



CONFEITARIA**CURSO DE NOÇÕES BÁSICAS DE CONFEITARIA**

Objetivo: Capacitar o aluno para organizar, preparar e montar produtos de confeitaria, observando e aplicando as técnicas culinárias de acordo com as boas práticas, de forma a assegurar os padrões de qualidade dos alimentos

Programa:

Introdução à Confeitaria:

Histórico sobre a origem da confeitaria e sua evolução até a atualidade.

Histórico do Açúcar

Princípios das boas práticas na manipulação de alimentos:

Higiene e apresentação pessoal.

Higienização de utensílios, equipamentos e do ambiente de trabalho
Ingredientes e utensílios utilizados para confeitar.

Conservação, armazenamento e prazo de validade dos alimentos preparados.

Pesos, Medidas, Cálculo de Custos

Medidas caseiras e unidades de medidas de alimentos e bebidas.

Cálculo de frações e quantidades..

Regra de três simples.

Porcentagem.

Calculo de Custos

Técnicas de confeitar:

Massas Batidas

Massas Quebradas

Cremes, recheios e coberturas

Tortas

Merengues e caldas

Chocolates – tipos e técnicas de temperagem

Pasta americana

Decoração e apresentação



AMAPEV
20²⁰
Artesanato Pé Vermelho

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

HIGIENE PESSOAL

- Antes de entrar no ambiente de trabalho, o confeitoiro deve lavar as mãos e escovar as unhas. Deve também mantê-las cortadas.
- Não deve portar relógio, pulseiras, anéis, etc.
- Deve usar o cabelo cortado e protegido com gorro.
- Deve usar botas apropriadas. Nunca usar chinelos, tamancos ou sapatos abertos.
- Deve usar sempre avental limpo.
- Deve usar luvas se estiver com alergias ou ferimentos nas mãos; nunca tossir ou espirrar sobre os alimentos.

COMPORTAMENTO NO AMBIENTE DE TRABALHO

- Não se coçar
- Não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos
- Não colocar os dedos no nariz, na orelha ou na boca... ou
- Não cuspir no chão do local de trabalho
- Não mascar chicletes ou palitos
- Não pentear ou passar as mãos no cabelo
- Não fumar nos ambientes de preparo, manipulação e armazenamento de alimentos
- Não provar alimentos com talheres
- Não usar utensílios não higienizados para mexer ou servir alimentos.
- Não mexer em dinheiro

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DO MATERIAL DE TRABALHO

- Os alimentos que são conservados em geladeira devem ser armazenados em recipientes de louça ou plástico, nunca em vasilhas de alumínio ou lata.
- Devem estar sempre cobertos, com tampa, papel alumínio ou papel manteiga.
- Os queijos conservam-se melhor se cobertos com papel alumínio. Devem ser colocados nas prateleiras inferiores da geladeira.
- Os biscoitos e casquinhas, salgados ou doces, devem ser guardados em recipientes bem fechados, pois o contato com o ar os amolece.
- Ingredientes secos como farinha, leite em pó, fermento, etc. devem ser protegidos do contato com o ar ambiente, pois absorvem umidade com facilidade.
- Gorduras e óleos devem ser armazenados em ambientes com baixa temperatura.
- Os produtos de limpeza devem ser guardados em local isolado dos alimentos e utensílios.
- É mais produtivo usar antes os ingredientes mais antigos no estoque.
- Todos os recipientes devem ser esterilizados.
- As assadeiras e formas devem ser lavadas logo após o uso; caso contrário, será necessário deixá-las de molho.
- Todos os utensílios usados na confeitaria devem ser guardados limpos e secos. Pode-se aproveitar a temperatura branda do forno, após desligado, para secar assadeiras e formas.
- A mesa usada na confeitaria deve ser de mármore, aço inox ou fórmica.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS USADOS NA CONFEITARIA



Forno

Geralmente, o forno utilizado na confeitaria é do tipo que aparece na figura abaixo.

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

Um bom forno deve ter as seguintes características:

- Gerar calor e vapor em quantidade suficiente;
- Ser de fácil controle de temperatura;
- Trabalhar em regime integral;
- Estar bem isolado para não dissipar calor no ambiente;
- Ter boa distribuição de calor interno;
- Ser de fácil carregamento e descarregamento;
- Ser de manutenção simples e não muito freqüente;
- Permitir fácil limpeza;
- Ocupar o mínimo espaço possível.

Para caracterizar um forno, são usados os seguintes critérios:

- Capacidade: informação de quantos quilogramas de massa por hora pode ser assados;
- Lastro: é a parte de baixo da câmara e representa a área disponível para carregar o forno, é feito de cimento, areia e tela metálica.
- Sistema de operação: pode ser estático ou contínuo. É estático quando o lastro é fixo; é contínuo quando o lastro é esteira móvel;
- Construção: os fornos podem ser de alvenaria ou de metal;
- Energia acumulada: os fornos podem acumular energia gerada por eletricidade, gás natural, óleo combustível, carvão e lenha.

O forno elétrico oferece algumas vantagens sobre os demais, como:

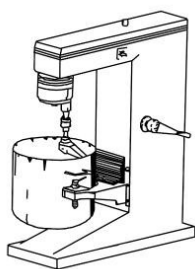
- Ausência de fumaça, cinzas ou carvão;
- Menor aquecimento do ambiente;
- Tempo de aquecimento mais rápido;
- Maior facilidade de controle da temperatura.

O registro de vapor é uma parte importante do forno porque regula a vaporização.

Vaporizar consiste em injetar vapor de água na câmara do forno para que as massas não fiquem ressecadas, pois perdem água ao assar, e também para proporcionar brilho às suas superfícies. O vapor serve ainda para distribuir o calor dentro da câmara.

Batedeira

▶ Geralmente, a batedeira utilizada na confeitaria é do tipo que aparece na figura abaixo.



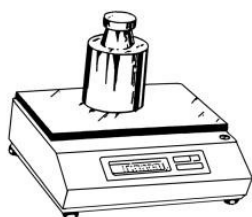
A batedeira tem os seguintes acessórios:

- Batedor de arame de aço inoxidável para massas leves;
- Batedor de alumínio para massas médias (tipo raquete);
- Batedor de alumínio para massas pesadas (tipo gancho).

Possui três tipos de velocidade: 60, 90 e 120 rpm. O ajuste de velocidade normalmente é feito com o equipamento ligado.

Balança

As balanças usadas na confeitaria são a balança mecânica e a balança eletrônica.



A balança mecânica é mais comum. Porém, para registrar o peso correto, precisa estar rigorosamente nivelada.

A balança eletrônica apresenta o resultado da pesagem por meio de dígitos, ou seja, números que aparecem no visor. Não necessita de regulagem prévia.

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

Utensílios

Os principais utensílios usados na confeitaria são:

- Abridor de latas
- Assadeiras
- Bandejas
- Bicos confeiteiro
- Colher de pau
- Colheres
- Espátulas
- Espremedor de limão
- Facas com serrinha
- Formas para bolos
- Formas para tortas
- Forminhas de papel
- Forminhas pequenas
- Garfos
- Panelas
- Pão-duro
- Papel alumínio
- Papel manteiga
- Rolo para massa
- Saco para confeitar
- Tigelas
- Vidros



AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

TABELADE EQUIVALÊNCIAS DE MEDIDAS CULINÁRIAS

Ingredientes	Sistema métrico	Xícara/colher
Líquidos em geral	60 mL	1/4 de xícara
	70 mL	1/3 de xícara
	125 mL	1/2 de xícara
	150 mL	2/3 de xícara
	175 mL	3/4 de xícara
	250 mL	1 xícara
	250 mL	1 copo americano
	15 mL	1 colher de sopa
	5 mL	1 colher de chá
Achocolatado em pó	90 g	1 xícara
	6 g	1 colher de sopa
	2 g	1 colher de chá
Açúcar	160 g	1 xícara
	10 g	1 colher de sopa
	3,5 g	1 colher de chá
Amêndoas/Nozes/Castanhas	140 g	1 xícara
Amido de Milho	150 g	1 xícara
	9 g	1 colher de sopa
	3 g	1 colher de chá
Arroz	200 g	1 xícara
Aveia	80 g	1 xícara
	5 g	1 colher de sopa
	1,5 g	1 colher de chá
Coco Ralado	80 g	1 xícara
	5 g	1 colher de sopa
	1,5 g	1 colher de chá
Farinha de Mandioca	150 g	1 xícara
	9 g	1 colher de sopa
	3 g	1 colher de chá
Farinha de Trigo	120 g	1 xícara
	7,5 g	1 colher de sopa
	2,5 g	1 colher de chá
Farinha de Rosca	80 g	1 xícara
	5 g	1 colher de sopa
	1,5 g	1 colher de chá
Fermento químico (pó)	10 g	1 colher de chá
Fubá	120 g	1 xícara
	7,5 g	1 colher de sopa
	2,5 g	1 colher de chá
Manteiga/Margarina	200 g	1 xícara
	12 g	1 colher de sopa
	4 g	1 colher de chá
Mel	300 g	1 xícara
	18 g	1 colher de sopa
	6 g	1 colher de chá
Polvilho	150 g	1 xícara
	9 g	1 colher de sopa
	3 g	1 colher de chá
Queijo Ralado	80 g	1 xícara
	5 g	1 colher de sopa
	1,5 g	1 colher de chá

Ref. www.tutomania.com.br e Wright & Treuille, Le Cordon Bleu Scuola di Cucina, 2010.

HISTÓRIA DA CONFEITARIA

A palavra Confeitaria vem do latim “Confectum” e significa aquilo que é confeccionado com especialidade. É um prato único e que tem um toque diferenciado como recheio, formato, um toque especial ou personalizado de acordo com o gosto pessoal do cliente ou a que é oferecido.

Há quem diga que os Romanos foram os pioneiros nesta área de confeitaria e preparavam bolos e tortas com farinha, aveia, vinhos e até creme de leite os quais resultavam em verdadeiras delícias finas.

A origem dos bolos se confunde com a dos pães. No começo, havia uma certa confusão e massas adocicadas assadas eram indistintamente chamadas de pães ou bolos. Os egípcios já confeccionavam bolos de mel, bem como os gregos.

Existe um painel datado por volta de 1175 aC, ilustrando a confeitaria da corte do faraó Ramsés III, com o registro de vários tipos de pães e bolos. E alguns historiadores acreditam que em 700 aC, pães e biscoitos adocicados eram vendidos pelo Egito.

Os romanos conheciam a técnica da fermentação e por este motivo, desenvolveram várias receitas de bolos, inclusive com a adição de frutas secas e até mesmo queijo, o que seria uma versão rudimentar do Cheesecake.

Embora os bolos sempre tenham estado associados a festas e comemorações, com o tempo, tornaram-se um alimento mais comum, presente quase que diariamente à mesa.

Por outro lado, os bolos de casamento ilustram perfeitamente a evolução da técnica e arte da confeitaria.

A tradição de servir bolos em casamentos remonta à Roma antiga. Era costume, nas famílias mais abastadas, preparar uma massa com ingredientes especiais, tradicionalmente usados como oferenda aos deuses, como frutas secas, nozes e mel. Este doce não era para ser consumido, mas os convidados o amassavam por cima da cabeça da noiva, tal como se faz hoje com arroz na saída da igreja. Desejava-se que os deuses trouxessem prosperidade, sorte e fertilidade.

