

PU DIM



addolcire

escola de confeitaria

ÍNDICE

Como cheguei aqui...	03
Utensílios	05
Ingrediente e sua função	06
Se seu pudim tem buraquinhas..	07
Armazenamento	08
E se eu quiser menos pudim?	09
Caramelo	10
Pudim tradicional	13
Variações	16
Pudim de pistache	17
Pudim de coco	20
Pudim de doce de leite	23
Pudim de chocolate	26
Pudim sem lactose	29
Pudim diet	31



como cheguei aqui...

Oi, pessoal! Aqui é a Beatriz, do Pudim da Bia. Minha loja fica em São Paulo, conta com mais de 10 sabores de pudins, em 3 tamanhos diferentes, atende tanto clientes finais, como fornece para restaurantes e eventos corporativos. Nosso pudim é lisinho, cremoso e sem furinhos!

Sempre tive dificuldade em me apresentar como confeitadeira. Os doces nunca foram meus pratos favoritos, nem o “meu forte” na cozinha. Comecei minha carreira na cozinha quente, estudei Gastronomia na Anhembí Morumbi e trabalhei em diversos restaurantes em São Paulo.

Enquanto ainda na faculdade, comecei a fazer pudins para renda extra. Vendia principalmente para família e amigos da faculdade. Nessa época, meus colegas de turma provaram muitos e muitos testes. Eu perdia muito produto... Quebravam até chegar na faculdade, ficavam moles, queimavam, formas derretiam, um caos. Fazia tudo em uma cozinha emprestada na empresa dos meus pais, em Guarulhos, cidade próxima de São Paulo. Levava os pudins até um posto de gasolina na Marginal Tietê, que era um meio do caminho entre Guarulhos e São Paulo, ficava com o carro estacionado com o porta-malas cheio de produtos e passava horas chamando os portadores para entregar aos meus clientes. Tudo isso para viabilizar o frete.

Logo após me formar, tive a oportunidade de participar da final do Bocuse D'Or junto à equipe brasileira em Lyon, na França. Foi ali que meus olhos brilharam para a possibilidade de trabalhar na Europa. Abri um último Natal de encomendas de pudim, vendi bastante, e fui! Viajei muito, trabalhei muito e, por fim, surgiu a chance de trabalhar no 3 estrelas Michelin Gordon Ramsay, em Londres. Acabei vivendo ali por 4 anos. O início da pandemia me forçou a voltar para casa e a possibilidade de voltar com o pudim ressurgiu.

De volta ao Brasil, me empenhei bastante para que o Pudim se transformasse em uma real fonte de renda. Continuei com a produção em Guarulhos e mudei para um apartamento pequeno próximo à Avenida Paulista, umas das ruas mais conhecidas e movimentadas de São Paulo. Minha sala virou uma central de expedição, meus porteiros ajudavam a carregar as bags dos motoboys, foi um ano de loucura total. Tal aumento de vendas levantou a possibilidade de abrir a minha loja, que inicialmente era uma produção de “portas fechadas”. Os clientes de retirada sempre espiavam lá dentro, querendo ver como era. Então, no meio da obra, mudei de planos e decidi mudar o projeto para ter loja, mesmo que minúscula, aberta ao público. A pandemia foi passando e nossas frentes de venda aumentaram cada vez mais.

Hoje, com quase 3 anos de loja, temos clientes que vêm pela loja física, pela divulgação nos aplicativos e, principalmente, assim como começamos, pelo Instagram.

Nesse curso, espero que vocês possam aprender como transformar a produção de pudim em um negócio rentável e, sobretudo, com muita qualidade e técnica. Também, que consigam trabalhar bem com os testes de vocês, construindo autonomia para desenvolver novos sabores, texturas, para escolherem o pudim perfeito para vocês e seus clientes.



utensílios

- Panela com fundo grosso: para derreter o açúcar de maneira uniforme.
- Fogão de chama/indução: para preparo do caramelo.
- Balança de precisão: para padronização da massa.
- Espátula de silicone firme e inteiriça (sem divisão do cabo): caso a massa seja feita à mão, é esta espátula que garante a raspagem do preparo e evita desperdício.
- Fouet: para etapas da mistura.
- Tigelas de diferentes tamanhos: para preparo da massa.
- Chinois: para filtrar a massa.
- Jarra dosadora
- Forno: para cocção do pudim.
- Geladeira: para armazenamento.
- Forma de plástico forneável (usamos da Wer® nos modelos "Conj pote 150 ml p/ pudim cr PW-33/TWH" para pudins de cerca de 120 g; "Pote pudim 500 ml cr tampa pet PW-64/TWH" para pudins de cerca de 500 g; "forma c/ tampa 1100 ml 53 RETRO/TWH 1100 ml" para pudins de cerca de 1 kg) ou de alumínio do tamanho desejado.
- Assadeira: para o banho-maria.
- Papel alumínio ou selo de alumínio para fechar.

