

# DISCIPLINA *Confeitaria*



CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM GASTRONOMIA

## *Ficha Catalográfica*

DIS  
2014

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

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

CDU: 37.016:641

# Sumário

## AULA PRÁTICA I

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

## AULA PRÁTICA II

Bolo Mesclado .....	11
Broa Cremosa .....	12

## AULA PRÁTICA III

Petit Four Limão .....	13
Petit Four Laranja .....	14

## AULA PRÁTICA IV

Tortolette .....	15
------------------	----

## AULA PRÁTICA V

Petit Gateau .....	17
Brownie .....	18

## AULA PRÁTICA VI

Pudim .....	19
Quindim .....	20

## AULA PRÁTICA VII

Ganache .....	21
Broinha de Nozes .....	23

## **AULA PRÁTICA VIII**

Broinha Temperada .....	<b>24</b>
Samantilha.....	<b>25</b>

## **AULA PRÁTICA IX**

Eclair .....	<b>26</b>
Carolinas .....	<b>27</b>
Profiteroles .....	<b>28</b>

## **AULA PRÁTICA X**

Broinha Airosa .....	<b>29</b>
Pão Minuto .....	<b>30</b>

## **AULA PRÁTICA XI**

Cup Cake .....	<b>31</b>
----------------	-----------

## **AULA PRÁTICA XII**

Panetone Trufado .....	<b>32</b>
------------------------	-----------

## **AULA PRÁTICA XIII**

Tortas Confeitadas .....	<b>33</b>
--------------------------	-----------

## **AULA PRÁTICA XIV**

Massa Folhada .....	<b>40</b>
---------------------	-----------

## **AULA PRÁTICA XIV**

Verrime .....	<b>41</b>
Sorbet .....	<b>43</b>

# Disciplina de Confeitaria

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

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

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

#### ESTRUTURA DE APOIO

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

#### VERIFICAÇÃO DE APRENDIZAGEM

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

#### BIBLIOGRAFIA

##### BÁSICA

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

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

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

**COMPLEMENTAR**

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

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

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

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

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

**OBSERVAÇÕES**

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

Aprovado em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

-----  
Jackson Cruz Cabral

Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

## *Bolo de Banana*

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

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

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

### MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

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



# Bolo de Chocolate

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 50 minutos

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

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

## MODO DE PREPARO:

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

# *Bolo de Coco com Emulsificante*

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 50 minutos

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

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

## MODO DE PREPARO:

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

# Bolo Mesclado

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 50 minutos

AULA PRÁTICA II – Bolo Mesclado, Broa Cremosa

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

## MODO DE PREPARO:

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

## *Broa de milho cremosa*

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 50 minutos

AULA PRÁTICA II: Bolo Mesclado, Broa Cremosa

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

### MODO DE PREPARO:

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

# Petit Four Limão

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

AULA PRÁTICA III –PETIT FOUR LIMÃO, PETIT FOUR LARANJA

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

## MODO DE PREPARO:

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

# Petit Four Laranja

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

CATEGORIA: Biscoito

AULA PRÁTICA III: PETIT FOUR LIMÃO, PETIT FOUR LARANJA

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

## MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

3ºModelar em formato triangular

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

Depois de assado, ainda quente passar no açúcar refinado.

# Tortolette de Frutas

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

CATEGORIA: Cozinha Japonesa

RENDIMENTO: 10 porções

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

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

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

### **MODO DE PREPARO:**

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

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

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



# Petit Gateau

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

CATEGORIA: Massa batida de estrutura cremosa

AULA PRÁTICA V: Petit Gateau, Brownie

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

## MODO DE PREPARO:

1ºPesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

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

# Brownie

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 30 minutos

CATEGORIA: Confeitaria Fina

AULA PRÁTICA V: Petit Gateau, Brownie

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

## MODO DE PREPARO:

1ºPesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

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

5ºUtensílios e equipamentos: Batedeira, panela, tabuleiro.

# Pudim de Leite Condensado

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

CATEGORIA: Massa Básica

AULA PRÁTICA VI: Pudim, Quidim

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

## MODO DE PREPARO:

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

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

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

4ºUnte as formas com margarina e coloque a calda.

5ºAssar em banho Maria por +\_ 30 minutos.

6ºDeixar esfriar e depois desinformar.

# Quidim

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 30 minutos

CATEGORIA: Confeitaria Fina

RENDIMENTO: 10 porções

AULA PRÁTICA VI: Pudim, Quidim

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

## MODO DE PREPARO:

1º Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

3º Untar as formas com margarina, e polvilhar açúcar.

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

# Ganache para Trufar

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

CATEGORIA: Cobertura

RENDIMENTO: 10 porções

AULA PRÁTICA VII: Ganache, Broinha de Nozes

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

## MODO DE PREPARO:

1ºPesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

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

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

# Ganache de Chocolate

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

CATEGORIA: Cobertura

AULA PRÁTICA VII: Ganache, Broinha de Nozes

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

## MODO DE PREPARO:

1º Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

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

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

# Broinha de Nozes

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 30 minutos

AULA PRÁTICA VII: Ganache, Broinha de Nozes

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

## MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

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

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

Após assado decolar com chocolate derretido.

