

APOSTILA DO CURSO

Doces Finos



SILVIA NICOLAU



Olá

Você acaba de adquirir o curso “DOCES FINOS”. Parabéns!

Que bom poder contribuir para o seu aprendizado!

É uma alegria compartilhar minhas experiências com você e fazer parte desse momento tão precioso de estudo e de crescimento profissional.

O curso “DOCES FINOS” foi pensado e elaborado com todo cuidado e carinho para que você possa se capacitar e trabalhar de forma diferenciada. Por isso, vamos muito além das receitas!

Além do vídeo que você pode ver e rever quantas vezes quiser, esta apostila contém a lista de ingredientes e modo de preparo detalhado de cada receita, além de dicas e informações relevantes de cada doce, como rendimento, validade e muito mais.

Minha equipe e eu estaremos à sua disposição através do canal virtual exclusivo de comunicação, para que possamos lhe auxiliar da melhor forma possível durante seu período de estudo e claro, para trocarmos ideias, experiências e conhecimento.

O objetivo de tudo isso é para que você se torne um(a) profissional diferenciado que, além de saber fazer doces, também seja capaz de produzir alimentos seguros para o consumo, de reduzir riscos na produção, de identificar e eliminar desperdícios, de trabalhar com agilidade e eficiência, de se fortalecer e se diferenciar diante da concorrência e, principalmente, de transformar a venda dos seus doces em um negócio rentável, próspero, capaz de gerar uma renda extra ou até mesmo de se tornar a sua principal fonte de renda.

Desejo-lhe boa sorte e bom estudo!

Um forte abraço,



Silvia Nicolau

Entenda a Sua Apostila

A sua apostila está dividida em 22 aulas:

Aula nº 1 – SOBRE CHOCOLATES E COBERTURAS

Chocolates e coberturas, dois ingredientes largamente utilizados e indispensáveis na produção de doces finos e que têm inúmeros detalhes a serem considerados no momento da manipulação, incluindo o derretimento e a temperagem.

Nas 21 aulas seguintes, você terá um receituário incrível, contendo 20 doces finos.

São eles:

Aula nº2 – TRUFA NEGRA

Doce muito sofisticado, que não pode faltar nas mesas de doces mais requintadas e bem montadas

Aula nº3 – CANDY DE DAMASCO

Doce de aparência delicada, com um surpreendente contraste de sabores e texturas

Aula nº4 – SUSPIROS RECHEADOS COM BRIGADEIRO BLACK

A união perfeita da doçura do suspiro com sabor forte e acentuado do brigadeiro amargo

Aula nº5 – BRIGADEIRO BRANCO GOURMET DE UVA

A evolução do brigadeiro branco com uma agradável surpresa no recheio

Aula nº6 – BOMBOM CROCANTE DE AVELÃ

O bombom famoso ganha uma versão caseira e muito charmosa

Aula nº7 – TARTELETE TRUFADA DE CEREJA

Impossível de resistir pela crocância da massa, pelo recheio cremoso e pela beleza da fruta

Aula nº8 – VERRINE DE CHOCOLATE BELGA E COULIS DE MORANGO

A beleza de um doce traduzida na harmonização de creme e calda

Aula nº9 – GOTAS DE CHOCOLATE MODELADAS COM TRANSFER

A modernidade da confeitaria estampada em um doce

Aula nº 10 – CAMAFEU

Há décadas um clássico das festas

Aula nº 11 – DOCINHO MAÇÃ DO AMOR

Uma criação inspirada na tão conhecida maçã do amor, um presente às nossas lembranças

Aula nº 12 – BEM CASADO

A união pela doçura! O doce mais utilizado como lembrancinha das festas de casamento e cobiçado pelos convidados!

Aula nº 13 – BRIGADEIRO GOURMET

O doce mais tradicional das festas ganha novos elementos que lhe conferem o status de gourmet

Aula nº 14 – CAIXINHAS DE CHOCOLATE COM FRUTAS FRESCAS

A união perfeita de um delicioso chocolate com o frescor das frutas resultam em doce incrível

Aula nº 15 – CONCHAS DE CHOCOLATE COM BRIGADEIRO DE LARANJA

Sofisticação e sabor em um único doce que ganha o formato delicado de uma concha

Aula nº 16 – DOCES PERSONALIZADOS

Um carinho em cada doce!

Aula nº 17 – MACARONS

Uma obra prima da gastronomia francesa em forma de doce

Aula nº 18 – TARTELETES DE LIMÃO

Sabores clássicos em porções individuais – sucesso garantido nas festas

Aula nº 19 – TRUFA DE AMÊNDOAS

Chocolate branco e amêndoas – dois ingredientes delicados que, unidos, se transformam em uma explosão de sabor

Aula nº 20 – VERRINE STROGONOFF DE NOZES

Doce feito em camadas, que atrai pela beleza e valoriza o melhor de cada ingrediente

Aula nº 21 – XÍCARAS DE CHOCOLATE COM CREME CAPPUCCINO

O chocolate em variadas texturas reunidas em doce surpreendente, do formato à coerência no sabor e nos aromas

Aula nº 22 – ASSUNTOS RELEVANTES

A última aula é dedicada às informações relevantes, que complementam o seu aprendizado. Vender doces é um trabalho que vai além das panelas e de ingredientes. Quem deseja trabalhar de forma profissional tem que estar preparado para lidar com vários assuntos e situações, como a validade dos doces, como calcular o preço de venda e muito mais.

Atenção!

Antes de começar, leia com atenção toda a receita e o modo de preparo para se certificar que tem à disposição tudo que irá precisar, incluindo ingredientes, utensílios, equipamentos e tempo.

O mesmo doce pode ter mais de um preparo. Exemplo: massa, recheio, decoração.

Os ingredientes estão em uma única lista, porém, o modo de preparo está separado.

Exemplo: modo de preparo da massa, modo de preparo do recheio, modo de preparo da decoração.

Depois dos preparos necessários para cada doce há a finalização.

Exemplo: Finalização: aplique o recheio sobre a massa e decore

Aula 1

Sobre Chocolates e Coberturas

CHOCOLATES	TEMPERATURA DE DERRETIMENTO	TEMPERATURA DE TEMPERAGEM
Chocolate branco	Máximo 50°C	28°C
Chocolate ao leite	Máximo 50°C	29°C
Chocolate meio amargo	Máximo 50°C	30°C
Chocolate amargo	Máximo 50°C	30°C

COBERTURAS FRACIONADAS *** Não Necessitam de temperagem ***	TEMPERATURA DE DERRETIMENTO
Cobertura fracionada sabor chocolate branco	Máximo 50°C
Cobertura fracionada sabor chocolate ao leite	Máximo 50°C
Cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo	Máximo 50°C

DERRETIMENTO EM BANHO-MARIA

- Pique o chocolate ou a cobertura em pedaços iguais.
- Coloque água em uma panela e leve ao fogo para aquecer. Quando começar a formar pequenas bolhas no fundo, desligue o fogo. A temperatura da água deve ser morna, suportável ao toque da mão (50°C).
- Coloque o chocolate ou a cobertura em outro recipiente e coloque sobre a água morna. É conveniente que este recipiente seja maior que a boca da panela, para evitar que pingos de água caiam dentro do chocolate.
- Deixe em repouso até derreter o chocolate ou cobertura.

DERRETIMENTO EM MICRO-ONDAS

- Pique o chocolate ou a cobertura em pedaços iguais.
- Coloque em um refratário e leve ao micro-ondas por trinta segundos em potência média.
- Retire, mexa e volte novamente ao micro-ondas por mais trinta segundos, sempre regulando a potência para não aquecer demais o chocolate ou a cobertura.
- Repita o procedimento até que todo o produto esteja derretido.

TEMPERAGEM EM PEDRA FRIA

- Despeje o chocolate derretido sobre uma pedra de mármore ou granito. Mantenha uma pequena quantidade na tigela.
- Espalhe o chocolate com auxílio de uma espátula raspadora.
- Mexa o chocolate, em movimentos de um lado para o outro, até chegar à temperatura indicada na tabela acima.
- Utilize um termômetro culinário para medir a temperatura com exatidão.
- Recolha o chocolate da mesa, devolva-o para a tigela e misture bem.

Aula 2 - Trufa Negra



RENDIMENTO: 24 unidades aproximadamente

VALIDADE: 7 dias em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo em barra, picado (para a massa) [250g]
- 1/3 xícara (chá) de creme de leite de lata com o soro [120g]
- 1 colher (sopa) de rum (opcional) [15ml]
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal (para untar o prato) [3g]
- 1 e 2/3 xícaras (chá) de chocolate meio amargo em barra picado (para a cobertura) [200g]
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó 50% [50g]

MODO DE PREPARO DA MASSA:

- Pique o chocolate em pedaços bem pequenos.
- Misture o creme de leite e aqueça no micro-ondas por trinta segundos.
- Mexa até que o chocolate se dissolva completamente.

- Adicione o rum.
- Leve à geladeira por duas horas ou até que fique com consistência firme o suficiente para ser modelada.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA:

Derreta e faça a temperagem do chocolate conforme instruções (vistas na aula 1).

FINALIZAÇÃO:

- Modele bolinhas “imperfeitas” de aproximadamente 16g.
- Acomode-as sobre um prato untado com manteiga sem sal.
- Utilizando uma colher, banhe as trufas uma a uma.
- Passe-as imediatamente no chocolate em pó.
- Acomode sobre papel manteiga e aguarde a cristalização total do chocolate.

DICAS:

- O creme resultante da mistura de chocolate com creme de leite é chamado de ganache.
- O rum tem a finalidade exclusiva de conferir sabor e aroma característicos à trufa. Pode ser substituído por whisky, vodka, tequila, licores, vinho, suco ou outra bebida de sua preferência.
- O chocolate destinado à cobertura pode ser substituído por uma cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo.
- 1 xícara (das de chá) de chocolate meio amargo, em barra e picado, pesa aproximadamente 125g.

