



Petit Gâteau (Chocolate Negro)

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
200	Gramas	Chocolate Barra 70 %
150	Gramas	Margarina/Manteiga
140	Gramas	Açúcar
75	Gramas	Farinha T55
3	Unidades	Ovos

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Derreter o chocolate com a margarina e reservar
- 3- Bater o açúcar com os ovos em relevo e adicionar a mistura anterior
- 4- Envolver a farinha
- 5- Untar as formas com margarina e passe por chocolate em pó
- 6- Encher as formas com a massa petit gâteau e levar ao forno a 180°C por 6 minutos

Observações: A cozedura deste bolo é muito importante para obter a característica do petit gâteau (cozido por fora e cru por dentro)

DOSES: 9 unidades de 80 Gramas / Tempo: 1h



Petit Gâteau Caramelo

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
6	Unidade	Gemas
3	Unidade	Ovos
150	Gramas	Manteiga derretida
80	Gramas	Farinha
1	Lata	Leite condensado cozido
1		Pitada de flor de sal

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Misturar o leite condensado cozido com as gemas, ovos, manteiga derretida, farinha e o sal
- 3- Untar as formas individuais com manteiga, passar por farinha e deitar a massa nas formas
- 4- Levar ao forno a 220°C cerca de X minutos

Observações: A cozedura deste bolo é muito importante para obter a característica do petit gâteau (cozido por fora e cru por dentro)

DOSES: 10 unidades de 80 Gramas/ Tempo; 1h



Massa Choux (Profiteroles)

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
250	Gramas	Água
90	Gramas	Margarina/Manteiga
150	Gramas	Farinha
4	Unidades	Ovos
1	Unidade	Pau de Canela
1	Unidade	Vidrado Limão

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Levar a água ao lume com a margarina, pau de canela e o vidrado de limão e deixar ferver bem
- 3- Adicionar a farinha à mistura anterior e cozer a massa até descolar das paredes do tacho
- 4- Deixar arrefecer um pouco e adicionar os ovos aos poucos e mexer bem
- 5- Tender a massa e com o saco de pasteleiro (boquilha lisa) fazer os profiteroles e levar ao forno e cozer a 200°C durante (+/- 20m)
- 6- Deixar arrefecer os profiteroles e rechear com saco de pasteleiro o chantilly e depois levar ao congelador
- 7- Na hora de servir, colocar 5 profiteroles numa taça ou prato e regar com ganache à frente do cliente

Ganache de Chocolate

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
200	Gramas	Chocolate Culinária
200	Gramas	Natas

- 1- Mise en place
- 2- Picar o chocolate e levar as natas (+/-30% gordura) ao lume até levantar fervura e retirar do fogão
- 3- Adicionar o chocolate picado e mexer até dissolver o preparado e reserve

Chantily

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
400	Gramas	Natas P/bater
60	Gramas	Açúcar ou Açúcar em pó
4	Gotas	Limão/lima

- 1- Mise en place
- 2- Colocar as natas no frio de um dia para o outro ou 30m no congelador antes de bater
- 3- Colocar numa tigela as natas e as gotas de limão e bater com a batedeira de varas até formar chantilly incorporando o açúcar em pó
- 4- Guardar no frio

DOSES: 8 pessoas / Tempo; 1h:30m



Creme de Pasteleiro

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
500	Gramas	Leite
30	Gramas	Amido (Maizena)
15	Gramas	Custard(facultativo) Amido com sabor a baunilha
150	Gramas	Açúcar
4	Unidades	Gemas
2	Unidades	Ovos
1	Unidade	Vidrado de Limão

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Colocar numa taça o açúcar, amido, custard e misturar bem
- 3- Separar as gemas, adicionar os ovos e junte ao preparado anterior, mexendo com as varas
- 4- Colocar o leite ao lume com o vidrado de limão até ferver e adicionar ao preparado anterior mexendo sempre com as varas
- 5- Levar ao lume brando, mexendo o creme continuamente em movimentos certos até ganhar a consistências desejada
- 6- Retirar do tacho e virar para uma taça e colocar uma película para não ganhar crosta

Observações: se não colocar custard, aromatize com vagem ou aroma de baunilha



Leite Creme

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
500	Gramas	Leite
150	Gramas	Açúcar
50	Gramas	Amido Milho (Maizena)
10	Gramas	Farinha Custard
1	Unidades	Ovos
5	Unidades	Gemas
1	Unidades	Pau de Canela
3	Unidades	Vidrado de Limão
5	Gramas	Sal fino

