

UNIVERSIDADE FEEVALE

PROJETO DE EXTENSÃO

“CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO: QUALIFICAÇÃO PARA
O MERCADO DE TRABALHO”





Querido leitor, este é um material didático confeccionado com muito carinho pela equipe do Projeto de extensão "Confeitaria e Panificação: Qualificação para o mercado de trabalho" da Universidade Feevale. Com o objetivo de incentivar práticas de confeitaria e panificação com receitas simplificadas e deliciosas, onde teremos ingredientes que possam ser encontrados com facilidade. Nossa equipe se sente privilegiada em lhes enviar este material, e gostaríamos que aproveitassem ao máximo, reproduzindo as receitas em família, e também gerando renda a partir da comercialização dos produtos.

Você é capaz, acredite!

Um abraço.

NOVO HAMBURGO, JUNHO DE 2020.



O objetivo do projeto é propiciar aos beneficiados o aprendizado de diversas técnicas de confeitaria e panificação, desde a seleção das matérias-primas até o produto final, capacitando-os e qualificando-os para inserção no mercado de trabalho.

A equipe do projeto é constituída por alunos e professores dos cursos de Gastronomia e Nutrição da Universidade Feevale.

projetopanificacao@feevale.br



PROFESSORES:

**DANIEL BONHO
PAULO EDUARDO MACHADO
SIMONE WESCHENFELDER
VANESSA KRENZINGER ZANOLETE**

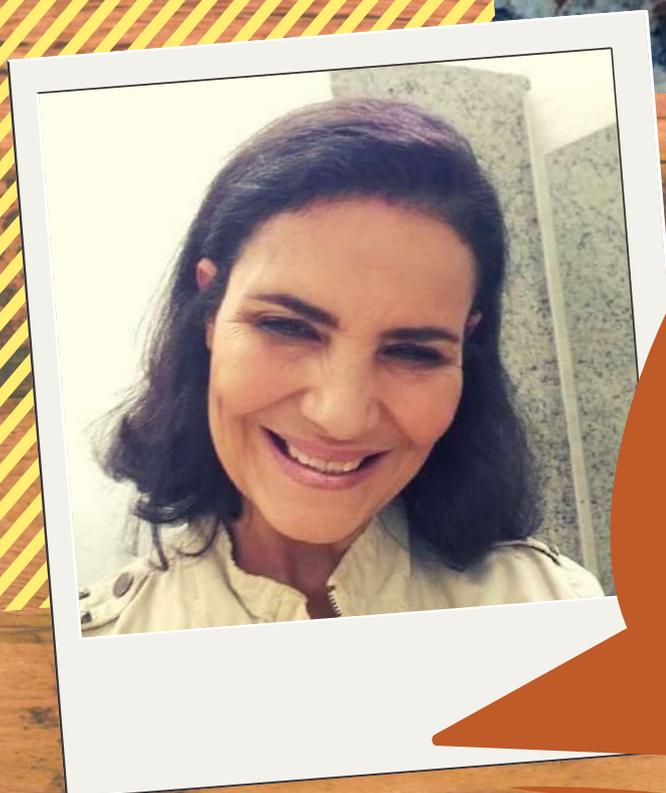
ALUNOS:

**ANGELA CLARISSE ELSNER SIMM
DEISE DE OLIVEIRA BARBIANI
DORIS ELISABETA TEN-CATE FRÓES
GERSON SILVANO SCHMITZHAUS
LVERONICE MARIA DO CARMO SOUZA
MÁRCIA LUCI LUZ DE LIMA
MARIA SALETE RIBEIRO
NATHALIA SCHREINERT DE ROSA
RAWLINSON RODRIGUÊS DOS SANTOS
STÉFANI ALANA ZANGALLI CASSO
THAINARA ACKER CAMARGO
VIVIANE MOSSMANN**

BOLO FAROFINHA DE BERGAMOTA

Receitas
práticas

de confeitaria
e panificação



"Minha receita é utilizar as frutas da época, e também se possível, aproveitar o alimento de forma integral."

MÁRCIA LUZ DE LIMA - CURSO DE NUTRIÇÃO.

