.
- 2 — Retire do fogo e deixe esfriar por 5 minutos.
- 3 — Acrescente o creme de leite e misture bem.

4 Leites



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite (200 gramas)
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 colher de sopa de amido de milho

— 50 gramas de leite em pó

Modo de Preparo

1 — Coloque todos os ingredientes — exceto o amido — em uma panela média e leve ao fogo baixo para cozinhar até que forme um creme grosso.

2 — Dissolva o amido em um pouquinho de água e despeje em fio no creme que está cozinhando. Mexa bem para não empelotar.

3 — Cozinhe por mais uns 2 minutos e reserve em uma tigela, coberto com plástico em contato com o creme para não criar película.

Creme de gemas



É a versão brasileira do creme de confeiteiro, porém, nesta receita é adicionado leite condensado para obter consistência mais rápido. Esse recheio é utilizado em sonhos, tortas de frutas e bombas.

Ingredientes

— 4 colheres de sopa de amido de milho

— 1 litro de leite

— 1 lata de leite condensado

— 1 xícara de chá de gemas peneiradas

— 1 colher de sobremesa de essência de baunilha

Modo de preparo

1— Dissolva o amido em um pouco do leite em uma panela.

2— Adicione o leite restante e os demais ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar.

Baba de Moça



A Baba de moça é um doce típico da culinária brasileira. É feita com gemas de ovos, leite de coco e calda de açúcar, fervidos até se tornarem um creme consistente. Com origem nos doces portugueses, a baba de moça é tradicional e requintada, mencionada desde o Império. É usada como recheio e cobertura dos mais diferentes tipos de doces, bolos e tortas.

Ingredientes

- 3 xícaras de chá de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de chá de água
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 10 gemas
- Gotas de água de flor de laranjeira a gosto (opcional)

Modo de Preparo

- 1 — Misture o açúcar com a água em uma panela e leve ao fogo médio, sem mexer, até formar uma calda em ponto de fio.
- 2 — Adicione o leite de coco, misture e reserve.
- 3 — Peneire as gemas e adicione 1 colher de sopa da calda quente, misturando bem.
- 4 — Adicione o restante da calda e misture até ficar homogêneo.
- 5 — Pingue gotas de água de flor de laranjeira, leve de volta ao fogo (agora baixo), e cozinhe, mexendo sempre, até encorpar.

Você pode distribuir em potes e servir como sobremesa ou utilizar para rechear tortas, rocamboles e outros tipos de doces.

Receitas Clássicas



Nesta lição você conhecerá um pouco sobre a história e a receita dos principais doces clássicos da confeitaria.

Petit Gateau

O Petit Gâteau é um doce muito conhecido e adorado pela maioria das pessoas. O pequeno bolinho, tradicionalmente de chocolate, com recheio cremoso e normalmente acompanhado com sorvete de creme, se tornou em pouco tempo item quase obrigatório nos menus de sobremesas dos restaurantes mais badalados do Brasil.

O que faz muitas pessoas amarem essa sobremesa é a sensação do calor do recheio do bolinho com o gelado do sorvete. O mais tradicional é o Petit Gâteau de chocolate com sorvete de creme, mas hoje é possível encontrar diversos tipos de sabores, como chocolate branco, doce de leite, laranja, limão, café e até mesmo sabores salgados.

Mas como essa delícia surgiu? Bom, até hoje não existe uma definição exata sobre a origem do Petit Gâteau. Isso porque existem duas versões sobre sua origem, a Francesa e a Americana.

A versão francesa diz que o Petit Gâteau foi inventado “sem querer” quando o chef francês radicado em Nova Iorque Jean-Georges Vongerichten errou na quantidade de farinha da massa.



Já a versão americana diz que um Chef de Cozinha aqueceu demais o forno, e mesmo com o erro, os clientes adoraram.

Há ainda quem diga que o bolinho foi criado pelo chef francês Michel Brás, em um pequeno e escondido da França, e adaptado e trazido ao Brasil pelo chef Erick Jacquin, francês que se radicou em São Paulo, onde mora até hoje.

A única certeza sobre a sua criação é que o Petit Gâteau foi criado por acaso, e nasceu através de um erro, seja ele de colocar a quantidade errada de farinha, ou deixar muito tempo no forno. A receita se popularizou em Nova York na década de 1990, e chegou ao Brasil em 1996. Independente da sua origem, o fato é que ele é um sucesso mundial.

Receita — Petit Gâteau de Chocolate

Ingredientes

- 250 g de manteiga sem sal
- 300 g de chocolate meio amargo
- 5 gemas
- 5 ovos
- 170 gramas de açúcar
- 100 gramas de farinha de trigo peneirada
- 50 gramas de açúcar de confeiteiro para polvilhar
- sorvete de chocolate branco ou creme

Modo de preparo

- 1 — Pré-aqueça o forno a 180 graus.

2 — Unte com manteiga 4 forminhas redondas de 6 centímetros de diâmetro, de preferência antiaderentes. Coloque-as numa assadeira e reserve.

3 — Agora, derreta 250 gramas de manteiga e o chocolate no micro-ondas.

4 — Bata as gemas, os ovos, o açúcar e, por último, a farinha.

5 — Adicione o chocolate derretido à mistura.

6 — Bata bastante até obter uma massa homogênea.

7 — Coloque a massa nas forminhas e leve ao forno por 4 minutos ou até que a superfície dos bolinhos esteja assada.

Montagem

Desenforme cada bolinho num prato. Cuidado para não quebrar. Polvilhe o açúcar de confeiteiro, e sirva imediatamente com sorvete de chocolate branco.

Brownie

O Brownie é uma sobremesa de chocolate típica da culinária dos Estados Unidos. Podemos definir como um “bolo” que não cresce, de chocolate, marrom escuro assim como seu nome relata, e geralmente com nozes em sua composição. Pode ser acompanhado de sorvete de creme ou servido sozinho!

Tradicionalmente o brownie é feito com apenas cinco ingredientes: açúcar, chocolate, manteiga, farinha e ovos. Mas com o tempo, outros ingredientes foram sendo adicionados à receita, como nozes, castanhas e frutas secas.



Foi criado nos Estados Unidos, porém, assim como muitas outras receitas, sua origem também é misteriosa, cercada de lendas e mitos. Muitas histórias contam de cozinheiros que se esqueceram

de acrescentar fermento ou erraram na quantidade de fermento. Mas a mais famosa diz que uma dona de casa em Bangor, Maine, EUA, estava fazendo um bolo de chocolate e esqueceu-se de acrescentar o fermento em pó na receita. Após assar e perceber que a massa não tinha crescido, ela decidiu server assim mesmo as fatias planas.

A enciclopédia Larrouse Gastronomique afirma que o primeiro registro de uma receita de brownie apareceu em 1896, no livro de culinária “The Boston Cooking — School Cook Book”, de Fannie Merritt Farmer. Mas a receita era um pouco diferente, como se fosse uma espécie de biscoitos feitos com melaço (cookie americano). E a massa do brownie, de fato, pela sua consistência lembra bastante uma massa de cookie de chocolate. Apenas é assado em uma forma para bolo.

Dez anos depois, em 1906, surge o autêntico brownie, como conhecemos hoje, na nova edição do mesmo livro de cozinha. A receita recomendava uma porcentagem maior de chocolate, do que a usada nos bolos regulares.

Há também quem diga que o brownie surgiu na cozinha do hotel Hilton Palmer House, Chicago, em 1893. A mulher do idealizador do hotel, Bertha Palmer, pediu ao chef para criar uma sobremesa diferente para a Columbian Exposition World’s Fair, exposição mundial que aconteceria na cidade.

Infelizmente não temos como confirmar a origem exata, e a única certeza que temos é que o brownie apareceu para o mundo e se tornou um bolo adorado no início do século XX.

Receita - Brownie

Ingredientes

- 380 gramas de chocolate meio amargo
- 250 gramas de manteiga sem sal
- 250 gramas de açúcar
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 150 gramas de farinha de trigo
- 5 ovos

Modo de Preparo

1 — Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas.

2 — Adicione o açúcar, os ovos e a essência de baunilha, batendo bem.

3 — Peneire a farinha de trigo e acrescente à massa, misturando delicadamente, até que fique homogêneo.

4 — Leve ao forno pré-aquecido em 180°, por 20 a 30 minutos em assadeira (25x25 cm) forrada com papel manteiga.

Dica: adicione nozes, castanhas ou avelãs picadas na massa! Sirva com calda de chocolate, e/ou com sorvete de creme ou de chocolate branco se gostar!

Crème Bruleé



Crème brûlée - que significa 'creme queimado' em francês - é uma sobremesa clássica, e uma das mais conhecidas e consumidas do mundo.

Esse delicioso creme de baunilha, é servido gelado, em ramekins individuais, com uma cobertura crocante de caramelo que é feita, preferencialmente, no momento de servir, usando um maçarico. O que faz da sobremesa ser adorada por muitos é o encontro perfeito entre as texturas cremosa e crocante.

Mas quem inventou esse maravilhoso doce? Franceses, espanhóis e ingleses disputam a origem do crème brûlée, mas a primeira referência histórica é francesa e se encontra no livro *Nouveau cuisinier royal et bourgeois de François Massialot*, publicado em 1691.

Os espanhóis, contrariando os franceses, garantem que são os responsáveis pela criação do crème brûlée, que seria um plágio da “crema catalana”, supostamente criada por eles no século XVII.

A Inglaterra também está na disputa. A faculdade de Trinity em Cambridge, na Inglaterra, confirma a autoria da sobremesa nos refeitórios da faculdade, sendo chamado de “burnt cream” (creme queimado em inglês).

O doce era preparado na boca do fogão até o início do século XX, como se fosse um creme inglês, colocado na vasilha e coberto com açúcar. Era utilizada uma chapa de metal quente chamada salamandra para caramelizar, e hoje utilizamos o maçarico.

Receita — Crème Brûlée Clássico

Ingredientes

- 500 ml creme de leite fresco
- 6 gemas
- 100 gramas de açúcar + quantidade necessária para caramelizar
- 1 fava de baunilha (ou 1 colher de café de extrato de baunilha)

Modo de Preparo

- 1 — Preaqueça o forno a 100 ° C.
- 2 — Comece aquecendo o creme de leite, as sementes de baunilha e o açúcar até ferver.
- 3 — Retire do fogo.
- 4 — Bata levemente as gemas e incorpore um pouco do creme, batendo vigorosamente.
- 5 — Incorpore o restante do creme.
- 6 — Coloque a mistura em ramekins (forminhas) e leve ao forno médio por 45 minutos em banho-maria.
- 7 — Deixe esfriar e guarde na geladeira por pelo menos 3 horas.
- 8 — Para fazer a camada caramelizada, cubra o creme com uma leve camada de açúcar cristal. Usando um maçarico de cozinha, queime aos poucos o açúcar, a fim de caramelizar aos poucos a cobertura.

Mousse

Mousse ou musse é um tipo de sobremesa cremosa feita de ovos e/ou natas e outros ingredientes que lhe dão sabor, como o chocolate ou frutas. Existem muitas teorias em relação da origem da palavra mousse. Conta-se que existia uma mistura de mel com vinho chamada de muslum, na Roma antiga. Com as modificações do latim, a palavra transformou-se em mulsa.



Depois, a palavra se transformou em mousse em francês, e por volta do século 19 foi o nome dado a um doce aerado preparado na Inglaterra. Mousse significa algo leve e espumoso, porém, com textura estável.

A musse de chocolate é um prato tradicional da França, adorado por muitos e servido na maioria dos restaurantes. A receita teria sido criada no início do século XX pelo artista francês Henri de Toulouse-Lautrec que a chamou inicialmente de "maionese de chocolate".

É possível preparar mousses com ingredientes doces ou salgados, bastando adicionar claras batidas em neve ou creme de leite batido.

Receita — Mousse de Chocolate Tradicional

Ingredientes

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 lata de creme de leite sem soro

— 200 gramas de chocolate ao leite, meio amargo ou branco derretido

— 3 colheres de sopa de açúcar (caso utilize o chocolate meio amargo)

Modo de Preparo

1 — Bata as claras em neve e reserve.

2 — Bata as gemas com o açúcar já na batedeira.

3 — Acrescente o chocolate derretido enquanto bate.

4 — Adicione o creme de leite e bata até misturar.

5 — Acrescente as claras em neve delicadamente com um fouet.

6 — Leve à geladeira para firmar e sirva.

Dicas:

→ Misture as claras delicadamente, para a mousse ficar aerada.

→ Se desejar, sirva decorado com raspas de chocolate.

Éclair

Éclair, Profiteroles, Carolina, ou Bomba?



No Brasil conhecemos como "Bomba" e "Carolina", que são feitas com o mesmo tipo de massa, mudando apenas o formato.

A queridinha Carolina é uma adaptação brasileira do profiteroles. São moldadas em forma de bola, e podem ser recheadas com creme de baunilha, sorvete, doce de leite, creme de chocolate, entre outros sabores. Pode ser servida como uma sobremesa

individual ou como sobremesa recheada, com calda de chocolate, por exemplo.

Já a Bomba é caracterizada pelo seu formato longo e oco, e seu nome se refere pelo fato da primeira mordida ser uma “explosão de sabores”, quando o doce estoura na boca com seu recheio bem cremoso. O doce é conhecido na maioria dos países pelo nome em francês de "Eclair". Porém, o nome vai mudando de acordo com o lugar que se encontra. Em Portugal, muitos chamam de creme pasteleiro, e lá os recheios acabam recebendo doces como caramelo, limão, maracujá, frutas silvestres, entre outros. Em espanhol a bomba é conhecida como "pepito".

A massa utilizada nesses doces e até em muitos outros é a *pâte à choux*, também conhecida como a massa da bomba. Essa é uma das massas mais usadas na confeitaria francesa, e além de éclair (bomba) e carolina (profiteroles), é possível produzir outros doces como *saint honoré*, *religieuse*, *funnel cake*, e até mesmo preparações salgadas, como o gnocchi à la Parisienne e os gougères (massa choux com queijo).

Uma das principais características da massa *pâte à choux* é sua capacidade de crescimento sem a utilização de um agente fermentador. E isso se deve à umidade, acrescentada pelos ovos, que forma uma nuvem de vapor no interior da massa, fazendo com que além de duplicar de tamanho fique oca no interior, pronta para receber os mais diversos tipos de recheios.



A massa, levemente ressecada, mas muito saborosa, teve sua origem na França no século XVI. Penterelli, chef principal da corte de Catarina de Medici, tem relação com a criação do doce. O sucessor de Penterelli fez algumas modificações na receita, e criou pequenos doces recheados com geleias de frutas, chamados de "poupelins". A receita apenas passou a ser conhecida como "*pâte à choux*" no século XVIII.

O chef francês Antonin Carême aperfeiçoou a receita e criou assim o profiterole, que fez sucesso e na segunda metade do século XIX, foi espalhada na França e na Inglaterra.

Como já explicamos, Profiteroles — ou Carolinas — são conhecidos tradicionalmente como bolinhos de massa choux recheados com sorvete de baunilha e servidos com calda de chocolate quente. Esse contraste de frio e quente e de diferentes texturas chama atenção e faz muitas pessoas se apaixonarem pela sobremesa. A receita vem sendo modificada ao longo dos tempos, recebendo apresentações variadas e diversos recheios.

Profiterolle, no século XVI, significava um pequeno lucro recebido pelo agregado familiar como uma recompensa, como evoca Rabelais em sua novela Pantagruel: “Profiterolle des indulgences”. Esta gratificação modesta toma uma forma um tanto incomum: é uma pequena bolinha de massa de pão cozido nas cinzas e geralmente jogado em uma “sopa profiterolles”.

O doce é oficialmente listado como “pão escavado, recheado com béatilles (miúdos) e cozidos em uma sopa” em 1690. Até Antonin Carême, criar em 1850 a versão que daria início ao profiterole que conhecemos atualmente: uma massa choux recheada com creme chantilly. Foi o chef francês que teve a ideia de rechear a massa com sorvete e cobrir com calda de chocolate.

E a éclair, de origem francesa, também foi criada pelo chef Antonin Carême, durante o século XIX, de acordo com historiadores.

O nome "éclair" em francês tem significado de "relâmpago", assim como no Brasil é conhecido como bomba, para simbolizar como ele estoura na boca, com seu recheio cremoso.

A bomba é caracterizada por seu formato longo, feito também com pâte a choux, com recheio cremoso, que pode ser tanto de chocolate quanto de nata. Por cima, uma cobertura de chocolate que fica endurecida.

