

Donuts Gourmet



Donuts Gourmet

Queridinho americano, os Donuts estão cada vez mais presentes nos balcões de padarias e confeitarias brasileiras disputando a preferência do consumidor.

Um pequeno bolo frito em forma de rosca, com cobertura açucarada, é uma famosa receita americana que não podia faltar.

Talvez você não saiba o que são donuts, mas eu vou te explicar. São uma espécie de biscoitos em formato de roscas... A massa e o sabor é parecido com a dos “sonhos” que consumimos na padaria.

O diferencial, no entanto, tem a ver com coberturas diferenciadas de todos os sabores e cores. Ele chama atenção não somente pelo sabor, mas também por conta da estética.

A decoração dos donuts gourmet é o primeiro detalhe que chama atenção das pessoas e é justamente por isso que as pessoas aqui no Brasil ficam alucinadas por ele. Por ser uma novidade comum no exterior, os brasileiros receberam muito bem esse doce.

São várias receitas diferentes de donuts gourmet e você pode trabalhar com os sabores que mais agradam o seu público alvo.

A porcentagem de lucro de um produto é muito boa. Um donut pode ser vendido de R\$4,50 a R\$6,50, dependendo do sabor e se tem recheio ou não. A grande sacada é vender os donuts em caixas.

O custo de produção de um doce como esse é de no máximo R\$2,50. Se você pensar em grande escala perceberá o quanto pode ser vantajoso vender esses produtos. Pensando em um calculo básico, se você vender 50 donuts por R\$5 por dia, trabalhando de segunda a sexta, você terá um lucro de R\$2.500 no mês.

Muita gente trabalha de segunda a sábado, oito horas por dia e ganha um pouco mais do que um salário mínimo. Além de dinheiro você ganha liberdade e o conforto de estar trabalhando com um Negócio de Cozinha.

Então vender donuts gourmet e ganhar dinheiro depende exclusivamente do tipo de trabalho que você vai desempenhar. Dá sim para ganhar muito dinheiro e já tem por aí história de pessoas que alcançaram muitos objetivos com esse tipo de venda.

E para que você possa ter sucesso com esse tipo de negócio o essencial é que você saiba fazer a receita.

Receita de Donuts de chocolate

Ingredientes para a massa

1 kg de farinha de trigo

80 g de manteiga

600 ml de leite

70 g de fermento biológico fresco

175 g de açúcar

100 g de gemas

80 g de manteiga

30 g de leite em pó

10 g de reforçador

Ingredientes para a cobertura

250 g de açúcar impalpável

300 g de chocolate

Modo de preparo

A primeira coisa é adicionar todos os ingredientes da massa em uma batedeira e bater em velocidade 1 até que fique homogênea e sem aqueles gominhos;

Agora é preciso colocar a massa em cima de uma mesa e dividir em 4 partes, deixando fermentar por cerca de 40 minutos;

Agora deixe a massa posicionada e deixe redonda;

Corte o meio da massa com um pequeno vazador, cubra e deixe que a massa cresça;

Para fazer a cobertura é preciso derreter o chocolate e reservar;

Aqueça o óleo e frite por imersão e banhe no chocolate ou adicione o açúcar por cima.

Existem várias formas para que você possa vender donuts gourmet. A primeira delas é por meio da venda direta. Você pode fazer os doces e levar para vender em locais que vai constantemente, como na faculdade, ou para vizinhos e amigos.

Uma outra forma interessante de venda é oferecendo seus produtos para empreendimentos que possam trabalhar com a revenda deles. Você pode ir em lanchonetes, docerias, restaurantes, mercadinhos...

Para acompanhar aquela refeição especial ou até mesmo para servir no café da tarde, saiba que a receita de donuts gourmet americano é ideal para essas ocasiões.

Donuts Gourmet Americano

Ingredientes da Receita

Antes de partir para o modo de preparo, confira se todos os itens abaixo estão disponíveis:

¼ xícara granulados coloridos.

½ xícara de pistache.

Cerca de quatro colheres de sopa de água.

Duas xícaras de açúcar do tipo confeiteiro.

Óleo para fritar os donuts.

Aproximadamente 6 colheres de sopa de manteiga.

2 ovos.

$\frac{2}{3}$ xícara de leite

Meia colher de chá de sal.

2 ¼ colheres de chá de fermento, mas precisa ser o biológico seco.

Cerca de 6 colheres de sopa de açúcar do tipo refinado.

3 xícara de farinha de trigo.

Esses são todos os ingredientes que você irá precisar para preparar a receita de donuts americano gourmet. Vamos agora conhecer agora como organizar todos esses itens para obtermos o nosso tão desejado doce.

Modo de preparo

Finalmente chegou a etapa de colocar a mão na massa. Apesar de a receita de donuts gourmet original parecer ser difícil de fazer, com as orientações destacadas abaixo esse processo ficará mais simples.

Misture o sal, fermento, açúcar e a farinha com ajuda da batedeira com o gancho.

Em seguida, adicione os ovos e o leite. Bata esses itens durante cerca de quatro minutos.

Adicione aos poucos a manteiga e continue batendo por mais três minutos.

Caso seja necessário, acrescente mais farinha até obter novamente uma bola.

Unte um pote com óleo e despeje a massa nesse recipiente. Lembre-se de cobrir com plástico filme.

Deixe a massa descansando por 2 horas.

Prepara a sua bancada despejando um pouco de farinha.

Com ajuda de um rolo, abra a massa até obter a espessura de 1,5 centímetros.

Feito isso, utilize um cortador com formato redondo para fazer os cortes.

Com o outro cortador auxiliar menor, faça outro corte.

Novamente, cubra todos os donuts e reserve-os por cerca de trinta minutos.

Após esse passo, basta fritá-los.

Em seguida prepare a calda de açúcar. Para isso, utilize água e o açúcar de confeitiro.

E, para finalizar, adicione um pouco da calda nos donuts, passe no granulado e também no pistache.

Os Donuts são muito populares nos Estados Unidos. Eles são biscoitos em formato de roscas, mas no Brasil também podemos chamar os “sonhos” de donuts. O grande destaque fica por conta da cobertura que é colocada no donut. Existem diversas receitas de donuts, vamos ver abaixo mais algumas

informações sobre o curso Donuts Gourmet, que mostra o passo a passo para fazer donuts deliciosos.

Para produzir um donuts você deve gastar entre R\$1 a R\$1,60 – mais ou menos, já que o valor exato você só vai conseguir depois de somar todos os seus custos e isso varia de lugar para lugar.

Já o preço de venda pode variar de R\$3 a R\$5, se for em uma loja, ou se for o donuts gourmet, esse valor pode chegar até uns R\$8. Consegue imaginar a margem de lucro que você consegue em um único produto?!

Vamos pensar na hipótese mais baixa, que você tenha o custo de R\$1,60 e venda por R\$3,00. A sua margem de lucro será de R\$1,40 e se você vender 50 por dia terá um lucro de R\$70. Trabalhando cinco dias na semana você lucraria R\$350 semanalmente e R\$1.400 mensalmente.

Receita tradicional

Ingredientes para a massa

2 ovos

1 pitada de sal

Óleo para fritar

2 tabletes de fermento fresco

1 xícara de chá de leite

4 xícaras 1/2 de chá de farinha de trigo

2 colheres de sopa de manteiga

1/2 xícara de chá de açúcar

Opções de cobertura para donuts

Canela e açúcar,

ou 1/2 xícara de chá de chocolate granulado,

ou 1/2 xícara de chá de açúcar de confeiteiro;

ou 1/2 xícara de chá de chocolate em barra;

ou suco de 1/2 limão.

Modo de preparo

O primeiro passo é pegar uma vasilha ou tigela e dissolver o fermento no leite que deve estar morno. Depois deixe descansar por uns cinco minutos. Em seguida misture a farinha, o açúcar, os ovos, a manteiga e o sal até que a massa se torne homogênea.

Trabalhe na massa por uns três minutos e depois deixe ela descansar por 30 minutos com um pano por cima. Depois desse período você vai abrir a massa e modelar como a rosquinha. Deixe a massa descansar de novo e frite em óleo quente.

Depois é só banhar o donuts na cobertura que você escolher e pronto! Agora você já sabe como fazer donuts para vender.

Como fazer donuts recheado

A receita base é a mesma da que coloquei aqui acima. A diferença começa com o formato do donuts que será como o de sonho de padaria. Você terá que fazer um buraco no meio e colocar o recheio desejado.

Entre as opções de recheio para donuts estão:

Goiabada;

Baunilha;

Chocolate;

Doce de leite.

Depois de recheado, você vai fechar o Donuts, fritar e passar pelo açúcar de confeiteiro.

Os ingredientes que você vai utilizar para fazer donuts para vender são fundamentais para a qualidade e o sabor dos produtos. Tem gente que acha que comprar os ingredientes mais baratos é a forma mais inteligente de aumentar a margem de lucro, mas não é.

Ao utilizar ingredientes de origem duvidosa e que não são bons, o que vai acontecer na verdade é que você vai perder a sua clientela e em pouco tempo o seu negócio vai acabar. É justamente o sabor e qualidade que atrai as pessoas, não tente economizar logo nisso.

Então minha dica número 1 em relação aos ingredientes é que você busque produtos que sejam bons e que tenham um bom custo benefício. Vá comprar em mercados atacadistas ou até mesmo em loja para confeiteiros.

A dica número 2 tem a ver com chamar a clientela para o seu produto. Já fiz um artigo aqui falando sobre o donuts gourmet e não poderia deixar de lembrar disso agora. Usar ingredientes especiais agrega muito valor ao seu negócio.