ingrediente e sua função

AÇÚCAR REFINADO	Traz cor e sabor à calda do pudim.
ÁGUA	Garante a textura final do caramelo.
LEITE CONDENSADO	Traz doçura e cremosidade, além do sabor característico.
LEITE INTEGRAL	Torna o creme mais leve tanto em sabor, como em textura.
GEMA	Para facilitar, utilizamos a versão pasteurizada vendida em caixa, como da Maxi Ovos®. Traz mais cremosidade e aspecto aveludado ao pudim que o ovo inteiro, que proporciona uma textura mais semelhante a um flan por conter menos gordura e mais proteína.



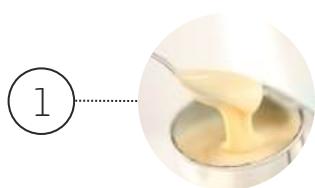
Leite condensado zero adição de açúcares da Doces São Lourenço®



Leite condensado sem lactose da Nestlé®

~~Se seu coração~~ pudim tem buraquinhos ...

Furinhos, sem furinhos... existe uma versão melhor? Tecnicamente, sim. Um pudim lisinho é o resultado de uma receita assada da maneira correta, sem excesso de tempo, temperatura ou falta de umidade. Para amantes do nostálgico pudim cheinho de furinhos, aumente a temperatura para 180 °C. Assim, o pudim cresce como um suflê, formando bolhas de ar conforme ferve. O ovo coagula e aprisiona essas bolhas, gerando os tão desejados, os indesejados, furinhos. E não, bater no liquidificador não traz furinhos.



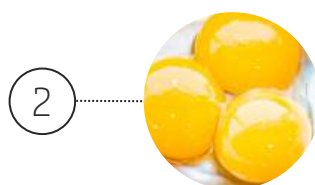
PROPORÇÃO

Receitas com creme de leite ou ingredientes menos usuais impressionam, mas o simples extremamente bem feito é o fator principal para um pudim equilibrado e cremoso.



VAPOR

A forma do pudim deve estar o mais submersa possível em banho-maria. A ebulição da água mantém o meio com temperatura constante de 98°C a 100°C.



OVO

Pudins com ovos inteiros podem ser lisinhos. Porém, substituir parte ou todos ovos por gemas, traz um resultado mais aveludado.



TEMPERATURA

Caso seu forno não atinja 120 °C, asse no mínimo possível. Acima de 160 °C, os furinhos são mais evidentes.

armazenamento



Para um pudim verdadeiramente cremoso e lisinho, o armazenamento é tão importante quanto a receita ou modo de preparo.

Ao longo dos anos, testamos o armazenamento na geladeira e no congelador e pudemos observar que pudins descongelados infelizmente não têm a mesma cremosidade que aqueles que nunca foram congelados. Isso não significa que você não possa congelar sua produção. A melhor alternativa é: teste! Veja se o resultado descongelado é satisfatório para você e condiz com sua realidade. Em nossa fábrica, optamos por trabalhar apenas com pudins refrigerados. Se abertos, uma validade segura é de 5 dias na geladeira. Para estender seu tempo de prateleira, temos uma nutricionista que supervisiona nossa produção e alonga a validade dos nossos pudins vedados para 20 dias sob refrigeração.

Ainda que o pudim não mofe ou azede com facilidade, ele perde altura, cremosidade e brilho com o tempo.

e se eu quisesse menos pudim?

Como nossa produção é sempre em larga escala, uma receita representa uma quantidade relativamente grande de pudim. Ao invés de apresentar neste curso a receita equivalente a um pudim de 500 g, por exemplo, preferimos passar a versão inteira, com número mais simples. Em nossa loja, trabalhamos com três formatos: P de 120 g, M de 500 g e G de 1 kg de pudim.

Para facilitar o cálculo, não é necessário converter pelo diâmetro da fôrma. A somatória de todos ingredientes da massa de um pudim tradicional é 2545 g, por exemplo. Porém, sabe-se que conforme raspamos uma tigela ou uma embalagem, acabamos não obtendo o peso total da soma dos ingredientes. Ainda, é importante acrescentar ao peso final a calda de caramelo.

