



UNIVERSIDADE PITÁGORAS UNOPAR

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
CURSO DE GASTRONOMIA

EVELYN CAROLINE KOGA
RAFAEL DA CRUZ SCARAMAL

MANUAL PARA AS AULAS PRÁTICAS DE CONFEITARIA

REGRAS E CONSELHOS PARA O ESTUDANTES

1. Entrar e sair do laboratório portando o uniforme;
2. Lavar as mãos corretamente ao entrar e sair do laboratório;
3. É obrigatório o uso do uniforme. A vestimenta utilizada na aula; prática é a que foi determinada para cada curso;
4. Deixar os materiais de uso pessoal nos armários;
5. Usar sapato baixo e fechado, com a cor definida para cada curso;
6. Manter os cabelos presos e protegidos por touca;
7. Alunos com barba devem usar máscaras;
8. Manter as unhas curtas, sem esmalte e sem base;
9. Retirar brincos, pulseiras, colar, relógio, anéis ou outros adornos;
10. Não fazer uso de maquiagem, perfume, gomas de mascar e balas;
11. Visitantes deverão utilizar touca durante a permanência no laboratório;
12. Só consumir alimentos provenientes das aulas ou de análises sensoriais;
13. Trabalhar somente com quantidades indicadas de produtos. Realizar somente as preparações solicitadas pelo docente;
14. Desligar os celulares ou manter no modo silencioso. Não é permitido o uso durante as aulas;
15. Manter conduta compatível para o bom andamento das aulas;
16. Não sentar durante a manipulação dos alimentos;
17. Falar apenas o necessário e em tom moderado
18. Manter a ordem do local;
19. Limpe o local de trabalho ao término das atividades. Desenvolva o material utilizado no local de origem. Desligue e limpe os equipamentos utilizados;
20. Todo material avariado/ quebrado pelo aluno deverá ser repostado pelo mesmo.

MODELO DE ELEMENTOS PARA O RELATÓRIO DAS AULAS PRÁTICAS

ESTRUTURA	ELEMENTOS
Pré-textuais	Capa (obrigatório) Folha de rosto (obrigatório) Sumário (obrigatório)
Textuais	Introdução (obrigatório) Revisão Bibliográfica (opcional)* Objetivos geral e específicos (obrigatório)** Materiais e Métodos (obrigatório)** Resultados e Discussão (obrigatório)** Conclusão (obrigatório)
Pós textuais	Referências bibliográficas (obrigatório) Anexo (opcional)

Fonte: NBR 14724 jul. 2002¹.

* Este item ficará a critério do professor.

**Estes itens referem-se ao desenvolvimento que pode ser dividido em capítulos, conforme adaptação feita neste manual.

OBS. Ao professor da disciplina caberá a decisão sobre o conteúdo da introdução (poderá ser utilizada como uma pequena revisão bibliográfica sobre o tema da aula com justificativa).

Nota: O aluno deverá seguir os padrões e normas que são ministrados na disciplina de Metodologia da pesquisa Científica, cujo manual encontra-se disponível na coordenação do Curso de Nutrição.

¹ ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724**: apresentação de trabalhos acadêmicos: informação e documentação. Rio de Janeiro, 2002.

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 1

Tema: MASSAS 1

- Método cremoso - preparação bolo simples – amanteigado
- Método espumoso sem adição de gordura e fermento - preparação pão de ló

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de massas, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha

Equipamentos:

- Fogão e forno
- Balança
- Batedeira

Técnica:

ATENÇÃO! Valido para todas as aulas

- Nesta aula temos massas simples e neutras com diferentes técnicas
- Os recheios podem variar (duas receitas no final) ou de sua preferência: no final das receita sugestões como: Geléia ou calda de frutas ou Nata com morangos ou Doce de leite com amendoim ou coco ou Mousse de chocolate
- Fica a critério de cada bancada trazer o seu recheio

- **A temperatura dos ingredientes = interfere no resultado final da preparação**
- **Sempre utilize os ingredientes ovo, manteiga e leite em temperatura ambiente**

a) Método cremoso - preparação bolo simples – amanteigado

Características da preparação:

- Massas que contém gordura (temperatura ambiente)
- Itens a serem seguidos:
manteiga + açúcar → ovo → ingredientes secos e líquidos intercalar → acrescentar nozes, frutas desidratadas, chocolates → forno
- Outras preparações, podemos citar: Madelaines (bolos amanteigados com formato de conchas); Cookies

BOLO SIMPLES – AMANTEIGADO

Ingredientes:

- 1 xícara de (chá) açúcar refinado
- 2 xícaras de farinha de (chá) trigo
- 2 xícaras de (chá) leite
- 1 xícara de (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 2 colheres de (sopa) de fermento químico em pó

Modo de preparo:

- Pré-aquecer o forno 180°C
- Untar a forma e forrar com papel manteiga
- Separar as gemas das claras (bater em neve)
- Peneirar os ingredientes secos separados
- Bater na batedeira o açúcar e manteiga até formar um creme amarelo claro, em seguida acrescentar as gemas, misture até ficar bem homogêneo.
- Em seguida acrescentar e intercalar a farinha de trigo e leite, homogêneo bem,

- Em seguida misturar as claras em neve, dividir e 3 partes, e misturar uma parte por vez e o por final o fermento misturar bem.
- Levar ao forno por aproximadamente 30 minutos.
- Teste do palito: o palito deve sair seco.

b) Método espumoso sem adição de gordura e fermento - preparação pão de ló

Bater os **ovos inteiros com açúcar** até que fiquem **bem aeradas** e aumentem de volume, em seguida acrescentar outros ingredientes

PÃO DE LÓ

Ingredientes

- 3 ovos
- 30g farinha de trigo peneirada
- 30g açúcar peneirada

Modo de preparo:

- Pré-aquecer o forno 180°C
- Untar a forma e forrar com papel manteiga
- Bater na batedeira os ovos até espumar, em seguida acrescentar uma parte do açúcar, bater bem, em seguida acrescentar a outra parte até dobrar o volume,
- Acrescentar a farinha já peneirada, incorporar bem com auxílio de um fouet,
- Transferir para uma forma,
- Levar ao forno por aproximadamente 15 minutos

Dicas

- Não deixar muito escuro = seco=quebradiço
- Pode umedecer com suco de laranja, guaraná, se a massa estiver muito firme
- Enrolar ainda quente
- Pode colocar açúcar no pano de depois colocar a massa sobre ela,

- Pode rechear, mas o recheio deve estar frio

c) Sugestão de recheios

Calda de frutas vermelhas

Ingredientes: 100g framboesa; 100g mirtilo; 200g morangos; 150g açúcar; Suco ½ limão

Obs: As frutas podem ser congeladas ou usar apenas os morangos

Modo de Preparo: Misturar as frutas com açúcar e suco do limão e deixar descansar por 30 minutos; após passado o tempo leve ao fogo baixo por 15 minutos, sempre retirando a espuma; até que a calda fique brilhante e espessa.

Doce de leite com amendoim

Ingredientes: doce de leite; amendoim torrado e sem casca ou coco queimado a gosto; Creme de leite de caixa ou nata

Modo de Preparo: torrar o amendoim, retirar as cascas, em seguida bater no liquidificador ou processador, até o tamanho desejado; em um *bowl* acrescente o doce de leite e o creme de leite, até o sabor desejado. Pode ser utilizado o amendoim como decoração.

Obs: cuidado com a quantidade de creme de leite, pois deixa a mistura menos consistente.

Nata com morangos:

Ingredientes: nata, açúcar refinado a gosto, morangos

Modo de Preparo: sanitizar os morangos (lavar em água corrente, fazer uma solução de clorada – 1 litro de água para 2 colheres de sopa de hipoclorito de sódio, deixar por 10 minutos, enxaguar e secar bem), bater a nata bicos firmes, se acrescentar o açúcar antes no ponto e bicos firmes, decorar a gosto.

DICA: Se bater as natas de demais, ela vira manteiga, fique atento!!

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.



UNIVERSIDADE PITÁGORAS UNOPAR

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 2

Tema: MASSAS 2

- Método espumoso - Bolo Genovês

Método direto - bolo de chocolate

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de massas, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha;

Equipamentos:

- Fogão e forno
- Balança
- Batedeira

a) Método Sponge (Génoise) – BOLO GENOVÊS

Método frio: bater os ovos sem aquecimento no banho-maria

Método quente: bater o açúcar e ovos no banho-maria até atingir 43°C (até dissolver completamente o açúcar)

= aumenta as propriedades emulsificantes do ovo

- Bata na batedeira ate esfriar acrescente a farinha de trigo e a manteiga derretida
- Em algumas receitas podem se acrescentar fermento em pó e amido de milho

Método *Angel Food Cake* (bolos dos anjos)

- Não tem adição de gordura e fermento
- Aeração = clara em neve com açúcar e farinha de trigo

Método Chiffon

- Tem a adição de gorduras – gemas e óleo, agua e fermento químico
- Aeração = claras em neve

Método espumoso por separação

- Aeração = gemas + açúcar e claras + açúcar
- Acrescenta outros ingredientes como a farinha de trigo, manteiga

Combinação dos métodos cremoso e espumoso

Método cremoso (manteiga e açúcar)

Muffins

- De origem da palavra alemã *muffle*, massa simples, que pode ser incorporadas frutas, chocolates, etc.

Brownie

- Sobremesa tipicamente americana
- Base manteiga, ovos, chocolate, açúcar e farinha
- Característica bolo baixo

BOLO GENOVÊS

Ingredientes:

- 3 ovos
- 190g açúcar refinado
- 80g leite morno
- 155g farinha de trigo

- 8g fermento em pó

Modo de preparo:

- Pré-aquecer o forno 180°C
- Untar a forma e forrar com papel manteiga
- Bater na batedeira o açúcar e o ovo até ficar um creme amarelo claro, sem seguida acrescentar aos poucos o leite e misturar até ficar bem homogêneo.
- Peneirar os ingredientes secos, polvilhar sobre a massa já batida, dividir a quantidade em 3 partes, para evitar que a massa perca a aeração, e misturar com o auxílio de um *fouet*
- Levar ao forno por aproximadamente 30 minutos.
- Teste do palito: o palito deve sair seco.

b) Método direto – bolo de chocolate

Método mais simples

Separado em duas etapas, os líquidos e os secos, depois são incorporados

Acrescentar chocolates, frutas (desidratadas ou in natura), essências, etc.

Não apresentam textura delicada e leve

Muffins, cupcake

BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 xícaras de (chá) açúcar refinado
- 1 ½ xícaras de farinha de (chá) trigo
- 1 xícaras de (chá) leite (aos poucos)
- ½ xícaras de (chá) de óleo
- 3 ovos
- ½ xícara de (chá) achocolatado em pó ou ¼ de xícara de de cacau em pó

- 1 colheres de (sopa) de fermento químico em pó

Modo de preparo:

- Pré-aquecer o forno 180°C
- Untar a forma ou forrar com papel manteiga
- Peneirar os ingredientes secos juntos (menos o fermento em pó)
- Acrescentar aos secos, os ovos, óleo, misturar, acrescentar o leite aos poucos;
- Acrescentar o fermento, misturar bem.
- Levar ao forno por aproximadamente 30 minutos.
- Teste do palito: o palito deve sair seco.

c) Sugestão de cobertura – ganache de chocolate

- É uma mistura cremosa de chocolate com um ingrediente líquido que pode ser creme de leite, manteiga ou creme inglês.
- podem ser utilizados em recheio de bolos, coberturas, trufas ou recheio de bombons
- Se a ganache fica mole, pode adicionar manteiga ou cacau para endurecer.
- No ganache de manteiga, deve se temperar o chocolate antes, para que a mistura não endureça
- Na ganache de manteiga ou creme inglês, pode-se incorporar até 10% de manteiga, para ter uma mistura suave e aveludada
- Pode-se incorporar 10% de glicose (dissolver no creme de leite ou creme inglês) do peso da ganache, para evitar que o ganache do açúcar recristalize

Tipos de ganache

Ganache de creme de leite

- 2 partes de chocolate amargo para 1 parte de creme de leite
- 2,5 partes de chocolate ao leite ou branco para 1 parte de creme de leite

Ganache de manteiga

- 2 partes de chocolate amargo para 1 parte de creme de leite

- 2,5 partes de chocolate ao leite ou branco para 1 parte de creme de leite

Ganache de creme inglês

- 1 parte de chocolate (amargo, ao leite ou branco) para 1 parte de creme inglês

Ex. 200g de chocolate amargo use 100ml de creme de leite

CREME INGLÊS

Ingredientes

- 500mL de leite
- 100g açúcar
- 5 gemas
- Pode adicionar baunilha, chocolate, café, doce de leite, licor ou aguardente.