Hoje em dia é possível encontrar com algumas variações. O chocolate pode ser substituído por chocolate branco, caramelo, doce de leite, etc.

Receita — Massa pâte a choux

Ingredientes

— 160 gramas de água

- 70 gramas de manteiga sem sal
- 1 colher de chá de sal (3 gramas)
- 2 colheres de chá de açúcar (6 gramas)
- 1 e ½ colher de leite em pó (15 gramas)
- 90 gramas de farinha de trigo
- 3 ovos (160 gramas)

Essa receita de pâte a choux é ótima para éclairs. Para fazer carolinas, acrescente um pouco de leite integral morno.

Modo de Preparo

- 1 — Leve para ferver em uma panela a água, a manteiga, o sal e o açúcar.
- 2 — Assim que ferver, adicione o leite em pó, misture bem e deixe ferver novamente.
- 3 — Agora, retire do fogo e adicione a farinha mexendo sem parar até que tudo se misture.
- 4 — Volte a panela para o fogo, e cozinhe por aproximadamente 3 minutos em fogo alto, até que a massa vire uma bola brilhante e compacta.
- 5 — Leve a massa para a batedeira e bata por mais ou menos 2 minutos para diminuir o calor.
- 6 — Adicione os ovos, um a um. Assim que o primeiro ovo se misturar totalmente na massa, coloque o próximo.
- 7 — Quando a massa estiver completamente homogênea, estará pronto.
- 8 — Após isso, coloque em um saco de confeitar com o bico de sua preferência (isso vai depender da receita que você desejar fazer).
- 9 — Faça as bolinhas (profiteroles/carolinas) ou linhas (éclair/bomba) como desejar, dependendo da receita, de aproximadamente 10 cm com a massa.
- 10 — Para assar, também vai depender de cada receita. No caso da éclair, leve para assar a 180 °C por 10 minutos, depois diminua

para 170 °C e asse por mais 15 a 20 minutos (até ficarem douradas).

11 — Retire do forno. Espere esfriar, e depois faça furinhos. Com isso, o excesso de umidade irá sair e você poderá rechear depois.

12 — Leve por mais 5 minutos para o forno a 100 °C para secar por dentro.

13 — Retire e deixe esfriar antes de rechear.

→ use o creme de confeiteiro ensinado na lição anterior para rechear éclairs e profiteroles!

DICAS:

→ Deixe um bom espaço entre uma bolinha e outra, pois a massa irá crescer bastante.

→ Saiba que quanto menor for o doce que você está fazendo, mais ovos ou mais leite a sua massa vai precisar para ficar na consistência certa.

→ A consistência perfeita para essa massa é quando ela cair do fouet em formato de V e ficar levemente transparente nas bordas desse V.

→ Se for fazer bolinhas, e ficar pontinhas, é possível abaixá-las molhando o seu dedo em um pouco de água morna.

Madeleines

A madeleine, ou madalena, é um pequeno bolo em forma de concha, feito com ovos e raspas de limão, originário da cidade de Commercy, região de Lorraine, França, que foi eternizado por Proust em seu livro “Em busca do tempo perdido”.

Conta-se que ela surgiu no final do século XVIII, na mesa do duque de Lorraine. Depois de perder seu reino da Polônia, Stanislas Leszcynski, sogro de Louis XV, recebe o Ducado de Lorraine.



Diz a lenda, que uma noite o convidado de honra para o jantar seria o controverso escritor Voltaire. O problema é que muitos naquela cidade detestavam Voltaire, inclusive o mordomo e o padeiro do Duque, que se recusaram a lhe servir. Para ajudar e tentar salvar o jantar, Madeleine, uma empregada da casa, improvisou uma receita de bolo que havia aprendido com sua avó. Todos apreciam e Stanislas até envia um pacote de “madeleines” para sua filha. O doce ganha fama, e em pouquíssimo tempo Commercy vira a capital francesa da madeleine.

A linha de trem Paris-Strasbourg inaugura em 1852, e a fama do doce já é tanta, que a prefeitura autoriza a venda dos bolinhos na plataforma da estação. Os viajantes retornam de Commercy sempre com uma caixinha de madeleines debaixo do braço.

A madeleine se tornou um produto comum do consumidor após a Segunda Guerra Mundial, sendo produzido em larga escala em fábricas em toda a França.

Há também quem diga que a madeleine está relacionada à origem da peregrinação à Santiago de Compostela (Saint-Jacques-de-Compostelle). Conta-se que uma garota chamada Madelaine ofereceu aos peregrinos um bolo feito com ovos, moldado em formato de conchas Saint-Jacques, o emblema da peregrinação. Isso fez com que o doce ultrapassasse barreiras territoriais e chegasse até a Espanha.

Receita — Madelaines

Ingredientes

- 2 ovos
- 1/3 de xícara de açúcar refinado
- 2 colheres de sopa de mel

- 1 colher se sobremesa de amido de milho
 - 3/4 de xícara de farinha de trigo peneirada
 - 1/2 colher de chá de fermento em pó
 - 30 gramas de CREME DE LEITE
 - Raspas de 2 limões
 - Uma pitada de sal
 - 2 colheres de sopa de suco de limão
 - 130 gramas de manteiga sem sal para fazer a "*Beurre Noisette*"
- Dica → você pode substituir as raspas do limão tahiti pela mexerica, laranja, limão-siciliano, ou mesmo por um pouco de canela e outras especiarias.

Modo de Preparo

- 1 — Bata os ovos, o açúcar e o mel em uma tigela.
- 2 — Peneira a farinha, o amido de milho e o fermento em pó por cima dessa misturada. Delicadamente incorpore os secos até obter uma massa homogênea.
- 3 — Adicione agora o creme de leite, o sal, junto com as raspas e o suco dos limões.
- 4 — Misture bem e cubra a tigela com plástico filme. Leve para descansar na geladeira por 2 horas.
- 5 — Enquanto isso, vamos preparar agora a Beurre Noisette, que é a manteiga com gostinho de avelã. Para isso, é necessário derreter a manteiga em uma panela até que se forme uma espuma branca. Cristais de cor marrom irão se formar no fundo da panela, que é o açúcar da manteiga se caramelizando. Desligue o fogo, e deixe a manteiga esfriar até mais ou menos 30 °C (bem morna).
- 6 — Adicione a manteiga na massa e misture bem.
- 7 — Unte as cavidades das forminhas de madeleines com manteiga.
- 8 — Transfira a massa para um saco de confeitar e preencha as forminhas com aproximadamente 25 gramas por cavidade.

9 — Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos ou até que suas madeleines estejam douradas.

Financier

Um Financier é um pequeno e delicado bolinho em formato de lingote (barrinha de ouro). De aparência discreta e simples, ele encanta com seu sabor. Não é aquele doce que chama a atenção pela sua aparência, e a primeira impressão que se tem dele é de um bolinho seco. Porém, quando se morde, o bolinho se revela macio e úmido. É o tipo de doce que combina com todas as ocasiões. Sua base é feita de amêndoas, açúcar e manteiga, e originalmente são feitos em forminhas retangulares.



Existem algumas versões para a origem desse bolinho, mas uma delas é que foi uma sacada de marketing de um confeiteiro nos arredores da Bolsa de Valores de Paris. Ele já fazia um bolinho parecido, com os mesmos ingredientes em formato oval, mas teve a ideia de fazer algo diferente. Para chamar a atenção da clientela de executivos da bolsa, ele resolveu mudar o formato para uma barrinha de ouro.

Receita — Financier

Ingredientes

- 100 gramas de manteiga
- 180 gramas de farinha de amêndoas
- 180 gramas de açúcar de confeiteiro
- 4 ovos
- 25 gramas de farinha de trigo

Modo de Preparo

- 1 — Pré-aqueça o forno a 180 graus.
- 2 — Unte as forminhas com manteiga.
- 3 — Derreta a manteiga em uma panela pequena, e cozinhe até obter a Beurre Noisette, que ensinamos na receita anterior.
- 4 — Retire do fogo e deixe repousar.
- 5 — Coloque a farinha de amêndoas, o açúcar de confeitado, os ovos e a farinha de trigo num bowl de batedeira.
- 6 — Com a ajuda do batedor tipo "raquete", bata por aproximadamente 3 minutos, e então adicione a manteiga Beurre Noisette.
- 7 — Misture bem para homogeneizar.
- 8 — Transfira a massa para um saco de confeitar e preencha as forminhas.
- 9 — Leve para assar por 20 a 25 minutos.

Folhados

A massa folhada se caracteriza pela sua aparência laminada, brilhosa e textura crocante. Ela é utilizada no preparo de uma grande variedade de aperitivos e sobremesas recheadas. Sua preparação é elaborada e exige paciência, porque para chegar na consistência perfeita é necessário dobrar a massa várias vezes.

Essa massa é preparada com água, farinha, gordura e sal, ingredientes fáceis de encontrar.

Preparo da massa folhada

Ingredientes

- 250 ml de água morna
- 500 gramas de farinha de trigo
- 60 gramas de manteiga comum derretida
- 350 gramas de manteiga comum — sem derreter
- 1/2 colher de sopa de sal

Passo-a-passo

1 — Para fazer uma boa massa folhada e utilizá-la para sobremesas ou até receitas salgadas como pastel, comece colocando a farinha previamente peneirada em uma tigela/pote.

2 — Depois, faça um buraco no meio. Em outro recipiente, derreta a manteiga, e despeje no buraco da farinha.



Fonte da foto: Imagem: laguindaflorinda.com

3 — No centro da farinha, adicione a água e o sal.

4 — Retire a outra parte da manteiga da geladeira para que fique à temperatura ambiente.

5 — Agora, você deve começar a misturar os ingredientes. Com a ajuda de uma espátula, vá incorporando a farinha de fora para dentro. Quando a massa começar a tomar consistência você pode começar a utilizar as mãos para ajudar. Não se preocupe em trabalhar muito a massa, porque a massa folhada não tem a textura lisa como característica. Quando estiver pronta, faça uma bola, conforme a imagem abaixo:



Fonte da foto: Imagem: feedderecetas.com

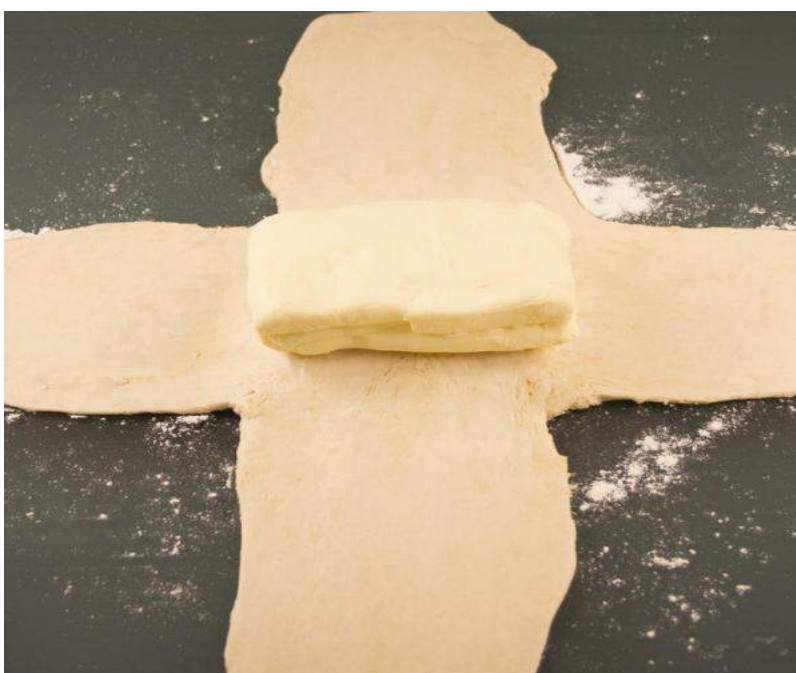
6 — Com a ajuda de uma faca, marque uma "cruz" na bola de massa, e coloque-a na geladeira por uma hora. Depois, polvilhe um pouco de farinha sobre a superfície onde você vai trabalhar a massa, e retire-a da geladeira. Com a ajuda de um rolo, abra a massa seguindo o formato de cruz que você fez antes.



Fonte da foto: Imagem: mar-chocolate.com

7 — Ao abrir a bola, você deve lembrar de deixar uma maior quantidade de massa no centro. As pontas da cruz devem ser mais finas, e o centro mais grosso, ou seja, com mais volume de massa.

8 — Coloque a manteiga em forma de bloco bem no meio da cruz, conforme a imagem abaixo:



9 — Cubra a manteiga com as pontas da cruz, colocando uma ponta sobre a outra. Imagine a massa como se fosse um pacote, porque o objetivo dessa parte é cobrir totalmente o bloco de manteiga.



10 — Depois, se tiver, retire o excesso de farinha, e com a ajuda do rolo, dê vários golpes sobre o quadrado para amolecer a manteiga. Quando perceber que está bem trabalhada (o suficiente), pare e comece a abrir a massa com o rolo, na mesma direção e de forma rápida. O objetivo é alcançar um retângulo não muito fino.

11 — Comece agora a fazer as primeiras dobras. Faça a divisão da massa em três partes. Pegue a extremidade inferior e leve-a até um pouco mais da metade, fazendo com que a extremidade superior consiga passar por cima, conforme a imagem abaixo:



12 — Agora, gire o retângulo para a sua direita e faça novamente o passo anterior. Dessa forma você terá feito duas dobras. Leve a massa para a geladeira e deixe por 20 a 30 minutos. Depois, comece novamente a abrir a massa com o rolo e realize mais duas dobras, ou seja, repita o passo 6 por duas vezes. Coloque novamente o retângulo na geladeira por mais 20 minutos e repita esse processo de novo. Para conseguir que a massa fique laminada ao assar, é necessário fazer seis dobras ao todo.



13 — Depois disso, você poderá abrir a massa com o rolo e começar a preparar a receita que desejar. Corte os pedaços no formato que precisar e coloque no forno pré-aquecido a 220 °C. Depois, reduza para 200 °C, polvilhe um pouco de açúcar de confeiteiro, pinte com um pouco de ovo batido e asse até que esteja dourada.



Cupcakes

Bolo de caneca, mini bolo, bolo de xícara, bolo de copo, bolo de forminha, cupcake (em inglês), ou como você desejar chamar o bolinho individual que faz muitas pessoas se apaixonarem à primeira vista pelas suas belas decorações.



Mas como o cupcake surgiu? A primeira menção do cupcake que se tem notícia é de 1796, de uma receita presente no primeiro livro de culinária norte-americana, *American Cookery*, escrito por Amelia Simmons. A autora falava de "um bolo para ser assado em pequenas xícaras", já dando a ideia que seria um bolinho individual. Mas foi apenas em 1828 que o nome cupcake foi, pela primeira vez, oficialmente apresentado no livro *Seventy-Five Receipts for Pastry, Cakes, and Sweetmeats*, de Eliza Leslie. O termo se referia às medidas utilizadas na receita do bolo, e não à xícara ou caneca utilizadas para o preparo. O objetivo era simplificar o passo a passo, considerando a xícara como uma unidade ao invés de utilizar o termo "gramas" ou "libras".

Há quem diga que o cupcake surgiu no século XIX na Inglaterra, conhecido como *Fairy Cakes* (bolo das fadas) — um bolinho de massa de baunilha com cobertura de fondant, muito tradicional no famoso "chá das 5h". Depois de alguns anos foi levado para os EUA, e recebeu o nome de CUPCAKE (bolo de xícara), porque era feito em xícaras.

A primeira cupcakeria foi aberta em 1996 em Nova York, aumentando assim a popularidade do bolinho.

As primeiras receitas eram a base de especiarias, e o cupcake passou por diversas modificações até se tornar o que conhecemos

hoje, um pequeno bolinho, geralmente recheado e com cobertura, decorado e com sabores diversos. O cupcake ganhou popularidade no século XXI, e se tornou um excelente companheiro para uma xícara de chá ou de café.



O cupcake ganhou fama aparecendo em cenas de filmes hollywoodianos, como em "O Diabo Veste Prada" e "Mulheres Perfeitas". Além disso, há quem diga que o cupcake só se tornou famoso no resto do mundo quando apareceu no seriado Sex and the City, em 2002, quando a personagem Carrie vai até a Magnolia Bakery (lugar onde vendem os cupcakes mais famoso de Nova York) e diz que está comendo o melhor cupcake da cidade. A Magnolia Bakery ficou tão famosa que passou a fazer parte do roteiro do seriado, com inúmeros turistas parando na confeitaria diariamente.

Para quem gosta de doces lindos, uma ótima dica é assistir o filme "Maria Antonieta"!