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Coloque no fogão ao lume o leite com o vidrado de limão e a canela
- 3- Num recipiente junte o açúcar, amido, custard e o sal e misturar bem e depois adicionar os ovos e as gemas e mexer com as varas até ficar uma mistura homogénea
- 4- Retirar do lume sem deixar esfriar e tirar o vidrado e a canela e adicionar à mistura anterior sempre a mexer
- 5- Levar ao lume mexendo com movimentos aleatórios até a consistência desejada
- 6- Coloca nas tigelas e reservar no frio
- 7- Na hora de servir, polvilhar com açúcar e caramelizar

DOSES: 8 pessoas / Tempo; 2h:30m



Arroz Doce

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
225	Gramas	Arroz carolino
500	Gramas	Leite
500	Gramas	Água
250	Gramas	Açúcar
5	Unidades	Gemas
15	Gramas	Farinha Custard (facultativo)
1	Unidades	Pau de Canela
1	Unidades	Vidrado de Limão
5	Gramas	Sal fino

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Colocar o leite e a água e levar ao lume com o vidrado de limão e a canela
- 3- Quando o preparado anterior estiver quente, adicionar o arroz e mexer lentamente até que o arroz fique cozido
- 4- Numa taça junte o açúcar, custard, sal e as gemas e mexer até ficar uma mistura homogénea e depois adicionar à mistura anterior quando o arroz tiver cozido e mexer até ficar cremoso
- 5- Virar numa travessa ou taças individuais e decorar com canela em pó.



Baba de Camelo

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
1	Lata	Leite condensado cozido
6	Unidades	Ovos
1	Unidades	Folha de gelatina incolor

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Colocar a folha de gelatina em água fria (+/- 2 m – hidratar) e escorrer a água e reservar
- 3- Colocar o leite condensado numa panela e as gemas e levar ao lume e com ajuda de umas varras mexer até ficar espesso, por fim adicionar a folha de gelatina e reservar
- 4- Quando o preparado anterior começar a ficar morno, coloque as claras a bater até ficar em castelo e envolver lentamente
- 5- Dividir em formas individuais e levar ao frio

Observações: pode ser adicionado algo crocante (nougat, pistacho, nozes, etc...)



Genoise

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
150	Gramas	Açúcar
7	Unidades	Ovos
150	Gramas	Farinha

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Bater os ovos com açúcar em relevo e envolver a farinha
- 3- Virar o preparado num tabuleiro forrado com papel vegetal
- 4- Levar ao forno a 180°C e vigiar a cozedura (+/- 7 min)
- 5- Depois de cozido virar no papel vegetal polvilhado com açúcar granulado

Calda de Açúcar

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
150	Gramas	Açúcar
200	Gramas	Água
QB		Aroma

- 1- Mise en place
- 2- Levar ao lume a água com o açúcar até levantar fervura
- 3- Aromatizar a gosto



Massa Folhada

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
250	Gramas	Farinha T65
140	Gramas	Água
150	Gramas	Margarina folhada
4	Gramas	sal

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Colocar a farinha e o sal numa taça, adicionar a água toda e amassar com a mão até ficar homogénea, sem muita liga (não ficar elástica)
- 3- Deixar a massa repousar e começar a trabalhar a margarina até ficar com a consistência da massa
- 4- Esticar a massa, coloque a margarina no centro da massa; fechar a massa e dar as respetivas voltas

Observações:

3 voltas simples – pasteis de nata e chaves

3 voltas simples e um livro – delícias, napoleões, jesuítas, pasteis de carne, glórias



Foccacia

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
500	Gramas	Farinha T65
315	ml	Água morna
25 ou 10	Gramas	Fermento fresco ou seco
1	Colher sopa	Açúcar
Meia	Colher sopa	Sal fino
3	Colheres sopa	Azeite
QB		Tomilho/Alecrim

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Dissolver o fermento na água morna e adicionar o açúcar, sal, azeite e mexer bem
- 3- Num tacho colocar a farinha e abrir um buraco no meio
- 4- Misturar a 1 mistura e amassar bem
- 5- Deixar levedar 1 hora (sítio quente)
- 6- Colocar num tabuleiro untado com azeite e colocar lá a massa e pressionando com as pontas dos dedos para abrir cavidades, colocar o alecrim ou tomilho e para finalizar, regar com um fio de azeite e flor de sal.