Modo de preparo

- Misturar o leite a metade do açúcar, até ferver
- Em um bowl, bater a gemas e o restante do açúcar, até ficar um creme claro, em seguida acrescentar a mistura de leite e açúcar
- Levar ao fogo baixo e não pare de mexer
- O creme deve cozinhar até a temperatura de 85°C (figura 1)



Fonte: JONES, B.; DUCHENE, L. LE CORDON BLEU: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2000.

- Passar o creme no *chinois*
- Fazer banho-invertido - água e gelo, misturar até esfriar.

GANACHE DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- 300g doce de leite
- 200g chocolate branco
- 150g creme de leite fresco
- 100g nozes ou amendoim, ou castanha, opcional

Modo de preparo

Derreter o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas de 30 em 30 segundos, acrescentar o creme de leite e misturar, acrescentar o doce de leite até formar uma mistura homogênea e finalize com as nozes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 3

Tema: MASSAS 3

- Mistura pronta
- Método direto uso de fibras - Muffins integral

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de massas, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha

Equipamentos:

- Fogão e forno
- Balança
- Batedeira

b) Mistura pronta

- Ingredientes e modo se preparo de acordo com o fabricante
- **Método direto uso de fibras - Muffins integral**

Bater os **ovos inteiros com açúcar** até que fiquem **bem aeradas** e aumentem de volume, em seguida acrescente outros ingredientes

MUFFINS INTEGRAL

Ingredientes

- 1 ½ xícara de chá de açúcar mascavo ou refinado
- 1 ½ xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de farinha de trigo integral ou farinha de aveia @
- 3 ovos
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 colher de sopa de fermento químico
- Água ou leite aos poucos até dar ponto
- gotas de chocolate ou chocolate picado ou frutas frescas ou frutas desidratadas @

Pode adicionar a massa aveia em flocos, linhaça, quinoa, gergelim, chia, farelo de trigo

Modo de preparo:

- Pré-aquecer o forno 200°C
- Misturar os ingredientes secos,
- Adicionar o óleo, ovos, água ou leite aos poucos, misturar bem;
- Acrescente o fermento em seguida o chocolate e i
- Acrescentar nas formas de cupcake ou muffins, leve ao forno, já pré-aquecido, por aproximadamente 20 minutos.
- Decorar

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.



UNIVERSIDADE PITÁGORAS UNOPAR

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 4

Tema: MASSAS 4

- Brownie e petit gateau

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de massas, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha

Equipamentos:

- Fogão e forno
- Balança
- Batedeira

c) Brownie

Bolo tem a característica de não crescer (baixo), mistura de chocolate, ovos, farinha, açúcar, manteiga e nozes ou castanhas

BROWNIE

Ingredientes

- 200g de manteiga sem sal
- 125g chocolate meio amargo
- 125g açúcar refinado
- 125g açúcar mascavo
- 50g farinha de trigo peneirada
- 20g cacau em pó
- 4 ovos
- 100g nozes ou castanhas

Modo de preparo

- Pré-aquecer o forno a 180°C
- Forrar a forma com papel manteiga
- Bater na mão com auxílio do fouet os açúcares e ovos misturar bem, reservar
- Derreter a manteiga e o chocolate em banho-maria ou micro-ondas e misturar com os a misturar de ovos e açúcar, delicadamente
- Acrescentar o trigo e cacau peneirados, misturar delicadamente
- Finalizar com nozes, e colocar na assadeira retangular
- Levar ao forno por aproximadamente 30 minutos
- Quando começar a craquelar, tirar do forno e deixe esfriar por, no mínimo, 1 hora para desenformar.
- Se preferir, pode colocar um pouco na geladeira para dar uma endurecida.
- Pode servir com calda de chocolate e sorvete

- Petit gateau

Temperatura alta do forno, fazendo com que a massa ficasse crocante e o recheio cremoso.

PETIT GATEAU

Ingredientes

- 240g de chocolate meio amargo picado

- 200g manteiga sem sal
- 4 ovos
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada

A massa pode ser conservada na geladeira por uma semana ou até congelada. Congelar a massa crua já enformada e, quando quiser assar, retire do freezer e deixe descongelar por 3 horas na geladeira

Modo de preparo:

- Pré-aqueça o forno ao máximo;
- Untar forminhas pequenas, próprias para petit gateau, com manteiga e cacau em pó
- Derreter o chocolate em banho-maria ou no microondas por 30 seg., mexer e mais 30 segundos e juntar a manteiga, mexendo até que ficar homogêneo, liso e brilhante;
- Em uma outra vasilha, bater os ovos com um *fouet* e o açúcar até que os ingredientes ficar bem incorporados;
- Despejar os ovos no chocolate derretido (e não o contrário). Mexer até que os ingredientes estejam misturados;
- Misturar, bem devagar e suavemente, a farinha de trigo, sem parar de mexer;
- Deixar descansar por 30 minutos na geladeira
- Assar em forno pré-aquecido a 250°C por 4 a 5 minutos aproximadamente (teste uma forminha antes, para saber a temperatura correta de seu forno; o petit gâteau deve estar consistente por fora e mole por dentro);
- Desenformar num prato e servir com sorvete de creme e calda de chocolate.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 5

Tema: TORTA E CRUMBLE

- Tortas – cheesecake
- Crumble e suas utilizações

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de massas de tortas e crumble, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha

Equipamentos:

- Fogão e forno
- Balança
- Batedeira
- Liquidificador

d) TORTAS – CHEESECAKE

- Cheesecake por ser feito de duas formas,
 - 1 - cocção em Banho-Maria (tradicional)
 - 2 - gelatina, mais parecido com um mousse, do que um creme

- Dicas
 - Temperatura do cream cheese – temperatura ambiente
 - Mistura – desfazer os grupos, depois adicionar o açúcar
 - Crosta – não precisa assar
 - Cocção – em Banho-Maria
 - Deixar a cheesecake esfriar sozinho e servir gelado

CHEESECAKE

MASSA – ingredientes

- 1 pacote de biscoito maisena ou de sua preferência triturado
- 100 mL de manteiga sem sal, derretida ou até dar o ponto

Modo de Preparo

- Triturar o biscoito no processador ou liquidificador até virar uma farofa, adicione a manteiga aos poucos, amassando com as mãos até obter uma massa homogênea que não grude nas mãos.
- Forre o fundo da **forma de fundo removível**,
- Distribuir a massa começando do fundo para as laterais até a borda, nas laterais é opcional, reservar

Recheio – ingredientes

- 600g de cream cheese temperatura ambiente
- 300g de açúcar refinado
- 50g de creme de leite fresco
- 46g farinha de trigo
- Raspas de limão 1
- 5 ovos
- 2 gemas
- 10 mL de essência de baunilha

Modo de Preparo

- Na batedeira com batedor de leque, adicionar o cream cheese e o creme de leite, bater na velocidade lenta
- Adicionar o açúcar e bater até misturar bem
- Adicionar os ovos um por vez e a gema, até formar um creme claro e dobrar o tamanho, adicionar as raspas de limão e a essência de baunilha, sempre em velocidade lenta, não ter muita bolha
- Adicionar a farinha de trigo
- Assar por em forno 220°C
- Levar a geladeira por mínimo 3 horas, para servir gelado
-

Calda - ingredientes

- 100g framboesa
- 100g mirtilos
- 200g morangos
- 150g açúcar refinado
- Suco de ½ limão
- OBS: as frutas podem ser congeladas ou frescas

Modo de Preparo

- Os ingredientes devem ser colocadas em uma panela, misturar e deixar repousar um 30 minutos
- Levar em fogo baixo até formar uma calda brilhante e espessa
- Retirar a espuma que se forma
- Deixar esfriar
- Colocar encima da torta já fria

- CRUMBLE E SUAS UTILIZAÇÕES

- Feito com compota de frutas picadas cobertas por uma mistura de manteiga, farinha e açúcar, mas pode se adicionar aveia, granola, oleaginosas picadas = crocante

- Pode ser acompanhada com calda, nata ou sorvete, quente ou fria
- Podemos utilizar maçã, amora, pêsego, ameixa, ruibarbo, groselha, banana entre outros
- Pode ser aplicado em bolos, tortas, pães, frutas, entre outros

BOLO DE BANANA COM CRUMBLE

Ingredientes

- 1 xícaras de (chá) açúcar refinado
- 1 ½ xícaras de farinha de (chá) trigo
- 1 xícaras de (chá) leite (**aos poucos**)
- ½ xícaras de (chá) de óleo
- 2 ovos
- 1 colheres de (sopa) de fermento químico e pó

Recheio

- 4 bananas
- ½ xícara de uva passas
- Canela, cravo-da-índia e gengibre em pó a gosto
- Noz moscada a gosto, moído na hora
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo, a gosto

Modo de preparo:

- Pré-aquecer o forno 180°C
- Untar a forma ou forre com papel manteiga
- Peneirar os ingredientes secos juntos (menos o fermento em pó)
- Em um bowl acrescentar os ovos, óleo, misturar bem, acrescente os ingredientes secos até ficar bem homogêneo, por fim acrescente o fermento.
- Recheio: misturar todos os ingredientes, colocar encima da massa e finalizar com o crumble ou aveia

- Levar ao forno por aproximadamente 30 minutos ou até a massa esteja assada, teste do palito
- A crumble pode usar as receitas abaixo.
-

PERAS CARAMELIZADAS COM CRUMBLE

Ingredientes

- 4 pêras não muito maduras
- 2 limões sicilianos
- 300g de açúcar
- 750mL de água
- 4 cravos-da-índia
- 4 barras de canela em pau
- 4 anis estrelados
- 100g de açúcar de confeiteiro
- 80g manteiga

Modo de preparo

- Descascar as peras e cortar ao meio ou em quatro partes
- Retirar as sementes e passar no limão
- Preparar o xarope com água, açúcar, limão, cravo, canela e anis estrelado
- Após ferver o xarope adicione as peras e cozinhar por 15 minutos ou até ficarem *al dente*.

