



## Receitas do dia 12/06

### GANACHE CHOCOLATE BRANCO BY MARCELA SOARES

**Chef Marcela Soares**

#### **Ingredientes**

300g chantilly

1kg cobertura fracionada

#### **Modo de preparo:**

Derreta a cobertura de chocolate no micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo entre cada pausa, até que esteja completamente derretida e lisa.

Com o chocolate ainda morno e totalmente derretido, adicione o chantilly em temperatura ambiente.

Misture delicadamente até a mistura perder o brilho e ficar com aspecto opaco — esse é o sinal da textura perfeita!

---

### BISCUIT COMESTÍVEL PARA FLORES

**Chef Jéssika Pires**

#### **Ingredientes:**

75g glucose

45ml água

10g óleo de canola

10g de vinagre de álcool +120g de amido

6g de CMC

#### **Modo de Preparo:**

Misturar todos os ingredientes e levar ao microondas por 1 min e depois mais 1 min até borbulhar.

Retirar do microondas e misturar a 120g de amido de milho, misturado a 6g de CMC.

Sovar na bancada até dar o ponto, pode ter que incorporar mais 20 a 30g de amido para dar ponto de soltar das mãos. Embalar porcionado em papel filme e conservar na geladeira.

**DICAS:**

- Coloque um pouco de corante gel branco para deixar opaco e ter um maior controle da cor.
- Para utilizar, pode retirar da geladeira e esperar ficar em temperatura ambiente ou esquentar no microondas de 5 em 5 segundos.

**DEGUSTAÇÃO**

Após a demonstração da receita e a demonstração de uma flor comestível simples, serão servidos quadrinhos de bolo decorados com mini flor de biscuit comestível.

---

**CONFEITARIA CLÁSSICA: INOVAÇÕES NO TRADICIONALISMO**

**Chef Cristianne Barros**

**Ingredientes:**

**Massa Biscuit Joconde:**

- 450g Farinha de amêndoas
- 60g Manteiga em tablete sem sal
- 450g Açúcar refinado – 1
- 75g Açúcar refinado – 2
- 90g Farinha de trigo
- 360g Clara de ovo (7 un)
- 600g Ovos (12 un)

**XAROPE DE VINHO:**

- 120g açúcar
- 300ml Vinho do porto ou moscatel
- 60ml conhaque

**Creme de Manteiga de Frutas:**

- 200g Ameixas
- 600g Manteiga em tablete sem sal
- 400g Açúcar refinado
- 200g passas
- 200g Frutas cristalizadas
- 200ml vinho
- 1g noz moscada

**Ganache:**

250ml Creme de leite fresco  
600g Chocolate meio amargo

**Glaçagem Espelhada:**

400g Chocolate Branco  
150g Micryo  
50g Xarope de glucose  
100g Limão  
5g Ácido cítrico

**Decoração:**

100 g Chocolate meio amargo

**Modo de Preparo:**

**PROCEDIMENTOS:** Realize o mise en place pesando todos os ingredientes, bem como os seguintes utensílios e equipamentos: batedeira com o batedor tipo globo, espátula de silicone, espátula angular para bolo, panela, termômetro, pincel, faca, régua, peneira de seda, pinça, aro quadrado.

Pré-aqueça o forno a 160 °C.

Disponha o silpat sobre uma assadeira e reserve.

**MASSA DE AMÊNDOAS (BISCUIT JOCONDE):** Na batedeira com o batedor tipo globo, bata os ovos com o açúcar 1 até dobrar de volume e reserve.

Derreta a manteiga e reserve.

Misture bem a farinha de trigo e a farinha de amêndoas e com o auxílio de um fouet, vá delicadamente envolvendo.

Levemente adicione a manteiga derretida e fria. Reserve.

Separadamente, na batedeira com o batedor de globo bata em velocidade média as claras, assim que atingir o ponto de neve, adicione o açúcar 2 obter picos e brilho.