Pão de alho e Queijo (Parmesão) – c/ ervas

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
70	Gramas	Queijo Parmesão
10	Folhas	Manjerição
1	Colher sopa	Tomilho
6	Unidades	Dentes de alho
100	Gramas	Manteiga c/ sal
240	Gramas	�gua (temperatura ambiente)
60	Gramas	Leite (pode usar vegetal também)
10	Gramas	Azeite
5	Gramas	Açúcar
25 ou 10	Gramas	Fermento fresco ou seco
500	Gramas	Farinha T65
1 e meia	Colher de chá	Sal

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Picar alho, as folhas e o tomilho
- 3- Adicionar a manteiga e levar a derreter num tacho
- 4- Num tacho colocar a água, leite, azeite, açúcar e o fermento e deixar cozinhar a temperatura baixa.
- 5- Adicionar a farinha e o sal e amassar a volta de 10 minutos e deixar levedar por 40 minutos
- 6- Colocar a massa na bancada e estender e por fim adicionar as ervas, queijo parmesão, manteiga, alho e as ervas
- 7- Forno a 200 C durante 30 minutos (vigiar a cozedura)



Pão Pesto

PARA A MASSA

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
300	Gramas	Farinha T65
25 ou 10	Gramas	Fermento fresco ou seco
1	Colher de chá	Sal fino
5	Gramas	Açúcar
30	Gramas	Azeite
160	Gramas	Leite (ou bebida vegetal)

PARA O RECHEIO

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
150	Gramas	Queijo Mozzarella
20	gramas	Manjerição ou rúcula
40	gramas	Azeite
1		Pitada de sal

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Num tacho colocar leite, azeite, açúcar e o fermento e aquecer um pouco mas não muito porque senão não ativa o fermento
- 3- Adicionar a farinha e o sal à mistura anterior e amassar +/- 10 minutos e deixar levedar durante 45 minutos a 1 hora (sítio quente)

Para o recheio: Tudo num liquidificador ou varinha mágica

Esticar a massa e adicionar o recheio e dobrar a massa ao meio e fazer uma trança (folhear a massa como uma pagina de 1 livro e depois faz 3 cortes mas deixar a parte superior intata e fazer as tranças)

- 4- Vai ao forno a 200°C por 20 minutos



Massa de pizza

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
1000	Gramas	Farinha T65
600	ml	Água gelada
34 ou 11	Gramas	Fermento fresco ou seco
24	Gramas	Sal fino

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Farinha + Água (20%), ou seja, amornar a água (apenas 100 ml) e misturar o fermento (ativar) e colocar os 20 % de farinha (200g) e misturar tudo
- 3- Deixar levedar e quando triplicar juntar a restante farinha e água gelada
- 4- Amassar(pouco) +/- 10 minutos e deixar a descansar 3 horas (duplicar o volume)
- 5- Dividir a massa (6 pizzas) e deixar a fermentar 2 horas
- 6- se preferir + 16 horas no frigorifico no máximo 20 horas)

Molho de Tomate

- 1- Colocar num tacho a Cebola, sal e o alho
- 2- Juntar os 550 ml de tomate (com uma faca afiada, faça uma cruz na parte de baixo do tomate e leve-o em água fervente por cerca de 30 segundos. Passado esse tempo, coloque-o em uma tigela com água gelada e alguns cubos de gelo. Isso ajudará a remover a pele mais facilmente e impedirá que o tomate cozinhe por dentro. Retire a pele com a ajuda de uma faca. Corte o tomate em 4 partes e remova as sementes. Faça cubinhos pequenos.)
- 3- Reduzir a metade o preparado anterior e adicionar o açúcar manjeriço ou orégãos (pimenta ocasional)



Strudel de Maça

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
350	Gramas	Maça aos cubos
30	Gramas	Uva passas ou Sultanas
20	Gramas	Açúcar
Q.B		Canela em pó
Q.B		Massa folhada
1	Unidade	ovo

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Preparar as maçãs, descascar e cortar cubos e reservar (para não as deixar escurecer pode utilizar o limão para conservar)
- 3- Misturar a canela e levar ao forno e leva uma pré-cozedura (maças) entre 180°C/200°C durante 5 minutos num pirex por exemplo
- 4- Misturar o açúcar, uvas passas e reservar
- 5- Espalhar o recheio numa massa folhada (forma retangular) e fechar lateralmente(virar) e colar as pontas (pincelar c/ água por exemplo) e pincelar depois com ovo e fazer uns cortes na massa
- 6- Levar ao forno a 180°C (+/- 40 minutos)



Tiramissú

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
200	Gramas	Natas
3	Unidades	Gemas de ovo
50	Gramas	Açúcar em pó
250	gramas	Queijo mascarpone
400	Gramas	Água para fazer Café Forte
50	Gramas	Licor Amaretto
200	Gramas	Biscoitos de champanhe
Q. B	Gramas	Chocolate em pó ou Cacau

