



**Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**

# **Confeitaria Avançada**

---

**Docente: Chef. Pedro G. S. C. Inojosa**

**08/2021**

I44c Inojosa, Pedro Gustavo Sponton Campana.

Confeitaria Avançada / Pedro Gustavo Campana Inojosa — São Paulo: UNISA, 2021.

51 p.

1. Culinária. 2. Gastronomia. 3. Confeitaria I. Título. II. Universidade Santo Amaro.

## PLANEJAMENTO PEDAGÓGICO - PRODUÇÕES

<b>1º dia</b>	<b>2º dia</b>	<b>3º dia</b>	<b>4º dia</b>	<b>5º dia</b>
Manezinho Araújo  Torta Marta Rocha	Pudim de tapioca com calda de tamarindo  Bolo de rolo  Manjar branco	Quindim  Maria-mole  Pé-de- moleque  Mãe Benta	Gâteau Opéra	Gâteau Saint Honorè
<b>6º dia</b>  Dame Blanche	<b>7º dia</b>  Charlotte Cécile	<b>8º dia</b> Marquise de maracujá e framboesas	<b>9º dia</b> <b>Americana</b>  Pecan pie  Apple crisp  Cinnamon ice cream	<b>10º dia</b> <b>Americana</b>  Apple pie  Devil's food cake
<b>11º dia</b> <b>Clássica</b>  <b>Espanhola</b>  Leche frita  Torta de Santiago  Churros	<b>12º dia</b> <b>Italiana</b>  Semifreddo alla fragola  Pastiera di grano  Panna Cotta	<b>13º dia</b> <b>Italiana</b>  Cannoli Siciliano  Cantuccini	<b>14º dia</b> <b>Austríaca</b>  aplefstrudel  Sacher torte	<b>15º dia</b>  Criação de Confeitaria Avançada

## Ficha Técnica – 1º dia

Preparação: **MANEZINHO ARAÚJO OU BANANA IMPERIAL**

Classificação: Confeitaria Brasileira

Data:

Rendimento:

Tempo de Preparo:

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
<b>CREME</b>		
Leite condensado	200	gramas
Leite integral	400	ml
Gemas de ovo tipo extra	4	unidades
Amido de milho	20	gramas
Essência de baunilha	5	ml
<b>BANANAS CARAMELIZADAS</b>		
Banana nanica	2	unidades
Açúcar refinado	150	gramas
Água	150	ml
Canela em pau	1	rama
Casca de limão	1	unidade
<b>MERENGUE</b>		
Claras de ovo tipo extra	3	unidades
Açúcar refinado	180	gramas
Zestes de limão	Q.B.	----

**Utensílios/Equipamentos:** batedeira (bowl/globo), liquidificador, panela média, faca de Chef, tábua, ramekins pequenos, saco e bico de confeitar, espátula de silicone.

### Modo de Preparo:

#### Creme

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador. Colocar esta mistura numa panela média e levar ao fogo, mexendo sempre.

#### Bananas carameladas

1. Preparar um caramelo com o açúcar, a água, o limão e a canela.
2. Cortar as bananas em rodela e cozinhar no caramelo. Reservar.

#### Merengue

1. Preparar um merengue suíço aromatizado com a casca de limão.

#### Montagem

1. Forrar o fundo de um ramekim com o caramelo de banana.
2. Cobrir com o creme de leite condensado.
3. Finalizar com o merengue.
4. Assar em forno pré-aquecido a 160°C até dourar.
5. Servir gelado, decorado com zestes de limão.

#### Observações:

<b>Ficha Técnica – 1º dia</b>		
Preparação: <b>TORTA MARTA ROCHA</b>		
Classificação: Confeitaria Brasileira		Data:
Rendimento:	Tempo de Preparo:	
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
<b>PÃO-DE-LÓ</b>		
Ovos tipo extra	4	unidades
Açúcar refinado	80	gramas
Farinha de trigo especial	30	gramas
Fermento químico em pó	3	gramas
Manteiga integral sem sal (para untar)	25	gramas
Farinha de trigo (para polvilhar)	30	gramas
<b>PÃO-DE-LÓ DE NESCAU</b>		
Ovos tipo extra	4	unidades
Açúcar refinado	80	gramas
Farinha de trigo especial	30	gramas
Fermento químico em pó	3	gramas
Achocolatado Nescau	20	gramas
Manteiga integral sem sal (para untar)	25	gramas
Farinha de trigo (para polvilhar)	30	gramas
<b>OVOS MOLES</b>		
Açúcar refinado	250	gramas
Água	250	ml
Cravos da Índia	2	unidades
Manteiga integral sem sal	15	gramas
Gemas	10	unidades
Essência de baunilha	5	ml
<b>CROCANTE DE NOZES</b>		
Nozes descascadas	200	gramas
Açúcar refinado	270	gramas
Manteiga integral sem sal	10	gramas
Bicarbonato de sódio	1	grama
Manteiga integral sem sal (para untar)	25	gramas
<b>CRÈME FOUETÉE</b>		
Creme de leite fresco	1	litro
Açúcar refinado	40	gramas
<b>XAROPE</b>		
Açúcar refinado	50	gramas
Água	150	ml
Rum bacardi	50	ml
<b>DECORAÇÃO</b>		
Suspiros industrializados	50	gramas
Fios de ovos	200	gramas
Cerejas em calda	8	unidades
Geléia de morango	150	gramas
<b>Utensílios/Equipamentos:</b> batedeira (bowl/globo), fogão, panela pequena e média, papel de seda, forma redonda lisa com fundo falso, peneira,fouet, espátula de silicone, rolo de macarrão, bowl médio.		
<b>Modo de Preparo:</b>		
<b>Pão-de-ló</b>		

1. Bater os ovos na batedeira até montar, acrescentar o açúcar aos poucos, desligar a batedeira e acrescentar a farinha peneirada aos poucos, misturando delicadamente.
2. Assar em fôrma lisa untada e polvilhada, em forno pré-aquecido a 170°C por cerca de 30 minutos.

#### **Pão-de-ló de Nescau**

1. Como o anterior, acrescentando Nescau à farinha.

#### **Ovos moles**

1. Ferver o açúcar com a água e os cravos até a calda atingir o ponto de fio. Retirar do fogo, deixar esfriar um pouco.
2. À parte, peneirar as gemas e adicionar à calda, mexendo vigorosamente com movimentos de vaivém.
3. Aromatizar com a baunilha e retornar ao fogo baixo até 85°C, mexendo sempre para dar a consistência desejada.

#### **Crocante de nozes**

1. Misturar o açúcar e as nozes picadas e levar ao fogo para caramelizar, mexendo sempre.
2. Quando dourar, acrescentar a manteiga e o bicarbonato, mexer bem e retirar do fogo.
3. Espalhar sobre mármore untado com manteiga e esfriar.
4. Quebrar com o auxílio do rolo e reservar.

#### **Creme foueté**

1. Bater o creme de leite fresco em picos médios, acrescentando o açúcar.

#### **Xarope**

1. Fazer uma calda rala. Esfriar.
2. Aromatizar com o rum. Reservar.

#### **Montagem**

1. Cortar os dois pães-de-ló ao meio.
2. 1ª Camada: pão-de-ló branco umedecido com xarope - creme foueté – ovos moles – crocante de nozes.
3. 2ª camada: pão-de-ló de Nescau umedecido com xarope – creme foueté – geléia de morango – suspiros.
4. 3ª camada: pão-de-ló branco umedecido com xarope - creme foueté – ovos moles – crocante de nozes.
5. 4ª camada: pão-de-ló de Nescau umedecido com xarope.
6. Cobertura: Cobrir tudo com creme foueté, aplicar crocante nas laterais, espalhar fios de ovos, decorar com cerejas e suspiros.