Se a receita de pudim tradicional rende 2 pudins de 1 kg e ainda sobra um pouco para fazer 3 pudins de 120 g, sabe-se que esta mesma receita rende, por exemplo, 4 pudins de 500 g mais 3 pudins de 120 g. Ou, ainda, 19 pudins de 120 g.

Para fazer apenas 1 pudim de 1 kg, basta dividir a receita por 2, o que rende um pudim G e ainda sobre um pouquinho de massa. Ou, ainda, para preparar 1 pudim de 500 g, divida a receita por 4.



RENDIMENTO

cerca de 350 g de
caramelo
25 pudins de 120 ml,
5 de 500 ml ou
3 de 1 litro



TEMPO ATIVO

20 min.



VALIDADE

30 dias temp. ambiente



CARAMELO

Gosto de brincar que aqui temos um caramelo corajoso! Pouquíssimos instantes antes de queimar, o caramelo atinge o ápice de seu sabor: intenso em sabor e em cor, sem queimar, mas também sem excesso de doçura. Engana-se quem acredita que para um pudim equilibrado precisamos acertar apenas a massa. É a calda que garante o brilho espelhado, a quebra da doçura e a cor irresistível de um pudim.

1 kg açúcar refinado

água filtrada suficiente para umedecer o açúcar (1)

200 g água filtrada em temperatura ambiente (2)

1. Hidrate o açúcar | Numa panela de bordas altas, adicione o açúcar. Regue com a água filtrada (1), apenas até que o açúcar esteja coberto - quanto mais água, maior o tempo de cozimento. Com uma espátula de silicone, misture a calda com cuidado para não sujar a lateral da panela.

2. Cozinhe | Em fogo médio, cozinhe sua calda até obter a cor desejada. Com o passar do cozimento, a calda irá evaporar e passar por vários pontos de calda de água e açúcar, até começar a dourar. A partir deste ponto, atenção à cor! As bolhas ficarão menores e mais silenciosas. A fumaça, que antes era vapor de água, transforma-se em branca, com o açúcar começando a queimar. Cozinhe até que o perfume do caramelo esteja presente e intenso, com um tom âmbar escuro.

3. Regue a água restante | Desligue o fogo e, com cuidado, despeje a água filtrada (2) sobre o caramelo. Atenção: as bolhas irão subir e gerar bastante vapor. Siga mexendo até que se obtenha uma calda lisa.

4. Despeje a calda | Sobre as fôrmas desejadas, despeje o caramelo. Para forminhas de plástico forneáveis, há uma marcação na embalagem delimitando a quantidade necessária - não é necessário cobrir as laterais. Já para forminhas de alumínio, despeje dividindo entre as quantidades - 13 g para 120 ml, 65 g para 500 ml e 105 g para 1 litro -, tombando a fôrma de um lado para o outro para envolver as laterais, etapa importante para ajudar a desenformar do alumínio. Caso sobre, armazene para uma próxima produção.

**"Minha avó sempre
caramelizou açúcar
puro na fôrma direto na
boca do fogão..."**

O caramelo seco funciona
tão bem quanto o úmido.
Para uma produção
grande, a versão
molhada é mais segura,
ainda que demore mais.

Mexi a calda! E agora?

Calma, não é preto no
branco. Contanto que
você mexa delicadamente
e pouco, sem sujar as
bordas, você pode mexer
sua calda.

**Não posso colocar
toda água de uma vez?**

A segunda água da receita é
essencial! É ela quem trará a
fluidez necessária para sua
calda de caramelo, além de
interromper a cocção e
garantir que o caramelo
não siga pegando
temperatura a ponto de
queimar.

Caramelo corajoso!

Ter um caramelo com
sabor intenso, com um
toque levemente
amargo, cor dourada
escura é o complemento
perfeito para um pudim
leve e docinho.



RENDIMENTO

2 unidades de 1 kg
mais 3 unidades
de 120 g



TEMPO ATIVO

15 min



VALIDADE

1 dia temp. ambiente
5 dias refrigerado



PUDIM TRADICIONAL

O nosso pudim mais vendido, o clássico pudim de leite condensado. Com essa receita, você vai conquistar o seu cliente, pois é uma sobremesa de grande memória afetiva para a maioria dos brasileiros. Todo mundo tem alguém na família com um pudim de leite condensado memorável. Essa receita servirá de base para vários outros sabores: o simples extremamente bem feito, usando apenas ingredientes clássicos.