Produtos como Nutella, Leite Ninho, Ovomaltine, Paçoca, são alguns exemplos do que as pessoas adoram e consomem hoje em dia. Investir nesses ingredientes vai te ajudar a propagar o seu negócio e ganhar mais dinheiro com donuts.





Donuts, doughnuts ou rosquinha americana: não importa como você prefere chamar essa delícia, o importante é aproveitar muito! Levado por imigrantes holandeses para Nova Iorque no século XIX, o doce logo se popularizou e sofreu alterações para se transformar na rosca que conhecemos hoje.

Com muitas variações ao longo da história e em diferentes países, os donuts são amados graças à sua consistência fofa, versatilidade e sabor inconfundível.

1. Donut frito com açúcar de confeiteiro: começando pelo mais clássico de todos, essa é aquela rosquinha que policiais americanos tanto amam em filmes. Com massa fofa, frita e polvilhada no açúcar, essa delícia vai fazer seu dia mais feliz. A dica é comer acompanhado de muito doce de leite!

2. Donut brasileiro: os donuts brasileiros são aquelas rosquinhas fritas que você encontra nas padarias do país inteiro. Uma ótima opção de café da tarde, você pode deliciá-las puras ou passando uma geleia.

3. Donut de leite condensado: que tal um lanche bonito e muito gostoso? Essa receita de donut de leite condensado leva também chocolate branco para a cobertura, que você pode colorir com o corante alimentício que preferir.

4. Donut clássico: aprenda a fazer um donut simples e clássico, pronto para ser decorado da forma que você preferir. Além de escolher as cores da decoração, use e abuse da criatividade na hora de misturar os confeitos!

5. Donut de brigadeiro: é claro que toda sobremesa no Brasil ganha uma versão com brigadeiro. Com chocolate derretido cobrindo o donut, essa receita vai fazer muito sucesso.

6. Mini donut: ótimos para serem servidos em porções, os mini donuts dão a opção de criar diversas decorações complementares. Deixe seu evento mais gostoso e divertido com essa receita.

7. Donut de chocolate ao leite: aprenda a fazer um donut com massa de chocolate e coberto com chocolate ao leite. Decore da forma que quiser e sirva bem quentinho! Você também pode substituir a cobertura de chocolate ao leite pela que preferir.

8. Donut coberto com chocolate e creme de avelã: essa receita é para aquelas pessoas que são loucas por chocolate! Além da massa com cacau em pó, esse donut leva uma deliciosa cobertura de creme de avelã e chocolate.

9. Donut vegano de matcha: se você não conhece o matcha, ele é o chá verde triturado até virar um pozinho bem fino. Pode estranhar um doce com sabor de chá verde, mas o resultado vai te surpreender.

10. Donut da fazenda: esses incríveis donuts da fazenda são feitos com uma massa que leva buttermilk, ingrediente conhecido também como leiteiro ou leite de manteiga. Além de aprender a fazer essa massa diferenciada, essa receita te dará sugestão de três coberturas deliciosas para seus donuts.

11. Donut vegano de banana-da-terra: se você busca por uma receita mais saudável de donut, mas que ainda seja saborosa, não procure mais. Feita com banana-da-terra e açúcar de coco, essa receita é fácil e rápida de ser feita.

12. Donut recheado com doce de leite: os donuts recheados com doce de leite são clássicos presentes em muitas padarias do Brasil. Com essa receita, você vai aprender a fazer esse maravilhoso donut na sua casa!

13. Donut recheado com creme de avelã: você sabia que nem todos os donuts levam aquele formato tradicional, redondo com o furo no meio? Muitas das receitas de donuts recheados parecem um bolinho, com a massa fofa frita que você já conhece. Que tal rechear essa delícia com muito creme de avelã?

14. Donut assado com chocolate: também é possível preparar deliciosos donuts recheados e assados. Para deixar tudo ainda mais gostoso, recheie com bastante ganache de chocolate.

15. Donut de churros: aprenda a fazer um delicioso donut de churros, com bastante doce de leite, açúcar e canela! Caso você não seja muito fã de canela, experimente substituir por baunilha em pó.

16. Fake donut de doce de leite: está com desejo de comer donuts mas não aguenta esperar todo o processo de descanso da massa? Então, aproveite essa receita de fake donut, que usa pães como massa e é frito na frigideira.

17. Donut assado com recheio de maçã e maple syrup: essa receita tem uma cara mais sofisticada do que os donuts de chocolate e doce de leite e um sabor diferente, que vale a pena experimentar. Além de ser uma adição diferente para seu evento, esse donut também é assado.



Donuts de chocolate com nutella

Ingredientes

6 gramas de fermento fresco - aproximadamente metade de um tablete

2 colheres de sopa de leite integral

1 colher de sopa de mel

1/4 de xícara de manteiga derretida

190 ml de leite integral

1 ovo

2 gemas

3 colheres de sopa de açúcar cristal

1 colher de chá de sal

1/3 de xícara de cacau em pó

3 xícaras de farinha de trigo

Modo de preparo

Misture o fermento com as colheres de leite e o mel. Dissolva bem e deixe descansar por 5 minutos.

Misture a manteiga, o leite, o ovo, as gemas o açúcar e o sal e misture bem.

Acrescente o cacau em pó e 1 xícara de farinha de trigo e misture.

Depois acrescente o restante da farinha e sove por 10 minutos ou bata na batedeira com o gancho por 10 minutos também.

Coloque a massa em uma tigela levemente untada com óleo. Cubra com plástico filme e deixe descansar por 2 horas em temperatura ambiente ou de 6 a 12 horas na geladeira. A minha preferência são pelas 12 horas na geladeira.

Depois abra a massa com o mínimo possível de farinha que você conseguir usar para não deixar a massa seca. Abra a massa com aproximadamente 0,7cm.

Corte com o cortador redondo de biscoito, ou com um copo e o faça o furinho no meio com um bico de confeitar.

Deixe descansar em uma forma coberta com papel manteiga e levemente polvilhada com farinha por 40 minutos.

Frite em óleo bem quente e deixe escorrer em papel absorvente.

Cubra com a Nutella, confeitos e divirta-se.

Donuts de matcha

O matcha, basicamente, é um tipo de chá verde que é moído até virar um pó bem fino. Ele é conhecido pelas suas propriedades antioxidantes, calmantes etc e etc, mas o principal motivo para eu resolver fazer um donut com um chá em pó não foi só seu sabor floral ou esses incríveis benefícios para o organismo, foi na verdade sua cor. O matcha possui mais clorofila que o chá verde comum, que é exatamente a pigmentação verde que deu cor à massa e à cobertura.

Modo de preparo

Massa:

Preaqueça o forno a 165°C e unte duas formas de donuts com óleo vegetal. Você só vai usar 7 cavidades.

Peneire todos os ingredientes secos em uma tigela pequena.

Misture bem com um fouet todos os ingredientes líquidos para dissolver o açúcar.

Junte os secos aos líquidos e mexa somente até obter uma massa homogênea.

Disponha a massa em um saco de confeitar e preencha as formas 3/4 de sua capacidade.

Asse os donuts por aproximadamente 12 minutos ou até passarem no teste do palito.

Deixe-os descansar 5 minutos na forma e transfira-os para uma grade para esfriarem completamente.

Cobertura:

Misture todos os ingredientes e cubra os donuts quando estiverem frios

Decore como preferir, usei coco ralado porque achei que combinaria bem

Donuts da fazenda com buttermilk

Ingredientes: Rosquinhas

1 litro de óleo vegetal para fritar

50 gramas de manteiga sem sal derretida, levemente dourada e fria

60 gramas de nata

150 gramas de buttermilk

135 gramas de açúcar granulado

2 ovos grandes

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

2 colheres de chá de fermento

420 gramas de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de noz moscada em pó

1 colher de chá de canela

Ingredientes: calda de chocolate

115 gramas de chocolate (60 a 70% de cacau) picado

120 gramas de creme de leite

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

granulado para decorar (opcional)

Ingredientes: glacê de baunilha

360 gramas de açúcar de confeitiro

60 ml de leite

1 colher de chá de pasta de baunilha ou 1 1/2 colheres de chá de extrato de baunilha

granulado para decorar (opcional)

Ingredientes: canela e o açúcar

225 gramas de açúcar refinado

3 colheres de sopa de canela

Modo de preparo: Rosquinhas

Forre uma forma com papel manteiga e outra com duas camadas de papel toalha.

Em um bowl grande, misture a farinha, o açúcar, o bicarbonato de sódio, o fermento, o sal, a noz-moscada e a canela.

Em um bowl médio, misture os ovos, o buttermilk e a nata até que se combinem. Adicione a manteiga derretida e fria, e mexa novamente.

Faça um buraco no centro da mistura de farinha e despeje os ingredientes líquidos ali. Com uma espátula, envolva a farinha no líquido até que a mistura forme uma massa grudenta.

Vire a massa em uma superfície levemente enfarinhada.

Jogue um pouco de farinha sobre a massa e molde-a com aproximadamente 1,3cm de espessura.

Use dois cortadores redondos (um de 4cm e outro de 8cm de diâmetro para rosquinhas maiores; um de 6cm e outro de 2,5cm para rosquinhas menores).

Corte círculos na massa com o cortador maior.

Com o cortador menor, faça buracos no centro do círculo maior.

Disponha as rosquinhas inteiras e as rosquinhas furadas na forma forrada com papel manteiga; junte as sobras da massa e molde-a para fazer o máximo de rosquinhas e buracos que puder.

Refrigere a massa enquanto você esquentar o óleo.

Despeje óleo suficiente em uma frigideira funda para formar uma camada de aproximadamente 2,5cm a 4cm de profundidade.

Aqueça o óleo em fogo médio-alto até atingir 185°C a 190°C.

Enquanto você esperar o óleo esquentar, faça os outros passos.

