



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

APOSTILA DE CONFEITARIA AVANÇADA
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 avançada: [livro eletrônico]: aulas práticas /
Larissa Laura Gonçalves Fernandes de Souza. Lavras: Unilavras, 2022
244 Kb; Pdf.

Inclui bibliografia
ISBN. 978-65-997886-1-1

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

CDD 641

SUMÁRIO

PRÁTICA 01	3
PRÁTICA 02	4
PRÁTICA 03	5
PRÁTICA 04	6
PRÁTICA 05	7

PRÁTICA 01

 CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA FICHA TÉCNICA DE PREPARO			
Disciplina:	Confeitaria		
Prof. Resp.	Larissa Fernandes		
Aula:	Confeitaria Avançada – Chocolates	Data:	

PREPARAÇÃO: Salaminho de chocolate			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Açúcar mascavo	20	GR	
Biscoito Maizena	75	GR	
Canela em pó	-	Q.B	
Chocolate meio amargo 70%	250	GR	
Manteiga sem sal	25	GR	
Castanha do Pará	80	GR	
Cardamomo	-	GR	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1º- Separe e higienize todos os ingredientes.</p> <p>2º- Derreta o chocolate e misture com o creme de leite.</p> <p>3º-Envolva o restante dos ingredientes e coloque o creme em um plástico filme e enrole. Leve para gelar até a massa ficar firme.</p>			

PRÁTICA 02

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

PREPARAÇÃO: Trufinha de pingar			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Cacau em pó	-	GR	
Chocolate meio amargo	360	GR	
Creme de leite	200	Q.B	
Glucose	20	GR	
Conhaque	20	GR	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1º- Separe e higienize todos os ingredientes.</p> <p>2º- Derreta o chocolate e reserve. Em uma panela leve o creme de leite e a glucose para aquecer, misture até ferver.</p> <p>3º - Misture o creme de leite ao chocolate em três etapas e deixe esfriar até atingir 27°C.</p> <p>4º- Coloque o creme no saco e pingue as gotas de trufa. Deixe cristalizar por 12h. Em seguida passe as trufas no cacau.</p>			

PRÁTICA 03

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

PREPARAÇÃO: Mediants			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Chocolate meio amargo	250	GR	
Damasco	50	GR	
Pistache	50	Q.B	
Frutas cristalizadas	50	GR	
Flor de sal	-	GR	
Cerejas desidratadas	250	GR	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1º- Separe e higienize todos os ingredientes.</p> <p>2º- Realize o processo de temperagem e finalize os mendiants com as frutas cristalizadas. Deixe o chocolate cristalizar e sirva em seguida.</p>			

PRÁTICA 04

 CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA FICHA TÉCNICA DE PREPARO			
Disciplina:	Confeitaria		
Prof. Resp.	Larissa Fernandes		
Aula:	Confeitaria Avançada – Chocolates	Data:	

PREPARAÇÃO: Ganache de limão siciliano			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Manteiga sem sal	15	GR	
Açúcar mascavo	10	GR	
Glucose	10	Q.B	
Creme de leite fresco	60	GR	
Suco de limão siciliano	25	GR	
Chocolate meio amargo	160	GR	
Cachaça	20	GR	
Sal	1	GR	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1°- Separe e higienize todos os ingredientes.</p> <p>2°- Derreta o chocolate e reserve. Em uma panela leve o creme de leite, a glucose, o sal e a manteiga para aquecer. Acrescentar o suco igualmente aquecido a 70°C. Quando a mistura atingir 62°C verta sobre o chocolate e emulsione novamente. Quando alcançar a temperatura de 35°C, acrescente a cachaça, e emulsione novamente.</p> <p>3°- Espere esfriar até 29°C antes de aplicar.</p>			

PRÁTICA 05

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

PREPARAÇÃO: Red Velvet			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Açúcar de confeitador sem amido	200	GR	
Açúcar refinado	110	GR	
Bicarbonato de sódio	1,5	Q.B	
Cacau em pó	3	GR	
Cream Cheese	75	GR	
Corante vermelho em gel	1	GR	
Essência de Baunilha	02	GR	
Farinha de Trigo	100	GR	
Manteiga sem sal	150	GR	
Leite gelado	90	GR	
Ovos	50	GR	
Sal	2	GR	
Vinagre de Maçã	5	GR	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1°- Separe e higienize todos os ingredientes.</p> <p>2°- Na batedeira, com o batedor raquete bata o açúcar refinado e 45g da gordura em temperatura ambiente. Acrescente os ovos, a farinha e o leite. Misture a massa até ficar homogênea. Acrescente o cacau em pó e o corante em gel e desligue a batedeira. Coloque a massa em forminhas de cupcake e leve para assar.</p> <p>3°- Asse em forno pré-aquecido a 160 °C por 25 minutos.</p>			