#### **Observações:**

Ficha Técnica – 2º dia		
Preparação: <b>PUDIM DE TAPIOCA COM CALDA DE TAMARINDO</b>		
Classificação: Confeitaria Brasileira		Data:
Rendimento:	Tempo de Preparo:	
Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
<b>PUDIM DE TAPIOCA</b>		
Tapioca granulada	50	gramas
Leite integral	250	ml
Leite condensado	150	gramas
Ovos tipo extra	2	unidades
Coco fresco ralado	100	gramas
Manteiga integral sem sal (para untar)	15	gramas
Açúcar refinado (para o caramelo)	150	gramas
Água	100	ml
<b>CALDA DE TAMARINDO</b>		
Polpa congelada de tamarindo	200	gramas
Açúcar refinado	100	gramas
<b>Utensílios/Equipamentos:</b> liquidificador, fogão, panela pequena, forno, espátula de silicone, fôrma de pudim com furo no centro, bowl médio.		
<b>Modo de Preparo:</b>		
<p><b>Pudim de tapioca</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deixar a tapioca de molho com o leite quente por cerca de 30 minutos.</li> <li>2. Preparar um caramelo com 150g de açúcar e 100ml de água.</li> <li>3. Untar com manteiga e caramelizar uma fôrma de pudim. Resfriar e reservar.</li> <li>4. Bater bem todos os ingredientes no liquidificador e derrame na fôrma previamente caramelizada.</li> <li>5. Levar ao forno pré-aquecido a 190°C, por aproximadamente 1 hora.</li> <li>6. Levar à geladeira para firmar.</li> </ol> <p><b>Calda de tamarindo</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar a polpa congelada em uma panela e aquecer até derreter.</li> <li>2. Adicionar o açúcar e reduzir.</li> </ol>		
<b>Montagem</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenformar o pudim gelado sobre um prato.</li> <li>2. Derramar a calda de tamarindo sobre o pudim.</li> </ol>		
<b>Observações:</b>		

## Ficha Técnica – 2º dia

Preparação: **BOLO DE ROLO**

Classificação: Confeitaria Brasileira

Data:

Rendimento:

Tempo de Preparo:

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
Açúcar refinado	500	gramas
Manteiga integral sem sal	500	gramas
Ovos	16	unidades
Farinha de trigo	500	gramas
Açúcar refinado (para polvilhar)	100	gramas
Goiabada em barra	300	gramas
Água	Q.B.	----

**Utensílios/Equipamentos:** forno, fogão, batedeira (bowl/globo), panela pequena, panos limpos de algodão para modelagem do bolo, silpat, espátula de degraú, espátula de silicone, papel manteiga.

### Modo de Preparo:

1. Bater bem a manteiga com o açúcar e as gemas.
2. Acrescentar os ingredientes secos peneirados, aos poucos, misturando bem.
3. Por último, acrescentar as claras em neve, misturando cuidadosamente.
4. Espalhar a massa finíssima, em seis placas com silpats untados ou forradas com papel.
5. Assar uma a uma as placas em forno pré-aquecido a 165°C por cerca de 15 minutos.
6. Amassar a goiabada com um garfo, acrescentar um pouco de água para amolecer e levar ao fogo até obter uma geléia espessa.
7. Retirar a placa de massa do forno, virar em um pano polvilhado com açúcar refinado, espalhar uma camada fina de geléia e enrolar o rocambole.
8. Enrolar a massa com o rolo dentro.
9. Polvilhar açúcar refinado, cortar as laterais e servir à temperatura ambiente.

### Montagem:

### Observações:

## Ficha Técnica – 2º Dia

Preparação: **MANJAR BRANCO COM CALDA DE AMEIXA**

Classificação: Confeitaria Brasileira

Data:

Rendimento:

Tempo de Preparo:

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Leite integral	500	ml
Leite de coco	150	ml
Açúcar refinado	100	gramas
Amido de milho	60	gramas
Leite integral	50	ml
Ameixa seca sem caroço	100	gramas
Açúcar refinado	20	gramas
Água	50	ml

**Utensílios/Equipamentos:** fogão, panela pequena e média, bowl pequeno, espátula de silicone, Fôrma de pudim com furo no centro.

### **Modo de Preparo:**

1. Misturar o leite, o leite (reservar 100 ml) de coco e o açúcar e levar ao fogo para ferver.
2. Diluir o amido de milho no leite reservado, temperar com o leite fervido e voltar ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.
3. Retirar do fogo e despejar numa forma molhada, deixar esfriar e levar à geladeira.
4. Preparar a calda de ameixa com as ameixas, o açúcar e a água. Resfriar.
5. Desenformar o manjar gelado sobre um prato. Cobrir com a calda e servir.

### **Montagem:**

### **Observações:**

## Ficha Técnica – 3º dia

Preparação: **QUINDIM**

Classificação: Confeitaria Brasileira

Data:

Rendimento:

Tempo de Preparo:

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Açúcar refinado	500	gramas
Coco fresco ralado	600	gramas
Manteiga integral sem sal em temperatura ambiente	75	gramas
Açúcar refinado (para polvilhar)	30	gramas
Gemas peneiradas	18	unidades

**Utensílios/Equipamentos:** forno, assadeira retangular, bowl médio, espátula de silicone, forminhas de alumínio para quindim, filme plástico, faca de legumes.

### **Modo de Preparo:**

1. Misturar bem o açúcar com o coco até formar uma massa mole e úmida.
2. Deixar descansar em geladeira coberta com um filme plástico por 1 hora.
3. Passar as gemas na peneira e incorporá-las à massa de coco.
4. Despejar nas forminhas untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar.
5. Cobrir e deixar descansar em geladeira por 30 minutos.
6. Assar em banho-maria a baixa temperatura no forno combinado (100°C) até que estejam bem dourados.

### **Montagem**

**Observações:** Pré-preparo: Passos 1 e 2.

## Ficha Técnica – 3º dia

Preparação: **MARIA-MOLE**

Classificação: Confeitaria Brasileira

Código:

Data:

Rendimento:

Tempo de Preparo:

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Açúcar refinado	500	gramas
Água	330	ml
Gelatina incolor em pó sem sabor	25	gramas
Essência de coco	2	ml
Coco fresco ralado fininho	300	gramas

**Utensílios/Equipamentos:** batedeira (bowl/globo), panela pequena, bowl pequeno, espátula de silicone, faca de Chef, tábua, forma retangular.

### **Modo de Preparo:**

1. Hidratar a gelatina com 100ml do total de água.
2. Dissolver a gelatina em banho-maria e misturar com o açúcar e a água restante e a essência.
3. Bater em velocidade média com o globo, até montar, por mais ou menos 10 minutos.
4. Colocar em fôrma untada e polvilhada com coco ou modelar no saco de confeitaria com bico pitanga, sobre superfície untada.
5. Levar para gelar.
6. Cortar cubos e polvilhar com coco ralado.

### **Montagem:**

### **Observações:**

## Ficha Técnica – 3º dia

Preparação: **PÉ-DE-MOLEQUE**

Classificação: Confeitaria Brasileira

Data:

Rendimento:

Tempo de Preparo:

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Rapadura	100	gramas
Água	120	ml
Açúcar refinado	100	gramas
Amendoim descascado sem sal	200	gramas
Leite condensado	200	gramas
Bicarbonato de sódio	2	gramas
Manteiga sem sal (para untar)	25	gramas

**Utensílios/Equipamentos:** forno, fogão, assadeira, panela pequena, espátula de silicone, faca de Chef, tábua.

### Modo de Preparo:

1. Torrar o amendoim.
2. Preparar uma calda com a rapadura e a água.
3. Coar a calda e acrescentar o açúcar e o amendoim.
4. Voltar ao fogo por uns 15 minutos até obter uma mistura espessa.
5. Acrescentar o leite condensado e o bicarbonato e mexer por mais uns 10 minutos.
6. Retirar do fogo e bater a mistura até ficar opaca.
7. Despejar sobre mármore untado e alisar a massa.
8. Cortar à gosto depois de frio.

### Montagem:

### Observações:

## Ficha Técnica – 3º dia

Preparação: **MÃE BENTA**

Classificação: Confeitaria Brasileira

Data:

Rendimento:

Tempo de Preparo:

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Açúcar refinado	125	gramas
Manteiga integral sem sal	125	gramas
Farinha de arroz	125	gramas
Gemas	3	unidades
Claras	1	unidade
Leite de coco	50	ml

**Utensílios/Equipamentos:** batedeira (bowl/globo), fouet, forno, forminhas de papel para muffins do tamanho de empadas (de preferência lisas), fôrmas de empadas de alumínio.