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Num tacho, adicionar a água com um pouco de café solúvel (3/4 colheres de café) e levar ao lume até levantar fervura e adicionar na parte final o licor amaretto e reservar
- 3- Bater as natas e reservar
- 4- Bater as gemas com o açúcar até ficar um creme volumoso e adicionar o queijo mascarpone (previamente amassado) e envolver as natas no final.
- 5- Após arrefecer o preparado (água com o café e o licor), molhar os biscoitos sem os deixar encharcados (passar rapidamente pelo líquido) e colocar uma camada de biscoitos no fundo de uma forma (pode ser retangular 15x25 por exemplo) e espalhar depois um pouco de creme por cima dos biscoitos e repetir de novo o processo para ficar com 2 camadas.
- 6- Envolver numa película e levar ao frio de um dia para o outro
- 7- Antes de servir colocar o chocolate ou cacau em cima.



Panacota

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
250	Gramas	Natas
50	Gramas	Açúcar
1 e meia	Folha	Gelatina
meia	Vagem	Baunilha
Cortar ao meio a vagem e raspar as sementes e aproveitar as sementes apenas		

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Num tacho misturar as natas com o açúcar, as sementes da vagem de baunilha e levar ao lume até ferver
Retirar do lume juntar as folhas de gelatina (previamente escorridas *)
 - Para trabalhar a gelatina devemos hidratar – colocar as folhas em água até ficarem moles e depois secar bem)
- 3- Virar em taças individuais e levar ao frio para solidificar.

Cobertura de Frutos Vermelhos

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
300	Gramas	Frutos vermelhos congelados
80	Gramas	Açúcar
2	Folhas	Gelatina

- 1- Mise en place
- 2- Num tacho colocar os frutos vermelhos e o açúcar e levar ao lume até ganhar ponto; retirar do lume
 - Adicionar as folhas de gelatina e deixar arrefecer...



Crumble de Maça

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
300	Gramas	Farinha
175	Gramas	Margarina ou Manteiga
180	Folha	Açúcar
Q. B		Maça (preferência: Maça Rainha)
Q. B		Canela em pó

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Trabalhar a manteiga com a farinha e o açúcar numa taça com as pontas dos dedos até ficar com a massa areada (Não forçar para não se formar “propriamente massa dura, consistente...”) ou numa batedeira com a raquete.
- 3- Virar metade da massa numa forma de fundo amovível e espalhar.
 - Colocar os gomos da maçã (grossinhos: tipos gomos da laranja) e polvilhar com canela em pó.
- 4- Vire a restante massa por cima da maçã e espalhar sem calcar e levar ao forno a 160º C até ficar douradinho.



Cheesecake de frutos vermelhos

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
200	Gramas	Bolacha maria
150	Gramas	Manteiga derretida

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Triturar a bolacha e juntar a manteiga derretida; mexer um pouco até ficar com aspeto de areia
- 3- Virar o preparado para uma forma de fundo amovível e prensar um pouco.
 - Pode triturar amêndoa ou ouro fruto seco para ganhar crocância

Ingredientes para o recheio

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
1	lata	Leite condensado
400	Gramas	Natas p/bater
200	Gramas	Queijo-creme (Philadelphia por ex)
7 20	Folhas Gramas	Gelatina ou Gelatina em pó

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Numa taça colocar o leite condensado com o queijo creme e bater até ficar cremoso

- 3- Numa taça colocar as folhas de gelatina com água para amolecer, escorrer a gelatina e levar ao micro-ondas para derreter; e juntar depois ao preparado anterior
- 4- Bater as natas em castelo e envolver ao preparado anterior
- 5- Virar o preparado na forma já untada com a bolacha e a manteiga e levar ao frio pelo menos 3 horas.

Ingredientes para a cobertura

Frutos Vermelhos (o mesmo da panacota)



Cheesecake de frutos vermelhos no forno

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
200	Gramas	Bolacha maria
150	Gramas	Manteiga derretida

Ingredientes para o recheio

QUANTIDADE	UNIDADE MEDIDA	INGREDIENTES
360	Gramas	Queijo creme (Philadelphia)
4	Unidades	Ovos
180	Gramas	Açúcar
40	Gramas	Farinha sem fermento
200	Gramas	Natas
1	Unidade	Limão (sumo e raspa)

PREPARAÇÃO:

- 1- Mise en place
- 2- Colocar na batedeira o Queijo creme com o açúcar até ficar uma mistura cremosa e ir juntando os ovos 1 a 1
- 3- Juntar a farinha, as natas e o sumo de limão ao preparado anterior
- 4- Virar o preparado numa forma e levar ao forno a 170°C e vigie a cozedura.