

Confeitaria – Tecnologia em Gastronomia





Confeitaria – Tecnologia em Gastronomia

Nome do Aluno

© Senac-SP 2011

ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO SENAC NO ESTADO DE SÃO PAULO

Gerência de Desenvolvimento

Gisela Redoschi Martins de Souza Brandão

Coordenação Técnica

Gisela Redoschi Martins de Souza Brandão

Apoio Técnico

Juliana Benis

Elaboração do Recurso Didático

Samara Tevisan Coelho

Fabio Colombini Fiori

Michelle Aparecida Haddad Bunemer

Coordenação Pedagógica

Ingrid Schmidt Hebbel Martens

Claudia Maria de Moraes Santos

Julia Delellis Lopes

Editoração e Revisão

Globaltec Editora Ltda.

Versão 2013

SUMÁRIO

RECEITUÁRIO / 5

BOLO COM MÉTODO CREMOSO / 5
RECHEIOS / 6
XAROPE AROMATIZANTE (SIROP POUR IMBIBER) / 7
PASTA AMERICANA / 8
GLACÊ REAL (GLACE ROYALE) / 9
BEM-CASADOS / 10
MARZIPÃ / 11
BOMBOM DE CAMELO / 12
BOMBOM DE CUPUAÇU / 13
BOMBOM DE CASTANHA-DO-PARÁ E PISTACHE / 14
SABLÉ FLORENTIN / 15
GANACHE DE LIMÃO COM GIANDUJA / 16
NOUGAT BLANC / 18
BOMBONS MOLDADOS / 20
BOMBONS BANHADOS / 21
MASSA FOLHADA (PÂTE FEUILLETÉE) / 22
SAVARIN / 25
SORBET DE MARACUJÁ / 27
BOLO SACHER (SACHERTORTE) / 28
CHARLOTE / 29
TORTA SAINT HONORÉ / 31
BISCUIT ROULÉ DE FRUTAS AMARELAS COM PARFAIT / 33
OPÉRA / 35
DUETO DE FLÃ COM MASSA PHYLLO / 37
BISCUIT DE FUBÁ COM MUSSE DE ABÓBORA, CANELA E CACHAÇA / 38
CASSATA BRASILEIRA / 40
DACQUOISE DE CASTANHA-DE-CAJU COM CREME DE CAJU E PISTACHE / 42
GÉNOISE DECORADA COM CRÈME MOUSSELINE / 44
TORTA DE BANANA COM CHOCOLATE E MUSSE DE AMENDOIM / 47
BOLO DE MILHO COM CREME DE QUEIJO E MUSSE DE ERVA-CIDREIRA / 49
TUILE RENDADA / 51
TUILE DE CHOCOLATE / 52
FIOS DE AÇÚCAR PARA DECORAÇÃO (SUCRE FILÉ OU CHEVEUX D'ANGE) / 53
PLACAS DE AÇÚCAR (SUCRE BULLÉ) / 54

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS / 55

Informações básicas

Temperatura do forno

Forno baixo – 80 a 130 °C

Forno médio – 140 a 160 °C

Forno alto – 170 a 200 °C

RECEITUÁRIO



BOLO COM MÉTODO CREMOSO

Rendimento: dois bolos de 18 cm

Ingredientes	Líquido	Frutas Secas	Legumes/ Frutas
Gordura	200	200	240
Açúcar	320	320	450
Ovos	220	220	220
Líquido	250	200	
Farinha	310	300	360
Frutas secas		100	
Fermento em pó	15	15	15
Polpa de legume (cenoura limpa)			300

Método cremoso:

- Bata as gemas com a gordura e o açúcar até ficarem emulsionados, acrescente, manualmente, o líquido e a farinha e, por último, a clara em neve e o fermento em pó. Coloque em uma assadeira untada com manteiga e farinha. Asse em forno médio.



RECHEIOS

NOZES

Ingredientes	Quantidade/Medida
Leite condensado	600 g
Nozes moídas	70 g
Manteiga	30 g

PISTACHE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Leite condensado	600 g
Pistaches moídos	70 g
Manteiga	30 g

Método cremoso:

- Leve os ingredientes ao fogo até começarem a desgrudar da lateral da panela. Trabalhe com o recheio morno.



XAROPE AROMATIZANTE (Sirop pour imbiber)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Água	250 g
Açúcar	75g
Raspa de limão	q.b.
Canela em pau	2 unidades
Cravo	2 unidades
Rum	15 g

Modo de preparo:

- Misture todos os ingredientes (exceto o rum) e ferva rapidamente. Coloque o rum e deixe esfriar.

Montagem do bolo:

- Alinhe e corte uma massa de bolo. Umedeça-a com a calda. Recheie. Passe a geleia na massa. Coloque a pasta americana.



PASTA AMERICANA

Ingredientes	Quantidade/Medida
Gelatina em pó sem sabor	22 g
Água	120 g
Glicerina	22 g
Glucose	160 g
Gordura vegetal hidrogenada	45 g
Açúcar de confeitador impalpável	1.350 g (aprox.)
Essência de baunilha	

Modo de preparo:

- Hidrate a gelatina na água e derreta-a em banho-maria. Misture o resto dos ingredientes e dê ponto com o açúcar.



GLACÊ REAL (Glace royale)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Claras	50 g
Açúcar de confeitador impalpável	250 g
Ácido cítrico	1 pitada

Modo de preparo:

- Bata as claras com o açúcar até ficarem brancas e acrescente o ácido. Se necessário, acrescente mais açúcar.



BEM-CASADOS

Massa

Ingredientes	Quantidade/Medida
Ovos inteiros	(+/- 3) 165 g
Açúcar	40 g
Fermento em pó	1/4 colher (café)
Farinha de trigo peneirada	70 g

Recheio

Ingredientes	Quantidade/Medida
Doce de leite	250 g

Calda

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar	(+/- 3) 360 g
Água morna	80 - 120 g
Ácido cítrico	1 colher (café)

Modo de preparo:

- Bata as claras em neve; coloque as gemas e depois o açúcar.
- Acrescente a farinha de trigo peneirada com o fermento e misture delicadamente com o *fouet*.
- Unte uma assadeira e enfarinhe; pingue a massa com uma colher de sobremesa ou um saco de confeitar.
- Asse em forno alto, pré-aquecido, por cerca de 4 a 5 minutos, até a massa dourar.
- Retire da assadeira e una dois bolinhos com o doce de leite.
- Prepare a calda: misture o açúcar e o ácido cítrico e acrescente, ao poucos, a água morna. Mergulhe os bem-casados rapidamente no líquido.
- Coloque-os sobre uma grade para escorrer o excesso de calda e depois deixe secar em cima de um papel-manteiga.



MARZIPÃ

Ingredientes	Quantidade/Medida
Farinha de amêndoas	250 g
Açúcar de confeito (sem amido)	250 g
Glucose	10 g
Essência de nozes ou amêndoas	
Claras	35 g

Modo de preparo:

- Misture bem todos os ingredientes (solte o óleo das amêndoas). Modele ou cubra um bolo.



BOMBOM DE CARAMELO

Ingredientes	Quantidade/Medida
Leite condensado	250 g
Açúcar	50 g
Manteiga	75 g
Glucose	30 g
Placas de <i>wafer</i>	3 unidades
Chocolate meio amargo (para banhar)	

Modo de preparo:

- Leve o açúcar ao fogo até caramelizar. Depois, coloque a glucose e a manteiga. Mexa e acrescente o leite condensado. Volte ao fogo até começar a desgrudar. Disponha em cima da placa de *wafer* e corte no formato desejado. Tempere o chocolate meio amargo e banhe os quadrados.



BOMBOM DE CUPUAÇU

Ingredientes	Quantidade/Medida
Polpa de cupuaçu congelada	250 g
Açúcar refinado	250 g
Chocolate meio amargo (para banhar)	250 g
Chocolate branco (para decorar)	250 g

Modo de preparo:

- Misture a polpa com o açúcar e leve ao fogo até desprender do fundo da panela. Deixe-a esfriar.
- Coloque no saco de confeitar e recheie os bombons.



BOMBOM DE CASTANHA-DO-PARÁ E PISTACHE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar	170 g
Castanha-do-pará moída	70 g
Pistache moído	70 g
Leite	200 g
Gemas	30 g
Manteiga	20 g
Farinha de trigo	30 g
Chocolate ao leite (para banhar)	300 g

Modo de preparo:

- Faça um caramelo com o açúcar e coloque metade do leite. Mexa até o caramelo dissolver por completo. À parte, misture a gema, a farinha, o resto do leite e a manteiga. Quando o caramelo dissolver por completo, adicione a mistura anterior e as castanhas. Volte ao fogo e mexa até desgrudar da lateral da panela. Deixe esfriar. Coloque no saco de confeitar e recheie os bombons.



SABLÉ FLORENTIN

NOUGATINE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar	110 g
Água	45 g
Glucose	5 g
Manteiga	60 g
Mel	60 g
Creme de leite fresco	60 g
Amêndoas laminadas	75 g
Doce de casca de laranja	50 g
Raspas de laranja	1/2 unidade
Chocolate meio amargo (para banhar)	100 g

Modo de preparo:

- Coloque o açúcar e a água no fogo. Aqueça a 145 °C. Acrescente a glucose, o mel, a manteiga, o creme de leite, as raspas de laranja e aqueça na temperatura de 122 °C.
- Coloque as amêndoas e o doce de casca de laranja. Deixe esfriar um pouco e coloque em cima da massa. Corte em quadrados e passe no chocolate temperado somente metade do biscoito.

MASSA (*Pâte Sucrée*)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Farinha de trigo	120 g
Manteiga	60 g
Açúcar de confeitador	30 g
Ovos	25 g
Essência de baunilha	0,5 g

Modo de preparo:

- Processo de massa seca. Abra a massa com um rolo e fure-a com um garfo. Leve ao forno pré-aquecido (180 °C) por 10 minutos ou até pré-assar.



GANACHE DE LIMÃO COM GIANDUJA

GANACHE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Chocolate branco	250 g
Creme de leite	100 g
Suco de limão	15 g
Raspas de limão	1 unidade
Chocolate ao (leite para banhar)	250 g

Modo de preparo:

- Derreta o chocolate branco em banho-maria. Acrescente o creme de leite, o suco de limão e as raspas. Deixe gelar.

DUJA

Ingredientes	Quantidade/Medida
Avelãs	160 g
Açúcar de confeitiro (sem amido)	85 g

GIANDUJA

Ingredientes	Quantidade/Medida
Duja	250 g (opcional)
Chocolate ao leite	100 g
Manteiga de cacau	40 g

Modo de preparo:

Duja

- Torre as avelãs e processe com o açúcar. Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria e misture com a duja.

Montagem:

- Tempere o chocolate e forre as forminhas. Deixe secar.
- Recheie o bombom com metade de trufa e metade de gianduja.
- Feche com chocolate e deixe secar.



NOUGAT BLANC

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar	15 g
Claras	40 g
Essência de baunilha	

Calda I

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar	70 g
Glucose	70 g
Água	30 g

Calda II

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar	130 g
Glucose	130 g
Água	50 g

Recheio

Ingredientes	Quantidade/Medida
Amêndoas inteiras com casca	125 g
Pistache sem casca	50 g
Avelãs inteiras	50 g

Modo de preparo:

- Coloque as caldas I e II em panelas separadas e leve-as ao fogo para formar caldas em pontos: a primeira a 122 °C e a segunda a 145 °C.
- Quando a primeira calda atingir a temperatura de 122 °C, bata as claras em neve e depois acrescente o açúcar e a essência de baunilha.
- Acrescente a primeira calda em fio às claras batidas e continue batendo.
- Assim que a segunda calda atingir a temperatura de 145 °C, acrescente-as às claras em fio, sem parar de bater.
- Troque o globo da batedeira rapidamente pela folha e acrescente as frutas secas ainda quentes e misture rapidamente.
- Retire a massa e coloque-a num *silpat*. Arrume a massa com um rolo (espessura de 1 cm).



BOMBONS MOLDADOS

Modo de preparo:

- Tempere/cristalize o chocolate.
- Limpe os moldes.
- Preencha os moldes com o chocolate, retire o excesso e bata a fôrma no mármore para retirar o ar.
- Vire o molde de cabeça para baixo e retire o excesso de chocolate. Limpe a fôrma e deixe endurecer.
- Coloque o recheio e feche com o chocolate.
- Limpe o molde e leve à geladeira para o chocolate contrair.
- Desmolde os bombons e decore.



BOMBONS BANHADOS

Modo de preparo:

- Tempere/cristalize o chocolate.
- Corte os bombons no formato.
- Banhe os produtos conforme orientação.
- Retire os bombons com um garfinho próprio, retire o excesso e coloque em cima de um papel-manteiga.
- Decore ou leve à geladeira para o chocolate endurecer.



MASSA FOLHADA (pâte feuilletée)

Ingredientes	Porcentagem	Peso
Farinha de trigo	100%	500 g
Açúcar	4%	20 g
Sal	1%	5 g
Água	50-60%	250 g a 300 g
Margarina para folhear	75%	375 g

Modo de preparo:

Détrempe

- Misture a farinha com o sal e o açúcar. Acrescente a água até formar uma massa homogênea e sove. Deixe descansar.
- Abra a massa em formato de estrela, deixe o centro mais alto e coloque a porção de margarina no centro. Deixe descansar por 10 minutos.
- Abra o retângulo e dobre em três partes. Faça cinco vezes este processo. Abra e modele.
- Modele: palmiers, allumettes, chausson, vol-au-vents, mille-feuilles, etc.
- Cocção em forno alto no início, e médio ao final.

MODELOS

MIL FOLHAS (*Mille-feuilles*)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Massa folhada	500 g
Açúcar	50 g
Açúcar de confeitiro para polvilhar	50 g
Chantili	100 g
Crème pâtissière	400 g

CREME DE CONFEITEIRO (crème pâtissière)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Leite	500 g
Açúcar	100 g
Gemas	60 g
Amido de milho	40 g
Baunilha	1/4 de fava

Modo de preparo:

- Método *liaison*
- Recoloque esta mistura na panela e leve ao fogo baixo para engrossar.
- Retire do fogo, coloque o aromatizante e cubra com filme plástico para não criar uma película quando frio.

CHANTILI

Ingredientes	Quantidade/Medida
Creme de leite fresco	100 g
Açúcar de confeitiro	25 g

Modo de preparo:

- Misture os ingredientes e bata até formar picos. Bata com uma vasilha com gelo embaixo do recipiente onde está o creme de leite para não alterar a temperatura. Não bata demais, pois o creme pode virar manteiga.

Massa

- Abra a massa folhada no tamanho de uma forma retangular e divida-a em três retângulos. Deixe gelar. Salpique a massa com o açúcar e fure-a com um garfo. Leve ao forno quente para a massa estufar, reduza a temperatura do forno (médio) e termine a cocção.
- Retire do forno e deixe esfriar. Recheie com crème pâtissière misturado com o chantili.

FORMATOS COM MASSA FOLHADA

Terminologia	Preparo
Palmier	Abra a massa em 0,5 cm de espessura. Corte-a em retângulo, pincele clara, espalhe açúcar cristal e enrole como dois rocamboles em sentidos opostos. Gele, corte e asse.
Chausson	Abra a massa 0,5 cm de espessura. Corte-a em círculos e adicione o recheio, pincele gema para fechar, finalize com <i>egg wash</i> e asse.
Vol-au-vents	Abra a massa 0,5 cm de espessura. Corte-a em círculos e, na metade dos círculos, vaze com um aro um pouco menor; pincele gema na base redonda e coloque o aro vazado em cima (pode colocar outra camada vazada em cima); finalize com <i>egg wash</i> e asse.