Na Inglaterra, os bolos decorados apareceram pela primeira vez na corte de Elizabeth I. Basicamente se usava pasta de amêndoas (marzipã) moldada em vários formatos. Era comum fazer pequenos bolinhos doces, cobertos de marzipã e decorados. Alguns eram amassados e jogados na noiva, outros consumidos pelos convidados. Os que sobravam eram arrumados em uma pilha, e os noivos deviam se beijar sobre o monte de bolinhos, com o objetivo de serem abençoados com muitos filhos. Não demorou muito para que esta pilha de bolinhos fosse substituída por um grande bolo.

Acredita-se também que tenha sido a Itália a precursora na arte de bolos decorados.

Nesta época os bolos faziam parte da vida de nobres basicamente porque os ingredientes eram escassos, e muito caros. Além disso, ainda não tinham a qualidade de hoje, e uma simples receita de bolo exigia o trabalho de vários empregados: O açúcar tinha a forma de um grande torrão, que devia ser cortado, sovado e peneirado. A manteiga, em geral rançosa, devia ser lavada com água de rosas. As frutas secas, picadas, sem falar nos ovos, usados em quantidades enormes e batidos à mão. O fermento, levedura de cerveja, devia ser cultivado, e reativado, tudo de forma natural. Pronta a massa, restava o trabalho de controlar fornos à lenha, muito diferentes dos

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

atuais.

No século XIX, a grande estrela da confeitaria no mundo foi Antoine Carême. Cozinheiro preferido de todos os reis da Europa ornamentava seus banquetes com monumentais peças de açúcar. Utilizando-se de uma espécie de pastilhagem inspirado na Arquitetura, construía sobremesas e bolos estruturados. Registrou suas obras, com desenhos de próprio punho, nas obras “Le Pâtissierroyalparisien”. Paris, 1815, e “Le Pâtissierpittoresque”.

No começo do século vinte, os bolos decorados, agora mais acessíveis, começaram a fazer parte dos hábitos da sociedade como um todo. Surgiu a tradição, na Inglaterra e Estados Unidos, dos bolos de casamento de três andares, representando as três alianças: noivado, casamento e a eternidade.

Bolos no Brasil

A história da confeitaria e especificamente dos bolos, no Brasil, se desenvolveu tendo como pano de fundo a miscigenação tão característica de nosso país. A princípio, os doces conventuais portugueses se difundiram, mas logo foram sendo enriquecidos por ingredientes nativos, como frutas em geral e mandioca. O constante contato com Portugal fazia com que chegasse ao Brasil todas as novidades e modas na corte portuguesa, vindo daí as primeiras influências da confeitaria francesa.

O ciclo da cana-de-açúcar teve também papel fundamental, pois havia abundância de matéria prima para a produção de doces.

Nos Engenhos e fazendas, fazia parte do lazer das Sinhás o preparo de doces, bolos e compotas, além de ser uma habilidade fundamental para as jovens. Surgiram receitas desenvolvidas pelas ricas famílias do nordeste, conservadas à sete chaves: Bolo Souza Leão, Bolo Fonseca Ramos, Bolo Luís Felipe, e outras feitas em homenagem à personalidades em geral.

As ordens religiosas portuguesas tiveram grande influência. Trouxeram o hábito de produzir doces nos conventos, que se justificava por variados motivos. Em Portugal, foram os conventos os responsáveis pelo desenvolvimento das melhores técnicas de cozinha, pois há séculos serviam de hospedagem para Reis e Rainhas quando viajavam.

Muitos doces eram produzidos a base de mel dando origem ao primeiro Pão de Mel e outras guloseimas, como o chocolate, que foi descoberto por pesquisadores da confeitaria queriam transformar o cacau e o açúcar num ingrediente nobre de seus bolos e doces.

No Brasil, incorporou-se a mandioca às receitas, muitas vezes em substituição à farinha de trigo, ingrediente escasso. A massa de mandioca tornou-se o ingrediente principal de bolos absolutamente espetaculares. O uso do leite de coco, costume trazido pelos escravos de Moçambique era comum.

Segundo o livro “História da Confeitaria no Mundo”, o bolo das Bodas de Prata da princesa Isabel, com Conde d’Eu, em outubro de 1889, foi um bolo de massa de mandioca.

O primeiro bolo de farinha a se adaptar no Brasil foi o Pão-de-ló, de origem portuguesa. Antigamente, sobretudo em Portugal, era hábito consumir o pão-de-ló em fatias, torradas, acompanhando o chá, café ou vinho do Porto.

Após a segunda Guerra Mundial alguns mestres confeitários chegaram ao Brasil por volta dos anos 50 e 60, vindos principalmente da França, famosa como o “centro dos doces refinados e requintados” e da Áustria com seus doces e tortas finas como

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

Stollen, o Apfelstrudel e outras delícias. Nessa mesma época os confeitores estrangeiros traziam a técnica do manuseio do chantilly, do Creme Paris, da massa folhada, do Fondant e foram obrigados a trabalhar nas padarias, pois eram raras as confeitarias exclusivamente doceiras.

Alguns doces são tipicamente caseiros e com uma originalidade de cada país, no Brasil, por exemplo, temos os quindins, babá de moça, bolos de fubá e milho, roscas doces e queijadinhas. Em Portugal os famosos pastéis de Belém, na Itália o famoso Zabayone, na Alemanha o Strudell, na França os Palmieres.

A comercialização da Confeitaria que temos hoje, começou com a influência dos imigrantes italianos, franceses, portugueses e alemães, e com a introdução de novos equipamentos e máquinas que facilitam o trabalho do confeiteiro, que passou a ter mais tempo para ler e desenvolver receitas mais requintadas melhorando a qualidade dos doces.

Fonte: História da Culinária

BASES DE CONFEITARIA

As bases da confeitaria são produtos que, uma vez elaborados, poderão receber outros ingredientes para resultar no produto final. Podem ser cremes, ganaches, etc.

HISTÓRIA DO AÇÚCAR

Durante centenas de anos, o açúcar foi um produto raro, símbolo de poder e riqueza. É difícil hoje em dia imaginar como seria a vida sem o açúcar e, conseqüentemente, sem o bolinho da vovó, o cafezinho adoçado, o doce para a sobremesa. Pois até o século 17 as pessoas viviam sem essa substância extraída da cana.

Antes do açúcar se tornar um produto acessível, as duas únicas fontes de sabor doce no mundo eram o mel e a cana. Ao que tudo indica, foi pela Índia, por volta do ano de 325 a.C., que o caldo de cana entrou para a história (e o paladar) ocidental.

Muitos séculos depois, por volta do ano 600, foram desenvolvidas as primeiras técnicas de refino de açúcar em uma universidade da Pérsia. Com a conquista da Pérsia pelos exércitos árabes islâmicos, em 650, a receita do processamento do açúcar passou para os árabes, que assumiram o negócio e levaram mudas de cana para serem cultivadas nas terras conquistadas. Era o início da expansão do açúcar pelo mundo.

Até o século 17, no entanto, o açúcar era extremamente raro. Utilizado como remédio contra a peste negra, como tempero em minúsculas quantidades e como meio de preservação de frutas, o produto possuía preço tão elevado que logo se tornou um bem de ostentação e luxo. Só com a introdução do cultivo de cana na recém-descoberta América é que a oferta de açúcar no mundo aumentou. Assim o produto começou a se tornar mais acessível para todas as camadas sociais.

Açúcar no Brasil

O açúcar brasileiro alterou a dieta alimentar do mundo europeu. O produto, até o século XVI, vendido em boticas como remédio ou fazendo parte de heranças reais, passou a ser utilizado em larga escala. E a sobremesa se transforma numa presença constante nas refeições.

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

O caminho do açúcar até o Brasil foi longo. Em 1497, Vasco da Gama descobria o cabo da Boa Esperança, abrindo aos portugueses o caminho para a Índia. Os portugueses tornaram-se os maiores negociantes de açúcar. Lisboa era a capital da refinação e da comercialização das ramas de açúcar que vinham para a Europa. A utilização do açúcar como adoçante, em substituição ao mel, causou na Europa do século XVI uma revolução comportamental e comercial, uma vez que o produto era usado anteriormente apenas como remédio. Esse fato destacou o Brasil, como grande produtor de açúcar, no mercado europeu.

Com o aumento das exportações de açúcar de cana para a Europa, em virtude de seu preço baixo e do consumo crescente, a agricultura canavieira é, desde o século XVI, o setor mais importante da economia colonial. As plantações e os engenhos da Zona da Mata nordestina e do Recôncavo Baiano constituem o maior pólo açucareiro da colônia, seguido por áreas do Maranhão, do Rio de Janeiro e de São Paulo. Grande volume de capital é investido na preparação das terras, no plantio e na compra de equipamentos e de escravos. Produzidos e encaixotados pelos engenhos, os "pães de açúcar" eram embarcados para Portugal e Holanda, onde eram refinados.

O açúcar juntou o índio, o negro e o branco

Os índios, de norte a sul deste nosso território, sem muito esforço, freqüentavam a natureza. E tiravam tudo dela, principalmente, mandioca. Consumiam mariscos e peixes ensopados ou assados, ou feitos com pirão de mandioca, carne de caça, principalmente porco-do-mato, carne socada com farinha virava paçoca, pimentas, milho, comido assado, cozido, ou na forma de mingaus. Batatas-doces, carás-roxos e brancos, feijões, batatas, abóboras e morangas. Muitas frutas: abacaxi, abacate, jatobá, açaí, bananas, abiu, guaraná, pitanga, maracujá, carambola, goiaba, cajá, araçá, mangaba.

Os negros comiam o que lhes davam, mas conseguiram impor uma dieta de misturas à base de azeite de dendê e pimentas. Além de criar alguns animais e manter uma pequena horta, cultivada heroicamente nos domingos e feriados, criaram pratos memoráveis, alguns com ingredientes africanos, outros daqui mesmo: caruru, vatapá, mingaus, pamonha, canjica, acarajé, angu.

Os brancos portugueses trouxeram biscoitos, recheados ou não, que se comiam a bordo dos navios. Gostavam de pão, mel, queijos, arroz e cuscuz. E sabiam fabricar paio, presunto, azeite, queijos, marmeladas, vinhos, vinagre, aguardentes vinícolas. Eram especialistas em doces: sonhos, pão-de-ló, manjar branco. E o tomate e a batata, nativos, que se transformaram em base para sopas e companhias indispensáveis do bacalhau. Há quem defenda que seus cozidos deram origem à feijoada.

O açúcar foi, no Brasil, o responsável direto pelo início da colonização sistemática, além de fornecer os substratos básicos para a formação da sociedade brasileira. O latifúndio, a utilização da mão-de-obra escrava ou semi-servil e a economia agroexportadora deixaram marcas definitivas na história do país.

Em 1532, na capitania de São Vicente, Martim Afonso de Sousa deu início à grande expansão do açúcar, e também deu o pontapé inicial da propagação brasileira da

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

paixão portuguesa pelo doce, ao instalar a sua fábrica de marmeladas. Alguns anos mais tarde a cana-de-açúcar se espalhou por quase todo o litoral.

O português, surpreso com o que recebeu dos índios, enriqueceu a comida com temperos e molhos.

A partir de 1570, abriu-se o território aos colonos, principalmente nas regiões de Pernambuco. Com estes, chegaram os escravos negros que se tornaram fator dinâmico de transformação na cultura do nosso país.

Os primeiros doces genuinamente brasileiros foram a paçoca, a rapadura, a cocada e o bolo de mandioca.

TIPOS DE AÇUCAR

Hoje, no mercado, encontramos uma diversidade de opções, para adoçar qualquer tipo de alimento, desde os mais naturais até os lights industrializados.