### **Modo de Preparo:**

1. Bater a manteiga com o açúcar, acrescentar as gemas uma a uma e bater bem.
2. Desligar a batedeira e acrescentar o creme de arroz alternando com o leite de coco.
3. Por último, acrescentar as claras batidas em neve e misturar delicadamente.
4. Colocar a massa em forminhas de papel, deixando cerca de 1 cm da borda, e assar em forno pré-aquecido a 165°C por cerca de 20 minutos ou até que estejam dourados.

### **Montagem:**

### **Observações:**

## Ficha Técnica – 4º dia

Preparação: **GÂTEAU OPÉRA**

Classificação: Confeitaria Francesa

Data:

Rendimento:

Tempo de Preparo:

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
<b>PÂTE À BISCUIT JOCONDE</b>		
Ovos tipo extra	150	gramas
Farinha de amêndoas	110	gramas
Açúcar impalpável	110	gramas
Farinha de trigo	50	gramas
Manteiga integral sem sal derretida	20	gramas
Claras de ovo	100	gramas
Açúcar impalpável	15	gramas
Açúcar refinado (para desenformar)	50	gramas
Óleo de milho (para untar o aro)	20	ml
<b>CRÈME AU BEURRE DE CAFÉ</b>		
Açúcar refinado	130	gramas
Água	30	ml
Clara de ovo	40	gramas
Manteiga integral sem sal	140	gramas
Chocolate meio amargo derretido	40	gramas
Café em pó solúvel	5	gramas
Rum escuro	15	ml
<b>GANACHE DE CHOCOLATE</b>		
Creme de leite fresco	125	ml
Açúcar refinado	10	gramas
Manteiga integral sem sal	15	gramas
Chocolate meio amargo	250	gramas

**Utensílios/Equipamentos:** batedeira (bowl/globo/raquete), fogão, forno, peneira, espátula, silpat, bowl pequeno e médio, panela pequena e médio, termômetro, faca de Chef, tábua, aro, filme plástico, papel manteiga.

### Modo de Preparo:

#### Pâte à Biscuit Joconde

1. Na batedeira, com o globo, bater os ovos por 15 minutos. Acrescentar aos poucos os ingredientes secos peneirados, incorporando delicadamente com uma espátula. Adicionar a manteiga derretida (morna).
2. Adicionar as claras batidas com o açúcar impalpável (15 gramas) em neve (picos médios), aos poucos, incorporando delicadamente.
3. Espalhar sobre o silpat com o auxílio de uma espátula.
4. Assar em forno pré-aquecido a 180°C até dourar (aproximadamente 10 minutos).
5. Desenformar ainda morno sobre uma folha de papel manteiga polvilhada com açúcar. Reservar.

#### Crème au Beurre de Café

1. Diluir o café em pó com 10 ml de água. Reservar.
2. Na batedeira, com a raquete, bater separadamente a manteiga com os aromatizantes (chocolate, café e rum) até ficar bem lisa e macia (aproximadamente 10 minutos). Reservar.
3. Numa panela colocar a água com o açúcar, deixar ferver até atingir 114°C.
4. Momentos antes da calda atingir o ponto, bater as claras em neve até que quadruplicuem de volume. Despejar a calda em fio contínuo sobre as claras e continuar batendo até esfriar completamente.
5. Acrescentar a manteiga em pequenas quantidades, aos poucos e bater até ficar liso, brilhante e homogêneo. Reservar.

### **Ganache de Chocolate**

1. Ferver o creme de leite juntamente com o açúcar e a manteiga.
2. Despejar sobre o chocolate picado. Misturar bem.
3. Resfriar e reservar.

### **Montagem**

1. Cortar o biscoito joconde em quatro retângulos iguais (usar aro).
2. No aro, untado com óleo, dispor um retângulo de biscoito joconde.
3. Espalhar sobre ele uma fina camada de crème au beurre de café.
4. Cobrir com outro retângulo de biscoito joconde.
5. Com uma espátula, espalhar sobre ele a ganache, alisando bem.
6. Cobrir com outro retângulo de biscoito.
7. Espalhar outra camada de creme au beurre e cobrir com o último retângulo de biscoito joconde.
8. Levar ao freezer por aproximadamente 2 horas ou para geladeira até o dia seguinte.
9. Aquecer a ganache restante em banho-maria e espalhar sobre a última camada de massa, fazendo em espelho.
10. Gelar bem, desenformar do aro e cortar com uma faca aquecida.
11. Preparar um cone de papel manteiga. Encher com a ganache e finalizar escrevendo o nome da preparação.

### **RESUMO DA MONTAGEM – 8 CAMADAS IGUAIS**

1. Biscoito
2. Crème au beurre
3. Biscoito
4. Ganache
5. Biscoito
6. Crème au beurre
7. Biscoito
8. Ganache (espelho)

**Observações:** Quando o crème au beurre e for armazenado sob refrigeração, deve ser aquecido em banho-maria antes da utilização para que não ocorra quebra de fases. Bater até adquirir a consistência desejada.

## Ficha Técnica – 5º dia

Preparação: **GÂTEAU SAINT-HONORÉ**

Classificação: Confeitaria Francesa

Código:

Data:

Rendimento: 1 torta com 25 cm de diâmetro

Tempo de Preparo:

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
<b>BASE</b>		
Massa folhada Arosa	150	Gramas
<b>PÂTE À CHOUX (CAROLINAS)</b>		
Água	334	Gramas
Manteiga integral sem sal	172	Gramas
Sal refinado	2	Grama
Açúcar refinado	6	Gramas
Essência de baunilha	1	MI
Farinha de trigo	200	Gramas
Ovos tipo extra	5 a 6	unidades
<b>CRÈME CHIBOUST</b>		
Crème patissière	1	Receita
Merengue italiano	200	Gramas
<b>Crème Patissière</b>		
Leite integral	250	MI
Manteiga integral sem sal	25	Gramas
Açúcar refinado	60	Gramas
Fava de baunilha	½	Unidade
Gemas de ovo tipo extra	4	Unidades
Amido de milho	20	Gramas
Gelatina incolor em pó	6	Gramas
Água	18	MI
<b>Merengue Italiano</b>		
Açúcar refinado	100	Gramas
Água	25	MI
Clara de ovo	50	Gramas
<b>CARAMELO</b>		
Açúcar refinado	300	Gramas
Água	150	MI
Glicose	150	Gramas

**Utensílios/Equipamentos:** fogão, forno, assadeira retangular, panela pequena e média, batedeira (bowl/globo), rolo de macarrão, saco de confeitar, termômetro digital, bico perle médio, bowl pequeno e médio, espátula de silicone, fouet, garfo, colher de sopa, grelha, filme plástico.

### Modo de Preparo:

#### Crème Patissière

1. Ferver o leite com a fava de baunilha aberta/raspada e metade do açúcar (reservar um pouco do leite para o liaison).
2. À parte, num bowl, bater as gemas, o leite reservado, o restante do açúcar e o amido de milho.
3. Temperar a mistura de gemas com parte do leite fervente, voltar ao fogo e cozinhar até engrossar, mexendo sempre. Retirar do fogo e agregar a manteiga gelada em cubos e mexer até obter um creme liso e homogêneo.
4. Acrescentar a gelatina hidratada e dissolvida, mexendo delicadamente. Resfriar sobre banho-maria de gelo. Reservar.

### **Merengue Italiano**

1. Numa panela pequena, dissolver o açúcar na água. Levar a panela ao fogo e cozinhar até obter uma calda em ponto de fio médio (114°C).
2. Momentos antes da calda chegar ao ponto, bater na batedeira com o globo, as claras em neve (2/3 firmes). Verter a calda sobre as claras em fio contínuo, batendo até esfriar completamente e atingir o ponto firme, brilhante e úmido. Reservar.

### **Crème Chiboust**

1. Misturar bem o Crème Patissière com um fouet. Adicionar 200 gramas do merengue italiano, mexendo delicadamente com uma espátula. Reservar sob refrigeração.