Aula 3 - Candy de Damasco



RENDIMENTO: 24 unidades aproximadamente

VALIDADE: 7 dias em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 1 lata leite condensado [395g]
- 1 gema [20g]
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal (para a massa) [3g]
- 1/2 xícara (chá) de damascos picados [100g]
- 1/2 xícara (chá) de leite em pó [60g]
- Açúcar refinado o quanto baste
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar impalpável [500g]
- Água o quanto baste
- Corante alimentício amarelo damasco
- Pó alimentício para decoração perolizado
- 24 flores e 24 folhas de açúcar
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal (para untar as mãos) [3g]

MODO DE PREPARO DA MASSA NO MICRO-ONDAS:

- Em uma tigela própria para cozimento em micro-ondas, misture o leite condensado, a gema e a manteiga.
- Cozinhe por dois minutos em potência alta.
- Retire, mexa e volte ao micro-ondas por mais dois minutos.
- Retire, mexa, verifique o ponto. Caso ainda esteja mole, cozinhe por mais alguns minutos.
- Deixe esfriar e acrescente os damascos picados e o leite em pó.

MODO DE PREPARO DO FONDANT CASEIRO PARA COBERTURA:

- Coloque o açúcar impalpável em uma tigela.
- Vá acrescentando água aos poucos até a mistura obter uma consistência pastosa.
- Cozinhe em micro-ondas por dois minutos, parando na metade do tempo para mexer.
- Depois de cozido, mantenha o fondant em banho-maria.

FINALIZAÇÃO:

- Unte as mãos com manteiga e modele os doces em formato de bolinhas com aproximadamente 20g.
- Passe-as no açúcar refinado.
- Prende as bolinhas em moldes de silicone ou formas para chocolate.
- Deixe descansar por duas horas em temperatura ambiente, descobertos, para que ressequem levemente por fora.
- Utilizando um garfo, banhe um doce de cada vez.
- Acomode-o rapidamente sobre papel manteiga ou tapete de silicone.
- Aplique imediatamente uma flor e uma folha de açúcar para decorar, pois o fondant rapidamente.
- Quando o fondant de todos os doces secarem completamente, retire as rebarbas e pincele com o pó perolizado.

DICAS:

- O damasco pode ser substituído por banana-passa, coco ralado, nozes ou outra fruta de sua preferência. Ao mudar a fruta, mude também o mude do doce. Exemplos: candy de banana, candy de nozes, etc.
- Caso queira fazer o cozimento na panela, misture o leite condensado com a gema e a manteiga e leve ao fogo até ferver e engrossar.
- O fondant perde líquido durante o cozimento e durante o tempo em que estiver no banho-maria, visto que isso é necessário enquanto banha os doces. Sendo assim, sempre que o fondant endurecer demais e começar a dificultar o banho, acrescente um pouco de água em pequenas quantidades, mexa e ele voltará ao ponto.

Aula 4 - Suspiros Recheados com Brigadeiro Black



RENDIMENTO: 35 unidades aproximadamente

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 1/2 xícara (chá) de claras [120g]
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado [180g]
- 1 colher (sopa) de suco de limão [10ml]
- 1 lata de leite condensado [395g]
- 1/2 xícara (chá) de chocolate belga amargo em gotas [90g]
- 3 colheres (sopa) de creme de leite [45g]
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó [14g]
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal [15g]

MODO DE PREPARO DO SUSPIRO:

- Misture as claras com o açúcar e o suco de limão.
- Bata na batedeira até formar um merengue firme.

- Transfira para um saco de confeitar com bico pitanga nº 4B
- Sobre um tapete de silicone ou papel manteiga, faça pequenos suspiros.
- Asse em forno baixo (100°C) por uma hora aproximadamente ou até que os suspiros fiquem bem sequinhos.
- Deixe esfriar e guarde em recipiente com tampa até o dia de servir.

MODO DE PREPARO DO BRIGADEIRO BLACK:

- Em uma panela de fundo grosso, misture o leite condensado, o chocolate amargo, o creme de leite, o cacau e a manteiga.
- Leve ao fogo médio até ferver e engrossar.
- Transfira o doce para um prato e cubra com um plástico.
- Aguarde esfriar para utilizar.
- Transfira para um saco de confeitar com bico pitanga nº 20 ou similar.

FINALIZAÇÃO:

- Junte os suspiros, dois a dois, unindo-os com o brigadeiro.
- Guarde os doces em recipientes fechados.

DICAS:

- O rendimento vai depender do tamanho dos suspiros que forem feitos.
- Caso queira, faça o cozimento do brigadeiro no micro-ondas (visto na aula 3).
- Os bicos 4B e pitanga nº 20 podem ser substituídos por outros similares.
- O suspiro deve assar lentamente em forno baixo. A regulagem de temperatura em forno elétrico é mais fácil, pois o termostato possibilita essa precisão. No forno a gás, ao tentar baixar a temperatura, existe o perigo do fogo se apagar. Nesse caso, baixe até a temperatura mínima (possível e segura) e mantenha a porta do forno entreaberta.
- 1 xícara (das de chá) do chocolate amargo que já vem em gotas pequenas, pesa aproximadamente 180g.

Aula 5 - Brigadeiro Branco Gourmet de Uva



RENDIMENTO: 35 unidades aproximadamente

VALIDADE: 7 dias em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 1 cacho pequeno de uva crimson (roxa) ou thompson (verde) [150g]
- 1 lata de leite condensado [395g]
- 2/3 de xícara (chá) de chocolate branco picado (para a massa) [100g]
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal para a massa [3g]
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal (para untar o prato) [3g]
- 1 e 1/2 xícaras (chá) raspas de chocolate branco (para a decoração) [120g]

MODO DE PREPARO DAS UVAS:

- Lave as uvas e aguarde até que sequem naturalmente.
- Retire o engaço (cabinhos) das uvas com uma tesoura.

MODO DE PREPARO DA MASSA (BRIGADEIRO GOURMET):

- Em uma panela misture o leite condensado, o chocolate branco e a manteiga.
- Leve ao fogo médio até ferver e engrossar.
- Transfira o doce para um prato, cubra um plástico e aguarde esfriar.

FINALIZAÇÃO:

- Faça bolinhas de aproximadamente 10g e acomode-as sobre um prato untado com manteiga sem sal.
- Recheie cada bolinha com uma uva.
- Passe os doces delicadamente nas raspas de chocolate branco.

DICA:

- As uvas thompson e crimson têm algumas particularidades, entre as quais, as principais são: não terem sementes, serem extremamente doces, terem uma boa durabilidade mesmo sem refrigeração. Geralmente, são um pouco mais caras que outras variedades. No doce, podem ser substituídas por outra variedade de uva, de acordo com sua necessidade, disponibilidade ou preferência.
- 1 xícara (das de chá) de chocolate branco, em barra e picado, pesa aproximadamente 125g.
- As raspas de chocolate para decoração podem ser encontradas em algumas lojas de produtos para confeitaria e de artigos para festas. Curiosamente, um dos fabricantes as identifica como virutas e outro, como blossoms. Uma xícara (das de chá) pesa 80g.

Aula 6 - Bombom Crocante de Avelã



RENDIMENTO: 30 unidades aproximadamente

VALIDADE: 7 dias em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de chocolate ao leite em barra, picado [250g]
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite de lata com o soro [120g]
- 30 avelãs torradas e sem pele [30g]
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal (para untar o prato e as mãos) [5g]
- 2 xícaras (chá) de cobertura fracionada, em gotas, sabor chocolate ao leite [250g]
- 6 biscoitos waffer sabor chocolate com avelã [50g]
- Pó alimentício para decoração dourado

MODO DE PREPARO DA MASSA:

- Derreta o chocolate ao leite conforme instruções (vistas na aula 1) e aguarde até esfriar.
- Misture o creme de leite.
- Leve à geladeira até ficar firme o suficiente para manusear.

- Faça bolinhas de aproximadamente 12g.
- Acomode-as em um prato untado.
- Recheie cada bolinha com uma avelã e modele novamente.
- Leve para a geladeira mais uma vez por alguns minutos.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA:

- Derreta a cobertura fracionada em banho-maria (visto na aula 1).
- Pique os biscoitos em pedaços bem pequenos e misture-os à cobertura.

FINALIZAÇÃO:

- Banhe os doces um a um e acomode-os sobre papel manteiga.
- Aguarde cristalização completa da cobertura e pincele com o pó dourado.

DICAS:

- 1 xícara (das de chá) de chocolate ao leite em barra e picado, pesa aproximadamente 180g.
- 1 xícara (das de chá) de cobertura fracionada em gotas, pesa aproximadamente 130g.

Aula 7 - Tartelete

Trufada de Cereja



RENDIMENTO: 25 unidades aproximadamente

VALIDADE: 7 dias em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina [60g]
- 4 colheres (sopa) de açúcar refinado [60g]
- 1 gema de ovo sem a pele [10g]
- 5 gotas de essência de baunilha [1ml]
- 1 xícara (chá) de farinha trigo aproximadamente [140g]
- 2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo em barra, picado [250g]
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite de lata com o soro [120g]
- 2 colheres (sopa) de calda de cereja [20ml]
- 25 cerejas com talo [25g]

MODO DE PREPARO DA MASSA:

- Misture a manteiga, o açúcar, a gema e a baunilha.
- Comece mexendo com uma colher. Acrescente um pouco da farinha.
- Aos poucos e mexendo com a ponta dos dedos, acrescente mais um pouco da farinha, mas somente o suficiente para formar uma massa homogênea e maleável.
- Forre o fundo e as laterais das forminhas com a massa e retire o excesso.
- Leve as formas ao refrigerador por trinta minutos.
- Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por quinze minutos aproximadamente ou até que estejam levemente douradas.
- Espere amornar e bata levemente as forminhas para que a massa se solte.
- Espere esfriar e desenforme.
- Guarde em recipiente fechado.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

- Pique o chocolate em pedaços bem pequenos e reserve.
- Coloque o creme de leite em uma panela e aqueça até amornar.
- Junte o chocolate picado ao creme de leite e mexa até que dissolva.
- Junte a calda da cereja.
- Mantenha em temperatura ambiente por duas horas ou o tempo suficiente para que fique com consistência pastosa. Se tiver pressa, leve à geladeira por alguns minutos.
- Transfira para um saco de confeitar com bico pitanga modelo 1M ou similar.

