



Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Confeitaria Avançada

Docente: Prof. Chef. Pedro Campana

02/2022

I44c Inojosa, Pedro Gustavo Sponton Campana.

Confeitaria avançada / Pedro Gustavo Sponton Campana
Inojosa. — São Paulo, 2022.

[13] p.

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

Produções

Quindim, maria mole, pé de moleque e mãe benta

Charlotte Cécile

Apple pie e devil food cake

FICHAS TÉCNICAS

Preparação: QUINDIM		
Classificação: Confeitaria Brasileira		Data:
Rendimento:	Tempo de Preparo:	
Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
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:		
<p>Misturar bem o açúcar com o coco até formar uma massa mole e úmida.</p> <p>Deixar descansar em geladeira coberta com um filme plástico por 1 hora.</p> <p>Passar as gemas na peneira e incorporá-las à massa de coco.</p> <p>Despejar nas forminhas untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar.</p> <p>Cobrir e deixar descansar em geladeira por 30 minutos.</p> <p>Assar em banho-maria a baixa temperatura no forno combinado (100°C) até que estejam bem dourados.</p>		
Montagem		
Observações: Pré-preparo: Passos 1 e 2.		

Preparação: MARIA-MOLE		
Classificação: Confeitaria Brasileira	Código:	Data:
Rendimento:	Tempo de Preparo:	
Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
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:		
<p>Hidratar a gelatina com 100ml do total de água.</p> <p>Dissolver a gelatina em banho-maria e misturar com o açúcar e a água restante e a essência.</p> <p>Bater em velocidade média com o globo, até montar, por mais ou menos 10 minutos.</p> <p>Colocar em fôrma untada e polvilhada com coco ou modelar no saco de confeitaria com bico pitanga, sobre superfície untada.</p> <p>Levar para gelar.</p> <p>Cortar cubos e polvilhar com coco ralado.</p>		
Montagem:		
Observações:		

Preparação: PÉ-DE-MOLEQUE		
Classificação: Confeitaria Brasileira		Data:
Rendimento:	Tempo de Preparo:	
Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
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:		
<p>Torrar o amendoim.</p> <p>Preparar uma calda com a rapadura e a água.</p> <p>Coar a calda e acrescentar o açúcar e o amendoim.</p> <p>Voltar ao fogo por uns 15 minutos até obter uma mistura espessa.</p> <p>Acrescentar o leite condensado e o bicarbonato e mexer por mais uns 10 minutos.</p> <p>Retirar do fogo e bater a mistura até ficar opaca.</p> <p>Despejar sobre mármore untado e alisar a massa.</p> <p>Cortar à gosto depois de frio.</p>		
Montagem:		
Observações:		

Preparação: MÃE BENTA		
Classificação: Confeitaria Brasileira		Data:
Rendimento:	Tempo de Preparo:	
Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
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:		
<p>Bater a manteiga com o açúcar, acrescentar as gemas uma a uma e bater bem.</p> <p>Desligar a batedeira e acrescentar o creme de arroz alternando com o leite de coco.</p> <p>Por último, acrescentar as claras batidas em neve e misturar delicadamente.</p> <p>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.</p>		
Montagem:		
Observações:		

Preparação: CHARLOTTE CÉCILE		
Classificação: Confeitaria Francesa		Data:
Rendimento:	Tempo de Preparo:	
Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
PÂTE À BISCUIT À LA CUILLÈRE (BISCUIT CUILLÈRE)		
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
CRÈME BAVAROISE		
Crème anglaise	1	receita
Gelatina em pó sem sabor	10	gramas
Água para gelatina	40	gramas
Creme Chantilly	225	gramas
CRÈME ANGLAISE		
Leite integral	250	ml
Gemas de ovo tipo extra	4	unidades
Açúcar refinado	60	gramas
Fava de baunilha	½	unidade
CRÈME CHANTILLY		
Creme de leite fresco	225	gramas
Glaçúcar	50	gramas
Vanilina	1	pitada
MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO		
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

Bater as gemas com a metade do açúcar até obter um creme leve e fofo.

Bater as claras em neve e acrescentar a outra metade do açúcar aos poucos, batendo bem.

Desligar a batedeira, misturar o merengue francês às gemas batidas, delicadamente, e acrescentar a farinha peneirada.

Sobre o silpat, fazer uma tira de biscoitos coladinhos uns aos outros, com um bico perlê n. 8, e polvilhar com glaçúcar.

Assar em forno pré-aquecido a 200°C por 15 minutos aproximadamente. Resfriar.

Crème Bavaoise

Separar um pouco do leite para a liaison.

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

Ferver o leite com a outra metade do açúcar e a fava de baunilha aberta.

Fazer a temperagem.

Voltar ao fogo para engrossar um pouco (napé médio), sem deixar ferver.

Esfriar e juntar a gelatina dissolvida.

Reservar.

Crème Chantilly

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

Mousse de Chocolate

Derreter o chocolate e a manteiga em banho-maria.

À parte, bater as gemas pasteurizadas com metade do açúcar até montar e formar um creme claro e fofo.

Juntar delicadamente o chocolate derretido à mistura.

Bater as claras em neve, adicionando a metade restante do açúcar aos poucos.

Misturar as claras batidas ao chocolate, delicadamente.

Montagem

Forrar um aro de 20 cm com acetato.

Cobrir o fundo do aro com o biscuit e as laterais, deixando cerca de 2 cm de distância da borda.

Acrescentar a mousse de chocolate até cobrir metade da altura do biscuit.

Levar ao freezer por cerca de 30 minutos.

Misturar o creme anglaise ao creme chantily, delicadamente.

Despejar a mistura sobre a mousse de chocolate gelada, alisar a borda e levar ao freezer para gelar.

Desenformar e decorar com raspas de chocolate, fitas ou cigarretes.

Observações:

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

APPLE PIE

PASTRY DOUGH

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
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 1^o para forrar a forma, deixando massa sobrando nas laterais;
5. Arrumar as maçãs e tampar com a 2^o parte de massa, fazendo furos e decorando a gosto;
6. Pincelar egg-wash e assar a 170°C por cerca de 50 minutos.

FILLING

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
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

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
Leite integral	180	Mililitros
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.

REFERÊNCIAS

COSTA, L. **Confeitaria Básica**. Porto Alegre: Sagah, 2018.

ELEUTÉRIO, H. GALVES. M. C. P. **Técnicas de Confeitaria**. São Paulo: Érica, 2014.

SUAS, M. **Pâtisserie**: Abordagem profissional. São Paulo: Cengage, 2012.