### **Pâte à Choux**

1. Ferver a água, a manteiga, o açúcar e o sal.
2. Acrescentar a farinha de trigo peneirada de uma só vez, mexer bem e cozinhar por alguns minutos até que a mistura desprender do fundo da panela.
3. Transferir a massa para a batedeira e, com a raquete, bater até esfriar.
4. Acrescentar os ovos, um a um, até obter uma massa lisa, homogênea e brilhante.

### **Montagem da base e carolinas**

1. Abrir a massa folhada em superfície enfarinhada e cortar um disco de aproximadamente 25 cm.
2. Transferir para uma assadeira levemente untada. Furar com um garfo.
3. Colocar a Pâte à Choux num saco de confeitar com bico perlê (liso) e sobre o disco de massa folhada, moldar 1 anel de Pâte à Choux na borda.
4. Assar em forno pré-aquecido à 180-200°C por cerca de 25 minutos. Retirar do forno e resfriar sobre uma grelha.
5. Em outra assadeira, forrada com papel manteiga ou silpat, moldar as carolinas.
6. Assar em forno pré-aquecido à 180-200°C por cerca de 10 minutos. Reduzir a temperatura para 160°C e completar o cozimento.
7. Retirar do forno e resfriar sobre uma grelha. Reservar.
8. Furar as carolinas reservadas com a ponta de uma faca e com o saco de confeitar recheiar cada uma delas com o Crème Chiboust. Reservar o creme restante para recheiar o disco de massa folhada.

### **Caramelo**

1. Levar ao fogo metade da água, do açúcar e da glicose. Cozinhar até obter um caramelo dourado claro (cor de guaraná).
2. Retirar do fogo e banhar as carolinas recheadas com crème chiboust, colando-as sobre o anel de Pâte à Choux que se encontra na extremidade do disco de massa folhada, já assado e frio.
3. Recheiar o disco com o Crème Chiboust restante.
4. Preparar da mesma forma a outra metade do caramelo, retirar do fogo e dar um choque térmico.
5. Puxar os fios para a finalização da torta.

### **Observações:**

<b>Ficha Técnica – 6º dia</b>		
Preparação: <b>DAME BLANCHE</b>		
Classificação: Confeitaria Francesa		Data:
Rendimento: 1 torta de 20cm de diâmetro		Tempo de Preparo:
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
<b>PÂTE À TULIPE</b>		
Manteiga integral sem sal	40	Gramas
Açúcar impalpável	35	gramas
Farinha de trigo	35	gramas
Cacau em pó	15	gramas
Clara de ovo	40	gramas
<b>PÂTE JOCONDE DECORADO</b>		
Ovos tipo extra	150	gramas
Farinha de amêndoas	110	gramas
Açúcar impalpável	110	gramas
Farinha de trigo	50	gramas
Manteiga integral sem sal derretida	20	gramas
Clara de ovo	100	gramas
Açúcar impalpável	15	gramas
Açúcar refinado (para desenformar)	50	gramas
<b>PÂTE À GENOISE</b>		
Açúcar refinado	100	gramas
Farinha de trigo	100	gramas
Ovos tipo extra	200	gramas
Manteiga integral sem sal	30	gramas
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO</b>		
Gema de ovo tipo extra	4	unidades
Água	50	ml
Açúcar refinado	70	gramas
Chocolate branco derretido	280	gramas
Creme de leite fresco	400	gramas
Gelatina incolor em pó	10	gramas
Água	30	ml
<b>RECHEIO E DECORAÇÃO</b>		
Abacaxi in natura	1	unidade
Uva passa branca sem semente	100	gramas
Rum Bacardi carta branca	50	ml
Folhas de hortelã	½	maço pequeno
Óleo de milho (para untar)	10	ml
Açúcar refinado (para polvilhar)	15	gramas
<b>NAPPAGE (UMA RECEITA PARA TODA TURMA)</b>		
Pêssego em calda	1	lata
Açúcar refinado	1	kg
Água	240	ml
Agar-agar em pó	10	gramas
<b>Utensílios/Equipamentos:</b> batedeira (bowl/raquete/globo), liquidificador, fogão, forno, peneira, forma redonda 22 cm de diâmetro, aro redondo de 20 cm de diâmetro, bowl pequeno e médio, panela pequena e média, espátula de degrau, espátula de silicone, silpat, papel manteiga, stencil, faca de Chef, tábua, fouet.		
<b>Modo de Preparo:</b>		

### **Pâte à Tulipe**

1. Na batedeira, com a raquete, bater a manteiga com o açúcar impalpável até obter uma mistura leve e fofa. Misturar bem as claras ao creme de manteiga.
2. Acrescentar os ingredientes secos peneirados, mexendo até obter um creme liso e homogêneo.
3. Sobre um silpat colocar o stencil e espalhar a pasta com o auxílio de uma espátula em degrau inclinada. Retirar o stencil e levar ao freezer para gelar (aproximadamente 20 minutos).

### **Pâte Joconde Decorado**

1. Bater os ovos por 15 minutos.
2. Acrescentar os ingredientes secos peneirados, aos poucos, envolvendo com uma espátula e adicionar a manteiga derretida (morna) misturando delicadamente.
3. Adicionar as claras batidas em neve em picos médios, aos poucos, incorporando delicadamente.
4. Despejar sobre a Pâte à Tulipe bem gelada, espalhando com uma espátula.
5. Assar em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos.
6. Desenformar ainda morno sobre uma folha de papel manteiga polvilhada com açúcar. Reservar.

### **Pâte Génoise**

1. Aquecer os ovos e o açúcar em banho-maria até atingir 55°C. Bater na batedeira com o globo, até que tripliquem de volume.
2. Acrescentar a farinha de trigo peneirada aos poucos, incorporando delicadamente com um fouet.
3. Adicionar a manteiga derretida (fria), envolvendo cuidadosamente com uma espátula.
4. Assar em forno pré-aquecido, em forma de 22 cm de diâmetro, untada e forrada com papel manteiga, à 180°C por cerca de 20 minutos. Retirar do forno, resfriar e desenformar. Reservar.

### **Mousse de Chocolate Branco**

1. Bater na batedeira, com o globo, as gemas por 15 minutos.
2. Numa panela pequena, dissolver o açúcar na água. Levar ao fogo e fazer uma calda à 116°C.
3. Acrescentar a calda em fio contínuo nas gemas, batendo até esfriar.
4. Adicionar a gelatina hidratada (30 ml de água) e dissolvida em banho-maria.
5. Acrescentar o chocolate derretido e frio à mistura de gemas.
6. Adicionar o creme de leite batido em picos médios (crème fouetté) misturando delicadamente. Reservar.

### **Recheio e decoração**

1. Picar o abacaxi em cubos médios.
2. Hidratar a uva passa no rum (reservar algumas para a decoração).

### **Nappage**

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador.
2. Numa panela grande, levar a mistura ao fogo alto até abrir fervura. Abaixar o fogo e deixar ferver por 10 minutos.
3. Conservar sob refrigeração por 7 dias.
4. Para utilizar, levar ao fogo para ferver e usar ainda morno.

### **Montagem**

1. Untar o aro com óleo e polvilhar açúcar ou usar fita de acetato.
2. Colocar uma tira de 4 cm de altura de Biscuit Joconde decorado em volta do aro .
3. Colocar um disco de Génoise no fundo do aro.
4. Espalhar um pouco de abacaxi cortado e as uvas passas hidratadas (escorrer o excesso de líquidos) sobre a Génoise.
5. Cobrir com metade do Mousse de Chocolate Branco.
6. Colocar outro disco de Génoise.
7. Espalhar a outra metade do Mousse e alisar com uma espátula. Gelar por cerca de 2 horas.

