



CURSO DE

BOLOS

MÓDULO 3 - COBERTURAS





CHEF

Felipe Reis

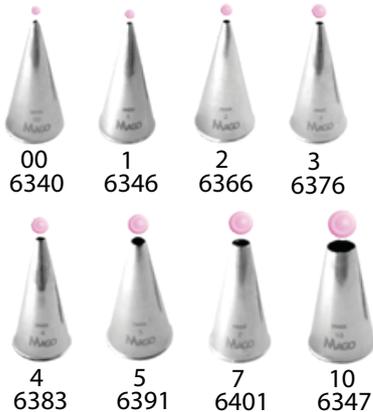
Felipe Reis é culinária da Mago Indústria. Apaixonado por cozinha, começou a estudar e aprender as técnicas da Confeitaria há 7 anos. Atualmente, Felipe domina a arte da decoração e de acabamento de bolos, apresentando aulas, ensinando e compartilhando todo seu conhecimento com muito amor pela profissão.



@lipereiscakes

Bicos de Confeitar em Inox Pequenos

Perlê



Perlê Especial



Perlê Riscado



Flor Especial



Pétala



Serra



Pitanga



Babado



Folha



Chuveirinho



Múltiplo



MAGO



Bicos de Confeitar em Inox Grandes

Perlê



C2 6422 C5 6411 C7 6412 C10 6413 C12 6414 C15 6415 C18 6416

Sacos de confeitar e Adaptadores

Os sacos de confeitar são super resistentes e os adaptadores facilitam o trabalho, permitindo que o bico seja trocado facilmente, sem que o saco de confeitar precise ser esvaziado.



Pétala



117 6419 123 6421 124 6431 124K 7124 125K 7060 403 7059

Folha



112 6430 114 6428 115 6423

Flor Especial



108 6417

Pitanga Aberta



1M 6426 5M 6418 3B 6429



4B 6435 5B 6436 6B 6425

Pitanga



2A 6438 2C 6432 2D 6434



2E 6437 2F 6433 887 6439



Recheadores



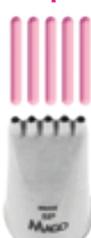
231 7086 232 7000

Chuveirão



234 6424

Múltiplo



5P 6410

Serra



1A 6427 1D 6420

Curso de Bolos

MÓDULO 3 - COBERTURAS

MERENGUES

Francês 06

Suíço 08

Italiano 10

CHANTILLY..... 12

MÓDULO 3 - COBERTURAS

Merengue Francês



Merengue Francês

Usado no preparo de suspiros, o Merengue Francês precisa ir ao forno após o preparo, pois nele as claras são batidas cruas. É importante lembrar que é um merengue menos estável e, por conta disso, precisa ser consumido mais rapidamente, do contrário perderá seu formato.



Merengue Francês

INGREDIENTES

3 claras

1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira, bata as claras com metade do açúcar, em velocidade alta, até o volume ficar no mínimo de duas a três vezes maior. Em seguida, baixe a velocidade e adicione a outra metade do açúcar, batendo por mais 3 minutos até obter um merengue mais firme.

2. Aplique o merengue no preparo que preferir e asse-o em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 15 minutos, até que ele doure e fique firme. Sirva em seguida.

RENDIMENTO: Cobertura para 1 receita de 23-24 cm

TEMPO TOTAL DE PREPARO: 20 minutos

MÓDULO 3 - COBERTURAS

Merengue Suíço



Merengue Suíço

Este Merengue é mais estável e resistente que o Francês e é muito utilizado no preparo de macarons. Nesta variação, as claras são cozidas com o açúcar, já não sendo necessário assar o preparo para aplicá-lo.



Merengue Suíço

INGREDIENTES

3 claras

1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque as claras com o açúcar, misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até que a clara perca sua viscosidade e que o açúcar se derreta por completo. Retire a panela algumas vezes do fogo para evitar que as claras cozinhem.
2. Desligue o fogo, transfira para uma batedeira e bata em velocidade alta, por cerca de 5 minutos ou até obter um merengue firme. Utilize-o em seguida no preparo que preferir.