SAVARIN

Ingredientes	Quantidade/Medida
Raspa de limão e de laranja	1/2 unidade
Manteiga derretida e fria	185 g
Ovos	4 unidades (200 g)
Farinha de trigo	150 g
Sal	1 pitada
Açúcar	15 g
Essência de baunilha	
Leite	50 g
Fermento biológico	10 g
Chocolate em pó (opcional)	50 g

Calda

Ingredientes	Quantidade/Medida
Água	400 g
Açúcar	200 g
Canela em rama	1 unidade
Zeste de laranja	
Rum	50 g
Cravo-da-índia	3 unidades

Decoração

Ingredientes	Quantidade/Medida
Creme de leite fresco	200 g
Frutas vermelhas frescas	100 g
Kiwi	50 g
Manga	50 g
Abacaxi	100 g
Maracujá	20 g
Geleia de damasco	100 g

Modo de preparo:

- Dissolva o fermento no leite, adicione os ovos, a farinha, o sal e o açúcar.
- Por último, acrescente a manteiga derretida fria e mexa até virar uma massa lisa e brilhante. Coloque-a em uma forma untada com manteiga e deixe crescer até dobrar de volume.
- Asse em forno médio até dourar.

Calda:

- Leve todos os ingredientes ao fogo até ferver (acrescente o rum depois). Pode pré-cozinhar as frutas na calda.

Montagem:

- Umedeça o bolo com a calda morna e passe a geleia para aumentar o brilho. Bata o creme de leite com o açúcar e coloque no centro. Coloque as frutas e decore com açúcar.



SORBET DE MARACUJÁ

Rendimento: aproximadamente seis porções

Ingredientes	Quantidade/Medida
Suco de maracujá concentrado	220 g
Polpa de damasco	35 g
Água	150 g
Açúcar	80 g
Xarope de glucose	80 g
Leite em pó	12 g
Estabilizante	2,5 g

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no fogo até 83 °C (exceto o estabilizante).
- Esfrie (choque térmico) até 10 °C.
- Bata no liquidificador com o estabilizante.
- Coloque na máquina.



BOLO SACHER (sachertorte)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Chocolate 70%	200 g
Manteiga	125 g
Gemas	8 unidades (160 g)
Claras	10 unidades (320 g)
Açúcar	140 g
Farinha	125 g

Decoração

Ingredientes	Quantidade/Medida
Creme de leite fresco	160 g
Chocolate 70%	160 g
Manteiga	30 g
Geleia de damasco	250 g

Modo de preparo:

Massa: Derreta o chocolate com a manteiga e acrescente as gemas. Separadamente, bata as claras e acrescente o açúcar aos poucos. Delicadamente, misture o chocolate, as claras e a farinha.

- Coloque em forma untada e asse a 160 °C. Deixe o bolo esfriar e recheie com a geleia. Cubra com ganache.



CHARLOTE

Frutas *chips* para decoração

XAROPE SIMPLES

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar refinado	250 g
Água	325 g
Frutas fatiadas finas (maçã/abacaxi/pera)	

Modo de preparo:

- Coloque o açúcar e a água em uma panela e leve ao fogo para ferver.
- Corte as frutas em fatias finas.
- Cozinhe as frutas rapidamente (maçã, laranja, pera, limão ou abacaxi). Mantenha a calda em fogo bem baixo.
- Coloque em papel absorvente para retirar o excesso de líquido. Coloque em *silpat* e leve para assar em forno baixo até ficarem crocantes.

BISCUIT À LA CUILLÈRE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Ovos	5 unidades (275 g)
Açúcar refinado	125 g
Essência de baunilha	1 gota
Farinha de trigo	125 g
Açúcar de confeitiro para polvilhar ou cristal	100 g

Modo de preparo:

- Bata as claras em neve e acrescente o açúcar refinado aos poucos.
- Acrescente as gemas levemente batidas e a farinha, delicadamente.
- Coloque a massa em saco de confeitar, coloque em *silpat* ou papel-manteiga e polvilhe açúcar confeitiro.
- Asse em forno médio pré-aquecido até secar completamente.

CRÈME BAVAROISE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Leite	200 g
Fava de baunilha	1/4 unidade
Açúcar	100 g
Gemas	80 g
Gelatina	10 g
Água	90 g
Crème fouettée	260 g

Modo de preparo:

- Faça um creme inglês com leite, baunilha, açúcar e gemas. Hidrate a gelatina na água e depois derreta-a em banho-maria ou coloque-a no creme inglês pronto e quente.
- Deixe esfriar e leve à geladeira, mexendo de vez em quando até começar a ficar firme. Misture o crème fouetté.

Montagem:

- Arrume as bolachas nas laterais e no fundo da forma (forrada com papel-manteiga); despeje o creme e leve para gelar.
- Pode rechear com compotas:
 - Peras (2 unidades) ao vinho
 - Maçãs (2 unidades) com framboesa (200g)
 - Abacaxi (1/2 unidade) com damasco (100g)



TORTA SAINT HONORÉ

MASSA (*pâte brisée*)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Farinha de trigo	150 g
Açúcar	15 g
Manteiga	75 g
Ovos	15 g
Leite (se necessário)	40 g

Modo de preparo:

- Processo massa seca. Abra a massa e corte em círculo; fure e leve para assar.

