



Com o Chefe Chocolatier

ALEXANDRE BISPO JMX

para clientes e alunos.

HARALD CHOCOLATE DE ORIGEM BRASILEIRA NO MUNDO DA CONFEITARIA DE PATISSERIE

Estimados participantes e alunos

É com muita satisfação que estamos aqui nos **IRMÃOS HALULI** em 2018, para a realização de mais uma aula.

Em nosso giro pelo Brasil e o mundo, queremos oferecer com muito prazer o que há de melhor nas produções de Confeitaria de Patisserie com o uso do chocolate

Esperamos e acreditamos que você possa atingir seus objetivos e superar as expectativas nesta aula especial e que desfrute com sua família dessa aprendizagem. Como profissional ou amador irá alcançar os melhores resultados possíveis em seus processos de produção.

ALEXANDRE BISPO JMX

INTRODUÇÃO

A cada dia um número maior de profissionais especializam na difícil tarefa de apresentar um alimento que possa ter sabor e requinte inigualáveis e que seja visualmente criativo e capaz de atrair e satisfazer os clientes mais exigentes.

O nosso objetivo nesta aula do “CHOCOLATE DE ORIGEM BRASILEIRA NO MUNDO DA CONFEITARIA DE PATISSERIE” é oportunizar uma aprendizagem baseada no tripé:

Informações importantes e úteis; demonstrações claras, corretas e prática acompanhada com orientações. Não esquecendo a qualidade.

“A MINHA ESCOLHA LEVA-ME A TER COMPROMISSO COM O QUE FAÇO”

Escute com atenção.

Anote o que achar necessário.

Participe com entusiasmo e disciplina.

Respeite o ponto de vista diferente do seu.

Esclareça as suas dúvidas.

A nossa satisfação é vê-lo satisfeito.

Produtos Harald e suas Aplicações

Linha Harald Melken Chocolate

Harald Melken é uma linha de chocolate puro. Chocolate puro significa: produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau: massa de cacau, liquor de cacau e ou manteiga de cacau com outros ingredientes, com pelo menos 25% de sólidos totais de cacau.

Para o chocolate branco, manteiga de cacau com outros ingredientes, com pelo menos 20% de sólidos totais de manteiga de cacau. Na embalagem de um produto feito com Melken, pode-se declarar “chocolate”.

Como os Chocolates Melken são elaborados com manteiga de cacau, necessitam de têmpera.

O que é Têmpera ou Choque-Térmico?

Ao contrário do que muitos pensam, têmpera não está nem um pouco relacionada ao ato de acrescentar algum condimento que modificará o sabor do chocolate.

Têmpera ou choque-térmico, como a maioria da população conhece, consiste em estabilizar os cristais de manteiga de cacau em uma mesma temperatura, fazendo com que o chocolate, após derretido, retorne a forma sólida com as seguintes características:

COMO TRABALHAR COM HARALD CHOCOLATE MELKEN? DERRETIMENTO E TEMPERAGEM

TÉCNICAS DE DERRETIMENTO DE CHOCOLATES

Existem três técnicas de Derretimento de Chocolates:

BANHO-MARIA - MICROONDAS - DERRETEDEIRA

Derretimento em Banho-maria do Harald Melken ou Coberturas



Picar o **Harald Melken chocolate** ou **Cobertura** em pedaços pequenos na quantidade desejada.



Despejar o **Harald Melken chocolate** ou **Cobertura** em uma panela de banho-maria.



Levar a panela com água ao fogo até levantar fervura, desligar o fogo e colocar a panela com o **Harald Melken chocolate** ou **Cobertura** picado, para dissolver sem mexer.



Importante que a temperatura “não” ultrapasse a temperatura indicada, para que chocolate possa manter a qualidade, sabor e textura.



Importante que você enxugue a panela para que evite respingo de água no chocolate.
Derretimento em Microondas



Cortar o **Harald Melken Chocolate** ou a **Cobertura** em pedaços de tamanhos iguais.

Colocar em recipiente refratário e levar ao forno de microondas por 1 minuto (*).



Retirar, deslocar os pedaços de chocolate ou cobertura com uma espátula de silicone e retorne por mais 30 segundos ao forno microondas.



Misturar todo o **Harald Melken Chocolate** ou **Cobertura** até que derreta completamente.



Importante que a “não” ultrapasse a temperatura indicada, para que chocolate possa manter a qualidade de sabor e textura.

temperatura

(*) O tempo necessário pode variar de acordo com a potência do microondas.

Derretimento em Derreteira

Picar o Harald Chocolate Melken em pedaços pequenos na quantidade desejada.

Colocar na derreteira espalhados lado a lado.

Graduar o termostato para aquecimento entre 45° C e máximo de 50° C.