O cupcake é um doce lindo, delicado e divertido. Há uma variedade incrível de receitas do bolinho, com uma infinidade de sabores, recheios, massas e coberturas. Os mini bolos se destacam em casamentos e aniversários, é o vício dos apaixonados por doces e podem até servir até como presentes.



DURAÇÃO: Os cupcakes duram em média de 3 a 5 dias. O ideal é que eles fiquem cobertos fora da geladeira, porque a massa do cupcake não fica com a textura macia se colocada dentro da geladeira.

Veja agora algumas receitas de deliciosos cupcakes:

Ingredientes

- 1 colher de sopa de baunilha (12ml)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (12g)
- 220ml de leite
- 4 ovos
- 350 gramas de açúcar refinado
- 220 gramas de margarina sem sal em temperatura ambiente
- 350 gramas de farinha de trigo peneirada
- 2 gramas de sal

Modo de Preparo

- 1 — Adicione o açúcar refinado e a manteiga em temperatura ambiente no bowl da batedeira, e bata até ficar no ponto esbranquiçado.
- 2 — Acrescente os ovos, um a um, com a batedeira ligada e continue batendo.
- 3 — Adicione a baunilha no leite em uma tigela, e reserve.
- 4 — Em outra tigela, coloque a farinha de trigo sem fermento. Adicione também o fermento em pó e o sal misture.

5 — Adicione um pouco da farinha e do leite na massa do cupcake e misture delicadamente.

6 — Adicione o resto da farinha e do leite e mexa novamente.

7 — Quando a massa estiver homogênea, comece a preencher as forminhas.

8 — Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 25 minutos, mas fique acompanhando, porque o tempo irá depender de cada forno.

Essa é a receita da massa básica do cupcake. Depois de pronto, você pode adicionar os recheios e as coberturas que desejar! Veja algumas dicas:

Recheio: você pode rechear seus cupcakes com ganache, brigadeiro, cremes, doce de leite, geleia, etc. Para adicionar o recheio, basta furar o bolinho já assado, retirar uma parte da massa, colocar o recheio e tampar depois com a própria massa retirada.

Cobertura: a cobertura pode ser do mesmo sabor que o recheio ou diferente. Chocolate branco, brigadeiro preto e branco, chantilly branco ou colorido, são algumas opções. Se desejar, você pode finalizar com chocolate granulado, confeitos coloridos, pedaços de frutas, raspas de coco, etc.

Ingredientes

— 2 ovos

— 1/2 xícara de óleo

— 2 xícaras de farinha de trigo

— 5 colheres de sopa de açúcar

— 5 colheres de sopa de achocolatado em pó

— 1 colher de sopa de fermento

— 1 lata de leite condensado

— 1 colher de sopa de manteiga

— 100 gramas de chocolate em pó

— Confeitos para decorar

Modo de Preparo

- 1 — Coloque todos os ingredientes na batedeira ou no liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea.
- 2 — Coloque a massa nas forminhas, deixando sobrar mais ou menos 1 dedo da forminha sem completar, porque os bolinhos irão crescer no forno.
- 3 — Asse em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 15 minutos (ou até que você coloque um palitinho na massa e ele saia limpo).
- 4 — Depois de prontos, retire os cupcakes do forno e espere esfriar.
- 5 — Assim que os cupcakes estiverem frios, você pode começar a preparar a cobertura.
- 6 — Na panela, utilizando a função refogar, derreta a manteiga, adicione o leite condensado e o chocolate e misture. Deixe no fogo por 5 minutos, mexendo sempre.
- 7 — Depois de frios, distribua o brigadeiro por cima dos cupcakes.

Ingredientes — Massa

- 3 ovos grandes
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de manteiga sem sal, deixada em temperatura ambiente para esfriar e derretida
- 1 xícara de nozes tostadas e picadas
- 1 xícara de coco seco sem açúcar ralado
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de abacaxi picado
- 2 xícaras de banana amassada (mais ou menos 3 bananas grandes)
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de canela em pó
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha

— 3/4 de colher de chá de bicarbonato de sódio

Ingredientes — Cobertura

— 1 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente

— 4 xícaras de açúcar de confeitador peneirado

— 1 colher de chá de extrato de baunilha

— 340 gramas de cream cheese em temperatura ambiente

— 1/2 abacaxi para fazer as flores desidratadas

Modo de Preparo — Massa

1 — Pré-aqueça o forno na temperatura de 180 °C.

2 — Deixe as forminhas de cupcake organizadas na forma.

3 — Peneira a farinha, o bicarbonato de sódio, o sal e a canela todos juntos em um bowl.

4 — Bata a manteiga, o açúcar e a baunilha na batedeira em velocidade média-alta.

5 — Acrescente os ovos um a um na batedeira. Bata até que a massa fique clara e fofinha.

6 — Adicione a banana, o abacaxi, as nozes e o coco na mistura acima e bata em velocidade média.

7 — Acrescente a mistura da farinha e misture bem com a espátula, sempre fazendo movimentos circulares de baixo para cima.

8 — Coloque a massa nas forminhas com a ajuda de um boleador de sorvete.

9 — Retire os cupcakes do forno e deixe esfriar em cima da bancada ou se possível em cima da grade, se você tiver, para não acumular umidade.

Modo de Preparo — Cobertura

1 — Bata a manteiga e o cream cheese na batedeira em velocidade média-alta, até que se transforme em uma massa fofinha e homogênea.

2 — Agora, reduza a velocidade, e comece a adicionar o açúcar, uma xícara de cada vez. Depois, adicione a baunilha.

3 — Aumente a velocidade e bata até que se transforme em uma mistura fofa. Vá mexendo e raspando as laterais do bowl.

4 — Quando estiver pronto, coloque em um pote e guarde na geladeira.

5 — Na hora de usar, bata mais um pouco na batedeira.

O creme pode ser guardado por até 3 dias na geladeira, dentro de um pote hermeticamente fechado!

Modo de Preparo — Flor Desidratada de Abacaxi

1 — Pré-aqueça o forno na temperatura de 110°C.

2 — Cubra duas formas com papel manteiga ou se tiver, utilize o Silpat.

3 — Corte o abacaxi em fatias super finas, o mais fino que você conseguir.

4 — Coloque as fatias na forma.

5 — Asse por aproximadamente 40 minutos, ou até que o topo pareça estar seco.

6 — Vire as fatias e asse novamente até que o outro lado fique seco, por aproximadamente 40 minutos também.

7 — Empurre o centro de cada abacaxi, para que fiquem em formato de cone.

8 — Pegue duas forminhas de mini-cupcake, vire ao contrário e coloque os abacaxis em cima para que eles sequem e fiquem no formato de flor.

As flores desidratadas de abacaxi podem ser guardadas em um pote hermeticamente fechado em temperatura ambiente por até 3 dias!

Montagem

1 — Quando os cupcakes estiverem frios, passe uma camada de creme para a cobertura.

2 — Coloque a flor desidratada de abacaxi em cima!

O Red Velvet, que na tradução tem o significado de "veludo vermelho" é um bolo bem conhecido, de coloração vermelha, típico

do sul dos Estados Unidos e leva este nome por ter uma textura aveludada.

Existem diversas histórias a respeito de sua origem, mas no século 19 apareceram as primeiras receitas batizadas com o termo "velvet", que significa veludo, e se referiam à suavidade da massa.

Já o termo "red velvet" (veludo vermelho) ganhou popularidade em meados dos anos 40 do século passado. Durante a Guerra Mundial, com o racionamento de alimentos, eles passaram a fazer o bolo com beterrabas, que além de ser muito comum nos Estados Unidos, é rica em ferro e açúcares, e claro, dá o tom natural avermelhado.

Depois da Guerra, o bolo vermelho continuou fazendo sucesso entre os americanos, mas agora os confeitadores podiam substituir a beterraba por corantes alimentícios para dar a coloração vermelha à massa. O bolo é típico do Sul dos Estados Unidos, mas foi no conhecido hotel Waldorf Astoria, de Nova Iorque, que a receita mais famosa foi desenvolvida, se tornando uma tradição.

Já no Brasil, o bolo de veludo vermelho ganhou popularidade nos últimos anos, e hoje é muito comum encontrá-lo em diversas confeitarias, tanto no formato do bolo tradicional, como também cupcakes.

Ingredientes

Ingredientes — Massa

- 280 gramas (1 e 1/2 xícara) de açúcar cristal
- 240 gramas (1 e 3/4 xícara) de farinha de trigo
- 20 gramas (1/4 xícara) de cacau 100 %
- 1 pitada de sal
- 2 gramas (1/2 colher de chá) de fermento em pó
- 2 ovos
- 120 gramas de manteiga sem sal
- 100 ml de água
- 150 gramas de iogurte natural
- 12 gramas de corante em pó vermelho vivo

- 6 gramas (1 colher de chá) de bicarbonato de sódio
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha

Ingredientes — Creme

- 250 gramas de cream cheese
- 125 gramas de manteiga
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 2 xícaras de chá de açúcar de confeitado peneirado

Modo de Preparo — Massa

- 1 — Comece peneirando a farinha de trigo, o açúcar, o cacau, o sal e o fermento em pó.
- 2 — Agora, misture o corante no iogurte.
- 3 — Derreta a manteiga com a água.
- 4 — Misture o iogurte, os ovos, a manteiga com a água e a baunilha na mistura dos secos e bata até ficar homogêneo.
- 5 — Misture o vinagre com o bicarbonato e adicione à mistura anterior.
- 6 — Coloque a massa nas forminhas, deixando sobrar mais ou menos 1 dedo da forminha sem completar (os bolinhos irão crescer no forno). Leve para assar a 220°C. por aproximadamente 25 minutos ou até que você coloque o palito na massa e ele saia limpo.
- 7 — Retire do forno e deixe esfriar.

Modo de Preparo — Creme

- 1 — Bata todos os ingredientes juntos até que a mistura fique esbranquiçada e fofa. Apenas adicione a cobertura quando os cupcakes estiverem totalmente frios!

DICA → se estiver muito quente no dia do preparo, deixe o creme na geladeira depois de pronto e na hora de usar bata mais um pouco.

Ingredientes — Massa

- 250 gramas de manteiga sem sal

- 320 gramas de açúcar
- 4 ovos
- 300 ml de leite
- 390 gramas de farinha de trigo peneirada
- 30 gramas de fermento
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha
- 1 e 1/2 colheres de sopa de canela em pó

Ingredientes — Cobertura de Doce de Leite Caseiro

- 2 litros de leite integral
- 600 gramas de açúcar
- 1 pitada de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo - Massa

- 1 — Pré-aqueça o forno a 180 °C.
- 2 — Bata a manteiga, o açúcar e a essência de baunilha na batedeira até que a massa fique clarinha.
- 3 — Adicione os ovos um por um, e bata mais um pouco.
- 4 — À mão, acrescente o leite e vá alternando com a farinha e o fermento/canela.
- 5 — Coloque a massa nas forminhas, deixando sobrar mais ou menos 1 dedo da forminha sem completar (os bolinhos irão crescer no forno).
- 6 — Leve ao forno por mais ou menos 30 minutos, ou até que você coloque um palitinho na massa e ele saia limpo.
- 7 — Assim que estiverem prontos, retire-os do forno e também das forminhas, deixando que eles esfriem em cima da bancada ou então da grade, se você tiver.

Modo de Preparo — Cobertura de Doce de Leite Caseiro

Esta é a mesma receita que já ensinamos aqui na lição "Recheios para bolos, tortas e doces". :)

1 — Coloque o leite e o açúcar em uma panela grande. Vá mexendo sem parar em fogo alto. Isso ajuda a água do leite a evaporar mais rapidamente.

2 — Assim que o leite ferver nem pense em parar de mexer, pois o leite poderá grudar no fundo da panela.

3 — Quando ferver, acrescente o bicarbonato de sódio. Continue mexendo.

4 — O leite vai passar do ponto de leite condensado para doce de leite em aproximadamente 1 hora.

4 — O ponto correto ainda vai parecer meio mole, mas se você passar a colher e ela deixar um caminho, pode ter certeza que você acertou o ponto.

5 — Para finalizar, é só bater o doce numa batedeira até que ele esfrie, para que fique com brilho e cremosidade.

6 — Quando os cupcakes estiverem frios, adicione o doce de leite como recheio OU cobertura!

7 — Se desejar, faça uma misturinha de canela com açúcar para polvilhar.

Lembrando que a cobertura só deve ser adicionada quando os cupcakes estiverem frios.

Rendimento: 12 cupcakes

Ingredientes - Massa

— 200 gramas de farinha de trigo

— 200 gramas de açúcar

— 40 gramas de cacau em pó

— 4 ovos

— 180 gramas de manteiga sem sal derretida

— 90 ml de leite integral

— 2 colheres de chá de fermento em pó

— 150 gramas de chocolate ao leite

Ingredientes – Cobertura de Ganache de Chocolate

- 300 gramas de chocolate meio amargo
- 150 gramas de creme de leite UHT
- 30 gramas de mel
- 1 colher de sopa de rum

Você também vai precisar de:

- 12 forminhas de cupcake
- 30 gramas de confeitos para decorar

Modo de Preparo – Massa

- 1 — Pré-aqueça o forno a 200 °C.
 - 2 — Coloque a farinha, o cacau e o fermento em uma tigela. Misture e reserve.
 - 3 — Em outra tigela, adicione o açúcar, os ovos, a manteiga derretida e o leite. Misture um pouco com o fouet.
 - 4 — Adicione a mistura da farinha peneirando-a por cima da mistura dos ovos e incorpore uma na outra delicadamente.
 - 5 — Depois, adicione o chocolate (picado ou em gotas) e misture bem.
 - 6 — Coloque a massa nas forminhas, deixando sobrar mais ou menos 1 dedo da forminha sem completar, pois os bolinhos irão crescer no forno.
 - 7 — Leve ao forno por mais ou menos 30 minutos, ou até que você coloque um palitinho na massa e ele saia limpo. O tempo é sempre aproximado, pois depende muito de cada forno.
- Importante:** nunca abra o forno nos primeiros 10 minutos que os cupcakes estiverem lá, porque a massa pode afundar.
- 8 — Assim que estiverem prontos, retire-os do forno e também das forminhas, deixando que eles esfriem em cima da bancada ou então da grade, se você tiver.
 - 9 — A cobertura só deve ser adicionada quando os cupcakes estiverem frios.

Modo de Preparo — Cobertura de Ganache de Chocolate

Como já falamos na lição "Recheios para bolos, tortas e doces", o ganache profissional deve ser feito em banho-maria, mas nesta receita vamos fazer o ganache no micro-ondas, uma maneira fácil e prática.

1 — Pique o chocolate e coloque numa vasilha que possa ir ao microondas. Nunca derreta o chocolate todo de uma única vez no micro-ondas, pois poderá queimar e grudar no fundo. Coloque-o no micro-ondas e tire de 30 em 30 segundos. Sempre que tirar, vá mexendo. Faça isso até que o chocolate derreta por completo.

2 — Assim que o chocolate estiver totalmente derretido, adicione o creme de leite, o mel e o rum e mexa bem (com o fouet ou com uma colher), até que se transforme num creme liso e uniforme.

Importante: nunca mexa de baixo para cima para não incorporar ar na ganache. Faça movimentos circulares em torno, com o fouet no centro da vasilha. Não fique puxando a ganache para cima.

3 — Deixe a ganache esfriando (fora de geladeira). Assim, ela irá engrossar por completo. Se você precisar que a ganache esfrie rapidamente, leve à geladeira, mas de 10 em 10 minutos retire para mexer (do jeito que ensinamos acima), para que a ganache não endureça apenas nas bordas da vasilha.

4 — A ganache estará pronta para ser usada na decoração ou em algum recheio, quando estiver fria e grossa.

5 — Por fim, decore com os confeitos que desejar!

Ingredientes

— 100ml de leite

— 45 gramas de manteiga

— 15 gotas de óleo essencial de lavanda

— 4 ovos

— 270 gramas de açúcar

— 210 gramas de farinha de trigo peneirada

— 1/2 colher de sopa de fermento em pó

Ingredientes — Calda de Lavanda

— suco de 6 laranjas

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de pétalas de flor de lavanda

Modo de Preparo

- 1 — Coloque o leite, a manteiga, e o óleo essencial de lavanda em uma panela e leve ao fogo médio até que a manteiga derreta.
- 2 — Quando a manteiga derreter, desligue o fogo, misture bem e reserve.
- 3 — Coloque os ovos em uma batedeira e bata até dobrar de volume.
- 4 — Acrescente o açúcar e bata por mais 3 minutos.
- 5 — Desligue a batedeira, e adicione a farinha de trigo peneirada aos poucos. Depois, adicione o fermento em pó peneirado.
- 6 — Misture bem, de forma delicada, para não perder o volume da massa.
- 7 — Vá adicionando a massa no creme reservado e misture delicadamente até incorporar bem.
- 8 — Coloque a massa numa forma de pudim (18 cm X 7 cm) e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 35 minutos.
- 9 — Retire do forno e reserve.