MASSA DE BOMBA (*pâte à Choux*)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Água	150 g
Manteiga	50 g
Sal	1 pitada
Farinha de trigo	65 g
Ovos	80 g

Modo de preparo:

- Leve ao fogo a água, o sal e a manteiga até ferver. Acrescente a farinha de uma só vez e mexa até cozinhar. Coloque na batedeira com a folha e acrescente os ovos um a um. Coloque em saco de confeitar e trabalhe o modelo desejado. Asse em *silpat*, papel-manteiga ou em uma forma ligeiramente untada com óleo ou manteiga. Asse em forno pré-aquecido alto no início e depois médio, até ficar crocante.

CRÈME CHIBOUST

Creme confeiteiro (*crème pâtissière*)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Leite	500 g
Açúcar	80 g
Amido de milho	35 g
Gemas	80 g
Manteiga	20 g
Essência de baunilha ou da fava	1/4
Claras	70 g
Açúcar de confeiteiro	70 g
Opcional: 2 folhas de gelatina	

Modo de preparo:

- Método *liaison*
- Retorne ao fogo, mexendo até ficar cremoso. Coloque a essência.
- Deixe esfriar, sempre coberto com filme plástico em contato com o creme. Bata as claras em neve e acrescente o açúcar aos poucos. Misture os dois cremes.

CARAMELO

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar	200 g
Água	60 g
Vinagre de maçã	10 g

Modo de preparo:

- Misture bem, leve ao fogo, sempre passando um pincel úmido nas bordas para que não ocorra a recristalização. Deixe cozinhar até 145 °C.



BISCUIT ROULÉ DE FRUTAS AMARELAS COM PARFAIT

BISCUIT ROULÉ

Ingredientes	Quantidade/Medida
Ovos	400 g (+/- 8 unidades)
Açúcar	170 g
Farinha de trigo	80 g

GELEIA DE FRUTAS AMARELAS

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar	100 g
Damasco picado	100 g
Polpa de maracujá	50 g
Maçãs descascadas e picadas	2 unidades
Carambola	1 unidade

Modo de preparo:

Biscuit: Bata as claras com metade do açúcar.

- Separadamente, bata as gemas com o resto do açúcar. Acrescente, devagar, metade das claras e a farinha peneirada; acrescente o resto das claras.
- Disponha em papel-manteiga em camada fina e asse em forno médio.
- Retire do fogo, passe a geleia e enrole.

Geleia: Misture todos os ingredientes e deixe no fogo baixo até engrossar levemente e ficar um purê. Se necessário, acrescente água aos poucos.

PARFAIT

Ingredientes	Quantidade/Medida
Ovos (gemas)	8 unidades (160g)
Açúcar	150 g
Água	75 g
Folhas de gelatina hidratadas	6 unidades
Rum	50 g
Crème fouettée	500 g

Modo de preparo:

- Bata as gemas até ficar um creme. Faça uma calda com água e açúcar a 110 °C e coloque devagar nas gemas, sempre batendo. Bata até espumar.
- Dissolva a gelatina no rum em banho-maria ou no micro-ondas e acrescente na mistura anterior.
- Finalize com o crème fouettée.
- Monte a sobremesa.

GEL DE BRILHO (*nappage*)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Água	175 g
Glucose	115 g
Ácido cítrico	3 g
Pectina	12 g
Açúcar	260 g

Modo de preparo:

- Ferva a água com a glucose e o ácido cítrico. Retire do fogo e acrescente a pectina misturada com o açúcar. Se necessário, volte ao fogo.

Montagem:

- Forre um aro com acetato. Coloque fatias de biscoito recheado na lateral (opcionalmente, coloque na base). Coloque o *parfait*, alise com a espátula e deixe gelar. Finalize com a cobertura e placas de chocolate.



OPÉRA

BISCUIT JOCONDE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Ovos	4 unidades (200 g)
Açúcar	150 g
Farinha de amêndoas	150 g
Farinha de trigo	30 g
Manteiga derretida fria	20 g
Claras	4 unidades (120 g)
Açúcar	25 g

Modo de preparo:

- Bata os ovos com o açúcar (a quantidade maior). Misture nesta aeração, manualmente, a farinha de amêndoas e depois a manteiga.
- Bata as claras separadamente e acrescente o resto do açúcar. Misture as duas massas delicadamente. Asse em forno médio até dourar.

CREME DE MANTEIGA (*crème au beurre*)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar	200 g
Água	50 g
Ovos	2 unidades (aprox. 100g)
Manteiga	250 g
Sirop de café	

Modo de preparo:

- Faça uma calda com água e açúcar a 120 °C.
- Adicione-a aos ovos batidos.
- Quando o creme estiver frio, adicione a manteiga gelada em cubos e bata até estabilizar. Aromatize.

GANACHE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Creme de leite	125 g
Glucose	25 g
Chocolate amargo 70%	250 g
Manteiga	75 g

Modo de preparo:

- Esquente o creme de leite com a glucose e depois misture o chocolate para derreter. Coloque a manteiga e mexa. Deixe esfriar e leve para gelar.

XAROPE DE CAFÉ (*Sirop Café*)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar	150 g
Água	150 g
Nescafé	45 g
Água	90 g
Rum	q.b.