Delicadamente e com movimentos lentos envolva na massa.

Com o auxílio da espátula espalhe a massa sobre o silpat (tapete de silicone) .

Leve ao forno a 160 °C até dourar, ainda morno retire a massa do silpat.

Inicie a montagem passando desmoldante na forma e cortando as margens da massa para iniciar a montagem.

**XAROPE DE VINHO:** Em uma panela, coloque o vinho e o açúcar e leve ao fogo até atingir 115 °C.

Quando atingir essa temperatura, retire do fogo.

Retire da cocção e deixe esfriar.

Acrescente o conhaque e reserve.

**GELEIA DE FRUTAS AO VINHO:** Em uma panela, coloque a ameixa, passas e frutas cristalizadas e o vinho, leve ao fogo até atingir 115 °C.

Quando atingir essa temperatura, retire da cocção, deixe esfriar, processe e reserve.

**CREME DE MANTEIGA:** Na batedeira com o batedor tipo globo, bata a manteiga em ponto de pomada junto com o açúcar e as raspas da noz moscada na velocidade média até formar uma espuma clara e fofa.

Com a calda em fio e ainda quente, despeje-a sobre os ovos e bata até formar um creme espesso e volumoso. Deixe esfriar.

Acrescente a manteiga aos poucos até estabilizar o creme.

Saborize o creme acrescentando a geleia processada das frutas, envolva e reserve

Coloque em um saco de confeiteiro e reserve.

**GLAÇAGE:** No microondas aqueça o creme de leite fresco.

Derreta os chocolates em banho-maria junto com o creme de leite.

Acrescente a manteiga e mexa com uma espátula até ficar homogêneo.

Bata bem até atingir uma textura cremosa e firme.

Coloque em um saco de confeiteiro e reserve.

### **Montagem:**

Em uma assadeira, coloque uma camada de biscuit joconde e com o auxílio de um pincel umedeça com o xarope de vinho.

Por cima da massa umedecida, espalhe uma camada de creme de manteiga com o auxílio da espátula angular para bolo.

Coloque uma camada de biscuit joconde sobre o creme de manteiga e umedeça-a com o xarope de vinho.

Aplique uma camada de ganache sobre a massa umedecida com o auxílio da espátula angular de bolo.

Coloque uma camada de biscuit joconde sobre o creme de manteiga e umedeça-a com o xarope de vinho.

Por cima da massa umedecida, espalhe uma camada de creme de manteiga com o auxílio da espátula angular alise o bolo.

Finalize com ganache e a glaçagem.



Leve para gelar por 12 horas e finalize colocando a glaçagem quente por cima da sobremesa gelada. Passe.

**Decoração:**

Decore com ganache, arabesco de chocolate e folha de ouro.

---

**LANCHE DA VIDA - INOVAÇÃO E MEMÓRIA EM COPO AMERICANO**

**Chef Jonathan Liandro**

***Creme de Queijo Artesanal:*** (Rendimento: aprox. 500g)

**Ingredientes:**

Leite integral – 1 litro

Vinagre branco – 3 colheres de sopa (30ml)

Manteiga sem sal – 2 colheres de sopa (30g)

Creme de leite – 200g

Sal – 1 pitada

**Modo de preparo:**

Ferva o leite. Ao ferver, desligue o fogo e adicione o vinagre. Mexa e deixe talhar (separar a parte sólida da líquida).

Coe em um pano limpo, espremendo para retirar o soro.

Processe a massa com a manteiga, o creme de leite e uma pitada de sal até obter um creme liso.

***Compota de Goiaba:*** (Rendimento: aprox. 500g)

**Ingredientes:**

Goiabas vermelhas maduras – 500g (descascadas e sem sementes, cortadas em cubos grandes)

Açúcar – 250g

Água – 250ml

**Modo de preparo:**

Em uma panela, misture todos os ingredientes.

Cozinhe em fogo baixo até a goiaba ficar macia e a calda levemente espessa (uns 25-30 minutos).