8. Espalhar uma fina camada de Nappage e decorar com folhas de abacaxi e hortelã.

**Observações:**

## Ficha Técnica – 7º dia

Preparação: **CHARLOTTE CÉCILE**

Classificação: Confeitaria Francesa

Data:

Rendimento:

Tempo de Preparo:

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
<b>PÂTE À BISCUIT À LA CUILLÈRE (BISCUIT CUILLÈRE)</b>		
Açúcar refinado	100	gramas
Gemas de ovo tipo extra	3	unidades
Claras de ovo tipo extra	3	unidades
Farinha de trigo especial	100	gramas
Glaçúcar	30	gramas
<b>CRÈME BAVAROISE</b>		
Crème anglaise	1	receita
Gelatina em pó sem sabor	10	gramas
Água para gelatina	40	gramas
Crème chantilly	225	gramas
<b>CRÈME ANGLAISE</b>		
Leite integral	250	ml
Gemas de ovo tipo extra	4	unidades
Açúcar refinado	60	gramas
Fava de baunilha	½	unidade
<b>CRÈME CHANTILLY</b>		
Crème de leite fresco	225	gramas
Glaçúcar	50	gramas
Vanilina	1	pitada
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO</b>		
Chocolate meio amargo	125	gramas
Manteiga integral sem sal	75	gramas
Gemas pasteurizadas	100	gramas
Claras	3	unidades
Açúcar refinado	50	gramas
Chocolate branco (para decorar)	100	gramas
Chocolate meio amargo (para decorar)	100	gramas

**Utensílios/Equipamentos:** Aro de 20 cm de diâmetro e 5 cm de altura, acetato para forrar o aro, espátula de silicone, espátula reta de degrau, silpat, papel manteiga, carretilha lisa para cortar o biscuit, pente plástico pequeno para chocolate.

### Modo de Preparo:

#### Pâte à biscuit à la cuillère

1. Bater as gemas com a metade do açúcar até obter um creme leve e fofo.
2. Bater as claras em neve e acrescentar a outra metade do açúcar aos poucos, batendo bem.
3. Desligar a batedeira, misturar o merengue francês às gemas batidas, delicadamente, e acrescentar a farinha peneirada.
4. Sobre o silpat, fazer uma tira de biscoitos coladinhos uns aos outros, com um bico perlê n. 8, e polvilhar com glaçúcar.
5. Assar em forno pré-aquecido a 200°C por 15 minutos aproximadamente. Resfriar.

#### Crème Bavaoise

1. Separar um pouco do leite para a liaison.
2. Preparar o liaison: Bater as gemas com metade do açúcar até conseguir um creme claro e fofo e acrescentar um pouco do leite reservado.

3. Ferver o leite com a outra metade do açúcar e a fava de baunilha aberta.
4. Fazer a temperagem.
5. Voltar ao fogo para engrossar um pouco (napé médio), sem deixar ferver.
6. Esfriar e juntar a gelatina dissolvida.
7. Reservar.

#### **Creme Chantilly**

1. Bater todos os ingredientes até montar o creme, em picos médios, e reservar em geladeira.

#### **Mousse de Chocolate**

1. Derreter o chocolate e a manteiga em banho-maria.
2. À parte, bater a gemas pasteurizadas com metade do açúcar até montar e formar um creme claro e fofo.
3. Juntar delicadamente o chocolate derretido à mistura.
4. Bater as claras em neve, adicionando a metade restante do açúcar aos poucos.
5. Misturar as claras batidas ao chocolate, delicadamente.

#### **Montagem**

1. Forrar um aro de 20 cm com acetato.
2. Cobrir o fundo do aro com o biscoit e as laterais, deixando cerca de 2 cm de distância da borda.
3. Acrescentar a mousse de chocolate até cobrir metade da altura do biscoit.
4. Levar ao freezer por cerca de 30 minutos.
5. Misturar o creme anglaise ao creme chantilly, delicadamente.
6. Despejar a mistura sobre a mousse de chocolate gelada, alisar a borda e levar ao freezer para gelar.
7. Desenformar e decorar com raspas de chocolate, fitas ou cigarretes.

#### **Observações:**

Ordem de produção: 1º Biscoit, 2º Mousse, 3º Creme anglaise, 4º Bavaroise (Chantilly+ anglaise)

## Ficha Técnica – 8º dia

<b>Preparação: MARQUISE DE MARACUJÁ E FRAMBOESAS</b>		
Classificação: Confeitaria Francesa		Data:
Rendimento:	Tempo de Preparo:	
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
<b>PÂTE À TULIPE COLORIDA</b>		
Manteiga integral sem sal	40	gramas
Açúcar impalpável	40	gramas
Claras de ovo tipo extra	40	gramas
Farinha de trigo	40	gramas
Corante líquido vermelho	QB	----
<b>BISCUIT JOCONDE</b>		
Ovos tipo extra	6	unidades
Farinha de amêndoas	220	gramas
Açúcar impalpável	220	gramas
Farinha de trigo	100	gramas
Manteiga integral sem sal	40	gramas
Claras de ovo tipo extra	200	gramas
Açúcar impalpável	30	gramas
<b>RECHEIO DE FRAMBOESAS</b>		
Framboesas congeladas	250	gramas
Açúcar refinado	150	gramas
<b>MOUSSE DE MARACUJÁ</b>		
Suco de maracujá concentrado	250	ml
Água	200	ml
Açúcar refinado	100	gramas
Amido de milho	20	gramas
Gelatina incolor em folha	3	unidades
Creme de leite fresco	350	gramas
<b>DECORAÇÃO</b>		
Framboesas frescas	30	gramas
Folhas frescas de hortelã	QB	----
<b>Utensílios/Equipamentos:</b> batedeira (bowl/globo/raquete), forno, fogão, assadeira, silpat, stencil, espátula de silicone, espátula reta de degrau, bowl pequeno, calha redonda para bûche, filme plástico, carretilha lisa.		
<b>Modo de Preparo:</b>		
<b>Pâte à tulipe colorida</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Com a raquete, bater a manteiga com o açúcar impalpável até obter uma mistura leve e fofo.</li> <li>2. Misturar bem as claras ao creme de manteiga.</li> <li>3. Acrescentar os ingredientes secos peneirados, mexendo até que se torne um creme liso e homogêneo.</li> <li>4. Espalhar a pasta sobre um stencil decorado sobre o silpat. Retirar o stencil e levar ao freezer para gelar.</li> </ol>		
<b>Biscuit joconde</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bater os ovos por 15 minutos.</li> <li>2. Acrescentar os ingredientes secos peneirados, aos poucos, envolvendo com uma espátula.</li> <li>3. Juntar a manteiga derretida, misturando delicadamente.</li> <li>4. Adicionar as claras batidas em neve junto com os 30 g de açúcar impalpável, em picos médios, aos poucos, incorporando delicadamente.</li> <li>5. Dividir a massa em duas metades.</li> <li>6. Despejar a primeira metade sobre a Patê à Tulipe bem gelada, espalhando com uma espátula.</li> </ol>		

7. Espalhar a outra metade com uma espátula sobre um silpat.
8. Assar em forno pré-aquecido a 180°C, por cerca de 10 minutos.

#### **Recheio de framboesas**

1. Levar todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre, até adquirir consistência pastosa.
2. Retirar do fogo. Resfriar e reservar.

#### **Mousse de maracujá**

1. Misturar o suco de maracujá com a água, o açúcar, e o amido de milho e levar ao fogo brando até engrossar.
2. Levar a mistura para o bowl da batedeira e com a raquete bater em velocidade baixa para resfriar.
3. Hidratar e dissolver a gelatina. Juntar à mistura de maracujá.
4. Acrescentar o creme foueté batido em picos médios, delicadamente. Utilizar.

#### **Montagem**

1. Umedecer uma calha de 30 cm com água e forrar com filme plástico.
2. Cortar um retângulo do biscuit joconde decorado suficiente para forrar a calha.
3. Cortar um retângulo do biscuit sem decoração do comprimento da calha.
4. Espalhar sobre ele a geléia de framboesa e enrolar como rocambole.
5. Espalhar um pouco do mousse na calha forrada com o joconde e arrumar sobre ele o rocambole de framboesa.
6. Completar com o mousse de maracujá e fechar com uma tira de joconde sem decoração.
7. Levar para gelar no freezer por umas 4 horas ou até que esteja firme.
8. Desenformar e decorar com as framboesas frescas e folhas de hortelã.