Modo de preparo: calda de chocolate

Coloque o chocolate em um bowl médio.

Em uma panela pequena, esquite o creme de leite até começar a ferver.

Despeje o creme sobre o chocolate e espere 1 minuto.

Mexa até a mistura ficar cremosa. Misture com a manteiga.

Mantenha a mistura aquecida para passar nas rosquinhas já prontas.

Decore com os granulados, se preferir.

Modo de preparo: glacê de baunilha

Em uma panela média, misture o açúcar, o leite e a pasta de baunilha.

Esquite até que eles se misturem e passe as rosquinhas já prontas.

Decore com granulados se preferir.

Modo de preparo: canela e açúcar

Em um bowl médio, misture o açúcar e a canela.

Passe nas rosquinhas.

Fritando as rosquinhas

Assim que o óleo atingir a temperatura, gentilmente retire as rosquinhas grandes da forma e coloque-as no óleo quente. Não sobrecarregue a frigideira - não faça mais que três rosquinhas por vez.

Quando estiver dourado de um lado (isso leva cerca de 2 a 3 minutos), vire-as com uma escumadeira e continue a fritar por mais alguns minutos até dourarem.

Usando uma escumadeira, transfira as rosquinhas para a forma forrada com papel toalha e continue a fritar o resto das rosquinhas até acabarem.

Montagem

Assim que você fritar as rosquinhas, trabalhe rapidamente para mergulhá-las no chocolate, ou no glacê de baunilha, ou no açúcar e canela. Se você quiser, decore as rosquinhas com granulado.

Sirva imediatamente, elas são mais gostosas quentinhas

Enquanto você frita as rosquinhas, lembre-se de manter a temperatura correta do óleo durante todo o processo. Falando de modo geral, as rosquinhas são mais saborosas quando servidas imediatamente direto da fritadeira e levemente mergulhadas no açúcar, ou no chocolate ou na baunilha.

Donuts de Chocolate ao Leite

Fermentação:

7 g (1/2 tablete) de fermento biológico fresco

1 colher (sopa) de mel

2 colheres (sopa) de leite

massa:

60 g (5 colheres de sopa) de manteiga sem sal derretida

180 ml (3/4 xícara) de leite

1 ovo

2 gemas

2 colheres (sopa) de açúcar cristal ou demerara

1 colher (chá) de sal

360 g (3 xícaras) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de cacau em pó

cobertura:

200 g de chocolate ao leite derretido

confeitos coloridos

Misture os ingredientes da fermentação e deixe reservado por 5 minutos. Misture a farinha de trigo com o cacau em pó, peneire e reserve. Na vasilha da batedeira misture o leite, o ovo, as gemas, o açúcar e o sal. Junte a mistura do fermento e mexa bem. Comece a adicionar a farinha de trigo com o cacau e bata bem essa massa, ela precisa ser sovada por uns 10 minutos. Se preferir faça numa batedeira com gancho ou numa máquina que sove pão. Coloque numa tigela untada com óleo, cubra com filme plástico e deixe repousar por 1 hora e meia. Costumo colocar uma assadeira com água quente dentro de um forno desligado. Após isso coloco a tigela no forno também. Isso faz com que o

forno fique um ambiente mais quentinho pra que a massa cresça. Pode também deixar crescendo na geladeira, mas por 12 horas.

Numa superfície enfarinhada, abra a massa até ter uma espessura de mais ou menos 0,5 cm. Corte a massa em círculos de cerca de 6 cm, e com um bico de saco de confeitar de bico largo fure o centro dos círculos. Coloque em uma assadeira enfarinhada, cubra com filme plástico e deixe crescer por cerca de 30 minutos.

Frite em óleo quente e depois coloque em papel toalha para escorrer o excesso de gordura. Para a cobertura, derreta o chocolate e passe os donuts nele. Jogue confeitos por cima e sirva a seguir. Rende cerca de 20 donuts médios.

Donuts brasileiros

Ingredientes

3 OVOS

1 colher de sopa de baunilha

1 de açúcar cristal

3 xícaras de polvilho doce

1 pitada de sal

açúcar e canela para polvilhar

Modo de preparo

Em uma tigela, misture os ovos com a baunilha, o açúcar e o sal.

Acrescente o polvilho de uma só vez e forme a massa com as mãos.

Quando a massa estiver homogênea, faça rosquinhas e frite-as imediatamente em óleo quente (não pode estar tão quente, já sabe, né? Senão as rosquinhas queimam por fora e ficam cruas por dentro). Elas vão dourar e boiar na panela; a partir daí, basta ficar de olho até que pareçam cozidas.

Não se preocupe, a massa é bem molenga mesmo! Tem que ser rápida na hora da montagem ;

Passe as rosquinhas fritas em açúcar e canela.

Receita de donuts americano

Ingredientes:

1 tablete de fermento biológico

Meia xícara de chá de leite

2 xícaras de chá de farinha de trigo

Meia xícara de chá de açúcar

2 colheres de sopa de manteiga

1 ovo

1 gema

Um pouco de sal

Óleo de fritar

Misture o fermento no leite morno.

Bata a farinha com a manteiga, o açúcar, o sal, o leite, o ovo inteiro e a gema numa tigela até conseguir uma massa para ser trabalhada com as mãos.

Amasse essa massa até que ela se torne lisa e não grude nas mãos.

Deixe descansar o preparado durante uma hora e volte a amassar de novo por uns 2 minutos.

Estenda a massa com o rolo e recorte discos de 5 cm de diâmetro. Uma boa dica é usar um copo para fazer isso.

Com uma tampinha ou um dedal, recolha uma rodela do meio de cada disco e deixe os donuts crescerem cobertos com um guardanapo por mais trinta minutos.

Depois disso, frite-as em bastante óleo, de um lado e do outro até ficarem coradas. Polvilhe os donuts com açúcar e sirva.

Se quiser pode também servi-los com glacê. Confira a receita:

Glacê branco

35 gramas de manteiga na temperatura ambiente

200 gramas de açúcar de confeiteiro

meia colher de chá de suco de limão

40 mililitros de água quente

Misture a manteiga e o açúcar na batedeira. Acrescente a água e o suco de limão e bata até a mistura ficar lisa. Afunde os donuts no glacê e espere endurecer (cerca de 20 minutos).

Glacê Pink

35 gramas de manteiga em temperatura ambiente

200 gramas de açúcar de confeitador

3 gotas de corante alimentício vermelho (opcional)

40 mililitros de suco de morango quente

na batedeira misture o açúcar, a manteiga e o corante. Junte o suco e bata até a mistura ficar macia. Molhe os donuts com o glacê pink e deixe secar.

Técnicas de Confeitaria

O processo consiste em fazer um creme com a manteiga e o açúcar para incorporar a maior quantidade de bolhas de ar possível na massa.

Este creme aerado será responsável pela estrutura da massa, pois durante o processo de cozimento, o vapor criado pelos ingredientes líquidos da massa irão expandir as bolhas de ar. Estas bolhas também irão capturar os gases liberados pelo fermento, o dióxido de carbono. Em outras palavras, quanto mais bolhas na sua massa, mais leve e fofa será a textura do bolo. Este processo bem feito garante que o seu bolo não se torne duro ou embatumado.

Pontos Importantes:

Temperatura da Manteiga

A temperatura da manteiga é um dos pontos mais importantes para a formação do creme claro e fofo. A maioria das receitas sugere o uso da manteiga em temperatura ambiente, isso normalmente significa deixar a manteiga em torno de 10 minutos fora da geladeira, numa temperatura em torno de 20°C . Se realizado de maneira adequada, a manteiga estará macia quando pressionada, mas ainda fria.

A manteiga é uma emulsão, uma combinação relativamente estável de água e gordura. Quando a manteiga é aquecida no microondas, a gordura se separa e a emulsão se dissolve e não será possível utilizá-la na receita, mesmo que a manteiga seja refrigerada novamente.

Tipo de açúcar

A textura do bolo depende do tipo de açúcar utilizado, pois os cristais de açúcar são os responsáveis por fazer os pequenos furos na manteiga que irão capturar o ar. O tamanho do cristal de açúcar afeta a formação do creme, ou seja, quanto menor o cristal, mais delicada será a textura do bolo, pois as bolhas formadas serão menores.

A adição dos ovos

Os ovos ajudam a estabilizar a manteiga e o açúcar e criam uma estrutura mais elástica para as bolhas de ar, de modo que elas se expandem e não colapsam quando assadas.

Adicione os ovos um de cada vez e misture até incorporar. As gemas possuem propriedades emulsificantes. Elas serão responsáveis por estabilizar e homogenizar a emulsão (mistura de dois líquidos imiscíveis, “que não se misturam”) formada pela gordura da manteiga e a água das claras dos ovos. As claras dos ovos são formadas por 90% de água e 10% de proteínas.

A adição da farinha

A farinha é um estabilizador e ajuda a adicionar mais estrutura à massa. Recomendamos peneirar a mistura dos ingredientes secos, farinha de trigo e fermento (bicarbonato de sódio ou fermento químico), para remover quaisquer grumos. Este processo permitirá que os ingredientes secos sejam incorporados mais rapidamente.

Receita de bolo clássico pelo método cremoso

Ingredientes

225g de farinha de trigo peneirada

225g de manteiga

225g de açúcar refinado

4 ovos

uma pitada de sal

1 colher de chá de fermento químico

Equipamentos e utensílios

Batedeira elétrica

Espátula ou colher de pau

Tigela grande

Tigela pequena

Forma de 25cm de diâmetro

Modo de fazer

Prepare o forno: Pré-aqueça o forno a 180°C

Prepare os ingredientes: Numa tigela pequena, bata levemente os ovos. Reserve.