FINALIZAÇÃO:

- Aplique o recheio nas casquinhas, formando uma pitanga alta.
- Decore cada doce com uma cereja.

DICAS:

- O rendimento da receita depende do tamanho das tarteletes que fizer.
- As formas de alumínio utilizadas para o rendimento citado têm as seguintes medidas: 2cm altura x 4,5cm abertura x 3cm de fundo.
- Além de forminhas, outra opção de embalagem são as bases para doces.

Aula 8 - Verrine de Chocolate Belga com Coulis de Morango



RENDIMENTO: 24 unidades aproximadamente

VALIDADE: 1 dia em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado [395g]
- 1 xícara (chá) de leite [240 ml]
- 3 colheres (sopa) de amido [21g]
- 1 xícara (chá) de chocolate belga amargo em gotas (para o creme) [180g]
- 2 colheres (sopa) de rum (opcional) [20ml]
- 1/2 xícara (chá) de creme vegetal para chantilly [120ml]
- 3 xícaras (chá) de morangos maduros [300g]
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado [180g]
- 1/4 de xícara (chá) de chocolate belga amargo em gotas (para a decoração) [45g]

MODO DE PREPARO DO CREME DE CHOCOLATE:

- Bata o creme vegetal em ponto de chantilly, conforme instruções do fabricante contidas no rótulo. Reserve.
- Despeje o leite condensado em uma panela.
- Dissolva o amido no leite.
- Despeje o leite na panela.
- Junte o chocolate amargo.
- Leve ao fogo até ferver e engrossar.
- Retire do fogo e acrescente o rum.
- Transfira o doce para uma tigela, cubra com um plástico e espere esfriar.
- Junte o chantilly reservado ao creme frio e mexa delicadamente.

MODO DE PREPARO DO COULIS DE MORANGOS:

- Lave, retire as folhas e pique os morangos.
- Coloque-os em uma panela junto com açúcar.
- Leve ao fogo e deixe cozinhar por alguns minutos.
- Passe o doce ainda quente pela peneira.
- Transfira para uma bisnaga para facilitar a aplicação.
- Aguarde esfriar para utilizar.

MODO DE PREPARO DA DECORAÇÃO:

- Derreta e faça a temperagem do chocolate (visto na aula1).
- Transfira o chocolate para um saquinho e corte a ponta.
- Aplique cuidadosamente em forma para chocolate com desenho de arabescos (código da forma 9321).
- Leve à geladeira por dez minutos.
- Desenforme e reserve.

FINALIZAÇÃO:

- Acomode os copinhos em algum suporte, de maneira que fiquem levemente inclinados.
- Aplique um pouco do coulis e leve ao congelador por quinze minutos.
- Complete os copinhos com o creme de chocolate.
- Finalize a decoração com arabescos de chocolate.

DICAS:

- O rendimento depende do tamanho dos copinhos que utilizar.
- Os copinhos utilizados para o rendimento citado têm capacidade para 40ml e as medidas são: 5cm altura x 4,5cm abertura x 3cm de fundo.
- O chocolate importado, utilizado no recheio e também na decoração, pode ser substituído por chocolate nacional.
- Os arabescos podem ser feitos à mão livre ou com uso de outras formas.
- O Coulis é uma espécie de calda, ou molho, elaborado pelo processamento de frutas com açúcar até a obtenção de um purê. Para ser chamado de coulis, obrigatoriamente, deve ser passado por uma peneira. Pode ser feito quente ou frio e para sua elaboração, podem ser usadas tanto frutas frescas quanto congeladas.

Aula 9 - Gotas Modeladas com Transfer



RENDIMENTO: 22 unidades aproximadamente

VALIDADE: 1 dia em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de cobertura fracionada em gotas, sabor chocolate branco, ao leite ou meio amargo [250g]
- 1 folha de transfer para chocolate
- 1/2 xícara (chá) de creme vegetal para chantilly [120g]
- 1 e 2/3 xícaras (chá) de chocolate ao leite em barra e picado [200g]
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite de lata com o soro [120g]
- 1 colher (das de café) de essência de caramelo [3ml]
- 22 mini balas redondas, combinando com a cor do transfer [22g]
- Pó para decoração perolizado

MODO DE PREPARO DAS GOTAS:

- Derreta a cobertura em banho-maria (visto na aula 1).
- Lave, higienize e seque uma régua e um estilete (ou tesoura).
- Corte tiras retangulares do transfer com as medidas de 3cm x 12 cm.
- Forre a mesa com papel manteiga.
- Aplique aproximadamente uma colher (sopa) de cobertura sobre a tira de transfer.
- Com ajuda de uma espátula, espalhe a cobertura por cima do transfer, formando uma camada fina.
- Levante a tira segurando por uma das pontas e retire os excessos.
- Aguarde alguns segundos até que a cobertura comece a perder o brilho.
- Junte as duas pontas da tira e ponha para secar sobre papel manteiga com uma das aberturas voltadas para cima, formando uma gota.
- Leve à geladeira por dez minutos para que endureça completamente.
- Retire o plástico.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

- Misture o chocolate com o creme de leite.
- Leve ao micro-ondas por trinta segundos.
- Mexa até que o chocolate se dissolva.
- Junte a essência e leve à geladeira para esfriar.
- Bata o creme vegetal em ponto de chantilly, conforme instruções do fabricante contidas no rótulo.
- Transfira aproximadamente duas colheres (sopa) do chantilly para um saco de confeitar com bico pitanga nº 22 ou similar.
- Reserve para utilizar na decoração.
- Misture o restante do chantilly com ao creme de chocolate.
- Transfira para um saco de confeitar grande e bico nº 4B ou similar.

MODO DE PREPARO DA DECORAÇÃO:

- Coloque as mini balas em um recipiente e polvilhe o pó perolizado

FINALIZAÇÃO:

- Acomode as gotas sobre um prato.
- Aplique o recheio de chocolate, ultrapassando a borda da gota.
- Sobre o recheio, faça uma pitanga com o chantilly reservado.
- Finalize a decoração com uma mini bala perolizada.

DICAS:

- O tamanho das tiras de transfer são meramente sugestivas. Caso queira, corte-as em tamanhos diferentes, maiores ou menores.
- Escolha o sabor do chocolate de acordo com a cor do transfer, para que o resultado visual seja o melhor possível.
- As mini balas da decoração podem ser substituídas por outras decorações de sua preferência, como frutas (cereja, physalis, etc), flores de açúcar e arabescos de chocolate (vistos na aula 8).

Aula 10 - Camafêu



RENDIMENTO: 25 unidades aproximadamente

VALIDADE: 15 dias em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de nozes quebradas ou picadas (para a massa) [200g]
- 1/2 xícara (chá) de doce de leite pastoso [140g aproximadamente]
- 1 pacote de fondant insdustrializado [500g]
- água o quanto baste
- 13 nozes inteiras (para a decoração) [50g aproximadamente]
- Pó alimentício para decoração dourado

MODO DE PREPARO DA MASSA:

- Passe as nozes da massa pelo processador (ou liquidificador) para que se transforme em uma farinha.
- Transfira para uma tigela.
- Vá acrescentando o doce de leite aos poucos e mexendo com as mãos até chegar ao ponto

de modelar.

- Modele em formato de bolinhas de aproximadamente 12g e, em seguida, em formato de cilindros.

MODO DE PREPARO DO FONDANT:

- Coloque o fondant industrializado em um refratário.
- Vá adicionando água aos poucos até que se transforme em purê de consistência pastosa.
- Leve ao micro-ondas por um minuto.
- Mexa vigorosamente e volte ao micro-ondas por mais um minuto.
- Após o cozimento, mantenha o refratário em banho-maria.

MODO DE PREPARO DA DECORAÇÃO:

- Corte as nozes ao meio, no sentido do comprimento.
- Pincele-as com o pó dourado.

FINALIZAÇÃO:

- Utilizando um garfo próprio para banho, banhe um doce de cada vez.
- Acomode-o rapidamente sobre papel manteiga ou tapete de silicone.
- Aplique imediatamente uma fatia de noz dourada, pois o fondant endurece muito rápido.

DICAS:

- Caso queira, substitua o fondant industrializado pelo caseiro (visto na aula 3).
- As nozes quebradas ou picadas são mais baratas que as nozes inteiras. Sendo assim, para diminuir o custo da receita, use essa opção para a massa e as inteiras, mais caras, somente para a decoração.
- Existem diversas marcas de fondant e os fabricantes oferecem com embalagens e pesos diferentes, que podem variar de pacotes de 500g a baldes com 6kg. São encontrados em algumas lojas de ingredientes para confeitaria e lojas de artigos para festas.