RENDIMENTO: Cobertura para 1 receita de 23-24 cm

TEMPO TOTAL DE PREPARO: 20 minutos

MÓDULO 3 - COBERTURAS

Merengue Italiano



Merengue Italiano

O Merengue Italiano pode ser usado como cobertura de bolos ou até mesmo para substituir o creme de leite no preparo de mousses. É a versão mais técnica, porém a mais firme e estável, especialmente para ser mantido um pouco mais tempo fora de refrigeração, além de ter um sabor mais adocicado por conta do caramelo.



Merengue Italiano

INGREDIENTES

meia xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de açúcar
3 claras

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela misture a água e o açúcar. Leve ao fogo médio e deixe ferver até atingir o ponto de fio (118°C). Para isso, utilize um termômetro culinário.
2. Enquanto prepara a calda, bata as claras em ponto de neve na batedeira, em velocidade alta.
3. Após atingir a temperatura da calda, derrame-a imediatamente em fio contínuo na batedeira, enquanto bate em velocidade alta. Continue batendo até que esfrie. Utilize em seguida no preparo que preferir.

RENDIMENTO: Cobertura para 1 receita de 23-24 cm

TEMPO TOTAL DE PREPARO: 25 minutos

MÓDULO 3 - COBERTURAS

Chantilly



Chantilly

O Chantilly é um dos favoritos entre os confeitadores. Além de ser muito mais fácil de ser preparado, ele é utilizado como cobertura e até mesmo no preparo de cremes para recheios. O importante é: sempre ter um creme de leite com no mínimo 35% de gordura para obter um bom Chantilly; outro ponto: de acordo com a quantidade de creme, adiciona 10% de açúcar a ela, pois este é um ingrediente indispensável para um bom resultado. Curiosidade: a **NESTLÉ**® também tem o Creme de Leite Extra Cremoso, uma versão menor e que também bate Chantilly!



Chantilly

INGREDIENTES

1 NESTLÉ® Nestilly gelado (1 kg)
100 g de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira, misture o NESTLÉ® Nestilly e o açúcar e bata em velocidade alta por cerca de 4 a 5 minutos, até obter o ponto firme de chantilly. Atenção: se for batido demais, o chantilly se tornará uma manteiga e você não consegue utilizá-lo na decoração.
2. Coloque o chantilly batido em um saco de confeitar com o bico desejado ou utilize-o para cobrir seu bolo com a ajuda de uma espátula.

DICA

- Não demore para utilizar o Chantilly pronto, pois ele deverá ser armazenado em geladeira, do contrário derreterá.
- Caso queira colorir seu Chantilly, utilize corantes em gel durante o preparo na batedeira e sempre aos poucos até atingir a cor desejada.
- Treine os pontos de bico em superfícies lisas com papel manteiga ou mesmo em uma assadeira, assim você terá mais certeza de cada decoração antes de aplicá-las em seus bolos.

RENDIMENTO: Cobertura para 1 receita de 23-24 cm

TEMPO TOTAL DE PREPARO: 10 minutos



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



Ingrediente / Produto

e ou

Ingrediente / Produto

e ou

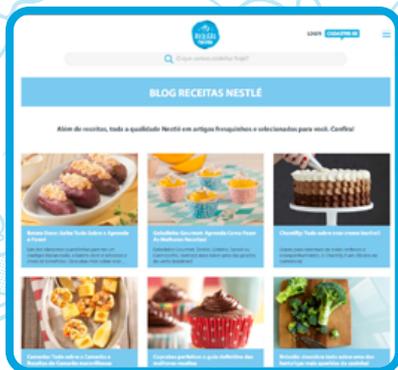
Ingrediente / Produto

ver receitas

Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!