Prepare o creme de manteiga e açúcar: Em uma tigela grande, coloque a manteiga em cubos e bata em velocidade baixa por 10 segundos. Em seguida, adicione o açúcar e bata em velocidade média até formar um creme fofo e aerado.

Adicione os demais ingredientes: Após formar um creme fofo e aerado, adicione delicadamente os ovos batidos. Em seguida, adicione a farinha, misturando delicadamente. Por fim, adicione o fermento.

Para começar, você precisa conhecer as regras de ouro em confeitaria:

Tenha todos os equipamentos e utensílios necessários para a receita mãos;

Escolha os ingredientes adequados, pois nem sempre as substituições resultam em um produto final satisfatório;

Mensure todos os ingredientes e mantenha-os em recipientes separados antes de iniciar a preparação;

Pré-aqueça o forno à temperatura necessária;

Sirva as sobremesas à temperatura adequada;

Seja escrupulosamente higiênico.

Pâte Sucrée é uma massa doce utilizada na grande maioria das tortas preparadas em confeitaria. Contém uma alta porcentagem de gordura (manteiga, de preferência), o que fornece uma textura crocante. Em adição, acrescentam-se também ovos, açúcar e farinha de trigo.

A Pâte Sucrée pertence à família das massas para torta conhecidas como massas 3-2-1, pois levam em sua composição, o, aproximadamente, 3 partes de farinha, 2 partes de gordura e 1 parte de líquido (açúcar e ovos).... uma massa que deve ser preparada rápida e delicadamente para evitar que a manteiga derreta, tornando-a muito difícil de ser trabalhada. À Pâte Sucrée podemos adicionar oleaginosas (avelãs, amendoim, amêndoas, etc.) trituradas ou na forma de farinha, ou outros ingredientes como especiarias (canela, cravo, gengibre, etc.) na busca de um produto diferenciado no sabor, textura e cor.

Merengues

O merengue é uma preparação conhecida desde o séc. XVI que pode ser definida como a mistura de claras de ovo batidas juntamente com açúcar formando uma mistura aerada e estável. A clara (também conhecida como albúmen) É composta basicamente por água (quase 90%). O restante É composto por proteínas, minerais, vitaminas e glucose. Entre todas as proteinase existentes na clara, algumas apresentam uma importância essencial na ciência da culinária:

Ovomucina: É a proteína que indica a qualidade do ovo em termos de “envelhecimento”. A ovomucina forma uma estrutura organizada que estabiliza a clara, possivelmente uma forma de proteção da gema. Quanto mais velho é o ovo, a clara se encontra mais líquida devido a uma desintegração dessa estrutura.

Ovoalbumina: Essa proteína assim que é aquecida torna-se branca coagula – processo que ocorre a 80°.

Ovotransferrina: Da mesma forma que a ovoalbumina também sofre coagulação quando exposta ao calor, porém esse processo se dá aos 60°.

Ao batermos as claras as moléculas de proteína se ligam e formam uma frágil rede que aprisiona o ar. Essa rede de não é suficiente para estabilizar essa espuma por muito tempo, e após alguns minutos a rede colapsa. Porém, ao assarmos o merengue, as proteínas se coagulam com a temperatura aprisionando o ar.

Importante: a adição de algum ácido como o suco de limão, o ácido tartárico ou o cremor de tártaro diminui o pH da albumina, o que a torna levemente mais estável, evitando que o merengue colapse rapidamente. Ao prepararmos um merengue devemos estar certos de que não há

traço algum de gema misturada às claras, pois a gordura contida nessas gemas impede que as claras “aprisionem” o ar.

O merengue é um ingrediente básico em confeitaria e é comumente utilizado como cobertura de bolos e como ingrediente de diversas sobremesas como soufflés, mousses, tiramisu, etc. Pode ser assado caracterizando outros tipos de sobremesa, como por exemplo, pavlova e vacherin, ou ainda fornecer “camadas” para bolos. O merengue pode sofrer a adição de farinha de amêndoas e corantes ou cacau caracterizando os famosos macarons – requintado petit four.

Proporção básica

A proporção básica dos merengues é geralmente 1 parte de claras para 2 partes de açúcar. Segue abaixo os tipos de merengue mais conhecidos.

Merengue Francês: o mais simples de preparar e o menos estável, pois não é levado ao fogo. A partir do momento que as claras estejam aeradas adiciona-se o açúcar e continua-se a bater até o ponto desejado. É um merengue ótimo para a preparação de suspiros. Para obtermos um último suspiro o forno deve estar a uma temperatura de 100°.

Merengue Suíço: primeiramente, a mistura de claras e açúcar é levada ao banho-maria até atingir 60° (temperatura de pasteurização) tomando o cuidado de não coagularmos a proteína. Após isso, devemos levar o merengue à batedeira e batermos até que esfrie. Também é um ótimo merengue para assarmos.

Merengue Italiano: preparado com a adição de uma calda de açúcar (à 115°) às claras batidas. É o merengue mais estável, e é utilizado na composição de várias mousses, creme manteiga (buttercream) e cobertura de bolos e tortas. Ao ser “queimado” com o maçarico produz ótimas decorações de tortas, bolos ou sobremesas. O merengue italiano não é adequado para ser assado, pois fica excessivamente duro.

Merengue Japonaise: leva a adição de amêndoas sem pele finamente moídas juntamente com amido de milho. É preparado da mesma forma que o merengue francês, e assado em seguida.

Merengue Noisette: semelhante ao Japonaise, porém leva a adição de avelãs no lugar de amêndoas.

Crème Pâtissière

Esse creme é um dos mais versáteis na confeitaria, podendo, com a adição de poucos ingredientes tornar-se recheio de uma série de preparações, como bolos, tortas, éclairs, danish pastries (preparações doces com massa folhada), servir de base para soufflés, etc. O creme confeiteiro É um creme cozido (um custard) à base de leite, açúcar, manteiga, ovos e amido (esses dois últimos são ingredientes com alto poder espessante).

Ao prepararmos o creme confeiteiro devemos, sempre, temperar as gemas/ovos, adicionando um pouco da mistura quente aos ovos+amido, equilibrando a temperatura das duas misturas, o que evita a formação de grumos (coagulação excessiva dos ovos). Após a cocção do creme, devemos transferi-lo rapidamente para um recipiente seco, cobri-lo imediatamente com filme plástico para evitarmos a formação de película e resfria-lo.

Curd

Curds são cremes levados ao fogo e cozidos lentamente (de preferência em banho-maria) que levam ovos, açúcar, manteiga e suco de fruta ácida – comumente suco de limão. Podem ser utilizados como recheios de tortas, molhos ou entrar na composição de soufflés e sobremesas geladas.

A combinação do calor, da agitação e do ácido sobre os ovos faz com que a sua proteína se coagule transformando essa mistura em um creme. Em seguida proceder com os mesmos cuidados utilizados na preparação do creme confeiteiro.

Chantilly

O nome desse creme vem do château de Chantilly, nos arredores de Paris, onde o famoso chef Vatel trabalhou durante o séc. XIX. Ao batermos o creme de leite fresco a gordura presente recobre as bolhas de ar, formando “bolhas de ar estáveis”, levando à obtenção de um creme leve e aerado. Isso só é possível com a utilização de um creme de leite com alta porcentagem de gordura (pelo menos 30%) e que esteja em temperatura baixa (ao redor de 4°). A temperatura baixa previne que a gordura do creme fique por demais fluida, o que prejudicaria a incorporação de ar.

Ao prepararmos o creme Chantilly devemos gelar o recipiente e o batedor, a fim de obtermos um creme uniforme e com rapidez. Jamais bata o creme de leite fresco em excesso, para evitarmos que a gordura se separe. Para que o

creme de leite batido receba o nome de creme Chantilly, deve se acrescentar açúcar e extrato de baunilha.

Custards e Merengues

Ovos Nevados

Uma sobremesa que consiste em um merengue “pocheado” servido sobre um creme a base de ovos ou sobre um coulis de frutas segunda versões mais modernas. Os ovos nevados são encontrados em diferentes culturas – os franceses chamam essa sobremesa de *Ille Flotant* e os portugueses de *Farófias*.

Crème Anglaise

O *crème anglaise*, da mesma forma que o *crème pâtissière*, é um custard (leite ou creme espessado com ovos sob a ação do calor). Consiste basicamente de leite (ou leite + creme de leite), açúcar, gemas e baunilha que são levados ao fogo. Para evitar a coagulação excessiva das gemas, o *crème anglaise* deve ser cozido lentamente em banho-maria até adquirir consistência cremosa. O *crème anglaise* pode ser servido quente ou gelado e é amplamente utilizado como um molho ou acompanhamento para sobremesas, principalmente tortas e soufflés, e também pode dar origem a sorvetes, quando aerado sob temperaturas baixas.

Zabaglione

Zabaglione with Strawberries

O zabaglione é um molho a base de ovos, açúcar e vinho e pode ser servido quente ou frio. Na Itália, seu país de origem, pode ser servido sozinho como uma sobremesa ou acompanhado de frutas frescas. Em outros países também pode acompanhar um soufflé.

O vinho utilizado em sua preparação deve ser fortificado – porto, madeira, xerez ou marsala, sendo esse último a escolha clássica para um perfeito zabaglione italiano.

Pavlova

Sobremesa clássica composta por um cesto de suspiro recheado com chantilly e decorado com frutas frescas. Leva o nome da famosa bailarina russa Anna Pavlova e foi desenvolvido no início do séc. XX. Há uma grande controvérsia

sobre qual país preparou essa
sobremesa pela primeira vez – Austrália ou Nova Zelândia

Custards, Crêpes e Soufflés

Crème Brûlée

Essa preparação é um dos custards mais populares e pode ser servida como uma sobremesa única. É um creme rico preparado com gemas, açúcar e creme de leite, frequentemente aromatizado, que é levado ao forno em ramequins até adquirir consistência cremosa. Após esse processo, o creme é resfriado e no momento do serviço é coberto com açúcar e caramelizado com a ajuda de um maçarico.

