



Cursos Doces Travessuras  
Confeiteiro Cheff

# Receitas da Confeitaria Europeia



# MERENGUE ITALIANO

## Ingredientes:

Açúcar refinado 300 Gramas

Claras de ovos 150 Gramas

Água 75 Mililitros



## Preparo:

1. Acondicione as claras no recipiente da batedeira.
2. Leva à fervura todo o açúcar e a água. Misture somente até o açúcar dissolver, para evitar recristalização.
3. Assim que a calda atingir 115° comece a bater as claras.
4. Quando a calda atingir 120°, retire a panela do fogo e despeje a calda em um fio contínuo sobre as claras (com a batedeira ligada).
5. Bata até a obtenção de um merengue em picos firmes, ou até o merengue esfriar.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**

# CRÉME PÂTISSIÈRE

## Ingredientes:

Leite integral 500 Mililitros  
Açúcar refinado 120 Gramas  
Manteiga integral sem sal 50 Gramas  
Ovo inteiro 1 unidade  
Gemas 5 unidades  
Amido de milho 40 Gramas  
Essência de baunilha 5 Mililitros



## Preparo:

1. Dilua completamente o amido em 50 ml de leite frio.
2. Junte as gemas e o ovo à mistura de leite com o amido. Reserve.
3. Coloque em uma panela o leite, o açúcar e a manteiga. Leve à fervura.
4. Assim que ferver, acrescente 1/3 do leite quente à mistura de ovos e amido, mexendo rapidamente, fazendo com a temperatura dos ovos se eleve.
5. Adicione a mistura de ovos temperados ao leite, diminua a chama, e mexa rápido e constantemente até que o creme se torne espesso.
6. Assim que o creme começar a ferver, cozinhe por mais 5 segundos.
7. Desligue o fogo e adicione a essência de baunilha.
8. Imediatamente verta o creme em um recipiente seco e cubra com filme plástico.
9. Refrigere.

## **Montagem da torta de morango:**

10. Recheie a base de pâte sucrée previamente assada e resfriada com o crème pâtissière frio.
11. Distribua os morangos elegantemente sobre o creme. Utilize, se desejar, merengue italiano na decoração.
12. Pincele a geléia de brilho para proteger e dar brilho às frutas.
13. Refrigere.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**

# LEMON CURD

## Ingredientes:

Suco de limão siciliano 125 Mililitros  
Açúcar refinado 125 Gramas  
Ovos inteiros 80 Gramas  
Gemas 70 Gramas  
Manteiga integral sem sal 40 Gramas  
Gelatina em pó (opcional) 2,5 Gramas



## Preparo:

1. Misturar todos os ingredientes com exceção da gelatina em um bowl.
2. Levar essa mistura ao banho-maria.
3. Misturar constantemente até espessar.
4. Retirar do banho-maria e adicionar a gelatina já hidratada.
5. Imediatamente verta o creme em um recipiente seco e cubra com filme plástico.
6. Refrigere.

## Montagem da torta:

7. No momento de montar a torta adicione delicadamente o chantilly para obter um creme mais suave (opcional) – vide receita abaixo.
8. Recheie a base de pâte sucrée (receita abaixo) previamente assada.
9. Cubra com merengue italiano, queime com maçarico e enfeite com zestes de limão siciliano. Refrigere.

# CHANTILLY

## Ingredientes:

Creme de leite fresco 200 Mililitros

Açúcar refinado 20 Gramas

Essência de baunilha 5 Mililitros

## Preparo:

1. Bata o creme de leite fresco gelado até obter picos leves.

2. Adicione o açúcar e a baunilha e bata até o ponto desejado.

3. Refrigere imediatamente.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**

# PÂTE SUCRÉE

## Ingredientes:

Açúcar refinado 150 Gramas  
Manteiga integral sem sal 200 Gramas  
Farinha de trigo 440 Gramas  
Ovos 2 Unidades  
Fermento em pó químico 4 Gramas  
Sal refinado 2 Gramas



## Preparo:

1. Num bowl, combine a manteiga e o açúcar e misture até obter a consistência de areia molhada.
2. Acrescentar os ovos e os ingredientes secos peneirados, e misture rapidamente.
3. Embalar em filme plástico e gelar.
4. Abrir a massa com um rolo e forrar a forma. Gelar novamente.
5. Assar a 190oC até dourar. Se necessário, na metade da cocção, cobrir as laterais com papel alumínio para evitar que queime.
6. Resfriar sobre uma grade.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**

