

CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO

COBERTURA



RECEITAS E DICAS PARA TER SUCESSO NA SUA
COZINHA.



Apesar de parecer simples, muita gente erra na hora de acertar o ponto do chantininho, ou pode ser que depois de colorir, você percebeu que a mistura ficou amarga, erros comuns no preparo. Então eu separei alguns segredinhos e truques que vão fazer toda a diferença para fazer o chantininho perfeito.

Bata todos os ingredientes bem gelados, isso vai garantir que a mistura fique no ponto de bico, bem consistente e lisinha.

Escolha o corante certo, para não amargar, de preferência, escolha corante pó hidrossolúvel que não amarga nem muda a textura, como o da marca Grand Chef.

Se for usar o corante convencional, vai misturando aos poucos e acrescentando outros fundos de cor, ao invés de já começar pela cor mais escura, porque quanto mais escura maior é o amargor.

Se seu chantininho ficar poroso, cheio de buraquinhos, acrescente um pouco de leite ou chantilly bem gelado e vá mexendo delicadamente.



COBERTURA BRANCA



Ingredientes:

1/2 xícara de claras (temperatura ambiente)

3/4 de xícara de açúcar de confeiteiro (150g)

1 e 1/2 xícaras de manteiga sem sal (temperatura ambiente)

1 colher (sopa) de extrato de baunilha para saborizar

Modo de Preparo: O primeiro passo é fazer o merengue suíço.: Numa tigela de alumínio ou num bowl de vidro, coloque as claras e o açúcar. Misture rapidamente e leve ao fogo em banho maria (a água precisa estar bem quente mas sem ferver). Mexa até que a mistura fique bem quente e dissolva todo o açúcar (cuidado para não virar um omelete doce). Ela deve ficar um pouco esbranquiçada e espumosa.

OBS: Para quem tiver termômetro, o ponto exato é quando atingir a temperatura de 65°C. Em seguida bata essa mistura, ainda quente, na batedeira por cerca de 8 minutos ou até que vire um merengue bem firme e brilhoso. Depois vá adicionando a manteiga aos poucos e continue batendo até que a manteiga fique bem esbranquiçada e forme uma cobertura bem consistente.



COBERTURA BRANCA



DICA 1: Se a manteiga estiver muito gelada, o seu creme pode coalhar. Caso isso chegue a acontecer, basta continuar batendo sem parar até formar uma mistura bem uniforme.

DICA 2: Se a manteiga estiver muito quente, o seu creme pode ficar mole. Então leve ele à geladeira por alguns minutos e depois continue o processo. Adicione a baunilha e bata mais um pouco para que agregue bem a cobertura.

DICA 3: Também pode saborizar com outros ingredientes como cacau, extrato de amêndoas ou qualquer outro saborizante que você desejar.

Depois que o creme estiver pronto, você poderá armazená-lo em temperatura ambiente por 1 dia. Na geladeira por até 10 dias e no freezer por 2 meses. Na hora de usar novamente, basta esperar ficar em temperatura ambiente e bater mais um pouco para dar volume.



COBETURA DE LEITE DE PÓ

Ingredientes:

1 caixa de creme de leite

1 lata de leite condensado

450 g de leite em pó

500 g de manteiga sem sal



Modo de Preparo: Coloque na batedeira o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó.

Bata por alguns minutinhos até formar uma mistura cremosa. Transfira esse creme para uma tigela, reserve e limpe a batedeira. Bata a manteiga até formar um creme esbranquiçado. Adicione o creme que foi reservado e bata até que fique bem consistente.

DICA: Dependendo da marca dos ingredientes, pode ser que precise adicionar um pouquinho mais de leite em pó para ficar consistente. Depois disso você já poderá usar sua cobertura para rechear seu bolo ou decorar (dá ponto de bico).