Aula 11 - Docinho Maçã do Amor



RENDIMENTO: 20 unidades aproximadamente

VALIDADE: de 2 a 12 horas em temp. ambiente

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de leite em pó integral [120g]
- 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeitado Glaçúcar [80g]
- Leite condensado o quanto baste
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal (para untar a bandeja) [3g]
- Corante alimentício em gel ou líquido verde
- 30 palitos de madeira pequenos
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado [360g]
- 1 xícara (chá) de água [240ml]
- 2 colheres (sopa) de vinagre branco [20ml]
- Corante alimentício em gel vermelho
- O quanto baste de manteiga sem sal (para untar a mesa)

MODO DE PREPARO DA MASSA:

- Misture o leite em pó com o açúcar Glaúcar.
- Vá adicionando o leite condensado aos poucos e mexendo com as mãos até formar uma massa maleável.
- Separe uma pequena porção de massa para fazer as folhas.
- Tinja essa porção de massa com corante verde e modele folhas bem pequenas. Reserve-as.
- Modele o restante da massa em bolinhas de aproximadamente 17g.
- Acomode-as em um prato untado.
- Pinte os palitos com o corante verde para que sirvam como os cabinhos das maçãs.
- Espete um palito em cada bolinha.
- Deixe descansar por, no mínimo, duas horas em temperatura ambiente e descobertas, para que ressequem e fiquem mais firmes e resistentes ao banho na calda quente.

MODO DE PREPARO DO FONDANT:

- Coloque o açúcar, a água e o vinagre em uma panela e mexa bem.
- Leve ao fogo e não mexa mais.
- Após iniciar fervura, a calda começará a reduzir e ficar mais espessa. Nesse momento, podem se formar cristais de açúcar nas laterais da panela.
- Utilize um pincel culinário umedecido com água. Pincele as laterais da panela para evitar que esses cristais caiam dentro da calda, pois isso pode provocar uma reação em cadeia, fazendo com que toda a calda cristalize.
- Mantenha em fogo baixo até que fique com tom levemente amarelado.
- Encha um recipiente com água fria. Para fazer o teste, coloque um pouco da calda na água fria e recolha com a ponta dos dedos. Ao tocar na água, se a calda se dissolver, ainda não está no ponto. Se a calda ficar elástica, ainda não está no ponto. O ponto correto é quando a calda, ao tocar na água, produzir pequenos estalos e endurecer rapidamente, ficando com aparência de vidro.
- Adicione o corante e gire a panela para que se misture à calda.

FINALIZAÇÃO:

- Segure o doce pelo palito e banhe cuidadosamente.
- Retire o excesso na borda da panela.

- Acomode o doce sobre uma superfície untada com bastante manteiga ou em um tapete de silicone.
- Decore com as folhinhas reservadas.

DICAS:

- Se houver tempo, deixe as maçãs modeladas descansarem por mais tempo, preferencialmente, de um dia para o outro.
- O trabalho com calda de açúcar requer muita atenção e cuidado. A temperatura elevada da calda pode provocar queimaduras graves. Não utilize luvas, pois elas podem derreter e agravar queimaduras. Não permita a circulação de pessoas enquanto manipula caldas. Não prove ou toque na calda recém retirada da panela. O ponto deve ser verificado colocando a calda em água fria, conforme descrito no modo de preparo.
- O palito de madeira pode ser encontrado com diversos nomes e formatos. O mais comum e facilmente encontrado é de dente e, caso for utilizar esse, corte as pontas. Há também o de sanduíche (marca Theoto), encontrado em lojas de embalagens para alimentos e lojas de festa. Já os palitos para petiscos são encontrados nos mesmo lugares e em vários formatos. É importante que sejam de madeira, pois os de plástico não suportam o calor da calda que eventualmente pode entrar no momento do banho.

Aula 12 - Bem Casado



RENDIMENTO: 25 unidades aproximadamente

VALIDADE: 7 dias em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo [20g]
- 1/2 lata de creme de leite com o soro [150g]
- 1 pote de doce de leite [400g]
- 3 ovos [150g]
- 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado [90g]
- 1 colher (chá) de essência de baunilha [3ml]
- 1 colher (chá) de raspas de casca de laranja [2g]
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo [70g]
- 1/4 xícara (chá) de fécula de batata [40g]
- 1/2 colher (chá) de fermento em pó [1,5g]
- 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro impalpável (para o fondant) [240g]
- 1/3 xícara de suco de laranja [80ml]

- Açúcar de confeiteiro impalpável o quanto baste (para finalização)

MODO DE PREPARO DO DOCE DE LEITE CREMOSO:

- Em uma tigela apropriada para micro-ondas, peneire as duas colheres de farinha de trigo e misture o creme de leite.
- Junte o doce de leite e cozinhe por quatro minutos em potência alta.
- Retire, mexa e se necessário cozinhe por mais alguns minutos. Espere esfriar.
- Transfira para um saco de confeitar com bico perlê nº 10 ou 12.

MODO DE PREPARO DA MASSA:

- Bata as claras em neve.
- Acrescente o açúcar refinado e bata até formar um merengue.
- Junte as gemas e bata mais um pouco.
- Retire da batedeira e acrescente a baunilha e as raspas de laranja.
- Adicione a farinha, a fécula e o fermento peneirados.
- Mexa delicadamente para não perder o volume da massa.
- Transfira para um saco de confeitar com bico perlê nº 10 ou 12.
- Forre duas formas com papel manteiga ou tapete de silicone.
- Faça pingos (+ou- 5cm), deixando uma pequena distância entre eles.
- Leve imediatamente ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente doze minutos ou até dourar levemente.

MODO DE PREPARO DO FONDANT:

- Misture o açúcar com o suco de laranja.
- Leve ao micro-ondas por aproximadamente um minuto para cozinhar.
- Se necessário, mantenha em banho-maria enquanto banha os doces.

FINALIZAÇÃO:

- Junte os bolinhos dois a dois, utilizando o doce de leite cremoso.
- Banhe os doces e acomode-os sobre papel manteiga ou tapete de silicone.
- Coloque açúcar impalpável em uma peneira fina e polvilhe sobre os doces.
- Aguarde secagem para que se forme uma casquinha crocante.
- Embrulhe em celofane e utilize a embalagem de sua preferência.

Aula 13 - Brigadeiro Gourmet



RENDIMENTO: 30 unidades aproxim.

VALIDADE: 7 dias em temp. ambiente/ 90 dias congelado

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado [395g]
- 3 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó 50% [21g]
- 100g de chocolate meio amargo picado
- Manteiga o quanto baste para untar as mãos
- 200g de chocolate em escamas, granulado ou em raspas

MODO DE PREPARO DA MASSA NO MICRO-ONDAS:

- Misture o leite condensado, o chocolate em pó e o chocolate picado em uma tigela apropriada para micro-ondas.
- Cozinhe por quatro minutos em potência alta.
- Mexa e volte ao micro-ondas por mais quatro minutos, desta vez em potência média.
- Transfira o doce para um prato, cubra com filme plástico e deixe esfriar.

MODO DE PREPARO DA MASSA NA PANELA:

- Misture o leite condensado, o chocolate em pó e o chocolate picado em uma panela.
- Leve ao fogo e mexa sem parar até obter uma consistência pastosa.
- Transfira para um prato, cubra com filme e deixe esfriar.

FINALIZAÇÃO:

- Unte as mãos com manteiga, divida a massa em porções de 15g e modele bolinhas. Passe-os no confeito de chocolate ou raspas.

Aula 14 - Caixinhas de Chocolate e Frutas Frescas



RENDIMENTO: 20 unidades aproximadamente

VALIDADE: Casquinha, 60 dias em temperatura ambiente/
Com recheio e decoração, 1 dia em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 200g de chocolate ao leite
- 150g de chocolate branco
- 1/4 xícara (chá) creme de leite de lata com o soro [60ml]
- 2 colheres (sopa) de geleia do sabor de sua preferência e que se harmonize com a decoração
- Frutas frescas da época para decoração
- Folhas de hortelã

MODO DE PREPARO DAS CAIXINHAS DE CHOCOLATE:

- Utilize a forma especial para chocolate em formato de caixinhas, da marca BWB nº 856.
- Derreta e faça a temperagem do chocolate.
- Despeje dentro das formas rígidas (maiores) até a marca indicada.
- Coloque por cima as outras duas formas encaixadas (silicone e rígida menor) e pressione

para que o chocolate se espalhe nas laterais da forma.

- Leve à geladeira até que cristalize e se desprenda das formas.
- Para desenformar, retire primeiro as formas internas (silicone e rígida menor) e depois da forma externa (rígida maior).
- Faça o acabamento nas bordas das caixinhas com uma espátula quente.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

- Derreta o chocolate branco e deixe esfriar.
- Misture o creme de leite e a geleia.
- Leve à geladeira por alguns minutos até ficar firme o suficiente para ser aplicado.

FINALIZAÇÃO:

- Aplique o recheio nas caixinhas.
- Decore com as frutas e folhas de hortelã.
- Acomode as tampas das caixinhas, colando-as com um pouco de chocolate.

Aula 15 - Conchas de Chocolate com Brigadeiro de Laranja



RENDIMENTO: 20 unidades aproximadamente

VALIDADE: Casquinha, 60 dias em temperatura ambiente/
Recheio, 5 dias em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 200 g de cobertura fracionada sabor chocolate ao leite
- 1/2 lata de leite condensado [200g]
- 3 colheres (sopa) de creme de leite [30g]
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo [10g]
- Raspas de casca de laranja
- Pérolas de açúcar

MODO DE PREPARO DAS CONCHAS DE CHOCOLATE:

- Utilize formas especiais para chocolate em formato de conchinha – marca BWB nº 253.
- Derreta e faça a temperagem do chocolate.
- Despeje dentro das formas rígidas (maiores) até a marca indicada.
- Coloque por cima as outras duas formas encaixadas (silicone e rígida menor) e pressione

para que o chocolate se espalhe nas laterais da forma.

- Leve à geladeira até que cristalize e se desprenda das formas.
- Para desenformar retire primeiro as formas internas (silicone e rígida menor) e depois da forma externa (rígida maior).
- Faça o acabamento nas bordas das conchas.

MODO DE PREPARO DO BRIGADEIRO DE LARANJA:

- Misture os ingredientes em um recipiente apropriado para micro-ondas.
- Cozinhe por quatro minutos em potência alta, parando na metade do tempo para mexer.