1185 g leite condensado integral (3 latas)

360 g gema

1 l leite integral

água para o banho-maria

1. Prepare o forno e a água | Preaqueça o forno a 120 °C. Em uma panela ou chaleira, aqueça água para usar no banho-maria. Caso o forno não atinja essa temperatura, preaqueça a 160 °C ou a menor temperatura possível.
2. Prepare a massa | Numa tigela grande, combine o leite condensado à gema. Com um fouet (batedor de arame), dilua a gema até que a mistura fique lisa. Regue com o leite e siga mexendo, apenas para incorporar. Caso use gemas de ovos frescos, separe uma a uma para garantir que nenhum ovo esteja estragado.
3. Peneire | Passando sobre uma peneira ou chinóis, coe a massa sobre uma jarra porcionadora. Caso haja qualquer traço de gema ou gruminho, a massa ficará lisa.
4. Porcione | Distribua a massa entre as fôrmas desejadas. Para versões de plástico forneável, a embalagem vem com uma marcação na borda que define até onde preencher. Já para versões de alumínio, despeje de acordo com o volume desejado - quanto mais alto o pudim, maior o tempo de forno.

5. Cubra | Caso possua uma seladora de copo e o selo de alumínio, vede as forminhas de alumínio. Para fôrmas de alumínio ou um fechamento manual, cubra cada fôrma com papel alumínio com a face brilhante voltada para o alimento, pressionando as bordas. Caso prefira uma crostinha caramelizada, não cubra.

6. Asse | Transfira as forminhas para uma assadeira de altura o mais próxima possível da altura do pudim - assim, o contato com a água é maior. Leve a assadeira ao forno e regue-a com a água fervente. Asse por cerca de 50 minutos para 120 g, 1 hora e 20 minutos para 500 g ou 1 hora e 50 minutos para 1 kg. Em fornos combinados 100% vapor, usamos 95 °C e o tempo é reduzido para 30 minutos para 120 g, 50 minutos para 500 g e 1 hora para 1 kg. Caso a água da assadeira baixe, preencha com mais água. Para conferir o ponto, retire o papel alumínio e observe se o pudim flutua sobre o caramelo ao ser tombado de um lado para o outro ou ao pressionar a base. Ao pressionar o topo do pudim quente com o dedo seco, a massa gruda; já com dedo úmido, o dedo sai limpo e é possível sentir que o miolo ainda está mais molinho.

7. Refrigere | Leve à geladeira, descoberto, por cerca de 2 horas, até que perca o calor - caso esteja vedado, ele é refrigerado coberto. Para desenformar, mantenha refrigerado por, no mínimo, 6 horas.

O temido cheiro de ovo

Sobremesa com ovo terá cheiro de ovo; ponto. Para que não haja aquele cheiro desagradável de ovo, utilize ovos frescos, de procedência confiável.

Sem claras?

A clara trará uma textura mais gelatinosa, enquanto a gema traz mais cremosidade e untuosidade.

Gemas frescas X pasteurizadas

Praticidade e velocidade, sem desperdício de claras!

variações

A partir da base de pudim de leite condensado, é possível adicionar saborizantes ralados ou em pó na quantidade que preferir, já que essas alterações não interferem na textura final do pudim.

BAUNILHA

Sementes da fava, pasta ou extrato adicionadas à massa

CUMARU

Rale finamente a fava de cumaru à massa

CANELA E OUTRAS ESPECIARIAS EM PÓ

Misture canela em pó ao leite condensado, para então seguir com o modo de preparo da massa

LIMÃO SICILIANO E OUTROS CÍTRICOS

Rale a superfície colorida do limão/laranja/mexerica e adicione à massa

CAFÉ

Dilua café em pó solúvel ao leite condensado, para então seguir com o modo de preparo da massa





RENDIMENTO

2 unidades de 1 kg
mais 4 unidades
de 120 g



TEMPO ATIVO

15 min.



VALIDADE

1 dia temp. ambiente
5 dias refrigerado

PISTACHE

O pudim de pistache é nosso sabor mais equilibrado e elegante. É uma sobremesa para os paladares mais apurados e, por ser um ingrediente caro, o cliente que conhece o produto, não se importará em pagar mais para ter essa sobremesa. A nossa receita é bem versátil e pode acomodar outras oleaginosas como amêndoa ou amendoim ou na mesma proporção, desde que seja em pasta lisa integral, sem adição de gorduras, corantes e açúcares.

