



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

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

Inclui bibliografia
ISBN. 978-65-99-7886-3-5

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

CDD 641

SUMÁRIO

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

PRÁTICA 01

 <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 Intermediária – Sobremesas Clássicas	Data:	


PREPARAÇÃO: Panna Cotta			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Açúcar refinado	20	GR	
Água	07	GR	
Limão siciliano ralado	3	GR	
Creme de leite fresco	225	GR	
Gelatina em pó	1,5	GR	
Leite integral	25	GR	
Frutas vermelhas	125	GR	
Cremer tártaro	3	GR	
Açúcar	50	GR	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1º- Separe e higienize todos os ingredientes.</p> <p>2º- Hidrate a gelatina. Em uma panela acrescente todos os líquidos, o açúcar e as raspas do limão.</p> <p>3º -Retire do fogo e acrescente a gelatina hidratada.</p> <p>4º -Coloque o creme em ramequins e leve para gelar por quatro horas.</p> <p>5º- Faça uma calda com as frutas vermelhas, cremor tártaro e o açúcar.</p>			

PRÁTICA 02

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

PREPARAÇÃO: Pettit Gateau			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Açúcar refinado	125	GR	
Chocolate branco	125	GR	
Farinha de trigo	50	GR	
Manteiga sem sal	100	GR	
Ovos	200	GR	
Sorvete de chocolate	-	GR	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1º- Separe e higienize todos os ingredientes.</p> <p>2º- Bata os ovos com o açúcar refinado até obter um creme claro.</p> <p>3º -Derreta o chocolate, acrescente a manteiga e envolva. Em seguida acrescente ao creme de ovos.</p> <p>4º -Acrescente farinha de trigo ao creme.</p> <p>5º- Asse em forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 5 minutos.</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 Intermediária – Sobremesas Clássicas	Data:	

PREPARAÇÃO: Crème brûlée			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Açúcar refinado	40	GR	
Creme de leite fresco	140	GR	
Fava de baunilha	¼	GR	
Gemas	40	GR	
Leite integral	100	GR	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1°- Separe e higienize todos os ingredientes.</p> <p>2°- Método liaison. Em uma panela leve os líquidos e a metade do açúcar. Mexa até ferver.</p> <p>3°- Em um bowl, coloque o restante do açúcar com as gemas e bata. Acrescente a mistura da panela com o auxílio de um fouet.</p> <p>4° -Coloque o creme em ramquins e cobra com papel alumínio, leve para assar em banho maria.</p> <p>5°- Asse em forno pré-aquecido a 160°C até coagular o creme.</p> <p>6°- Após retirar do forno deixe esfriar em geladeira por 04 horas.</p>			

PRÁTICA 04

 <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 Intermediária – Massa choux	Data:	

PREPARAÇÃO: Profiteroles			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Açúcar Refinado	1	GR	
Água	150	GR	
Farinha de Trigo	65	GR	
Manteiga sem sal	50	GR	
Ovos	85	GR	
Sal	1	GR	
Sorvete de creme	-	Q.B	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1°- Separe e higienize todos os ingredientes.</p> <p>2°- Deixe o forno pré-aquecendo a 200°C.</p> <p>3° -Em uma panela, coloque todos os ingredientes, exceto a farinha e os ovos. Deixe ferver. Abaixar o fogo e acrescente a farinha de trigo , quando a massa começar a descolar da panela desligue o fogo.</p> <p>4° - Em uma batedeira acrescente a massa, escolha o batedor raquete, acrescente os ovos em três tempos até que a massa esfrie e obtenha o ponto de pico.</p> <p>5°- Asse a massa a 200°C por aproximadamente 4 minutos. Em seguida , reduza a temperatura do forno para 160° para finalizar o processo de cocção.</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 Intermediária – Cremes	Data:	

PREPARAÇÃO: Crème pâtissière			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Açúcar refinado	40	GR	
Amido de milho	15	GR	
Gema	40	GR	
Leite Integral	250	GR	
Manteiga sem sal	10	GR	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1º- Separe e higienize todos os ingredientes.</p> <p>2º- Em uma panela leve a metade do leite e do açúcar, deixe ferver. Separadamente em um bol. bata as gemas com o restante do açúcar e o amido de milho. Misture / “temperarem” o leite aos poucos no creme de açúcar com o auxílio de um fole.</p> <p>3º- Volte à preparação para o fogo até obter um creme, em seguida acrescente a manteiga. Deixe o creme esfriar.</p>			