FINALIZAÇÃO:

- Aplique o recheio em uma concha.
- Cole outra concha utilizando um pouco de chocolate.
- Finalize a decoração com as pérolas.

Aula 16 - Doces Personalizados



RENDIMENTO: 30 unidades aproximadamente

VALIDADE: Casquinha, 5 dias em temperatura ambiente/
90 dias congelado sem o fondant

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado [395g]
- 1 pacotinho de coco ralado seco [100g]
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal [15g]
- 5 cravos-da-índia
- 3 xícaras (chá) de açúcar de confeitado impalpável [360g]
- 1/3 xícaras (chá) de leite de coco [80ml]
- 1 xícara (chá) de pó para glacê real [125g]
- 2 colheres (sopa) de água [20ml]
- Corantes alimentícios em gel, nas cores de sua preferência
- Manteiga para untar as mãos
- Açúcar refinado para finalização

MODO DE PREPARO DA MASSA:

- Em um recipiente apropriado para micro-ondas, misture o leite condensado com o coco ralado, a manteiga e os cravos.
- Cozinhe por quatro minutos em potência alta.
- Retire, mexa e se necessário volte ao micro-ondas por mais alguns minutos
- Cubra e deixe esfriar.

MODO DE PREPARO DO FONDANT PARA COBERTURA:

- Peneire o açúcar impalpável em um refratário.
- Vá adicionando o leite de coco aos poucos, até que se transforme em purê de consistência pastosa.
- Leve ao micro-ondas por um minuto.
- Mexa vigorosamente e mantenha a tigela em banho-maria enquanto banha os doces.
- Banhe os doces e acomode-os sobre papel manteiga ou tapete de silicone.

MODO DE PREPARO DO GLACÊ REAL PARA DECORAÇÃO:

- Misture o pó para glacê real com a água.
- Bata na batedeira por dez minutos.
- Divida em pequenas porções e tinja com os corantes.
- Transfira para saquinhos de confeitar.

FINALIZAÇÃO:

- Unte as mãos com manteiga e divida a massa em porções de 15g aproximadamente.
- Modele em formato de bolinhas e passe-as pelo açúcar refinado.
- Utilize uma forma para chocolate (código 1142) para prensar os doces e dar um formato diferenciado.
- Banhe os doces no fondant e acomode-os sobre uma bandeja forrada com papel manteiga.
- Aguarde secagem do fondant.
- Escreva sobre os docinhos, utilizando os glacês coloridos. Aguarde secagem do glacê.
- Transfira os doces para forminhas de sua preferência.

Aula 17 - Macarons



RENDIMENTO: 30 unidades aproximadamente

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 150g de açúcar refinado
- 100g de claras
- 125g de farinha de amêndoa
- 125g de açúcar de confeiteiro impalpável
- Corante alimentício da cor de sua preferência (opcional)
- 250g de chocolate branco
- 1/3 da lata de creme de (com o soro) [100g]
- 2 colheres (sopa) de licor de rosas (opcional) [20ml]

MODO DE PREPARO DA 1ª ETAPA DA MASSA:

- Em uma panela misture o açúcar refinado e as claras.
- Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, até que o açúcar se dissolva e as claras percam a

viscosidade.

- Bata na batedeira até esfriar e o merengue ficar firme. Reserve.

MODO DE PREPARO DA 2ª ETAPA DA MASSA:

- Peneire juntos a farinha de amêndoa e o açúcar impalpável.
- Junte ao merengue e misture bem.
- Caso queira fazer os macarons coloridos, acrescente corante.
- Transfira a massa para um saco de confeitar com bico perlê nº12.
- Faça pingos sobre um tapete de silicone.
- Bata a forma para desfazer os picos e a superfície do doce ficar lisa.
- Deixe descansar por uma hora.
- Asse em forno médio (150°C), preaquecido, por aproximadamente quinze minutos.
- Espere esfriar para desenformar.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO:

- Derreta o chocolate branco e deixe esfriar.
- Misture o creme de leite e o licor.
- Leve à geladeira por alguns minutos até ficar firme o suficiente para ser aplicado.
- Transfira o creme para um saco de confeitar com bico perlê nº12.

FINALIZAÇÃO:

- Junte os doces, dois a dois, unindo-os com o recheio.

DICA:

- O licor pode ser substituído por duas colheres (das de chá) de água de flor de laranjeira ou água de rosas.

Aula 18 - Tarteletes de Limão



RENDIMENTO: 25 unidades aproximadamente

VALIDADE: 5 dias em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina [60g]
- 4 colheres (sopa) de açúcar refinado [60g]
- 1 gema de ovo sem a pele [10g]
- 5 gotas de essência de baunilha [1ml]
- 1 xícara (chá) de farinha trigo aproximadamente [140g]
- 1/2 lata de leite condensado [200g]
- 1/2 lata de creme de leite gelado sem o soro [125g]
- Suco de um limão [30ml aproximadamente]
- 1/4 xícara (chá) de claras de ovos [60ml]
- 1/2 xícara (chá) de açúcar [90g]
- 1 colher (sopa) de suco de limão [10ml] ou 1 pitada de ácido cítrico [0,5g]

MODO DE PREPARO DA MASSA:

- Misture a manteiga, o açúcar, a gema e a baunilha.
- Acrescente um pouco da farinha e inicie mexendo com uma colher.
- Junte o restante da farinha e mexa com a ponta dos dedos, mas somente o suficiente para formar uma massa homogênea e maleável.
- Forre o fundo e as laterais das forminhas com a massa e retire o excesso.
- Leve as formas ao refrigerador por trinta minutos.
- Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por quinze minutos aproximadamente ou até que estejam levemente douradas.
- Espere amornar e bata levemente as forminhas para que a massa se solte.
- Espere esfriar e desenforme.

MODO DE PREPARO DO CREME DE LIMÃO:

- Em uma tigela misture o leite condensado com o creme de leite.
- Acrescente o suco de limão.
- Despeje o creme sobre a massa assada e fria.

MODO DE PREPARO DO MERENGUE SUÍÇO:

- Misture as claras com o açúcar e leve ao fogo, mexendo sem parar, até o açúcar dissolver.
- Transfira para a batedeira e deixe bater até começar a ganhar volume.
- Adicione o suco de limão ou o ácido cítrico e deixe bater até obter um merengue firme.
- Transfira para um saco de confeitar com bico pitanga grande (sugestão, nº 848).

FINALIZAÇÃO:

- Aplique o creme de limão dentro das casquinhas.
- Faça pingos de merengue sobre as tarteletes.
- Caso queira, finalize a decoração queimando com maçarico ou levando ao forno alto (200°C) com dourador ligado para gratinar.

DICAS:

- O rendimento vai depender do tamanho das forminhas utilizadas.
- As formas de alumínio utilizadas para o rendimento citado têm as seguintes medidas: 2cm altura x 4,5cm abertura x 3cm de fundo.
- Utilize também as bases para doces (casquinhas) que já vêm prontas

Aula 19 - Trufa de Amêndoas



RENDIMENTO: 30 unidades aproximadamente

VALIDADE: 7 dias em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 250g de chocolate branco (para a massa)
- 1/3 da lata de creme de leite (com o soro) [100g]
- 5 colheres (sopa) de farinha de amêndoas [50g]
- 5 gotas de essência de amêndoa (opcional)
- 200g de chocolate branco (para a cobertura)
- 100g de amêndoas laminadas e picadas

MODO DE PREPARO DA MASSA:

- Derreta os 250g chocolate branco e deixe esfriar.
- Misture o creme de leite, a farinha de amêndoa e a essência.
- Leve à geladeira por alguns minutos até ficar firme o suficiente para ser modelada.
- Modele bolinhas de aproximadamente 14g.

- Leve à geladeira novamente.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA:

- Derreta e faça a temperagem do chocolate.

FINALIZAÇÃO:

- Coloque uma pequena porção de chocolate na palma da mão e modele as bolinhas novamente.
- Passe-as nas amêndoas laminadas e picadas.
- Acomode os doces sobre uma bandeja e aguarde cristalização.

DICAS:

- O chocolate branco pode ser substituído por cobertura fracionada branca. Nesse caso, não é necessário fazer a temperagem.
- As amêndoas podem ser substituídas por outras frutas, como pistache, castanha de caju, nozes, amendoim, etc.

Aula 20 - Verrine Stroganoff de Nozes



RENDIMENTO: 20 unidades aproximadamente

VALIDADE: 1 dia em temperatura ambiente/
5 dias refrigerado a 10°

INGREDIENTES:

- 1 caixinha de creme de leite [200g]
- 1 e 1/2 colheres (sopa) de amido [10g]
- 1/2 pote ou lata de doce de leite [200g]
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas para o creme [50g]
- 2/3 xícara (chá) de creme vegetal para chantilly [180ml]
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas para o crocante de nozes [50g]
- 1/4 xícara (chá) de açúcar [45g]
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal (para untar a mesa)
- Pó alimentício para decoração dourado

MODO DE PREPARO DO CREME:

- Em uma panela, misture o amido com o creme de leite.

- Junte o doce de leite e as nozes.
- Leve ao fogo, mexendo sempre, até ferver e engrossar.
- Cubra e espere esfriar.
- Bata o creme vegetal até atingir o ponto de chantilly.
- Reserve uma porção de chantilly para decoração.
- Misture delicadamente o chantilly com o creme frio.
- Transfira para um saco de confeitar para facilitar a aplicação.

MODO DE PREPARO DO CROCANTE DE NOZES:

- Unte a mesa com manteiga.
- Em uma panela, misture as nozes com o açúcar.
- Leve ao fogo alto, mexendo sem parar, até formar uma farofa crocante.
- Despeje o crocante sobre a mesa untada e espere esfriar para manusear.