Soufflé

A palavra soufflé em francês relaciona-se a inflar – o que explica o que ocorre com essa sobremesa enquanto é assada. O ar expande com o calor e permanece preso pela rede formada pelas claras batidas, fazendo com que o soufflé cresça.

Um soufflé clássico consiste de três elementos:

Base: muitos tipos de preparação podem ser usadas como base para soufflés doces. A maioria dessas bases é densa e espessada com amido, como por exemplo, o crème pâtissière.

Aromatizantes: esses ingredientes são adicionados à base. É a adição de tais ingredientes que determinará o sabor do soufflé. Pode-se adicionar chocolate derretido, cacau em pó, limão, licores, purê de frutas, frutas em pedaços, nozes, etc.

Claras batidas: É o ingrediente que dá leveza e faz com que os soufflés cresçam. De preferência, as claras devem ser batidas com um pouco de açúcar e cremor de tártaro, o que torna o soufflé mais estável.

Crêpes

Um tipo de panqueca bem fina, uma especialidade francesa, que pode ser servida simplesmente polvilhada com açúcar ou recheada com geleia, cremes, frutas, mel, chocolate ou creme de marrons (castanha portuguesa). Podem ser servidas quentes, flambadas ou empilhadas, alternando-as com creme, formando numa espécie de bolo.

Crêpes Suzette: essa é a crêpe mais famosa do mundo, e de acordo com a tradição deve ser preparada pelo garçom em uma mesa de apoio ao lado do cliente. De acordo com a receita do renomado Chef Escoffier, tanto a massa como o “molho” dessa crêpe devem ser aromatizados com suco de tangerina e Curação. Porém, já há alguns anos a Crêpe Suzette é preparada com suco de laranja e licor de laranja.

Métodos de preparo para Bolos e Cookies

Princípios básicos na preparação de massas doces
Existe uma série de regras que devem ser observadas assim que preparamos qualquer tipo de bolo ou outros tipos de massas, independentemente do método de preparo utilizado:

Peneirar os ingredientes secos – remove partículas maiores e facilita a incorporação e distribuição dos demais ingredientes.

Misturar a farinha rapidamente – evita o desenvolvimento do glúten, o que deixaria a massa com textura “emborrachada”.

Utilizar ingredientes à temperatura ambiente, principalmente manteiga e ovos (21°C), evitando que a massa separe em fases.

Na maioria dos itens de confeitaria semelhantes a bolos, o desenvolvimento e/ou a incorporação de ar é um dos itens mais importantes no processo. Seguir corretamente o método de preparo (ver abaixo) levará à obtenção correta da estrutura e textura desejadas para aquele item.

Métodos

Método direto

Esse método é o mais simples e consiste em fazer duas misturas – uma com os ingredientes secos e outras com os líquidos, e então se procede incorporando-os. Qualquer ingrediente adicional (gotas de chocolate, uvas passas, etc.). É adicionado ao final. O segredo para uma massa perfeita é não trabalhar a mistura excessivamente, ou seja, assim que a farinha foi incorporada deve-se parar de misturar. Misturar demasiadamente essa massa levará ao desenvolvimento de uma grande quantidade de glúten, resultando em uma textura grosseira e “emborrachada”.

Alguns tipos de muffins, bolos rápidos (quick breads) e scones (um híbrido entre bolo e biscoito) são alguns dos exemplos de massas preparadas de acordo com o método direto.

As massas preparadas de acordo com o método direto n.º 1 apresentam uma textura delicada e leve como atributos principais. Caso haja a necessidade de itens mais delicados e refinados deve-se procurar outros métodos de preparo.

O método descrito a seguir É utilizado na preparação de massas que apresentam alta porcentagem de gordura.

Método cremoso

O método cremoso é utilizado para massas que contém uma alta porcentagem de gordura. Nesse método, a gordura (em temperatura ambiente) e o açúcar são misturados com a raquete até obter-se uma mistura pálida, uniforme e aerada. Em seguida, adicionam-se os ovos, e logo após os ingredientes secos e líquidos (se houver) alternadamente.

Por último, se for o caso, adicione outros ingredientes, tais como nozes, gotas de chocolate, uvas passas, etc. Madeleines (mini bolos amanteigados em formato de concha), pound cakes (um ancestral dos bolos), cookies e alguns muffins são preparados de acordo com esse método. Os métodos descritos a seguir são usados para massas que não levam gordura ou que apresentam uma menor porcentagem de gordura.

Métodos espumosos

Método Sponge (Génoise)

Existem dois métodos para preparar-se a clássica Génoise: o método frio e o quente. No método quente, os ovos e o açúcar são colocados em um recipiente que é levado ao banho-maria até atingir 43°C (até a completa dissolução do açúcar). Isso aumenta as propriedades emulsificantes dos ovos.

Após isso, essa mistura é levada à batedeira e é aerada até o seu volume máximo. Em seguida, adiciona-se a farinha de trigo e a manteiga derretida. Em algumas receitas podemos encontrar a adição de amido de milho e fermento em pó químico, porém esses dois ingredientes n.º 1 fazem parte da receita clássica de Génoise. Na Génoise preparada de acordo com o método frio, os ovos são levados à batedeira sem o aquecimento inicial em banho-maria.

Método Angel Food Cake (Bolo dos Anjos)

Esse método de preparo não leva nem gordura nem fermento químico. É baseado somente na aeração das claras de ovos batidas com açúcar, que levam em seguida a adição de farinha de trigo. É interessante notar que a textura aerada dos bolos preparados de acordo com esse método é

dependente somente da incorporação de ar pelas claras. Os bolos preparados de acordo com esse método apresentam uma textura extremamente aerada.

Método Chiffon

Método de preparo também baseado na aeração fornecida pelas claras montadas. Porém, nesse método temos a adição de gordura (gemas e óleo), água e fermento químico (item que participa na aeração do bolo).

Método espumoso por separação

Esse método é uma variação do método frio de preparo da Génoise. Os ovos são separados e batidos em duas misturas aeradas (gemas açúcar e claras + açúcar). Em seguida, essas duas misturas são incorporadas uma a outra, para então receber a adição dos outros ingredientes (farinha de trigo e manteiga).

Combinação dos métodos cremoso e espumoso

Nesse método, primeiramente prepara-se uma mistura de acordo com o método cremoso (manteiga + açúcar). Em seguida adiciona-se as claras montadas e os ingredientes secos. Bolos preparados de acordo com esse método apresentam uma textura rica e uma certa leveza fornecida pela incorporação de ar pelas claras.

Muffins

Muffin é derivado da palavra alemã muffe, que é um nome empregado para um tipo de bolo. Os muffins são sempre assados em forminhas e na maioria das vezes levam a adição de algum ingrediente, como nozes, frutas ou gotas de chocolate.

Cookies

A palavra cookie vem do holandês koekje, que pode ser traduzido como “pequeno bolo”, do nome sueco – smakakor e do alemão Klein gebak. Na Inglaterra os cookies são conhecidos como biscuits. Existe uma grande variedade de cookies. Podemos encontrar variações de tamanho, forma, sabor e textura. Além disso, o método de preparo dos cookies varia enormemente produzindo desde mini bolos amanteigados até biscoitos crocantes, passando por itens fabricados com merengue e amêndoas (macarrons) e petit fours.

Madeleines

Esses mini bolos amanteigados são célebres e foram imortalizados na obra de Marcel Proust – Em Busca do Tempo Perdido. Há uma história que conta que esses mini bolos foram batizados pelo seu inventor, um confeitoiro de uma pequena cidade em Lorraine.

Brownie

Muitas histórias são contadas para explicar a invenção desse bolo de chocolate extremamente denso e rico. Uma das mais engraçadas fala de uma dona de casa que ao ficar tão admirada pela sua última criação, esqueceu de colocar as luvas térmicas, e ao pegar a assadeira de brownie no forno, deixou-a cair, fazendo com que o bolo perdesse sua aeração e ficasse denso.

Em outra explicação levanta-se a hipótese de que o brownie foi desenvolvido no séc. XIX para que a manteiga e os ovos fossem utilizados antes que estragassem. Porém, sabe-se que os brownies são uma variação dos blondies. Em 1896, uma pioneira da culinária americana, Fannie Farmer, em seu livro Boston Cooking School Cook Book, propôs um bolo rico em melaço que não levava a adição de chocolate – os blondies. Somente anos após, esse bolo foi adicionado de chocolate, levando o nome de brownie.

Pão de Ló

História e receitas típicas

Todas as receitas de pães-de-ló são preparadas de acordo com o método espumoso, muito semelhante à Génoise dos franceses. Sua invenção, apesar de não ser muito precisa, nos remete as Ordens Religiosas portuguesas de séculos atrás e a receitas familiares que eram desenvolvidas com esmero e cuidados extremos a fim de deleitar a Casa Real e as mesas dos mais abastados. Por ser um bolo muito leve, as receitas de pão-de-ló portuguesas são presença obrigatória em todo o país, sendo consumidos principalmente na Páscoa e durante as festas natalinas.

A disputa pela sua autoria é acirrada, pois existe uma variedade de receitas, todas consideradas famosas e distribuídas por todo o território português. Entre o Douro e o Minho podemos encontrar o pão-de-ló de Margaride e o de Freitas; em Estremadura, encontramos o famoso pão-de-ló de Alfeizerão, o pão-de-ló da Avó e o pão-de-ló Saloio (ou dos casamentos). No Ribatejo, temos o pão-de-ló de Alpiarça e na região do litoral de Beira encontramos o pão-de-ló de Soure, o de Vizela e o popular pão-de-ló de Ovar.