Modo de Preparo — Calda de Lavanda

- 1 — Leve o suco das laranjas e o açúcar ao fogo, e mexa bem até formar uma calda em ponto de fio.
- 2 — Antes de retirar do fogo, adicione as pétalas da flor de lavanda e deixe-as abrir na última fervura da calda.
- 3 — Retire do fogo e sirva com o cupcake.

Merengues



O Merengue é uma das principais bases da confeitaria, e faz qualquer sobremesa ficar ainda mais saborosa. A combinação de claras de ovos com açúcar é usada desde o século XVI, e apesar do nome francês, da técnica ter sido aperfeiçoada por um francês e basicamente ser vastamente utilizado pelos franceses, sua origem não é documentada.

Apesar disso, gosto francês predominou na confeitaria nos séculos XVI e XVII, e foi então que surgiu o merengue, posteriormente aperfeiçoado pelo pai da confeitaria artística: Antonin Carême.

Além de ser muito utilizado para cobrir e rechear bolos e tortas, o merengue também é ingrediente de mousses e sobremesas geladas como o soufflé glacé, e também pode ser aromatizado, e desidratado para fazer suspiros ou pavlova. Ele também é responsável por aerar misturas e auxiliar na fermentação de certas preparações, como bolos.

A textura final do merengue vai variar de acordo com a sua utilização, que pode ser em tortas, mousses, cremes, etc. Existem diversos tipos de merengues, preparados de maneiras diferentes, e cada um leva a resultados muito específicos em textura e aparência.

Para sua produção, a proporção básica é 1 parte de clara para 2 partes de açúcar. Quando as claras são batidas, o ar é incorporado e então são formadas pequenas bolhas. Assim que o volume aumentar e as claras ficarem branquinhas, o açúcar deve ser

adicionado aos poucos. Com a umidade e agitação das claras, o açúcar será dissolvido e envolverá as paredes das bolhas de ar, estabilizando o merengue.

Merengue Francês



É o merengue mais conhecido e o mais básico, porém, também o menos estável. Esse merengue é fino e pode ser utilizado no preparo de suspiros, pavlovas, e para receitas que vão ao forno, porque as claras são batidas cruas e precisam ser assadas.

Receita

Ingredientes

- 50 gramas de claras
- 100 gramas de açúcar refinado

Modo de Preparo

- 1 — Bata as claras na batedeira até quadruplicarem de volume (por aproximadamente 5 minutos).
- 2 — Vá adicionando o açúcar sem parar de bater. Depois de adicionar todo o açúcar, continue batendo até obter um merengue de textura fina (sem grãos de açúcar), consistente e brilhante.

Merengue Italiano



Também conhecido como marshmallow, é o merengue mais estável, porém o mais difícil de fazer. Para fazê-lo, você precisará de um termômetro, porque este merengue é feito a partir de uma calda quente de açúcar. Pode ser usado como coberturas de bolos ou substituir o creme de leite em mousses. É ideal para o preparo de *soufflés* e marshmallows.

Receita

Ingredientes

- termômetro
- 40 gramas de claras
- 125 gramas de açúcar refinado
- 40 gramas de água

Modo de Preparo

1 — Coloque as claras em um bowl de batedeira e reserve. Se possível, utilize o batedor globo da batedeira.

2 — Em uma panela, cozinhe o açúcar refinado e a água até que a temperatura de 114 °C graus.

3 — Quando a calda atingir 100 °C bata as claras, que já estavam na batedeira, em velocidade média.

Quando a calda atingir a temperatura de 114 °C, jogue-a na batedeira sobre as claras que ainda estarão sendo batidas.

Deixe bater até o bowl da batedeira esfriar.

Merengue Suíço



É um merengue de consistência firme, adequado para decorar bolos e sobremesas, pois é o que se trabalha com mais facilidade com o saco de confeiteiro. Pode ser considerado uma mistura do merengue italiano e do merengue francês.

Receita

Ingredientes

- 2 xícaras de claras
- 2 xícaras de açúcar

Modo de Preparo

1 — Coloque o açúcar e as claras em uma panela pequena. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até que o açúcar se dissolva por completo.

2 — Tenha cuidado para não cozinhar as claras, e para isso a mistura não deve passar de 60 °C.

3 — Jogue a mistura ainda quente na batedeira. Bata em velocidade média até que o bowl da batedeira esfrie por completo.

Dicas importantes para qualquer tipo de merengue:

→ O ideal é utilizar claras que estejam na temperatura ambiente. Se os ovos estiverem na geladeira, devem ser retirados uma hora antes de preparar o merengue. Claras em temperatura ambiente aumentam de volume mais rápido.

→ Todos os utensílios utilizados para o preparo do merengue devem estar bem limpos, secos e sem qualquer vestígio de gordura. A gordura pode interferir no desenvolvimento da espuma e absorção de ar.

→ O merengue deve ser preparado e utilizado imediatamente.

→ O açúcar utilizado deve estar livre de impurezas, como farinha ou qualquer outro alimento.

→ Cuidado para não bater as claras em excesso. Quando elas ficam quebradiças e secas, se torna mais difícil de adicionar outros ingredientes ou incorpora-las à qualquer mistura.

→ Até que as claras espumem, utilize a velocidade alta da batedeira. Depois, adicione gradualmente o açúcar ou a calda (no caso do merengue francês ou italiano) com a batedeira em movimento.

→ Se desejar obter um merengue com cor, o ideal é utilizar um corante à base de água para que fique estruturado. Acrescente o corante sempre pelas bordas da tigela, quando estiver quase pronto. Também é possível fazer um merengue com sabor, adicionando algum tipo de essência ou no caso do merengue italiano trocando a calda de açúcar por uma calda de polpa de fruta com açúcar.

Receita de Pavlova



A Pavlova é uma sobremesa a base de merengue, em formato de bolo ou disco, crocante por fora e macio por dentro. É conhecida por ter sido criada na Nova Zelândia, no ano de 1926 em homenagem à bailarina russa Anna Pavlova, mas a Austrália, país vizinho, faz questão de dizer que foi um chef australiano o autor da sobremesa.

Seu modo de preparo requer atenção aos detalhes e uma boa dose de paciência, afinal é preciso esperar algumas horas para que o merengue fique no ponto exato: crocante e branco por fora, cremoso como marshmallow por dentro.

Ingredientes

Para o suspiro

- 6 claras
- 1/2 xícara de açúcar refinado
- 6 gotas de suco de limão
- 1 colher de extrato de baunilha (opcional)

Para o recheio

- 1 lata de creme de leite fresco
- 6 colheres de sopa de açúcar refinado
- 1/2 lata (a mesma do creme de leite) de polpa de suco de maracujá

Para a cobertura

Morangos, framboesas ou kiwis (ou outra fruta que você desejar)

Modo de Preparo

1 — Vamos começar pelo suspiro. Numa batedeira, bata as claras em neves, e assim que começarem a espumar, adicione as gotinhas de suco de limão e continue batendo.

2 — Agora é hora de adicionar o açúcar. Vá acrescentando aos poucos sem parar de bater.

3 — Deixe batendo até atingir o pico duro. Quando estiver quase pronto, adicione o extrato de baunilha.

4 — Seu merengue estará no ponto quando você virar o batedor e ele não se desmanchar.

5 — Com o papel manteiga, forre o tabuleiro para evitar que grude.

6 — Espalhe o merengue num círculo, deixando um pequeno espaço no meio para depois adicionar o recheio.

7 — Leve ao forno pré-aquecido por 180° por mais ou menos 2 horas ou até que tenha formado uma casquinha.

Modo de Preparo - Recheio

1 — Leve os ingredientes do recheio para o liquidificador e bata até virar uma massa homogênea.

2 — Depois, coloque a mistura em um recipiente de vidro e deixe descansando na geladeira por pelo menos 30 minutos.

3 — Antes de montar sua pavlova, é importante que seu suspiro já tenha esfriado. Recheie e decore com as frutas de sua preferência!

Macaron



O macaron é um docinho redondo, crocante por fora, úmido e macio por dentro, e com uma espécie de "saia" ou "espuminha" nas extremidades. O doce é famoso por sua massa de amêndoas e pela sua dificuldade de ficar perfeito.

Existem diversas histórias e lendas sobre a sua origem. Acreditou-se durante muito tempo que o macaron foi introduzido na França por um cozinheiro italiano que teria acompanhado Catherine de Médici - nobre italiana que se tornou rainha consorte da França de 1547 até 1559, como a esposa do rei Henrique II - em 1533, quando se casou com o Duc d'Olerans. Porém, há registros de confecção de macarons já no ano de 791 em mosteiros na Itália e França.

A mais antiga receita de macarons, segundo a Larousse Gastronomique, data de 791, de um monastério de Cormery na França, pela definição da mesma fonte: um biscoito redondo, crocante por fora, macio por dentro, elaborado com amêndoas, açúcar e claras de ovos.

Por volta de 1500, os doces a base de nozes (trazidos pelos árabes) estavam espalhados por quase toda a Europa. Em 1552 é

feito o primeiro registro da palavra macaron na língua francesa, como uma sobremesa, em Gargantua e Pantagruel, obra de François Rabelais. E o primeiro registro impresso da receita de macaron foi feito em 1652, no livro The French Cook, de François Pierre de La Varenne.

O macaron moderno que conhecemos hoje, feito da mistura de merengue com a massa de amêndoas, que tornou o macaron tradicional mais leve, era chamado na época de macaron suave ou liso. Não há uma versão ou data única para esse macaron moderno; alguns dizem que foi a Ladurée (fundada em 1862), outros a Dalloyau (fundada em 1802).

A Família Dalloyau clama terem sido eles os criadores da receita moderna do macaron, essa mais leve e colorida que conhecemos, mas não há prova documentada. Afirmam seguir a mesma receita há mais de 300 anos. Os Dalloyau estão presentes na história da confeitaria francesa desde 1682, quando Charles Dalloyau foi convidado a trabalhar para o Rei Louis XIV (que solicitou macarons para sua festa de casamento), na Corte de Versailles.

Uma ideia, a princípio pequena, porém, genial, causou a primeira grande revolução do macaron em 193. Pierre Desfontaines, neto de Louis Ernest Ladurée, fundador da Ladurée, casa que se tornou sinônimo de macarons, criou o macaron como o conhecemos hoje, com recheio de ganache, buttercream ou geleia.

Hoje, todas as grandes pâtisseries de Paris – além das já citadas – oferecem macarons, com destaque para: Fauchon, PH, Sadaharu Aoki, Boulangerie Hanauer, Jean-Pierre Hévin, Arnauld Demontel, Jean-Pierre Hévin, Grégory Renard, Arnaud Larher, Carette, Maison Georges Larnicol, Pain de Sucre, Café Pouchkine, etc.

O macaron movimenta hoje um mercado enorme em todo o mundo, mas é o parisiense o mais conhecido e procurado. É possível encontrar macarons de diversos sabores como caramelo, baunilha, pistache, framboesa, laranja, chocolate branco, café, e etc.

Mesmo estando presente no mundo inteiro, não são em todos os lugares que se encontra um macaron de qualidade. Por ter virado

uma grande moda, e que deu certo, qualquer padaria e café vende macaron hoje em dia, até mesmo uma rede americana de fast food.

Em relação às receitas dos macarons, a maioria é guardada secretamente a sete chaves, já que para produzir um excelente macaron, é preciso prestar a atenção em pequenos detalhes como a temperatura do forno, e a espuminha formada em suas extremidades, característica principal do pequeno biscoito.

Hoje em dia, Pierre Hermé é considerado o grande nome mundial dos macarons, batizado de Picasso da Pâtisserie pela Vogue francesa.

A base dos Macarons é um merengue. Esse merengue pode ser feito de três formas diferentes e, dependendo do método que você escolher, a receita vai sofrer alguns ajustes. Nesta receita, vamos fazer a massa do macaron com o merengue italiano, mas se você desejar também pode optar pelo merengue francês ou suíço.

- 85 gramas de farinha de amêndoas
- 160 gramas de açúcar de confeiteiro
- 40 gramas de claras (parte 1)
- 125 gramas de açúcar refinado
- 40 gramas de água
- 40 gramas de claras (parte 2)

1 — Peneire a farinha de amêndoas e o açúcar de confeiteiro em um bowl de batedeira e misture.

2 — Adicione as claras (parte 1) e misture até homogeneizar com o batedor tipo pá. Reserve.

3 — Agora vamos fazer o merengue italiano! Coloque as claras (parte 2) em um bowl de batedeira com o batedor globo e reserve.

4 — Cozinhe o açúcar refinado e a água em uma panela até atingir 114°C.

5 — Quando a calda atingir 100°C, comece a bater as claras previamente reservadas na batedeira, em velocidade média.

6 — Assim que atingir 114°C, verta a calda sobre as claras que estão sendo batidas.

7 — Quando o merengue atingir 34°C, misture com a massa de amêndoas reservada. Mexa até que a massa atinja o ponto fita (a massa deve cair da espátula devagar, formando uma fita grossa). Esse processo se chama "Macaronage", e tem um ponto certo, quando você deverá parar de misturar. Quanto mais misturar, mais fluida a massa vai ficar. A massa deve ficar meio espessa e não fluida. O mais importante aqui é que você não passe do ponto, pois se misturar excessivamente, a massa vai ficar muito líquida e não será possível remediar. Esta etapa só deve ser feita à mão, nunca na batedeira sob pena de passar do ponto.

8 — Coloque a massa num saco de confeitar, e com o auxílio de um bico de confeitar liso, modele seus macarons sobre um tapete de silicone (Silpat) ou papel manteiga.

9 — Asse os Macarons por aproximadamente 15 minutos em forno pré-aquecido a 140°C. Os Macarons devem desenvolver o famoso "pezinho" aos quatro minutos de forno mais ou menos. Estarão prontos quando, ao tocá-los delicadamente, estiverem firmes. Não devem corar.

10 — Retire os macarons forno e deixe esfriar completamente ainda nos tabuleiros. Isso facilitará retirá-los do papel (ou silicone) sem que quebrem. Se ficarem muito colados no papel, é sinal que não assaram o suficiente. É necessário esperar os macarons esfriarem antes de recheá-los.

O macaron é bem doce, então os recheios devem ser escolhidos com cuidado para que não fique enjoativo. Os mais tradicionais são ganache e buttercream, mas você pode escolher o recheio que desejar. Sugestões: morango, baunilha, limão siciliano, ganache de pistache, mel com flor de laranjeira, etc.

Bem-casado

Você saberia dizer o nome do famoso e delicioso doce, embalado de forma encantadora e que representa a união e o amor do casamento? Se você pensou no doce bem-casado, acertou!



A maioria das fontes diz que o doce surgiu em Portugal, derivado dos “casadinhos portugueses”, porém, há relatos de que pode ter surgido na Espanha e até mesmo na África do Sul.

A principal diferença entre o bem-casado brasileiro que conhecemos e casadinho português é a massa. O bem-casado brasileiro tem massa de pão de ló, enquanto o português tem uma massa mais densa, com base feita de água. Ambos são descendentes indiretos do multicentenário alfajor árabe. Sua aparência lembra um macaron maior.

O bem-casado é confeccionado artesanalmente, e tem textura suave e macia. É normalmente recheado por um delicioso doce de leite e sua embalagem chama atenção pela beleza e originalidade. Aliás, a embalagem faz parte da fama do bem-casado. O tradicional é utilizar papel crepom e fita de cetim, mas tanto as empresas, quanto as noivas inovaram, e já se encontra bem-casados no tecido e papeis importados.

Diz a Lenda:

“O Bem-casado representa duas partes que se unem e são seladas pela cumplicidade e respeito mútuo. Para se ter muita sorte e felicidade nesta união deverá ser distribuído um bem-casado para cada convidado. Todo aquele que saborear o doce estará sendo abençoado com a mesma sorte e a felicidade dos noivos.”

Como podemos perceber, de acordo com a lenda, o bem-casado deve ser servido ao final da festa de casamento, um para cada convidado, para trazer prosperidade e sorte. De acordo com a

tradição, ao saboreá-los, todos estarão sendo abençoados com sorte e felicidades e deve-se fazer um pedido antes de dar a primeira mordida. Simbolicamente, o doce representa a união do casal (duas metades de pão de ló).