PASTA DE LEITE DE PÓ



Ingredientes:

200 g de leite em pó

1 lata de leite condensado (ou até dar o ponto)

300 g de açúcar de confeitiro (impalpável)

Modo de Preparo: Peneire o leite em pó e o açúcar em uma tigela e adicione o leite condensado aos poucos, mexa com uma colher até dar o ponto de farofa .Mecha com as mãos, até que fique uma massa que de para abrir com rolo. Dica: Caso necessário para não grudar na mesa, salpique um pouco de açúcar de confeitiro.

Obs: Para colorir a massa use corante comestível.



CHANTININHO



Ingredientes:

1 xícara de manteiga sem sal (MOLE!! nunca derretida!)

1/2 colher de chá de sal

3 a 4 xícaras de açúcar de confeiteiro

4 colheres de leite ou creme de leite 1 colher de sopa de baunilha

Modo de preparo: Na batedeira, bata a manteiga durante alguns minutos em velocidade média. Acrescente 3 xícaras de açúcar confeiteiro e diminua a velocidade. Continue batendo até que o açúcar e a manteiga estejam formando um creme. Acrescente a baunilha e continue batendo. Em seguida aumente a velocidade e acrescente o sal e 2 colheres de leite. Bata por mais 3 minutos. DICA: Se seu buttercream ficar muito mole, acrescente mais açúcar e bata. DICA: Se seu buttercream ficar muito firme, coloque mais leite e bata. DICA: Você pode acrescentar corantes para dar obter buttercream colorido.



CREME CREAN CHEESE



Ingredientes:

200 ml de creme de leite fresco

1 caixinha de leite condensado gelado

10 colheres de sopa de cream cheese

Modo de Preparo: Bata todos os ingredientes na batedeira até ficar um creme bem liso. Leve para gelar por 40 minutos antes de usar.



CREME CREAN CHEESE

Ingredientes:

500 ml de chantilly (gelado por 10 horas)

200 ml de leite condensado gelado

6 colheres de sopa bem cheias de leite ninho

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

100 ml de água para a preparação da gelatina



Modo de Preparo: Polvilhe a gelatina em 100 ml de água. Mexa e deixe hidratar por 5 minutos. Leve ao microondas por 23 segundos. Mexa e deixe esfriando por 15 minutos. Na batedeira coloque o chantilly, o leite condensado e o leite ninho. Misture com uma colher para envolver os ingredientes.

Ligue a batedeira na velocidade mínima e bata por 1 minuto ou assim que a mistura ganhar volume. Aumente a velocidade para 3 e vá despejando a gelatina a fio grosso. Bata de 3 a 5 minutos até formar bolas de chantilly em cima. Ou até ficar meio separado entre o meio e as laterais.



COLORAÇÃO

Usar sempre o corante em Gel. Misturar depois do chantilly batido. Não precisa exagerar na quantidade de corante. Com essa técnica você vai perceber que as cores chegam aos tons com mais facilidade.

Não tenha medo de ir testando as cores , quando quero um tom bem escuro tipo pink, vou misturando pink e bordô, quando quero bem vermelho misturo dois tons de vermelho e assim vamos indo... Muitos testes. As marcas que eu uso são: Wilton, Mago, Mix e Arcolor.

O corante pode escurecer até três tons depois de uns 10 minutos. Sendo assim, quando for fazer degradê pode deixar o escuro descansado enquanto vai decorando com os mais claros. Coloco o corante e vou alisando com a espátula e mexendo delicadamente, e só depois mexo com mais vigor para a cobertura ficar lisinha sem manchas ou bolhas.

Quando o bolo for todo em tom escuro, a cobertura vai pedir mais corante. Com o tempo você já vai saber a quantidade que vai de uma vez.

Bater a cobertura com corante só para os tons clarinhos. Se bater a cobertura com muito corante ele amarga. Testei nos tons médios e escuros. Os dois amargam. Então o ideal é colorir depois de batido e pronto para decorar.