- **Açúcar mascavo** ou **açúcar mascavado** (açúcar bruto): açúcar petrificado, de coloração variável entre caramelo e marrom, resultado da cristalização do mel-de-engenho, e ainda com grande teor de melaço.
 - **Açúcar demerara**: açúcar granulado de coloração amarela, resultante da purgação do açúcar mascavo, e com teor de melaço em sua composição, mais utilizado para exportação.
 - **Açúcar refinado granulado**: puro, sem corantes, sem umidade ou empedramento e com cristais bem definidos e granulometria homogênea. O açúcar refinado granulado é muito utilizado na indústria farmacêutica, em confeitos, xaropes de excepcional transparência e mistura seca em que são importantes pelo aspecto, escoamento e solubilidade.
 - **Açúcar cristal**: com cristais grandes e transparentes, difíceis de serem dissolvidos em água. Depois do cozimento passa apenas por um refinamento leve, que retira 90% dos sais minerais. Por ser econômico e render bastante, o açúcar cristal aparece com frequência em receitas de bolos e doces.
 - **Glaçúcar**: o conhecido "açúcar de confeitiro", com grânulos bem finos, cristalinos, produzido diretamente na usina, sem refino e destinado à indústria alimentícia, que o utiliza em massas, biscoitos, confeitos e bebidas.
 - **Xarope invertido**: Com 1/3 de glicose, 1/3 de frutose e 1/3 de sacarose, solução aquosa com alto grau de resistência à contaminação microbológica, que age contra a cristalização e a umidade. É utilizado em frutas em calda, sorvetes, balas e caramelos, licores, geleias, biscoitos e bebidas carbonatadas.
 - **Xarope simples** ou açúcar líquido: transparente e límpido, é também uma solução aquosa, usada quando é fundamental a ausência de cor, caso de bebidas claras, balas, doces e produtos farmacêuticos.
 - **Açúcar orgânico**: produto de granulação uniforme, produzido sem nenhum aditivo químico, tanto na fase agrícola como na industrial. Pode ser encontrada nas versões clara e dourada. Seu processamento segue princípios internacionais da agricultura orgânica e é anualmente certificado pelos órgãos competentes. Na produção do açúcar orgânico, todos os fertilizantes químicos
-

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

são substituídos por um sistema integrado de nutrição orgânica para proteger o solo e melhorar suas características físicas e químicas.

Adoçantes:

Açúcar light é composto por uma mistura de sacarose (açúcar comum) e adoçante. Geralmente é utilizada a sucralose (um edulcorante derivado da cana). Esse produto tem o poder de adoçar duas vezes mais que o tradicional. Ou seja, ao trocar o convencional pelo light, você diminuirá pela metade a quantidade de açúcar no seu dia a dia. Isso significa a redução de 50% das calorias, bom para quem está de dieta. Uma vantagem em usar a versão light (com sucralose) é que ela tem sabor semelhante ao do açúcar tradicional e por isso não apresenta aquele sabor residual amargo, comum da maioria dos **adoçantes**. Podemos usar o açúcar light para adoçar bebidas e também em receitas preparadas em forno e fogão e até em micro-ondas. A sucralose tem boa estabilidade em temperaturas elevadas.

Açúcar Diet – Alimento sem adição de açúcar e/ou proteína e/ou gorduras. É indicado para portadores de doenças metabólicas, como diabetes, colesterol alto e doença celíaca (intolerância ao glúten). Os alimentos diets podem ter valor calórico maior do que aqueles que contêm açúcar. Nem sempre são úteis para perda de peso. Esse tipo de adoçante é encontrado no mercado e deve ser utilizado nas receitas de confeitaria, substituindo o açúcar conforme as instruções da embalagem .

Quando submetido a diferentes temperaturas, o açúcar se transforma seja pela sua textura, coloração e sabor.

A cada transformação, chamamos de ponto da calda de açúcar. Esses pontos são referências para a elaboração de uma imensa quantidade de produtos e pratos.

Cuidados para elaboração da calda de açúcar:

- Utilizar panela limpa.
- Colocar a água e açúcar na panela, mexendo para dissolver, então levar ao fogo.
- Iniciar com fogo médio, passando à fraco quando iniciar a fervura.
- Não mexer a calda.
- Usar um pincel molhado com água para ir “limpando” as bordas internas da panela.
- Para manter um ponto desejado por mais tempo, utilizar banho-maria.

Cuidado! O açúcar atinge temperaturas muito altas podendo causar queimaduras. Afaste sempre as crianças da cozinha.

Segue a relação de diferentes pontos de calda, utilizados em produtos de confeitaria, observando que para melhor precisão, se faz necessário o uso de um termômetro culinário.

TIPOS DE CALDAS - TEMPERATURAS

Fio Fino: É quando a calda atinge a temperatura de 101°C. Ao puxá-la com o garfo ou a colher, se forma um fiozinho que se desmancha facilmente num copo com água. O

Fio Fino é usado para fazer caldas e xaropes.

Fio Forte: Ao pingar um pouco da calda num copo com água fria, você vai ver que os desenhos formados por ela demoram a se desmanchar e o fio é mais grosso que o

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

anterior. Para atingir esse ponto, é preciso deixar a calda um pouco mais no fogo, a 103°C. É usado para geleias e recheios.

Ponto de Cabelo: Com 106°C, os fios dessa calda são um pouco mais resistentes do que o estágio anterior. Entretanto, ainda são finos e quebradiços.

Pérola: Esse ponto é muito usado para preparar quindins e compotas. Você pode identificá-lo mais ou menos depois de cinco minutos no fogo, ao puxar a colher e a calda cair num fio e depois em uma gotinha semelhante a uma pérola. 108°C.

Ponto para Calda Base (Simple Syrup): A 110°C, a calda quando jogada dentro de um copo de água vai se dissolver. Forma bolinhas moles que quando dentro da água fria não consegue segurar seu formato e se dissipam facilmente. Nessa temperatura a concentração de açúcar é de 80%. Esse é o ponto ideal para fazer merengue italiano e pâte à bombe. Nesse ponto de calda, o açúcar, quando combinado com proteínas como a do ovo ou do leite (por exemplo, em um creme inglês ou em um creme de confeito) retarda a coagulação das estruturas proteicas, permitindo que o creme engrosse da maneira correta. O açúcar age como um controlador de aglomeração, dissolvendo as moléculas de proteína que querem se agrupar e solidificar. Nos merengues, o açúcar estabiliza a mistura, dispersando as proteínas e formando aquele aspecto branco e brilhante.

Ponto de Voar (112°): Retire um pouco de calda com uma escumadeira. Assopre-a e veja se forma bolas que se desprendem como bolhas de sabão.

Ponto Assoprado (115°): Faça o mesmo processo do ponto de voar, a diferença é que as bolas que se formam são maiores, mais resistentes e ficam presas à escumadeira.

Bala Mole: A 113-116°C, você pode ver o fundo da panela quando mexer a calda. Se colocar um pouco num copo com água, pode moldar uma bolinha, que se desfaz facilmente. Quando tirada da água fria, essa bolinha não consegue manter sua forma e se achata no seu dedo. A calda chega a esse ponto após oito minutos, aproximadamente. Nessa temperatura a concentração de açúcar é de 85%. Esse é o ponto ideal para atingir picos mais duros e fortes do merengue.

Ponto Espelho ou Espada: Ao escorrer a calda com um garfo, ela cairá em lâminas. Estará com 117°C e nesse ponto, está pronta para preparar baba de moça, frutas cristalizadas e bom bocado.

Bala Firme: Entre 118°C a 121°C. Concentração de açúcar é de 87%. Quando jogada em água gelada, a calda forma uma bola dura, que você não vai conseguir amassar entre os seus dedos, mas que no entanto, ainda é maleável. Nesse estágio da calda, você vai ter um certo trabalhinho na hora de limpar a panela.

Bala Dura: Usada para espelhar doces, como balas de coco, a Bala Dura é o ponto da calda que, em um recipiente com água fria, se forma uma bolinha rapidamente. Quando jogada em um prato ou assadeira de vidro, a bolinha faz um barulho de pedrinha. A calda engrossa e gruda na colher, se um pingo for jogado dentro de um copo com água gelada, vai se formar uma bola dura, que ainda será um pouco maleável, mas que não se quebra. Nesse ponto você vai perceber que as bolhas de açúcar começam a ficar menores e estouram mais lentamente. Esse é o estágio que o açúcar começa a ir mais devagar, quando tanto líquido já se perdeu, que você percebe que ele

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

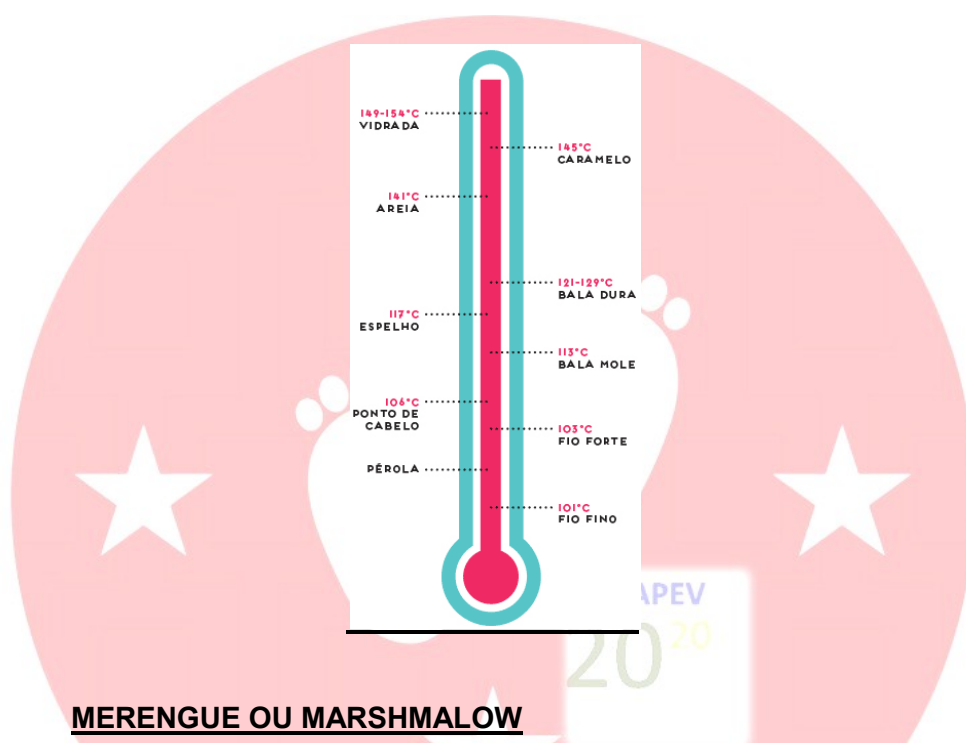
pode se segurar e endurecer por ele mesmo. A temperatura é entre 121°C e 129°C. Concentração de açúcar nesse estágio é de 92%.

Areia: A 141°C, o açúcar começa a secar nas bordas da panela, parece areia.

Caramelo: É impossível não reconhecer esse ponto, quando o cheirinho delicioso de caramelo vai ficar na casa toda! Você alcança esse estágio a 145°C.

Vidrada (Hard-Crack): É o ponto em que a concentração de açúcar da sua calda vai ficar com 99% a 149°C-154°C. Ao colocar um pouco dentro de um copo com água (cuidado para não se queimar!), você ouvirá o barulho de vidro quebrando. Essa calda é usada para fazer maçã do amor, e adicionar um pouquinho de vinagre a deixará mais brilhante.

Além disso, você pode obtê-los com três tipos de calda: a fina, média e grossa.