Como a Felicidade está presente em vários momentos de nossa vida, então os brasileiros criaram os:

Bem unidos — Bodas de Prata e Ouro

“Para compartilhar a união feliz e o amor eterno.”

Bem nascidos — Maternidade e Batizado

“Dar boas-vindas ao bebê, desejando-lhe vida feliz e saudável”

Bem formados — Formatura

“Desejar sucesso e prosperidade na carreira”

Bem vividos — Aniversários

“As bençãos por mais um ano vivido”

Bem jovens — Debutantes

“Para compartilhar a juventude eterna.”

Bem-sucedidos — Eventos

“Prosperidade e Fortuna”



Além disso, hoje se tornou comum oferecer os doces em chá de panela, chá de fralda e primeira comunhão.

Embora não seja um ritual obrigatório, é um item que agrega muito na decoração da mesa de casamento. Para prepará-lo, sua massa fofa e aerada deve ser levada ao forno o mais rápido possível. Do

mesmo jeito, também é preciso evitar demorar muito para assá-la, para que discos fiquem fofos e macios depois de assados.

Ingredientes - Massa

- 4 ovos
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 10 colheres de sopa de fécula de batata

Ingredientes - Calda

- 2 xícaras de chá de açúcar de confeiteiro
- 1/2 xícara de chá de água morna

Modo de Preparo - Massa

- 1 — Bata os ovos e o açúcar em uma batedeira por mais ou menos 5 minutos, até que se transforme numa massa leve e fofa.
- 2 — Adicione o fermento em pó e desligue a batedeira.
- 3 — Vá adicionando a fécula de batata aos poucos, mexendo levemente com o fouet até ficar homogênea.
- 4 — Coloque a massa em um saco de confeitar e em uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, pingue porções da massa, deixando espaço entre elas.
- 5 — Leve a massa ao forno o mais rápido possível. Não demore muito para assá-la, pois assim os discos de massa ficarão fofos e macios depois de assados.
- 6 — Leve ao forno pré-aquecido médio-alto (200° C), por aproximadamente 8 minutos ou até ficarem firmes e levemente dourados. Retire da assadeira ainda quente e reserve.
- 7 — Corte a massa com um cortador de biscoitos redondo para ficar com um acabamento mais bonito.

Modo de Preparo - Recheio

Aqui você poderá utilizar o recheio tradicional de doce de leite, que ensinamos na lição "recheios para tortas, bolos e doces", ou utilizar o recheio que desejar!

Modo de Preparo - Calda

1 — Dissolva o açúcar em meia xícara de chá de água morna até obter uma calda grossa.

2 — É mais fácil manusear a calda se estiver morna. Você pode deixá-la aquecida em banho-maria para facilitar o banho dos bem-casados na hora da montagem.

Montagem

1 — Espalhe, com a ajuda de uma espátula, delicadamente cerca de 1 colher de chá do doce de leite sobre um disco de massa.

2 — Feche o bem-casado com outro disco formando um mini sanduíche.

3 — Mergulhe um doce de cada vez na calda e deixe secar por aproximadamente 30 minutos sobre uma grelha.

Para Embalar

Você vai precisar de:

— papel celofane

— pape crepom

— fita

1 — Corte o papel celofane e papel crepom em quadrados de aproximadamente 20 cm.

2 — Embrulhe os doces primeiro com celofane, e depois com o papel crepom.

3 — Faça um laço de fita bem lindo e delicado para finalizar.

Brigadeiro e Outros Docinhos



O brigadeiro, ou negrinho como é conhecido no Rio Grande do Sul, é um doce típico da culinária brasileira. De origem paulista, o doce tornou-se comum em todo o país pela sua famosa presença em festas de aniversário, junto com outros doces famosos, como o beijinho, o cajuzinho e o casadinho. O brigadeiro é um doce feito de leite condensado, manteiga, chocolate em pó e chocolate granulado para a cobertura.

A origem do nome "brigadeiro" é relacionada à campanha presidencial do Brigadeiro Eduardo Gomes. Logo após o fim da Segunda Guerra Mundial, em 1945, o Brasil estava em época de campanha para eleição de um novo presidente. O candidato Eduardo Gomes, cuja patente militar era Brigadeiro, fazia muito sucesso entre as mulheres. Inclusive o slogan de sua campanha era "Vote no brigadeiro que é bonito e solteiro".



Um grupo de mulheres paulistanas do bairro do Pacaembu que eram engajadas na campanha do candidato decidiram organizar festas para angariar fundos e promover sua candidatura. Com isso, decidiram criar um doce para ser vendido nessas festas. O único problema é que alguns ingredientes, como o leite fresco e o açúcar, estavam em falta, já que era tempo de pós-guerra. Com isso, recorreram ao leite condensado, misturando-o com manteiga e chocolate, criando assim "o doce do brigadeiro" ou "o docinho do brigadeiro". O doce era vendido durante a campanha, com o objetivo de conquistar votos através do paladar do eleitorado. O candidato não foi eleito, mas o doce conquistou o mundo. O nome

foi abreviado durante a década de 50, e se espalhou por todo o país.

Era também no Estado de São Paulo que se encontravam as duas únicas fábricas brasileiras de leite condensado (as Fábricas da Nestlé em Araras e em São Paulo, fundadas em 1921), além de ser na cidade de São Paulo em que era fabricado o notório "Chocolate do Padre" (nome popular do chocolate citado em grande parte das receitas antigas do doce), o qual era produzido pela Fábrica Gardano (fundada na capital paulistana também em 1921, junto com a fábrica da Nestlé).

Conforme relata a historiadora da alimentação Daniela Ferreira, "as prescrições da receita sugerem que o brigadeiro foi criado em São Paulo, por conta da fábrica Gardano, fundada na capital paulistana em 1921, junto com a fábrica da Nestlé", o que efetivamente tornou materialmente possível a criação do mesmo no Estado de São Paulo.

Assim como a maioria das receitas, existem outras versões e histórias sobre a origem do brigadeiro.

Receita de Brigadeiro Tradicional

Rendimento: 20 porções

Ingredientes

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 pacote de chocolate granulado

Modo de Preparo

- 1 — Aqueça a panela em fogo médio.
- 2 — Adicione a manteiga.
- 3 — Acrescente o leite condensado e misture bem.
- 4 — Depois, adicione o chocolate em pó e misture.
- 5 — Quando começar a ferver, diminua o fogo e mexe até que dê para ver o fundo da panela ao passar a espátula.
- 6 — Desligue o fogo e transfira o brigadeiro para outro recipiente.

7 — Cubra com plástico filme e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.

8 — Passe manteiga nas mãos, pegue o brigadeiro com uma colher e faça as tradicionais bolinhas.

9 — Passe as bolinhas no chocolate granulado e coloque em forminhas.

Beijinho



O adorado doce Beijinho, também conhecido como Branquinho no Estado do Rio Grande do Sul, é uma receita tipicamente brasileira, servida geralmente em festas de aniversário e outras comemorações. Sua origem vem de alguns testes com leite condensado e leite de cabra coalhado, que daria um gosto levemente azedo quebrando o excesso de açúcar no seu sabor.

Seu criador foi José Ferreira Mendes, um homem rico que morou na França e estudou culinária na escola Gâteaux et Confiseries de 1941 a 1946. Em 1947 e com 34 anos, retornou ao Brasil. Apesar de dos estudos na Europa, seus experimentos na área de confeitaria foram desvalorizados, e com isso, desistiu de trabalhar na área, deixando suas anotações para sua filha Isabelle Ferreira Arnaud. Isabelle seguiu os passos do pai na culinária, e aos 19 anos (1964), indignada por não encontrar uma maneira de tornar famoso e popular o doce de seu pai, teve a ideia de misturar leite condensado e suco de lichia, para obter uma consistência aquosa. Deixou a mistura refrigerando, e depois de pronto, adicionou coco ralado como cobertura. O doce teve um resultado muito saboroso, porém, alguns anos mais tarde o suco de lichia foi eliminado da receita, mantendo apenas sua base de leite condensado e coco.

O doce se tornou muito popular, e fora levado à Europa por Isabelle, para que o doce criado por seu pai ficasse na história europeia também. O docinho é amado e muito popularizado hoje em dia, e é preparado e servido de forma parecida ao brigadeiro. Dependendo da região do país em que é feito, a receita pode levar gemas de ovos ou não. Também pode ser adicionado suco de laranja e cascas de limão, e ser coberto com açúcar cristal ou coco. Tradicionalmente, um único cravo é colocado em cima do doce.

Receita

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 4 colheres de sopa de coco seco ralado
- coco seco ralado para passar os docinhos
- cravos-da-índia para decorar (opcional)
- um pouco de manteiga para untar

Modo de Preparo

- 1 — Coloque o leite condensado e a manteiga em uma panela.
- 2 — Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até que desprenda do fundo da panela.
- 3 — Retire do fogo, adicione o coco, e misture bem.
- 4 — Coloque a massa em um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
- 5 — Enrole os docinhos, passe pelo coco ralado e decore-os com um cravo se desejar.
- 6 — Por fim, coloque o casadinho em forminhas de papel.

Cajuzinho



Assim como o beijinho e o brigadeiro, o cajuzinho também é um doce brasileiro servido geralmente em festas de aniversário e outras comemorações, mas também é muito famoso em Festas Juninas. Ele é feito de amendoim, mas sua receita pode variar de acordo com cada região. No Sul, Sudeste, e Centro-Oeste, para o preparo, é utilizado leite condensado, margarina, e uma massa de amendoim torrado e moído, sem pele. Depois, a massa é enrolada e moldada na forma de um caju em miniatura. Depois é envolvido em açúcar (cristal ou refinado), e muitas vezes finalizado com uma castanha na base para simular a fruta.

Já no Norte e Nordeste do Brasil, a massa é feita de forma diferente, com a polpa do próprio caju, obtendo assim um gosto completamente diferente.

O doce como é preparado nas regiões Sul, Sudeste, e Centro-Oeste, se popularizou há algum tempo também nos estados da região Nordeste, mas ao invés de adicionar a castanha, preferem utilizar um amendoim torrado.

No Distrito Federal o doce é feito com amendoim torrado e moído sem pele, leite condensado e chocolate em pó, fazendo com que o doce fique com uma cor bem mais escura e um sabor marcante, mas com o mesmo formato dos outros e com um amendoim no topo também.

Receita

Ingredientes

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de chá de açúcar cristal

- 1 xícara de chá de amendoim sem casca torrado e moído
- Amendoins inteiros ou castanhas de caju para decorar

Modo de Preparo

- 1 — Leve o leite condensado, o amendoim e a manteiga ao fogo e mexa bem.
- 2 — Quando sentir que o doce está soltando do fundo da panela, é sinal de que está pronto.
- 3 — Retire do fogo, transfira para um prato e deixe esfriar completamente.
- 4 — Unte as mãos com um pouco de manteiga ou margarina para que o doce não grude e vá enrolando na forma de cajuzinho.
- 5 — Depois, passe no açúcar cristal ou açúcar de confeiteiro.
- 6 — Decore com uma metade de um amendoim ou castanha de caju e coloque em forminhas de papel.

Casadinho



Casadinho, dois amores ou josefina? Afinal, qual seria o nome desse docinho tão saboroso? Bom, independente de como cada pessoa chama, existem poucos registros sobre a origem e a história desses encantadores docinhos. O que sabemos é que assim como o brigadeiro, o beijinho e o cajuzinho, o casadinho também é um doce brasileiro servido geralmente em festas de aniversário e outras comemorações.

É um doce muito apreciado, porque une dois sabores diferentes. Apesar dos três nomes, a receita não possui variações significativas nas diferentes regiões do nosso país.

Hoje em dia já existem casadinhos com outros sabores, então, é sempre bom lembrar que no mundo da confeitaria e gastronomia em geral, vale ser criativo e inovador. As possibilidades de variações para esse docinho são infinitas, mas o tradicional Dois Amores é feito com os sabores do chocolate preto e chocolate branco ou baunilha. É possível também adicionar aromas e criar deliciosas combinações. Exemplos: brigadeiro ao rum e brigadeiro de chocolate branco ou ainda brigadeiro meio amargo e brigadeiro de leite em pó. Veja abaixo a receita tradicional:

Receita

Ingredientes - Brigadeiro Preto

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de copa de chocolate em pó
- 1 colher de sobremesa de manteiga

Ingredientes — Brigadeiro Branco

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de chá de manteiga
- 3 gemas sem pele

Modo de Preparo — Brigadeiro Preto

- 1 — Aqueça a panela em fogo médio.
- 2 — Adicione a manteiga.
- 3 — Acrescente o leite condensado e misture bem.
- 4 — Depois, adicione o chocolate em pó e misture.
- 5 — Quando começar a ferver, diminua o fogo e mexe até que dê para ver o fundo da panela ao passar a espátula.
- 6 — Desligue o fogo e transfira o brigadeiro para outro recipiente.
- 7 — Cubra com plástico filme e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.

Modo de Preparo — Brigadeiro Branco

- 1 — Aqueça a panela em fogo médio.
- 2 — Adicione todos os ingredientes, e misture bem.

3 — Quando começar a ferver, diminua o fogo e mexa até que dê para ver o fundo da panela ao passar a espátula.

4 — Desligue o fogo e transfira o brigadeiro branco para outro recipiente.

5 — Cubra com plástico filme e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.

Montagem

Quando estiverem frios, enrole os doces de forma que eles fiquem com metade do tamanho de um docinho. Junte as duas partes, e para finalizar, passe no açúcar cristal e coloque em forminhas.

Brigadeiro Gourmet



O brigadeiro gourmet é feito com ingredientes especiais, muitas vezes sofisticados. Algumas receitas são mais elaboradas do que a do brigadeiro tradicional que conhecemos, resultando em uma massa com uma textura diferenciada e em muitas possibilidades de novas receitas e sabores.

Massas de Bolos

Você sabia que existem diversos tipos de massa de bolo? Cada massa tem suas características diferentes, e deve ser escolhida de acordo com o tipo de bolo que desejar fazer. Os tipos de massa de bolo fazem toda a diferença no resultado final, e além de fornecerem diferentes sabores, ainda oferecem texturas interessantes e adequadas para cada ocasião. Seleccionamos cinco tipos de massa de bolo muito usadas por profissionais na confeitaria:

Pão de Ló



O queridinho pão de ló, também conhecido como "bolo esponjoso" é uma massa de bolo (que também pode ser considerada um doce) criada pelo cozinheiro genovês Giovan Battista Cabona. Em sua receita original, o cozinheiro utilizava ovos, açúcar e farinha de trigo, e não adicionava fermento ou xarope. Estima-se que tenha sido criado na segunda metade de 1700, quando o cozinheiro foi enviado a Espanha pelo marquês Domenico Pallavicino (nomeado embaixador em 1747 pelo rei da Espanha Fernando VI). O cozinheiro presenteou o rei espanhol, por ocasião de um banquete, com um bolo extremamente leve que denominou como Pan di Spagna em homenagem à corte espanhola da época.

Há também outra história sobre a origem do pão de ló. Durante o século XVI, os portugueses desembarcaram no Japão, e lá eles conheceram uma receita oriental conhecida como "castella ou castera" um doce local que usava clara em castelo - mais firme que a clara em neve - e mel. A partir desse contato, os lusitanos criaram o pão de ló. Nome que teve como inspiração um tecido da época, que era finíssimo e delicado, assim como a massa da receita.

Inglaterra e EUA: O Sponge Cake é o bolo mais parecido com o pão de ló da culinária da Inglaterra e outros países de idioma inglês, incluindo a culinária dos EUA.

Japão: O pão de ló foi introduzido no Japão, como Pão de Castela onde ficou conhecido como "castella" (pronuncia-se castera) por causa das claras em castelo que são mais firmes que as claras em neve, e através do tempo tornou-se um dos doces mais típicos de lá, chamado Kasutera.

Portugal: existem versões diferentes da receita de pão de ló em Portugal, que acabam se tornando símbolos dessas regiões, como o de Arouca, o de Ovar, o de Margaride (Felgueiras) e o de Alfeizerão. Lá também existe uma versão não tradicional da receita

chamada "pão de ló à brasileira", que leva muito menos ovos e é bem diferente da receita original.

A receita tradicional é rica em ovos, e todos os ingredientes são adicionados num recipiente e depois cozinhados em banho-maria. Porém, essa técnica de preparação foi abandonada com os anos.