FINALIZAÇÃO:

- Utilize copinhos de vidro ou acrílico.
- Distribua uma pequena porção de crocante no fundo dos copinhos.
- Aplique uma camada fina de chantilly.
- Complete os copinhos com o strogonoff de nozes.
- Finalize a decoração com um pingo de chantilly, crocante de nozes e alguns pedacinhos de nozes pinceladas com pó dourado.

Aula 21 - Xícaras de Chocolate com Recheio de Cappuccino



RENDIMENTO: 16 unidades aproximadamente

VALIDADE: Casquinha, 60 dias em temperatura ambiente/ Recheio, 5 dias em temperatura ambiente

INGREDIENTES:

- 240g de chocolate branco
- 100g de chocolate ao leite
- 1/2 lata de leite condensado [200g]
- 1/2 caixinha de creme de leite [100g]
- 1 colher (sopa) de café solúvel [5g]
- 2 colheres (sopa) de água morna [20ml]
- 1 pitada de canela em pó
- 25g de chocolate meio amargo temperado (para a decoração)
- Formas simples para chocolate em formato de grãos de café – BWB nº 1050
- 1/4 xícara (chá) de creme vegetal para chantilly [60ml]

MODO DE PREPARO DAS XÍCARAS DE CHOCOLATE:

- Utilize formas especiais para chocolate em formato de xícaras – marca BWB nº 1058.
- Derreta o chocolate branco e faça a temperagem.
- Despeje dentro das formas rígidas (maiores) até a marca indicada.
- Coloque por cima as outras duas formas encaixadas (silicone e rígida menor) e pressione para que o chocolate se espalhe nas laterais da forma.
- Leve à geladeira até que cristalize e se desprenda das formas.
- Para desenformar retire primeiro as formas internas (silicone e rígida menor) e depois da forma externa (rígida maior).
- Faça o acabamento nas bordas das xícaras.

MODO DE PREPARO DO CREME CAPPUCCINO:

- Em um recipiente apropriado para micro-ondas, misture o chocolate ao leite com o leite condensado, o creme de leite, a acanela em pó e o café diluído na água morna.
- Cozinhe por quatro minutos em potência alta.
- Retire mexa e cozinhe por mais dois minutos.
- Deixe esfriar, transfira para um saco de confeitar e reserve.

MODO DE PREPARO DA DECORAÇÃO:

- Aplique o chocolate nas cavidades da forma, leve à geladeira, desenforme e reserve.
- Bata o creme vegetal gelado até chegar ao ponto de chantilly.
- Transfira para um saco de confeitar com bico pitanga grande e reserve.

FINALIZAÇÃO:

- Cole o pires na xícara utilizando um pouco de chocolate branco.
- Aplique o creme cappuccino.
- Finalize a decoração com uma pitanga de chantilly e um grão de café de chocolate.

Aula 22

Sobre o Rendimento

O rendimento de cada receita é aproximado, pois depende do tamanho dos doces que forem feitos e da regularidade nesses tamanhos. Ou seja, se forem feitos doces menores que o indicado no modo de preparo, o rendimento será maior. Da mesma forma, se forem feitos doces maiores, o rendimento será menor, ou ainda, se não houver uma regularidade no tamanho de cada doce, o rendimento será incerto.

Isso geralmente acontece quando há mais de uma pessoa modelando os doces e cada uma faz de um tamanho diferente, impossibilitando a definição do rendimento de uma receita.

Sobre a Validade dos Doces

Cada receita tem em sua composição uma variedade de ingredientes.

Cada ingrediente, por sua vez, interfere na validade do doce, bem como as regras básicas de higiene aplicadas na hora da manipulação dos alimentos.

Na sua apostila cada doce tem a sua validade baseada nos ingredientes utilizados e na melhor forma de armazenamento. Porém, como existem diferenças entre as regiões do país e o clima de cada estação do ano, essas validades podem variar para mais ou para menos. Lembre-se: o doce que vai ser entregue ao seu cliente deve estar perfeito!

Para avaliar se o seu doce está perfeito é preciso levar em consideração alguns fatores. Entre eles:

- Cada parte do doce deve estar dentro do período seguro para o consumo. Ex.: validade da massa, validade do recheio, validade da decoração;
- Ter a aparência de doce fresco. Ex.: o chocolate com brilho e não, fosco; o morango fresco e não, ressecado; a calda parecendo vidro e não, derretendo;
- Estarem preservados o sabor e o aroma característicos dos ingredientes que foram utilizados. Ex.: aroma e sabor de cacau do chocolate; o sabor e aroma perfumado do

damasco, etc.;

- A textura que se espera de um doce fresco. Ex.: o brigadeiro deve estar cremoso e não, açucarado; o que for crocante deve estar crocante e não, murcho, etc.

Entenda a Validade dos Doce Finos da Sua Apostila

TRUFA NEGRA

Somente a massa: 7 dias em temperatura ambiente/ 15 dias refrigerada
Somente a cobertura: 60 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

O doce pronto: 7 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

Por que? O chocolate contém alta concentração de gordura e de açúcar.

Ambos atuam sobre o creme de leite como conservantes naturais. A massa pode ficar na geladeira, porém o doce pronto, já passado no chocolate em pó, deve ser mantido em temperatura ambiente, pois pode umedecer ao ser refrigerado.

CANDY DE DAMASCO

Somente a massa: 7 dias em temperatura ambiente/ 15 dias refrigerada/ 90 dias congelada.

Somente a cobertura de fondant: 30 dias em temperatura ambiente/ não necessita refrigeração.

O doce pronto: 7 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

Por que? Quando o doce está pronto, mesmo em temperatura ambiente, o recheio não resseca porque o fondant funciona como uma proteção. O doce pronto não deve ser levado ao refrigerador, pois o fondant pode suar e derreter.

SUSPIROS RECHEADOS COM BRIGADEIRO BLACK

Somente o suspiro: 7 dias em temperatura ambiente, em recipiente fechado/ não deve ser refrigerado.

Somente o brigadeiro black: 5 dias em temperatura ambiente/ 10 dias refrigerado/

60 dias congelado.

O doce pronto: 5 dias em temperatura ambiente, em recipiente fechado.

Por que? O suspiro deve ser mantido em recipiente fechado, porque a umidade pode comprometer a sua textura. O brigadeiro mantido por mais de 5 dias em temperatura ambiente pode apresentar a formação de cristais, resultando em uma textura arenosa.

BRIGADEIRO BRANCO GOURMET DE UVA

Somente a massa : 7 dias em temperatura ambiente/ 15 dias refrigerada/ 90 dias congelada.

Somente as uvas: 7 dias em temperatura ambiente/ 15 dias refrigeradas.

Somente as raspas de chocolate: 60 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

O doce pronto: 7 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

Por que? A uva, mesmo sendo uma fruta fresca, tem uma boa durabilidade como recheio do doce, principalmente se o engaço (cabinho) for cortado e não arrancado. O doce com mais de sete dias pode apresentar ressecamento.

O doce pronto deve ser mantido em recipiente fechado, pois as raspas de chocolate só servem como decoração e não protegem o doce do ressecamento.

BOMBOM CROCANTE DE AVELÃ

Somente a massa: 7 dias em temperatura ambiente/ 15 dias refrigerada a 10°C.

Somente a cobertura de chocolate: 60 dias em temperatura ambiente/não deve ser refrigerado.

Somente as avelãs torradas: 90 dias em temperatura ambiente/ não necessita refrigeração.

O doce pronto: 7 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

Por que? O chocolate contém alta concentração de gordura e de açúcar. Ambos atuam sobre o creme de leite como conservantes naturais. A massa pode ficar na geladeira, porém o doce pronto, já banhado no chocolate, deve ser mantido em temperatura ambiente. Se for refrigerado criará umidade e, conseqüentemente, manchas esbranquiçadas aparecerão.

TARTELETE TRUFADA DE CEREJA

Somente a massa: 15 dias em temperatura ambiente, em recipiente fechado/não deve ser

refrigerada.

Somente o recheio: 7 dias em temperatura ambiente/ 15 dias refrigerado.

Somente as cerejas da decoração: sem a calda, 7 dias em temperatura ambiente, porque ressecam/ dentro da calda, 30 dias refrigerada.

O doce pronto: 7 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

Por que? A massa pode ser guardada em vidros bem tampados, como guardamos biscoitos.

O recheio tem uma boa validade em temperatura ambiente. Sendo assim, esse doce pode ser finalizado e a validade é de 7 dias, mas deixe para colocar a cereja somente no dia da entrega para que fique bonita, brilhante e não ressecada.

O doce pronto não deve ser refrigerado porque a massa umedece e amolece.

VERRINE DE CHOCOLATE BELGA E COULIS DE MORANGOS

Somente o creme de chocolate: 1 dia em temperatura ambiente/ 5 dias refrigerado.

Somente o coulis de morango: 1 dia em temperatura ambiente/ 5 dias refrigerado.

Somente a decoração: 60 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

O doce pronto: 1 dia em temperatura ambiente/ 5 dias refrigerado.

Por que? Tanto o creme quanto o coulis têm validades curtas em temperatura ambiente, mas os doces podem ser finalizados com antecedência e mantidos na geladeira. A decoração é feita de chocolate e, portanto, deve ser aplicada somente no dia da entrega. Se forem refrigeradas, as decorações criarão umidade e, conseqüentemente, manchas esbranquiçadas aparecerão.

GOTAS DE CHOCOLATE MODELADAS COM TRANSFER

Somente a gotas de chocolate: 60 dias em temperatura ambiente/ não deve ser guardado sob refrigeração.

Somente o recheio: 1 dia em temperatura ambiente/ 5 dias refrigerado

Somente o chantilly da decoração: 1 dia em temperatura ambiente/ 5 dias refrigerado.

Somente as mini balas da decoração: verificar a validade no rótulo.

O doce pronto: 1 dia em temperatura ambiente/ 5 dias refrigerado.