FICHA TÉCNICA

Receita: Bolo farofinha de bergamota

Tempo de preparo: 40 minutos

Porções: 15 fatias

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Farinha de trigo	350	gramas	3 xícaras e 1/2
Açúcar cristal	150	gramas	1 xícara e 1/2
Água	150	mililitros	1 xícara
Óleo	100	mililitros	1 xícara
Ovos	120	gramas	2 unidades
Bergamota com casca e semente	4	unidade	4 unidades
Fermento químico em pó	10	gramas	1 colher de sopa
Raspas da casca bergamota			



Modo de preparo:

1. Bata no liquidificador as bergamotas sem casca e semente, com água, ovos, óleo (reserve 3 colheres de sopa para a farofinha) e o açúcar (reserve ½ xícara para a farofinha).
2. Transfira a mistura para um recipiente, acrescente a farinha (reserve ½ xícara para a farofinha) e o fermento peneirado.
3. Misture bem até que a massa fique homogênea e despeje tudo em uma forma untada e enfarinhada.
4. Farofinha: em um recipiente coloque ½ xícara de Farinha, com 1/2 de açúcar, as raspas da casca de bergamota e 3 colheres de sopa de óleo. Misture tudo com a mão, até ficar bem soltinha.
5. Despeje em cima da massa do bolo.
6. Aqueça o forno em 180 graus, e asse por 40 minutos.

PÃO DE ORA PRO NÓBIS

Receitas
práticas

de confeitaria
e panificação



"Receita
preparada
por minha
mãe."

MARIA SALETE RIBEIRO - CURSO DE NUTRIÇÃO.

FICHA TÉCNICA

Receita: Pão de Ora-Pró-Nobis

Tempo de preparo: 4 horas

Porções: 7 pães de 300 gramas

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Farinha de trigo	1200	gramas	6 xícaras
Ora pró nobis	200	gramas	1 xícara e 1/2
sal	8	Gramas	1 Colher de sopa rasa
Óleo	150	mililitros	1 xícara
Açúcar	150	gramas	1 xícara
Linhaça	20	gramas	5 Colheres de sopa
Fermento biológico	10	gramas	2 colheres de sopa

Modo de preparo:

1. Higienizar as folhas de ora pró nobis e em 1 xícara de água bater no liquidificador, reservar;
2. Em uma xícara coloque o fermento, o açúcar e água morna, deixe fermentar até encher a xícara;
3. Na bacia coloque a linhaça, o sal, o açúcar, o óleo, a ora pró nobis triturada, a farinha e por último o fermento;
4. Mistura bem e reserve por mais ou menos 40 minutos;
5. Em uma bancada limpa e higienizada coloque a massa e sove, se necessário acrescente farinha aos poucos até não grudar mais nas mãos;
6. Divida em porções e coloque em formas untadas com óleo;

BOLO DE MILHO

Receitas
práticas

de confeitaria
e panificação



"Adoro fazer um bolo de milho, receitinha da minha bisavó, acrescentei uns insumos a mais. Simples e fácil, delicioso. Uso a lata de milho com o líquido"

**VERONICE M. DO CARMO SOUZA -
CURSO DE GASTRONOMIA.**



FICHA TÉCNICA

Receita: Bolo de milho delicioso

Tempo de preparo: 40 minutos

Porções: 15 fatias

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Fubá	280	gramas	1 medida da lata de milho
Açúcar cristal	140	gramas	1/2 medida da lata de milho
Leite	280	mililitros	1 medida da lata de milho
Óleo	250	mililitros	1 xícara
Ovos	180	gramas	3 unidades
Milho enlatado	280	gramas	1 lata
Fermento químico em pó	10	gramas	1 colher de sopa
Coco ralado	100	gramas	1 pacote P

Modo de preparo:

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento. Bata até que se forme uma mistura bem homogênea.
2. Coloque o fermento e bata rapidamente até misturar.
3. Coloque a massa em uma forma e leve para assar até dourar em forno já preaquecido a 180° por 40 minutos.

BOLO VULCÃO DE CHOCOLATE

Receitas
práticas

de confeitaria
e panificação



"Bolo fácil e muito delicioso. Pode ser feito outras caldas e ser enfeitado de outras maneiras. Use sua criatividade."

STÉFANI ZANGALLI CASSOL - CURSO DE NUTRIÇÃO.

FICHA TÉCNICA

Receita: Bolo vulcão de chocolate

Tempo de preparo: 60 minutos

Porções: 8 porções

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Ovos	160	unidade	3 unidades
Açúcar cristal	220	gramas	1 e 1/2 xícara
Farinha de trigo	230	gramas	2 xícaras
Chocolate em pó	100	gramas	1 xícara
Óleo	100	mililitros	1/2 xícara
Sal	5	gramas	1/2 colher de chá
Fermento químico em pó	10	gramas	1 colher de sopa
Água quente	160	mililitros	1 xícara
Leite condensado	395	gramas	1 unidade (caixinha)
Crème de leite	200	gramas	1 unidade (caixinha)
Leite em pó	20	gramas	2 colheres de sopa



Modo de preparo:

1. Bata os ovos com o açúcar, óleo, o achocolatado e a farinha.
2. Adicione a água quente e por último o fermento em pó. Bata rapidamente até misturar.
3. Coloque a massa em uma forma de pudim ou com um furo ao meio. Unte, com óleo e farinha.
4. Asse em forno com temperatura média, 180 graus por 40 minutos.
5. Desenforme.
6. Cobertura: Em uma panela adicione o leite condensado e o leite em pó, leve em fogo abaixo e mecha até estar ao ponto de desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Espere esfriar a calda e despeje em cima do bolo, até que encha o buraco ao meio.

PIZZA ITALIANA

Receitas
práticas

de confeitaria
e panificação



"Acrescente o recheio de sua preferência, use a criatividade e divirta-se."

DEISE BARBIANI - CURSO DE GASTRONOMIA.

FICHA TÉCNICA

Receita: PIZZA ITALIANA

Tempo de preparo: 15 HORAS

Porções: 6

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Farinha de trigo	1	kg	1 pacote de farinha
Água	600	ml	2 xícaras e meia
Azeite	20	ml	2 colheres de sopa
Sal	30	gr	2 colheres de sopa
Acúcar	35	gr	2 colheres de sopa e uma pitada
Fermento biológico	0,5	gr	Meio pacote de 10g

Modo de preparo:

1. Mistura

Inicie a mistura dos ingredientes dissolvendo o sal na água (deve estar em temperatura ambiente ou fria), após dilua o fermento, o açúcar e o azeite. Depois, acrescente a um terço da farinha e mexa com as mãos, assim que estiver absorvida, vá acrescentado aos poucos o restante da farinha até que a mistura tenha esteja consistente e sem grudar na mão.

2. Sova

Leve a mistura para a mesa ou superfície lisa e sove mais ou menos por 10 min, até que a massa fique lisa.

3. Descanso

Coloque a massa em uma recipiente, cubra com um plástico ou pano úmido, e deixe descansar por 2 horas em temperatura ambiente.

4. Modelagem

Separe a massa em bolinhas de 250g a 280g (mais ou menos o tamanho de uma laranja média). Deixe as bolinhas fermentarem de 6 a 8 horas em temperatura ambiente e cobertas com um pano umedecido.

5. Finalização

Espalhe farinha de trigo sobre uma superfície lisa e sobre cada massa. Abra com a ponta dos dedos, apertando do meio para as pontas, em formato redondo ou como preferir. Se preferir uma borda mais alta, inicie a abertura da massa modelando as bordas.

6. Assar

Com a massa aberta, espalhe molho de tomate sobre a massa, em seguida acrescente o recheio de sua preferência, use a criatividade e divirta-se.

PÃO INTEGRAL

Receitas
práticas

de confeitaria
e panificação



"Meu primeiro
pão desenvolvido
e APROVADO,
ficou muito
gostoso e
nutritivo."

GERSON S. SCHMITZHAUS- CURSO DE NUTRIÇÃO.

FICHA TÉCNICA

Receita: Pão integral com sementes

Tempo de preparo: 45 min

Porções: 2 X 16 fatias

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Farinha de trigo integral	300	gramas	3 xícaras
Farinha de trigo branca	300	gramas	3 xícaras
Pepitas de girassol	20	gramas	2 colheres
Sementes de linhaça	20	gramas	2 colheres
Semente de gergelim	20	gramas	2 colheres
Aveia em flocos	20	gramas	2 colheres
Sal	3	gramas	1 colher de chá
Fermento biológico seco	6	gramas	2 colheres de chá
Água	300	mililitros	2 xícaras

Modo de preparo:

1. Colocar em uma vasilha as duas farinhas, fermento biológico seco e o sal. Adicionar a água aos poucos.
2. Polvilhar um pouco de farinha de trigo branca sobre uma bancada e colocar a massa por cima.
3. Sovar a massa com as duas mãos e colocá-la de volta na vasilha, cobrindo com papel filme ou um pano de prato limpo. Deixar a massa dobrar de volume.
4. Abrir a massa com a ponta dos dedos e espalhar as sementes sobre a massa. Sove.
5. Untar a forma com azeite. Colocar os dois pães sobre a forma untada. Cobrir com o papel filme (pano de prato) novamente e deixar crescer.
6. Fazer um corte superficial em cima da massa e levar ao forno pré-aquecido a 180°C por 45 minutos.

PÃO DE BATATA RECHEADO DE FRIGIDEIRA

Receitas
práticas

de confeitaria
e panificação



"O recheio usado é apenas um exemplo e você pode substituir por salsicha, calabresa, queijo, frango..."

ANGELA ELSNER - CURSO DE GASTRONOMIA.

FICHA TÉCNICA

Receita: Bolinho de batata recheado

Tempo de preparo: 45 min

Porções: 5

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Batata (media)	300	gramas	3 unidade
Farinha	40	gramas	3 Colh. De sopa
Sal	10	gramas	2 Colh. De chá
Carne Moída	500	gramas	1 xícara e 1/2
Cebola	60	grama	1 unidade
Tomate	50	grama	1 unidade
Alho	20	gramas	2 dentes

Modo de preparo:

Massa:

1. Cozinhe as batatas em cubos médios. Escorra o líquido do cozimento e faça um purê.
2. Tempere, Adicione a farinha e misture. A massa deve ficar macia, mas consistente. Adicione mais farinha se necessário.

Recheio:

1. Refogue a cebola bem até ficar dourada, em seguida acrescente o alho, refogue e por ultimo adicione o tomate.
2. Coloque a carne moída e tempere da forma desejada.

Montagem:

1. Unte as mãos com margarina, faça pequenas bolas com a mão
2. Coloque o recheio e até fechar o bolinho por completo
3. Aqueça uma frigideira com um fio de óleo generoso. Doure os bolinhos dos dois lados.

PASTEL ASSADO DE LEGUMES

Receitas
práticas

de confeitaria
e panificação



"Transforme sua
criatividade na
cozinha em
demonstrações de
amor e fonte de
renda!"

VIVIANE MOSSMANN - CURSO DE GASTRONOMIA.

FICHA TÉCNICA

Receita: Pastel assado

Tempo de preparo: 90min

Porções: 25 unidades

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Farinha de trigo	500	gramas	1 pacote
Leite	500	Mililitro	½ caixa
Ovo	120	gramas	2 unidades
Açúcar	120	Gramas	3 colheres de sopa
Sal	40	Gramas	1 colher de sopa
Margarina	80	Gramas	2 colheres
Fermento biológico	10	Gramas	1 pacote
Brócolis	100	gramas	1 xícara
Tomate	50	Gramas	1 unidade
Milho verde	100	Gramas	½ lata
Palmito	100	gramas	1 xícara
Salsa	40	gramas	
Cebolinha	40	gramas	

Modo de preparo:

Massa:

- 1- Em uma bacia coloque a farinha, sal, açúcar, ovo, margarina.
- 2- Amorne o leite e misture o fermento ao leite
- 3- Despeje a mistura do leite e fermento aos ingredientes secos. Misture.
- 4- Sove a massa por 5 minutos. Deixe crescer por 1 hora

Recheio:

1. Cozinhe brevemente o brócolis
2. Misture o brócolis, o milho verde, o tomate picado, a salsa, a cebolinha e o palmito.

Abra a massa já descansada com a ajuda de um rolo, corte com o auxílio de um círculo, coloque o recheio, feche com ajuda de um garfo. Pincele gema de ovo. Leve pra assar em forno médio, 180° por aproximadamente 20min.

BOLO DE LARANJA

Receitas
práticas

de confeitaria
e panificação



"Essa receita era um bolo que minha sogra fazia... Ficam as saudades e as lembranças boas.."

DORIS TEN-CATE FRÓES - CURSO DE GASTRONOMIA.

FICHA TÉCNICA

Receita: BOLO DE LARANJA

Tempo de preparo: 60 minutos

Porções: 8 fatias

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
OVOS	240	gramas	4 unidades
AÇUCAR	300	gramas	2 xícaras
FARINHA DE TRIGO	330	gramas	3 xícaras
MANTEIGA OU MARGARINA	60	gramas	3 colheres de sopa
LEITE MORNO	100	mililitros	½ copo
FERMENTO QUIMICO	20	gramas	2 colheres de chá
SUCO DE LARANJA	300	mililitros	1 copo
COLHERES DE AMIDO DE MILHO	20	gramas	2 colheres de chá
COLHERES DE AÇUCAR	140	gramas	7 colheres de chá

Modo de preparo:

1. BATA AS CLARAS EM NEVE NA BATEDEIRA E RESERVE.
2. BATA AS GEMAS, O AÇUCAR, A MANTEIGA E RESERVE. JUNTE AS CLARAS EM NEVE
3. E ADICIONE A FARINHA E O LEITE MORNO.
4. POR ULTIMO O FERMENTO E MISTURE TUDO.

CREME DE LARANJA

1. COLOQUE O SUCO NUMA PANELA C/ O AMIDO DE MILHO E O AÇUCAR DEIXE COZINHAR EM FOGO BRANDO ATE FICAR BEM CREMOSO E RESERVE.
2. DEIXE ESFRIAR

COLOQUE A MASSA NA FORMA E ADICIONE O CREME DE LARANJA, FAÇA UNS FUIROS COM O GARFO, PARA O CREME MISTURAR COM A MASSA
FORNO PRE AQUECIDO EM 180° POR 40 MINUTOS

BOLO DE BERGAMOTA

Receitas
práticas

de confeitaria
e panificação



"Um bolo pra
comer na tarde
lagarteando."

RAWLINSON RODRIGUES- CURSO DE GASTRONOMIA.

FICHA TÉCNICA

Receita: Bolo de bergamota

Tempo de preparo: 60 minutos

Porções: 8 porções

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Bergamotas médias	320	gramas	3 unidades
ovos	180	gramas	3 unidades
óleo	100	mililitros	½ xícara
farinha de trigo	250	gramas	2 xícaras
açúcar	300	gramas	2 xícaras
Fermento químico	10	gramas	1 colher de chá

Modo de preparo:

1. Raspe as cascas das bergamotas e reserve as raspas.
2. Limpe os gomos e esprema, coe o suco.
3. Bata na mão ou na batedeira metade das raspas, o óleo, os ovos, a farinha e o açúcar, bata por 4 a 5 minutos.
4. Acrescente o fermento e bata só para misturar.
5. Coloque a mistura em uma forma untada e enfarinhada
6. Leve ao forno preaquecido a 180º C, por 40 minutos, ou até o palito sair seco.

Calda:

7. Misture o suco e as raspas que foram reservadas anteriormente e as 4 colheres de açúcar.
8. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até ferver
9. Coloque sobre o bolo ainda quente.

DONUTS E SONHOS

Receitas
práticas

de confeitaria
e panificação



IDEAL PARA FAZER COM A FAMÍLIA E CRIANÇAS.
PODE-SE ATÉ FUTURAMENTE REVERTER EM RENDA.
PARA O SONHO, RECHEIA-SE COM DOCE DE LEITE OU
CREME DE CONFEITEIRO (RECEITA NO FINAL).



UNIVERSIDADE
FEEVALE
DOCUMENTO PARA NOVAKOMIAZOO

FICHA TÉCNICA

Receita: Sonho e Donuts

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Farinha de trigo	300	Gramas	3 xícaras
Ovos	45	Gramas	2 unidade
Açúcar Refinado	45	Gramas	3 colheres de sopa
Fermento biológico seco	6	Gramas	½ pacote
Manteiga	18	Gramas	2 colheres de sopa
Sal	4,5	Gramas	½ colher de sopa
Leite morno	150	Mililitros	1 xícara
Óleo para fritar	1000	Mililitros	1 garrafa
Açúcar Refinado para finalizar	200	Gramas	2 xícaras

Modo de preparo

1. Misture o fermento, o sal e o leite morno
2. Coloque a manteiga, as gemas e o açúcar, misture bem
3. Acrescente o trigo aos poucos, sove a massa até que desgrude da mão
4. Deixe descansar por 10 minutos
5. Faça bolinhas e deixe dobrar de volume
6. Frite em óleo bem quente (150 graus)
7. Abra a massa, recheie e polvilhe com o açúcar

BISCOITO CRAQUELADO DE CHOCOLATE



RENDE BASTANTE. O CACAU EM PÓ PODE
SER SUBSTITUÍDO POR ACHOCOLATADO.