CRUMBLE

- 100g de manteiga
- 150g de açúcar refinado
- 30g de açúcar de confeiteiro
- 100g de farinha de trigo
- 75g de castanha-do-Brasil (triturado no liquidificador ou processador ou picar grosseiramente)

- 1 pitada de sal

Modo de preparo

- Misturar todos os ingredientes com as mãos, farofa,
- Abrir a massa em cima de um tapete de silicone
- Assar por 180°C por 20 minutos ou até ficar levemente dourado e crocante
- Deixar esfriar, e esfarelar em grosseiramente

Montagem

- Servir as peras em m prato fundo com uma bola de sorvete por cima e salpicar com crumble de polvilhe açúcar de confeitiro (a gosto)

•

MAÇA COM CRUMBLE

Ingredientes

- 4 maçã fuji ou verde
- Suco de 1 limão
- Manteiga sem sal
- Canela em pó a gosto
-

Crumble – ingredientes

- 25g de manteiga gelada em cubos
- ¼ xícara de farinha de trigo
- ¼ xícara de açúcar (refinado, mascavo, demerara)
- ¼ xícara de aveia ou granola ou oleaginosa (opcional)

Modo de preparo

Crumble: misturar todos os ingredientes, até formar uma farofa, com as pontas dos dedos

Maça: Cortar a maçã ao meio, retire as sementes e as partes não comestíveis, passar no suco de limão

Colocar na assadeira a maçãs, na cavidade colocar um pedaço pequeno de manteiga e salpicar a canela e colocar cumble, levar para assar em forno pré-aquecido 200°C por 30 minutos ou ate que as maçãs estejam macias

Servir com sorvete ou calda ou nata.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595.

Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.



UNIVERSIDADE PITÁGORAS UNOPAR

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 6

Tema: TORTA 1

- Método sablage – torta de morango

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de massas de tortas, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha

Equipamentos:

- Fogão e forno
- Balança
- Batedeira
- Liquidificador

Massas quebradiças são divididas em:

- Massa base
- Massa *sablé*
- Massa açúcarada
- Massa torta *Lintzer*
- Podendo ter texturas diferentes de acordo com a quantidade de gordura e ingredientes adicionadas a massa

- Obs: a temperatura da manteiga, leite e ovos → interferem no resultado das preparações, seguir as instruções de temperatura, se caso não haja, usar em temperatura ambiente

Podemos utilizar dois métodos para massa quebradiça:

- **Sablage** – manteiga fria é ligada a farinha e se obtém um grânulo semelhante “a areia” (*sable*). Deste modo, a farinha fica impermeabilizada e evita-se que ela absorva rapidamente os líquidos, dando maior força à massa final
- **Crémage** – os líquidos são emulsionados com a gordura e açúcar, juntando-se a farinha de trigo por último. Esse método é utilizado para massas doces, já que os líquidos não são absorvidos tão rapidamente pela farinha de trigo e pode-se evitar que as massas fiquem elásticas

E suas variações:

- **Massa base:** é feita pelo método *sablage*. É uma das massas mais utilizadas em confeitaria e restaurantes, já que se conserva muito bem. Isso se deve ao menor teor de ovos na sua preparação
- **Massa açucarada:** feito pelo método *crémage* (embora também possa ser feito pelo método *sablage*, sendo que o resultado varia enormemente). Como contém uma enorme quantidade de ovos e açúcar, ele é mais difícil de trabalhar, resultado é uma massa crocante, que se esmiçga facilmente
- **Massa *sablé*:** talvez a mais difícil de se trabalhar, devido seu alto teor de gordura. O resultado, se comparado com as outras massas, é substancialmente melhor, já que por ser mais gordura, ela é mais quebradiça e apresenta melhor sabor.
- **Massa de torta Lintzer:** do mesmo modo que a massa frola, em geral é feita pelo método de *sablage* para obter-se uma massa mais quebradiça (podendo ser feita pelo método *crémage* = mais crocante). As amêndoas moídas podem ser substituídas por outras frutas secas, dependendo do uso que se queira dar a massa

Receita básica para a elaboração de massas quebradiças:

Matérias-primas	Massa				
	Base	<i>Sablé</i>	Açucarada	Torta <i>Lintzer</i>	Torta Frola
Farinha de trigo	0,250kg	0,250kg	0,250kg	0,250kg	0,250kg
Sal	0,005kg	Opcional	Opcional	0,001kg	Opcional
Açúcar	0,015kg	0,100kg	-	0,112kg	0,100kg
Açúcar de confeito	-	-	0,120kg	-	-

Ovo (frio)	1 unidade	1 a 2 gemas	3 a 4 gemas	1 unidade	1 ½ unidades
Manteiga sem sal (fria)	0,125kg	0,150kg	0,140kg	0,125kg	0,001 a 0,002kg
Fermento em pó	-	-	-	0,001kg	-
Amêndoas moídas ou farinha	-	-	-	0,001kg	-
Água (fria)	0,050 a 0,060litro	-	-	-	-
Aromatizantes (raspas de limão, laranja, essência, especiarias)	Opcional	Opcional	Opcional	0,001kg	Opcional

Fonte: DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

Espessura e rendimento:

Diâmetro do aro	Peso da massa a ser utilizada	Espessura da massa
100mm	0,050kg	2mm
120mm	0,070kg	2mm
140mm	100g	2mm
160mm	0,120kg	2mm
180mm	0,150kg	2,5mm
200mm	0,200kg	2,5mm

220mm	0,250kg	3mm
240mm	0,300kg	3mm
260mm	0,320kg	3mm
280mm	0,350kg	3mm
300mm	0,400kg	3mm
320mm	0,450kg	3mm
340mm	0,500kg	3,5mm

Fonte: DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

e) TORTAS – massa sablagem – torta de morango

TORTA DE MORANGO

MASSA – ingredientes

- 250g farinha de trigo peneirada
- 100g açúcar refinado peneirada
- 1 a 2 gemas
- 150g manteiga sem sal fria
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

- Peneirar o sal e farinha de trigo
- Juntar a manteiga cortada em cubos

- Com as mãos, até obter uma massa com textura arenosa – farofa (com a ponta dos dedos)
- Acrescentar as gemas ligeiramente batidas com açúcar. Amassar com a palma das mãos
- Abrir a massa na espessura desejada, entre duas folhas de plástico filme ou papel manteiga;
- Furar a massa e levar ao congelador por 30 minutos
- Assar a massa a 180°C por 15 minutos ou até obter uma bela coloração dourada.

Recheio – CREME DE CONFEITEIRO – ingredientes

- 600 g de leite
- 3 colheres de café de essência de baunilha ou ½ fava de baunilha
- 150 g de açúcar refinado
- 48 g de maisena ou farinha de trigo
- 120gr de gema +/- 6 ovos, peneiradas
- 30 g de manteiga

Modo de Preparo

- Colocar o leite no fogo com a metade do açúcar até a ferver
 - Misturar as gemas com restante do açúcar e acrescentar a maizena e a baunilha
 - Acrescentar o leite à mistura de gemas e misturar bem (fora do fogo), todo o leite.
- Voltar para a panela no fogo baixo,
- Cozinhe por 5 min e misturar sempre!
 - Retire do fogo e acrescente a manteiga e misturar e deixe esfriar, colocar filme plástico em contato com o creme, para evitar a formação de crosta

Geleia de brilho - ingredientes

- 300 g de morangos ou 250mL água
- 100 g de açúcar

- 10 g (1 colher de sopa) de amido de milho
- 1 colher de sopa de suco de limão
- Gotas de corante comestível vermelho – **opcional** mas vai garantir um colorido lindo

Modo de Preparo

- Picar e amassar bem os morangos com um garfo – coulis
- Misturar o amido com o açúcar usando um *fouet* – misturar muito bem para não empelotar a geleia
- Levar tudo ao fogo bem baixo em uma panela pequena e deixar cozinhar por uns 3 a 5 minutos, mexer sem parar, não cozinha demais, se não fica espessa para passar, deve estar fina, mas cozida
- Utilizar em seguida ou morno

Montagem

- A massa assada e fria colocar o creme frio, os morangos e a geleia de brilho
- Levar para gelar

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 7

Tema: TORTA 2

- Método cremage – torta de limão

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de massas de tortas, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha

Equipamentos:

- Fogão e forno
- Balança
- Batedeira
- Liquidificador

f) TORTAS – massa cremage – torta de limão

Tipos de merengues

A base para esta preparação é a mesma, claras e açúcar e podem ir água também.

Para não errar no ponto, vamos seguir os passos:

Merengue Francês: base se claras e açúcar. Primeiramente bater as claras até formar espuma (fica branca), em seguida acrescentar o açúcar, se possível dividir em 3 partes, para evitar a perda da aeração. Característica não cozida, pois seu cozimento será no forno, mas conhecido como suspiro. E menos instável.

Merengue Suíço: base de claras e açúcar. Misturar as claras com o açúcar e levar ao banho maria, para derreter o açúcar, sempre não pare de mexer. Pegar um pouco entre dois dedos, de passar um dedo com o outro e não sentir os grânulos, está pronta, levar para bater até ponto de picos firmes. Característica pé cozido, muito utilizado para finalizar sobremesas, sendo um pouco mais instável.

Merengue Italiano: base de claras, açúcar e água. Segue também 2 processos, o primeiro, fazer uma calda com açúcar e água, até o ponto de bala mole ou formar bolhas de açúcar. O segundo passo, quando a calda começar a borbulhar, colocar as claras para bater, até ficar em ponto em neve, assim que a calda estiver no ponto desejável, colocar em fios na clara, OBS não desligar a batedeira, ir acrescentado e bater até que o bowl esteja frio ou em picos firme. Característica, cozido, super estável e pode ser armazenado na geladeira.

TORTA DE LIMÃO

MASSA – ingredientes

- 250g Farinha de trigo
- 120g Açúcar de confeiteiro
- 3 a 4 gemas
- 140g Manteiga sem sal fria
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

- Bater a manteiga até obter uma consistência cremosa
- Peneirar o açúcar de confeiteiro sobre a manteiga, bater até ficar homogenia, em seguida acrescentar as gemas e misture bem, após este processo acrescentar a farinha e sal até que a mistura fique homogênea.

- Leve para geladeira por 30 minutos (ideal seria 1 hora).
- Após o tempo abra a massa e cubra uma forma com fundo removível, levar a geladeira por 30 minutos (ideal seria 1 hora).
- Antes de levar ao forno colocar papel manteiga com feijões para fazer peso, por 20 minutos no forno, retire e deixe até que a massa fique dourada

Recheio – CURD DE LIMÃO – ingredientes

- 360ml de água
- 200g açúcar
- 65 ml suco de limão siciliano
- 60 ml suco de limão taiti
- 6 gemas, peneiradas
- 50g de amido de milho
- Raspa de 2 limões siciliano
- 60g de manteiga sem sal

Modo de Preparo

- Numa panela, misturar todos os ingredientes, exceto a manteiga
- Levar ao fogo baixo, mexer sempre até engrossar, depois que começar a borbulhar, deixar 3 minutos
- Retirar do fogo acrescentar a manteiga, misturar
- Empregue morno, se caso esfriar, bata muito bem

MERENGUE ITALIANO - ingredientes

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícaras de água
- 3 claras de ovo

Modo de Preparo

- Misturar o açúcar e a água e dissolver levar ao fogo até a temperatura de 120°C, teste do copo ou bolha
- Bater as claras em neve até ficarem firmes acrescentar a calda e bater até esfriar o bowl da batedeira,
- Em seguida confeite sobre o recheio
- Usar bico e manga de confeitar para fazer a decoração, e também utilizar raspas de limão para a decoração

Montagem

- A massa assada e fria colocar o creme morno ou frio, dispor o merengue e maçaricar e salpicar com raspas de limão
- Levar para gelar

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 8

Tema: PETIT FOUR 1

- petit four 1 – amanteigados

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de massas, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha

Equipamentos:

- Fogão e forno
- Balança
- Batedeira
- Liquidificador

g) PETIT FOUR 1

- Na confeitaria francesa as sobremesas em tamanhos pequenos são conhecidas como *mignardises*, mas, quando a base é amanteigada e firme são chamadas de *petit four*.
- Os doces são servidos ao final das refeições e geralmente são acompanhados de café, mas podendo ser salgado. Podem ser divididos em duas categorias:

- *Petits Fours Sec* (secos – o mais conhecido é o *macaron*, biscoitos doces, merengues assados e folhados)
- *Petits Fours Glacés* (glaçados – *éclairs*, *tarteletes*, tortinhas, mini bolos cobertos de glacês)

COOKIES

MASSA – ingredientes

- 210g de farinha de trigo peneirada
- 100g de açúcar mascavo
- 1 ovo grande
- 120g de manteiga
- 10g de fermento em pó
- 5ml de essência de baunilha
- raspas de limão 1 opcional
- 1 pitada de sal
- 180g de chocolate meio amargo picado ou gotas de chocolate ou oleaginosas a gosto

Modo de Preparo

- Pré-aquecer o forno 200°C
- Bater a manteiga e o açúcar até ficar cremosa
- Acrescentar a baunilha, raspas e ovos até misturar bem
- Peneirar a farinha com o fermento e sal, misture delicadamente até fica homogêneo
- Pode ser feita de 2 formas:
- 1 – Forrar a forma com papel manteiga ou silpat, bolar e deixar um espaço, intercalar e levar a geladeira por 30 minutos,
- 2 - Enrole no filme plástico, levar para congelar no freezer
- Assar por cerca 12 minutos ou até que a borda estiver firme dourada.

