

# 5 RECEITAS DA ESCOLA DE CONFETARIA



# SUMÁRIO

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <i>Brigadeiro de canela</i>         | 3 |
| <i>Trufa branca</i>                 | 3 |
| <i>Bolo de chocolate sem glúten</i> | 4 |
| <i>Mescladinho</i>                  | 5 |
| <i>Biscoito de canela</i>           | 6 |

Conheça um pouco das receitas ensinadas na Escola de Confeitaria Diego Lozano, com as técnicas exclusivas da Escola de Confeitaria. Aproveite a aula!

Diego Lozano





## BRIGADEIRO DE CANELA

### INGREDIENTES

395 g *Leite condensado*  
15 g *Manteiga sem sal*  
100 g *Leite integral*  
10 g *Canela em pó*

#### MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe todos os ingredientes até desgrudar do fundo ou aproximadamente 96 °C. Depois de frio, modele bolas de 15 a 20 g e cubra com raspas de chocolate branco.

RENDIMENTO: 28 SBRIGADEIROS DE APROXIMADAMENTE 15 G CADA.

#### ANOTAÇÕES

---

---

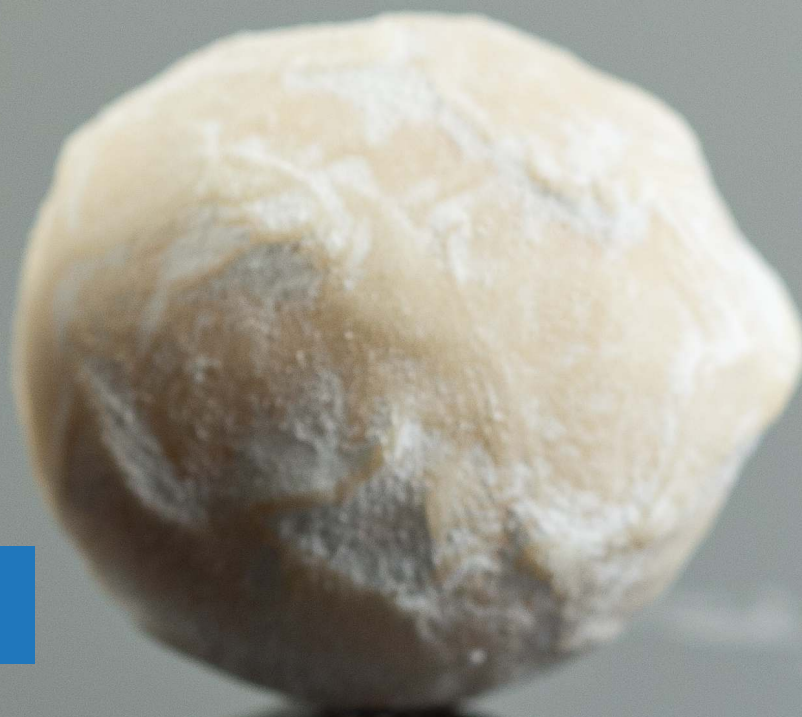
---

---

---

---

---



## TRUFA BRANCA

### COMPOSIÇÃO

Ganache de chocolate branco  
Cobertura de chocolate branco

#### GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

##### INGREDIENTES

65 g *Creme de leite fresco (35% gordura)*  
315 g *CW2NV (25,9% cacau) Callebaut*  
10 g *Mycryo Callebaut*  
10 g *Manteiga sem sal*

#### COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO

##### INGREDIENTES

125 g *CW2NV (25,9% cacau) Callebaut*

##### MODO DE PREPARO

Derreta e tempere o chocolate.

Cubra as trufas e deixe em temperatura ambiente até cristalizar.

RENDIMENTO: 25 TRUFAS DE APROXIMADAMENTE 17 G CADA.