#### **Observações:**

## PECAN PIE

### CRUST

### PASTRY DOUGH

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Farinha de trigo especial	230	Gramas
Sal refinado	1	Gramas
Manteiga sem sal	75	Gramas
Gordura hidrogenada	75	Gramas
Água gelada	25	Mililitros

#### **Modo de Preparo:**

1. Misturar as gorduras, acrescentar a farinha de trigo peneirada com o sal e trabalhar ligeiramente a massa;
2. Adicionar a água aos poucos, até obter uma massa lisa e homogênea que desgruda dos dedos;
3. Descansar aberta embalada em filme, na geladeira, por 30 minutos;
4. Forrar a assadeira com a massa, furar e levar ao forno pré-aquecido a 180°C para pré-assar;
5. Retirar, esfriar e reservar.

## FILLING

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Açúcar refinado	15	Gramas
Farinha de rosca	15	Gramas
Melado de cana	80	Gramas
Mel karo	200	Gramas
Ovo branco tipo extra	2	Unidades
Essência de baunilha	5	Mililitros
Sal refinado	5	Gramas
Manteiga sem sal	30	Gramas
Noz pecan	150	Gramas

### **Modo de Preparo:**

1. Assar rapidamente as pecans;
2. Misturar o açúcar com a farinha de rosca;
3. Juntar o melado e o karo e misturar bem;
4. Acrescentar os ovos, a manteiga derretida, o sal e a essência de baunilha;
5. Espalhar as pecans na massa pré-assada e despejar o creme sobre elas;
6. Levar ao forno a 170°C por 25 minutos.

## **APPLE CRISP (ou CRUMBLE)**

### **FILLING**

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Maçãs Fuji ou gala	4	Unidades
Suco de limão tahiti	1	Unidade
Açúcar mascavo	40	Gramas
Açúcar refinado	40	Gramas
Canela em pó	1,5	Gramas
Manteiga sem sal	40	Gramas

### **Modo de Preparo:**

1. Fatiar as maçãs descascadas;
2. Misturar o açúcar, a canela e o suco de limão;
3. Arrumar em uma placa;
4. Salpicar pedaços de manteiga e cobrir com a farofa.

### **TOPPING (STREUSEL)**

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Nozes	70	Gramas
Açúcar refinado	70	Gramas
Manteiga sem sal	140	Gramas
Farinha de trigo especial	140	Gramas
Canela em pó	1,5	Gramas

**Modo de Preparo:**

1. Processar as nozes;
2. Juntar a manteiga, açúcar, farinha de trigo e canela;
3. Misturar tudo e cobrir as maçãs;
4. Assar em forno pré-aquecido a 170°C por cerca de 40 minutos.

**CINNAMON ICE CREAM (uma receita por turma)**

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Leite integral	1500	Mililitros
Creme de leite UHT	900	Mililitros
Leite em pó desnatado	60	Gramas
Açúcar refinado	360	Gramas
Canela em pó	60	Gramas
Água	300	Mililitros
Liga neutra	40	Gramas

**Modo de preparo:**

1. Preparar um xarope com a canela, o açúcar e a água;
2. Aquecer o leite com o creme de leite até 45°C;
3. Misturar o xarope de canela;
4. Juntar o leite em pó e a liga neutra e bater no misturador de sorvete;
5. Colocar na máquina de sorvete e processar.

## **APPLE PIE**

### **PASTRY DOUGH**

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Farinha de trigo especial	340	Gramas
Sal refinado	1	Gramas
Manteiga sem sal	115	Gramas
Gordura hidrogenada	115	Gramas
Água gelada	50	Mililitros

#### **Modo de Preparo:**

1. Misturar as gorduras, acrescentar a farinha de trigo peneirada com o sal e trabalhar ligeiramente a massa;
2. Adicionar a água aos poucos, até obter uma massa lisa e homogênea que desgruda dos dedos;
3. Descansar embalada em filme, na geladeira, por 30 minutos;
4. Dividir em duas partes e abrir a 1º para forrar a forma, deixando massa sobrando nas laterais;
5. Arrumar as maçãs e tampar com a 2º parte de massa, fazendo furos e decorando a gosto;
6. Pincelar egg-wash e assar a 170°C por cerca de 50 minutos.

### **FILLING**

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Maçãs Gala	4	Unidades
Açúcar refinado	75	Gramas

Suco de limão	1/2	Unidade
Farinha de trigo	20	Gramas
Sal refinado	1	Pitada
Noz moscada ralada	Q.B.	
Canela em pó	Q.B.	
Manteiga integral sem sal	20	Gramas
Ovo branco tipo extra	1	Unidade

### **Modo de Preparo:**

1. Cortar as maçãs descascadas em fatias finas e reservar na água de meio limão;
2. Temperar com canela, noz moscada e o resto do suco;
3. Juntar o açúcar, o sal e a manteiga em cubinhos;
4. Escorrer numa peneira para retirar o excesso de líquido;
5. Juntar a farinha de trigo e misturar bem e arrumar sobre a base de massa;
6. Preparar a tampa cortando um disco de massa furando a superfície com 5 riscos verticais ou trançando tiras de massa;
7. Pincelar egg wash;
8. Assar a 170°C por cerca de uma hora .

### **DEVIL'S FOOD CAKE**

#### **CAKE**

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Leite integral	180	Militros
Café solúvel Nescafé	4	Gramas

Cacau em pó	100	Gramas
Iogurte natural	120	Gramas
Farinha de trigo especial	170	Gramas
Bicarbonato de sódio	6	Gramas
Fermento químico em pó	2	Gramas
Sal refinado	1	Pitada
Manteiga sem sal	230	Gramas
Açúcar refinado	270	Gramas
Ovo branco tipo extra	3	Unidades
Essência de baunilha	10	Mililitros

### **Modo de Preparo:**

1. Aquecer o leite e dissolver o café;
2. Acrescentar o cacau e misturar bem;
3. Juntar o iogurte e deixar esfriar;
4. Peneirar a farinha, o fermento, o bicarbonato e o sal;
5. Bater a manteiga até ficar leve e fofa;
6. Adicionar o açúcar aos poucos, batendo bem;
7. Acrescentar os ovos, um a um, batendo mais;
8. Juntar a baunilha;
9. Alternar os líquidos com os ingredientes secos, batendo bem e finalizando com os secos;
10. Despejar em assadeira untada e polvilhada e assar a 180°C por 30 minutos.

## CREAMY FUDGE FROSTING

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Chocolate ½ amargo	240	Gramas
Glaçúcar	480	Gramas
Creme de leite fresco	360	Gramas
Essência de baunilha	15	Mililitros
Manteiga sem sal	180	Gramas

### Modo de Preparo:

1. Aquecer o creme de leite, o chocolate e o glaçúcar, mexendo constantemente até ficar macio;
2. Retirar do fogo, adicionar a baunilha e deixar em banho-maria de gelo mexendo de vez em quando;
3. Bater em alta velocidade a manteiga até obter um creme fofo, juntar a mistura de chocolate e utilizar.

### Montagem:

1. Cortar o bolo em três discos;
2. Espalhar o creamy fudge como recheio entre eles alternadamente;
3. Para finalizar, cobrir todo o bolo com o creamy fudge restante.
4. Pode ser utilizado como cupcakes também.

## **LECHE FRITA**

### **LECHE FRITA**

<b>Ingrediente</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de medida</b>
Leite integral longa vida	250	Mililitros
Limão tahiti	1/2	Unidade
Pau de canela	1/2	Unidade
Ovo branco tipo extra	2	Unidades
Açúcar refinado	40	Gramas
Amido de milho	20	Gramas
Farinha de trigo	Q.B.	
Ovo branco tipo extra	1	Unidade
Canela em pó	2	Gramas
Açúcar impalpável	100	Gramas
Óleo de milho	1/2	Litro

#### **Modo de Preparo:**

1. Numa panela, colocar o leite, a casca de limão, o pau de canela e levar à fervura. Abaixar o fogo e cozinhar por cerca de 10 minutos. Coar e reservar.
2. Colocar as gemas numa batedeira com o açúcar e bater até que fique uma mistura branca. Acrescentar o amido e despejar a mistura de leite quente reservada, aos poucos (temperagem).
3. Voltar a mistura ao fogo baixo e cozinhar, mexendo o tempo todo, até engrossar.