1185 g leite condensado integral (3 latas)

120 g pasta pura de pistache

360 g gema

1 l leite integral

água para o banho-maria

1. Prepare o forno e a água | Preaqueça o forno a 120 °C. Em uma panela ou chaleira, aqueça água para usar no banho-maria. Caso o forno não atinja essa temperatura, preaqueça a 160 °C ou a menor temperatura possível.
2. Dilua o pistache | Numa tigela grande adicione a gema e a pasta de pistache. Com um fouet (batedor de arame), misture até que fique liso. Caso use gemas de ovos frescos, separe uma a uma para garantir que nenhum ovo esteja estragado. Se preferir, dilua o pistache no leite condensado ao invés da gema.
3. Junte tudo | Sobre a mistura de pistache, adicione o leite condensado e mexa para alisar. Regue com o leite e siga mexendo, apenas para incorporar.
4. Peneire | Passando sobre uma peneira ou chinois, coe a massa sobre uma jarra porcionadora. Caso haja qualquer traço de gema ou gruminho de gema ou pistache, a massa ficará lisa. Se desejar, bata no mixer.

5. Porcione | Distribua a massa entre as fôrmas desejadas. Para versões de plástico forneável, a embalagem vem com uma marcação na borda que define até onde preencher. Já para versões de alumínio, despeje de acordo com o volume desejado - quanto mais alto o pudim, maior o tempo de forno.
6. Cubra | Caso possua uma seladora de copo e o selo de alumínio, vede as forminhas de alumínio. Para fôrmas de alumínio ou uma fechamento manual, cubra cada fôrma com papel alumínio, pressionando as bordas. Caso prefira uma crostinha caramelizada, não cubra.
7. Asse | Transfira as forminhas para uma assadeira de altura o mais próxima possível da altura do pudim - assim, o contato com a água é maior. Leve a assadeira ao forno e regue-a com a água fervente. Asse por cerca de 50 minutos para 120 g, 1 hora e 20 minutos para 500 g ou 1 hora e 50 minutos para 1 kg. Em fornos combinados 100% vapor, usamos 95 °C e o tempo é reduzido para 30 minutos para 120 g, 50 minutos para 500 g e 1 hora para 1 kg. Caso a água da assadeira baixe, preencha com mais água. Para conferir o ponto, retire o papel alumínio e observe se o pudim flutua sobre o caramelo ao ser tombado de um lado para o outro ou ao pressionar a base. Ao pressionar o topo do pudim quente com o dedo seco, a massa gruda; já com dedo úmido, o dedo sai limpo e é possível sentir que o miolo ainda está mais molinho.
8. Refrigere | Leve à geladeira, descoberto, por cerca de 2 horas, até que perca o calor - caso esteja vedado, ele é refrigerado coberto. Para desenformar, mantenha refrigerado por, no mínimo, 6 horas.

Para não marcar o alumínio no pudim

Assando a 120 °C, não há necessidade de cobrir com alumínio, já que a crosta caramelizada não é formada. Se preferir, reduza o volume de massa, desligue a ventuinha do forno ou coloque uma assadeira do avesso para tampar a forminha de pudim.



RENDIMENTO

2 unidades de 1 kg
mais 8 unidades
de 120 g



TEMPO ATIVO

15 min.



VALIDADE

1 dia temp. ambiente
5 dias refrigerado



PUDIM DE COCO

Esse pudim me surpreendeu muito! Essa receita é particularmente uma das minhas preferidas e deu um trabalhão pra ser elaborada. O leite de coco integral é bem gorduroso e trazê-lo para a receita sem “pesar” exigiu muitos testes. Como resultado, você terá um pudim com sabor potente de coco, bem cremoso e lisinho com o contraste texturizado do coco ralado, extremamente leve. Temos muitos clientes que compram absolutamente todo final de semana!

1185 g leite condensado integral (3 latas)

360 g gema

1 l leite de coco

500 ml leite integral

60 g coco ralado fresco ou em seco em flocos

água para o banho-maria

1. Prepare o forno e a água | Preaqueça o forno a 120 °C. Em uma panela ou chaleira, aqueça água para usar no banho-maria. Caso o forno não atinja essa temperatura, preaqueça a 160 °C ou a menor temperatura possível.
2. Prepare a massa | Numa tigela grande, combine o leite condensado às gemas. Com um fouet (batedor de arame), misture até que fique liso. Regue com o leite de coco e o leite e siga mexendo, apenas para incorporar. Caso use gemas de ovos frescos, separe uma a uma para garantir que nenhum ovo esteja estragado.
3. Peneire | Passando sobre uma peneira ou chinóis, coe a massa sobre uma jarra porcionadora. Caso haja qualquer traço de gema ou gruminho, a massa ficará lisa.
5. Junte o coco ralado | Adicione o coco ralado e misture à massa.