Por que? As gotas devem ser mantidas em temperatura ambiente, pois se forem refrigeradas criarão umidade e, conseqüentemente, manchas esbranquiçadas aparecerão. Como o

recheio e parte da decoração têm validade de um dia apenas, prepare as gotas com antecedência e finalize o doce somente no dia da entrega.

CAMAFEU

Somente a massa: 15 dias em temperatura ambiente/ 30 dias refrigerada.

Somente a cobertura de fondant: 30 dias em temperatura ambiente/ não necessita refrigeração.

As nozes da decoração: 90 dias em temperatura ambiente/ não necessita refrigeração.

O doce pronto: 15 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

Por que? Quando o doce está pronto, mesmo em temperatura ambiente, o recheio não resseca porque o fondant funciona como uma proteção. O doce pronto não deve ser levado ao refrigerador, pois o fondant pode suar e derreter.

DOCINHO MAÇÃ DO AMOR

Somente a massa: 15 dias em temperatura ambiente/ 30 dias refrigerada.

Somente a calda da cobertura: de 2 a 12 horas em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

O doce pronto: de 2 a 12 horas em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

Por que? A calda de açúcar da cobertura é sensível à umidade do ambiente, portanto, quanto maior a umidade, mais rápido derrete. Para preservar a cobertura por mais tempo, mantenha o doce pronto em recipiente fechado até o momento da entrega e oriente o seu cliente sobre essa particularidade do doce.

BEM CASADO

Somente a massa assada: 5 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerada/ 60 dias congelada

Recheio: 5 dias em temperatura ambiente/ 10 dias refrigerado / 60 dias congelado

O doce pronto: 5 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado/ 60 dias congelado.

Por que? A massa, que é a parte mais perecível e úmida desse doce, pode mofar após o quinto dia.

BRIGADEIRO GOURMET

Somente a massa : 7 dias em temperatura ambiente/ 15 dias refrigerada/ 90 dias congelada.

Somente as raspas de chocolate: 60 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

O doce pronto: 7 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

Por que? O doce com mais de sete dias pode apresentar ressecamento.

O doce pronto deve ser mantido em recipiente fechado, pois as raspas de chocolate só servem como decoração e não protegem o doce do ressecamento.

CAIXINHAS DE CHOCOLATE COM FRUTAS FRESCAS

Somente as caixinhas de chocolate: 60 dias em temperatura ambiente/ não devem ser guardadas sob refrigeração.

Somente o recheio: 1 dia em temperatura ambiente/ 5 dias refrigerado.

Somente as frutas: 1 dia em temperatura ambiente/ 2 dias refrigeradas.

O doce pronto: 1 dia em temperatura ambiente.

Por que? As caixinhas devem ser mantidas em temperatura ambiente, pois se forem refrigeradas criarão umidade e, conseqüentemente, manchas esbranquiçadas aparecerão.

Como o recheio e a decoração têm validade de um dia apenas, finalize o doce somente no dia da entrega.

CONCHAS DE CHOCOLATE COM BRIGADEIRO DE LARANJA

Somente as conchas de chocolate: 60 dias em temperatura ambiente/ não devem ser guardadas sob refrigeração.

Somente o recheio: 5 dias em temperatura ambiente/ 10 dias refrigerado/90 dias congelado.

O doce pronto: 5 dias em temperatura ambiente.

Por que? As conchas devem ser mantidas em temperatura ambiente, pois se forem refrigeradas criarão umidade e, conseqüentemente, manchas esbranquiçadas aparecerão.

DOCES PERSONALIZADOS

Somente a massa: 5 dias em temperatura ambiente/ 15 dias refrigerada/ 90 dias congelada.

Somente a cobertura de fondant: 30 dias em temperatura ambiente/ não necessita refrigeração.

O doce pronto: 5 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

Por que? Quando o doce está pronto, mesmo em temperatura ambiente, o recheio não resseca porque o fondant funciona como uma proteção. O doce pronto não deve ser levado ao refrigerador, pois tanto o fondant quanto o glacê real podem suar e derreter.

MACARONS

Somente a massa assada: 5 dias em temperatura ambiente/ não deve ser resfriada ou congelada.

Somente o recheio: 7 dias em temperatura ambiente/ 15 dias refrigerado.

O doce pronto: 5 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

Por que? A massa assada é a parte mais perecível do doce, portanto, é a que determina a validade do conjunto. Ela se assemelha a um suspiro e a refrigeração pode gerar umidade na superfície do doce.

TARTELETE DE LIMÃO

Somente a massa: 15 dias em temperatura ambiente, em recipiente fechado/ não deve ser refrigerada.

Somente o recheio de limão: 5 dias em temperatura ambiente/ 15 dias refrigerado.

Somente o merengue: aplicado no doce, 5 dias.

O doce pronto: 5 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

Por que? A massa pode ser guardada em vidros bem tampados, como guardamos biscoitos. O merengue que não for utilizado na hora perde o ponto rapidamente, mas uma vez aplicado sobre o doce, mantém a firmeza e o brilho. O doce pronto não deve ser refrigerado porque a massa umedece e amolece.

TRUFA DE AMÊNDOAS

Somente a massa: 7 dias em temperatura ambiente/ 15 dias refrigerada.

Chocolate e amêndoas da cobertura: 60 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

O doce pronto: 7 dias em temperatura ambiente/ não deve ser refrigerado.

Por que? O chocolate contém alta concentração de gordura e de açúcar. Ambos atuam sobre o creme de leite como conservantes naturais. A massa pode ficar na geladeira, porém o doce pronto não é aconselhável devido à umidade que se formará ao ser retirado da geladeira.

VERRINE DE STROGONOFF DE NOZES

Somente o creme: 1 dia em temperatura ambiente/ 5 dias refrigerado.

Somente o crocante: 5 dias em temperatura ambiente em recipiente tampado.

Somente o chantilly da decoração: 5 dias refrigerado.

O doce pronto: 1 dia em temperatura ambiente/ 5 dias refrigerado.

Por que? Tanto o creme quanto o chantilly têm validades curtas em temperatura ambiente, mas os doces podem ser finalizados com antecedência e mantidos na geladeira.

XÍCARAS DE CHOCOLATE COM CREME CAPPUCCINO

Somente as xícaras de chocolate: 60 dias em temperatura ambiente/ não devem ser guardadas sob refrigeração.

Somente o recheio: 5 dias em temperatura ambiente/ 10 dias refrigerado/90 dias congelado.

O doce pronto: 5 dias em temperatura ambiente.

Por que? As xícaras devem ser mantidas em temperatura ambiente, pois se forem refrigeradas criarão umidade e, conseqüentemente, manchas esbranquiçadas aparecerão.

Embalagens

AS FORMINHAS

Elas têm a função de acomodar, de proteger e de embelezar ainda mais os seus doces. As mais indicadas para doces finos são as forminhas de papel recortado. São facilmente encontradas em lojas de artigos de festas e têm uma grande variedade de cores e estampas. No preço final dos doces, já deve estar embutido o valor gasto com as forminhas. Quando o cliente solicitar uma forma diferente, mais cara, a diferença deve ser paga pelo cliente. Ele deve ser avisado sobre essa condição com antecedência, no momento da encomenda.

Não existe devolução de forminhas. Por mais bonitas que sejam, considere-as sempre como descartáveis e o cliente é quem arca com esse custo.

AS CAIXAS PARA TRANSPORTE

Não utilize embalagens improvisadas ou reaproveitadas. Entregue os doces em caixas apropriadas, pois isso também valoriza o seu trabalho. As caixas para transporte de doces são encontradas em lojas de artigos para festas e lojas de embalagens. Geralmente quadradas, existem em vários tamanhos e com duas alturas, a baixa e a alta. Obviamente, a caixa alta é mais cara, portanto, escolha as caixas de acordo com os doces que irá transportar.

Não existe devolução das caixas, considere-as como descartáveis. Sendo assim, no preço final do doce já deve estar embutido o gasto com a caixa de transporte.

Entrega

Quando vendemos doces estamos fazendo venda de produto.

Quando fazemos a entrega dos doces no domicílio do cliente ou no local do evento, trata-se da prestação de um serviço.

Portanto, a venda de doces é uma coisa, a entrega é outra. Ambos têm seu preço e devem ser cobrados em separado.

Isso deve ser esclarecido e definido no momento da encomenda.

Manipulação Segura dos Alimentos

Você já comeu algo que lhe fez mal? Consegue se lembrar o que foi? Ou talvez se lembre onde foi que comeu? Muito ruim essa lembrança, não é mesmo?!

Sabia que nosso cérebro guarda as informações das sensações boas e ruins que tivemos com alimentos?

Se isso já aconteceu com você ou com alguém da sua família, certamente nunca mais ficará tranquilo ao comer a mesma coisa ou voltar ao mesmo lugar para se alimentar. É a sua memória gustativa atuando e o seu instinto de sobrevivência tentando lhe proteger. Isso já aconteceu comigo e sei exatamente o que me fez mal e o local. Naturalmente, já falei sobre o ocorrido com algumas pessoas do meu convívio, citei o alimento e nome do lugar onde o consumi. É um assunto que, quando começa, muitos têm casos conhecidos ou vivenciados para compartilhar!

O que quero dizer é que, quando passamos por uma experiência ruim, acabamos comentando sobre o ocorrido muito mais vezes do que quando vivenciamos uma experiência boa! É a famosa “propaganda boca a boca”!

Ou seja, essa propaganda tão eficiente funciona para “o bem” e para “o mal”. A propaganda ruim se multiplica, se espalha muito mais rápido do que a propaganda boa.

Mas além da propaganda, há uma coisa muito mais valiosa e importante para todos nós – a nossa saúde. O alimento é o que nos mantém vivos e saudáveis!

Pensando nisso, que tal adotarmos uma postura profissional, responsável e segura?