Independente da variação de nome, receita, região ou país, é sempre uma delícia. O bolo é um dos mais clássicos da confeitaria, e combina textura macia e leve e boa estrutura. A diferença do pão de ló para outros bolos é a composição da massa. Hoje o pão de ló é feito com ovos, açúcar, farinha de trigo, e fermento, e pode ter ainda um acréscimo de algum líquido, como leite, suco de laranja ou água, dependendo da receita. O volume da massa vem das claras, que quando batidas, absorvem o ar e inflam. Já outros bolos com massa cremosa, são feitos com ovos, líquidos, farinha e gordura em grande quantidade, e o volume da massa é decidido ao acréscimo de fermento em pó.

A massa pode ser usada em uma variedade de montagens diferentes, e com ela é possível montar diversas receitas, basta usar a criatividade. O pão de ló pode ganhar alguns ingredientes na receita, como o extrato de baunilha e raspas de limão, dando um gosto especial para a massa.

Dicas para um pão de ló perfeito:

→ Bata muito bem os ovos. Se possível deixe na batedeira por uns 15 minutos, até que dobre de volume e se transforme em uma mistura brilhante e clarinha.

→ A farinha deve ser adicionada delicadamente depois de peneirada.

→ Os ingredientes devem estar em temperatura ambiente.

→ É necessário pesar os ingredientes e respeitar o momento certo para cada um entrar no preparo.

Receita — Massa Base de Pão de Ló

Ingredientes

— 4 ovos

— 2 xícaras de chá de farinha de trigo

— 2 xícaras de chá de açúcar

— 1 colher de sopa de fermento em pó

— 1 xícara de chá de água fervente

Modo de Preparo

1 — Separe as claras das gemas.

2 — Bata as claras em neve e reserve.

3 — Coloque as 4 gemas com a xícara de chá de água fervente em uma tigela maior da batedeira. Bata até espumar bastante.

4 — Continue batendo e aos poucos, adicione o açúcar.

5 — Depois de alguns minutos, aos poucos, adicione a farinha de trigo delicadamente, e continue batendo até ficar uma massa bem homogênea (aproximadamente uns 10 minutos).

6 — Desligue a batedeira, adicione o fermento em pó, as claras em neve e com uma colher de pau, mexa delicadamente com movimentos circulares de baixo para cima.

7 — Passe manteiga na forma e polvilhe com farinha de trigo.

8 — Coloque a massa e bata a assadeira com a massa algumas vezes numa superfície dura a fim de eliminar eventuais bolhas de ar que podem expandir e causar a quebra do bolo na hora de desenformar.

9 — Leve ao forno, pré-aquecido em temperatura alta e deixe assando nesta temperatura por 10 minutos.

10 — Após 10 minutos, diminua para temperatura média e deixe por mais 20 minutos aproximadamente.

11 — Para saber se o bolo está assado, coloque um palito no meio do bolo. Se sair úmido é porque precisa assar mais tempo.

12 — Quando o palito sair seco, desligue o forno e retire o bolo com cuidado.

13 — Espere esfriar para desenformar.

Utilize o recheio e cobertura que desejar!

Massa Amanteigada



Este é provavelmente o tipo mais popular de massa de bolo ao redor do mundo. É uma massa estruturada, porém, leve e com um sabor único. Além disso, é ideal para bolos com mais camadas, já que suporta melhor o peso de várias bases de massa e de recheio. Essa também é a massa ideal para fazer bolos com pasta americana, esculpidos, cupcakes, e mini bolos. Sua estrutura permite a adição de frutas, brigadeiros e castanhas, sem que afundem. O *devil's food cake*, tradicional bolo de chocolate é um bom exemplo.

A massa de bolo amanteigada deve conter algum tipo de gordura em sua composição, geralmente manteiga ou margarina, porém, também é possível utilizar óleo ou gordura. Os primeiros bolos eram levedados apenas pelo ar batido na manteiga nos ovos durante o processo de mistura. Hoje, a maioria dos bolos contém algum tipo de fermento, assim como técnicas de mistura adequadas para produzir um bolo leve e texturizado.

Receita — Bolo com Massa Amanteigada

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 180 gramas de manteiga
- 1 xícara de leite
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó

Modo de Preparo

- 1 — Bata as claras em neve e reserve.
- 2 — Adicione os ovos, o açúcar e a manteiga na batedeira, e bata até virar um creme.
- 3 — Agora, delicadamente, adicione a farinha de trigo e o leite até se transformar numa massa homogênea.
- 4 — Adicione as claras em neve nessa massa e misture delicadamente.
- 5 — Agora, acrescente o fermento em pó.
- 6 — Leve ao forno pré-aquecido em 180° por aproximadamente 40 minutos.

Receita - Devil's food cake



O Devil's Food Cake (Bolo "Comida do Diabo") ou apenas Devils' Cake (Bolo do Diabo) é um bolo úmido, de camadas, aerado e rico em chocolate. Mas por que delicioso bolo de chocolate tem esse nome horrível? Simples: ele é literalmente uma tentação, um bolo

do diabo. É um bolo de CHOCOLATE em camadas, recheado de CHOCOLATE e coberto de CHOCOLATE! Este bolo foi introduzido nos Estados Unidos no começo do século XX, com a receita datada de 1905.

Infelizmente, hoje em dia é difícil distinguir exatamente um Devil's Cake de um bolo comum de chocolate, pelas alterações na receita e disponibilidade dos ingredientes que eram utilizados no século XX. Mas existem algumas características únicas que podem ajudar a identificar um Devils' Cake. O bolo é geralmente bem mais molhadinho e aerado do que os outros bolos de chocolate, e ao invés do achocolatado, geralmente usa-se chocolate em pó na receita, assim como café para destacar o sabor. O uso de água quente como líquido principal ao invés do uso de leite também torna a receita diferente.

Ah! Você sabia que ao contrário do bolo do diabo, existe um bolo chamado de Angel Cake (bolo do Anjo)? Ele é clarinho, quase um tipo de sponge cake (pão-de-ló), e começou a ficar popular nos Estados Unidos no fim do século XIX. É assim chamado por causa de sua leveza aerada, que é associada a "comida dos anjos".

Mas voltando ao bolo “malvado”, dizem que o Devil's Cake está intimamente ligado ao Red Velvet (bolo veludo vermelho que explicamos na lição de Cupcakes). Em alguns livros de receita mais antigos, os nomes foram intercambiáveis. Hoje os bolos Red Velvet são vermelhos devido ao corante, mas mesmo sem essa adição, a reação

A maioria dos bolos Veludo Vermelho hoje em dia se utilizam de corante, mas mesmo sem isto, a reação entre o vinagre e a coalhada tende a realçar as antocianinas, presentes no chocolate. Quando acrescentado aos bolos, o elemento ácido causa o enrubescimento do chocolate quando assado. Quando o chocolate mais básico era largamente vendido, a coloração vermelha era mais pronunciada. Esta "tintura natural" pode ter sido a responsável pelo nome "veludo vermelho", assim como a do "Devil's food", e diversos outros bolos de chocolate similares.

Ingredientes - Massa

— 150 gramas de açúcar refinado

— 225 gramas de farinha de trigo

- 50 gramas de chocolate em pó
- 100 gramas de açúcar mascavo escuro
- 125 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 2 ovos
- 250 ml de água quente

Ingredientes - Cobertura e Recheio

- 175 gramas de manteiga sem sal
- 300 gramas de chocolate meio amargo picado
- 125 ml de água
- 30 gramas de açúcar mascavo

Modo de Preparo

- 1 — Coloque o chocolate em pó e o açúcar mascavo em uma tigela.
- 2 — Depois, adicione a água fervente.
- 3 — Bata até misturar bem e reserve.
- 4 — Em outra tigela, coloque a manteiga e o açúcar refinado e bata até obter um creme fofo.
- 5 — Peneire a farinha, o fermento e o bicarbonato em outra tigela. Misture-os e reserve.
- 6 — Acrescente o extrato ou essência de baunilha na mistura do creme de manteiga e açúcar. Misture bem.
- 7 — Adicione um ovo e bata até ficar bem incorporado à massa. Acrescente o outro ovo e repita.
- 8 — Acrescente os ingredientes secos misturados e depois, acrescente a mistura de chocolate que estava reservada.
- 9 — Unte duas formas redondas de 20 cm com manteiga, ou utilize apenas uma forma redonda grande.

10 — Divida a massa do bolo entre duas (se for utilizar duas formas) e leve-as ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente meia hora ou até que palito saia limpo.

11 — Assim que estiver pronto, retire do forno, espere esfriar, e desenforme os bolos.

12 — Para o recheio e a cobertura: coloque a água, o açúcar mascavo e a manteiga em uma panela em fogo baixo.

13 — Quando começar a ferver, desligue o fogo e adicione o chocolate picado. Mexa bem para que o chocolate derreta completamente.

14 — Deixe esfriar, mexendo de vez em quando.

Montagem

1 — Corte a parte superior dos dois bolos, para que fiquem lisos.

2 — Coloque 1/3 do recheio em cima de um deles e coloque o outro bolo por cima. Cubra-o totalmente com a cobertura.

3 — Se tiver feito um bolo só, corte-o ao meio, formando dois discos.

4 — Recheie e cubra-o com a mistura de chocolate.

Chiffon



Com a massa Chiffon é possível fazer um bolo macio, fofo, saboroso e mais denso e estruturado que a massa de pão de ló. Foi criado há 86 anos pelo norte-americano Harry Baker, e conquistou o mundo. Isto porque Baker vendeu sua receita para uma das maiores empresas de alimentos do planeta, a General Mills.

Na versão clássica as claras são batidas separadamente ao final do preparo. Porém, é necessário esperar para bater apenas na hora de usá-las.

O bolo com massa chiffon é super leve, por isso pode ser apreciado sem recheio ou cobertura em um café ou chá da tarde, e até se transformar em um bolo de festa com recheio e decoração delicadas. Essa massa também é maravilhosa para fazer cupcakes. Diferente dos bolos preparados com manteiga, o chiffon cake é preparado com óleo vegetal, então se torna úmido e se mantém leve por vários dias, mesmo gelado. Essa é a massa perfeita para fazer o tão amado *Naked Cake*.

Existem diversos métodos usados no preparo de um bolo, e no caso do bolo com massa chiffon, usam-se dois deles: o método “creme”, que é feito batendo os ingredientes oleosos e cremosos, e a apenas depois adicionar os secos; e o método chamado “3 estágios”, feito misturando os ingredientes secos, depois adicionando os cremosos e a clara em neve e, por último, o leite.

Para obter um bolo fofo e macio como o chiffon, é necessário a formação de uma emulsão criada a partir da mistura dos ingredientes oleosos e líquidos e, em um segundo momento a adição de claras batidas em neve.

Receita — Bolo Chiffon de Limão

Ingredientes

- 7 ovos (gemas e claras separadas)
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 1/2 xícara de óleo de canola ou outro óleo vegetal
- 1/2 xícara de água
- 1/4 xícara de suco de limão
- Raspas de 1 limão-siciliano
- 1 xícara de açúcar refinado
- 1/2 xícara de açúcar cristal
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 xícaras de farinha sem glúten
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

- 1 — Pré-aqueça o forno a 170°C.
- 2 — Adicione numa tigela as gemas, o óleo, a água, a baunilha, o suco de limão e as raspas. Bata com o fouet.
- 3 — Adicione o açúcar cristal, a farinha peneirada e o fermento.
- 4 — Bata as claras em neve com a pitada de sal. Assim que começarem a espumar, vá adicionando o açúcar refinado aos poucos, até chegar em picos firmes.
- 5 — Incorpore 1/3 das claras na massa com o fouet até ficar bem homogêneo. Delicadamente, adicione o restante com espátula.
- 6 — Coloque a massa numa forma com furo no meio grande, de cerca de 23 cm de diâmetro, e asse por cerca de 60 minutos, ou até que o palito saia seco.
- 7 — Retire do forno e deixe esfriando com a forma de cabeça para baixo (o bolo vai se soltar naturalmente.)
- 8 — Polvilhe açúcar de confeiteiro antes de servir.

Esta é uma receita de bolo chiffon sem glúten, porém você também pode utilizar farinha de trigo se desejar!

Receita — Naked Cake de chocolate com recheio de leite em pó



O Naked Cake, também conhecido como “bolo pelado”, é um bolo sem cobertura, sendo decorado apenas com um recheio cremoso, e frutas ou brigadeiros em sua cobertura. E para fazer este lindo bolo, nada melhor do que utilizar a massa chiffon, que você acabou de aprender!

Além do naked cake, o semi naked cake também está fazendo muito sucesso nos dias atuais, e como o próprio nome diz, é um bolo quase sem cobertura, apenas como uma fina camada. Essa fina cobertura pode ser feita com um chatilly clássico, um merengue ou até um buttercream. O segredo está em nivelar e retirar o excesso de cobertura com uma espátula, um levantador de bolo ou até mesmo com uma régua.

Ingredientes — Massa

- 1 xícara de chá de óleo vegetal
- 6 ovos
- 1 copo de açúcar
- 1 xícara de chá de achocolatado em pó
- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 copos de água morna
- 2 colheres de sopa de fermento em pó

Ingredientes — Recheio

- 3 caixas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 10 colheres (sopa) de leite em pó

Ingredientes — Cobertura

- 150 gramas de chocolate meio amargo picado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- Frutas vermelhas frescas para decorar

Modo de Preparo

- 1 — Bata o óleo com os ovos, o açúcar e o achocolatado na batedeira.
- 2 — Comece adicionando a farinha aos poucos, intercalando com a água, e bata até ficar homogêneo.
- 3 — Adicione fermento em pó e mexa.

4 — Despeje a massa em forma redonda alta (20 cm de diâmetro) untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 40 minutos ou até firmar (faça o teste do palito).

5 — Assim que estiver pronto, espere esfriar. Depois de frio, corte a massa em 3 camadas e monte o bolo intercalando as camadas com o recheio. Utilize o saco de confeitar para facilitar e deixar mais bonito. Coloque a cobertura e decore com as frutas vermelhas, ou se desejar, com brigadeiros!

Recheio

1 — Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar (ponto de brigadeiro). Deixe esfriar.

Cobertura

1 — Leve os ingredientes ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Deixe esfriar.

Genoise



Esta massa apresenta um bolo do tipo europeu clássico, que é menos doce do que outros bolos que conhecemos. O nome "Genoise" se deu por ter nascido em Gênova, na Itália.

Assim como a massa de pão de ló, a genoise também é feita com os mesmos ingredientes e proporções, porém, leva manteiga — de preferência clarificada — derretida e morna, que é acrescentada ao final do preparo, na proporção de 10 gramas por ovo. Essa massa faz bolos mais secos, então é normalmente embebida com calda com sabor para oferecer um umedecimento extra. O

resultado é uma massa também leve e aerada, com uma textura um pouco mais elástica e um sabor mais marcante, porém, ainda neutro. Ideal para rocamboles.

A massa Genoise deve ficar aerada, leve, neutra, com uma textura um pouco mais elástica e um sabor marcante. Essa é a massa ideal para fazer rocamboles. Na Culinária Francesa essa massa serve como base para sobremesas com Frasier e Buche de Noel.

Receita

- 7 ovos
- 200 gramas de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 200 gramas de farinha de trigo
- 60 gramas de manteiga

Modo de Preparo

- 1 — Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2 — Forre o fundo de uma forma de 30 cm ou de duas formas de 20 cm com papel-manteiga. Não unte.
- 3 — Adicione os ovos, o açúcar e o sal em uma vasilha e leve em banho maria. Bata com o fouet por aproximadamente 4 minutos ou até que fique bem espumoso.
- 4 — Leve a mistura para a batedeira e bata por 10 minutos em velocidade alta.
- 5 — Enquanto isso, derreta a manteiga no micro-ondas. Espere ficar morna.
- 6 — Desligue a batedeira, e comece a peneirar a farinha de trigo por cima. Mexa delicadamente com uma espátula, dobrando a massa de baixo para cima. Cuidado para não mexer muito e afundar a massa.
- 7 — Coloque um pouco da massa na manteiga derretida, misture bem, e junte tudo com a massa, mexendo cuidadosamente para incorporar bem.
- 8 — Distribua na (s) forma (s) e leve ao forno por aproximadamente 25 minutos.

9 — Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e embrulhe o bolo em papel filme por algumas horas, ou se possível, até de um dia para o outro antes de utilizar.

Bolos Simples — Gâteaux de Voyage — Bolos de vó

São os queridinhos bolos secos, e existem diversas receitas, algumas batendo no liquidificador com método de cremagem, ou de forma mais simples, misturando os ingredientes com as mãos. Esses bolinhos não recebem recheios cremosos.