Deixe esfriar. Pode ser servida em temperatura ambiente ou gelada.

**Redução de Goiabada com Vinho:** *(Rendimento: aprox. 250ml)*

**Ingredientes:**

Goiabada em barra – 200g (picada)

Vinho tinto seco – 150ml

Água - 100ml

**Modo de preparo:**

Em fogo baixo, derreta a goiabada com a água e o vinho até virar um creme espesso e brilhante.

Coe se desejar uma textura lisa.

Sirva morno ou frio.

**Farofa de Cream Cracker:** *(Rendimento: aprox. 200g)*

**Ingredientes:**

Bolacha Cream Cracker – 100g

Manteiga derretida – 50g

Açúcar mascavo ou demerara (opcional) – 1 colher de sopa

**Modo de preparo:**

1. Triture as bolachas grosseiramente no processador ou com as mãos.
2. Misture com a manteiga derretida (e açúcar, se usar).
3. Leve ao forno a 180°C por 8 a 10 minutos, até dourar. Mexa na metade do tempo.
4. Esfrie para ficar crocante.

**Montagem:**

Sugestão: taça, potinho ou prato empratado

Base de creme de queijo

Camada de compota de goiaba

Fios ou gotas da redução de goiabada com vinho



Finalize com farofa crocante por cima

(Opcional) decore com uma folhinha de hortelã ou uma fatia de goiaba fresca.

---

## **MACARON DE AMENDOIM COM BRIGADEIRO DE AO LEITE DE CANELA E COULIS DE BANANA CARAMELADA COM CUMARU**

**Chef Catarina Guedes**

### **Ingredientes:**

#### ***Macaron:***

125gr de Farinha de Amêndoas

125gr de Farinha de Amendoim

250gr de Açúcar Impalpável

250gr de Açúcar Refinado

220gr de Claras

2gr de Cremor Tártaro

#### ***Brigadeiro ao Leite de Canela:***

395gr de Leite Condensado

200gr de Creme de Leite

10gr de Chocolate 50%

10gr de Leite em Pó

50gr de Chocolate Ao Leite em Barra

4gr de Canela

#### ***Coulis de Banana Caramelada e Cumaru:***

180gr de Açúcar Refinado

180gr de Água

6 Bananas

Q.B Cumaru Ralado

### **Modo de Preparo:**

#### ***Macaron:***

Cozinhe em banho maria as claras, açúcar refinado e cremor tártaro até atingir 54 graus;

Retire a mistura do banho maria e leve para uma batedeira planetária, bata em velocidade média por 7-10 minutos;

Misture a farinha de amêndoas, farinha de amendoim e açúcar impalpável com um fouet até ficar homogêneo;

Adicione a mistura dos secos no merengue suíço já batido, e faça a macarronagem até o ponto demonstrado (ponto de fita);

Pingue os macarrons e leve para assar a 120 graus por 18-22 minutos.

### **Brigadeiro:**

Dissolva o chocolate em pó, leite em pó e canela no leite condensado. Em seguida adicione o restante dos ingredientes;

Leve ao fogo médio até que atinja o ponto de blocos;

Aguarde esfriar, utilize em seguida.

### **Coulis de Banana Caramelizada com Cumarú:**

Derreta o açúcar refinado até atingir uma coloração de refrigerante guaraná (âmbar);

Adicione a água aos poucos, e leve para o fogo até ferver bem; 3. Adicione as bananas picadas, cozinhe por 3-5 minutos;

Rale cumarú a gosto e aguarde esfriar;

Bata as bananas caramelizadas no processador até formar uma pasta grossa, caso fique rala, volte ao fogo até engrossar; 6. Aguarde esfriar, e utilize no recheio junto ao brigadeiro.