# Broinha Temperada

CATEGORIA: Massa Básica

AULA PRÁTICA VIII: Broinha Temperada, Samantilha

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

## MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

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

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

6ºAssar em temperatura de 150°C por 25 minutos



# Samantilha

CATEGORIA: Massa Básica

AULA PRÁTICA VIII: Broinha Temperada, Samantilha

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

## MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

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

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

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

# Eclair

CATEGORIA: Massa Básica

AULA PRÁTICA IX: Eclair, Carolinas, Profiteroles

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

## MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

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

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

6ºAssar em temperatura de 150°C por 25 minutos

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

# Carolinas

CATEGORIA: Massa Básica

AULA PRÁTICA IX: Eclair, Carolinas, Profiteroles

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

## MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

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

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

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

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

# Profiteroles

CATEGORIA: Massa Básica

AULA PRÁTICA IX: Eclair, Carolinas, Profiteroles

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

## MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

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

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

6ºAssar em temperatura de 150°C por 25 minutos

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

# Broinha Airosa

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 60 minutos

AULA PRÁTICA X: Broinha Airosa, Pão de Minuto Temperado

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

## MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

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

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

# Pão de Minuto Temperado

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

CATEGORIA: Biscoito

AULA PRÁTICA X: Broinha Airosa, Pão de Minuto Temperado

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

## MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

# Cup Cake de Limão

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

AULA PRÁTICA XI: Cup Cake

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

## MODO DE PREPARO:

- 1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.
- 2ºInicialmente, misture todos os ingredientes secos.
- 3ºÀ parte, derreta a manteiga, misture os ovos e o iogurte natural, coloque na batedeira e deixe bater bem.
- 4ºEm seguida, acrescente os ingredientes secos previamente misturados, as raspa de limão e o aroma. Misture lentamente (não é necessário bater muito).
- 5ºDespeje a massa em forminhas para muffins e leve para assar com as seguintes temperaturas. Forno tipo turbo a 140°C. Forno tipo lastro 180° por cerca de 20 minutos.
- 6ºRecheie e decore como desejar.

# Cup Cake de Maça

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 40 minutos

AULA PRÁTICA XI: Cup Cake

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

## MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2ºDerreta a manteiga e adicione o mel.

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

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

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



# Panetone Trufado

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: 60 minutos

AULA PRÁTICA XII: Panetone Trufado

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

## MODO DE PREPARO:

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

# Torta de Chocolate

## AULA PRÁTICA XIII: Tortas Confeitadas

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

### MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.  
 2ºBater os ovos inteiros na batedeira por 1 minuto, acrescentar o açúcar refinado e bater até dobrar de volume, aproximadamente 10 minutos.  
 3ºDesligar a batedeira e acrescentar a farinha peneirando aos poucos. Envolve a massa com auxílio de um fuet de fora para dentro. Coloque a massa em um tabuleiro untado ou um aro coberto e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° C por 20 minutos.

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

### MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.  
 2ºLevar ao fogo o leite, o leite condensado, o açúcar, as gemas e o amido de milho, e o açúcar. Misturar até formar um creme e mexer até que a massa se solte do fundo da panela.

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

### MODO DE PREPARO:

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

### MONTAGEM:

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

# Torta de Morango

## AULA PRÁTICA XIII: Tortas Confeitadas

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

### MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

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

### MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

3ºDepois que estiver fria misture com o chantilly

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

#### MODO DE PREPARO:

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

#### MONTAGEM:

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

# Torta de Nozes

## AULA PRÁTICA XIII: Tortas Confeitadas

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

### MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

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

### MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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

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

### **MODO DE PREPARO:**

- 1°Pesar todos os ingredientes separadamente.
- 2°Em uma panela acrescentar o creme de leite e levar ao fogo até levantar fervura.
- 3°Desligue o fogo e acrescentar os chocolates picados, misture até dissolver todo o chocolate, por último acrescentar a manteiga e mexa vigorosamente.

### **MONTAGEM:**

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

# Massa Folhada

CATEGORIA: Massa Básica

AULA PRÁTICA XIV – Massa Folhada

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

## MODO DE PREPARO:

1°Pré-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

2°Coloque na masseira todos os ingredientes secos e misture em 1° velocidade por 1 minuto.

3°Coloque a água os ovos e a margarina.

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

5°Coloque a massa sobre uma mesa polvilhada com farinha, abra um retângulo e distribua a margarina em 2/3 da massa e de uma dobra simples de três.

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

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

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



# Verrime de Panetone com Calda de Licor de Cassis

AULA PRÁTICA XV: Verrime, Sorbet

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

## MODO DE PREPARO:

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

## MONTAGEM

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

# Sorbet

RENDIMENTO: 10 porções

AULA PRÁTICA XV: Verrime, Sorbet

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

## MODO DE PREPARO:

1ºPre-pesagem: Pesar todos os ingredientes separadamente.

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



**Rua Goitacazes, 1.762, Barro Preto.**

**Tel: 31 3295-4269**

**[www.faculdadepromove.br](http://www.faculdadepromove.br)**