



APOSTILA DE **PÃO DE MEL**

Ateliê Santa
Pimenta
DELÍCIAS SEM FIM

Receita básica	3
Idéias de Recheios a serem utilizados	4
Brigadeiro Gourmet de leite ninho	4
Brigadeiro gourmet tradicional ao leite/meio amargo/branco	5
Mousse de limão	6
Merengue suíço	6
BRIGADEIRO DE CÔCO	7
Trufas	7
Ao Leite	7
Meio amarga	8
Branca	8
CONVERSÃO DE MEDIDAS NACIONAL	9
EQUIVALÊNCIA PARA INGREDIENTES LÍQUIDOS	9
CHOCOLATE EM PÓ/CACAU EM PÓ	9
FARINHA DE TRIGO	9
MANTEIGA/MARGARINA OU GORDURA VEGETAL	10
AÇÚCAR	10
FORMAS PARA FAZER OS PÃES DE MEL	10

Receita básica

Ingredientes:

- 03 ovos inteiros
- 02 colheres (sopa) de margarina qualy (não usar nenhuma margarina que tenha menos que 80% lipídios nem manteiga, muda a estrutura da massa) ou 50 grs.
- 02 xícaras de açúcar mascavo
- 03 xícaras de farinha de trigo peneirada
- ½ xícara de cacau em pó
- 01 colher de chá de canela em pó
- 01 colher de chá de cravo moído
- 1 colher de chá de noz moscada moída na hora
- 01 colher (sopa rasa) de bicarbonato de sódio /
- 01 xícara e ½ de leite
- ½ xícara de óleo
- 01 xícara de mel

Modo de preparo:

Bata em batedeira o açúcar, os ovos inteiros e a margarina até ficar branquinho e triplicar de volume.

Enquanto isso, peneire os secos todos juntos (MENOS O BICARBONATO DE SÓDIO QUE SÓ É ACRESCENTADO NO FINAL).

Retire o creme da batedeira, acrescente todos os líquidos (ÓLEO, LEITE E MEL, NÃO MEXA AINDA). Coloque todos os secos que foram peneirados e só então mexa com um fouet delicadamente de cima para baixo. Mexa até ficar homogêneo e sem pelotinhas. Coloque o bicarbonato de sódio (PENEIRADO) e mexa até incorporar. Leve para assar em tabuleiro untado com margarina e polvilhado com cacau de preferência. Asse até espetar um palito e sair seco. Não deixe assar demais para não ressecar a massa. Asse em forno médio, 180 graus mais ou menos.

Deixe esfriar e utilize conforme demonstrado em aula.

Idéias de Recheios a serem utilizados

Brigadeiro Gourmet de leite ninho

Ingredientes:

- 02 latas de leite condensado nestlé
- Mesma medida da lata 1 x de creme de leite 20% gordura
- 12 colheres (sopa) de leite ninho rótulo azul
- 100 gramas de chocolate nobre branco. **(OPCIONAL QUE VC VAI ACRESCENTAR APÓS RETIRAR O BRIGADEIRO DO FOGO)**

Modo de preparo:

Numa panela acrescente o leite condensado o creme de leite e o leite ninho e mexa com um fouet até dissolver todo o leite ninho e leve tudo ao fogo até o ponto demonstrado em aula, ponto de colher que após esfriar acaba sendo ponto de bico. Despeje numa vasilha de inox ou vidro, cubra com o plástico filme encostado na mistura e deixe descansar de 6/8 horas para que você tenha a estrutura ideal para montar naked ou decorar. Se for para recheio, pode levar a geladeira para acelerar o processo de resfriamento e poder utilizar imediatamente.

Brigadeiro gourmet tradicional ao leite/meio amargo/branco

Ingredientes:

- 02 latas de leite condensado nestlé
- Mesma medida da lata 1x de creme de leite 20% gordura
- 01 colher (sopa rasinha) de farinha de trigo

Modo de preparo:

Coloque tudo em uma panela mexa primeiro com um fouet pra dissolver o trigo, leve ao fogo baixo mexendo sempre até dar o ponto de colher fraco, conforme demonstrado em aula.

Retire do fogo e acrescente o chocolate de sua preferência para que vc tenha o brigadeiro de acordo com o que quer! Após misturar o chocolate pretendido, mexer bem até dissolver tudo, colocar em vasilha de inox ou vidro, cobrir com filme plástico encostado na mistura, e deixar repousar de 6/8 horas. Utilizar.

Exemplo:

PARA O BRIGADEIRO AO LEITE ACRESCENTAR 200 GRAMAS DE CHOCOLATE AO LEITE PICADINHO E MEXER BEM ATÉ DISSOLVER.

PARA O MEIO AMARGO 150 GRAMAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO BEM PICADINHO ATÉ DERRETER.

PARA O BRANCO 200 GRAMAS DE CHOCOLATE BRANCO BEM PICADINHO ATÉ DERRETER.

PARA O BRIGADEIRO DE MORANGO OU MARACUJÁ OU LIMÃO ACRESCENTAR O PÓ PARA SOBREMESA DA MAVALÉRIO CONFORME DEMONSTRADO EM AULA.

