



**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS**  
**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**APOSTILA DE CONFEITARIA BÁSICA**

**Aulas Práticas**

Profa. Larissa Laura Gonçalves Fernandes de Souza

Abril de 2022

Ficha Catalográfica preparada pela Seção de Processamento Técnico da  
Biblioteca Central do Unilavras

S729a Souza, Larissa Laura Gonçalves Fernandes de.  
Apostila de confeitaria básica: [livro eletrônico]: aulas práticas / Larissa  
Laura Gonçalves Fernandes de Souza. Lavras: Unilavras, 2022  
218 Kb; Pdf.

Inclui bibliografia  
ISBN. 978-65-997886-5-9

1. Gastronomia. 2. Bolos. 3. Sobremesas. I. Título.

CDD 641

## SUMÁRIO

<b>PRÁTICA 01</b> .....	<b>3</b>
<b>PRÁTICA 02</b> .....	<b>4</b>
<b>PRÁTICA 03</b> .....	<b>5</b>
<b>PRÁTICA 04</b> .....	<b>6</b>
<b>PRÁTICA 05</b> .....	<b>7</b>

## PRÁTICA 01

 <b>CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS</b> <b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PREPARO</b>			
<b>Disciplina:</b>	Confeitaria		
<b>Prof. Resp.</b>	Larissa Fernandes		
<b>Aula:</b>	Confeitaria Básica	<b>Data:</b>	

<b>PREPARAÇÃO:</b> Genoise			
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>	<b>Medida Caseira</b>
Açúcar refinado	190	GR	
Clara de ovo	210	GR	
Farinha de Trigo	190	GR	
Gema de ovo	120	GR	
Gordura	40	GR	
Açúcar refinado	190	GR	
Clara de ovo	210	GR	
<b>TÉCNICA DE PREPARO</b>			
<p>1º- Separe e higienize todos os ingredientes.</p> <p>2º- Bata os ovos com o açúcar até a preparação ficar a uma coloração esbranquiçada.</p> <p>3º – Acrescente a farinha e envolva aos poucos com a batedeira desligada.</p> <p>4º – Por último acrescente a gordura líquida e fria, misture delicadamente até ficar homogêneo.</p> <p>5º- Asse em forno pré-aquecido a 160 °C até ficar dourada.</p>			

## PRÁTICA 02

 <b>CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS</b> <b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PREPARO</b>			
<b>Disciplina:</b>	Confeitaria		
<b>Prof. Resp.</b>	Larissa Fernandes		
<b>Aula:</b>	Confeitaria Básica	<b>Data:</b>	

<b>PREPARAÇÃO: Pão de ló</b>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>	<b>Medida Caseira</b>
Açúcar refinado	450	GR	
Água	300	GR	
Clara de ovo	210	GR	
Farinha de Trigo	330	GR	
Fermento Químico	15	GR	
Gema de ovo	120	GR	
<b>TÉCNICA DE PREPARO</b>			
<p>1°- Separe e higienize todos os ingredientes.</p> <p>2°- Bata os ovos com o açúcar até a preparação ficar a uma coloração esbranquiçada.</p> <p>3° - Acrescente a farinha e envolva aos poucos com a batedeira desligada.</p> <p>4° -Por último acrescente a água, misture delicadamente até ficar homogêneo.</p> <p>5°-Asse em forno pré-aquecido a 160 °C até ficar dourada.</p>			

## PRÁTICA 03

 <p style="text-align: center;"><b>CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS</b>  <b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PREPARO</b></p>			
<b>Disciplina:</b>	Confeitaria		
<b>Prof. Resp.</b>	Larissa Fernandes		
<b>Aula:</b>	Confeitaria Básica	<b>Data:</b>	

<b>PREPARAÇÃO:</b> Bolo Mármore Mesclado			
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>	<b>Medida Caseira</b>
Açúcar refinado	160	GR	
Cacau em pó	5	GR	
Farinha de Trigo	155	GR	
Fermento em pó	7	GR	
Manteiga sem sal	100	GR	
Leite gelado	125	GR	
Ovos	100	GR	
<b>TÉCNICA DE PREPARO</b>			
<p>1º- Separe e higienize todos os ingredientes.  2º- Prepare o bolo com o método francês.  3º - Asse em forno pré-aquecido a 160 °C por 35 minutos.</p>			

## PRÁTICA 04

 <p style="text-align: center;"><b>CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS</b> <b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PREPARO</b></p>			
<b>Disciplina:</b>	Confeitaria		
<b>Prof. Resp.</b>	Larissa Fernandes		
<b>Aula:</b>	Confeitaria Básica	<b>Data:</b>	

<b>PREPARAÇÃO: Pâte Sablée</b>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>	<b>Medida Caseira</b>
Farinha de trigo	250	GR	
Sal	1	GR	
Açúcar de confeitiro	100	GR	
Manteiga sem sal	175	GR	
Gemas	10	GR	
Ovos	5	GR	
Fava de baunilha	¼	Unidade	
<b>TÉCNICA DE PREPARO</b>			
<p>1°- Separe e higienize todos os ingredientes.</p> <p>2°- Coloque os ingredientes secos sobre a superfície de trabalho. Adicione a manteiga em cubos e misture com a ponta dos dedos até obter uma farofa sem pedaços visíveis (manteiga).</p> <p>3° - Abra um buraco no meio, adicione os ingredientes líquidos e as sementinhas raspadas da fava de baunilha e misture até obter uma massa lisa e homogênea.</p> <p>4°- Dê um formato retangular à massa e embrulhe-a em filme plástico. Coloque na geladeira para descansar por 2-3 horas.</p> <p>5°- Asse em forno pré-aquecido à 180 °C por 15 minutos.</p>			

## PRÁTICA 05

 <p style="text-align: center;"><b>CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS</b>  <b>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PREPARO</b></p>			
<b>Disciplina:</b>	Confeitaria		
<b>Prof. Resp.</b>	Larissa Fernandes		
<b>Aula:</b>	Confeitaria Básica	<b>Data:</b>	

<b>PREPARAÇÃO:</b> Pâte Sucrée			
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>	<b>Medida Caseira</b>
Manteiga sem sal	125	GR	
Açúcar de confeitiro	100	GR	
Ovo	50	GR	
Farinha de trigo	250	GR	
Sal	1	GR	
Manteiga sem sal	125	GR	
Açúcar de confeitiro	100	GR	
<b>TÉCNICA DE PREPARO</b>			
<p>1°- Separe e higienize todos os ingredientes.</p> <p>2°- Coloque a manteiga em uma tigela e bata até ficar cremosa e homogênea. Adicione o açúcar de confeitiro e bata até obter um creme liso.</p> <p>3° -Abra um buraco no meio, adicione os ingredientes líquidos e as sementinhas raspadas da fava de baunilha e misture até obter uma massa lisa e homogênea.</p> <p>4°- Junte a farinha e o sal amasse até obter uma massa lisa e homogênea.</p> <p>5°- Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por 15 minutos.</p>			