OBS não deixar muito assado = duro

AMANTEIGADOS – ingredientes

- 125gr de farinha de trigo
- 60gr de farinha de arroz
- 60gr de açúcar refinado
- 125gr de manteiga
- 1 colher de café de essência de baunilha

Modo de Preparo

- Pré-aquecer o forno 180°C
- Fazer uma farofa com a manteiga gelada e as farinhas.
- Juntar a essência e o açúcar e misturar muito bem até formar uma massa.
- Levar para a geladeira por 30 minutos
- Abrir a massa e modele os biscoitos desejado
- Assar a 180°C por 20 a 30 min até ficar dourado.

AMANTEIGADO 2 - ingredientes

- 188g manteiga sem sal gelada
- 80 g açúcar de confeitiro
- 35mL de agua quente
- 225g de farinha de trigo
- 25g amido de milho

Modo de Preparo

- Pré-aquecer o forno 180°C
- Bater a manteiga até obter uma consistência cremosa
- Peneirar o açúcar sobre a manteiga, bater até ficar homogenia, em seguida acrescentar a agua e misturar bem, após este processo acrescentar a farinha e amido até que a mistura ficar homogênea.

- Colocar no saco de confeitar a massa e pingar
- Forrar a forma com papel manteiga ou silpat ou forma silicone modele a massa
- Levar ao forno até dourar a massa

BISCOITO DECORADO - ingredientes

- 250g farinha de trigo
- 100g açúcar refinado
- 50g farinha de amêndoas
- 95g ovos
- 50g açúcar de confeiteiro
- 50g manteiga em temperatura ambiente
- 4 g fermento químico
- 1 pitada de sal (pequena)
- Essência de baunilha a gosto ou raspa de limão ou laranja

Modo de Preparo

- Peneirar todos os ingredientes secos
- Acrescentar a manteiga – até formar farofa
- Acrescentar os ovos e a essência ou raspas
- Deixar a massa descansar por 30 minutos
- Abrir a massa com ajuda de 2 sacos, *espessura desejada
- Forra a forma com papel manteiga ou silpat
- Assar forno 180C por 20 minutos ou até estar levemente dourado

GLACE REAL – ingrediente

- Pó para glace real (500g)
- Água ate dar o ponto (90mL)
- Corante em gel

Modo de preparo

- Bater todos os ingredientes na batedeira

- Corante – misturar em bowl a parte
- Usar saquinhos com bico perle (a gosto), para decorar

OBS: a quantidade de agua vai depender, qual vai ser o uso - no contorno usar cobertura mais firme e dentro usar a cobertura mais mole

PASTAS AMERICANA – usar a comercial usar CMC ou agua como cola

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.



UNIVERSIDADE PITÁGORAS UNOPAR

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 9

Tema: PETIT FOUR 2

- petit four 1 – base de claras

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de massas, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha

Equipamentos:

- Fogão e forno
 - Balança
 - Batedeira
 - Liquidificador
-
- **Glacê** – conferem umidade, sabor e beleza a muitas sobremesas, trabalhar de acordo com a consistência desejada. O glacê, macio e fácil de espalhar para cobrir bolos
 - **Fondant** – ideal para cobrir frutas e sobremesas, pode ser armazenado envolvido no plástico e guardado num recipiente hermético por 2 semanas

Forma dos merengues:

- **Conchas ou palitos:** use o bico simples grande e incline um pouco a manga. Aperte com firmeza sem quase levantar e faça o formato desejado.
- **Discos:** desenhe um círculo em papel manteiga e vire-o. use o desenho como modelo. Escolha o bico de acordo com o tamanho do disco desejado. Segure a manga na vertical e comece de dentro para fora.
- **Nichos:** modele pequenos discos com o bico perle (simples) ou pitanga (estrela). Faça uma ou duas camadas na borda. Para ninhos maiores, use o bico grande para formar uma borda mais grossa

Tipos de bicos

Perlê: Os mais comuns para fazer contornos, rendas e letras. O bico 230 é ideal para rechear bombas e cupcakes, pois é maior e pontiagudo. Alguns modelos devem ser usados com adaptadores maiores.

Pitanga aberta: São ótimos para desenhar estrelas e flores, ou mesmo formatos de concha. Além disso, podem servir para dar acabamentos.

Pitanga fechada: Como o próprio nome já diz, este bico “mais fechado” cria ranhuras mais fundas. É bom para fazer conchas, estrelas e flor-de-lis.

Serra: O bico serra tem dois lados, um liso e outro serrilhado. Dois, entretanto, são lisos – os bicos 44 e 45. Podem criar efeito de fitas e ondulados.

Pétalas: Pétalas de flores, plissados, drapeados e arcos. Com esses bicos, a decoração do bolo ganha um ar clássico e elegante. Com o nº 126 da Wilton, por exemplo, você pode fazer rosas grandes. Fica lindo!

Folhas: Para criar o efeito, é preciso controlar bem a pressão feita no saco, aumentando gradualmente, além de fazer o movimento para frente e para trás para fazer as ranhuras.

Múltiplo e chuveiro: Como diz o nome, com esse tipo de bico é possível fazer linhas, cordas, cabelos e estrelas. Para dar o efeito de grama, normalmente é usado o bico 233; o bico Triple Star é perfeito para preenchimento mais rápido de áreas grandes.

Babados: São ideais para acabamentos, e produzem efeito de conchinhas além dos babados tradicionais.

Diversos: Com esses bicos, dá para fazer árvores de natal, corações, conchas, cordões e babados.

Flores diversas: Geralmente, são divididos em três categorias: pequeno (106-225), médio (131-194) e grande (195, 2C a 1G). Eles possuem um pequeno pino preso internamente no centro, que garante o formato da flor. Os bicos grandes podem ser usados para aplicar massa de biscoito.

FONDANT 1

Ingredientes

- 250g de açúcar refinado
- 150mL de água
- 1 colher de sopa de glicose

Modo de Preparo

- Colocar os ingredientes numa panela e leve até atingir a temperatura de 118°C.
- Após atingir a temperatura, em uma placa de mármore pincelar com água fria, colocar a mistura e mexer até esfriar, a mistura começa espessa e opaca.
- Pode ser armazenada na geladeira
- Antes de usar aquecer no banho-maria até derreter

FONDANT 2– ingredientes

- 2 xícaras de açúcar de confeitiro peneirada
- 2 colheres de sopa de água morna aos poucos
- 1 colher de sopa de suco de limão
- obs. pode substituir a água por leite ou leite de coco

Modo de Preparo

- Misturar todos os ingredientes, mas a água aos poucos
- Se ficar muito grossa acrescentar mais água

SUSPIRO – merengue francês - ingredientes

- 115g açúcar
- 2 claras

Modo de preparo

- Bater as claras até espumar (ficar branca), dividir em 3 partes do açúcar e acrescentar as partes, bater até derreter e ir colocando os demais o restante, até picos firmes
- Colocar na manga e confeitar sobre o papel manteiga ou silpat,
- Assar no forno 120°C por 40 minutos

Decoração:

- Revestindo o merengue
- Quando for utilizar recheio úmidos = amolecem o merengue
- Revestir com chocolate = forma uma camada notável, dependendo do chocolate, dá um contraste notável de tons.

Pincelar - branco ou ao leite ou amargo

Mergulhar - branco ou ao leite ou amargo

PAVLORA - ingredientes

- 3 claras
- 175g açúcar refinado
- 1 colher de chá de vinagre branco ou frutas ou balsâmico
- 1 colher de chá de maisena

Modo de Preparo

- Bater as claras, até ficar firme, em seguida acrescentar o açúcar, bater até derreter
- Em seguida acrescentar os demais ingredientes, misturar bem
- Sobre um papel manteiga ou silpat ou silicone modelar
- Assar no forno 100°C por 40 minutos, até ficar seco
- Rechear com a massa já fria com creme de chantili batido e decorar com frutas.

Obs. Rechear 1 hora antes de servir

MACARROM – ingrediente

A) Merengue italiano – calda

- 225g de açúcar refinado
- 55g água

Modo de preparo: Fazer a calda em ponto de bala mole ou bolha de açúcar – 117°C

B) Merengue italiano – claras

- 85g de claras
- 1 colher de sopa de açúcar refinado

Modo de preparo: bater as claras até formar uma espuma (ficar branca) em seguida acrescente o açúcar, bater bem e acrescente a calda em fios, bater até que o bowl esteja frio e pico firme

C) Base

- 85g de claras
- 225g de farinha de amêndoas peneiradas
- 225g de açúcar impalpável
- Corante em pó a gosto

Modo de preparo:

- Peneirar a farinha e o açúcar 2 vezes (observar, se não passar toda a farinha de amêndoas, pesar e colocar a diferença)
- Misturar nas claras o corante em pó diluí melhor, se for usar o gel, demora bem mais para diluir
- Unir as duas misturas,
- Para ficar mais fácil, dividir a mistura C e a mistura do merengue em duas partes
- DICA: quando for misturar, divida o merengue em 3 partes, para evitar a perda da aeração

- DICA, quanto mais firme ficar a massa, mais chance de dar certo
- Misturar as partes, pingar no silpat, deixar secar a massa
- Levar para asar no forno preaquecido 120°C por 18 minutos
- Espere esfriar, faça os pares e rechear com recheio firme como brigadeiro, doce de leite firme

PÂTE À CIGARETTE – ingredientes

- 100g manteiga sem sal temperatura ambiente
- 100g açúcar de confeito
- 100g claras em temperatura ambiente
- 100g farinha de trigo peneirado
- Pode adicionar, cacau ou corante para dar coloração

Modo de preparo

- Bater bem a manteiga, acrescentar o açúcar e misturar muito bem,
- Acrescentar as claras e misturar muito bem
- Acrescentar a farinha, até obter uma massa lisa e homogênea,
- Pode guardar na geladeira tampado com filme plástico

- **FORMATOS**

Tulipa - formar discos finos do tamanho desejado com a massa sobre uma assadeira forrada com papel-manteiga ou silpat.