# PÂTE À CHOUX

## Ingredientes:

Farinha de trigo sem fermento 220 Gramas

Água 375 Mililitros

Manteiga integral sem sal 130 Gramas

Sal refinado 1 Grama

Ovos inteiros 6 Unidades



## Preparo:

1. Peneire a farinha de trigo. Reserve.
2. Leve à fervura completa a água, a manteiga e o sal.
3. Leve a farinha à panela e misture rapidamente até desprender do fundo e das laterais.
4. Transfira essa massa para a batedeira e espere esfriar levemente.
5. Com a raquete, comece a adicionar um ovo por vez até a massa ficar homogênea, macia e brilhante. A massa deve ficar firme o suficiente para que mantenha a sua forma assim que moldada.
6. Coloque em um saco de confeitar e modele na forma desejada (sobre papel manteiga ou Silpat).
7. Asse a 220°C até a massa ter crescido o suficiente.
8. Diminua a temperatura do forno para 180° C e asse até adquirir um leve dourado.
9. Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grade.



# CRÉME PÂTISSIÈRE

## Ingredientes:

Leite integral 500 Mililitros  
Açúcar refinado 120 Gramas  
Manteiga integral sem sal 50 Gramas  
Ovo inteiro 1 unidade  
Gemas 5 unidades  
Amido de milho 40 Gramas  
Essência de baunilha 5 Mililitros



## Preparo:

1. Dilua o amido em 50 ml de leite frio.
2. Junte as gemas e o ovo. Reserve.
3. Coloque em uma panela o leite, o açúcar e a manteiga. Leve à fervura.
4. Assim que ferver, acrescente 1/3 do leite quente à mistura de ovos e amido, mexendo rapidamente, fazendo com a temperatura dos ovos se eleve (temperar).
5. Adicionar os ovos temperados ao leite, diminua a chama, e mexa rápido e constantemente até que o creme se torne espesso.
6. Assim que o creme começar a ferver, cozinhe por mais 5 segundos.
7. Desligue o fogo e adicione a essência de baunilha.
8. Imediatamente verta o creme em um recipiente seco e cubra com filme plástico. Refrigere.

# CREME DIPLOMATA DE BAUNILHA

## Ingredientes:

Crème Pâtissiere 250 Gramas

Creme de leite fresco 80 Mililitros

Áçúcar 10 Gramas

Gelatina em pó 2 Gramas



## Preparo:

1. Bata o creme de leite com o açúcar. Reserve.
2. Hidrate e derreta a gelatina.
3. Misture a gelatina ao crème pâtissiere.
4. Misture delicadamente o creme batido ao crème pâtissiere. Reserve.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**

# CREME DIPLOMATA DE CHOCOLATE

## Ingredientes:

Crème Pâtissière 250 Gramas

Chocolate meio amargo 150 Gramas

Creme de leite fresco 50 Mililitros

## Preparo:

1. Bata o creme de leite e reserve.
2. Derreta o chocolate e misture ao crème pâtissière.
3. Adicione delicadamente o creme batido ao creme de chocolate. Reserve.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**

# GANACHE COBERTURA

## Ingredientes:

Chocolate meio amargo 200 Gramas

Creme de leite fresco 160 Mililitros

Glucose 20 Gramas

Manteiga integral sem sal 20 Gramas



## Preparo:

1. Picar o chocolate finamente. Reservar em um bowl.
2. Ferver o creme de leite com a glucose e a manteiga.
3. Despejar sobre o chocolate picado. Deixar descansar por 2 minutos.
4. Misturar até homogeneizar. Refrigerar.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**

# FONDANT

## Ingredientes:

Açúcar refinado 250 Gramas

Água 75 Mililitros

Glucose 20 Gramas



## Preparo:

1. Levar ao fogo todos os ingredientes até atingir 115°.
2. Despejar sobre o mármore untado com óleo e espalhar um pouco de água sobre a superfície.
3. Assim que a mistura atingir 43°, levar à batedeira e bater vagarosamente com a raquete até adquirir consistência cremosa e coloração branca.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**

# CARAMELO

## Ingredientes:

Açúcar refinado 250 Gramas

Água 75 Mililitros

Glucose 15 Gramas

## Preparo:

1. Levar ao fogo todos os ingredientes até adquirir uma coloração dourada.

2. Retirar do fogo e colocar a panela sobre água fria para interromper o processo de caramelização. Utilizar imediatamente.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**