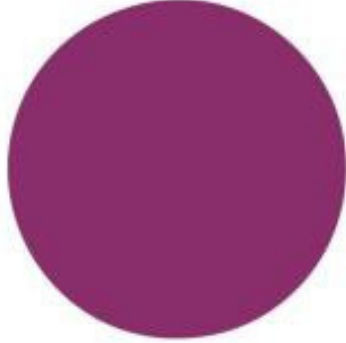
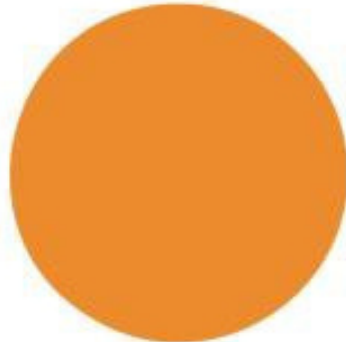
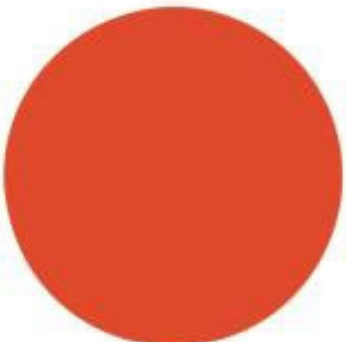
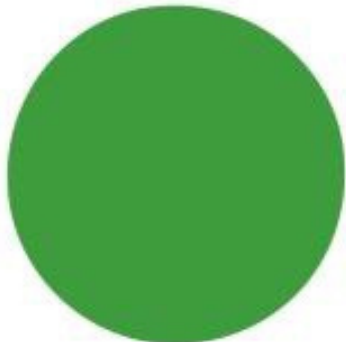
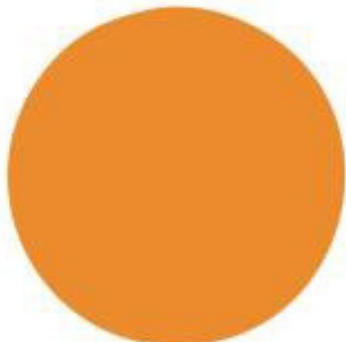
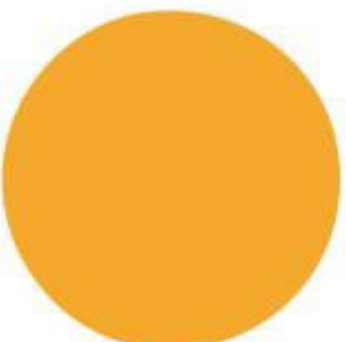
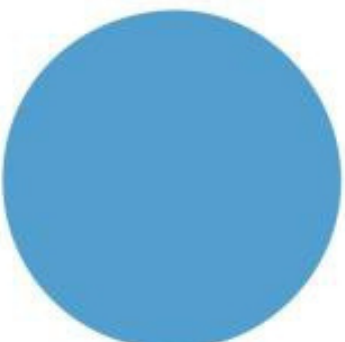
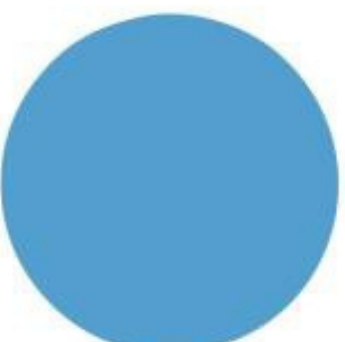


COLORAÇÃO

Se a cobertura criar bolhas ou ficar áspero quando estiver decorando é só dar mais uma batidinha.

O chantininho deve ser utilizado logo após o batimento. Não dá para bater várias receitas e guardar, porque a tendência é que ele vá ficando com aspecto aerado aí seu trabalho ficará feio.