6. Porcione | Distribua a massa entre as fôrmas desejadas. Para versões de plástico forneável, a embalagem vem com uma marcação na borda que define até onde preencher. Já para versões de alumínio, despeje de acordo com o volume desejado - quanto mais alto o pudim, maior o tempo de forno.

7. Asse | Transfira as forminhas para uma assadeira de altura o mais próxima possível da altura do pudim - assim, o contato com a água é maior. Leve a assadeira ao forno e regue-a com a água fervente. Asse por cerca de 50 minutos para 120 g, 1 hora e 20 minutos para 500 g ou 1 hora e 50 minutos para 1 kg. Em fornos combinados 100% vapor, usamos 95 °C e o tempo é reduzido para 30 minutos para 120 g, 50 minutos para 500 g e 1 hora para 1 kg. Caso a água da assadeira baixe, preencha com mais água. Para conferir o ponto, retire o papel alumínio e observe se o pudim flutua sobre o caramelo ao ser tombado de um lado para o outro ou ao pressionar a base. Ao pressionar o topo do pudim quente com o dedo seco, a massa gruda; já com dedo úmido, o dedo sai limpo e é possível sentir que o miolo ainda está mais molinho.

8. Refrigere | Leve à geladeira, descoberto, por cerca de 2 horas, até que perca o calor - caso esteja vedado, ele é refrigerado coberto. Para desenformar, mantenha refrigerado por, no mínimo, 6 horas.



DOCE DE LEITE



RENDIMENTO

2 unidades de 1 kg
mais 9 unidades
de 120 g.



TEMPO ATIVO

20 min.



VALIDADE

1 dia temp. ambiente
5 dias refrigerado

Um pudim de sabor intenso de doce de leite para aquele seu cliente que gosta de doce mais doce. Muitos dos nossos clientes são formiguinhas e pediram muito o lançamento desse sabor. Para equilibrar o dulçor e não ficar enjoativo, trabalhamos no tempo de cocção do leite condensado. Mais cozimento, mais caramelização e, portanto, menos doce com um toque amargo. Para a receita estruturar, essa proporção leva mais gema. O resultado? Um pudim super aveludado e cremoso.

3 latas leite condensado integral fechadas (395 g cada)

540 g gema

1,5 l leite integral

água para o banho-maria

1. Cozinhe o leite condensado | Retire o rótulo da lata de leite condensado. Numa panela de pressão, coloque a lata fechada. Cubra com água até que a lata fique imersa. Caso não queira que a lata fique tripidando, embrulhe a lata com um pano. Tampe e ligue o fogo alto. Quando pegar pressão (começar a chiar), baixe o fogo e deixe cozinhar por 50 a 60 minutos, ou até atingir a cor e textura desejada. Deixe esfriar antes de abrir a lata. Atenção: essa técnica deve ser feita apenas com leite condensado de lata, nunca de caixinha.
2. Prepare o forno e a água | Preaqueça o forno a 120 °C. Em uma panela ou chaleira, aqueça água para usar no banho-maria. Caso o forno não atinja essa temperatura, preaqueça a 160 °C ou a menor temperatura possível.
3. Prepare a massa | Numa tigela grande, combine o leite condensado cozido ao leite. Com um fouet (batedor de arame), dilua a mistura até que fique liso. Adicione a gema e siga mexendo, apenas para incorporar. Caso use gemas de ovos frescos, separe uma a uma para garantir que nenhum ovo esteja estragado.

4. Peneire | Passando sobre uma peneira ou chinóis, coe a massa sobre uma jarra porcionadora. Caso haja qualquer traço de gema ou gruminho, a massa ficará lisa.
5. Porcione | Distribua a massa entre as fôrmas desejadas. Para versões de plástico forneável, a embalagem vem com uma marcação na borda que define até onde preencher. Já para versões de alumínio, despeje de acordo com o volume desejado - quanto mais alto o pudim, maior o tempo de forno.
6. Cubra | Caso possua uma seladora de copo e o selo de alumínio, vede as forminhas de alumínio. Para fôrmas de alumínio ou um fechamento manual, cubra cada fôrma com papel alumínio, pressionando as bordas. Caso prefira uma crostinha caramelizada, não cubra.
7. Asse | Transfira as forminhas para uma assadeira de altura o mais próxima possível da altura do pudim - assim, o contato com a água é maior. Leve a assadeira ao forno e regue-a com a água fervente. Asse por cerca de 50 minutos para 120 g, 1 hora e 20 minutos para 500 g ou 1 hora e 50 minutos para 1 kg. Em fornos combinados 100% vapor, usamos 95 °C e o tempo é reduzido para 30 minutos para 120 g, 50 minutos para 500 g e 1 hora para 1 kg. Caso a água da assadeira baixe, preencha com mais água. Para conferir o ponto, retire o papel alumínio e observe se o pudim flutua sobre o caramelo ao ser tombado de um lado para o outro ou ao pressionar a base. Ao pressionar o topo do pudim quente com o dedo seco, a massa gruda; já com dedo úmido, o dedo sai limpo e é possível sentir que o miolo ainda está mais molinho.
8. Refrigere | Leve à geladeira, descoberto, por cerca de 2 horas, até que perca o calor - caso esteja vedado, ele é refrigerado coberto. Para desenformar, mantenha refrigerado por, no mínimo, 6 horas.