Na Europa, o Gateaux de Voyage (bolo de viagem), é muito consumido e adorado, pelo fato de ser um bolo gostoso, rápido no preparo e não precisar de armazenamento. Depois de assados estes bolos são mergulhados em caldas de especiarias, sucos ou recebem coberturas de chocolate e castanhas.

Conhecemos por aqui como aquele bolinho simples, macio e saboroso que deixam qualquer café da tarde mais feliz. E quando falamos de bolos secos ou bolo de vó, logo lembramos dos bolos de fubá, bolo de cenoura, bolo mesclado, bolo formigueiro, bolo de laranja, etc.

Receita

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo

1 — Coloque o leite e a manteiga em uma panela pequena, e leve ao fogo baixo. Depois que a manteiga se dissolver completamente no leite, reserve.

2 — Bata as claras na batedeira até obter a consistência de "neve".

3 — Adicione as gemas, o açúcar, a farinha, o leite reservado e o fermento em pó e bata por mais alguns minutos até obter uma massa homogênea. Não coloque todos os ingredientes de uma única só vez, para não empelotar. Coloque um de cada vez, e delicadamente vá misturando devagar. Deixe o fermento em pó por último.

4 — Assim que a massa estiver pronta, separe metade dela em outro recipiente.

5 — Acrescente o achocolatado em pó nessa outra metade e bata mais um pouco até misturar bem.

6 — Adicione, em uma forma redonda com furo central, metade da massa branca e em seguida, espalhando por toda parte, a outra metade com o achocolatado.

7 — Leve ao forno pré-aquecido em 180°C por aproximadamente 15 minutos ou até que, ao enfiar um palito na massa ele saia seco.

Se desejar, faça uma cobertura para decorar! :)

Coberturas para Bolos

Na hora de fazer um bolo, cupcake ou outro doce fino, é necessário escolher qual cobertura irá utilizar — ou não, no caso do Naked Cake. E para escolher a cobertura ideal, é importante considerar as características de textura e sabor de cada uma.

Pasta Americana



A cobertura de pasta americana, também conhecida como pasta de açúcar, é uma massa de açúcar comestível doce, utilizada para cobrir, e dar um ar de sofisticação à decoração de bolos, cupcakes, e outros doces. Essa massa, geralmente produzida e utilizada por confeitadores ou cakes design, também pode ser adquirida pronta. É ideal para trabalhos elaborados e ricos em detalhes, porque é fácil, prática, e oferece mil possibilidades de criação.

As primeiras preparações da pasta americana datam de 1558. A receita incluía água de rosas, açúcar, suco de limão, claras de ovo e um tipo de espessante que dava a firmeza à massa (gum tragacanth). Alguns destes ingredientes são usados na receita até hoje!



Em cupcakes, minibolinhos e bolos de casamento, a pasta americana faz o maior sucesso e permite lindas decorações. Sua textura é mais maleável, e além de ser usada para cobertura,

também permite modelar vários tipos de decorações. Veja abaixo a receita:

Receita

Ingredientes

- 1 pacote de gelatina em pó sem sabor incolor (12g)
- 5 colheres de sopa de água (75 ml)
- 1 e 1/2 colher de sopa de glucose de milho ou mel (27g)
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal (20 g)
- 5 xícaras de chá de açúcar impalpável (500 g)
- 1/2 colher de chá de essência de amêndoas (2,5 ml) — opcional

Modo de Preparo

1 — Hidrate a gelatina em pó sem sabor incolor em água em temperatura ambiente e deixe agir por 5 minutos.

2 — Leve em banho-maria ou no micro-ondas por 15 segundos até dissolver bem a gelatina.

3 — Coloque a gelatina em um bowl e adicione a glucose de milho ou mel, a manteiga sem sal em temperatura ambiente, a essência de amêndoas e um pouco do açúcar impalpável .

4 — Com ajuda de uma colher, misture bem até a mistura ficar consistente.

5 — Depois, coloque a massa em uma superfície lisa (mesa ou bancada). Adicione o restante do açúcar impalpável, sempre aos poucos e peneirado.

6 — Trabalhe a massa até que solte das mãos.

7 — Deixe a pasta americana sempre embalada em filme plástico para não ressecar.

8 — Para abrir a pasta, polvilhe a mesa com um pouco de açúcar impalpável e abra com ajuda de um rolo de massas.

Rendimento: 650g de pasta americana. Cobre um bolo de 20cm de diâmetro não muito alto.

Dicas:

→ Mantenha a pasta americana fora da geladeira e sempre em local fresco e arejado.

→ Para colorir a pasta americana use sempre o corante alimentício em gel na cor desejada. Se necessário acrescente mais açúcar impalpável para dar o ponto.

Buttercream



Muito usado na cobertura de cupcakes, o buttercream ou creme de manteiga, é uma cobertura feita de, basicamente, açúcar de confeitador e manteiga. Mais saboroso do que a pasta americana e o fondant, o buttercream pode ser utilizado também no recheio de bolos e cupcakes. Com a utilização de essências, é possível saborizar o creme.

É uma decoração delicada e pouco firme, por isso, é preciso ter cuidado ao transportar doces decorados com buttercream. Se desejar uma cobertura lisa, você pode utilizar uma espátula para trabalhar com o buttercream. É uma excelente opção para fazer bordas de bolos ou flores.

Receita — Buttercream

Ingredientes

— 200 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente

- 2 xícaras de açúcar de confeiteiro ou impalpável peneiradas
- 2 colheres de sopa de leite

Modo de preparo

- 1 — Bata a manteiga na batedeira em velocidade máxima.
 - 2 — Vá adicionando aos poucos o açúcar.
 - 3 — Bata por pelo menos cinco minutos, até que se transforme numa massa fofa.
 - 4 — Adicione o leite e bata por mais uns cinco minutos.
 - 5 — Coloque na geladeira para resfriar.
- Se desejar fazer buttercream de baunilha, adicione duas colheres (sopa) de extrato de baunilha.
- Se desejar fazer buttercream de chocolate, adicione 200 gramas de chocolate meio amargo, derretido e frio, depois de juntar o leite.

Glacê Real



O glacê royal, ou real, é feito com claras de ovo e açúcar de confeiteiro. Não é uma cobertura muito boa para grandes superfícies, porque pode criar rachaduras. Além disso, não deve ser utilizado em recheios, por endurecer e ter gosto de açúcar e claras. O glacê royal é fluido, mas seca relativamente rápido, então é necessário mantê-lo em potes bem fechados e, durante o uso, cobrir o recipiente com um pano limpo e úmido. Ele pode ser utilizado para fazer decorações com o bico de confeitar. É uma ótima opção para decorar biscoitos.

Receita — Glacê Real

Ingredientes

- 4 claras de ovos
- 500 gramas de açúcar de confeitador peneirado
- 1 colher de chá de suco de limão
- corante em gel (opcional)

Fondant (ou pouring fondant)



Aqui no Brasil, o fondant utilizado por confeitadores americanos é conhecido como pasta americana. Nós chamamos de fondant o que eles chamam de pouring fondant. Enquanto líquido, o fondant pode ser utilizado para a decoração de bolos, biscoitos e cupcakes. Depois, ele seca e endurece.

O fondant não é indicado para cobrir doces com muito açúcar, porque pode ficar muito doce. Além disso, ele não permite decoração detalhada em bico de confeitador ou modelagem.

O pouring fondant é muito parecido com a pasta americana, praticamente uma versão líquida dela.

Receita — Fondant

Ingredientes

- 700 gramas de açúcar impalpável

- 1/2 xícara de água
- 2 colheres de sopa de glucose de milho
- 1 colher chá de essência de baunilha sem cor
- corante em gel (opcional)

Modo de preparo

- 1 — Em fogo baixo, adicione o açúcar e a água com a glucose em uma panela, e misture.
- 2 — Cozinhe até que a mistura fique líquida e homogênea.
- 3 — Não deixe a temperatura da massa ultrapassar os 37 °C. Utilize o termômetro para conferir!
- 4 — Retire do fogo e adicione o corante e a essência.

Marzipan



Quase igual à pasta americana, o marzipan tem o diferencial no sabor: tem um toque suave, leve e delicioso de amêndoas. Uns dizem que vem de Veneza, outros de Lübeck, na Alemanha, mas a versão mais comum é de que tem origem bizantina e chegou na Europa no século VIII. É ótimo para bolos decorados, porque é fácil ser modelado. Por usar as castanhas na sua produção, custa mais caro do que a pasta — por isso foi substituído por ela.

Uma das utilizações mais famosas da massa marzipan é no bolo Swedish Princess Cake, onde é tingida de verde-claro, e usada para cobrir com uma camada super fina e para decorar o bolo.

Também é bem comum para cobrir o famoso Fraisier, um doce clássico francês, feito com um pão de ló macio, morangos e crème au beurre (de pistache ou de baunilha).

Receita — Marzipan

Ingredientes

- 250 gramas de farinha de amêndoa
- 150 gramas de açúcar de confeiteiro
- 3 gotas de extrato de amêndoas
- 1 clara de ovo (quanto menos clara você conseguir colocar, melhor ficará a massa)

Modo de preparo

- 1 — Misture a farinha de amêndoas e o açúcar de confeiteiro peneirado em uma vasilha.
- 2 — Adicione o extrato de amêndoas.
- 3 — Coloque a clara aos poucos e vá misturando com as mãos até formar uma massa pastosa.

Dica → no início talvez você pense que a receita está errada e que está falta líquido, mas não se preocupe. Vá sovando a massa com as mãos, que aos poucos o óleo de amêndoa irá começar a dar a liga necessária juntamente com a clara — se precisar adicione mais 1/2 ou 1 clara no máximo! Não acrescente água, porque depois de um tempo a massa vai começar a se separar.

E pronto! Se desejar, basta colorir com corante líquido, gel ou pasta.

Chantili



É ideal para sobremesas geladas e de consumo imediato. Essa cobertura não suporta calor — e se demorar muito para consumir, mesmo na geladeira, pode ficar aguado.

Receita — Chantili

Ingredientes

- 500 gramas de creme de leite fresco bem gelado
- 4 colheres de sopa de açúcar
- Essência de sua preferência

Modo de Preparo

Modo de preparo:

- 1 — Bata os ingredientes na batedeira em velocidade baixa ou à mão com a ajuda de um fouet, até criar consistência.
- 2 — Para você saber se está no ponto certo, pare de bater e veja se o que ficou no batedor da batedeira está firme e formando um biquinho.

Merengue



O merengue é bom tanto para ficar em temperatura ambiente, quanto gelado, além de sere mais resistente ao calor do que o buttercream, por exemplo.

Essas foram apenas algumas opções de coberturas, mas também é possível cobrir o bolo com ganache, brigadeiro, e diversas outras receitas.

Lembre-se de que ao escolher a cobertura, é importante pensar no resultado que você deseja atingir com o bolo ou doce. E claro, analisar as vantagens e desvantagens de cada tipo de cobertura. Se você deseja fazer um bolo com uma modelagem elaborada, aposte na pasta americana. Se deseja uma cobertura delicada e

detalhada, uma boa opção é utilizar o glacê royal. Já se o objetivo é cobrir um cupcake, aposte no delicioso buttercream. A confeitaria é uma arte, e para isso, é preciso conhecer cada ingrediente e saber utilizá-lo na hora certa!

A Importância dos Ingredientes na Preparação de um Bolo

Para conseguir fazer um bolo perfeito, alguns cuidados técnicos podem ajudar a melhorar qualquer receita, ou até entender porque algo não está funcionando. Para começar, é importante saber que o sucesso de toda receita (tanto doce, quanto salgada) depende da qualidade dos ingredientes selecionados. Muitas vezes copiamos receitas, seguindo o passo a passo, utilizando a mesma quantidade, e mesmo assim obtemos resultados diferentes. Isso acontece porque os ingredientes podem variar de uma marca para outra. Por isso, sempre priorize a qualidade. Além disso, é fundamental entender a importância de cada ingrediente na preparação do bolo. Tudo isso pode fazer com que você consiga o resultado esperado, ou melhor do que imaginava.

Farinha de Trigo



Ao escolher a farinha de trigo, fique atento na quantidade de proteína que ela tem. Quanto menos proteínas a farinha tiver, melhor para dar leveza aos bolos. E quanto mais proteínas, melhor para estruturar pães. As formadoras do glúten são as proteínas gliadinas e gluteninas, presentes na farinha. Elas desenvolvem,

em um meio hidratado, elasticidade e retração através de ação mecânica (quando você mexe a massa, por exemplo). Por isso, se bater demais uma massa depois de adicionar farinha, ela pode ficar pesada, resultando num bolo mais duro e seco.

Quando os ingredientes secos e os ingredientes líquidos são adicionados separadamente em uma receita de bolo, um dos objetivos é diminuir essa ação mecânica que seria necessária para deixar a massa homogênea. Assim, se tudo já estiver previamente misturado, será necessário mexer apenas para combinar os ingredientes.

Peneirar a farinha é muito importante para promover aeração, além de quebrar os grumos que se formam. Esse processo faz com que ela se hidrate melhor, fazendo com que a massa se misture mais rápido.

Cuidado com as velocidades altas da batedeira na hora de bater a farinha. O segredo é adicionar aos poucos e mexer com uma espátula, para que o bolo fique macio.

Farinha de trigo com ou sem fermento?

O ideal é optar por ingredientes "limpos", ou seja, menos alterados. Geralmente as receitas pedem farinha sem fermento, manteiga sem sal, etc. Isso acontece porque não temos como saber a qualidade e a quantidade exata desses adicionais nos produtos.

Água



O objetivo da água é regular a consistência da massa e desenvolver o glúten, que irá por sua vez, reter o gás carbônico produzido pelo fermento em pó, regulando o volume do produto final. A água também é fundamental para que a farinha de trigo desenvolva uma certa estrutura. Além disso, a água faz com que o açúcar tenha efeito amaciador. A água ajuda no amaciamento e

enrijecimento do bolo. E por fim, a água durante o cozimento do bolo, forma pressão de vapor, a qual irá regular o volume do bolo.

Açúcar



Nem precisamos falar da importância do açúcar no universo da confeitaria, não é mesmo? Esse ingrediente é fundamental, porém, é importante conhecer os tipos de açúcar. Dependendo do grau de intensidade de doçura, da textura e da coloração que você desejar, é fundamental escolher o açúcar certo, afinal cada açúcar possui um sabor, cor, nível de doçura e composição nutricional diferente.

Na formulação do bolo, a principal função do açúcar é dar abrandamento à farinha de trigo, ou seja, este ingrediente atua como amaciante. O açúcar tem efeito adoçante e serve também para abaixar o ponto de caramelização da massa, fazendo com que a crosta do bolo adquira a cor adequada a uma temperatura mais baixa. Além disso, o açúcar consegue reter a umidade deixada no bolo após o cozimento, deixando-o mais unido e com paladar por vários dias, e serve ainda como elemento lubrificante da massa, tornando-a mais fluída.

Provavelmente você já viu alguém peneirar o açúcar antes de adicioná-lo ao bolo. Fazer isso evita que grãos maiores do açúcar, quando não dissolvidos, entrem na massa e parem no fundo da forma, resultando numa caramelização mais intensa e desregulada. Além de peneirar, outra dica é bater o açúcar com a manteiga no início da preparação, para dissolvê-lo.

Mais dicas:

→ o açúcar demerara retém melhor a umidade na massa e tem sabor mais intenso.

→ o açúcar refinado é mais fácil de dissolver, mas não estrutura a massa tão bem quanto o açúcar cristal.

→ o açúcar mascavo é o que contém mais nutrientes, porque é o menos processado. Tem sabor de melado de cana, e é uma excelente opção para potencializar o sabor do chocolate nos bolos.

Tipos de Açúcar



Glicose: também conhecida como dextrose, é encontrada em frutas, legumes, no mel, no xarope de milho e no açúcar invertido.

Frutose: é um açúcar extraído de frutas e legumes.

Maltose: açúcar encontrado no malte

Lactose: açúcar encontrado no leite

Sucrose: produzida comercialmente a partir da cana de açúcar e do açúcar de beterraba.

E desses tipos de açúcar, produzimos os produtos abaixo:

Açúcar de Confeiteiro: o açúcar de confeiteiro é o açúcar refinado em uma textura parecida bem fininha, que resulta em mini cristais após passar por uma peneiragem. Por causa desses mini cristais, esse açúcar empedra muito fácil, então para utilizá-lo é necessário sempre peneirar. O açúcar de confeiteiro é excelente para fazer glacê e para preparações que exigem uma textura mais delicada.

Açúcar Impalpável: é uma mistura de açúcar de confeiteiro com amido, que pode ser de arroz, de milho, etc. Por causa dessa concentração de amido, ele é menos adocicado que o açúcar de confeiteiro, e também "empedra menos". Sabe aquele chuvisco fofinho de açúcar que vemos em cima de bolos e outros doces? É feito com o açúcar impalpável. Ele é ideal para o preparo de pasta americana, e para preparações não tão doces, além de fornecer

uma textura suave. Muitas pessoas confundem o açúcar impalpável com o açúcar de confeitador, e isso acontece porque os americanos dão o mesmo nome para ambos os açúcares. Aqui no Brasil diferenciamos através da presença ou não de amido.

Açúcar Cristal: é um açúcar com cristais grandes, mais difíceis de serem dissolvidos. Diferente do açúcar refinado, o refinamento para a criação do açúcar cristal é retirar 90% dos seus nutrientes, diferente do refinado que é 100%.

Açúcar Refinado: é pobre em nutrientes porque passou por uma etapa de refino com aditivação de enxofre para deixá-lo bem branquinho. É um açúcar com calorias vazias.

Açúcar mascavo: apesar de não receber o mesmo refino que o açúcar branco ou o refinado, o açúcar mascavo também é um açúcar refinado. Porém, diferente dos outros, possui 90% de “pureza”. É o que tem mais nutrientes, já que os mesmos foram mantidos e só são retirados no processo de lavagem e descoloração. Comparado com os outros, essa é a melhor opção em termos de nutrientes.

Açúcar demerara: esse açúcar passar por um refinamento leve, sem aditivação, por isso mantém sua coloração marrom clara e seus valores nutricionais semelhantes ao açúcar mascavo. Pode ser encontrado em cristais finos ou maiores.

Frutose: esse açúcar é cerca de 30 vezes mais doce que o açúcar refinado. É extraído de frutas, e principalmente do milho. Não necessita de nenhum aditivo para ser produzido, mas assim como o açúcar refinado, não contém vitaminas.

Açúcar Invertido: esse açúcar mistura até três adoçantes, como a glicose, a frutose e a sacarose. Sua função é evitar a cristalização dos alimentos. Não é tão fácil de encontrá-lo, mas pode ser substituído pelo mel, que é um açúcar invertido natural. Cuidado apenas com o sabor, que dependendo da quantidade pode alterar sua receita. Esse açúcar possui uma molécula invertida (como o próprio nome diz), ou seja, na estrutura da molécula da glicose, através da hidrólise, invertemos um radical criamos o açúcar invertido.

Açúcar orgânico: esse açúcar não leva nenhum aditivo químico durante seu processamento, e tem o mesmo poder adoçante do

açúcar refinado. Seu processo é o mais natural possível, e é por isso que ele tem uma cor mais dourada, com grãos maiores.

Leite



Sólidos do leite: tem como objetivo dar rigidez e estrutura ao bolo, servem como elementos para reter a umidade e ainda colaboram no fornecimento de aroma ao bolo. Os sólidos do leite têm efeitos relacionados aos da proteína da farinha, criando uma rigidez. A lactose ajuda a regular a coloração da crosta.

Água do leite: o teor de água no leite varia, de acordo com o tipo, ou seja, em pó e em estado natural. Seus objetivos no bolo são: contribuir (em quantidades adequadas) para melhorar as qualidades de degustação; serve de agente umidificante e de associação com outros ingredientes.

Sal



Tem como objetivo destacar o sabor dos demais ingredientes adicionados. Se o bolo for demasiado doce, serve como agente controlador da doçura. É mais adequado aumentar o teor do sal de uma formulação do que diminuir o do açúcar, que é necessário para reter a umidade. Além disso, o sal serve para diminuir a temperatura de caramelização da massa do bolo, contribuindo com uma boa coloração da crosta.

Ovo



O ovo oferece estrutura ao bolo, assim como água, aroma, sabor, e cor. Se utilizar uma farinha rica, é importante saber o teor de umidade, gordura e sólidos dos ovos; quando utilizar uma farinha pobre irá precisar de um número maior de ovos. O conteúdo de sólidos dos ovos controla os resultados do produto final. A clara para ser batida deve estar livre de gema ou gordura, pois a presença desta, a partir de 0,1%, pode afetar a qualidade.

Gordura



A gordura tem a função de aumentar a incorporação de ar na massa, pela ação de batadura. Esse ar tem maior efeito amaciador do que a própria gordura. Para as gorduras serem trabalhadas a melhor faixa de temperatura é de 20 a 23°C, e é nessa temperatura que a capacidade de retenção de ar pela gordura é maior.

O uso da gordura emulsificada ajuda a formar uma emulsão, principalmente em temperaturas mais baixas, além de fazer com que seja acrescentada maior quantidade de água aos bolos. Isso resulta numa melhor qualidade gustativa do produto final. A

gordura, em si, também ajuda na retenção na umidade, prolongando assim o prazo de validade dos bolos.



Dependendo da receita, podemos utilizar manteiga, margarina, óleo, creme de leite ou óleo.

Óleo ou Manteiga?

Os bolos feitos com óleo são mais adequados para conservação refrigeradas, então se o seu bolo receberá um recheio frio e precisará ficar em refrigeração, evite os bolos à base de manteiga. No frio, ela enrijece e o bolo fica mais durinho.

Agentes de Crescimento



Fermento químico, bicarbonato de sódio e claras em neve

Um dos ingredientes utilizados na composição de fermentos químicos é o bicarbonato de sódio. Ao adicionar o bicarbonato numa massa de bolo que já tem fermento, você estará então, aumentando as reações do bicarbonato. Quando o bolo estiver assando, o bicarbonato e o fermento irão favorecer o aparecimento de bolhas por reação química e essas bolhas serão expandidas pelo calor. É isso que faz o bolo crescer! Porém, essa reação diminui a acidez da massa, tornando-a alcalina. O resultado disso é um sabor metalizado. Alguns bolos de chocolate bem escuros,

por exemplo, acabam ficando com um gosto "ferroso" e isso é excesso de fermento/bicarbonato. Esse resultado indesejável é mais provável de acontecer em bolos de chocolate porque ele é um ingrediente já alcalinizado pela indústria (nem todos, mas a maioria). Um bolo de sabor mais cítrico, que leva o suco de frutas ácidas (laranja, limão, maracujá), tem menos chances de provocar o sabor metálico, pois a massa não tem acidez extra. Mesmo assim, o excesso de bicarbonato/fermento pode comprometer o sabor cítrico desejado.

Para obter bolos mais fofos e aerados, a dica é adicionar claras em neve no final da preparação. Diferente do fermento e do bicarbonato de sódio, as claras em neve não afetam quimicamente o sabor da massa.

Outra dica importante, é levar o bolo logo para o forno. Pré-aquecer é a chave do sucesso de um bolo bem feito, pois assim que a massa estiver pronta para ser assada, o fermento químico já começa a atuar e as claras em neve estão mantendo sua estrutura.

Os bolos podem crescer devido à ação de três fatores:

- Incorporação de ar durante a mistura — crescimento mecânico;
- Crescimento por agente químico;
- Pressão de vapor criada no forno.

A maneira de crescimento depende do tipo de bolo em relação à sua riqueza, consistência da massa e temperatura.

Em produtos que sofrem a ação de crescimento, a fonte de gás CO_2 é o bicarbonato de amônio ou bicarbonato de sódio.

O bicarbonato de amônio deve ser usado para produtos que são assados até baixo teor de umidade, pois, se o teor de água for alto, o odor ou o gosto amoniacal permanece.

O bicarbonato de sódio ganhou fama como fornecedor de gás por causa de seu baixo custo, facilidade de manuseio, e por ser neutro, ou seja, não deixa sabor no produto final. Este ingrediente libera o CO_2 (que é o agente de crescimento) pelo aquecimento. O uso do bicarbonato de sódio, sozinho, necessita de temperatura bastante alta para a sua decomposição. Isso acontece tardiamente no estágio de cozimento, por isso, implica no uso de um sal ácido para

reagir com ele e produzir CO₂, e um resíduo comestível. O ácido a ser usado deve ser inócuo, ser de fácil manejo, ocorrer na forma sólida e não ter efeito maléfico para o glúten. Junto com o bicarbonato, alguns ingredientes podem ser utilizados, como: suco de limão, creme de leite, sorgo, coalhada, etc. Esses tipos de misturas não são utilizados comercialmente, por causa da dificuldade de obter resultados uniformes.

O carbonato de amônio e o bicarbonato de amônio também são utilizados como agentes de crescimento. É apropriado para bolachas e biscoitos, pois deixa-os mais crocantes e leves. É considerado um fermento de ação rápida, e não deve ser utilizado em bolo, pois não crescerá o suficiente.

O fermento em pó também é um agente de crescimento, e segundo a ANVISA: “é o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando o volume e a porosidade, os fermentos químicos destinam à serem empregados no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria.”

O fermento químico é composto por uma base — bicarbonato, amido, sais ácidos como tartaratos e fosfatos, sulfatos de K, Ca, Na, Al — que em presença de água e sob ação do calor reagem originando principalmente o dióxido de carbono.

Livros e Filmes de Confeitaria



- Por Uma Vida Mais Doce - Danielle Noce
- A Doce Cozinha de Dani Noce - Danielle Noce

- A Confeitaria de Cake Boss. 100 Melhores Receitas e Segredos de Buddy Valastro - Buddy Valastro
- A química dos bolos: Receitas e segredos para dias mais doces - Joyce Galvão
- Deu bolo - Carol Fiorentino
- Manual pratico de confeitaria Senac - Diego Rodrigues Costa; Fabio Colombini Fiori; Felipe Soave Viegas Vianna; Gisela Redoschi; Marcella Lage; Samara Trevisan Coelho;
- Pâtisserie. Passo a Passo Para Fazer Macarons, Tortas, Madeleines, Gâteaux, Merengues e Outras - Dr. Tim Kinnaird
- Pâtisserie: Abordagem profissional – Michel Suas
- Técnicas De Confeitaria Profissional – Mariana Sebess
- Pâtisserie em casa: Receitas para você dominar a arte da pâtisserie francesa – Will Torrent

Filmes



Os filmes não são específicos da área de confeitaria, mas quem adora doces com certeza irá adorar assistir:

- O Confeiteiro
- Chocolate
- O Fabuloso Destino de Amélie Poulain
- Maria Antonieta
- Toast
- Simplesmente Complicado
- Românticos Anônimos
- VATEL
- A Fantástica Fábrica de Chocolate

Sites e Blogs:

- Blog da Confeiteira - <http://blogdaconfeiteira.com.br/>
- Confeitando - <http://confeitando.com.br/>
- Petit Gatô - <http://petitgatoconfeitaria.com/>

Dicas Extras

Como fazer o derretimento correto do chocolate?



Muitas coisas estão relacionadas com o sucesso de uma receita, entre elas a escolha e preparação dos ingredientes. O chocolate, por exemplo, é um ingrediente muito adorado na confeitaria, mas muitas vezes utilizado de forma errada. Veja abaixo algumas dicas para fazer o derretimento correto do chocolate:

EM BANHO-MARIA

- 1 — Comece picando o chocolate em pedacinhos pequenos.
- 2 — Aqueça uma panela com água, e desligue o fogo antes de começar a ferver. A temperatura deverá estar em torno de 48 °C (suportável ao contato com as mãos);
- 3 — Despeje o chocolate picado em um recipiente (resistente ao calor), coloque-o sobre o calor do banho-maria, já com o fogo desligado. O recipiente deve ter a boca mais larga do que a da panela, para evitar que o vapor de água em contato com o chocolate
- 4 — Aguarde o derretimento do chocolate, naturalmente. Depois, vá mexendo com uma espátula de silicone até o derretimento completo.
- 5 — Se aparecerem ‘grumos’ no chocolate, que são os pedacinhos não dissolvidos, é sinal de que a temperatura foi ultrapassada (o ideal é que esteja entre 45°C e 50°C no máximo). Neste caso não aqueça mais, separe os grumos ou peneire o chocolate para deixá-lo em perfeitas condições de aplicação. O ideal é utilizar o termômetro culinário para garantir a temperatura correta.

6 — Antes de usar o chocolate derretido, utilize um pano para enxugar toda a superfície externa do recipiente, evitando respingos de água no chocolate.

NO MICRO-ONDAS

1 — Corte o chocolate em pedacinhos pequenos de tamanhos iguais. O ideal é utilizar 100 gramas de cada vez.

2 — Coloque o chocolate em um recipiente de vidro, e leve ao micro-ondas por 1 minuto em potência baixa.

3 — Retire do micro-ondas, e com uma espátula de silicone mexa o chocolate. Retorne para micro-ondas por mais 30 segundos.

4 — Retire e mexa novamente. Se achar necessário, retorne por mais 30 segundos ao micro-ondas;

5 — Se ocorrer a formação de ‘grumos’, é sinal de que a temperatura foi ultrapassada, assim como no derretimento em banho-maria. Neste caso não aqueça mais, separe os grumos ou peneire o chocolate para deixá-lo em perfeitas condições de aplicação;

Dica: se a quantidade de chocolate utilizada for menor que 300g, faça o processo de 30 em 30 segundos desde o início.

EM DERRETEDEIRA

1 — Comece picando o chocolate em pedacinhos pequenos.

2 — Coloque os pedacinhos espalhados na derretedeira.

3 — Ajuste o termostato para aquecimento entre 45°C e 50°C. Lembre-se de que esta é a temperatura máxima.

4 — Quando o chocolate estiver quase todo derretido, mexa com uma espátula de silicone para deixá-lo homogêneo.

5 — Se aparecerem ‘grumos’ no chocolate, novamente é sinal de que a temperatura foi ultrapassada. Neste caso não aqueça mais, separe os grumos ou peneire o chocolate para deixá-lo em perfeitas condições de aplicação. O ideal é utilizar o termômetro culinário para garantir a temperatura correta.

BUTTERMILK: o que é, como fazer?



O buttermilk, também conhecido aqui no Brasil como leiteinho, é um dos principais ingredientes de várias receitas de origem norte-americana, como cupcakes, bolos e panquecas, e combinado com bicarbonato de sódio, tem ação de fermentar a massa. É o soro do leite coalhado, que resulta do processo de fabricação da manteiga. Tem um sabor ligeiramente ácido e é bastante líquido.

É muito difícil encontrar o buttermilk no Brasil, então o ideal é aprender a fazer a receita em casa, que é super simples e rápida. Você também pode substituir a quantidade de buttermilk solicitada na receita por 2/3 de iogurte desnatado ou 1/3 de leite. Mas se desejar aprender a fazer a receita, veja abaixo o passo a passo:

Ingredientes

— 240 ml de leite desnatado

— 2 colheres de sopa de suco de limão ou vinagre branco

Modo de Preparo

1 — Em uma tigela, misture o suco de limão ou vinagre no leite desnatado.

2 — Deixe descansar por 10 minutos em temperatura ambiente até que talhe.

Como fazer extrato de baunilha?



Assim como o chocolate, outro ingrediente muito adorado na confeitaria é a baunilha. Essas sementinhas pretas têm um poder incrível de melhorar qualquer receita. Porém, infelizmente a baunilha é um ingrediente muito caro, então muitas pessoas optam por utilizar a essência de baunilha, um aroma artificial.

Mas como já falamos na lição anterior, quanto melhor for o seu ingrediente, melhor será o seu produto final. E utilizar a baunilha de verdade é totalmente diferente do que utilizar o aroma artificial. Por isso, uma sugestão é aprender a fazer extrato de baunilha em casa. Veja abaixo o passo a passo:

Ingredientes

- 5 favas de baunilha
- 250 ml de vodka
- 2 colheres de chá de açúcar (opcional)

Modo de Preparo

- 1 — Abra as favas de baunilha ao meio e raspe as sementes.
- 2 — Coloque as sementinhas numa garrafinha de vidro com capacidade de aproximadamente 300ml.
- 3 — Adicione 250 ml de vodka (deve cobrir as favas). Tampe e sacuda bem o frasco.
- 4 — Guarde em local escuro por pelo menos 2 meses antes de utilizar. A cada 1 semana sacuda o frasco. Quanto mais tempo você deixar seu extrato repousar, mais intenso será seu sabor final.

Se desejar, você também pode utilizar outras bebidas fortes como whisky ou rum, porém, o extrato terá o sabor da bebida de escolha.

Dica para decorar bolos

Uma dica de decoração super fácil para bolos é colocar um pedaço de renda sobre o bolo e peneirar açúcar de confeiteiro sobre ela. Depois é só tirar a renda e ver o resultado incrível.