Modo de preparo:

- Misture 150 g de água ao açúcar e leve ao fogo até 110 °C. Dissolva o Nescafé em 90 g de água. Quando a calda estiver sem bolhas, coloque o líquido de café.
- Coloque o rum somente quando o xarope estiver frio, para o álcool não evaporar.

GLAÇAGE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Óleo	30 g
Chocolate amargo 70%	100 g
Chocolate meio amargo 55%	300 g

Modo de preparo:

- Derreta os chocolates e misture o óleo.

Montagem:

- Joconde, xarope, creme, manteiga; joconde, xarope, ganache; joconde, xarope, creme manteiga; joconde, xarope, ganache.
- Leve à geladeira e depois finalize com a glaçage.



DUETO DE FLÃ COM MASSA PHYLLO

RECHEIO 1

Ingredientes	Quantidade/Medida
Polpa de cupuaçu	120 g
Leite condensado	200 g
Gelatina em pó	6 g
Água	35 g

Modo de preparo:

- Hidrate a gelatina na água e depois derreta-a em banho-maria. Misture todos os ingredientes, molde e gele.

RECHEIO 2

Ingredientes	Quantidade/Medida
Polpa de manga	120 g
Leite condensado	200 g
Gelatina em pó	6 g
Água	35 g

Modo de preparo:

- Hidrate a gelatina na água e depois derreta-a em banho-maria. Misture todos os ingredientes, molde e gele.

MOLHO DE FRUTAS AMARELAS

Ingredientes	Quantidade/Medida
Polpa de maracujá	100 g
Carambola fatiada	50 g
Damasco	50 g
Licor de laranja	10 g
Açúcar (opcional)	10 g

Modo de preparo:

- Leve todos os ingredientes ao fogo rapidamente até obter a textura desejada.

Montagem:

- Fazer uma montagem utilizando *chips* de abacaxi e massa phyllo assada.



BISCUIT DE FUBÁ COM MUSSE DE ABÓBORA, CANELA E CACHAÇA

MASSA DE FUBÁ (*biscuit*)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Claras	100 g
Gemas	50 g
Açúcar	65 g
Fubá	75 g
Fermento em pó	5 g

Modo de preparo:

- Na batedeira, bata as claras em neve e depois acrescente o açúcar e as gemas. Retire da batedeira e acrescente o fubá e o fermento em pó, delicadamente. Espalhe em uma placa com *silpat* e asse em forno médio até dourar.

MOUSSE DE ABÓBORA

Ingredientes	Quantidade/Medida
Folhas de gelatina	6 unidades
Doce de abóbora	350 g
Crème fouettée	150 g

Modo de preparo:

- Hidrate as folhas de gelatina em um recipiente com bastante água. Quando estiverem amolecidas, esprema e derreta em banho-maria.
- Misture a gelatina derretida ao doce de abóbora.
- Por último, acrescente o creme de leite batido em picos.

MUSSE DE CACHAÇA E CANELA

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar	40 g
Água	20 g
Glucose	25 g
Gemas	20 g
Creme de leite	300 g
Cachaça	60 g
Gelatina em folha	6 unidades
Canela em pó	+/- 2 g

Modo de preparo:

- Misture a água, o açúcar e a glucose e leve ao fogo a 120 °C. Retire do fogo e derrame nas gemas, batendo sempre até ficar uma espuma clara e fria.
- Retire da batedeira e acrescente a gelatina hidratada e dissolvida na cachaça e, por último, acrescente o creme de leite batido. Acrescente a canela a gosto.

Montagem:

- Forre um aro com acetato. Coloque a base de *biscuit* de fubá e a mousse de abóbora e deixe gelar.
- Complete com a musse de cachaça e canela.
- Decore com lâminas de abóbora seca ou caramelada e fitas de chocolate na lateral.



CASSATA BRASILEIRA

Base: COCADA ASSADA

Ingredientes	Quantidade/Medida
Claras	65 g
Açúcar	125 g
Coco ralado seco	75 g
Farinha de trigo	15 g

Modo de preparo:

- Misture claras e açúcar e leve ao fogo até ficar morno. Acrescente o resto dos ingredientes e devolva ao fogo até desgrudar do fundo da panela. Modele com saco de confeito ou com colher e asse em forno alto até dourar.

Recheio: SORVETE DE COCO

Ingredientes	Quantidade/Medida
Leite	200 g
Leite de coco	100 g
Leite em pó	20 g
Açúcar	70 g
Glucose	25 g
Gemas	35 g
Estabilizante	2 g

Modo de preparo:

- Método *liaison*: Misture o leite, o leite de coco, o leite em pó e a glucose e leve ao fogo para aquecer. Separadamente, misture as gemas com o açúcar e coloque o líquido quente.
- Leve novamente ao fogo e deixe em ponto de *napèe* e resfrie até 4 °C.
- Bata no liquidificador com o estabilizante e coloque na máquina.

Recheio: SORVETE DE CHOCOLATE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Leite	250 g
Açúcar	50 g
Cacau em pó	30 g
Chocolate meio amargo	50 g
Leite em pó	10 g
Glucose	15 g
Estabilizante	3 g

Modo de preparo:

- Misture o leite, o açúcar, o cacau, o leite em pó e a glucose e leve ao fogo até ferver.
- Retire do fogo, acrescente o chocolate meio amargo picado e resfrie a 4 °C.
- Bata no liquidificador com o estabilizante.
- Passe na máquina de sorvete.