- Levar ao forno a 180°C até que adquiram uma cor dourada.
- Retirar do forno e dar a forma rapidamente, apoiando os discos sobre o fundo de um copo invertido.
- **Cigarrete** - enrolar o disco recém-saído do forno em torno de uma chaira para formar os cilindros.
- **Saca-rolhas** - formar tiras compridas com a massa sobre uma assadeira forrada com papel-manteiga ou silpat ou silicone, utilizando um saco de confeitar com bico fino.
- Levar ao forno a 180°C até dourarem.
- Dar a forma de saca-rolhas envolvendo as tiras de massa recém-saídas do forno em torno de uma chaira, formando uma espiral.
- **Língua de gato** – faça pequenas tiras sobre a assadeira, com o bico liso
- Levar ao forno 180°C, até que dourem

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 10

Tema: MASSA FOLHADA

- massa folhada e suas variações

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de massas, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha

Equipamentos:

- Fogão e forno
- Balança
- Batedeira
- Liquidificador

• É uma massa leve, não fermentada feita em várias camadas com copiosa adição e gordura (normalmente manteiga, margarina ou gordura vegetal), usado em doces e salgados.

• Pode servir para fazer muitas coisas como bases para tartes, e muitos mais doces.

- Massa folhada é definitivamente uma das preparações básicas mais conhecidos que existem em circulação, também porque é muito utilizado em produtos de confeitaria, para a realização de uma multidão de bolos, doces, e, não menos importante, quiches.
- O processamento da massa folhada é muito longo e requer muito cuidado ao manusear os ingredientes para que o ar pode englobar-se entre as camadas de massa de pão e manteiga e, em seguida, expanda durante o cozimento com um processo chamado de "fermentação natural."

MASSA FOLHADA

Ingredientes

- 375 g de manteiga gelada (dividir 75g massa e 300g para folhas ou usar margarina para folhar)
- 500g farinha de trigo
- 2 colheres de chá de sal
- 250mL de água gelada

Modo de Preparo

- Derreter 75g de manteiga
- Misturar a farinha de trigo, faça um buraco no centro e acrescentar a manteiga e misturar, acrescentar a água, misturar até fica bem homogêneo
- Em seguida acrescentar o sal e misturar bem,
- Cobrir a massa e deixar descansar por 30 minutos,
- Moldar um quadrado de 2cm de espessura com a manteiga

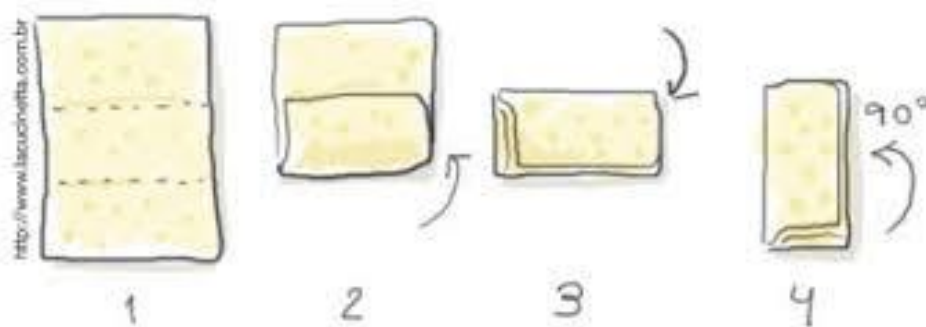
Laminação

- Depois fazer um "X" na massa, abra a massa deixar o centro mais espesso, em seguida coloque a manteiga ou margarina e cobrir como se fosse em envelope (cobrir totalmente a manteiga).
- Abrir a massa na forma retangular, descrição na imagem abaixo





Fonte: COSTA, D. R.; FIORI, F.C.; VIANNA, F. S. V.; REDOSCHI, G.; LAGE, M. F.; COELHO, S. T.
Manual prático de confeitaria Senac. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018,



Fonte: imagem da internet.

MIL FOLHAS – ingredientes

- ½ massa básica de massa folhada
- Abrir a massa, no tamanho desejado, furar com o garfo e gelar por pelo menos 40 minutos,

- Assar a massa por 15 a 20 minutos a 220°C até estufar e dourar,
- Obs. Assar sobre duas formas, para que não cresça, fique regular.
- Deixar esfriar sobre uma grade, se necessário cortar as aparas,
- Bater 150mL de creme de leite – nata, até ficar firme incorpore o *crème au beurre* (confeite com o auxílio de uma manga e confeitar),
- Montagem: massa folhada, *crème au beurre*, framboesa (intercaldos com o creme), massa folhada, geleia de framboesa, massa folhada, *crème au beurre*, framboesa (intercaldos com o creme), massa folhada polvilhada com açúcar de confeiteiro
- Fazer “desenho” com um espeto quente

Manteiga francês ou *Crème au beurre*- ingredientes

- 160g de açúcar refinado
- 85mL de água
- 1 ovo
- 2 gemas
- 250g de manteiga sem sal amolecida
- ½ colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

- Preparar uma calda em ponto de bala mole com açúcar e água (116 a 118°C),
- Bater o ovo e as gemas na batedeira, sem parar de bater, juntar aos poucos a calda de açúcar (quente),
- Continuar batendo até que a mistura tenha esfriado e formado um creme espesso e claro,
- Juntar a manteiga aos poucos, incorporando-a bem antes de cada adição,
- Juntar a baunilha, use da forma desejada.

Decoração:

- Revestindo o merengue

- Quando for utilizar recheio úmidos = amolecem o merengue
- Revestir com chocolate = forma uma camada notável, dependendo do chocolate, dá um contraste notável de tons.

Pincelar - branco ou ao leite ou amargo

Mergulhar - branco ou ao leite ou amargo

PALMIERS - ingredientes

- **Palmeira** (francês: *palmier* ou *cœur de France*), orelhas de elefante, óculos ou coração francês é um doce tipicamente francês, que possui um formato de palmeira ou uma forma de borboleta
- O doce é confeccionado com massa folhada enrolada em formato de dois gomos, passado no açúcar e, finalmente, assado.
- Esse espere doce e crocantes mostram um método mais simples de usar a massa folhada.
- Use-os como decoração em sobremesas de sorvete ou frutas, ou como base para sobremesas individuais.

- ½ massa básica de massa folhada
- Açúcar cristal ou demerara para polvilhar

Modo de preparo: Pré-aquecer o forno 200°C, abrir a massa e polvilhar o açúcar, e siga o passo a baixo,



Fonte: imagem da internet.

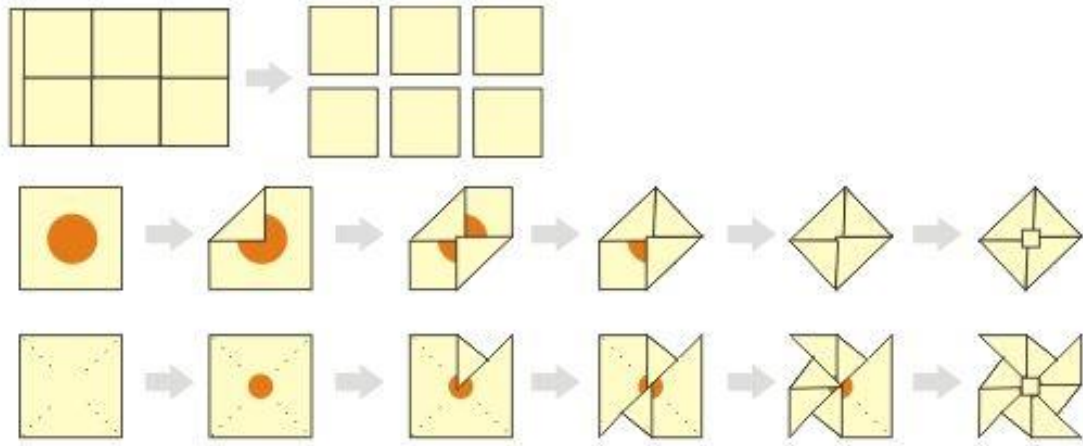
- Cortar as tiras com 1 cm de largura,
- Levar ao forno por 15 minutos ou até que estejam douradas, deixe esfriar sobre uma grade.

Modo de Preparo

- Bater as claras, até ficar firme, em seguida acrescentar o açúcar, bater até derreter
- Em seguida acrescentar os demais ingredientes, misturar bem
- Sobre um papel manteiga ou silpat ou silicone modelar
- Assar no forno 100°C por 40 minutos, até ficar seco
- Recheiar com a massa já fria com creme de chantili batido e decorar com frutas.

Obs. Recheiar 1 hora antes de servir

Imagem dos formatos para usar a massa folhada (Fonte: imagem da internet).





Creme de confeitiro ou creme patissiere

- 250ml de leite
- ½ fava de baunilha
- 4 gemas
- 25g de manteiga sem sal
- 20g de amido

Creme diplomata

- Receita do creme de confeitiro
- 300g creme de leite fresco
- 6g de gelatina em pó
- 20mL de agua para hidratar a gelatina

Modo de preparo – creme de confeitiro: rever aulas anteriores

Modo de preparo – creme diplomata:

- Hidratar a gelatina com a água e dissolver em banho maria ou micro-ondas 15 segundos
- Juntar ao creme de confeitiro ainda quente
- Resfriar em banho invertido
- Preparar o creme fouettée – bater o creme de leite em picos médios e juntar cuidadosamente ao creme de confeitiro
- Resfriar e usar quando estiver firme

TARTE TATIN – TORTA INVERTIDA – ingredientes

- 50 g de manteiga sem sal
- 80 g de açúcar refinado,
- 500g de maçãs descascadas (verde ou Fuji)
- ½ fava de baunilha
- Canela a gosto
- Massa folhada

Modo de preparo:

- Pré-aquecer o forno em 200°C
- Cortar as maçãs ao meio, retire as sementes ou cortar ao meio (cortar em 4 opcional), colocar em uma tigela com água e gotas de limão
- Colocar o açúcar e cubos de manteiga a **forma ou frigideira que possa ir no forno**
- Colocar na forma as maçãs cortadas, salpicar com canela e baunilha e manteiga,
- Levar ao fogo, para cozinhar as maçãs e tampar, quando o caramelo estiver levemente dourado,
- Abra a massa um pouco maior que a frigideira,
- Colocar a massa por cima da forma, sele todas as bordas e levar para assar por 20 minutos ou até que a massa doure.

- Para desenformar ainda quente, virar a frigideira sobre um prato grande ou tábua de madeira
- Servir gelado

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595.

Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.



UNIVERSIDADE PITÁGORAS UNOPAR

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 11

Tema: PATÊ CHOUX

- patê choux e suas variações

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de massas, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha

Equipamentos:

- Fogão e forno
- Balança
- Batedeira
- Liquidificador

Função dos ingredientes:

- **Água ou leite** - umidade, maciez, coloração e sabor
- **Manteiga** - sabor, leveza, maciez, volume (obs. Margarina - massa fica mais mole)

- **Farinha de trigo** - forma rede de glúten = elasticidade
- **Ovo** - função espessar a massa, leveza na massa
- **Bater** - incorporação de ar = leveza, aumenta o volume da massa
- **Temperatura do forno** - ajuda a expandir o ar = crescimento

MASSA BÁSICA

Ingredientes

- 100g manteiga
- 250mL de água
- 150g farinha de trigo peneirada
- 4 ovos

Modo de Preparo

- Pré-aquecer o forno 250°C
- Colocar na panela a manteiga e água, após derreter a manteiga e a água começar a ferver, acrescentar a farinha, misture bem, até que a massa não esteja mais grudando no fundo na panela,
- Transfira para um bowl da batedeira, bater a massa um pouco, e acrescentar os ovos 1 a 1, até a massa firmar brilhante
- Transfira para uma manga de confeitar e modelar
- Levar ao forno, retirar assim que estiver dourado
- Esperar esfriar para rechear

Formas para a massa básica (fonte: imagem da internet).



Saint Honoré - combina massa de torta (pâte sucrée), as bombinhas de massa choux, creme chiboust ou chantilly com frutas e caramelo.