Quando as ordens religiosas foram extintas, no século XIX, as freiras do convento de Cós (Alcobaça) ensinaram as técnicas de fabrico do bolo às senhoras de Alfeizerão, que em dias de festa confeccionavam a receita original. Um dia, o rei D. Carlos fez uma visita a essa localidade e logo chamaram uma dessas senhoras para preparar um pão-de-ló para o monarca. Tamanho era o desejo de bem servi-lo que a cozedura ficou incompleta

A atrapalhação acabou resultando em enorme sucesso, que mereceu a preferência do rei. Foi assim que há mais de cem anos Amália Grilo começou a fabricá-lo, por encomenda, para mesas afidalgadas da região. Num livro de 1906, M. Vieira Natividade já o inclui nas “indústrias tradicionais e caseiras” da região.

Métodos de preparo para Bolos e Cookies

Chocolate-blueberry scones

Preparo:

Misture o ovo, 125 ml de creme de leite e a essência de baunilha. Reserve.

Combine a farinha, o açúcar, o fermento e o sal.

Adicione a manteiga bem gelada em cubos, e com a ponta dos dedos misture até obter uma farofa grosseira.

Adicione a mistura de creme de leite, as raspas de laranja, as gotas de chocolate e a blueberry.

Misture somente até os ingredientes “ligarem”. Não sove a massa.

Forme um disco de 25 cm de diâmetro e corte em 8 triângulos (como uma pizza).

Pincele creme de leite na superfície dos scones e polvilhe açúcar cristal.

Asse a 180° C até dourar.

Chocolate chips cookies

Preparo:

Bater a manteiga com o açúcar até obter um creme claro.

Adicionar os ovos, um de cada vez.

Adicionar a farinha e o bicarbonato. Misturar somente até homogeneizar.

Por último, acrescentar as gotas de chocolate.

Fazer rolos com a massa, embalar em filme plástico e levar ao freezer.

Assim que congelar, fatiar e colocar sobre papel manteiga encerado ou sobre silpat. Deixe pelo menos 4 cm de distância entre os cookies.

Assar por 15 minutos (170°C) até as bordas estarem douradas.

Deixe esfriar sobre uma grade.

Gingerbread people

Preparo:

Combine a farinha, o sal e o bicarbonato. Reserve.

Na batedeira, com a raquete, bata a manteiga com o açúcar e as especiarias até formar um creme.

Adicione o mel e o ovo e bata somente até incorporar.

Vagarosamente, adicione a mistura de farinha até incorporar.

Retire da batedeira, faça um disco achatado, embale em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

Após os 30 minutos, abra a massa entre dois filmes plásticos enfarinhados até atingir a espessura de 6 mm.

Leve ao freezer até firmar completamente.

Retire a massa do freezer, transfira para uma placa revestida com silpat e asse até firmar, mas não secar completamente.

Retire do forno, corte figuras em formato de pessoas com a ajuda de um cortador e coloque-as sobre um silpat.

Leve ao forno pré-aquecido até os biscoitos assarem por completo.

Cantucci

Preparo:

Na batedeira, com a raquete, bater a manteiga, o açúcar e as rapas de limão até combinar.

Adicionar a farinha, o fermento, o sal.

Adicionar os ovos, um de cada vez, e bater após cada adição até atingir uma massa homogênea.

Retirar da batedeira, adicionar as sementes de erva doce, as amêndoas e a essência.

Fazer rolos de 2 cm de diâmetro e assar a 160°C até firmar (não assar completamente).

Retirar do forno e em ângulo de 45° cortar os rolos em fatias de 1 cm de espessura.

Voltar ao forno até ficar levemente dourado e crocante.

Servir com café ou vinho fortificado, preferencialmente Vin Santo.

Financier

Preparo:

Derreta a manteiga em fogo baixo e deixe-a dourar até atingir um dourado escuro, com o cuidado de não queimá-la. Retire do fogo e deixe esfriar, mas não solidificar.

Coloque os ingredientes secos na batedeira e misture rapidamente. Em seguida acrescente as claras. Bata com a raquete por aproximadamente 3 minutos em velocidade média.

Acrescente a manteiga derretida e bata por mais 3 minutos em velocidade média.

Transfira a massa para as forminhas untadas e enfarinhadas.

Asse à 170°C até dourar.

Jelly roll de frutas vermelhas

Preparo:

Geleia de frutas vermelhas

Leve ao fogo as frutas vermelhas e o açúcar e cozinhe até atingir a consistência desejada.

Retire do fogo e adicione o suco de limão. Reserve.

Massa

Peneire a farinha, o fermento, o sal e o primeiro açúcar e reserve.

Misture o óleo, as gemas e a água.

Acrescente os secos peneirados anteriormente a essa mistura de ovos.

Bata as claras em neve, juntamente com o açúcar e o cremor tártaro.

Incorpore delicadamente a primeira mistura.

Coloque sobre silpat em uma camada fina e leve ao forno pré-aquecido a 200°C até assar.

Retire do forno e inverta a massa sobre um pano polvilhado com açúcar.

Espere esfriar.

Montagem

Corte as laterais da massa.

Passe uma fina camada de geleia sobre a massa.

Enrole com a ajuda do pano

Bolo mármore de banana e chocolate

Preparo:

Na batedeira, com a raquete, bater a manteiga com o açúcar até obter um creme claro.

Adicionar os ovos, um a um, até incorporar.

Fora da batedeira, acrescentar a farinha e o fermento peneirados.

Separar essa massa em dois bowls.

Em uma das massas acrescentar o chocolate derretido, o cacau em pó peneirado e o Baileys. Reservar.

Na outra massa acrescentar a banana amassada, o cravo em pó, o Grand Marnier e as 15g de farinha de trigo (para igualar as densidades das duas massas). Reservar.

Forrar uma canaleta ou forma de bolo inglês com papel manteiga.

Encher um saco de confeitar com a massa de chocolate e outro saco com a massa de banana (usar o bico perlê em ambos).

Dentro da assadeira fazer cordies com as massas de ponta a ponta. Vá intercalando as massas para que o bolo quando cortado apresente o padrão marmorizado.

Assar a 175°C até que cresça e esteja completamente assado.

Sirva somente polvilhado com açúcar de confeiteiro.

Mousses, Biscuit Joconde e Génois

Mousses

A palavra mousse significa espuma em francês, e de uma forma geral, pode ser definida como uma sobremesa aerada e cremosa servida gelada. Existe uma variedade t, o grande de mousses que seria impossível fornecer uma regra para todas, porém, uma mousse clássica deve ser preparada com creme de leite batido, claras e/ou gemas batidas, açúcar e algum item adicional que apresenta o sabor mais marcante – chocolate, purê de frutas, licores, especiarias, etc.

Mousses podem ser servidas simplesmente em um ramequin ou uma taça de vidro, ou ainda podem ser elaboradas de uma maneira mais elaborada compondo uma torta mousse preparada em camadas.

Cuidados no preparo de mousses

Gelatina

A maioria das mousses, com exceção da mousse de chocolate, requer um agente espessante – a gelatina, que deve ser usada com cautela para atingirmos a consistência de desejada. Além disso, se a gelatina estiver muito quente irá fazer com que o creme de leite batido perca a sua aeração.

Creme de leite

Um dos principais itens que compõem uma mousse – dá leveza e cremosidade. Deve sempre ser batido até a consistência correta, pois ao acrescentar-se outros ingredientes ao creme batido, o movimento realizado pode levar a uma textura e sabor “amanteigados”.

Ordem de incorporação dos ingredientes

Em algumas receitas, as claras montadas são incorporadas antes do creme de leite para prevenir que o mesmo seja batido em excesso. Essa técnica, porém, pode levar a uma perda de volume (por parte das claras). Alguns chefs já preferem bater o creme de leite em picos leves e adicionar antes da incorporação das claras montadas. Nesse caso, as claras não perder, o seu volume e o creme de leite atingir o ponto correto de aeração.

Chocolate e temperagem

O sabor do chocolate

Um dos alimentos mais marcantes para a humanidade – o

chocolate. Preparado a partir das sementes adstringentes e amargas provenientes de uma árvore tropical – a *Theobroma cacao* – “alimento dos deuses” em grego. Após as sementes do cacau passarem por um processo de fermentação e torrefação podemos observar o aparecimento de aromas e sabores ricos e complexos, estando o chocolate entre os alimentos que apresentam um dos sabores mais complexos entre todos os alimentos conhecidos. Cientistas já identificaram mais de 600 diferentes moléculas voláteis no chocolate.

Essa diversidade de sabor e aroma é proveniente de dois fatores principais. Um dos fatores provêm do sabor potencial já encontrado na semente do cacau – sua combinação de açúcares e proteínas, e das enzimas que “quebram” essas moléculas em outras distintas. Outro fator que leva a grande riqueza de sabor do chocolate é o complexo método de preparação, que combina a ação de micro-organismos (fermentação) e altas temperaturas (torrefação).

Entre os sabores que podemos detectar no chocolate pode-se identificar as seguintes características:

provenientes da semente – sabor adstringente e amargor;

provenientes da fermentação – nuances de frutas, sherry, vinho e vinagre;

provenientes da ação das próprias enzimas do cacau – notas florais, amêndoas e laticínios;

provenientes da torrefação – nuances apimentadas, doces, florais, de nozes, terrosas e um sabor amargo mais aparente, juntamente com o sabor característicos de produtos torrados;

provenientes de adições secundárias – açúcar, baunilha, especiarias, caramelo, etc.