PUDIM DE CHOCOLATE



RENDIMENTO

2 unidades de 1 kg
mais 4 unidades
de 120 g



TEMPO ATIVO

15 min.



VALIDADE

1 dia temp. ambiente
5 dias refrigerado

O pudim de chocolate conquistou rapidamente os clientes da nossa loja por ter o dulçor bem equilibrado. Use um chocolate de qualidade e com alto teor de cacau, e o seu resultado será um pudim muito aveludado e pouco doce. Lembre-se de que o leite condensado pode ser doce demais, então mais porcentagem de cacau é seu grande diferencial. A gordura natural da manteiga de cacau deixará o pudim super cremoso.

1185 g leite condensado integral (3 latas)

230 g chocolate 70 % cacau

360 g gema

1 l leite integral

água para o banho-maria

1. Prepare o forno e a água | Preaqueça o forno a 120 °C. Em uma panela ou chaleira, aqueça água para usar no banho-maria. Caso o forno não atinja essa temperatura, preaqueça a 160 °C ou a menor temperatura possível.
2. Derreta o chocolate | Numa tigela, derreta o chocolate no micro-ondas ou banho-maria de 20 em 20 segundos, mexendo nos intervalos, até que fique liso. Atenção: o chocolate deve ser adicionado derretido, mas não quente.
3. Prepare a massa | Numa tigela grande, combine o leite condensado ao chocolate derretido. Com um fouet (batedor de arame) ou espátula de silicone, misture até que fique liso. Junte a gema e mexa. Regue com o leite e siga mexendo, apenas para incorporar. Caso use gemas de ovos frescos, separe uma a uma para garantir que nenhum ovo esteja estragado.
4. Peneire | Passando sobre uma peneira ou chinóis, coe a massa sobre uma jarra porcionadora. Caso haja qualquer traço de gema ou gruminho, a massa ficará lisa.

5. Porcione | Distribua a massa entre as fôrmas desejadas. Para versões de plástico forneável, a embalagem vem com uma marcação na borda que define até onde preencher. Já para versões de alumínio, despeje de acordo com o volume desejado - quanto mais alto o pudim, maior o tempo de forno.
6. Cubra | Caso possua uma seladora de copo e o selo de alumínio, vede as forminhas de alumínio. Para fôrmas de alumínio ou um fechamento manual, cubra cada fôrma com papel alumínio, pressionando as bordas. Caso prefira uma crostinha caramelizada, não cubra.
7. Asse | Transfira as forminhas para uma assadeira de altura o mais próxima possível da altura do pudim - assim, o contato com a água é maior. Leve a assadeira ao forno e regue-a com a água fervente. Asse por cerca de 50 minutos para 120 g, 1 hora e 20 minutos para 500 g ou 1 hora e 50 minutos para 1 kg. Em fornos combinados 100% vapor, usamos 95 °C e o tempo é reduzido para 30 minutos para 120 g, 50 minutos para 500 g e 1 hora para 1 kg. Caso a água da assadeira baixe, preencha com mais água. Para conferir o ponto, retire o papel alumínio e observe se o pudim flutua sobre o caramelo ao ser tombado de um lado para o outro ou ao pressionar a base. Ao pressionar o topo do pudim quente com o dedo seco, a massa gruda; já com dedo úmido, o dedo sai limpo e é possível sentir que o miolo ainda está mais molinho.
8. Refrigere | Leve à geladeira, descoberto, por cerca de 2 horas, até que perca o calor - caso esteja vedado, ele é refrigerado coberto. Para desenformar, mantenha refrigerado por, no mínimo, 6 horas.



Qualquer chocolate vale!