MERENGUE OU MARSHMALOW

Receita obtida através da adição de açúcar em claras de ovos, produzindo tipos diferentes, conforme as quantidades de ingredientes e maneiras de se obter o produto final.

MERENGUE FRANCÊS: Obtido através da mistura de açúcar em claras batidas em neve. Muito instável, não é indicado para coberturas e recheios.

MERENGUE ITALIANO: Mais estável do que o anterior. Para obtê-lo, mistura-se 1 parte de clara para 2 partes de açúcar refinado, levando-se ao banho-maria até atingir a temperatura de 60 graus. Em seguida colocar na vasilha da batedeira e em velocidade alta, bater até amornar e ter consistência de ponto de bico.

MERENGUE SUIÇO: Mesmos ingredientes do merengue italiano, porém, leva-se o açúcar com água ao fogo em ponto de calda fio forte ou bolha (110 graus), e adiciona-se às claras batidas em neve, batendo até esfriar a mistura.

CHOCOLATES

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

O chocolate é um alimento antigo e hoje é um dos doces mais consumidos no mundo. Ele pode ser encontrado em forma pastosa, líquida ou sólida e é feito a partir da amêndoa torrada do cacau. Sua história é antiga. Antes até dos navegadores espanhóis chegarem às Américas, os astecas e os maias já conheciam o cacau e faziam um líquido dele chamado xocoatl. Colombo foi um dos primeiros europeus a experimentá-lo e a Europa passou a consumir o chocolate.

A primeira chocolataria foi inaugurada em Londres, na Inglaterra, em 1657. Com a revolução industrial, a fabricação do chocolate deixou de ser artesanal e se aproximou do chocolate que consumimos atualmente. Máquinas de espremer manteiga de cacau foram criadas, o que ajudava a fazer um chocolate mais consistente e durável. A primeira fábrica de chocolate do Brasil foi fundada em 1891 pelos irmãos alemães Franz e Max Neugebauer. Se chamava Neugebauer e foi fundada em Porto Alegre.

O chocolate tradicional é composto de massa de cacau, sacarose, manteiga de cacau, aromatizantes e outros ingredientes como leite, passas, castanhas e amêndoas. Contém ainda alguns minerais, como ferro, potássio, cobre, manganês e magnésio. Os chocolates chamados amargos contêm mais flavóides, substância antioxidante que reduz o colesterol ruim (LDL), principalmente os que trazem em sua composição mais de 70% de cacau.

Chocolate ao leite – Tira-se uma parte da massa de cacau e adiciona-se leite em pó. O chocolate fica mais suave, doce. É o mais consumido no mundo todo.

Chocolate branco - Muitos não o consideram "chocolate de verdade", pois é feito a partir da manteiga de cacau, levando ainda açúcar e leite, mas não leva massa de cacau. Por isso é o mais calórico dos chocolates.

Chocolate amargo – É o produto que tem mais qualidade, pois tem mais massa e manteiga de cacau, pouquíssimo açúcar e não contém leite. Assim, é o menos calórico e como dito antes, contém flavóides, antioxidantes que ajudam na redução do LDL (colesterol ruim). Assim, é o mais saudável entre os chocolates. Dois quadradinhos por dia são o suficiente para absorver seus benefícios.

Chocolate em pó – É o chocolate mais usado em receitas. Sua composição leva amêndoa de cacau, sem a manteiga. Pode ser amargo (recebe o nome de cacau em pó), meio amargo e doce. Não confundir com achocolatados que são feitos de chocolate, leite em pó e açúcar.

Chocolate para cobertura – Para que ele derreta com mais facilidade, leva mais manteiga de cacau. Na culinária, ele facilita o acabamento e o brilho nas coberturas. É vendido em três tipos: meio-amargo, branco e comum (ao leite). Esse tipo de chocolate não necessita de temperarem para sua utilização, pode ser derretido e usado para preenchimento de formas para bombons, decorações, ovos de Páscoa, etc.

Chocolate hidrogenado – Ao invés de manteiga de cacau, ele é feito com a gordura hidrogenada. O produto acaba ficando mais barato, porém seu sabor e textura são inferiores aos dos chocolates feitos com manteiga de cacau. Ele derrete facilmente e é tão calórico quanto os outros chocolates.

Chocolate diet – A composição é similar ao do chocolate ao leite. É feito de massa e manteiga de cacau, leite em pó integral, soro de leite e edulcorantes, só que ao invés de açúcar leva adoçante.

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

Só que a falta de açúcar altera a textura do chocolate diet, por isso ele recebe maior dose de gordura para que ele fique igual ao chocolate tradicional. Embora seja mais indicado para diabéticos, muitas pessoas começam a consumi-lo achando que ausência do açúcar faz com que ele tenha menos calorias. Como ele leva mais gordura, seu teor calórico é igual ou às vezes até maior do que o do chocolate normal.

Chocolate puro (ou chocolate nobre)

As leis brasileiras determinam que para ser considerado chocolate, é preciso ter 25% cacau. Esse é o chocolate puro (ou chocolate nobre), chamado de o “verdadeiro” chocolate. É o mais saboroso e possui mais qualidade. Os outros tipos (fracionado/hidrogenado) são, na realidade, coberturas de chocolate. Para trabalhar com o chocolate puro e para se obter brilho e textura, é preciso usar a técnica de temperagem (ou choque térmico).

Chocolate fracionado (cobertura)

É considerado inferior ao chocolate puro, menos saboroso e possui menos qualidade. Esse tipo de chocolate possui adição de gordura vegetal. Geralmente, óleo de palma. A textura é mais macia que o chocolate puro e mais aveludada que o chocolate hidrogenado. Não precisa passar pelo processo de temperagem. É indicado para banhar bombons, assim que derretido em banho maria ou no microondas, fazer casquinhas de chocolate, banhar pão de mel e outros tipos de decoração. Não é indicado de jeito nenhum para fazer trufas porque o sabor é muito inferior ao chocolate puro.

Chocolate hidrogenado (cobertura)

Esse é o pior de todos em termos de qualidade e de sabor. É o mais barato também. É indicado para moldar e rechear. Possui gordura vegetal e mais quantidade de gordura total. A gordura vegetal é da soja. Esse é aquele que as pessoas chamam de “chocolate parafinado”, “chocolate com gosto de manteiga”. Ou seja, chocolate classificado de forma geral como ruim, com gosto ruim, inferior. Os especialistas em confeitaria defendem que quem vai fazer um produto com qualidade deve evitar totalmente esse tipo de chocolate. Além disso, há rumores que esse tipo de chocolate faz muito mal para a saúde.

Técnicas Básicas (Chocolate)

É simples trabalhar com chocolate, mas é necessário manuseá-lo com cuidado. Saber como picar, ralar, derreter e fazer a temperagem do chocolate corretamente é a chave para o sucesso, pois essas são técnicas básicas na culinária do chocolate, seja ele usado como ingredientes ou como decoração. Dominando-as, podemos preparar com facilidade tanto sobremesas simples e deliciosas criações mais ousadas.

O chocolate é sensível a atmosfera. O ar seco e fresco oferece as melhores condições para o trabalho com o chocolate. Se sua cozinha estiver quente e cheia de vapor, será difícil manuseá-lo. Evite esse problema, planejando suas receitas de chocolate para uma ocasião em que não esteja preparando outros pratos na cozinha. Também não se deve colocá-lo na geladeira para conservação.

Picar e Ralar

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

O chocolate para ser ralado ou picado deve estar firme; resfrie-o brevemente antes de começar. Se você estiver ralando ou picando manualmente, faça com que o contato entre o chocolate e suas mãos seja o menor possível, segurando-o com um pedaço de papel a fim de evitar que o chocolate derreta com o calor de sua pele. Pique-o ou rale-o em uma superfície limpa e seca, pois, caso ele vá ser derretido, a umidade afetará sua consistência. Rale pedaços grandes do chocolate, fáceis de manusear, segurando-os com firmeza e trabalhando na parte maior do ralador.

Pique com uma faca que tenha lâminas largas e afiadas. Use o meio do fio, e não a ponta da faca, e faça movimento de gangorra sobre o chocolate até que os pedaços se quebrem. Corte pedaços de tamanho uniformes.

Use um processador com lâminas de metal. Ponha os pedaços de chocolate no aparelho e faça-o funcionar por breves períodos, a fim de picá-los. Não processe por tempo demasiado, pois o calor do motor pode derreter o chocolate.

Como derreter o chocolate

Siga os métodos para derreter o chocolate descritos a seguir. Assim que começar a amolecer, mexa de vez em quando até obter uma textura homogênea e então retire do fogo. Os diversos tipos de chocolate tem consistências diferentes quando derretidos: uns se tornam fluidos, enquanto outros conservam o formato até que seja mexidos. Assim, um pedaço de chocolate pode manter o seu formato mesmo quando já está macio, correndo o risco de aquecer em excesso. Mantenha o fogo baixo (não mais de 44°C ou 110°F) para não queimar e arruinar o sabor.

O chocolate não deve ser derretido diretamente no fogo. Use uma panela especial para banho-maria ou um recipiente tipo tigela, de metal ou vidro, colocado dentro de uma panela com água. O fundo do recipiente não deve tocar a água da panela.

1- Quebre ou pique o chocolate em pedaços de tamanho uniformes e ponha-os num recipiente de metal ou vidro. Quanto menores os pedaços, mais rápido o chocolate se derreterá.

2- Ponha o recipiente sobre uma panela de água quente, mais não fervente (ainda não borbulhando). Assim que o chocolate começar a derreter, mexa de vez em quando para misturar os pedaços ainda inteiros àqueles já derretidos.

3- Quando completamente derretido, o chocolate deverá ter uma textura uniforme e brilhante. Quando superaquecido, o chocolate irá talhar ou “desandar”, tornando-se uma massa irregular. Recupere-o misturando uma colher de óleo vegetal aquecido, repetindo o processo se necessário.

Quando derretemos chocolate a manteiga de cacau contida nele se separa, sendo necessário temperá-lo para que ele fique novamente homogêneo. Temperar chocolate consiste, basicamente, em trabalhá-lo sobre uma base fria até que ele atinja a temperatura ideal. A temperatura ideal depende do tipo de chocolate a ser utilizado: O chocolate meio amargo, por exemplo, está no ponto quando atinge 30 °C a 32 °C, enquanto que o ponto dos chocolates branco e o ao leite é entre 29 °C e 30 °C. Para quem não tem termômetro em casa, levar, em um palito, um

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

pouco de chocolate ao lábio inferior, se o chocolate passar uma sensação de gelado é porque está pronto para ser utilizado na elaboração de bombons, trufas, pães de mel, etc.

Método por difusão

Nesse método o chocolate pode ser temperado de duas formas: 1º – Coloca-se uma parte (2/3) do chocolate picado em pedaços pequenos numa tigela de vidro e leva-se ao banho-maria para derreter. Uma vez derretido retira-se o chocolate do banho-maria e adiciona o chocolate restante picado. Agora é só misturar até que derreta os pedaços adicionados e ele atinja a temperatura. Caso precise, adicione mais chocolate picado até conseguir a temperatura correta. Lembrando que nesse método a temperatura é igual para todos os tipos de chocolates (branco, ao leite e meio amargo), uma vez que, nesse caso, a temperatura não pode ser controlada com exatidão. É justamente essa a desvantagem. Mas é bem prático. 2º – Se preferir pode colocar todo o chocolate na tigela e mergulhar a mesma no banho-maria por alguns segundos e misturar bem. Faça isso até que o chocolate esteja derretido e temperado ao mesmo tempo. Caso você descuide e o chocolate aqueça demais, acrescente algumas raspas de chocolate e controle a temperatura.

Método caseiro - invertido

Esse é o método utilizado por donas de casa. É muito popular pois vem estampado nas embalagens da maioria dos chocolates em barra vendidos no Brasil. Nesse método o chocolate derretido é colocado dentro de uma tigela de vidro e, logo em seguida, dentro de um banho-maria frio. Mexe-se o chocolate até que atinja o ponto frio.

MÉTODO PROFISSIONAL

Derreta o chocolate em banho-maria, conforme explicado. Deite todo o chocolate sobre uma pedra de granito e, com uma espátula de metal, misture bem, espalhando e jogando o chocolate sobre ele mesmo até atingir 30°C (a essa temperatura o chocolate passa uma sensação de gelado quando, com um palito de dente, levamos um pouco até o lábio inferior). Volte o chocolate já temperado para a tigela que ele se encontrava antes e misture vigorosamente por uns 30 segundos. Agora é só utilizar para banhar e moldar bombons, trufas, fazer placas e decorações para tortas e o que a imaginação mandar.

Moldar o chocolate: Existem muitos tipos de formas e moldes no mercado. Siga as orientações das embalagens para limpeza e conservação para ter maior durabilidade das mesmas.

GANACHES E TRUFAS

É uma mistura cremosa de [chocolate](#) e [creme de leite](#), utilizado como [cobertura](#) ou recheio de [bolos](#), [cupcakes](#) e outros itens de [confeitaria](#).

Ganache normalmente é feito aquecendo-se o creme, sendo adicionado em seguida o chocolate meio-amargo picado. A mistura é mexida até que o chocolate derreta e ganhe textura suave, podendo ser adicionados também licores ou essências. Dependendo do tipo de chocolate utilizado, o propósito que o ganache está sendo feito e a temperatura que será servido, a proporção entre chocolate e creme é alterada, para que a consistência ideal seja alcançada. A receita original para recheio de bolos ou base de [trufas](#) é de duas partes de chocolate para uma parte de creme de leite, enquanto que para cobertura e recheio, a proporção é de um para um. O

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

Ganache, quando resfriado, pode ser batido para ganhar volume e servir melhor como cobertura de bolos. Entretanto, se muito gelado, pode endurecer demais e ficar inutilizável para este fim.

HISTÓRIA DAS TRUFAS

As trufas de chocolate surgiram no século XIX, na Áustria, por um erro do chef patissier da corte, enquanto preparava uma sobremesa para um príncipe russo.

O doce fez um enorme sucesso entre os ilustres convidados. Após esse acontecido, o chef patissier tentou, por vários dias, repetir o erro. Até que conseguiu a receita dessas joias de chocolate. Desde então, a trufa é considerada um dos bombons mais sofisticados do mundo.

O doce foi batizado com esse nome em homenagem ao fungo túbere ou simplesmente trufa, que tem um aspecto parecido com o doce e é consumido pelo homem há milênios.

As primeiras trufas de chocolate eram produzidas com uma massa a partir de chocolate nobre, creme de leite, glucose e conhaque, e depois eram banhadas em cacau em pó, parecidas, realmente, com a verdadeira trufa tirada da terra. Porém, apesar de deliciosa, a durabilidade dessa trufa era muito pequena. Então, as trufas começaram a ser banhadas em chocolate, e a durabilidade passou de um para aproximadamente vinte dias.

Depois começaram a ser feitas nas formas de bombons, os bombons trufados, que pode ter recheios variados, como trufa de maracujá ou prestígio.

RECEITA DA GANACHE

Para cada tipo de chocolate **NOBRE** há uma proporção de creme de leite. Quanto mais gordura conter no chocolate, menos creme:

- para cada 200g de chocolate amargo use 100ml de creme de leite
- para cada 200g de chocolate ao leite use 70ml de creme de leite
- para cada 200g de chocolate branco use 50ml de creme de leite
- para cada 300 g de chocolate fracionado meio amargo use 100 ml de creme de leite
- para cada 400 gramas de chocolate fracionado branco use 100 ml de creme de leite

BRIGADEIRO GOURMET

Diferencia-se do brigadeiro comum, pois recebe ingredientes de melhor qualidade e em maior quantidade.

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

O brigadeiro gourmet é uma reinvenção do brigadeiro clássico que leva só os melhores ingredientes. Em vez de achocolatado, um bom chocolate. No lugar da margarina entra a manteiga, que é rica em leite e tem sabor incomparável. Para ter sobrenome gourmet, o brigadeiro também deve ter uma boa apresentação, para ser servido em comemorações especiais ou ser oferecido em embalagens diferenciadas.

Por ser versátil, pode ser aromatizado, recebendo corantes, essências, frutas secas, geléias, polpas, etc.

RECEITA BÁSICA

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher Sopa manteiga sem sal
- 100g chocolate meio amargo em barra ou 3 colh. Sopa chocolate pó 50%
- ½ caixa de creme leite UHT
- 1 colher de sopa de glucose de milho
- ½ colher sopa de chocolate em pó

Preparo: misturar todos os ingredientes em uma panela grossa, levando ao fogo médio para cozimento, mexendo sempre com espátula de silicone, sem deixar a mistura ferver. Quando a massa desgrudar do fundo da panela derruba - lá em uma travessa untada com manteiga sem sal. Esperar esfriar fora da geladeira para depois enrolar os brigadeiros.

Variações: pode-se preparar a base utilizando chocolate branco, para preparo de brigadeiros sabor limão, maracujá, etc. Nestes casos adicionar no final do preparo 20 ml de suco de limão ou 120 ml de suco concentrado de maracujá.

Para brigadeiro de nozes, adicionar no final da receita 150g de nozes trituradas.

Confeitagem: existem muitos tipos de granulados no mercado que podem ser usados para decoração, assim como a tendência de utilizar raspas de chocolate ou castanhas moídas para passar nos docinhos depois de enrolados.

BRIGADEIRO TRADICIONAL

- 395 GRAMAS DE LEITE CONDENSADO
- 1 COLHER DE SOPA DE MARGARINA OU MANTEIGA
- 3 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 200 ML DE CREME DE LEITE
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE GLUCOSE BRANCA
- 1 COLHER CAFÉ DE FARINHA DE TRIGO

Coloque todos os ingredientes na panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo até soltar do fundo da panela. Retire do fogo e coloque em um recipiente untado. Deixe esfriar, embale e de o tempo de descanso. Enrole os brigadeiros e coloque em forminhas desejadas. Saborização: rum, conhaque, licor, aroma ou extrato

BRIGADEIRO BRANCO TRADICIONAL – BRULLÉ

- 395 GRAMAS DE LEITE CONDENSADO
- 100 ML DE CREME DE LEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE MARGARINA
- 3 GEMAS PENEIRADAS

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

1 COLHER DE SOBREMESA DE GLUCOSE BRANCA
 1 colher de sopa de essência de baunilha (colocar na panela após dar o ponto de bigadeiro)
 Coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo até desgrudar do fundo da panela

BRIGADEIRO GOURMET

395 GRAMAS DE LEITE CONDENSADO
 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
 3 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE PÓ
 200 ML DE CREME DE LEITE
 1 COLHER DE SOBREMESA DE GLUCOSE DE MILHO
 1 COLHER DE CAFÉ DE FARINHA DE TRIGO
 200 GRAMAS DE CHOCOLATE EM BARRA PICADO
 Juntar todos os ingredientes, menos o chocolate picado em uma panela, misturar bem. Levar ao fogo até que solte da panela. Retire do fogo e coloque o chocolate picado e mexa bastante até que o chocolate dissolva. Deixe esfriar e enrolar.

BRIGADEIRO DE CAFÉ

1 LATA DE LEITE CONDENSADO
 ½ CAIXA DE CREME DE LEITE
 50 GRAMAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
 1 COLHER DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
 2 COLHERES DE SOBREMESA DE CAFÉ SOLUVEL
 1 COLHER DE SOBREMESA DE GLUCOSE

BRIGADEIRO DE CHURROS – ESPECIARIAS

1 LATA DE LEITE CONDENSADO
 ½ LATA DE CREME DE LEITE
 1 PITADA DE ESPECIARIAS
 50 GRAMAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
 1 COLHER DE SOBREMESA DE GLUCOSE DE MILHO
 1 COLHER DE DE SOPA DE DOCE DE LEITE

CUP CAKE – BOLO DE XICARA

O **cupcake** é um *bolinho* de origem inglesa (século XIX) , seu nome original é *fairy cake*, em português *bolo de fada*. Entretanto, depois de se tornar famoso nos Estados Unidos ganhou o nome de **cupcake** (*bolo de xícara*), pois sua receita é feita usando xícaras como medida. Como antigamente o normal era que as receitas fossem feitas com os ingredientes medidos em peso, o nome acabou pegando. Além disso, eles eram assados em xícaras, o que fortaleceu ainda mais a ideia do nome *cupcake*.

Eles são bastante semelhantes aos *muffins*, mas se diferenciam por serem mais leves e por serem mais *decorados*. São tão *bonitos e delicados* que parecem mesmo ter sido feitos por *fadas*.

Cup Cake – Receita Básica

4 ovos
 1 copo de iogurte natural (200 gramas)
 1 pitada de sal

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

½ xícara de óleo
2 xícaras de açúcar
2 ½ xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Bater os ovos, o iogurte, o óleo, e o sal no liquidificador. Colocar em um bowl e adicionar o açúcar. Mexer para dissolver o açúcar. Adicionar a farinha peneirada, misturar e colocar o fermento apenas agregando a massa.

Pré aquecer o forno, colocar em forminhas específicas, enchendo até a metade.

Levar ao forno 180 graus, por 20 a 30 minutos.

Massa versátil, pode-se adicionar chocolate em pó (½ xícara – tirar meia xícara da quantidade da farinha) gotas de chocolate, pedacinhos de chocolate, goiabada em cubinhos, passas, ameixa, damasco, banana.

Recheios variados, brigadeiro, ganache, geléia, chantilly, doce de leite, creme belga, creme de leite ninho. O recheio não precisa ser muito consistente.

Coberturas: chantilly, ganache, ganache batida, brigadeiro ponto de bico, buttercream (creme de manteiga), creme de cream cheese, pasta americana, pasta de leite ninho entre outros.

Enfeites: granulados, geléia, frutas, castanhas, ampolas de licor, brigadeiros, chocolate, entre outros.

COBERTURA GANACHE DE CHOCOLATE

-300g chocolate meio amargo.

- 200g (1 caixa) creme de leite UHT

Derreter o chocolate, mexendo até ficar bem homogêneo.

Adicionar o creme e leite, misturando bem.

BRIGADEIRO - PONTO DE BICO

- 2 latas de leite condensado

- 2 caixas de creme de leite

- 5 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

Mexe até ferver e ficar bem grosso. Desliga a panela e adiciona

- 200 gramas de chocolate meio amargo.

TEORIA SOBRE GRÃOS

A história dos cereais tem sua raiz nos primórdios tempos, quando o homem era nômade, caçador e pastor.

Como os cereais levam tempo para frutificar e também no preparo, o homem nômade, forçosamente, sentiu a necessidade de fixar moradia.

O grão facilitou a sua vida, deixou de correr risco: com as caças, com prejuízo das crias, e evitou os riscos de não encontrar uma nova morada melhor.