BRIGADEIROS FEITOS COM OS PÓS SABORIZANTES SÃO MAIS ECONÔMICOS, MAS PARA SEREM COMERCIALIZADOS COMO BRIGADEIROS GOURMET O IDEAL SERIA USAR AS PASTAS SABORIZANTES IMPORTADAS OU ATÉ NACIONAIS

Mousse de limão

Ingredientes:

- 02 latas de leite condensado
- 01 lata de creme de leite (medido na lata de leite condensado mesmo 1x)
- 02 colheres (sopa) de pó saborizante de limão da marca mavalério.

Modo de preparo:

Levar tudo á batedeira e bater por 10 minutos até dobrar de volume e ficar aerado. Bata primeiro em velocidade baixa, e vá aumentando até chegar em velocidade média/alta.

Retire da batedeira e reserve em geladeira.

Quando gelado, fica no ponto exato de mousse.

Merengue suíço

Ingredientes:

- 01 xícara de claras de ovos
- 2 xícaras de açúcar refinado peneirado (se os ovos forem pequenos, diminuir meia xícara de açúcar.
- 01 colher de chá da essência de sua preferencia

Modo de preparo:

Leve as claras e o açúcar ao fogo em banho maria mexendo sempre com um fouet, conforme demonstrado em aula, até que o açúcar se dissolva e as claras percam a viscosidade e fiquem então pasteurizadas, eliminando assim o risco da salmonela.

Leve imediatamente para o bowl da batedeira, acrescente a essência e bata em velocidade média até esfriar e encorpar, conforme demonstrado em aula. A mistura formará picos firmes, não deixe bater demais para não ressecar a mistura e ficar quebradiço.

Para montar os pães de mel, use a criatividade e aproveite todas as dicas demonstradas em aula.

BRIGADEIRO DE CÔCO

Ingredientes:

- 02 latas e leite condensado
- 02 latas de creme de leite
- 200 gramas de côco em flocos
- 02 colheres de manteiga ou 1 colher de glucose.

Modo de Fazer

Levar tudo ao fogo até o ponto desejado, conforme demonstrado em aula.

Trufas

Ao Leite

- 500 gramas de chocolate ao leite picadinho
- 200 gramas de creme de leite
- 01 colher (sopa) de glucose adicionada ao final da receita.

Modo de preparo:

Fazer conforme demonstrado em aula.

Meio amarga

Ingredientes:

- 500 gramas de chocolate meio amargo picadinho
- 250 gramas de creme de leite.
- 01 colher (sopa) de glucose adicionada ao final da receita. Conforme demonstrado em aula.

Branca

Ingredientes:

- 500 gramas de chocolate branco picadinho
- 200 gramas de creme de leite
- 01 colher de glucose adicionada ao final da receita.

Conforme demonstrado em aula. Com esta receita de trufa branca, vc pode criar todos os sabores imagináveis. Basta ir saborizando de acordo com a idéia.

- Pistache
- Frutas vermelhas
- Frutas do bosque
- Limão siciliano entre outros.

CONVERSÃO DE MEDIDAS NACIONAL

EQUIVALÊNCIA PARA INGREDIENTES LÍQUIDOS

- 01 copo = 250 ml
- 01 xícara = 240 ml
- $\frac{3}{4}$ de xícara = 180 ml
- $\frac{1}{2}$ xícara = 120 ml
- $\frac{1}{4}$ de xícara = 60 ml
- 01 colher (sopa) = 15 ml
- 01 colher (sobremesa) = 10 ml
- 01 colher (chá) = 5 ml
- 1 colher (café) = 2,5 ml

CHOCOLATE EM PÓ/CACAU EM PÓ

- 01 xícara = 100 grs
- $\frac{1}{2}$ xícara = 50 grs
- $\frac{1}{3}$ xícara = 25 grs
- 01 colher de sopa = 6 grs

FARINHA DE TRIGO

- 01 xícara = 165 grs
- $\frac{3}{4}$ de xícara = 123,75 grs
- $\frac{1}{2}$ xícara = 82,5 grs
- $\frac{1}{4}$ xícara = 41,25 grs
- 01 colher de sopa = 13 grs
- 01 colher de sobremesa = 5 grs
- 01 colher de chá = 2 grs
- 01 copo tipo americano = 165 grs
- 01 copo tipo requeijão = 212 grs
- $\frac{3}{4}$ copo tipo requeijão = 159 grs
- $\frac{1}{2}$ copo tipo requeijão = 106 grs
- $\frac{1}{4}$ copo tipo requeijão = 53 grs

MANTEIGA/MARGARINA OU GORDURA VEGETAL

- 01 xícara = 200 grs
- $\frac{1}{2}$ xícara = 100 grs

AÇÚCAR

- 01 xícara = 200 grs
- $\frac{1}{2}$ xícara = 100 grs

FORMAS PARA FAZER OS PÃES DE MEL

Marca BWB

Cobertura que usamos em aula:

HARALD TOP EM GOTAS MEIO AMARGO.

Sempre derretido em até 45 graus e baixar para 35 graus para utilizar.

Se for usar o banho maria, nunca esqueça de JAMAIS encostar o recipiente com chocolate na água quente começando a fervura. BANHO MARIA SE USA DESLIGADO. Nunca esqueçam.

Façam bom proveito do conhecimento adquirido e mãos à obra.

Lembre-se sempre:

TODA CAMINHADA COMEÇA COM UM PRIMEIRO E ÚNICO PASSO.

Deus abençoe à todos, capacitando-os para uma jornada feliz transformando doces em sorrisos no rosto dos seus clientes.

Jamais esqueçam também, QUALIDADE EM PRIMEIRO LUGAR SEMPRE