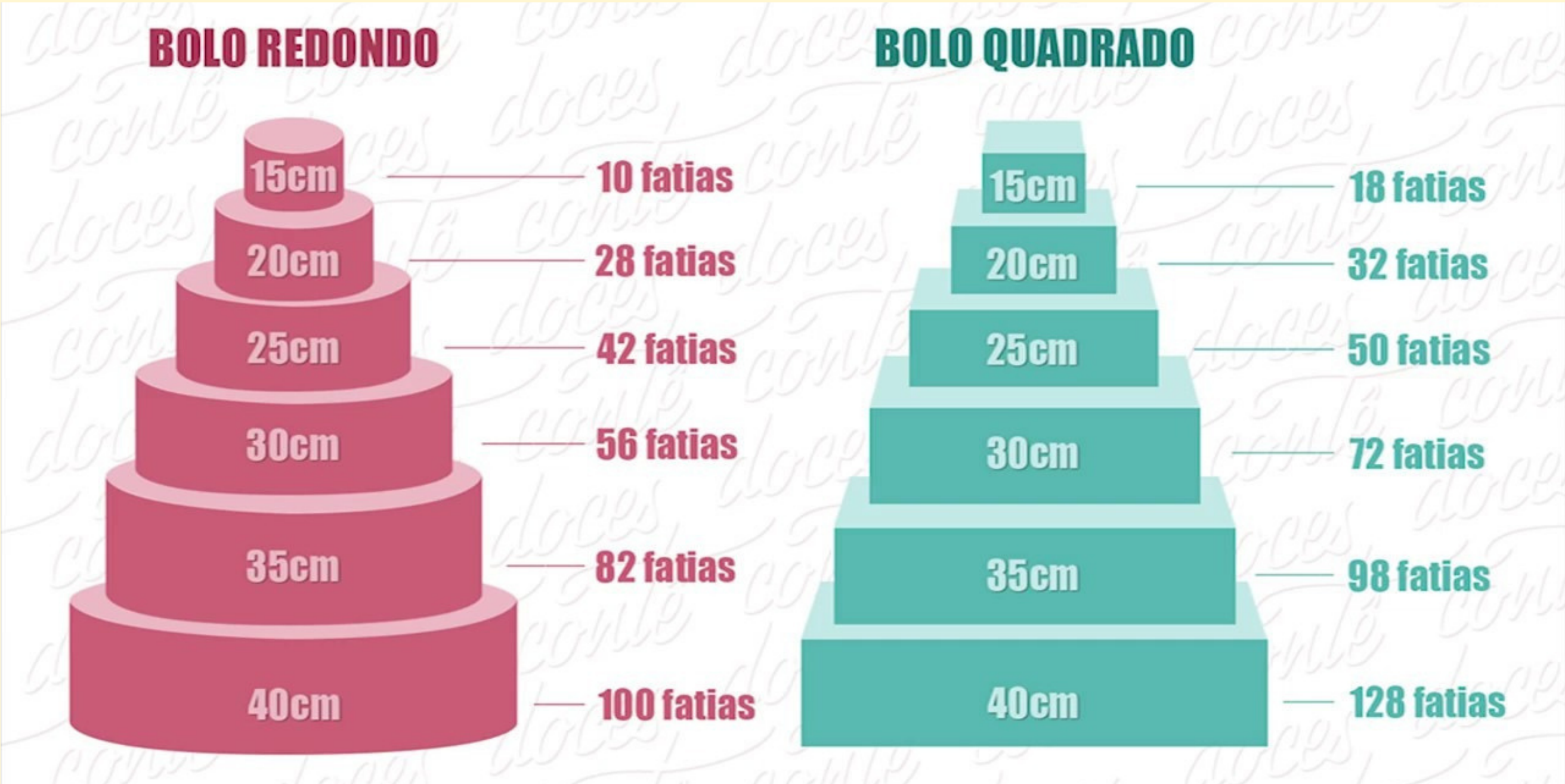
Cor Primária		Cor Secundária		Cor Terciária
	+		=	
Magenta		Violeta		Magenta-arroxeadado
	+		=	
Magenta		Laranja		Magenta-alaranjado
	+		=	
Amarelo		Verde		Amarelo-esverdeado
	+		=	
Amarelo		Laranja		Amarelo-alaranjado
	+		=	
Azul cian		Verde		Azul-esverdeado
	+		=	
Azul cian		Violeta		Azul-arroxeadado



Cálculo do Bolo por Convidado:

A quantidade normalmente recomendada é de 100 gramas de bolo por convidado. Tudo vai depender da quantidade de docinhos e guloseimas oferecidas em cada festa.