Calda: BABA DE MOÇA DE MARACUJÁ

Ingredientes	Quantidade/Medida
Leite de coco	100 g
Polpa de maracujá fresco	70 g
Açúcar	350 g
Água	500 g
Gemas	120 g
Amido de milho	3 g

Modo de preparo:

- Faça uma calda em ponto de fio fino (110°C). Deixe esfriar.
- Acrescente as gemas misturadas com o leite de coco, com a polpa de maracujá e com o amido. Devolva ao fogo mexendo sempre, até espessar.



DACQUOISE DE CASTANHA-DE-CAJU COM CREME DE CAJU E PISTACHE

DACQUOISE CASTANHA-DE-CAJU

Ingredientes	Quantidade/Medida
Claras	125 g
Açúcar	70 g
Açúcar de confeiteiro	100 g
Farinha de amêndoas	65 g
Castanha-de-caju triturada	40 g

Modo de preparo:

- Bata as claras em neve e coloque o açúcar refinado aos poucos.
- Misture o açúcar de confeiteiro com a farinha de amêndoas e a castanha-de-caju triturada e depois misture nas claras com o *fouet*.
- Coloque em um saco de confeiteiro e faça três espirais.
- Asse a 100 °C até secar.

Recheio: CREME DE MANTEIGA (*crème au beurre*)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar	200 g
Água	50 g
Ovos	2 unidades (aprox. 100 g)
Manteiga	250 g
Pasta de pistache	20 g
Pasta de castanha-de-caju	20 g

Modo de preparo:

- Faça uma calda com água e açúcar a 120 °C.
- Adicione-a aos ovos batidos.
- Quando o creme estiver frio, adicione a manteiga gelada em cubos e bata até estabilizar. Aromatize.

PRALINE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar refinado	75 g
Castanha-de-caju	50 g
Pistache	50 g
Manteiga	15 g

Modo de preparo:

- Leve o açúcar ao fogo até ficar caramelo. Retire do fogo, acrescente a manteiga e, depois, a castanha-de-caju e o pistache.
- Despeje em um mármore untado com manteiga e deixe esfriar.
- Triture até a textura desejada.

GANACHE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Chocolate branco	200 g
Creme de leite	50 g

Modo de preparo:

- Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite.

Montagem:

- Coloque uma base de dacquoise, espalhe uma camada fina do creme de pistache, outra de dacquoise, uma camada fina do creme de castanha-de-caju, outra de dacquoise e finalize com a ganache e o praline.



GÉNOISE DECORADA COM CRÈME MOUSSELINE

PÂTE CIGARRETTE PARA DECORAÇÃO

Ingredientes	Quantidade/Medida
Manteiga pomada	75 g
Açúcar de confeitiro	75 g
Claras	75 g
Farinha de trigo	75 g
Corante ou cacau em pó	

Modo de preparo:

- Misture todos os ingredientes e espalhe em cima do *silpat* ou papel-manteiga. Leve para congelar.

GÉNOISE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Ovos	6 unidades (300 g)
Farinha de trigo	190 g
Açúcar	190 g
Manteiga derretida fria	40 g
Essência de baunilha	

Modo de preparo:

- Bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume.
- Manualmente, vá acrescentando e misturando, com um *fouet*, os secos e a manteiga.
- Coloque em forma retangular (com a decoração da *pâte cigarette*). Asse em forno médio pré-aquecido.

CRÈME MOUSSELINE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Manteiga pomada	150 g
Fruta em conserva	150 g
Creme de confeiteiro	190 g
Merengue italiano	140 g
Gelatina em pó (dissolver em 50ml água)	10 g

Modo de preparo:

- Misture o creme de confeiteiro com a manteiga em pomada e depois acrescente o merengue, a fruta picada e, por último, a gelatina derretida em banho-maria.

MERENGUE ITALIANO (*meringue italienne*)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Claras (usar claras separadas)	100 g
Açúcar	200 g
Água	60 g

Modo de preparo:

- Leve ao fogo o açúcar e a água a 120 °C. Quando chegar a 116 °C, bata as claras em neve.
- Baixe a velocidade da batedeira e vá acrescentando a calda aos poucos; bata em velocidade máxima até esfriar. Opcional, acrescente raspas de limão.

CREME CONFEITEIRO (*crème pâtissière*)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Leite	200 g
Açúcar	40 g
Amido de milho	25 g
Gemas	60 g
Manteiga	10 g
Essência de baunilha	

Modo de preparo:

- Retorne ao fogo, mexendo até ficar cremoso. Deixe esfriar, sempre coberto com filme plástico.

PLACA CROCANTE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Chocolate meio amargo	200 g
Massa crocante	100 - 200 g
Manteiga	100 g

Modo de preparo:

- Derreta o chocolate meio amargo, misture a manteiga e depois a massa crocante. Disponha a mistura em uma assadeira com papel-manteiga e gele.



TORTA DE BANANA COM CHOCOLATE E MUSSE DE AMENDOIM

MASSA DE AMENDOIM

Ingredientes	Quantidade/Medida
Farinha de trigo	200 g
Manteiga	100 g
Açúcar de confeitiro	55 g
Farinha de amendoim	30 g
Ovos	30 g

Modo de preparo:

- Processo de massa seca.
- Forre uma forma e pré-asse em forno médio.