# OVOS NEVADOS

## Ingredientes:

Claras de ovos 3 Unidades

Açúcar refinado 120 Gramas

Cravo em pau, canela e anis ---- Q.B.  
estrelado



## Preparo:

1. Fazer um merengue francês com as claras e o açúcar.
2. Levar à fervura branda água com as especiarias.
3. Moldar o merengue em quenelles e pochear na água.
4. Retirar, deixar escorrer sobre uma peneira.
5. Servir sobre o crème anglaise e decorar com canela em pó, raspas de limão ou “fios” de caramelo.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**

# CRÈME ANGLAISE

## Ingredientes:

Leite integral 125 Mililitros  
Creme de leite fresco 125 Mililitros  
Açúcar refinado 60 Gramas  
Gemas 2 Unidades  
Essência de baunilha 5 Mililitros



## Preparo:

1. Misturar metade do leite com as gemas. Reservar.
2. Ferver o creme de leite com o açúcar e metade do leite.
3. Temperar a mistura de leite e gemas com a mistura fervente.
4. Levar esse creme ao banho-maria.
5. Misturar constantemente até adquirir consistência nappé.
6. Adicionar a baunilha e retirar do banho-maria.
7. Utilizar ou resfriar imediatamente com filme plástico na superfície.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**



# ZABAGLIONE

## Ingredientes:

Gemas de ovos 3 Unidades

Açúcar refinado 85 Gramas

Vinho fortificado 180 Mililitros

Frutas frescas, de preferência ---- Q.B.  
vermelhas



## Preparo:

1. Em uma bowl fora do fogo bata as gemas e o açúcar até obter uma espuma.
2. Adicione o vinho.
3. Coloque o bowl em banho-maria e bata constantemente até a mistura engrossar o suficiente para cobrir “as costas” da colher.
4. Sirva quente acompanhado de frutas frescas.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**

# PAVLOVA

## Ingredientes:

Açúcar refinado 180 Gramas

Claras de ovos 90 Gramas

Frutas frescas ---- Q.B.

Geléia de brilho ---- Q.B.

Chantilly ---- Q.B.



## Preparo:

1. Fazer um merengue francês com as claras e o açúcar.
2. Sobre um silpat e com a ajuda de um saco e bico de confeitar fazer cestos de merengue.
3. Levar ao forno pré-aquecido a 100° até secar.
4. Retirar do forno, deixar esfriar e dar procedimento à montagem da sobremesa.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**

# CRÈME CHANTILLY

## Ingredientes:

Creme de leite fresco 200 Mililitros

Açúcar refinado 20 Gramas

Essência de baunilha 5 Mililitros



## Preparo:

1. Bata o creme de leite fresco gelado até obter picos leves.
2. Adicione o açúcar e a baunilha e bata até o ponto desejado.
3. Refrigere imediatamente.

## Montagem do Pavlova:

5. No momento de servir a sobremesa, coloque o chantilly no interior do cesto de suspiro com a ajuda de um saco e bico de confeitar.
6. Arrume elegantemente as frutas frescas ao redor ou sobre o chantilly e pincele-as com geléia de brilho.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**

# CLAFOUTIS DE AMEIXAS SECAS

## Ingredientes:

### Creme

Ameixas secas poheadas ver abaixo

Creme de leite fresco 250 Mililitros

Açúcar 105 Gramas

Farinha de trigo 35 Gramas

Ovos 3 Unidades

Cointreau 15 Mililitros

Manteiga e açúcar para untar a forma --- ---

Ameixas secas poheadas

Ameixas secas sem caroço 200 Gramas

Açúcar 200 Gramas

Água 400 Mililitros

Canela, anis estrelado, cravo --- Q.B.



## Preparo:

1. Unte o refratário com manteiga e açúcar. Reserve.
2. Arrume as ameixas poheadas no fundo.
3. Misture o açúcar, a farinha peneirada, o sal e os ovos batidos em um bowl.
4. Ferva o creme de leite e adicione-o rapidamente, com a ajuda de um batedor de claras, à mistura anterior.
5. Adicione o Cointreau.
6. Despeje essa mistura sobre as ameixas.
7. Leve ao forno (160°) até o creme firmar e dourar levemente.
8. Retire do forno, deixe esfriar e polvilhe açúcar de confeiteiro somente no momento de servir.

# CLAFOUTIS DE AMEIXAS SECAS

## Preparo das ameixas:

1. Em uma panela combine todos os ingredientes.
2. Cozinhe as ameixas até ficarem macias, mas não deixe que desmanchem.
3. Reserve.



**Cursos Doces Travessuras**  
**Confeiteiro Cheff**