

Sonho de padaria

JANAÍNA BARZANELLI





SONHO DE PADARIA

- 2 -



Expert

Janaína Barzanelli é *chef pâtissier*, formada em Gastronomia e pós-graduada em Práticas Gastronômicas e Negócios em Alimentação. Fez especializações em Panificação, Confeitaria, Chocolateria e Análise Sensorial em Alimentos e Bebidas, em centros conceituados como Senac, Ital (Instituto de Tecnologia de Alimentos - Unicamp), Le Cordon Bleu e Demarle.

Desde 2001, atua na área de Panificação e Confeitaria e esteve à frente da *Panetteria Della Città* durante 7 anos, em Jundiaí (SP). Teve diversas revistas publicadas e fez apresentações em programas televisivos de gastronomia. Em 2013, ganhou o concurso de *Grand Chef Chocolatier* do ano.

Em 2018, abriu uma escola supermoderna no ramo da gastronomia chamada *Academia Gourmet Império do*

Cacau, situada em Jundiaí, onde ministra cursos de Panificação, Confeitaria e Chocolateria. Também é proprietária da loja virtual *Criando Bolos*, um site especializado em venda de produtos para confeitaria.



CONFEITARIA

Meu Negócio

edu **K**



SONHO DE PADARIA

- 3 -



Sonho de padaria

RENDIMENTO • 18 unidades de 50 g
ou 60 unidades de 15 g

DURABILIDADE • 2 dias em temperatura
ambiente ou 5 dias em refrigeração

Creme de confeitiro clássico (*crème pâtissière*)

INGREDIENTES DO CREME

- 1 l de leite *UHT*
- 100 g de amido de milho
- 150 g de gemas (8 unidades, aproximadamente)
- 300 g de açúcar refinado
- 50 g de margarina de uso culinário
- 5 ml de aroma de baunilha

PREPARO DO CREME

- Separe todos os ingredientes da receita.
- Ponha 300 ml de leite em um recipiente com o amido e as gemas, mexa bem e reserve.
- Em uma panela, coloque o restante do leite (700 ml), o açúcar e a margarina.
- Leve para o fogo e, assim que abrir fervura, retire a panela do fogo.
- Acrescente a parte reservada, mexendo muito bem e **rápido**, para não empelotar.
- Retorne a panela ao fogo e fique mexendo até engrossar.
- Retire do fogo e, ainda quente, acrescente o aroma de baunilha ao creme.
- Quando esfriar, utilize.

ANOTAÇÕES: _____



Massa

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo
- 8 g de sal
- 50 g de açúcar refinado
- 50 g de ovo (1 unidade, aproximadamente)
- 50 g de margarina de uso geral
- 35 g de fermento biológico fresco
- 250 ml de água, aproximadamente

PREPARO

- Separe todos os ingredientes da receita.
- Reserve a água e coloque todos os outros ingredientes em um recipiente.
- Mexa bem e, aos poucos, vá adicionando a água, até formar uma massa lisa e enxuta.

Montagem

INGREDIENTES

- Óleo — Q.B.
- Açúcar gelado — Q.B.



PREPARO

Divida a massa do sonho em porções, nas seguintes quantidades: 50 g para o sonho tradicional ou 15 g para o sonho mini. Então, boleie essas porções desejadas e deixe descansar por 15 minutos.

Boleie novamente e organize as porções em uma assadeira untada com margarina ou manteiga.

Deixe a massa crescer, até que os sonhos dobrem de tamanho.

Leve a assadeira ao forno preaquecido a 180 °C e deixe até surgir um tom dourado-claro. **Importante:** não é preciso que as porções assem completamente.

Retire do forno e espere esfriar.

Enquanto isso, ponha óleo na frigideira e deixe esquentar bem.

Pulo do gato



- Deixe as porções em imersão no óleo, apenas o suficiente para dar a característica de frito.

- Frite as porções nesse óleo e deixe até que dorem.
- Fora do óleo, espere esfriarem um pouco.
- Corte cada porção ao meio e recheie com o creme de confeiteiro.
- Finalize polvilhando açúcar gelado por cima.

ANOTAÇÕES: