

Aula Prática 2:

Doces e açúcares



Grupo 1: Pudim – com calda de caramelo

Ingrdientes para a calda de caramelo

- 1 xícara (chá) de açúcar;
- 2 xícaras de água;

Ingredientes

- 3 ovos inteiros;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de leite (medida da lata de leite condensado);

MODO DE PREPARO

1. Derreta o açúcar na panela acrescentando a água até ficar moreno, e deixe engrossar;
2. Coloque em uma forma redonda e despeje a massa do pudim por cima;
3. Primeiro, bata bem os ovos no liquidificador;
4. Acrescente o leite condensado e o leite, e bata novamente;
5. Asse em forno médio por 45 minutos, com a assadeira redonda dentro de uma maior com água;
6. Espete um garfo para ver se está bem assado;
7. Deixe esfriar e desenforme;

Grupo 2: Pé de Moleque

Ingredientes

- 2 e 1/2 xícaras de AÇÚCAR;
- 1 e 1/2 xícara de XAROPE DE MILHO (GLUCOSE);
- 1/2 xícara de ÁGUA;
- 1 colher de sopa de MANTEIGA SEM SAL;
- Uma pitada de SAL;
- 1 e 1/2 colher de café de BICARBONATO DE SÓDIO;
- 3 xícaras de AMENDOIM tostado e sem pele;

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o açúcar com a glucose de milho e a água. Deixe ferver até que a mistura atinja uma cor âmbar;
2. Em seguida, acrescenta a manteiga, o sal e o bicarbonato. Misture um pouco e adicione o amendoim;
3. Desligue o fogo e coloque a mistura em uma forma de 40x30 cm forrada com papel alumínio untado. Espalhe bem para que o pé de moleque fique reto, depois espere 10 minutos para desenformar enquanto está morno;
4. Desenforme o pé de moleque e corte em quadrados ou no formato que você quiser;

Grupo 3: Maria-mole

Ingredientes

- 1 pacote de gelatina incolor sem sabor;
- 3 xícaras bem cheias de açúcar;
- 1 pacote de coco ralado;

MODO DE PREPARO

1. Dissolva a gelatina;
2. Coloque na batedeira a gelatina e vá batendo, junte o açúcar aos poucos até ficar uma espuma branca;
3. Forre a forma com coco ralado e despeje a espuma branca (maria-mole), por cima com mais coco ralado;
4. Leve à geladeira por 30 minutos e está pronta a sua maria-mole;

Bala de coco

Ingredientes

- 1 quilo de açúcar;
- 1 vidro de leite de coco;
- a mesma medida de água do leite de coco;
- margarina para untar o mármore;

MODO DE PREPRO

1. Coloque em uma panela grande, o açúcar, o leite de coco e a água. Mexa tudo muito bem e leve ao fogo alto sem mexer mais;
2. Para verificar o ponto, coloca-se um pouco de massa em uma xícara com água. Deve formar uma bola dura;
3. Depois, jogue a massa sobre o mármore untado com margarina. Deixe esfriar e puxe a bala até ficar branca como pérola e corte as balas;

Grupo 4: Cookies Integrais veganos de Duplo Chocolate

Ingredientes

- 1 xícara de farinha de aveia;
- 1/2 xícara de açúcar mascavo;
- 1/2 xícara de chocolate 70% cacau picado grosseiramente;
- 1/4 xícara de cacau em pó;
- 2 colheres (sopa) de linhaça;
- 1 colher (chá) de café solúvel;
- 1/2 colher (chá) de fermento;
- 1/4 colher (chá) de bicarbonato de sódio;
- Uma pitada de sal;
- 1/3 xícara de pasta de amendoim (integral e não adoçada);
- 1/4 xícara de água;
- 1 colher (sopa) de óleo de coco derretido;
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha;

MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 200°C. Forre uma assadeira média com papel manteiga;
2. Em uma tigela média, misture bem todos os ingredientes úmidos. Reserve;
3. Em uma tigela grande, misture todos os ingredientes secos;
4. Despeje os úmidos sobre os secos e misture com um batedor de arame ou espátula até formar uma massa homogênea;
5. Com uma concha de sorvete ou uma colher, faça montinhos da massa na assadeira forrada com papel manteiga. Pressione levemente os montinhos com a parte de trás da colher para achatá-los um pouco (eles irão espalhar mais no forno). Adicione gotas de chocolate para decorar, se quiser;
6. Asse por 15 a 20 minutos;
7. Deixe esfriar sobre uma grade (para não umedecer a base)... e Sirva;

Grupo 5: Torta de chocolate com caramelo salgado

Ingredientes: Base

- 3/4 de xícara de AVELÃ;
- 250 gramas de BISCOITO DE CHOCOLATE (sem o recheio) - usei 64 biscoitinhos;
- 6 colheres de sopa de MANTEIGA SEM SAL;

Ingredientes: Recheio de Caramelo Salgado

- 1 e 1/4 de xícara de CREME DE LEITE FRESCO ou NATA;
- 1 colher de chá de FLOR DE SAL;
- 2 xícaras de AÇÚCAR CRISTAL;

Ingredientes: Ganache de Chocolate

- 350 gramas de CHOCOLATE AMARGO picado (70% cacau);
- 1 e 1/2 xícara de CREME DE LEITE FRESCO ou NATA;

MODO DE PREPARO: BASE

1. Toste as avelãs em forno pré-aquecido a 160°C até que a casca comece a desgrudar das avelãs. Em seguida, retire do forno e esfregue as avelãs com as mãos para remover o máximo que você conseguir da casca;
2. Num processador, misture as avelãs tostadas, os biscoitos de chocolate e a manteiga derretida. Depois, coloque essa mistura úmida numa forma redonda de fundo removível;
3. Leve ao forno por 12 minutos a 180°C. Retire do forno e deixe esfriar;

MODO DE PREPARO: CAMELO SALGADO

1. Em uma panelinha, leve o creme de leite fresco ou a nata para ferver junto com a flor de sal;
2. Enquanto isso, ponha o açúcar em outra panela alta e larga. Espere o açúcar derreter em fogo médio/baixo até chegar a uma cor âmbar;
3. Quando o açúcar chegar na cor âmbar, acrescente o creme de leite aos poucos e mexa sem parar, até que o caramelo se forme e a mistura esteja homogênea;
4. Em seguida, derrame o caramelo sobre a torta e espere esfriar completamente;

MODO DE PREPARO: GANACHE DE CHOCOLATE

1. Coloque o chocolate picado no processador e reserve. Enquanto isso, leve o creme de leite fresco ou a nata para ferver e, assim que ferver, jogue sobre o chocolate. Processe até ficar homogêneo;

MONTAGEM

1. Quando o caramelo estiver bem durinho, coloque a ganache por cima e leve à geladeira por pelo menos 30 minutos;
2. Na hora de servir, salpique um pouco de flor de sal por cima da torta e aproveite cada pedacinho;

Grupo 6: Bolo de mel

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de mel;
- Suco de 1 limão grande;
- 1 xícara (chá) de açúcar;
- 1 xícara (chá) de leite;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- ½ colher (chá) de canela em pó;
- ½ colher (chá) de cravo moído;
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio;
- Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar a forma;

Recheio

- 1 pote de doce de leite bem molinho

Cobertura:

- 1 kg de chocolate ao leite fracionado

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, coloque o mel e o caldo de limão e misture bem.
2. Acrescente o açúcar, o leite, a manteiga, a farinha de trigo aos poucos e misture até que fique homogêneo;
3. Coloque a canela, o cravo e, por último, junte o bicarbonato e misture;
4. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve para assar no forno médio (180°C) pré-aquecido por aproximadamente 25 minutos. Em seguida, retire do forno e deixe esfriar;
5. Corte o bolo ao meio e recheie com o doce de leite. Derreta o chocolate em banho-maria e cubra o bolo. Você também pode cortar em porções individuais como um pão de mel;

Grupo 7: Camafeu

Ingredientes

- 3 xícara chá de açúcar;
- 500g de nozes moídas;
- 1 xícara chá de leite;
- 5 gemas;
- 500g de açúcar de confeiteiro;
- 1/2 xícara chá de leite;
- 1 colher chá de manteiga;
- Nozes para decorar;

MODO DE PREPARO

1. Leve o açúcar, as nozes moídas, o leite e as gemas ao fogo, mexendo sempre até soltar do fundo da panela;
2. Coloque em um prato e deixe esfriar;
3. Faça os docinhos no formato de rolinhos e reserve;
4. Leve o açúcar de confeiteiro, o leite e a manteiga ao fogo, em banho maria, e mexa até ficar mole;
5. Banhe os docinhos nessa mistura e coloque para secar em papel manteiga;
6. Decore com as nozes e sirva;

Grupo 8: Patê de fruits de maracujá com manga ou groselha ou framboesa

Ingredientes

- 2 Xícaras (500g) de purê de maracujá;
- 2 Xícaras (500g) de purê de manga ou groselha preta ou 1000g de purê de framboesa;

Para a mistura de pectina

- ½ Xícara (100g) de açúcar cristal - 1 Onça (30g) de pectina;
- 950g de açúcar cristal ou 900g quando usando framboesa;
- 250g de xarope de glucose;
- 20mL de suco de limão;

Patê de fruits de maçã verde

- 1Kg de purê de maçã verde;
- 100g de purê de limão (Siciliano mais indicado);
- 100g de açúcar - 30g pectina;
- 300g glucose;
- 750g açúcar;
- 22g suco de limão;

MODO DE PREPARO

1. Mistura de pectina: Misture bem 1/2 xícara de açúcar com a pectina;
2. Em uma panela grande, aqueça o(s) purê(s) a 120°F (60°C) e bata a mistura de pectina;
3. Deixe ferver e adicione a glucose (também pode ser glucose em pó);
4. Bata o restante açúcar, incorporando metade do açúcar de cada vez;
5. Deixe ferver, reduza para fogo baixo e cozinhe a 225°F (107°C);
6. Cuidado: mantenha a chama baixa quando estiver cozinhando frutas. Leva algum tempo, talvez até 45 minutos batendo;
7. Use um longo batedor ou espátula para evitar respingos de líquido quente, mas se a chama é baixa não deve haver nenhum problema;
8. Uma vez a 107°C, retire a panela do fogo e misture o suco de limão. Imediatamente, encha os moldes de silicone usando um funil dispensador de confeitaria;
9. Se usar moldes de silicone tipo canelé pequenos, preencha os moldes até um terço da sua altura ou despeje o patê quente de frutas em uma assadeira forrada com filme plástico de boa resistência;
10. Deixe o patê de frutas descansar por 6 horas em temperatura ambiente, descoberto, até que esteja completamente assentado, tanto na assadeira quanto nos moldes de silicone. Antes de servir, cubra o patê com açúcar granulado;
11. Conservado à 24°C e 65% de umidade, o patê de fruits pode durar algumas semanas;

Grupo 9: Receita de Caramelo Salgado

Ingredientes

- 0,65 xícara (160 mL) de creme de leite fresco
- 1 vagem de baunilha. Separe e utilize as sementes, senão use ½ colher de chá (2,5mL) de extrato de baunilha -
- 500g de açúcar impalpável ou cristal
- 5 onças (160 g) de manteiga com sal de boa qualidade
- 1 colher de chá de flor de sal ou flocos de sal marinho

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o creme de leite junto com as sementes e a vagem de baunilha. Cubra e deixe descansar;
2. Corte a manteiga em cubos e deixe reservado juntamente com o sal. Unte uma forma de 20cm x 20cm ou similar;
3. Para o caramelo à seco (sem água) aqueça ⅓ do açúcar em uma panela ou caçarola de fundo grosso em fogo médio-alto;
4. Quando o açúcar começar a derreter, mexa com uma espátula ou batedor manual até que obtenha-se uma coloração âmbar;
5. Repita esse passo com o restante do açúcar e continue a cocção até que o caramelo obtenha uma coloração âmbar mais escura (profunda) e uma textura homogênea, sem caroços;
6. Reduza a chama - O termômetro deverá marcar a temperatura de 165°C, e a mistura começar a produzir fumaça;
7. Não espere muito senão a receita vai amargar. Desligue o fogo. Peneire a mistura e pressione os grãos de baunilha contra a peneira para extrair o máximo de aromas;
8. Religue o fogo, e cozinhe até que o termômetro marque 120°C;
9. Desligue o fogo e adicione a manteiga e o sal. Misture até que fique bem suave. Despeje o caramelo sobre a forma untada e pressione a mistura contra a bancada por algumas vezes para retirar bolhas de ar;
10. Então, deixe descansar por pelo menos 2 horas (de um dia para o outro é mais indicado);
11. Quando o caramelo estiver descansado, cubra com papel manteiga e vire o caramelo de ponta cabeça sobre uma tábua de corte, de maneira que o papel manteiga fique virado para baixo com o caramelo sobre ele;
12. Com uma faca bem afiada, corte o caramelo na em pequenos cubos, do tamanho de porções individuais (lembrando, de aprox. 2,5cm x 2,5cm por 1,5cm de espessura), deixando espaço entre eles para que não tornem a se unir;
13. Se for servir no mesmo dia, polvilhe os caramelos com uma pitada de flor de sal, caso contrário, embrulhe-os individualmente sem o sal;
14. Para embrulhar, recorte quadrados de papel manteiga ligeiramente maiores do que os doces, e amarre e gire o papel, como se fôra embrulhar uma bala;
15. Conservados à temperatura ambiente, podem durar por até duas semanas;
16. Rende 64 bombons de 10 gramas cada. Dimensões de 2,5cm x 2,5cm x 1,5cm de espessura;