



### 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 pelicula 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



## Focaccia

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	Manjeriçã
1	Colher sopa	Tomilho
6	Unidades	Dentes de alho
100	Gramas	Manteiga c/ sal
240	Gramas	Água (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	Manjeriçã 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	Folhas	Gelatina ou
20	Gramas	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.