Custo: Um bolo feito de forma artesanal, sem linha de produção e sem misturas prontas, deve ter seu valor diferenciado. Não pode ser mais barato do que padarias, confeitarias ou supermercados.





Rechear os bolos sempre dentro da assadeira com um plástico no fundo até a altura do bolo. Vá intercalando massa e recheio e quando terminar levante as bordas do saquinho ate cobrir o bolo e leve a geladeira por umas 5 horas ou até a noite toda, assim o recheio ficara certinho e não irá escorrer. Sempre recheio os bolos e deixo na geladeira até a hora da decoração. Gosto também de fazer as massas mais finas e não cortar os bolos ao meio acha mais bonito, principalmente nos naked cakes (bolo pelado). Não tenha medo do bolo com cobertura de chantininho derreter. Acreditem. Depois que decoro ele fica na geladeira, aí na hora da festa ele fica horas e horas em temperatura ambiente e não derrete nada, pelo contrário, ele vai endurecendo. Fiquem tranquilas não vai derreter nem no sol. Antes de o bolo receber a decoração ele precisa receber uma leve cobertura e ficar bem lisinho. Faço sempre um Chantilly mais molinho e da cor da decoração para não aparecer o fundo. Faço com o bico serra virado do lado contrário. Não passo com espátula acho mais fácil assim e o bolo não vai ficar com excesso de chantilly, só o excesso retiro com uma faquinha larga ou espátula, para depois aplicar a decoração definitiva.



CALDAS PARA MOLHAR O BOLO.





CALDA TRADICIONAL

Ingredientes:

1 copo americano de açúcar,
1 copo e meio de água
3 cravos da índia

Modo de Preparo: Em uma panela, misture o açúcar e a água. Leve ao fogo médio até derreter o açúcar. Espere esfriar antes de usar. Essa calda pode ser usada em qualquer tipo de bolo.



CALDA DE LEITE EM PÓ

Ingredientes:

2 xícaras de leite ninho (ou algum outro de sua preferência)

1 xícara de açúcar

2 xícaras de água

2 colheres (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo: Leve ao fogo todos os ingredientes menos a essência de baunilha, e deixe ferver até formar uma calda fina, até começar a engrossar, não precisa deixar engrossar muito Retire do fogo e misture a essência. Deixe esfriar antes de usar.



CALDA DE GUARANÁ

Ingredientes:

1 leite condensado

2 copos americanos de guaraná

Modo de Preparo:

Misture o leite condensado com guaraná e use.



CALDA DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes:

1 leite condensado

2 copos americanos de guaraná

Modo de Preparo:

Misture o leite condensado com guaraná e use.



TABELA DE MEDIDAS

Líquidos (leite, água, óleo, bebidas alcoólicas, café,etc)

1 xícara = 240 ml

1/2 xícara = 120 ml

1/3 xícara = 80 ml

1/4 xícara = 60 ml

1 colher (sopa) = 15 ml

1 colher (chá) = 5 ml

Chocolate em pó (cacau em pó)

1 xícara = 90 g

1/2 xícara = 45 g

1/3 xícara = 30 g

1/4 xícara = 20 g

1 colher (sopa) = 6 g

Manteiga (ou margarina)

1 xícara = 200 g

1/2 xícara = 100 g

1/3 xícara = 65 g

1 colher (sopa) = 15 g





TABELA DE MEDIDAS

Açúcar

1 xícara = 180 g

1/2 xícara = 90 g

1/3 xícara = 60 g

1/4 xícara = 45 g

1 colher (sopa) = 12 g

Farinha de trigo

1 xícara = 120 g

1/2 xícara = 60 g

1/3 xícara = 40 g

1/4 xícara = 30 g

1 colher (sopa) = 7,5 g