Nascia aí, então, um novo estilo de vida: era o conforto de ter os grãos dos cereais selvagens à mão, dando-lhes tranquilidade de uma alimentação. A vida tornou-se mais segura: evitaram as constantes perdas humanas, o perigo sempre presente, a incerteza de ter ou não, de uma refeição. Esta nova proposta de vida também lhe trouxe uma expectativa de vida, mais longínqua e de melhor qualidade. A antropologia nos revela que até os mais velhos, os doentes, as mulheres, ganharam muito com isso, pois não foram vistos como empecilhos nos seus trânsitos.

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

Surge, também, o aumento populacional.

"As relações entre homens e mulheres, velhos e novos modificaram-se, com o aparecimento de outros estatutos, ocasionando uma nova hierarquia. A presença de velhos nas sociedades deu origem à "nascença" de mais memórias, de tradições, de experiências, de verdadeiras raízes culturais. Iniciou-se uma cultura, e não será por acaso que assim se chama também o ato de trabalhar a terra para o nascimento dos cereais: nasceram, ao mesmo tempo, a cultura dos povos e a cultura das plantas."

Os primeiros doces surgiram através do pão, assim que o homem primitivo descobriu o processo de fermentação dos grãos. Com as chuvas fortes, percebeu que estes grãos, quando molhados, inchavam formando uma pasta uniforme que ao ingerir, o homem saciava facilmente a fome. Um dia, notou-se que, ao colocar esta massa sob o sol por muito mais tempo ela crescia, dobrava de tamanho e ficava com uma consistência macia. A partir da descoberta do fogo, passaram a fabricar, segundo a arqueologia, pães e broas.

Até dois séculos atrás, o cereal utilizado na fabricação do pão dependia da agricultura local, variando de região para região.

A farinha de trigo, como a conhecemos hoje, surgiu muito tempo depois, sendo, durante séculos, sua manipulação de uso exclusivo das famílias ricas. Ao povo, restavam apenas os pães feitos com outros cereais como aveia, o centeio e o milho, mas mesmo assim estes eram consumidos somente em festividades.

O primeiro povo a fabricar o pão foi o egípcio e o pão doce nasceu da mistura de algum tipo de grão com mel, leite, frutas secas e outros temperos aromáticos.

No antigo Egito, o pão era também utilizado como dinheiro, registros mostram que um dia de trabalho era pago com três pães e dois cântaros de cerveja. Nesse período era comum a confecção de um pão denominado "pão de terrina" que possuía características muito parecidas com as de um doce.

No Império Romano, para minimizar a perda de cereais, os padeiros passaram a assar os pães num formato muito parecido com um biscoito, que duravam de um ano a um ano e meio.

Definitivamente o cereal foi o causador das mudanças do destino do homem. Ele influenciou nos aperfeiçoamentos dos utensílios, mudando a metalurgia e as cerâmicas, assim como nas relações de trocas, depois comerciais, dando início ao nascimento de uma civilização, principalmente com o surgimento da farinha, mudando toda a história do homem...



MASSAS LEVES

Pão de Ló – Padaria

Ingredientes:

400 gramas de açúcar

500 gramas de farinha de trigo

10 ovos

30 gramas de fermento em pó

50 gramas de maisena

30 gramas de emulsificante

200 ml de água, leite ou suco

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

Gotas de baunilha

Bater todos os ingredientes até dobrar de volume, menos o fermento. Adicionar o fermento por cima, misturando levemente. Rende uma forma grande retangular ou duas pequenas.

Para pão de ló de chocolate adicionar chocolate em pó (2 a 3 colheres de chocolate em pó), agua quente formando uma pasta. Adicionar antes do fermento.

Pão de Ló Original

Ingredientes

6 ovos

150 gramas de farinha de trigo

150 gramas de açúcar refinado

Gotas de baunilha

Bater os ovos com o açúcar e adicionar a baunilha até ponto de letra.

Peneirar a farinha e incorporar de uma forma envolvente com uma espátula. Integrar os ingredientes até que fique suave e úmida. Colocar a mistura em uma forma e levar em forno suave por 30 minutos aproximadamente. Desenformar e rechear.

Creme Belga

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

1 lata de creme de leite

1 colher de sopa de amido de milho

Juntar todos os ingredientes numa panela e levar ao fogo até engrossar

Recheio de leite Ninho

100 gramas de manteiga sem sal

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

200 gramas de leite ninho

1 copo de chantili batido

Bater a manteiga com o leite condensado , acrescentar o leite em pó e o creme de leite. Adicionar 8 gramas de gelatina incolor em pó dissolvida e o chantilli batido

Recheio Prestígio

1 lata de leite condensado

200 gramas de coco ralado

1 col sopa de margarina

Mexer até engrossar, desliga, espere o calor diminuir e acrescente ½ caixinha de creme de leite.

Pode adicionar 5 gramas de gelatina em pó dissolvida

Massa pão-de-ló Simples

Ingredientes

- 4 ovos

-150g de farinha de trigo

- 80g açúcar

- 100 ml água morna ou suco de laranja.

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

- 1 colh. sopa de fermento químico.

Preparo:

- Bater as claras em neve.
- Adicionar as gemas peneiradas, batendo bem.
- Acrescentar o açúcar peneirado e a água em seguida, batendo .
- Parar de bater, adicionar a farinha de trigo peneirada com o fermento.
- Incorporar delicadamente, até a massa ficar homogênea.
- Levar para assar em temp. 160 oC por aproximadamente 20 min.

Massa pão-de-ló com leite

Ingredientes:

- 3 xíc. chá de farinha de trigo
- 6 ovos
- 1 copo americano de leite fervente.
- 3 colh. de sopa de margarina dissolvidas no leite.
- 1 copo americano de açúcar
- 1 colh. sopa de fermento

Preparo:

- Bater as claras em neve
- Acrescentar as gemas peneiradas e o açúcar, batendo por mais 10 minutos.
- Diminuir a velocidade e colocar a farinha peneirada, alternando com a mistura do leite, batendo em velocidade mínima até incorporar a massa.
- Parar de bater colocando o fermento.
- Misturar delicadamente.
- Levar para assar em forno médio por aprox. 30 min

CREME DE CHANTILLY

Para se obter esse creme, devemos utilizar nata ou creme de leite fresco e bem gelados. Os utensílios também devem ser levados à geladeira antes do preparo.

INGREDIENTES: 1 pote de creme de leite fresco ou nata, 4 colh. Sopa de açúcar refinado e peneirado, gotas de baunilha.

PREPARO: Misturar os ingredientes na tigela da batedeira, bater em velocidade alta, quando começar a engrossar diminuir a velocidade e observar o ponto de picos firmes. Cuidado, se passar o ponto, a mistura vira manteiga.

MASSAS PESADAS

São massas com uma maior proporção de gordura, batida primeiramente com o açúcar, mel ou glucose. Levam sempre o fermento em pó em uma média de até 3% do peso total da massa para que os produtos não saiam embatumados.

Massa chiffon de chocolate:

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

- 6 ovos (claras separadas das gemas)
- 2 xíc. Açúcar
- 2 xíc. Farinha de trigo
- 1/2 xíc. Óleo de milho ou canola.
- 3/4 xíc. Água quente
- 1 colh. Sopa fermento químico
- 1/2 xíc. Chocolate em pó.

Preparo:

- Bater as claras em neve e reservar.
- Bater as gemas com o açúcar até esbranquiçarem.
- Acrescentar o óleo batendo bem.
- Aquecer a água, adicionar o chocolate e misturar bem.
- Acrescentar à massa batendo em baixa velocidade.
- Peneirar a farinha com o fermento, adicionando à massa sem bater, com ajuda de um fué.
- Juntar as claras batidas, mexendo delicadamente.
- Levar ao forno 180* por aproximadamente 45 minutos.

BOLO INGLÊS

- 4 ovos
- 220 gramas de açúcar
- 120 gramas de manteiga
- 1 xícara de iogurte natural
- 260 gramas de farinha de trigo
- 30 gramas de fermento em pó
- Raspas de limão

Bater as gemas com o açúcar até ficar um creme branco. Agregar a manteiga amolecida e incorporar bem. Peneirar os ingredientes secos e juntar a preparação, alternando com o iogurte. Por ultimo, bater as claras com uma colher de açúcar em ponto de neve e misturar suavemente. Assar em forno pré aquecido, 160 graus, por aproximadamente 35 minutos até que esteja assado e dourado. Deixar esfriar bem, regar com calda ou fondant de mel. (opcional)

Pode ser saborizado com café, chocolate ou raspas de laranja

BOLO MÁRMORE

- 200 gramas de manteiga
- 200 gramas de açúcar de confeitiro
- 35 gramas de glucose
- 3 ovos
- 100 ml de leite
- 250 gramas de farinha de trigo
- 1 colher de sopa rasa de fermento químico
- 20 gramas de maisena

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

Pré aquecer o forno a 160 graus. Bater a manteiga, a glucose e o açúcar até esbranquiçar, Adicionar os ovos um a um, e o leite em temperatura ambiente, adicionar os secos peneirados até que fique suaves e bem integrados.

Dividir em duas partes. Em uma parte adicionar raspas de limão ou laranja, e na outra 20 gramas de chocolate derretido frio.

Colocar de forma alternada na forma de bolo inglês e mesclar com um palito.

Assar a 16 graus de 35 a 40 minutos.

BOLO DE IOGURTE

Ovos – 4 unidades

Açúcar – 220 gramas

Manteiga – 120 gramas

Iogurte Natural – 1 xícara

Farinha de trigo – 260 gramas

Fermento em pó – 3 colheres

Mel – 100 gramas

Raspas de limão, laranja ou baunilha (opcional)

Separar claras e gemas dos ovos. Bater as gemas com o açúcar até ficar um creme branco. Agregar a manteiga em ponto pomada até incorporar bem. Adicionar em 3 partes as farinhas peneiradas, e intercalar com o iogurte. Por ultimo, bater as claras com uma colherada de açúcar em ponto de neve e misturar com a mistura, levemente. Untar a forma de bolo inglês, despejar a massa e assar em forno médio até que esteja assada e dourada.

A parte, colocar em uma panela o mel, ¼ de xícara de mel, raspas de limão. Levar em fogo baixo durante 5 minutos e regar o bolo já frio.

Pode colocar fondant de açúcar ou apenas peneirar açúcar, ao invés da calda de mel.

BOLO DE MAÇÃ COM CANELA

Ovos – 4 unidades

Óleo – 1 xícara de chá

Açúcar – 2 xícaras

Cascas da maçã

Maçã – 2 unidades

Açúcar – ¼ de xícara

Canela – ½ colher de café da especiaria

Farinha de trigo – 2 ½ xícaras peneiradas

Fermento químico – 1 colher de sopa

Bater os 4 primeiros ingredientes no liquidificador, separar num bowl. Retirar a casca das maçãs e picar em cubos. Polvilhar com açúcar e canela, pode adicionar nozes picadas ou uvas passas sem caroço. Separar. Juntar a farinha na primeira mistura, adicionar o fermento e as maçãs picadas. Colocar em forno pré aquecido, em forma untada e com açúcar (forma de buraco) 160 graus por 35 minutos.

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

MASSA BASE AMANTEIGADA

MASSA PARA CUPCAKES, POP CAKES, MASSAS COLORIDAS, PUSH POP
PODE SER SABORIZADA, MESCLADA, CHOCOLATE, COM FRUTAS, CASTANHAS OU
GOTAS

OVOS – 4 UNIDADES
BAUNILHA – 1 COLHER DE CHÁ
AÇÚCAR – 2 XÍCARAS
MANTEIGA – 200 GRAMAS
LEITE – 200 ML
FARINHA DE TRIGO – 3 XÍCARAS
LEITE EM PÓ – ½ XÍCARA
SAL – 1 PITADA
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – 1 COLHER DE SOPA

Bater os ovos com a baunilha. Adicionar o açúcar e deixar bater bastante (5 minutos).
Acrescentar a manteiga derretida e o leite morno, alternando com a farinha e o leite em pó,
incorporando levemente. Por ultimo adicionar o fermento.