FICHA TÉCNICA

Receita: Biscoito craquelado de chocolate (óleo)

Tempo de preparo: 40 minutos

Porções: 60 porções de 12 gramas cada

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Farinha de trigo	240	gramas	2 xícaras
Cacau em pó	60	gramas	1/2 xícara
Açúcar refinado	140	gramas	1 xícara
Ovo	2	unidades	2 unidades
Extrato de baunilha	2	mililitros	1 colher de chá
Oleo	60	mililitros	1/4 de xícara
Fermento químico	10	gramas	1 colher de chá
Sal	-	-	1 pitada
Açúcar de confeiteiro	25	gramas	1/4 de xícara

Modo de preparo

1. Em uma vasilha, adicione o cacau, o açúcar e o óleo e misture.
2. Adicione a baunilha e os ovos cada um por vez para incorporar.
3. Adicione a farinha, o sal e o fermento e misture. Leve à geladeira por 4 horas ou durante à noite.
4. Faça bolinhas e transfira para uma assadeira com papel manteiga. Espalhe açúcar de confeiteiro e leve para assar em forno preaquecido à 180 C por aproximadamente 10 minutos. Espere 5 minutos e transfira para um prato de servir.

GELEIA DE FRUTAS



IDEAL PARA ACOMPANHAR NO CAFÉ DA
MANHÃ OU LANCHE DA TARDE.
UMA FORMA SUSTENTÁVEL DE
APROVEITAR AS FRUTAS DA ÉPOCA.

FICHA TÉCNICA

Geleia de fruta

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Fruta (exemplo morango)	200	gramas	10 unidades grandes
Açúcar	190	gramas	1 + 1/4 xícara
Xarope de glicose	10	gramas	1 colher de sopa
Pectina	2	gramas	1 colher de cafezinho
Ácido Cítrico	2	gramas	1 colher de cafezinho

Modo de preparo

1. Higienizar as frutas
2. Picar as frutas uniformemente (quanto menor, melhor)
3. Colocar a fruta picada na panela.
4. Acrescentar o açúcar, ligar em fogo médio, sempre mexendo para não grudar no fundo da panela.
5. Acrescentar a pectina e o ácido cítrico (caso necessário).
6. Cozinhar até dar o ponto
7. Envasar a geleia a quente (70°C) - colocar em pote de vidro
8. Obs.: cada fruta tem uma característica diferente quanto a doçura (concentração de açúcares), quantidade natural de pectina e ácido cítrico, por isso, é recomendável o estudo prévio das características da matéria-prima. Fatores como grau de maturação, colheita e armazenamento também influenciam nas características do produto final.

OBSERVAÇÃO: se não tiver ácido cítrico, utilizar suco de ½ limão para essa quantidade de fruta. Se não tiver pectina, utilizar ½ maçã para a mesma quantidade de fruta. Base de cálculo: 100% de fruta, 90% de açúcar, 10% de glicose de milho, 1% de pectina e 1% de ácido cítrico.

PÃO COM LINGUIÇA



PODE-SE SUBSTITUIR A LINGUIÇA, POR CALABRESA, SALAME COLONIAL OU SALSICHA. RECEITA PARA AGRADAR A FAMILIA TODA!

FICHA TÉCNICA

Pão com Linguiça

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Linguixa (fresca ou defumada)	3	unidades	3 unidades
Farinha de trigo	240	gramas	2 xícaras
Sal Refinado	4	gramas	1 colher de chá
Óleo	50	militros	1/4 xícara
Água Morna	100	militros	1/2 xícara
Açúcar Refinado	10	gramas	2 colheres de sopa
Fermento Biológico em pó	10	gramas	1 pacote
Ovo para pincelar	01	unidade	1 unidade

Modo de preparo:

1. Misture o óleo, o açúcar, o sal e o fermento. Junte a água morna, em seguida a farinha de trigo aos poucos com as pontas dos dedos;
2. Sove até alisar a massa;
3. Estenda a massa e enrole recheando com a linguixa;
4. Corte em pedaços do tamanho desejado;
5. Disponha sobre papel-manteiga e leve ao forno pré-aquecido à 180 graus Celsius até dourar.