Troque o chocolate 70% cacau por um branco, ao leite, caramelizado ou até Ruby. Recentemente, adicionamos ao nosso menu o Pudim de chocolate branco com calda de frutas vermelhas.



RENDIMENTO

2 unidades de 1 kg
mais 3 unidades
de 120 g



TEMPO ATIVO

15 min.



VALIDADE

1 dia temp. ambiente
5 dias refrigerado

PUDIM SEM LACTOSE

Com a grande pedida de opções de doces inclusivos, o pudim sem lactose entrou no menu do Pudim da Bia e é campeão de venda desde então. Pudins que se encaixam em dietas restritivas serão sinônimo de venda certa para seus clientes!

1185 g leite condensado integral sem lactose (3 latas)

360 g gema

1 l leite integral sem lactose

água para o banho-maria

1. Prepare a massa | O modo de preparo é idêntico ao pudim tradicional, mudando apenas o leite condensado tradicional pela versão sem lactose e o leite integral pela versão sem lactose. Atenção: dependendo do fabricante, por conta do leite condensado e do leite sem lactose, que são naturalmente mais adocicados e tendem a ficar levemente mais escuros que a versão tradicional, o pudim sem lactose também recebe esse tom suave alaranjado e é ligeiramente mais doce e menos untuoso que o clássico.

PUDIM DIET



RENDIMENTO

2 unidades de 1 kg
mais 3 unidades
de 120 g



TEMPO ATIVO

15 min.



VALIDADE

1 dia temp. ambiente
5 dias refrigerado

A dificuldade em encontrar fornecedores de bons produtos diets foi um fator para quase 1 ano de testes e pesquisa. A maioria desses fornecedores são pequenos produtores que não têm padronização dos seus produtos, o que trouxe, por muito tempo, instabilidade para a nossa receita. Hoje, com a escolha de bons ingredientes, estamos seguros para comercializar um pudim sem açúcar que fica menos doce e mais suave que a versão tradicional, com a calda de caramelo mais fluida.

CALDA DE CARAMELO

1 kg frutose em pó

água filtrada suficiente para umedecer o açúcar (1)

200 g água filtrada em temperatura ambiente (2)

1. Hidrate o açúcar | Numa panela de bordas altas, adicione a frutose. Regue com a água filtrada (1), apenas até que esteja coberta - quanto mais água, maior o tempo de cozimento. Com uma espátula de silicone, misture a calda.
2. Cozinhe | Em fogo médio, cozinhe sua calda até obter a cor desejada. Com o passar do cozimento, a calda irá evaporar, até começar a dourar. A partir deste ponto, atenção à cor! As bolhas ficarão menores e mais silenciosas. A fumaça, que antes era vapor de água, transforma-se em branca e abundante, com a frutose começando a queimar. Cozinhe até que o perfume do caramelo esteja presente e intenso, com um tom âmbar escuro.

3. Despeje a calda | Sobre as fôrmas desejadas, despeje o caramelo. Para forminhas de plástico forneáveis, há uma marcação na embalagem delimitando a quantidade necessária - não é necessário cobrir as laterais. Já para forminhas de alumínio, despeje dividindo entre as quantidades - 13 g para 120 g, 65 g para 500 g e 105 g para 1 kg -, tombando a fôrma de um lado para o outro para envolver as laterais, etapa importante para ajudar a desenformar do alumínio. Caso sobre, armazene para uma próxima produção.

MASSA

1185 g sobremesa láctea sabor leite condensado diet

360 g gema

1 l leite integral sem lactose

água para o banho-maria

1. Prepare a massa | O modo de preparo é idêntico ao pudim tradicional, mudando apenas o leite condensado tradicional pela versão diet. Atenção: dependendo do lote e do fabricante, caso surjam bolhinhas na lateral, reduza a temperatura e o tempo de forno nas próximas levadas para corrigir a textura.

Atenção, diabéticos!

Ainda que a frutose seja um açúcar presente naturalmente em frutas e legumes, é importante reforçar que ele deve ser consumido com moderação, já que aumenta a glicemia no sangue.

DÚVIDAS?

Agora é com você!

Com todas as técnicas, receitas e truques ensinados aqui, você vai conseguir preparar pudins lindos e deliciosos.

Ainda assim, se surgir alguma dúvida, fique à vontade para nos procurar! Abaixo de cada vídeo aula você encontra um campo onde pode comentar ou ver as perguntas dos outros alunos.

Para acompanhar meu trabalho e pegar referências, pode me procurar no Instagram @pudimdabiaoficial

Um beijo,

Bia Lemos

e equipe

addolcire

escola de confeitaria