DECORAÇÃO USADA

- *Fondant
300 gramas de açúcar de confeitiro
25 ml de agua ou leite
Baunilha ou gotas de limão
Misturar e levar ao banho maria até consistência de leite condensado
- *Açúcar de confeitiro peneirado com formato de coração
- *Riscos de chocolate fracionado
- *Creme de chantili feito a partir do creme de leite ou nata
1 pote de nata
2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro
Gotas de baunilha
- *Frutas frescas ou secas

BOLACHA OU BISCOITO?

Biscoito

“Biscoito” vem do latim bis (duas vezes) + coctus (cozido) e chegou ao português pela palavra francesa “biscuit”, que surgiu no século 12. O nome vem da prática de assar o alimento duas vezes para que ficasse menos úmido e durasse mais sem estragar. A prática de assar mais de uma vez se aplica à bolacha (biscoito recheado) dos dias de hoje, porque ela vai ao forno quatro vezes

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

Bolacha

“Bolacha” vem de “bolo” (do latim “bulla”, objeto esférico) com o sufixo “acha”, que indica diminutivo. A palavra holandesa “koekje” significa a mesma coisa e gerou termos como “cookie” e “cracker”. Para diferenciar dos biscoitos, convencionou-se que koekje e derivados são os que utilizam um componente levantador, como o fermento. Os produtos brasileiros utilizam, então podemos chamar de bolachas.

Apesar de toda a discussão, ambos, normalmente, possuem os mesmos ingredientes. A grande diferença, segundo a sabedoria popular, é o modo de preparo, fazendo com que os biscoitos (mais gordinhos) dificilmente fiquem planos como as bolachas. A discussão é tanta que até a ANVISA entrou na roda. Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ambos os termos servem para designar o mesmo produto. Isso consta inclusive em um decreto da agência reguladora com mais de dez anos.

De acordo com a designação de produtos do Decreto 3.029, de 16 de abril de 1999, “Biscoitos ou bolachas são os produtos obtidos pela mistura de farinha(s) e ou amido(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção. Podem apresentar cobertura, recheio, formatos e texturas diversos”.

Massa Básica de Manga de Confeitar

Açúcar de Confeiteiro – 150 gramas
 Manteiga – 372 gramas
 Farinha de trigo – 450 gramas
 Água quente – ¼ de xícara
 Sal – 1 pitada
 Amido de milho – 50 gramas

Bater a manteiga com o açúcar, até que fique um creme. Acrescentar a água, por último adicionar as farinhas peneiradas. Colocar a preparação na manga de confeitar e formar os biscoitos. Decorar e assar em forno 180 graus até que estejam assados.. Para biscoitos de chocolate, substituir 50 gramas de farinha por 50 gramas de cacau e 1 colher de água e proceder da mesma maneira para as massas de manga.

Massa Basica de Biscoito de Corte – Massa Sablé

Açúcar de confeiteiro – 100 gramas
 Manteiga – 175 gramas
 Gema – 1 unidade
 Essência de Baunilha ou raspas de limão – 1 colher pequena
 Farinha de trigo – 175 gramas
 Amido de milho – 75 gramas

BISCOITOS VIENENSES

Ingredientes:
 3xíc. farinha de trigo

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

1xic. amido de milho
1xic. Margarina sem sal
1xic. açúcar
1colh. cha de baunilha
2 gemas
1colh. cha de fermento
300g chocolate ao leite fracionado para dar banho nas bolachinhas.

Modo de Fazer:

Bater na batedeira as gemas com o açúcar até esbranquiçar.
Adicionar a margarina, continuar batendo e colocar a essência de baunilha
Parar de bater e colocar os ingredientes restantes.
Dar o ponto de enrolar na massa.
Modelar as bolachinhas e assar até que comecem a dourar as bordas.

TORTA HOLANDESA

Ingredientes

2 latas de creme de leite
400 g margarina Qually sem sal
240 g açúcar refinado
Aroma de baunilha
80 g (8colh. Sopa) leite em pó

2pactes. Bolacha tipo Maisena

ACABAMENTO: bolachinhas banhadas no chocolate ao leite fracionado

Preparo da torta:

Forrar o fundo de 1 assadeira de aro removível com as bolachas umedecidas no soro retirado do creme de leite.

Bater a margarina com o açúcar e a baunilha até ficar leve e clara.

Acrescentar o creme de leite, batendo lentamente e por fim o leite em pó.

Colocar essa mistura sobre as bolachas na forma.

Cobrir com filme plástico e levar ao freezer 2horas ou geladeira 4 horas.

Desenformar e decorar as laterais da torta com biscoitos tipo vienenses ou Calipso.

COOKIES INTEGRAIS

- 3 xíc. farinha de trigo integral
 - 1 e 1/2 xíc. margarina (300 gs)
 - 1 xíc. açúcar mascavo
 - 1/2 colh. chá sal
 - 1 colh. chá fermento em pó
 - 1 ovo
 - 1 xíc. chá chocolate em gotas ou pedacinhos bem pequenos.
-

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

Em uma vasilha, misturar todos os ingredientes, exceto o chocolate em gotas.

- Misturar até a massa ficar bem homogênea, então adocorar o chocolate.
- Em uma forma forrada com papel manteiga, colocar a massa, moldando os cookies com uma colher (quanto mais rústico o formato melhor), deixando uma distância entre eles.
- Levar para assar em forno pré-aquecido, por 20 min, ou até começarem a dourar.
- Pode-se adicionar à massa aveia, canela, côco ralado, castanhas, etc.

TORTINHAS – MASSAS QUEBRADAS OU ESFARELADAS / MASSA FROLA

As massas quebradas se caracterizam por ter ausência de elasticidade. A grande proporção de gordura não permite que se desenvolva o gluten, ficando sem elasticidade e muito frágeis. Simples e rápida de preparo, só precisa de um tempo descansando na geladeira. Embora o açúcar seja um componente essencial, pode-se preparar uma variante salgada, como quiches e empadas.

Massa Frola:

Farinha - 250 gramas
Manteiga - 100 gramas
Açúcar de confeitador - 100 gramas
Sal - 1 pitada
Ovos - 1 unidade + 2 gemas
Fermento em pó - 5 gramas
Essência de baunilha - 1 colher de café

Misturar a manteiga com o açúcar e o sal, agregar o ovo e as gemas. Juntar a farinha e o fermento peneirados. Misturar com as mãos até soltar. Envolver em um saco plástico. Descansar na geladeira.

CREME DE CONFEITEIRO ou PATISSIÈRE

O creme Pâtissière, também chamado de creme de confeitador é um creme rico em proteínas, com textura suave e cremosa. Em sua receita original, recebe aroma de baunilha, mas pode ser saborizado com essências, chocolates, geleias, licores, etc.

Para obter-se um bom resultado é importante seguir os passos da receita e depois de pronto, aplicar filme plástico sobre o mesmo, em contato com a sua superfície, evitando assim a formação de película.

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

Creme de Confeiteiro

Leite – 500 ml
 Açúcar – 250 gramas
 Farinha de Trigo – 75 gramas
 Gemas – 4 unidades
 Baunilha – 1 colher de sobremesa

Colocar o leite com metade do açúcar em uma panela. Juntar a outra metade do açúcar com a farinha de trigo e acrescentar na panela. Mexer e adicionar as gemas sem a pele. Levar ao fogo até ficar cremoso.

Geléia de Brilho

Utilizada na decoração e conservação de bolos, tortas e frutas. Pode ser colorida.

250 ml de água

200 gramas de açúcar

Fazer uma calda – opcional ferver com 1 limão ou 1 laranja fatiada

Adicionar

40 gramas de amido de milho dissolvida em meio copo de água

Quando ficar cremoso, adicionar

2 colheres de sopa de glicose

Tirar do fogo e adicionar o corante gel a gosto. Trabalhar com a geléia sempre morna.

CREMES USADOS NA CONFEITARIA

Crems são preparações feitas com misturas elaboradas a partir de produtos lácteos, gorduras, aromatizantes e ovos. Esses cremes em sua maioria servem de base para a composição de várias receitas, seja ela salgada ou doce. Podem ser utilizados para cobrir, acompanhar, decorar e rechear produtos.

A preparação dos cremes bases da culinária não é tão simples, e requer algumas técnicas e cuidados para evitar alterações químicas e bacteriológicas, evitando uma alteração do resultado final. Ao preparar um creme, é necessário usar produtos frescos e de boa qualidade e manter os utensílios e materiais limpos e desengordurados. Os cremes que contêm ovos devem ser consumidos no mesmo dia em que são feitos.

CREMES COZIDOS

Crems **invertido**: crems feito a quente, misturando leite, ovos, açúcar, e aromatizante. Depois que misturar levar no forno em banho-maria. EX: Crems Brulê, pudim, flã e etc.

CREME PATISSIER -Crems **confeiteiro**: crems 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.

Crems **Mousseline**: Feito a partir da mistura de crems de confeiteiro, manteiga e aromatizante. Usado para rechear, decorar ou cobrir.

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

CREME LÉGÈRE - Creme **ligeiro**: preparado a partir da mistura de creme de confeiteiro, 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 confeiteiro com gelatina, merengue italiano, e essência de baunilha.

Creme **Bavaois**: 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 espumoso.

CREME ANGLAISE - 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.

Entre os cremes cozidos, é possível perceber que o creme de confeiteiro serve de base para a preparação da maioria. O creme de confeiteiro é o mais clássico creme que existe.

CREMES 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.

CREMES FRIOS:

Creme **Chantily**: é a mistura de creme de leite fresco, açúcar e aromatizante. Ao bater, o creme incorpora bolhas de ar, estabilizando o mesmo. É necessário que o creme de leite tenha teor de gordura entre 30% a 40% para ser batido, e que esteja extremamente gelado.

Creme de **amêndoas**: creme a base de gordura, açúcar, amêndoas em pó e ovos. Os ovos são adicionados batidos, deixando o creme mais leve.

Creme **Frangipane**: obtido a partir da mistura de creme de amêndoas com creme de confeiteiro.

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.

GLACE REAL E PASTA AMERICANA**Cuidados e técnicas para a elaboração da pasta americana:**

1)Umidade: a pasta americana é extremamente sensível a umidade e **NÃO** pode ir a geladeira e muito menos pode ser aplicada em superfícies geladas ou que dessoram (creme de leite, chatilly e doces muito moles tipo brigadeiro molinho, creme de confeitiro...). Tenha em mente que a pasta americana é “inimiga” da umidade. Prefira sempre recheios mais firmes, tipo doce de leite, por exemplo.

2)Glucose: A glucose utilizada na receita é a glucose branca.

3)Aplicação: Toda a operação tem que ser muito rápida a pasta americana após aplicado seca em menos de 30 minutos portanto tenha sempre a mão plásticos para cobrir a pasta ainda não utilizada e sobrinhas. A pasta feita para cobrir o bolo ou cupcake, deve ser utilizada prontamente: fez a pasta, cubra o bolo imediatamente, caso contrário ela perde a textura ideal e pode "rachar" com mais facilidade. Organização aqui é fundamental. Deixar todos os cortadores, marcadores e o que mais for utilizar a mão e prontos para uso.