4. Colocar a mistura numa fôrma de bolo inglês pequena, forrada com filme plástico.
5. Levar para a geladeira por no mínimo 2 horas. Cortar a massa em fatias de 2cm de espessura.
6. Passar os retângulos pela farinha de trigo e em seguida pelos ovos batidos. Fritar no óleo quente e colocar sobre papel toalha.
7. No momento de servir, polvilhar a mistura de açúcar de confeitiro e canela.

### **TARTA DE SANTIAGO**

#### **MASSA**

<b>Ingrediente</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de medida</b>
Ovo tipo extra	1	Unidade
Canela em pó	2	Gramas
Açúcar refinado	135	Gramas
Farinha de trigo	135	Gramas
Manteiga para untar	Q.B.	

#### **Modo de Preparo:**

1. Untar uma fôrma de tarte com manteiga e reservar.
2. Misturar todos os ingredientes secos.
3. Abrir um buraco no centro e acrescentar o ovo.
4. Misturar até obter uma massa homogênea.
5. Abrir a massa dentro de um saco plástico e levar para gelar.

## RECHEIO

Ingrediente	Quantidade	Unidade de medida
Farinha de amêndoas	180	Gramas
Ovo branco tipo extra	2	Unidades
Açúcar refinado	135	Gramas
Canela em pó	1	Gramas
Limão Siciliano	1/2	Unidade
Açúcar impalpável	30	Gramas

### Modo de Preparo:

1. Com um fouet, num recipiente, misturar todos os ingredientes, exceto o açúcar impalpável.
2. Aplicar a massa sobre a fôrma de tarte.
3. Despejar o recheio sobre a massa.
4. Levar a fôrma ao forno médio (180°C) por cerca de 20-25 minutos.
5. Retirar a torta do forno, colocar sobre grade para resfriar.
6. Polvilhar com açúcar impalpável e servir.

## CHURROS

### CHURROS

Ingrediente	Quantidade	Unidade de medida
Farinha de trigo especial	125	Gramas
Fubá mimoso	15	Gramas
Fermento químico em pó	1,5	Gramas

Bicarbonato de sódio	1	Gramas
Água	250	Mililitros
Açúcar refinado	10	Gramas
Sal refinado	1	Grama
Óleo de milho	30	Mililitros
Óleo de milho	1	Litro
Açúcar refinado	150	Gramas
Canela em pó	2	Gramas

#### **Modo de Preparo:**

1. Num recipiente colocar a farinha, o fubá, o fermento e o bicarbonato. Reservar.
2. Numa panela acrescentar a água, o açúcar, o sal e o 60ml de óleo e levar ao fogo para ferver.
3. Acrescentar a mistura de farinha de uma vez e mexer constantemente a massa, até evaporar parte do líquido, por cerca de 3 minutos (como pâte à choux).
4. Colocar a massa numa bisnaga apropriada para churros ou num saco de confeitar descartável com o bico pitanga (no saco de confeitar a massa deve ainda estar quente).
5. Levar o óleo para aquecer (180°C) e pingar a massa de churros.
6. Fritá-los até dourar. Colocar sobre papel absorvente e passar pelo açúcar com canela.
7. Servir a seguir.

## **TIRAMISU**

### **SAVOIARDI**

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Ovos	04	Unidades
Açúcar refinado	100	Gramas
Farinha de trigo especial	100	Gramas
Essência de baunilha	05	Mililitros
Glacúcar	50	Gramas

### **Modo de preparo:**

1. Bater as gemas com metade do açúcar até ficar um creme bem leve.  
Acrescentar a baunilha.
2. Bater as claras em neve com a outra metade do açúcar.
3. Misturar clara em neve com a mistura de gemas.
4. Acrescentar, misturando, a farinha peneirada.
5. Com o auxílio de um saco de confeitar, distribuir a massa em uma assadeira forrada com papel manteiga untado e polvilhado com farinha de trigo.
6. Polvilhar a massa com o glacúcar e levar ao forno 180° C para assar.
7. Retirar do forno e resfriar. Desenfornar e utilizar.

## CREME ZABAGLIONE COM MASCARPONE

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Gemas	05	Unidades
Açúcar refinado	100	Gramas
Rum escuro	60	Mililitros
Essência de baunilha	05	Mililitros
Queijo mascarpone	400	Gramas

### Modo de preparo:

1. Num bowl colocar as gemas, o açúcar, metade do rum e a baunilha. Levar a mistura ao banho-maria e bater constantemente por cerca de 25 minutos. Reservar.
2. Na batedeira, bater rapidamente o mascarpone gelado com a outra metade do rum até formar um creme homogêneo. Misturar ao creme de gemas. Reservar.

## XAROPE DE CAFÉ

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Café solúvel	10	Gramas
Água	125	Mililitros
Açúcar refinado	25	Gramas
Rum escuro	15	Mililitros
Licor de café Tia Maria	20	Mililitros
Cacau em pó p/ polvilhar	15	Gramas

### Modo de preparo:

1. Aquecer o café, a água e o açúcar até que se dissolvam. Resfriar.  
Acrescentar o rum e o licor. Reservar.

**Montagem:**

Dispor a metade do biscoito em um pirex ou taça e umedecer com a calda de café. Despejar a metade do recheio, colocar os biscoitos restantes e umedecer com O xarope. Colocar o recheio. Polvilhar cacau em pó como decoração e cobrir com filme. Deixar no freezer até o dia seguinte.

## **PANNA COTTA**

### *PANNA COTTA*

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Creme de Leite Fresco	400	Gramas
Leite integral longa vida	100	Mililitros
Açúcar Refinado	100	Gramas
Fava de Baunilha	½	Unidades
Gelatina Incolor em Folha	2	Unidades
Frutas Vermelhas Congeladas	100	Gramas
Açúcar Refinado	40	Gramas

### **Modo de Preparo:**

1. Em uma panela colocar o leite o creme de leite coado, o açúcar e a fava de baunilha e levar ao fogo até levantar fervura.
2. Hidratar a gelatina em água fria e adicioná-la ao creme quente, fora do fogo.
3. Colocar o creme em forminhas e levar para gelar.

## COULIS PARA A PANNA COTTA

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Frutas Vermelhas Congeladas	100	Gramas
Açúcar Refinado	40	Gramas

### **Modo de Preparo:**

1. Bater as frutas vermelhas e o açúcar no liquidificador.
2. Servir com a panna cotta.

## PASTIERA DI GRANO

*PASTIERA DI GRANO (deixar de molho por 72 horas antes de preparar)*

<b>Ingrediente</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de medida</b>
Trigo em grãos	70	Gramas
Leite integral	200	Mililitros

### **Modo de Preparo:**

1. Cozinhar o trigo em grãos na panela de pressão por 3 a 4 horas até ficarem macios, depois de demolido por 72 horas no leite. Reservar;

## **PASTA FROLLA**

<b>Ingrediente</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de medida</b>
Farinha de trigo	250	Gramas
Açúcar refinado	100	Gramas
Manteiga integral sem sal	100	Gramas
Gema	01	Unidade
Ovo	01	Unidade
Raspas de limão	Q.B.	

### **Modo de Preparo:**

1. Na batedeira, bater o açúcar com a manteiga;
2. Juntar a gema e o ovo e bater mais;
3. Fora da batedeira, juntar a farinha de trigo peneira e as raspas e misturar;
4. Embalar em filme e deixar descansar na geladeira por 30 minutos.