RECHEIO DE BANANA COM CHOCOLATE

Ingredientes	Quantidade/Medida
Manteiga derretida	90 g
Chocolate em pó	45 g
Ovos	50 g
Açúcar	140 g
Farinha	65 g
Banana nanica	1 unidade

Modo de preparo:

- Misture a manteiga com o chocolate em pó. Separadamente, bata os ovos com o açúcar até ficar espumoso. Acrescente a mistura de chocolate com manteiga e a farinha peneirada. Disponha em cima da assadeira com a massa e a banana fatiada. Asse em forno médio até ficar firme.

MUSSE DE AMENDOIM

Ingredientes	Quantidade/Medida
Pasta de amendoim	150 g
Amendoim torrado triturado	35 g
Chocolate meio amargo	40 g
Chocolate branco	110 g
Creme de leite	360 g

Modo de preparo:

- Derreta os chocolates e misture a pasta de amendoim. Quando estiver frio, acrescente delicadamente o *crème fouettée* e o amendoim triturado.



BOLO DE MILHO COM CREME DE QUEIJO E MUSSE DE ERVA-CIDREIRA

BOLO DE MILHO

Ingredientes	Quantidade/Medida
Milho	200 g
Leite	200 g
Açúcar	200 g
Farinha	15 g
Manteiga	10 g
Ovos	120 g
Fermento químico em pó	5 g

Modo de preparo:

- Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque em uma assadeira untada com manteiga e farinha e asse em forno médio até ficar firme.

CREME DE QUEIJO

Ingredientes	Quantidade/Medida
Creme de leite fresco	150 g
Açúcar	25 g
Gemas	40 g
Queijo cremoso	200 g
Gelatina em folha	6 g

Modo de preparo:

- Faça um creme inglês com o creme de leite, com o açúcar e com as gemas. Retire do fogo e coloque a gelatina hidratada e o queijo. Coloque em uma assadeira forrada com plástico filme e gele.

MOUSSE DE ERVA-CIDREIRA

Ingredientes	Quantidade/Medida
Chocolate branco derretido	100 g
Gelatina em folha	4 g
Crème fouettée	300 g
Cidreira	20 g
Água	30 g

Modo de preparo:

- Para o extrato: bata a cidreira no liquidificador com a água fria. Reserve.
- Derreta o chocolate branco, adicione a gelatina hidratada e derretida e o extrato de cidreira. Adicione o creme de leite batido.

Modo de preparo:

- Em um aro, coloque o bolo de milho como base. Em cima, coloque a placa de creme de queijo e finalize com a musse de erva-cidreira.



TUILE RENDADA

Ingredientes	Quantidade/Medida
Raspas de laranja	1/2 unidade
Suco de laranja	35 g
Licor grand marnier	25 g
Açúcar	125 g
Manteiga sem sal derretida	50 g
Amêndoas torradas e trituradas	100 g
Farinha de trigo	65 g

Modo de preparo:

- Misture todos os ingredientes numa tigela com uma colher. Coloque porções de massa num *silpat* e asse por 5 minutos a 180 °C. Enrole-as ou modele rapidamente. Rende 25 unidades.



TUILE DE CHOCOLATE

Rendimento: aproximadamente dez círculos de sete cm

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar	50 g
Claras	50 g
Farinha	40 g
Manteiga em pommade	50 g
Cacau	10 g

Modo de preparo:

- Misture todos os ingredientes.
- Abra uma camada fina no *silpat* no formato desejado e asse.
- Temperatura do forno: média.
- Tempo de cocção: assar até ficar dourada.



FIOS DE AÇÚCAR PARA DECORAÇÃO (Sucre filé ou cheveux d'ange)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar de confeito ou refinado	150 g
Água	50 g
Glucose	50 g

Modo de preparo:

- Leve ao fogo os ingredientes até atingir a temperatura de 146 °C a 155 °C. Dê um choque térmico rapidamente e faça os fios.



PLACAS DE AÇÚCAR (Sucre bullé)

Ingredientes	Quantidade/Medida
Açúcar de confeito ou refinado	150 g
Água	50 g
Glucose	50 g
Corante	
Álcool 90°	

Modo de preparo:

- Leve a água e o açúcar ao fogo até atingirem a temperatura de 146 °C a 155 °C.
- Retire do fogo, espalhe no *silpat* e pingue gotas de álcool.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia básica

DUCASSE, Alain; FREDERIC, Robert. *Grand Livre de Cuisine: Alain Ducasse's Desserts and Pastries*.

FEIJO, Atenea; BONFANTE, Rosely. *Bolos: preparo e confeitos*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2003.

GREWELING, Peter P.; The Culinary Institute of America. *Chocolates and Confections: Formula, Theory, and Technique for the Artisan Confectioner*. New Jersey: John Wiley & Sons, 2007.

Bibliografia complementar (títulos, periódicos, etc.)

BOYLE, Tish; MORIARTY, Timothy. *Grand finales: The art of the plated dessert*. New York: Van Nostrand Reinhold, 1997.

HERMÉ, Pierre. *La pâtisserie de Pierre Hermé*.

HERMÉ, Pierre. *Larousse des Desserts*.

PETERS, Colette. *Colette's Cakes: The Art of Cake Decorating*.

SULLIVAN, Kate. *Kate's Cake Decorating: Techniques and Tips for Fun and Fancy Cakes Baked with Love*. Gloucester: Rockport Publishers, 2004.