Religiosa – são duas bombinhas de massa choux recheadas, uma sobreposta. Podem ser passadas no chocolate



Croquembouche é montado em um cone, com bombinhas sobrepostas, recheadas com creme pâtissière (creme de confeitiro) e cobertas de caramelo



Craquelin – bombinhas da massa choux, são cobertas por uma camada de massa sablage, onde após assarem, ficam com textura craquelada

SAINT HONORÉ – Pate sucre – ingredientes

- 200g farinha de trigo peneirada
- 100g manteiga sem sal, gelada
- 40g açúcar refinado
- 2 gemas
- ¼ colher de chá de baunilha

Modo de preparo (duvidas? Reveja a aula de tortas)

- Misturar a farinha de trigo com a manteiga com a ponta dos dedos, juntar o açúcar, misturar bem
- Bater as gemas a baunilha levemente com um garfo, juntar a mistura anterior, misturar bem
- Modelar na forma leve para gelar por 30 minutos
- Assar no formato desejado
- **Ou usar massa folhada (veja a aula anterior)**

CREME CHIBOUST - ingredientes

- 250mL de leite
- 4 ovos, separar gemas e claras
- 240g açúcar
- 20g amido de milho
- 3 folhas de gelatina
- 6 colheres de sopa de água
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

- Usar o leite, gemas, 40g açúcar e o amido de milho, para fazer o creme de confeito

- Cobrir com filme plástico e esperar amornar
- Mergulhar a gelatina na água com 2 colheres de sopa de água, reservar
- Fazer um merengue italiano com claras (4 claras) e o restante do açúcar (200g) e 4 colheres de sopa de água (duvidas, reveja a aula de torta de limão)
- Juntar o creme com a gelatina e por fim o merengue italiano, misturar bem
- Levar para a geladeira = firme

Caramelo - ingredientes

- 500g de açúcar cristal
- 170ml de água
- 1 colher (sopa) de glucose de milho

Modo de preparo

- Colocar os ingredientes em uma panela e levar para ferver até obter uma coloração dourada. Não é preciso mexer.

Montagem

- Massa do pâte sucrié, círculo de 20cm e colocar na assadeira, furar com garfo e assar e esperar esfriar
- Fazer a massa de choux (1/2 receita básica), usar a massa de confeitaria para fazer pequenas bolinhas e levar para assar, depois de assada e fria, rechear com o creme chiboust ou próprio creme de confeitaria
- Fazer o caramelo e envolver as carolinas já recheadas, deixe esfriar numa superfície untada
- Dispor as carolinas recheadas sobre o disco já frio, no centro com o auxílio de uma manga e confeitaria use o bico Saint Honore e decorar com creme de chantilly ou creme chiboust



Fonte: imagem da internet.

CRAQUELIM - ingredientes

Básico

- 90g farinha de trigo peneirada
- 90g açúcar refinado peneirado
- 75g manteiga sem sal gelada

Escuro

- 10g cacau
- 80g farinha de trigo peneirado
- 90g açúcar refinado peneirado
- 75g manteiga sem sal gelada

Colorido

- Corante, até a cor desejada

Modo de preparo

- Misturar todos os ingredientes
- Abrir sobre duas folhas plástico ou papel manteiga, levar para geladeira 30 minutos, mas pode dar o formato desejado já
- E colocar em cima da massa básica – crua
- Levar para assar, até que a massa esteja assada
- Espere esfriar para rechear

CREME PASTELEIRO DE FRAMBOESA (recheio) – ingredientes

- 250ml de leite
- 2 ovos
- 90g de açúcar
- 30g de farinha
- 180g de framboesas (pode ser a congeladas)
- Umás gotas de essência de baunilha
- Triturar as framboesas de forma a obter um puré e reservar.

Modo de preparo

- Levar ao fogo o leite e a essência de baunilha até este começar a levantar fervura.
- Entretanto, numa tigela misturar os ovos com o açúcar e a farinha com um fouet.
- Juntar o leite bem quente, pouco a pouco, mexendo sem parar e levar de novo ao lume para engrossar e até obter um creme espesso e liso.
- No final juntar o puré de framboesa e misturar bem com o fouet até homogêneo.
- Colocar num recipiente e tapar com película aderente de forma a que está fique colada ao creme.
- Deixar sobre refrigeração até usar.

FONDANT DE FRAMBOESA (cobertura) - ingredientes

- 200g de açúcar de confeiteiro
- 1 a 2 colheres (sopa) de purê de framboesas

- 1 colher (sopa) de leite

Modo de preparo

- Esmagar com um garfo umas framboesas numa taça e coar o purê obtido.
- Numa tacinha misturar bem o açúcar em pó com umas gotas de purê de framboesa e umas gotas de leite.
- Acrescentar sumo e leite aos pouquinhos até conseguir formar uma pasta semi-líquida ou até obter um creme com a consistência desejada.

CREME DE MANTEIGA (decoração) – ingredientes

- 50g de manteiga mole
- 65g de açúcar de confeitiro

Modo de preparo: Misturar muito bem os ingredientes

Montagem

- Com a ajuda de uma tesoura ou faca (usei o bico), fazer um furo na base de cada choux e rechear com a ajuda da manga de confeitar.
- Com a ajuda de uma colher espalhar o fondant por cima de cada choux maior, colar a cabeça e espalhar fondant na mesma.
- Numa taça, misturar bem a manteiga e o açúcar em pó até obter um creme
- Com um saco de pasteleiro decorar os choux.

COULIS 1 – ingredientes

- 130g de morango
- 25g de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de suco de limão

Modo de preparo

- Em uma panela, ferva a os ingredientes, ferva por uns 10 minutos.
- Assar bem ou bater no liquidificador.

- Ou pode liquidificar tudo e servir panquecas, panacotta, cheesecake, entre outros

COULIS 2 – ingredientes

- 130g de morango
- 250g de água
- 25g de açúcar refinado

Modo de preparo

- Em uma panela, ferver a água com o açúcar, acrescentar os morangos cortados e deixe repousar assim durante uma noite na geladeira.
- No dia seguinte passar lenta e delicadamente a mistura de morango em uma peneira, a fim de recolher o suco translúcido, sem esmagar os morangos, o que deixaria a mistura turva.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 12

Tema: MASSA LIQUIDA

- massa líquida e suas variações

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de massas, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha

Equipamentos:

- Fogão e forno
- Balança
- Batedeira
- Liquidificador

AMERICAN PANCAKE

Ingredientes

- 45g de manteiga derretida
- 140g de farinha de trigo peneirada

- 15g de açúcar peneirada
- 3g de sal
- 1 ovo inteiro
- 250mL de leite
- 20g fermento químico em pó
- Manteiga para untar a frigideira
- Acompanhamento: frutas, chocolate, caldas, mel, manteiga, maple syrup

Modo de Preparo

- Misturar os secos em um bowl
- Misturar os líquidos no bowl
- Adicione os líquidos aos secos, aos poucos, incorporar levemente
- Deixar a massa descansar por 5 minutos
- Untar a frigideira com um pouco de manteiga
- As panquecas devem ficar espessas (grossas) e bem douradas
- Servir com cobertura desejada

CREPE – ingredientes

- 100g farinha de trigo
- ½ colheres de chá de sal
- 3 ovos
- 1 gema
- 175g de leite
- 75mL de água
- 25g manteiga derretida ou ghee ou 1 colher de sopa de óleo vegetal

Modo de preparo

- Colocar no liquidificador a ovos, gemas, leite, água, farinha e sal,

- Bater bem, por fim adicionar a manteiga, peneirar, para retirar os grumos, se necessário
- Guarde na geladeira por 30 min.
- Se a massa ficar muito espessa acrescente mais leite
- Untar a frigideira
- A massa deve ser fina e dourada
- A massa pode ser dobrada

CREPE SUZETTE – recheio - ingredientes

- 80 g de manteiga ligeiramente amolecida
- 2 tangerinas
- 1/2 dose de licor de laranja
- 60 g de açúcar
- ¾ de 1 dose de licor de laranja (para flambar)

Modo de preparo

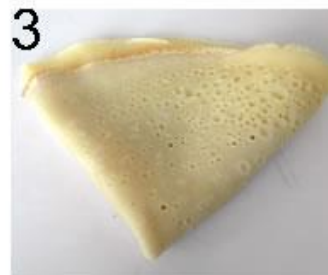
- Raspar as cascas das tangerinas e espremer uma delas, coar o suco.
- Em uma tigela, colocar a manteiga amolecida e acrescentar o suco de tangerina, o licor e o açúcar.
- Bater bem com um garfo, até obter um creme homogêneo, e finalizar com as raspas de tangerina.

Montagem

- Fazer crepes bem finos em uma frigideira antiaderente.
- Recheiar os crepes com o creme e dobrar em quatro (formato de leque).
- Colocar, aos poucos, na frigideira em fogo alto e, quando estiverem bem aquecidos, manteiga do recheio irá derreter, comece a flambá-los com o licor.
- Servir em seguida

Formas para a massa de crepe (fonte: imagem da internet).

Leque



Rolinhos com as pontas dobradas



Pacotinhos





CIGARETTES (ENROLADAS)
Para formar *cigarettes*, dobre os lados para dentro, sem se tocarem. Enrole a borda inferior para cima; não aperte demais para não deixar escapar o recheio.



Cigarettes

Orange crêpe gateaux – bolo montado com crepe e recheado com creme de laranja e cobertas com calda de damascos

Creme de laranja - Ingredientes

- 200mL de creme de leite – nata
- 20g de açúcar de confeitiro
- Raspas de ½ laranja
- 1 colher de sopa de Cointreau

Modo de preparo: Bater o creme de leite, juntar o açúcar – chantilly, em seguida acrescentar as raspas e Cointreau, levar a geladeira

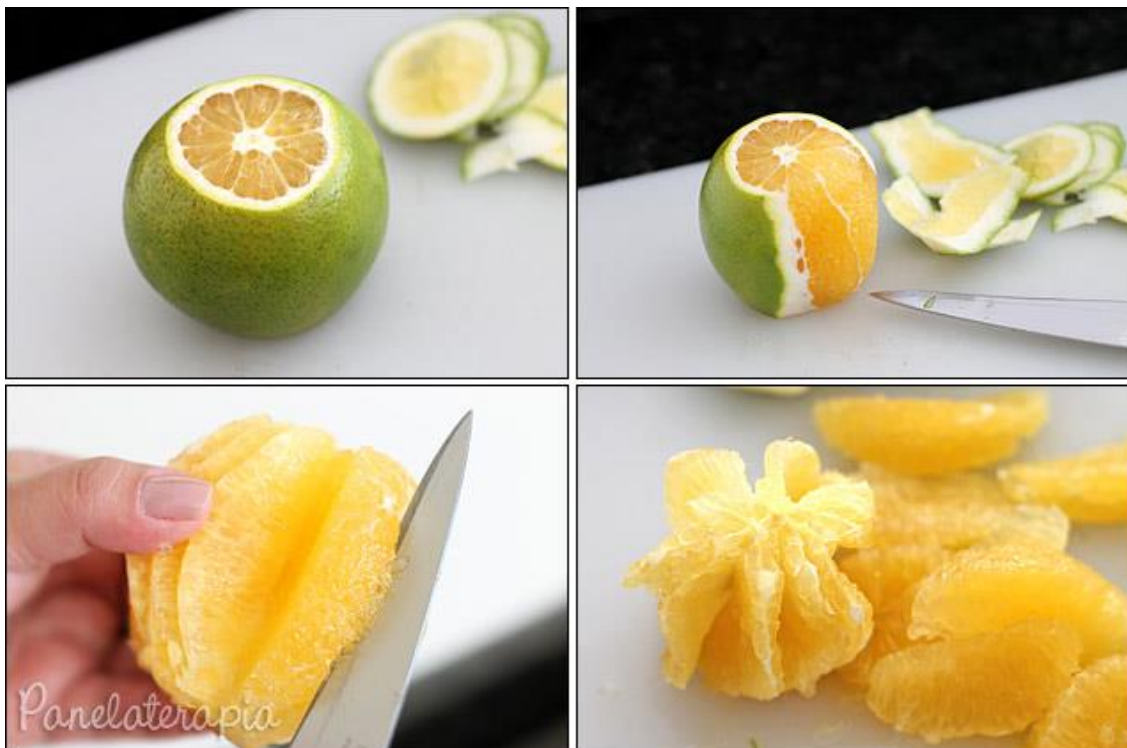
Calda de damasco - Ingredientes

- 100g de geleia de damasco
- 50mL de agua

Modo de preparo

- Aquecer a geleia com a agua em fogo baixo, até dissolver completamente.