##### ANOTAÇÕES

---

---





## BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN

### COMPOSIÇÃO

Bolo de chocolate sem glúten  
Cobertura de chocolate

#### BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN

##### INGREDIENTES

- 100 g Gemas
- 300 g Açúcar mascavo
- 250 g Manteiga sem sal
- 135 g Chocolate d'origine **São Thomé** (70% cacau) **Callebaut**
- 70 g Farinha de arroz
- 150 g Clara de ovo
- 135 g **Alunga** (41% cacau) **Cacao Barry**

##### MODO DE PREPARO

Em um bowl, misture as gemas e açúcar mascavo. Reserve. A parte derreta a manteiga e o chocolate e misture ao creme de gemas. Monte as claras em pico médio e incorpe a mistura reservada, seguido da farinha de arroz e callets de alunga. Despeje 460g de massa em 2 formas de bolo inglês 20x 8,5 cm, previamente untadas e polvilhadas com cacau em pó. Asse em forno pré-aquecido a 160° C por 30 minutos. Ao término do assamento, deixe o bolo no forno.

#### COBERTURA DE CHOCOLATE

##### INGREDIENTES

- 500 g Chocolate d'origine **São Thomé** (70% cacau) **Callebaut**
- 140 g Óleo de canola

##### MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate e misture ao óleo. Aplique sobre o bolo de chocolate sem glúten.

RENDIMENTO: 2 BOLOS DE APROXIMADAMENTE 600 G CADA.

##### ANOTAÇÕES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# MESCLADINHO

## COMPOSIÇÃO

Pâte Sablé de baunilha  
Pâte Sablé de chocolate

### PÂTE SABLÉ DE BAUNILHA

#### INGREDIENTES

- 89 g Manteiga sem sal
- 61 g Glaçúcar
- 5 g Açúcar de baunilha
- 5 g Sal
- 28 g Ovos
- 28 g Farinha de amêndoas
- 145 g Farinha de trigo

#### MODO DE PREPARO

Em um processador de alimentos, bata todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e lisa. Espalhe sobre um tapete de silicone com o auxílio de um frame. Congele.

### PÂTE SABLÉ DE CHOCOLATE

#### INGREDIENTES

- 89 g Manteiga sem sal
- 61 g Glaçúcar
- 5 g Açúcar de baunilha
- 5 g Sal
- 28 g Ovos
- 28 g Farinha de amêndoas
- 145 g Farinha de trigo
- 3 g Cacau em pó

#### MODO DE PREPARO

Em um processador de alimentos, bata todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e lisa. Espalhe sobre Pâte sablé de baunilha. Congele. Repita essa etapa ao menos mais uma vez.

#### MONTAGEM

Retire a massa do congelador, corte pequenos quadrados e asse em forno aquecido a 180 °C por 15 minutos. Decore com açúcar gelado.

RENDIMENTO: 19 UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 8 G CADA.

#### ANOTAÇÕES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# EXCELENTES PARCERIAS PARA RESULTADOS PERFEITOS!



(CHOCOLATES)  
11 2123 7348  
sac\_brasil@barry-callebaut.com



(TRANSFERS, BLISTERS E  
PERSONALIZAÇÕES)  
Luís Gustavo  
19 3894 3338  
gustavo@staldencor.com.br



(INSUMOS)  
Flávia  
11 96851 9349  
flavia.sa@br.nestle.com



(EQUIPAMENTO DE PADARIA)  
Pablo Portilla  
11 3637 2566  
pportilla@europan.mx



(COZINHA PROFISSIONAL)  
Atila Caparroz  
11 98264 7541  
atila.caparroz@engefood.com.br



(INSUMOS E CURSOS DE PANIFICAÇÃO)  
Claudiane  
11 98393 6491  
contato@francepanificacao.com.br



(PASTAS DE FRUTAS)  
mec3.com.br



qualimax.com.br



(MOLDES E ACESSÓRIOS)  
pavonitalia.com  
centraldosabor.com.br



(APLICATIVO)  
foodpairing.com



(EQUIPAMENTO)  
Leonardo  
11 98655 2515  
robot-coupe.com

MAIS INFORMAÇÕES:  
**ESCOLADECONFEITARIA.COM.BR**  
**11 2924 9666**