Fazendo isso estaremos protegendo a nossa saúde, a saúde dos nossos familiares e a saúde dos clientes que tanto confiam em nós.

Não queremos ser lembrados pelos nossos erros, não é mesmo?!

E produzir alimentos seguros para o consumo é mais fácil do que você imagina!

LEMBRE-SE:

“O trabalho que você tem para fazer mal feito é o mesmo que tem pra fazer bem feito. Então, vamos optar sempre por fazer bem feito!”

Para começar, vamos adotar “AS BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS”.

Tratam-se de ações simples, porém, altamente eficientes e fáceis de serem colocadas em prática, conforme pode conferir abaixo:

- Lavar as mãos corretamente antes de manipular os alimentos
- Não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos
- Utilizar somente talheres limpos para provar os alimentos
- Manter os cabelos presos e usar touca na área de produção
- Manter unhas curtas e sem esmalte
- Tomar cuidado para não contaminar os alimentos com resíduos químicos (ex.: detergente, sabão, água sanitária, limpa forno, pasta de polir panelas, inseticida, etc) e com resíduos físicos (ex.: palha de aço, plástico, cacos de vidro, botão de roupa, cabelo, brinco, pedaço de embalagem, etc) que podem vir pelo contato dos alimentos com os equipamentos (ex.: forno, liquidificador, batedeira, etc), com os utensílios (ex.: pratos, tigelas, talheres, panelas, etc) e com o ambiente.
- Coloque telas finas nas janelas para evitar a entrada de pelos de animais domésticos ou insetos na área de produção e mantenha uma dedetização adequada para combater as formigas.

Deixo aqui para você que gosta de ler, de aprender e que busca crescer na profissão, um link da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, onde poderá acessar gratuitamente uma cartilha excelente, muito didática e completa sobre esse assunto!

Baixe, salve e leia!

http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf

Por Quanto Vender?

Quando trabalhamos em casa não temos os mesmos custos de uma empresa formal. Sendo assim, os nossos custos são baseados na soma dos gastos com ingredientes, os gastos adicionais (como o consumo de água, luz e material de limpeza), na nossa mão de obra e na embalagem.

É preciso ainda considerar e somar uma boa margem de lucro e ainda verificarmos o rendimento da receita. Assim, chegamos o preço de venda dos doces.

Veja a sequência de como fazer esses cálculos:

VALOR DOS INGREDIENTES:

É a soma do que for utilizado na receita

Por exemplo: você comprou 1 kg de chocolate em barra (1.000g) por R\$ 24,00 e a receita pede 250g. O valor do ingrediente, portanto, é de R\$ 6,00, porque você vai utilizar somente $\frac{1}{4}$ da barra.

GASTOS ADICIONAIS:

É um valor simbólico para cobrir seus gastos extras decorrentes da produção, como água, luz, telefone para atender o cliente e material de limpeza. Você pode adotar um valor fixo para ser usado em todas as receitas.

Por exemplo: Você pode acrescentar R\$ 2,00 (ou outro valor que achar adequado) a cada produto seu, como uma verba para cobrir os gastos adicionais.

Esse valor deve ser guardado para que, no final do mês, tenha saldo suficiente para contribuir com as contas de casa que virão mais altas em decorrência da sua produção.

MÃO DE OBRA:

É a remuneração pelo tempo que se dedica ao preparo dos doces, ou seja, é o seu salário. Para calcular a sua mão de obra é necessário levantar duas informações: em primeiro lugar, saber quanto tempo é necessário (em horas) para fazer um determinado doce e, em segundo lugar, quanto custa a sua hora de trabalho.

Somente você pode identificar o tempo de preparo de um doce. Imagine que cada pessoa é única e tem habilidades e dificuldades diferentes. Dedique um pouco do seu tempo à leitura da receita e em tentar visualizar todo o passo-a-passo do preparo, do início ao fim,

em detalhes. Mesmo sendo um tempo aproximado, já serve como base para cálculo.

Quanto ao valor da sua mão de obra, em estudos recentes, juntamente com uma grande equipe de profissionais, identificamos como justo e viável a remuneração de R\$ 16,00 por hora de trabalho para quem produz os doces artesanalmente.

Esse valor é meramente sugestivo e você pode considerar um valor maior ou menor por sua mão de obra.

Estando em posse dessas informações, multiplique o número de horas pelo valor da sua mão de obra. Por exemplo: o tempo de preparo de uma receita de Candy de damasco é de uma hora e meia. A sua mão de obra custa R\$ 16,00. Sendo assim, o custo de mão para produção desse doce é de R\$ 24,00. Se forem duas receitas, vai demorar o dobro de tempo, então, seriam R\$ 48,00.

LUCRO:

É diferente de salário. O lucro é o resultado positivo da venda dos doces.

Esses valores, quando guardados, podem ser tornar o capital necessário para comprar mais utensílios, equipamentos mais modernos, para fazer estoque de produtos em promoção, etc.

Você é quem define qual a margem de lucro ideal para os seus doces. Quanto mais bonitos e elaborados forem os doces, maior pode ser a margem de lucro sobre ele.

Um exemplo: Se você achar que fazer a Verrine de chocolate belga e coulis de morangos é mais fácil do que fazer as Gotas de chocolate modeladas com transfer, poderia considerar 40% de lucro para a Verrine e 80% de lucro para as Gotas.

O RENDIMENTO DA RECEITA:

O rendimento da receita depende do tamanho dos doces que fizer. Defina como irá oferecer os seus doces aos clientes: se por unidade, em caixas com poucas unidades, com pedido mínimo de 25 unidades, por exemplo, ou ainda por cento.

Para saber o valor de venda unitário dos doces, divida o preço total de venda pelo rendimento da receita.

EMBALAGEM:

A embalagem pode ser somada somente no final, quando todos os gastos e o lucro estiverem somados. Isso porque não é necessário incidir lucro sobre as embalagens.

Sabendo de tudo isso, faça os cálculos seguindo os passos:

1º passo) Some e terá um custo parcial:

INGREDIENTES + CUSTOS ADICIONAIS + MÃO DE OBRA = R\$......(custo parcial)

2º passo) Multiplique o custo parcial pela margem de lucro que definir:

R\$ (custo parcial) x MARGEM DE LUCRO % = R\$

3º) Divida o último resultado pelo rendimento da receita e terá o preço unitário do doce: R\$ / rendimento = R\$ (preço unitário)

4º) Some ao preço unitário, o valor das embalagens que for utilizar (forminhas, caixas, etc): R\$ (preço unitário) + embalagens = PREÇO DE VENDA DO DOCE

Vou Começar a Produzir. E Agora?

- Crie uma espécie de “cardápio”, preferencialmente com fotos. Ele servirá como propaganda e também no atendimento ao cliente. Você pode utilizar o modelo que disponibilizamos no seu material didático ou criar o seu próprio modelo.
 - Pode ser nas versões impressa, digital ou ambos os formatos.
 - Converse com o cliente e lhe informe quais as opções de doces oferece.
 - Defina junto com o cliente a quantidade total de doces a serem servidos na festa.
- A quantidade pode variar bastante, pois a definição depende de vários fatores, como o restante do cardápio da festa, o tipo de evento, o horário, o perfil dos convidados, etc. Geralmente, fica estabelecido entre 4 e 6 doces por pessoa.
- Definida a quantidade total é possível definir a variedade, ou seja, quantos doces serão feitos de cada tipo.
 - Você pode estabelecer uma quantidade mínima para pedidos de cada doce.

Exemplo: você pode estabelecer que não aceita encomendas menores que 25 unidades, já que esse é o rendimento da maioria das receitas dessa apostila. Isso evita encomendas pequenas e com muita variedade, pois isso aumenta seus gastos, assim como aumenta o desperdício de ingredientes.

- Verifique se o rendimento da receita descrita na apostila é suficiente. Caso não seja, calcule quantas receitas são necessárias para atender a sua necessidade. Ex.: Você precisa de 50 Camafeus. O rendimento da receita é de 25 unidades. Sendo assim, serão necessárias duas receitas para atender a encomenda.
- Faça uma lista de todos os ingredientes que irá utilizar e verifique os prazos de validade. Estando algum vencido, descarte-o.
- Caso não tenha tudo de que precisa, faça uma lista de compras bem detalhada e divida por fornecedor. Isso otimiza o seu tempo na hora das compras. Ex.: lista do mercado, lista da loja de festas, lista da feira, etc.
- Elabore um cronograma de trabalho para organizar melhor o seu tempo. Nele devem estar anotados o dia e hora pra começar uma tarefa, além de dia e hora previstos para o término dessa tarefa. Esse cronograma deve ficar em local visível na área de produção.
- Verifique as validades de cada parte que compõe o doce e a validade do doce pronto (aula 12). Faça primeiro aqueles que duram mais. Os doces cujas validades são menores devem ser feito por último.
- Coloque amor em tudo que fizer!

Boa Sorte e Boas Vendas!

Informações Importantes!

POR ADQUIRIR ESTE CURSO, VOCÊ CONTA COM O MEU SUPORTE EM CASO DE DÚVIDAS!

ATRAVÉS DESTA E-MAIL VOCÊ FALARÁ DIRETAMENTE COMIGO:

cursos@silvianicolau.com.br

MUITO OBRIGADA!

Este material é parte integrante do curso online “Doces Finos - com Silvia Nicolau”,
disponível em:

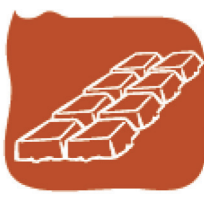
<http://silvianicolau.com.br>

Conforme lei nº 9.610/98, é proibida a reprodução total, parcial ou divulgação
comercial sem a autorização prévia e expressa do autor. (art.29).

Todos os direitos reservados - SILVIA NICOLAU



SILVIA NICOLAU



@chefsilvianicolau



@chefsilvianicolau



/chefsilvianicolau