



RECEITAS

por Lorena Tartuce

Lorena Tartuce Confeitaria Artesanal

SOBRE A AUTORA



Lorena Tartuce , começou ajudando a mãe na cozinha picando frutas, chocolates , untando formas, como uma ajudante, mas não satisfeita em ficar só nisso, começou a olhar todos os passos que sua mãe fazia na cozinha, aprendeu e foi ajudando cada vez mais ! Logo ja estava lá criando receitas, se aperfeiçoando cada vez mais. Hoje produzem em média 500 kg de tortas por semana, vendidas em duas feiras e mais as encomendas! E agora ela compartilha todo seu conhecimento, ajudando quem quer empreender!

PÃO DE LÓ DE BAUNILHA

5 ovos (tamanho extra) ou 260 g
1/2 xícara de açúcar cristal ou 120 g
1 colher de chá de essência de baunilha
100 g de farinha de trigo peneirada

Coloque os ovos, o açúcar e a baunilha na batedeira e bata na velocidade máxima por aproximadamente 5 minutos, quando estiver dobrado de tamanho e na textura de espuma bem clara, diminua a velocidade da batedeira e coloque a farinha aos poucos, com o auxílio de uma espátula de silicone passa na lateral para garantir que a farinha esteja totalmente incorporada na massa.

Unte a forma de sua preferência (com margarina e farinha ou desmoldante), coloque a massa e leve ao forno pré aquecido a 180 graus, o tempo de forno varia de forno para forno, deixe por aproximadamente 20 a 30 min, acompanhando até assar totalmente.

PÃO DE LÓ DE CACAU

5 ovos (tamanho extra) ou 260 g
1/2 xícara de açúcar cristal ou 120 g
1 colher de chá de essência de baunilha
90 g de farinha de trigo peneirada
50g de cacau em pó 50%

Coloque os ovos, o açúcar e a baunilha na batedeira e bata na velocidade máxima por aproximadamente 5 minutos, quando dobrar de tamanho, na textura de espuma bem clara, diminua a velocidade da batedeira e coloque a farinha aos poucos , com o auxílio de uma espátula de silicone passa na lateral para garantir que a farinha esteja totalmente incorporada na massa, acrescente o cacau em pó e misture levemente com o fouet.

Unte a forma de sua preferência (com margarina e farinha ou desmoldante) coloque a massa e leve ao forno pré aquecido a 180 graus, o tempo de forno varia de forno para forno, deixe por aproximadamente 20 a 30 min, acompanhando até assar totalmente.

CALDA PARA O PÃO DE LÓ

500 ml de água filtrada

1 xícara de açúcar cristal ou 240 g

1 cravo (opcional)

1 caixa de leite condensado (395g)

Coloque em uma panela funda: a água, o açúcar e o cravo (opcional), quando levantar fervura desligue.

Quando a calda estiver fria misture o leite condensado.

DOCE DE ABACAXI

3 abacaxis pequenos ou 2 abacaxis grandes
2 xícaras de açúcar ou 480g

Corte o abacaxi em cubos pequenos (sem o talo).

Em uma panela coloque o abacaxi e o açúcar para ferver por aproximadamente 20 min, espere esfriar e coloque em uma peneira para retirar o caldo para a montagem da torta.

GELÉIA DE MORANGO

500g de morango congelado
1 xícara de açúcar ou 240 g
1 colher de chá de suco de limão

Coloque todos os ingredientes em uma panela e coloque para ferver por aproximadamente 10 min, mexendo de vez em quando. Assim que o morango começar a desmanchar pode desligar o fogo. Espere esfriar.

Bata no liquidificador no modo pulsar até a geleia ficar lisa e homogênea.

GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS

250 g de morango congelado

250 g de amora congelada

1 xícara de açúcar ou 240 g

1 colher de chá de suco de limão

Coloque todos os ingredientes em uma panela e coloque para ferver por aproximadamente 10 min , mexendo de vez em quando , assim que o morango e a amora começarem a desmanchar desligar o fogo. Espere esfriar. Bata no liquidificador no modo pulsar até que a geléia fique lisa e homogênea .

BRIGADEIRO BRANCO

2 caixas de leite condensado ou 790 g

1 colher de sopa de margarina (80% lipídeos)

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo , mexendo sem parar até dar o ponto, desgrudando levemente da panela.

BRIGADEIRO AO LEITE

2 caixas de leite condensado ou 790g
1 colher de sopa de margarina (80% lipídeos)
50 g de cacau 50%

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo , mexendo sem parar até dar o ponto, desgrudando levemente da panela. Se preferir um brigadeiro mais intenso , pode acrescentar mais cacau em pó.

RECHEIO BASE DE NINHO

500 ml de chantilly (Uso o Chantilly Mix Amélia)

300 g de leite em pó

1 caixa de leite condensado ou 395 g

Coloque todos os ingredientes na batedeira, comece a bater com a velocidade baixa e vai aumentando aos poucos.

Usar de preferência assim que bater, e manter refrigerado .

ARMAZENAMENTO

Pão de ló: geladeira por 7 dias / freezer por 30 dias.

Calda: geladeira por 3 dias / freezer por 30 dias.

Geléia de frutas vermelhas e morango: geladeira por 7 dias / freezer por 30 dias.

Doce de abacaxi: geladeira por 7 dias / freezer por 30 dias.

Brigadeiro branco e ao leite: bem embalado com papel filme para não açucarar: 7 dias na geladeira.

Todos tem que ser bem embalados e armazenados para não serem contaminados com cheiro de outro alimento .