Manter o sistema de movimentação da máquina desligado até que o chocolate esteja quase totalmente derretido.

Acionar o sistema de movimentação para derreter por completo o chocolate.

Sempre raspar toda a superfície interna, lateral e bordas para não deixar resíduos de chocolates, correndo o risco de aquecimento superior ao máximo indicado.

Caso ocorra formação de “grumos” que não dissolvem no meio do chocolate é sinal de que a temperatura foi ultrapassada, portanto, NÃO aqueça mais, neste caso, você deve separar estes grumos ou peneirar este chocolate para deixá-lo em perfeitas condições de aplicação.

Utilizar o termômetro para garantir estas temperaturas.



TÉCNICAS DE TEMPERAGEM

Para temperar chocolates:

Importante usar chocolate “a base de manteiga de cacau”, Melken

Importante respeitar todas as temperaturas indicadas.

Importante aplicar uma técnica de temperagem indicada, “Escolha uma que vai ser usada”.

Importante trabalhar com termômetro.

Importante utilizar ferramentas e utensílios adequados.

TEMPERAGEM

Ao contrário do que muitos pensam, têmpera não está nem um pouco relacionada ao ato de acrescentar algum condimento que modificará o sabor do chocolate.

Temperagem, Choque-térmico ou Pré-cristalização, consiste em estabilizar os cristais de manteiga de cacau em uma mesma temperatura, fazendo com que o chocolate, após derretido, retorne a forma sólida com suas características.

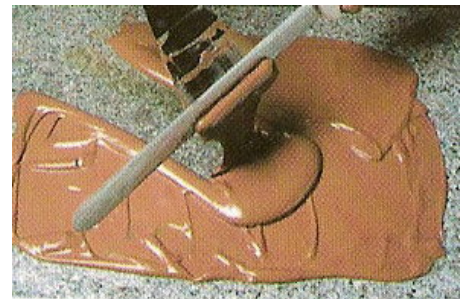
DO CHOCOLATE AO PRODUTO FINAL A TEMPERAGEM

Nessa fase, o chocolate está quente e líquido.

Para se solidificar corretamente, ficar brilhante e fácil de desmoldar, ele deve ser “temperado”.

Na prática, isso significa que o chocolate deve ser colocado numa temperatriz para se cristalizar, segundo uma “curva de cristalização” com três níveis bem definidos:

Para o chocolate amargo esse nível é de 45°C (totalmente derretido), 27°C (ponto de cristalização) e, por fim, 30°C, temperatura ideal para esse chocolate se trabalhado.



Temperar em Superfície Lisa de Mármore ou Granito



Aplicar o Harald chocolate Melken derretido sobre uma pedra de mármore.



Manipular o Harald chocolate Melken com o auxílio de duas espátulas para que possa esfriar todas as partes do chocolate.

Ao chegar a temperatura indicada é necessário recolher em um refratário e elevar a temperatura indicada para cada tipo de chocolate, meio amargo, ao leite ou branco, como mostra o gráfico abaixo.



Importante sempre conferir a temperatura do chocolate quando manipulado, para ver se já chegou na temperatura indicada para cada

tipo de chocolate

Quando for temperar chocolate reserve um bom espaço para o trabalho, pois é muito importante o esfriamento por igual do chocolate.





Temperar por Indução

Para esta técnica é importante cortar o Harald chocolate Melken em pedaços por iguais para o derretimento.



Derreter a 1ª parte do Harald Melken chocolate a temperatura entre 45°C a 50°C e aplicar a 2ª parte mais fina.



A tendência é esfriar, assim acontecendo mais uma técnica de “temperagem”

Já a 2ª parte deve ser bem fina, para que possa dissolver com facilidade e temperar o chocolate

Técnica de Temperar Banho Frio

Pique o chocolate e coloque em uma tigela.

Encaixe a tigela em uma panela e leve para derreter em banho-maria, cuidando para que a tigela não toque o fundo da panela.

Mexa com uma colher depois de derretido, pois é preciso que o chocolate fique completamente derretido entre 45°C a 50°C

Colocar água fria na panela especial para banho-maria;

Colocar a panela do chocolate na panela com banho-maria frio

Mexer com uma espátula de silicone, (raspando intensamente o fundo e as laterais a fim de evitar cristalização precoce), até atingir a temperatura ideal de temperagem de acordo com o sabor;

(Este recipiente deve ter a boca mais larga que a panela para evitar respingos de água no chocolate);



Assim que o chocolate derretido tiver atingido a temperatura indicada, coloque a tigela novamente em banho-maria.

Mexa com uma colher.

Não deixe a temperatura subir demais: ela deverá ficar de acordo com seu sabor para moldagem, temperatura em que o chocolate estará pronto para ser usado.



