

Isis Alvarez
chef confeiteira



Aula 02

Creme de Coco

Ingredientes:

- 1 ½ lata de leite condensado (592g);
- 1 ½ caixinha de creme de leite uht (300g);
- 750ml de leite integral;
- 1 pacote de coco ralado seco (100g);
- ½ colher (sopa) de margarina sem sal (80g);
- 80ml de leite integral;
- 1 colheres (sopa) de farinha de trigo (20g);
- 1 colher (sopa) de amido de milho (maisena) (10g);
- 300g de chocolate branco.

Modo de Preparo:

Em um *bowl*, junte o leite, a farinha de trigo e o amido. Mexa com o *fouet* e passe essa mistura por uma peneira. Reserve.

Em uma panela junte todos os outros ingredientes e leve para o fogo médio até ferver, mexendo de tempo em tempo para não queimar o fundo.

Quando começar a ferver junte a mistura reservada, mexa constantemente até engrossar. Transfira para outro recipiente, cubra com o saco plástico em contato e leve para gelar por pelo menos 8 horas.

Rendimento: 2 quilos.

Validade:

Geladeira: 10 dias

Congelado: 30 dias

Compota de Abacaxi

Ingredientes:

- 2 abacaxis pérola (1400g);
- 1 xícara de meia de açúcar refinado (280g).

Modo de Preparo:

Descasque o abacaxi, tire o miolo e corte em cubinhos. Em uma panela, coloque o abacaxi e o açúcar, mexa e leve ao fogo médio mexendo de tempo em tempo até chegar no ponto de compota.

Transfira para outro recipiente, cubra com saquinho plástico em contato, deixe esfriar e utilize na montagem do bolo.

Rendimento: 1 quilo.

Validade:

Geladeira: 20 dias

Congelado: 30 dias

Mousse de Leite Ninho

Ingredientes:

- 1 xícara + $\frac{1}{4}$ de chá de margarina sem sal (250g);
- 1 lata de leite condensado (395g);
- 1 lata de leite Ninho integral (380g). Não pode ser composto lácteo;
- 1 caixinha de creme de leite uht (200g).

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata a margarina com o leite condensado até ficar homogêneo. Junte o leite Ninho e o creme de leite e bata até ficar homogêneo novamente.

Transfira para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato e utilize na montagem.

Rendimento: 1200g.

Validade:

Geladeira: 10 dias

Congelado: 30 dias

Brigadeiro Cremoso de Chocolate

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado (790g);
- 2 caixinhas de creme de leite uht (400g);
- 1/2 xícara de chocolate em pó 100% cacau (50g);
- 150g de chocolate fracionado.

Modo de Preparo:

Em uma vasilha própria para micro-ondas, coloque o leite condensado e o chocolate em pó, com o *fouet* misture até ficar homogêneo.

Junte o creme de leite e misture até incorporar.

Leve para o micro-ondas por 4 minutos, mexa e volte mais 4 minutos. Deixe chegar num ponto cremoso. Junte o chocolate e mexa até incorporar.

Transfira para outro recipiente, cubra com plástico em contato e utilize depois de frio.

Rendimento: 1100g

Validade:

Geladeira: 7 dias

Congelado: 30 dias