4)Validade e armazenamento: As sobras devem ser guardadas em saco plástico bem fechado (enrole bem em plástico filme e depois coloque em um saco tipo ziploc e tente tirar o máximo de ar do saquinho) e em local seco e fresco. A durabilidade é de aproximadamente 1 a 2 meses. Não a coloque na geladeira, pois a pasta é extremamente sensível à umidade.

Um cupcake coberto com a pasta americana dura no máximo 3 dias fora da geladeira.

5)Re-utilização: A pasta que sobrar, pode e deve ser re-utilizada desde que armazenadas como no tópico anterior. Para reutilizá-la é simples, possivelmente estará mais sequinha e mais durinha, coloque-a de 5 segundos no micro-ondas, e junte um “trisquinho” da margarina que usou para fazer a pasta e amasse bastante até voltar a ter a mesma textura. Se ainda estiver muito dura repita o processo. Adicione a margarina só se estiver muito dura do contrario só a sova após os 5 segundos já será o suficiente. Não precisa adicionar mais açúcar, hein?!

6)Tingimento: basicamente existem três maneiras de colorir a pasta.

- Corante em gel: o método mais tradicional e o mais utilizado. O corante em gel é bom pois é muito concentrado e não “desanda” a pasta.

Como fazer: Pegue um palito de dentes molhe a ponta no corante e junte-o à pasta, em várias partes não concentre em um só lugar para facilitar o trabalho. Sove bem até incorporar todo o gel, tingindo a pasta. Repita o processo até obter a cor desejada.

Para as cores claras: deve-se tomar o cuidado de não colocar gel demais, porque a cor poderá ficar mais escura que o desejado. É mais fácil arrumar uma cor super clara do que uma já escura.

Para cores escuras: cores escuras como o preto, o vermelho, azul marinho e o marrom precisamos de uma quantidade maior de corante.

***Atenção: As cores se acentuam após 5 minutos em repouso, portanto se você achar que já chegou perto da cor dê uma pausa antes de adicionar mais corante.

Faça anotações de como você chegou e tal cor tipo rosa framboesa ou tons de pele para que da próxima vez possa chegar bem próximo da cor baseado na sua experiência.

Tinja de uma vez só tudo o que você vai precisar para garantir a fidelidade da cor.

- Corante líquido: utilizado apenas com aerógrafos.

- Corante em pó: o dourado, prateado e perolado, amarelo para fazer o interior das flores...

existem apenas na versão em pó. O pó é insolúvel em água e não se incorpora a pasta. Para utilizá-lo devemos diluí-lo no álcool de cereais, vodka, gim ou qualquer outra bebida alcoólica branca e aplicar com um pincel.

- Para colar decoração seca apenas o glacê real poderá servir de cola. Devemos colar com glacê

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

real, as figuras, flores ou qualquer outra decoração feita em pasta americana que já estejam secas na hora da aplicação.

- Para colar a decoração em ganaches, buttercream e brigadeiros. A decoração deve estar seca e depois é só colocá-la. Não é necessário o uso de cola a decoração adere imediatamente a cobertura.

*****Atenção:** Não use cola de cmc pois ela facilita a cultura de bactérias.

8) Gordura: Nunca substitua a margarina forno e fogão por gordura hidrogenada.

9) Espessura: Não abra a massa muito fina. A massa tem que ter uma espessura de no mínimo 5mm para sustentar a decoração.

10) Temperatura: O bolo, já recheado, deve estar totalmente resfriado quando for coberto com a pasta americana. Depois de decorados mantenha-o em locais secos e frescos. O excesso de umidade pode fazer a massa suar.

11) Transparência: a pasta americana é translúcida. Ou seja qualquer imperfeição vai aparecer no bolo.

12) Rachaduras: Se pequenas rachaduras aparecerem esfregue um pouquinho, delicadamente, com a ponta dos dedos ou rolinho a pressão e o calorzinho desfaz as pequenas rachaduras. Não use água!!! A água em excesso dissolve o fondant! Se a rachadura persistir você pode untar levemente os dedos com a margarina e alisar a rachadura até desaparecer. Tenha em mente que as rachaduras acontecem por 3 motivos: Demora em aplicar a pasta, a pasta foi aberta muito fina ou a pasta foi aberta muito grossa.

13) Limpeza: O local de trabalho tem que estar limpo. Qualquer sujeirinha vai colocar todo o seu trabalho a perder!!!

14) Petequinha: Faça uma "petequinha" de amido de milho para ajudar a polvilhar finamente a área de trabalho na hora de sovar ou abrir a pasta e polvilhar cortadores .

15) Sudorese: A pasta americana as vezes pode ficar suada, ao menor sinal de umidade.

Receita de Pasta Americana para flores e enfeites

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de água
- 1 colher de sopa de gelatina
- 1 colher de sopa de glucose (volume de uma noz com casca)
- 1 colher de sopa de margarina "forno e fogão" ou 70% de lipídeos
- 1 colher de chá de essência de amêndoas ou outra de sua preferência que seja transparente
- açúcar impalpável (aproximadamente 700g)

Modo de preparo

Em uma panela para banho Maria colocar as colheres de água e a gelatina. Levar ao banho Maria.

2) Depois de derretida a gelatina junte a glucose. Depois de dissolvida a glucose junte a margarina e a essência.

3) Com o açúcar impalpável, faça uma cova sobre a superfície onde irá trabalhar, jogue a mistura no meio e vá adicionando o açúcar até que obtenha a marca de seus dedos na pasta sem que esteja grudando.

4) Trabalhe a massa até tornar-se elástica.

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

5) Guarde em saco plástico bem fechado. Deixe descansar por 2 horas antes de utilizar.

6) Tinja a massa, se necessário, e utilize-a.

Dica: A receita para cobrir o cupcake é a mesma a única diferença é que ao invés de 3 usamos 4 colheres de água. Só isso!

Fazendo a petequinha de amido:

Você vai precisar de:

- 1Perfex

- 3 colheres de amido de milho

Como fazer:

1) Corte o perfex ao meio. Corte, também, uma tira de perfex para fazer o lacinho.

2) Coloque o amido de milho no centro do perfex.

GLACÊ REAL

Encontra-se pó para preparo desse tipo de glacê em lojas especializadas em produtos de confeitaria, mas também pode-se elaborar a receita.

Receita:

- 500g açúcar de confeitado peneirado.

- 3 colh. sopa de pó de merengue

- 5 a 6 colh. sopa de água filtrada.

Preparo: Levar todos os ingredientes para bater em batedeira durante 7 a 10 minutos, em velocidade média.

- Tingir e utilizar essência da sua preferência.

- Manter coberto com filme plástico aderente na geladeira por até 7 dias.

PÃO DE MEL

O pão de mel surgiu na Rússia, sendo chamado “Pryaniki”. Na época, o doce era feito com farinha, mel (principal ingrediente e presente em boa parte da receita) e um pouco de suco de frutas. Mais tarde a receita foi sendo aperfeiçoada e outros ingredientes foram adicionados, como por exemplo, as especiarias.

A receita foi passando de geração em geração e, cada local já tinha a sua forma de fazer o “Pryaniki”. Em algumas regiões os doces eram feitos em forma de animais e utilizados para enfeitar as árvores de natal. Além disso, eram dados como presente de casamentos, festas. ou até mesmo eram assados em formato de anjo e presenteados para pessoas que estavam doentes, desejando a cura.

A outra história da origem do pão de mel, é que o doce é tradicional da Europa e feito à base de mel com outros ingredientes como farinha de trigo, chocolate, manteiga, especiarias, além de ovos. Depois de prontos, são banhados em chocolate.

Além disso, segundo a tradição, o doce apareceu quando os europeus descobriram que o pão feito com especiarias podia receber uma deliciosa camada de chocolate derretido, que prolongava o sabor e a umidade. Atualmente, o pão de mel é conhecido em todo o mundo, e pode ser encontrado com vários recheios e de maneiras diferentes.

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

PÃO DE MEL RECHEADO

1 xícara de açúcar refinado
 ½ xícara de açúcar mascavo
 1 xícara de mel puro
 2 colheres sopa de chocolate em pó 50% ou 1 colher sopa de cacau 100%
 1 xícara de chá de especiarias
 1 xícara de leite fervendo
 1 colher de canela em pó
 1 colher de cravo moído
 3 ½ xícaras bem cheias de farinha de trigo
 1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio
 1 colher de sobremesa de anti mofo

Chá de especiarias

2 litros de água filtrada
 45 gramas de erva doce
 45 gramas de canela em pau
 45 gramas de cravo em pau
 1 colher sobremesa de canela em pó
 1 colher chá de cravo moído
 1 colher chá de gengibre ralado (opcional)
 Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, deixando levantar fervura por 10 minutos. Deixe esfriar, coe e guarde em garrafas na geladeira.

Massa – Bater na mão

Misture os dois tipos de açúcar, depois coloque o mel. Mexa bem até desempenotar. Depois coloque o chá, FERVENTE E COM CUIDADO e misture mais um pouco. Coloque o cravo moído e a canela. Aos poucos coloque a farinha de trigo, mexendo bem devagar. Coloque então o leite fervendo e o anti mofo. Pause a massa para dar uma leve descansada. Por último, coloque o bicarbonato de sódio em ¼ de xícara de leite fervendo. Misture levemente.

RECHEIOS - Doce de leite, ganache, brigadeiro, beijinho, castanhas moídas, damasco, maracuja, geléias de morango, ameixa, nozes, trufados.

BANHAR NO CHOCOLATE FRACIONADO

BOLO PÃO DE MEL

MASSA

200 gr. de mel
 30 gr. de melado de cana (caso não tenha use mel) – o melado dá um sabor mais marcante
 230 gr. de açúcar mascavo claro
 230 gr. de manteiga sem sal
 2 ovos em temperatura ambiente
 1 colher de sopa de baunilha
 360 gr. de farinha de trigo
 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio
 1 colher de chá de sal
 1 colher de café de gengibre em pó
 1 colher de sobremesa de canela em pó
 1 colher de café de cravo em pó

AMAPEV – Associação Metropolitana de Artesanato Pé Vermelho

½ colher de café de noz moscada ralada na hora
250 ml. de leite em temperatura ambiente

COBERTURA

300 gr. de cobertura ao leite ou chocolate temperado – usamos a cobertura ao leite

MODO DE FAZER

Pré aqueça o forno à 170 graus e forre o fundo de uma forma de 25cm com papel manteiga e unte as laterais. Em uma panela coloque o mel, o melado, a manteiga e o açúcar e leve ao fogo baixo mexendo até derreter a manteiga e dissolver o açúcar – cuidado para não queimar!

Retire do fogo e coloque em uma tigela refratária grande e deixe esfriar

Desmanche os ovos e junte a baunilha, acrescente à mistura de manteiga e misture bem até incorporar. Peneire juntos os secos

Acrescente ⅓ da mistura de secos à mistura de manteiga e incorpore bem. Junte ½ do leite e continue nesta ordem. Leve ao forno por aproximadamente 1 hora

Deixe esfriar e desenforme. Rechear a gosto.

PÃO DE MEL BÁSICO

4 ovos

1 e 1/2 xíc de açúcar mascavo

3 colh. Sopa margarina sem sal

3 xíc de farinha de trigo

1 xíc leite

1 colh. Sobremesa fermento químico

1 colh. Sobremesa bicarbonato de sódio

2 colh. Sopa leite em pó

1 xíc. Chá de mel (250 g)

1/2 xíc. Chá de chocolate em pó.

Para dar banho:

1kg chocolate (escuro) fracionado, pode ser meio amargo.

Recheio: doce de leite, brigadeiro gourmet.