- Deixar esfriar e reserve
- Laranjas supreme, ilustração abaixo
- Retira os gomos de 4 laranjas



Fonte: imagem da internet.

Montagem do

- Fazer os discos com a massa do crepe
- O creme de laranja deve estar gelado
- Calda de damasco está frio
- Retirar os gomos das laranja supreme reservado
- Com auxilio de um aro, dispor os discos do crepe, em seguida acrescentar o creme e as laranjas supreme, disco de massa, intercalar até a altura desejada, finalizar com massa
- Decorar da forma desejada e com a calda de damasco.
- Servir gelado

Abaixo imagem ilustrando (fonte: imagem da internet)



WAFFLE - ingredientes

- 175g de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó

- ½ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 ovos separados em gema e clara
- 225mL de leite
- 85g de manteiga derretida

Modo de preparo

- No bowl acrescentar o sal, farinha e açúcar, peneirar,
- Em outro bowl acrescentar a gema, leite e manteiga, misturar.
- Aos pouco acrescentar nos secos os líquidos e misturar bem
- Bater as claras em neve, misturar delicadamente, até a massa ficar lisa e espessa
- Utilizar aparelhos de waffle, apresentam característica de favo de mel
- Retirar quando estiver dourada

Massa para fritar ou Beignet de frutas - ingredientes

- 225g de farinha de trigo
- 200mL de cerveja clara
- 7g de amido de milho
- 3 ovos, separa gemas e claras
- 10mL de óleo
- 1 pitada de sal
- Frutas: Maçã, banana

Modo de preparo

- Colocar no bowl, farinha, amido, sal peneirar,
- Acrescentar as gemas aos secos, misturar bem, em seguida acrescentar a cerveja, misturar bem
- Em seguida acrescentar as claras batidas em ponto de neve, misturar bem (pode separar em 3 partes, como já citado na aula de massas),

- Secar bem a fruta que for utilizar, envolva-o com a massa e fritar
- E finalizar passando no açúcar e canela

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 13

Tema: CREMES BASES

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de massas, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha

Equipamentos:

- Fogão e forno
 - Balança
 - Batedeira
 - Liquidificador
-
- Cremes são preparações feitas com misturas elaboradas a partir de produtos lácteos (leite, creme de leite), gorduras, aromatizantes (essência de baunilha, raspas de limão e laranja) e ovos.
 - Cremes em sua maioria servem de base.
 - Utilizados para cobrir, acompanhar, decorar e rechear produtos.
 - Preparação dos cremes bases da culinária não é tão simples.

- Cuidados para evitar alterações químicas e bacteriológicas, evitando uma alteração do resultado final.
- As alterações químicas poderão ocorrer por meio da oxidação, dando sabor alterado ao creme elaborado com alto teor de gordura (ranço)
- As alterações microbiológicas ocorreram devido a manipulação do alimento que pode causar intoxicação alimentar
- A conservação dos cremes e produtos elaborados deverá ser em refrigeração.
- Os cremes ocupam um lugar de extrema importância na cozinha, principalmente na confeitaria. A maioria deles são cremes bases que servirão para outras receitas. Tendo a preocupação de seguir a risca os processos e técnicas de preparação de um creme, é totalmente possível obter um resultado final desejado.

CREME FRIOS (sem cocção):

- **Creme foueté:** creme de leite fresco batido
- **Creme chantilly:** creme de leite fresco ou nata batido com açúcar refiando ou confeito (15% do peso do creme) ou podendo ser aromatizado com baunilha, raspas de frutas, normalmente utilizado como guarnição de sobremesas.

Ingredientes: 50ml de creme de leite fresco; 50g de açúcar refinado e ¼ fava de baunilha.

Modo de preparo: bater na batedeira

- **Butter cream – ingredientes**
 - 400g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
 - 1kg de açúcar impalpável
 - 2 a 3 colheres de sopa de leite integral – fluido
 - Essência de baunilha a goso

Modo e preparo

- Bater a manteiga até ficar cremosa
- Acrescentar 1/3 do açúcar e baunilha, bater bem o açúcar
- Até o creme ficar leve e fofo

CREMES COZIDOS: (Entre os cremes cozidos, é possível perceber que o creme de confeitiro serve de base para a preparação da maioria. O creme de confeitiro é o mais clássico creme que existe).

- **Creme de confeitiro ou Crème Pâtissière:** creme cozido à base de leite, açúcar, manteiga, ovos e amido (esses dois últimos são ingredientes com alto poder espessante).
- **Creme invertido:** creme feito a quente, misturando leite, ovos, açúcar e aromatizante. Depois que misturar levar no forno em banho-maria. EX: Creme Brûlé, pudim, flã e etc.
- **Creme confeitiro:** creme mais clássico e mais usado na confeitaria. Feito a partir da mistura de leite, açúcar, gemas e amido. Usado para diversas preparações depois de pronto.
- **Creme Mousseline:** Feito a partir da mistura de creme de confeitiro, manteiga e aromatizante. Usado para rechear, decorar ou cobrir.
- **Creme ligeiro:** preparado a partir da mistura de creme de confeitiro, com creme de leite batido e um aromatizante. Usado como recheio, decoração ou acompanhamento.
- **Creme Saint-Honoré:** obtido a partir da mistura de creme de confeitiro com gelatina, merengue italiano, e essência de baunilha.
- **Creme Bavarois:** feito a partir da mistura de creme inglês, gelatina, e creme de leite batido.
- **Creme Zabaione:** obtido após bater gemas de ovo, com vinho Marsala e açúcar. Após isso, levado em banho maria, até ficar me espumoso.
- **Creme Inglês:** Feito a partir da mistura de leite, açúcar e gemas. É levado ao fogo baixo até atingir a temperatura de 85 graus. Utilizado como acompanhamento para sobremesa e bolos, e de base para o sorvete.
- **Chiboust:** é um creme confeitiro com adição de creme de leite fresco batido ou merengue italiano, rendendo dessa maneira uma base perfeita para um delicioso soufflé. Se misturado a frutas, passa a ser denominado de Plombière.
- **Creme de manteiga:**

A inglesa: mistura de manteiga, creme inglês e merengue italiano.

Creme à base de merengue italiano: merengue italiano com manteiga gelada.

À patê a bombe: gemas com calda de açúcar, aromatizante e manteiga.

CREME MUSSELINE - Ingredientes

- 390g de leite
- ¼ de fava de baunilha
- 135g de açúcar refinado
- 30g amido de milho
- 110g de gemas, peneiradas
- 335g de manteiga

Modo do preparo

- Aquecer o leite, com a metade do açúcar e fava
- Bater a outra metade de açúcar com amido e as gemas, até ficar claro
- Misturar a mistura quente aos poucos
- Levar ao fogo até engrossar
- Depois do cozimento, acrescentar a metade da manteiga e misturar até dissolver completamente,
- Refrigerar por 30 minutos
- Na batedeira, com raquete, bater com o creme frio com o restante da manteiga geladeira, ir colocar aos poucos
- Bater por 5 minutos até que se torne em creme leve e fofo.

CREME DE ANGLAISE – ingredientes

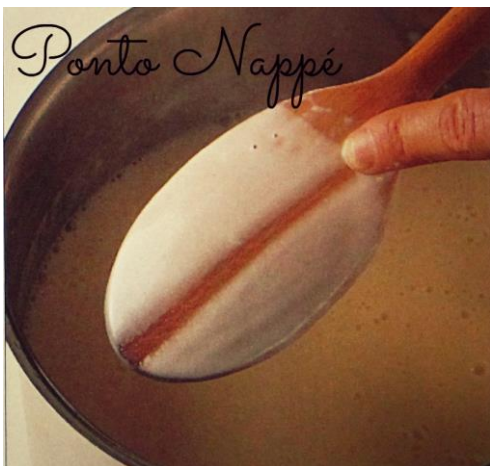
- 120g de leite integral
- 100g de açúcar
- 120g de creme de leite fresco

- 50g gema de ovo
- ¼ de fava baunilha

Modo de preparo

- Misturar todos os ingredientes e levar tudo para o fogo baixo até espessar
- Não deixar ferver
- Até o ponto napé, usar uma colher (parte de trás, com creme, se passar o dedo o creme não pode estar liso, fica limpo onde o dedo passa)

Imagem abaixo (fonte: imagem da internet)



CRÉMUM DE CHOCOLATE – ingredientes

- 120ml de leite integral
- 30g de açúcar refinado
- 120g de creme de leite
- 50g gemas peneiradas

Para finalização

- 250g de chocolate meio margo ou ao leite ou branco – picado

Modo de preparo

- Levar todos os ingredientes do creme ao fogo baixo, mexer sempre
- Até o ponto de napé

- Acrescentar o chocolate no creme ainda frio

CREME DE MANTEIGA - ingredientes

- 165g de ovos
- 108g de gemas
- 330g de açúcar refinado
- 100g de água
- 400g de manteiga (20°C)

Modo de preparo

- Na batedeira, bater os ovos com as gemas e 1 colher de sopa de açúcar, bater por uns 10 minutos
- Fazer a calda até 118°C, ponto de bala mole
- Acrescentar aos poucos em fio, aumente a velocidade, bater até esfriar o bowl
- Incorporar a manteiga aos poucos em pedaços (não pode estar muito dura)
- Pode acrescentar café solúvel
- Desligar e levar para a geladeira

CREME BELGA – ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 500ML de leite
- 200g de creme de leite
- 50g de amido
- OBS – Acrescentar 100g de chocolate branco picado ou 200g de chocolate meio amargo, sobre o creme ainda quente

Modo de preparo

- Levar ao fogo o leite, leite condensado, e amido, misturar bem até engrossar
- Cozinhar por 2 minutos

- Desligar o fogo e acrescentar o creme de leite e misturar bem

ZABAIONE – ingredientes

- 3 gemas
- 85g açúcar refinado
- 180mL vinho doce
- frutas frescas

Modo de preparo

- No bowl bater as gemas e o açúcar, até formar uma espuma
- Acrescentar o vinho e levar para o banho-maria, não para de bater, a mistura vai engrossar o suficiente para cobrir "as costas" da colher
- Servir quente acompanhada de frutas

FRANGIPANE – ingredientes

- 240 gramas de amêndoas sem pele
- 250 gramas de açúcar
- 240 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 1 gema
- 10 gramas de farinha de trigo
- 15ml de rum (opcional)

Modo de preparo

- Processar 50 gramas do açúcar com as amêndoas.
- Na batedeira, bater a manteiga com o açúcar restante, em velocidade alta, até obter um creme.
- Reduzir a velocidade e acrescentar as amêndoas, batendo até misturar bem.
- Juntar os ovos e as gemas e bata mais 3 minutos, sempre em velocidade baixa, até obter uma mistura leve e cremosa.
- Acrescentar a farinha e misturar bem.
- **Dica:** o frangipane pode ser conservado em geladeira durante 1 semana ou congelado por 1 mês.
- Para ser usado ele deve ir ao forno. Portanto, colocar na massa e levar ao forno 180°C para assar por 20 minutos.