Para verificar se está bem temperado, mergulhe a ponta de uma espátula no chocolate derretido. Leve a espátula à geladeira e deixe por alguns segundos. Retire a espátula e verifique: se o chocolate estiver liso, brilhante e sedoso, está bem temperado; se não, o chocolate estará opaco e espesso.

Temperando pelos processos “em mármore”, “por Indução” ou por “banho-maria frio”, o Harald Chocolate Melken estará pronto para ser utilizado.

GRÁFICO DAS TEMPERATURAS

Gráfico de derretimento e temperagem do chocolate

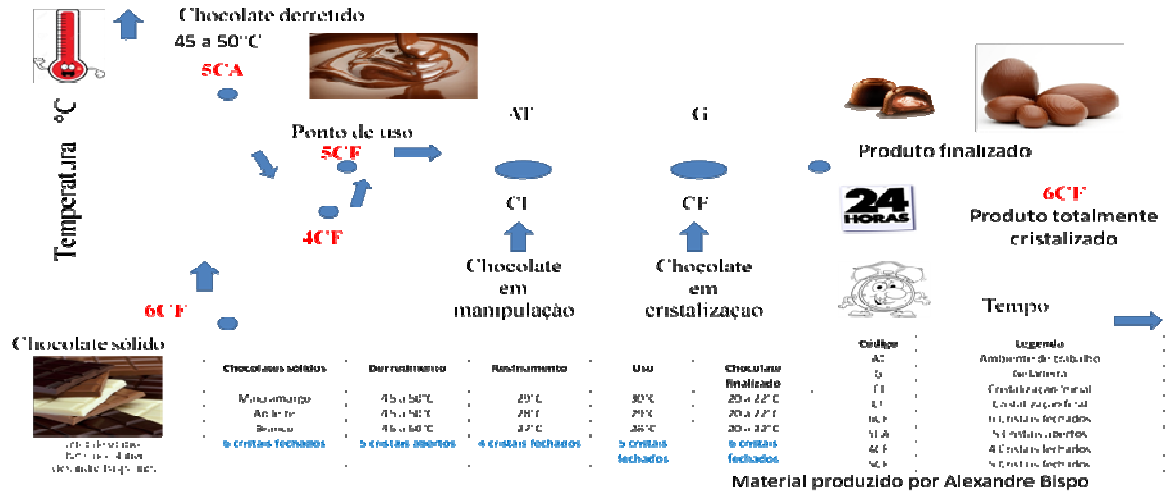
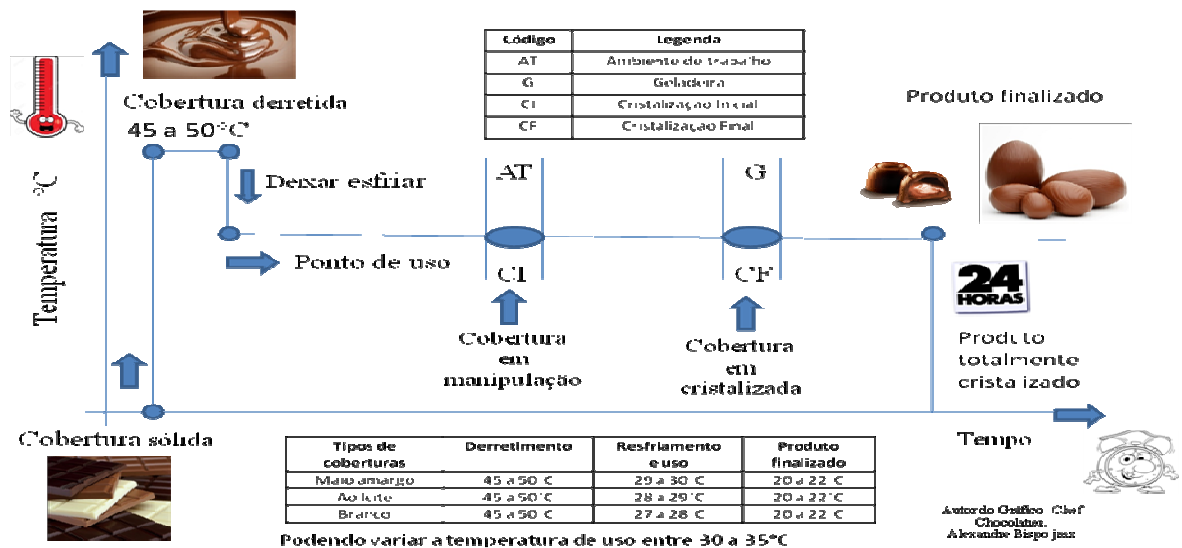