---

## **PAPEL DE ARROZ TAILANDÊS: TEXTURA, MOVIMENTO E ELEGÂNCIA**

### **Cecília Chaves**

#### **Materiais necessários:**

- Papel de arroz tailandês
- Água filtrada em temperatura ambiente
- Recipiente raso
- Tesoura
- Superfície antiaderente ou tapete de silicone

#### **Passo a Passo - Hidratação:**

1. Coloque água em um recipiente raso.
2. Coloque o papel de arroz submerso na água.
3. Aguarde alguns segundos – ele ficará maleável, mas ainda firme.
4. Corte ou dobre conforme o efeito desejado.
5. Leve ao forno em temperatura baixa (aprox. 100/120 graus)

**Importante: não encharque o papel. Água em excesso dissolve a estrutura.**

### **MODELAGEM: LAÇOS, ONDAS E FORMAS ORGÂNICAS**

#### **Laços:**

1. Corte tiras largas de papel já hidratado.
2. Dobre as pontas em direção ao centro, como um laço de tecido.
3. Prenda com um pequeno pedaço de papel hidratado no centro.
4. Deixe secar ou leve ao forno em posição curva sobre um suporte (como um copo ou tubo) para dar volume.

#### **Ondas:**

1. Corte tiras finas e longas.
2. Modele formando ondas leves com as mãos.
3. Fixe com prendedores ou suporte até secar.

#### **Formas Orgânicas:**

1. Amoleça o papel uniformemente e amasse de forma livre, criando dobras naturais.
2. Modele sobre um objeto que simule o formato desejado (como uma bola de isopor ou colher).
3. Deixe secar totalmente no forno ou em temperatura ambiente por aproximadamente 4 a 12h, dependendo da umidade.

### **PINTURA E FINALIZAÇÃO**

Tingimento com Corante Gel ou líquido dissolvido em água:

- Dilua corante em água.
- Coloque o papel de arroz submerso na água.
- Aguarde alguns segundos – ele ficará maleável, mas ainda firme.

- Corte ou dobre conforme o efeito desejado.
- Leve ao forno em temperatura baixa (aprox. 100/120 graus) ou aguarde secar em temperatura ambiente.
- Para efeitos suaves, use pincel seco com pouca cor.

Dica de ouro: Para os processos abaixo o ideal é pintar sempre após a secagem total das peças.

#### **Tingimento com Corante Gel ou líquido:**

- Dilua corante em álcool de cereais ou vodca.
- Aplique com pincel ou esponja.
- Para efeitos suaves, use pincel seco com pouca cor.

#### **Aerografia:**

- Ideal para degradês e efeitos translúcidos.
- Use pressão baixa para não rasgar o papel.

#### **APLICAÇÃO SEGURA NOS BOLOS**

##### **Fixação:**

- Use glacê real, ganache firme ou chocolate branco derretido.
- Aplique sempre em bolos frios ou cobertos com pasta americana ou buttercream estabilizado.

##### **Cuidados:**

- A umidade do bolo pode afetar o papel. Evite contato direto com cremes ou superfícies muito úmidas.
- Transporte com cuidado — as peças são delicadas, mesmo após secas.

#### **INSPIRAÇÃO – BOLOS AUTORAIS**

##### **Bolo 1: Laço Flutuante**

- Fundo branco liso.
- Laço com papel de arroz azul pastel em várias camadas.
- Aerografia em dourado nas bordas.

### **Bolo 2: Movimento Orgânico**

- Bolo alto com cobertura marmorizada.
- Papel de arroz em camadas onduladas nas laterais.
- Pintura aquarelada em tons terrosos.

### **Bolo 3: Escultura Floral**

- Efeito escultura floral com várias camadas sobrepostas
- Centro perolado e pintura com tons metálicos
- Ideal para topos de bolo de casamento

### **Materiais Recomendados:**

- Papel de arroz tailandês (spring rollpaper)
- Corantes alimentares em gel, líquido ou em pó
- Aerógrafo (opcional)
- Álcool de cereais ou vodca
- Pincéis
- Tesoura fina
- Tapete de silicone
- Prendedores, tubos ou formas para modelar