DECORAÇÃO

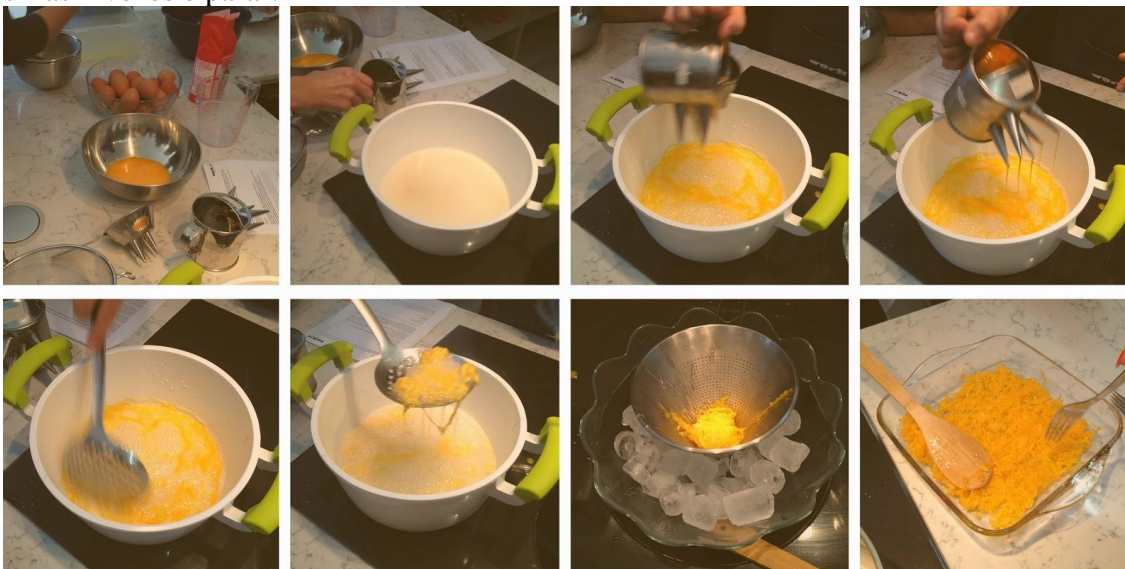
FIOS DE OVOS – ingredientes

- 1 Litro de água
- 1 kg de açúcar

- 36 gemas passadas pela peneira
- Água (o suficiente para afinar a calda) se necessário

Modo de preparo

- Na panela funda com a água dissolver o açúcar misturar bem.
- Levar ao fogo médio, sem mexer, até obter uma calda em ponto de pérola ou fio médio (+/- 10 minutos).
- Manter a calda fervendo, com bolhas médias (se você tiver um termômetro, deixe a calda a 103°C).
- Colocar, aos poucos, as gemas passadas pela peneira numa caneca própria para fazer fios de ovos ou em um manga de confeitaria com bico perle ou cortado bem pouco para cair em fios e enquanto a superfície da calda estiver com bolhas médias vá despejar as gemas pelos furos (da caneca) sobre esta calda (que está na panela).
- Vá despejando as gemas em fio contínuo fazendo movimentos circulares grandes umas 4 vezes e parar.



Fonte: imagem da internet.

- Pode armazenar a calda do cozinho, antes de usar, escorrer a calda

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLER, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em:



UNIVERSIDADE PITÁGORAS UNOPAR

<<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 14

Tema: DECORAÇÃO DE BOLO

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de massas, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha

Equipamentos:

- Fogão e forno
- Balança
- Batedeira
- Liquidificador

• **Massa – ingredientes**

- 8 ovos
- 325g farinha de trigo
- 250g açúcar refinado
- 25g emustab

- 19g fermento em pó
- 150mL de água
- Papel manteiga

Modo e preparo

- Pré-aquecer o forno a 180C
- Untar o fundo da forma com papel manteiga
- Bater todos os ingredientes na batedeira
- Assar por 40 minutos
- Fazer o teste do palito

RECHEIO 4 LEITES – ingredientes

- 100g manteiga sem sal
- 200g leite condensado
- 200g creme de leite e caixa
- 20g emustab
- 200g leite ninho
- 200g chocolate branco

Modo de preparo

- Bater a manteiga e leite condensado, até ficar creme claro
- Acrescentar o emustab e creme de leite, bater até dobrar de volume
- Bater o leite linho e depois o chocolate branco derretido

CALDA DE MARACUJA – ingredientes

- 1 maracujá médio
- 2 colheres de sopa de açúcar refiando
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 xícara de chá de água

Modo de preparo: Levar todos os ingredientes ao fogo até ficar espesso

CHANTININHO – ingredientes

- 250g chantilly gelado
- 50g leite em pó
- 25g pó para glace real
- Leite condensado para dar ponto ou corante em gel

Modo de preparo

- Bater os ingredientes na batedeira, chantili, leite em pó, glace, da velocidade média a rápida
- Bater até o ponto de massa corrida (característica porosa)
- Colocar uma quantidade no bowl
- Acrescentar o leite condensado ou corante e misturar com espátula, até ficar liso

MONTAGEM

- Esperar o bolo esfriar
- Cortas as camadas e separar
- **Pressar o bolo** - Colocar no aro ou forma, Intercalar massa, recheio e calda, deixar descansar de um dia para o outro
- No dia seguinte, colocar no prato e passar o chantininho
- Decorar usando bicos e manga de confeitaria
- Pode fazer acabamento com glace real
- Misturar de açúcar de confeitaria, claras e suco de limão ou vinagre de álcool →

Cuidado com a salmonela, nas claras

- Hoje em dia já existe mistura pronta e só misturar com algum líquido até o ponto desejado, como já citado na aula de biscoito decorado
- Utilizado no acabamento de bolos e tortas, biscoitos e bolo simples
- Ou utilizar ganache, calda de frutas, para finalização os bolos

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

CURSO DE GASTRONOMIA

DISCIPLINA: CONFEITARIA

DOCENTE: EVELYN CAROLINE KOGA

AULA PRÁTICA Nº 15

Tema: CHOCOLATE

Objetivos:

- Conhecer os diferentes tipos de chocolate, assim com a aplicação de recheio ou coberturas;
- Aplicar técnicas recomendadas para cada preparação.

Materiais:

- Utensílios de cozinha

Equipamentos:

- Fogão e forno
- Balança
- Micro-ondas

TEMPERAR CHOCOLATE

- Consiste na reagrupação dos cristais de manteiga de cacau (tipo alfa, beta, beta 1 e 2, gama)
- Aumento da temperatura provoca a desorganização da rede cristalina do chocolate. Este resfriamento uniforme, da consistência, estabilidade, brilho ao chocolate
- Tipos: marmorização, gelo e difusão
- Mais comum é a **temperagem marmorização** – utiliza uma pedra lisa e fria

- **Temperagem gelo** – após derreter o chocolate deve ser esfriado sobre banho de gelo (banho-invertido)
- **Temperagem por difusão** – derrete uma quantidade de chocolate, e vai adicionando o chocolate picado até chegar na temperatura desejada
- **As especificações de temperatura, seguir de acordo com o fabricante**

DERRETER O CHOCOLATE

- **No fogão:** pique o chocolate em pedaços médios e uniformes e coloque-os em uma panela para banho-maria ou coloque o chocolate picado em um recipiente de inox e este recipiente sobre uma panela com água (essa panela tem que ser um pouco maior que a tigela para ficar encaixada e não ter contato com a água). Ligue o fogo e assim que a água começar a borbulhar desligue o fogo, mexendo sempre para homogeneizar.
- **No micro-ondas:** coloque a quantidade de chocolate picado em uma tigela ou recipiente próprio de micro-ondas e programe seu micro-ondas para 30 segundos. Retire a tigela do micro-ondas e mexa o chocolate com uma colher. Neste momento o chocolate não vai parecer que está começando a derreter, mas o processo é assim mesmo. Volte a tigela para o micro-ondas e programe mais 30 segundos. Retire a tigela do micro-ondas e mexa novamente com uma colher. Repita o procedimento, sempre programando 30 segundos, até que o chocolate esteja líquido e derretido.

TEMPERAGEM

- Após o derretimento, deve-se esfriar o chocolate (temperagem). Existem duas maneiras:
- **No mármore:** despeje $\frac{3}{4}$ do chocolate derretido no mármore e com duas espátulas vá fazendo movimentos uniformes e raspando uma espátula na outra. Faça isso até que o chocolate engrosse à medida que esfria. Neste momento retorne o chocolate (já engrossado) para a tigela com o restante do chocolate derretido ($\frac{1}{4}$ que sobrou) e misture bem.

- **Na tigela:** você pode colocar o chocolate derretido em uma tigela e acrescentar chocolate bem picado aos poucos (o peso do chocolate picado você calcula assim: coloque 1/3 do peso do chocolate derretido em chocolate picado, ou seja, se você derreteu 900 g de chocolate adicione 300 g de chocolate picado) e mexa bem até que o chocolate picado se desmanche e os dois chocolates fiquem bem incorporados. Neste momento o chocolate está temperado.

- **Temperaturas médias: mas observe as recomendações do fabricante**

Chocolate derretido: a 40° C a 50° C

Chocolate temperado: 27 a 28° C

Chocolate temperado para trabalhar: 32° C

- Para conferir o resultado, retire uma amostra do chocolate e encoste-lhe uma espátula. Se estiver bem temperado, endurecerá rapidamente (cerca de 3 minutos).

- Para ter informação exata das temperaturas para derreter e temperar verifique a tabela que vem na embalagem. Cada tipo e marca de chocolate variam as temperaturas.

BRIGADEIRO – ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 150g creme de leite
- 40 cacau em pó 50%
- 10g manteiga sem sal

Modo de preparo

- Levar ao fogo, leite condensado, cacau e manteiga, ate ponto de enrolar, passar a espátula
- Desligar o fogo e acrescentar o creme de leite e misturar bem
- Deixar esfriar

BOLO DE CENOURA – ingredientes

- 4 ovos
- 300g açúcar
- 250200mL de óleo
- g cenoura crua
- 240g farinha de trigo
- 15g fermento químico

Modo de preparo

- Pré-aquecer o forno 180C
- Bater a cenoura, óleo, ovos e açúcar no liquidificador,
- Colocar no bowl a farinha e misturar com o liquido
- Misturar por ultimo o fermento
- Forno aproximadamente 40 minutos

Montagem: fazer a casca com o chocolate, intercalar o brigadeiro e bolo e finalizar com brigadeiro, e granulado, decoração usar a criatividade

Tipos de formas



Fonte: imagem da internet

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. Barueri, SP: Manole, 2011. ISBN: 9788520444795. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444795/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

FARROW, Joanna. Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas. Barueri, SP: Manole, 2007. ISBN: 8520425801. Disponível em: <<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=bolos&searchpage=1&filtro=todos&from=busca&page=2§ion=0#/legacy/2703>>

SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo. Cengage Learning, 2011. ISBN: 9788522113378. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522113378/cfi/0!/4/4@0:0.00>>

DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2010. 223 p.

CANELLA-RAWLS, S. Espessantes na confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://cdn-html5.s3.amazonaws.com/new-client/senac/index.html?#biblioteca/users/122473>>

GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de Confeitaria. São Paulo: Érica, 2014. ISBN: 9788536521879. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521879/cfi/0!/4/2@100:0.00>>

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética, 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. ISBN: 9788520448595. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448595/>>.

IAC. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. São Paulo: Senac, 2009.

SEBESS, M. Técnicas de Confeitaria Profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

BONFANTE, R.; FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeito. 2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.