MERENGUE ITALIANO



PODE SER UTILIZADO PARA COBRIR
BOLOS RECHEADOS OU TORTA, COMO UM
CHANTILLY.

TAMBÉM PARA INCORPORAR CREMES,
COMO RECHEIO PARA BOLO NO POTE.



FICHA TÉCNICA

Receita: Merengue Italiano

Tempo de preparo: 40 MIN

Porções:

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Claras	65	Gramas	2 ovos
Água	40	Mililitros	2 e ½ colheres de sopa
Açúcar	125	Gramas	1 xícara bem cheia

Modo de preparo:

1. Faça uma calda com o açúcar até o ponto de bala mole a dura (112°-125°C).
2. Bata as claras em neve e adicione a calda quente (pelo lado da batedeira) sem parar de bater até espessar e esfriar.
3. Este merengue pode ser congelado.

CREME CONFEITEIRO



O MAIS VERSÁTIL DA CONFEITARIA.
PODE SER UTILIZADO PARA RECHEAR
BOLOS, SONHOS, TORTAS E ATÉ FAZER
SOBREMESAS.
PODE SUBSTITUIR A FARINHA DE TRIGO
POR MAIZENA, E SE FOR DA SUA
ESCOLHA, AGRESCENTAR LEITE
CONDENSADO AO INVES DE AÇÚCAR.

FICHA TÉCNICA

Receita: CREME CONFEITEIRO

Tempo de preparo: 40 MIN

Porções:

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Farinha de trigo	50	Gramas	½ xícara de chá
Leite	500	Mililitros	½ litro
Essência de Baunilha	5	mililitros	A gosto
Açúcar	100	Gramas	1 xícara de chá
Gemas	120	Gramas	6 a 7 ovos
Casca de limão (opcional)	01	Gramas	A gosto

Modo de preparo:

1. Misture as gemas com o açúcar e reserve.
2. Adicione a farinha peneirada a mistura e mexa até ficar homogêneo.
3. Ferva o leite com a baunilha.
4. Adicione à mistura de farinha, gemas e açúcar, parte do leite fervido (cerca de 100 ml).
5. Quando ficar líquido o suficiente, adicione toda a mistura ao restante do leite e volte ao fogo.
6. Mexa sempre até voltar a ferver novamente e formar um creme liso (cuidar para não cozinhar demasiado, devido as gemas).
7. Cubra com papel filme rente ao creme e leve à geladeira.

PÃO DE LÓ



UTILIZADO NA PREPARAÇÃO DE
TORTA, E TAMBÉM FICA DELICIOSO
QUANDO ACRESCENTADO ALGUMA
CALDA, PODE SER SERVIDO COMO
BOLO TRADICIONAL.



FICHA TÉCNICA

Receita: PÃO DE LÓ

Tempo de preparo: 40 MIN

Porções:

INGREDIENTES	Quantidade	Unidade	Medida caseira
Farinha de trigo	120	Gramas	1 xícara
Ovos	4	Unidades	
Açúcar	120	Gramas	1 xícara
Açúcar de confeitiro	100	Gramas	$\frac{3}{4}$ de xícara

Modo de preparo:

1. Pré-aquecer o forno à 180°C. Untar e forrar a base da assadeira de papel-manteiga.
2. Peneirar a farinha em uma tigela grande e reservar.
3. Levar os ovos à batedeira e bater em velocidade média, acrescentando o açúcar aos poucos até triplicar de volume.
4. Misturar a farinha peneirada aos poucos sobre os ovos batidos, misturando com espátula, cuidando para não perder a leveza da massa (fazer movimentos de dentro para fora da tigela, incorporando mais ar à massa);
5. Levar para assar ao forno pré-aquecido.
6. Retirar do forno e desenformar sobre um guardanapo umedecido ou polvilhado de açúcar,