A consistência do chocolate é incomum a qualquer outro alimento: rígido e seco a temperatura ambiente e cremoso e aveludado em contato com a boca. Sua versatilidade permite que seja moldado em qualquer formato, e sua superfície pode ser tão brilhante quanto a do vidro. Para que se atinja uma finalização adequada, ao trabalharmos com chocolate devemos estar atentos ao processo conhecido como temperagem, que deve ser aplicado ao chocolate já derretido.

Tipos de Chocolate

Cacau em pó: comercializado na forma de pó é o produto resultante da massa de cacau após a extração da manteiga de cacau. Não leva açúcar em sua composição.

Chocolate em pó: Semelhante ao cacau em pó, porém parte de seu conteúdo é do açúcar.

Chocolate meio amargo e amargo: contém uma quantidade maior de massa de cacau quando comparado ao chocolate ao leite, e leva a adição de manteiga de cacau, açúcar e aromatizantes.

Chocolate ao leite: contém uma quantidade menor de massa de cacau e leva adição de sólidos do leite, açúcar, manteiga de cacau e aromatizantes.

Chocolate branco: o nome chocolate branco não é correto, uma vez que esse tipo de chocolate não apresenta os sólidos do cacau, somente manteiga de cacau, açúcar, sólidos do leite e aromatizantes.

Cobertura hidrogenada: é uma cobertura que se assemelha ao chocolate, mas a manteiga de cacau é substituída por gordura vegetal hidrogenada, o que o torna mais resistente e não há a necessidade de temperagem.

Derretendo e temperando o chocolate

Derretendo

O chocolate a ser derretido deve ser cortado em pequenos pedaços ou picado finamente. Quanto maior é a área exposta, mais rapidamente o chocolate irá derreter, evitando que o chocolate “queime”.

O chocolate pode ser facilmente derretido em banho-maria ou em microondas:

Banho-maria: ao derretermos o chocolate em banho-maria, é extremamente importante evitar o contato do chocolate com a água, o que torna o chocolate granuloso e espesso, tornando-o inútil para a maioria dos usos. Por esse motivo, o recipiente e os utensílios devem estar totalmente secos. Ao usar o banho-maria, devemos mexer o chocolate até estar completamente derretido, e retirá-lo do banho-maria em seguida.

Microondas: devemos usar o microondas na potência média e aquecer o chocolate em intervalos de 30 segundos, ou seja, a cada 30 segundos, devemos misturar o chocolate com a ajuda de uma espátula.

O chocolate deve ser derretido a uma temperatura correta, de acordo com as especificações abaixo:

Chocolate meio amargo: entre 45° e 50°C

Chocolate ao leite: entre 40°C e 45°C

Chocolate branco: aos 40°C

Temperando

Temperar É um processo que consiste na união de dois outros processos – o resfriamento e a agitação do chocolate previamente derretido. Existem diferentes métodos de temperagem, porém todos se baseiam nos mesmos princípios.

O chocolate contém manteiga de cacau solidificada que se encontra na forma de diferentes tipos de cristais de gordura – os estáveis e os instáveis, e o objetivo de se temperar o chocolate é obter a formação do tipo correto de cristais – os cristais estáveis, que se formam a uma determinada temperatura.

Assim que derretemos o chocolate, todos os cristais de gordura encontram-se derretidos, porém quando resfriamos o chocolate de uma maneira controlada (temperagem) por um tempo correto e até atingir a temperatura adequada, somente os cristais de gordura estáveis se formam levando à uma rede estável e organizada que dá brilho e rigidez ao chocolate.

Um chocolate temperado de uma forma inadequada fornecerá um produto final mole e manchado, que não resiste à temperatura do ambiente. A temperatura ideal para a temperagem do chocolate varia entre os diversos tipos de chocolate e depende da formulação de cada fabricante, e as informações adequadas para o chocolate em questão devem ser oferecidas pelo próprio fabricante.

Porém, a tabela abaixo descreve as temperaturas usualmente utilizadas no processo de temperagem:

Chocolate meio amargo: entre 31° e 32°C

Chocolate ao leite: entre 29°C e 31°C

Chocolate branco: entre 27°C e 28°C

Como temperar

(tablage)

Após o derretimento completo do chocolate, deve-se despejar 2/3 do chocolate derretido no mármore completamente seco. Com a ajuda de uma espátula longa de metal mistura-se o chocolate com movimentos de vai-e-vem até começar a engrossar (consistência pastosa). Usar também um raspador de metal para “puxar” o chocolate para o centro e espalha-lo novamente no movimento de vai-e-vem. Após atingir a consistência pastosa, adicionar esse chocolate ao chocolate que permaneceu no recipiente e homogeneizá-los.

Testar a temperatura, que deve estar de acordo com as especificações do fabricante. Caso a temperatura esteja abaixo da temperatura de temperagem, levar o recipiente ao banho maria por alguns segundos.

(“método das sementes”)

Nesse método devemos adicionar chocolate picado (25% do peso do chocolate derretido) ao chocolate previamente derretido que desejamos temperar. Ao adicionarmos o chocolate picado ao chocolate derretido deve-se, com a ajuda de uma espátula de silicone, misturar vigorosamente os pedaços de chocolate com o chocolate derretido até que se alcance a temperatura adequada.

(“método do bloco”)

Esse método é muito semelhante ao método anterior, porém adiciona-se ao chocolate derretido um único bloco de chocolate e procede-se da mesma forma descrita acima. Após o chocolate derretido atingir a temperatura adequada, retira-se o bloco de chocolate.

(“método do banho-maria de gelo”)

Nesse método resfriamos o chocolate derretido sobre um banho-maria de água gelada. É um método extremamente rápido, porém não recomendado, pois a qualidade da temperagem não é tão boa quanto a dos outros métodos. Além disso, existe o perigo da água acidentalmente atingir o chocolate, o que o inutilizaria. Caso o chef opte por esse método, o chocolate derretido deve ser colocado sobre um recipiente com água gelada e misturado continuamente até atingir a temperatura adequada.

Gourmet é um ideal cultural associado com a arte culinária da boa comida e bebida, de haute cuisine (alta cozinha). Assim um restaurante diz-se gourmet quando este é de alta qualidade e está reservado a paladares mais avançados e a experiências gastronômicas mais elaboradas. Por consequência os produtos e ou refeições gourmet são normalmente mais caras que os seus equivalentes não gourmet.

A palavra gourmet tem ascendência francesa e o seu significado original designava os bons apreciadores de vinho, os verdadeiros conhecedores. Atualmente já faz parte do vocabulário português e alargou o seu âmbito a tudo

o que se relaciona com os prazeres da mesa, sempre na perspectiva da autenticidade e da qualidade.

Este termo pode também ser associado, mais raramente, a uma pessoa, quando se lhe quer atribuir a qualidade de possuir um paladar apurado, e que possua algum conhecimento ou entendimento avançado de culinária e gastronomia.

Este termo poderá ser encarado por alguns como uma conotação negativa pois poderá estar associado a elitismo ou snobismo, porém a sua utilização geral e mais comum não possui esta conotação.

Outras definições podem ser atribuídas, como sendo ser um produto de produção limitada, com um design exclusivo e arrojado, com características únicas do ponto de vista sensorial, sendo mesmo intitulado como produto de posicionamento "Premium". Os produtos Gourmet são traduzidos por acrescentarem valor acrescentado, e serem diferenciadores da concorrência.

A variável qualidade inerente ao produto não se limita ao seu paladar, sabor ou aroma, podendo distinguir-se pela sua forma de produção, pela originalidade na embalagem, pela sua idade, pela sua especialidade, ou pelo tipo de matéria-primas usadas na sua confecção.

O factor preço ainda exerce forte influência, na decisão de aquisição por parte do consumidor, no entanto a procura de produtos "Gourmet" tem crescido de forma exponencial, tendo cada vez mais adeptos principalmente junto de clientes de grau de exigência mais elevado. A tipologia do cliente alvo define-se por consumidor sofisticado, atento, curioso, crítico e disponível para experimentar coisas novas.

O Gourmet é um segmento que apresenta um vasto potencial de crescimento, para área da distribuição e indústria alimentar. Este tipo de produto é já possível encontrar com relativa facilidade nas diversas insígnias de retalho moderno.

O grau de venda dos produtos Gourmet será tanto maior, quanto maior resultar a implementação de lojas de muita conveniência (localização, estacionamento, horário), de excelente atendimento (personalizado, conhecedor) e oferta (não só em termos qualidade, mas também diversidade).

O emprego da palavra Gourmet está-se a tornar tão banal que este começa a ser pouco credível e a ter um sentido pejorativo.

Donuts Gourmet

Os donuts são uns biscoitos em formato de rosquinhas que sua massa e sabor são bem parecidos com o nosso sonho de padaria. São bem populares nos Estados Unidos e conhecidos como as rosquinhas americanas.

Para ser um donuts gourmet esse é o primeiro fator, que é o que chama a atenção não somente pelo sabor, mas também pela sua estética. Aqui no Brasil é uma novidade e nos Estados Unidos e no exterior é bem comum. Somos atraídos por sua textura e seu sabor, além é claro da sua apresentação, o que o torna muito bom para se ganhar um dinheiro extra em sua venda.

Receita de Donuts Gourmet

Ingredientes:

250 ml de água (aproximadamente)
500 gramas de farinha de trigo
40 gramas de açúcar
40 gramas de margarina
10 gramas de sal
50 gramas de ovo
15 gramas de fermento seco ou 30 g de fermento fresco

Modo de Preparo:

Reserve a água e misture o restante dos ingredientes, tomando cuidado para que o fermento não entre em contato direto com o sal, pois pode anular a ação do fermento

Adicione a água aos poucos para dar o ponto desejado à massa. Sove a massa até que fique lisa e solte das mãos fazendo assim desenvolver o glúten e deixando a massa elástica para que prenda o ar dentro dela na hora do crescimento.