## **RECHEIO**

<b>Ingrediente</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de medida</b>
Trigo em grãos	70	Gramas
Leite integral	200	Mililitros
Manteiga integral sem sal	15	Gramas
Açúcar refinado	15	Gramas
Ricota Nossa Toca	300	Gramas
Vanilina em pó	01	Pitada

Canela em pó	Q.B.	
Açúcar refinado	150	Gramas
Gemas	03	Unidades
Claras	02	Unidades
Sal refinado	01	Gramas
Água de flor de laranjeira	Q.B.	
Frutas cristalizadas	50	Gramas
Passas	50	Gramas
Raspas de limão siciliano	1/2	Unidade
Ovo p/ egg wash	01	Unidade
Açúcar impalpável para finalizar	50	Gramas

### **Modo de Preparo:**

2. Cozinhar o trigo em grãos, demolido por 72 horas, no leite até ficarem macios. Reservar;
3. Bater em uma batedeira a ricota, as gemas e o açúcar até formarem um creme, misturar a fruta cristalizada picada, a água de flor de laranjeira, a vanilina, a canela, o sal, as raspas de limão e o trigo em grão cozido; Adicionar as claras em neve;
4. Forrar uma assadeira redonda de uns 28 cm numa altura de 4 a 5 cm com a massa, colocar o recheio e cobrir com tiras de massa, como se fosse uma treliça. Assar a uma temperatura de 170°C em forno pré-aquecido por aproximadamente 45 minutos;
5. Desenformar e polvilhar com açúcar impalpável.

## **CANNOLI SICILIANO**

### **MASSA (uma receita para toda a turma)**

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Farinha de trigo	500	Gramas
Farinha de Semolina Renata	500	Gramas
Açúcar Refinado	40	Gramas
Cacau em Pó	20	Gramas
Banha de Porco	200	Gramas
Vinagre de Vinho Branco	40	MI
Vinho Marsala	80	MI
Essência de Baunilha	10	MI
Água	250	MI
Ovo branco tipo extra (Pincelar)	03	Undd
Óleo de Milho	4000	MI

### **Modo de Preparo:**

1. Misturar os secos e peneirá-los.
2. Adicionar a banha e misturar até formar uma farofa.
3. Colocar os líquidos e dar o ponto com a água.
4. Abrir a massa bem fina com o cilindro de macarrão, cortar em quadrados de 5 cm e enrolar nos cilindros de metal para cannoli, fechando as pontas com o ovo.
5. Fritar em óleo aquecido a 180°C. Reservar.

## **RECHEIO (uma receita para toda a turma)**

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Ricota Nossa Toca	1000	Gramas
Açúcar Refinado	250	Gramas
Uvas Passas Brancas	200	Gramas
Laranja Pêra	02	Undd
Pistache sem Casca e sem Sal	200	Gramas
Açúcar de Confeiteiro	100	Gramas

### **Modo de Preparo:**

1. Na batedeira, bater a ricota com o açúcar por 10 minutos, até obter um creme liso.
2. Misturar as uvas passas hidratadas e os zestes das laranjas. Reservar.
3. Recheiar com saco de confeitar, salpicar pistache moído nas pontas e, com auxílio de peneira fina, polvilhar o açúcar de confeiteiro.
4. Servir imediatamente.

## CANTUCCINI

### CANTUCCINI

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Manteiga integral sem sal	25	Gramas
Açúcar refinado	65	Gramas
Farinha de trigo especial	115	Gramas
Fermento químico em pó	3	Gramas
Sal refinado	1	Gramas
Limão siciliano	1	Unidade
Ovo branco tipo extra	1	Unidade
Amêndoas inteiras sem casca e com pele	40	Gramas
Pistache sem casca e sem sal	25	Gramas
Vinho Santo	75	Mililitros

#### **Modo de Preparo:**

1. Assar a amêndoas e o pistaches ambos com pele;
2. Utilizando o método de mistura em creme (raquete): bater a manteiga com o açúcar;
3. Acrescentar o ovo com as raspas de limão siciliano;
4. Juntar a farinha de trigo peneirada com o sal e o fermento em pó e misturar mais um pouco;
5. Misturar as amêndoas e os pistaches inteiros já frios;
6. Transferir a massa para um papel manteiga ou silpat dando uma forma cilíndrica;

7. Assar em forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos – deve ficar firme ao toque;
8. Retira do forno e esfriar por uns 10 minutos e cortar com uma faca de serra, em fatias diagonais de 1 cm de espessura;
9. Retornar à assadeira e voltar ao forno a 150°C por mais 10 minutos de cada lado, até que esteja dourado e crocante;
10. Servir frio com o vinho Santo.

### **Modo de Preparo:**

3. Bater as frutas vermelhas e o açúcar no liquidificador.
4. Servir com a panna cotta.

## **SACHER TORTE**

### **SACHER TORTE**

#### **MASSA**

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Chocolate ½ amargo	150	Gramas
Manteiga sem sal	170	Gramas
Glaçúcar	170	Gramas
Gemas	6	Unidades
Claras	6	Unidades
Farinha de rosca	70	Gramas

#### ***Modo de Preparo:***

1. Derreter o chocolate em banho-maria e esfriar;
2. Bater a manteiga com 100g de glaçúcar até que fique bem cremosa;
3. Juntar as gemas á manteiga, uma a uma, batendo bem;
4. Adicionar o chocolate frio e misturar bem;
5. Acrescentar a farinha de rosca aos poucos envolvendo com uma espátula;
6. Bater as claras em neve e acrescentar os 70g de glaçúcar restantes, gradativamente até obter um merengue firme;
7. Misture as claras à massa aos poucos e delicadamente;
8. Despejar em forma untada e polvilhada com farinha de rosca;
9. Assar a 180º por 30 minutos.

## RECHEIO

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade De Medida</b>
Geléia de damasco	200	Gramas

## COBERTURA

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade de Medida</b>
Chocolate ½ amargo	300	Gramas
Creme de leite fresco	150	Gramas
Glaçúcar	50	Gramas

### Modo de Preparo:

1. Derreter o chocolate em banho-maria e juntar o creme de leite e o glaçúcar;
2. Retirar do fogo e deixar esfriar;
3. Cobrir a torta com a ganache.

## APFELSTRUDEL

### MASSA

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade De Medida</b>
Farinha de trigo especial	300	Gramas
Manteiga integral sem sal	25	Gramas
Açúcar refinado	15	Gramas
Água morna	Q.B.	
Vinagre branco	2	Gramas

Ovo branco tipo extra	½	Unidade
Óleo de milho para pincelar	20	Mililitros
Manteiga clarificada para pincelar	150	Gramas
Açúcar impalpável (para polvilhar)	50	Gramas

### **Modo de Preparo:**

1. Juntar a farinha de trigo peneirada com o sal, acrescentar a manteiga, o vinagre, a metade do ovo e 80ml de água e misturar com o gancho; Acrescentar mais água aos poucos até a massa se desprender do fundo do bowl e começar a subir;
2. Pincelar a superfície da massa com óleo e cobrir com filme;
3. Deixar a massa descansar em lugar aquecido por pelo menos 30 minutos.
4. Abrir a massa sobre uma toalha polvilhada com farinha de trigo. Abrir primeiro com o rolo, pincelar manteiga clarificada e abrir a massa do centro para fora até ficar transparente;
5. Secar por uns 5 minutos e pincelar manteiga clarificada por toda a massa;
6. Espalhar uma fileira de farinha de rosca e sobre ela arrumar as maçãs, as passas tudo bem escorrido;
7. Polvilhar o açúcar, as raspas e a canela e salpicar com pedacinhos de manteiga;
8. Cobrir as maçãs com parte da borda de massa e enrolar o restante com o auxílio da toalha;
9. Pincelar com manteiga clarificada e levar ao forno a 190°C;
10. Dez minutos depois retirar do forno e pincelar novamente a manteiga, e depois mais outra, se necessário;
11. Assar até dourar por mais uns 40 minutos;

12. Retirar do forno, pincelar novamente com manteiga clarificada e polvilhar o açúcar impalpável;

13. Servir morno.

### **RECHEIO**

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade De Medida</b>
Maçã verde	800	Gramas
Farinha de rosca	110	Gramas
Manteiga integral sem sal	25	Gramas
Limão tahiti	1/2	Unidade
Açúcar refinado	100	Gramas
Canela em pó	10	Gramas
Uvas passas escuras	100	Gramas

### **Modo de Preparo:**

1. Descascar as maçãs, retirar o miolo e cortar em fatias finas, reservar no bowl com água de limão;
2. Deixar as passas de molho no rum;
3. No momento de usar: escorrer tudo muito bem, espalhando as maçãs no papel absorvente.