Estique a massa na espessura desejada e corte no formato desejado. Deixe crescer e corte novamente com o cortador que cortou da primeira vez para tirar as imperfeições.

Frite em óleo não muito quente

Receitas de Cobertura de Donuts Gourmet

Cobertura de Ganache

Ingredientes:

300 gramas de chocolate nobre ao leite

250 gramas de creme de leite de lata

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate, adicione o creme de leite e misture bem
Reserve para cobertura

Cobertura de fondant

Ingredientes:

60 ml de leite quente

360 gramas de açúcar de confeiteiro

Corante de sua preferência

25 gramas de cacau em pó

Modo de preparo:

Aqueça o leite

Adicione aos poucos no açúcar de confeiteiro (não pode ser o açúcar gelado, pois a composição do açúcar gelado não nos dá o resultado esperado)

Adicione o cacau

Depois de pronto, adicione o corante de sua preferência se desejar

Cobertura Açúcar gelado

Ingredientes:

Açúcar gelado

Modo de Preparo:

Envolva totalmente no açúcar gelado, esse açúcar vai grudar no donuts

Pensando na qualidade desse produto

Quando pensamos na qualidade do donuts estamos nos referindo na atenção que devemos dar aos seus ingredientes que devem ser de boa qualidade para dar sabor a esse produto. Não adianta comprar produtos mais baratos e de origem duvidosa como forma de aumentar a sua margem de lucro e com isso perder a clientela. O sabor e a qualidade com bons produtos é o que vai atrair as pessoas para o seu negócio.

Busque sempre por produtos de boa qualidade e que ao mesmo tempo tenha um bom custo benefício, compre em mercados que são atacadistas ou em lojas para confeitadores e passe a utilizar produtos que as pessoas adoram e que consomem muito como Nutella, Leite Ninho, Paçoca, Ovomaltine e outros.

Rosquinha



Donut coberto com chocolate.

Um donut, doughnut, dónute, rosca ou rosquinha é um pequeno bolo em forma de rosca (mais precisamente de toro), popular nos EUA e de origem incerta. Consiste numa massa açucarada frita, que pode ser coberta com diversos tipos de coberturas doces coloridas, como por exemplo chocolate.

Nos EUA Canadá, esta designação também pode ser usada para bolas de Berlim, que são conhecidas como "sonhos" no Brasil. Neste caso, em que o bolo tem uma forma esférica, a designação precisa usada nos Estados Unidos é filled doughnut, que significa "donutrechado". Pode ser recheado com geleia ou outros cremes doces. No caso da rosca, a designação precisa é ring doughnut, significando "donut rosca".

O registo mais antigo do termo doughnut data de um conto de 1808, que menciona uma série de "dough-nuts". No ano seguinte, em 1809, Washington Irving referiu-se a "doughnuts" na sua "História de Nova Iorque", sendo esta referência frequentemente citada como a primeira. Descrevia-os como "bolas de massa adoçada, fritas em gordura de porco". Note-se que a palavra dough significa massa, em língua inglesa, e nut significa noz. Assim sendo, doughnut podia ser interpretado como uma noz de massa. Fora dos EUA, em países de expressão inglesa, doughnut é a forma mais comum. Nos EUA, a versão abreviada donut é a mais comum. A primeira utilização desta versão data de 1929, num artigo do jornal Los Angeles Times, em que o autor, Bailey Millard, brincava com o declínio da ortografia naquele país e dava exemplos de palavras mal escritas. Donut era um dos exemplos. A empresa Dunkin' Donuts, fundada em 1948, é a mais antiga a usar a variação donut no seu nome.

Donuts Gourmet cortado ao meio



Donut salgado

Uma das febres de NY agora é o Donuts de espaguete. Sim, é uma rosquinha feita de macarrão e que, de acordo com os criadores da Pop Pasta, é inspirada

na “frittata di spaghetti”, um tipo de torta frita, que leva ovo e queijo para “dar liga”. Além disso, você pode escolher os acompanhamentos: tem a versão carbonara, por exemplo, com bacon e pimenta preta, e a clássica, apenas com molho de tomate.

Donuts são fáceis e divertidos de preparar. O resultado é uma deliciosa guloseima que você já pode sonhar de olhos abertos. Saborosos donuts para decorar seguindo a sua imaginação.

Donuts, receita original

Ingredientes da Massa

1 xícara de leite (240 ml)

5 colheres de sopa de açúcar (65g)

1/2 colher de chá de sal(2g)

2 ovos

5 colheres de sopa de manteiga ou margarina (75g)

1 colher de chá de essência de laranja ou baunilha (opcional)

4 xícaras de farinha de trigo (500g)

2 colheres de chá de fermento biológico instantâneo, ou 1 tablete pequeno de fermento fresco

1 colher de chá de melhorador de farinha (opcional)

Modo de preparo da massa

Ponha os ingredientes na cuba da batedeira pela ordem acima descrita e ligue a máquina.

Dê uma olhada depois de 5 minutos e veja se a massa tem a consistência desejada: mais macia que pão mas não grudenta.

Corrija com bocadinhos de farinha caso ela esteja muito mole.

Ajeite a massa na cuba/tigela, cubra com filme plástico e deixe crescer por 1 hora e então verifique se a massa dobrou mesmo de tamanho.

Caso contrário, deixe mais uns minutos.

Enfarinhe levemente uma superfície, retire a massa da maquina, ajeite em uma bola e parta-a em duas para facilitar. Polvilhe farinha e abra com altura entre 0,5cm ou um pouco mais, contudo não mais que 1 cm.

Corte com o cortador de donuts ou use alternativamente dois copos (no caso, um de uísque, por exemplo, para as bordas, e um de vodka ou licor para o centro.

Rejunte as aparas e abra a massa de novo.

A forma toróide, ou de “rosquinha” faz sentido na hora de fritar para que a massa não fique crua no centro.

Se quiser fazer como sonhos, deixe a massa mais fina e o óleo menos quente.

Ponha os donuts cortados em uma bandeja polvilhada e deixe crescer por uma trinta minutos ou até que triplique de espessura.

Faça a cobertura enquanto a massa cresce. Abaixo segue cobertura.

Como fritar

Aqueça o óleo a uma temperatura menor que a habitual para frituras – 170°C – (teste com um pedacinho da massa: não deve borbulhar muito) e com uma espátula vá colocando os donuts, poucos por vez, e virando até que estejam corados. Escorra e ponha em muito papel absorvente.

Deixe esfriar completamente numa grade antes de por a cobertura.

Ingredientes Cobertura

300g de chocolate meio amargo picado.

250g de creme de leite espesso.

Modo de preparo Cobertura

Derreta o chocolate em banho-maria ou microondas e bata levemente com o creme de leite. Mantenha aquecido.

Mergulhe o topo dos donuts no chocolate.

Se quiser, polvilhe castanhas, confeitos ou granulado.

Espere esfriar completamente antes de servir para o chocolate ficar firme.

Alternativamente você pode polvilhar com açúcar de confeitado misturado com canela, inclusive cortei algumas rosquinhas em menor tamanho, ou pincelar geléia ou fondant.

Receita de Donuts Original:

Ingredientes da Massa:

250 ml de água (aproximadamente)
500 gramas de farinha de trigo
40 gramas de açúcar
40 gramas de margarina
10 gramas de sal
50 gramas de ovo
15 gramas de fermento seco ou 30 g de fermento fresco

Modo de Preparo:

Reserve a água e misture o restante dos ingredientes, tomando cuidado para que o fermento não entre em contato direto com o sal, pois pode anular a ação do fermento.

Adicione a água aos poucos para dar o ponto desejado à massa. Sove a massa até que fique lisa e solte das mãos fazendo assim desenvolver o glúten e deixando a massa elástica para que prenda o ar dentro dela na hora do crescimento.

Estique a massa na espessura desejada e corte no formato desejado. Deixe crescer e corte novamente com o cortador que cortou da primeira vez para tirar as imperfeições.

Frite em óleo não muito quente

Receita de Donuts Integral:

Ingredientes da Massa:

500 gramas de farinha de trigo
200 gramas de trigo integral
40 gramas de açúcar mascavo
10 gramas de açúcar refinado 40 g de margarina
10 gramas de sal
50 gramas de ovo
Essência de mel (Q.B.)
15 gramas de fermento seco ou 30 g de fermento fresco
250 ml de água (aproximadamente)

Modo de Preparo:

Reserve a água e misture o restante dos ingredientes, tomando cuidado para que o fermento não entre em contato direto com o sal, pois pode anular a ação do fermento.

Adicione a água aos poucos para dar o ponto desejado à massa. Sove a massa até que fique lisa e solte das mãos, fazendo assim desenvolver o glúten e deixando a massa elástica para que prenda o ar dentro dela na hora do crescimento.

Estique a massa na espessura desejada e corte no formato desejado. Deixe crescer e corte novamente com o cortador que cortou a primeira vez para tirar as imperfeições.

Frite em óleo não muito quente.



Receita de Recheio para Donuts:

Recheio Trufado para Donuts:

Ingredientes:

250 gramas de chocolate nobre meio amargo

Conhaque (Q.B.)

100 gramas de creme de leite de lata

10 gramas de emulsificante para sorvete

Modo de preparo:

Derreta o chocolate, o conhaque e o creme de leite de lata (de lata, pois possui maior teor de gordura, deixando o recheio mais saboroso) e mexa bem até obter uma mistura homogênea.

Leve à batedeira com o emulsificante e bata por 4 minutos.

Recheie o Donuts.