Gráfico de derretimento e manipulação das coberturas de chocolate



Massas bases

Pão-de-ló de chocolate

Ingredientes

04 unidades de ovos
125g de açúcar de confeitiro
110 g de farinha de trigo
05g de Harald Cacau em pó 100%
Manteiga (Q.B.) – untar

Modo de preparo:

Bata os ovos até formar uma espuma leve
Adicionar o açúcar aos poucos com a batedeira ligada até ficar uma mistura leve e firme
Peneire a farinha com o cacau em pó 100%
Aplique delicadamente os ingredientes peneirados a mistura e ovos e açúcar
Incorpore com cuidados para não baixar de volume
Unte com manteiga no interior do aro e forrar um dos lados do aro com papel manteiga, assim formando uma forma.
Coloque a massa nos aros
Leve ao forno pré-aquecido a 180° C, por aproximadamente 20 minutos.
Deixe esfriar, corte o pão-de-ló vários discos de massa na quantidade desejada.
Reserve para a montagem.

.....

Massa amanteigada de chocolate

Ingredientes

150g de manteiga sem sal
250g de açúcar de confeitiro
02 unidades de ovos
200g de farinha de trigo
07g de fermento em pó (para bolo)
50g de farinha de amêndoa
15g de Harald Cacau em Pó 100%
125 ml de leite líquido

Modo de preparo da massa de chocolate:

Bata a manteiga com o açúcar até formar um creme leve, adicione os ovos um a um com a batedeira ligada até formar um creme leve e fofo.
Aparte passe por uma peneira grossa os ingredientes em pó
Misture a mistura do pó ao creme fofo intercalando com o leite até formar uma massa uniforme, sem bater a massa para não desenvolver a cadeia de glúten.
Aparte unte uma forma de sua preferencia e aplique a massa.
Leve ao forno pré aquecido a 180° c até que a massa asse por completo.
Deixe esfriar e desmolde à massa da forma, corte a massa no sentido desejado.
Reserve para a montagem dos doces e sobremesas.

.....

Base de recheios

Cremoso de maracujá

Ingredientes

150g de leite condensado
10 ml de suco de limão
50g de creme de leite
150 ml de suco de maracujá concentrado
80g de cream cheese
100g de chocolate branco derretido
25 ml de água filtrada
4g de gelatina em pó sem sabor

Modo de preparo

Bater o leite condensado com o suco de limão no liquidificador até formar um creme leve
Adicione o creme de leite, o suco concentrado de maracujá e o cream cheese
Coloque o chocolate branco derretido
Aplique ao creme com o liquidificador ligado
Hidrante a gelatina na água filtrada
Acrescente ao creme
Coloque em forma de silicone
Leve ao freezer para congelar por aproximadamente 12 horas
Reserve para aplicar entre o mouse na hora da montagem da torta sobre o mouse de chocolate.

Dicas do chefe

Para fazer o cremoso de outra fruta, basta trocar o maracujá, por exemplo, manga. Você pode trocar e escolher outros tipos de frutas, assim teremos o cremoso em varias versões de sabores.

.....

Mouse de chocolate Unique

Ingredientes do creme Inglês

135g de leite integral
135g de creme de leite fresco 35%
60g de gema de ovos
30g de açúcar refinado

Modo de Preparo

Em uma panela coloque o leite integral e o creme de leite, deixe abrir fervura, em seguida misture a gema com o açúcar e sobreponha o leite o creme de leite aquecido, misture bem e volte ao fogo até atingir a temperatura de 82 °C Reserve.

Ingredientes do mouse

360g do creme inglês (quente)
450g de Harald Unique Chocolate 53%, 63% ou 70%

300g de creme de leite fresco 35% (batido em ponto de chantilly meio mole)

Modo de preparo

Aos poucos, despeje o creme inglês sobre o Harald Chocolate Unique já derretido (conforme as instruções da embalagem), vá misturando do centro para fora até ficar com a textura lisa.

Passa por um mix, quando a temperatura chegar entre 40 a 45°C, incorpore o creme de leite fresco em forma de chantilly.

Aplique a mouse na montagem do seu doce ou sobremesa.

.....

Ganache holandês branco

Ingredientes:

1 litro de chantilly (liquido morno)

500g de Harald Melken chocolate branco

Modo de preparo:

Derreta o Harald Melken chocolate ao leite (conforme as instruções da embalagem), misture o chantilly e bata no liquidificador por 3 minutos, coloque sobre um recipiente com tampa e leve a geladeira por 12 horas.

No dia seguinte bata na batedeira até formar um creme leve e fofo, reserve na geladeira para montagem da torta.

Dicas do chefe:

Caso queira fazer o ganache meio amargo e ao leite, é só substituir nas mesmas quantidades com seus respectivos sabores.

.....

Cremoso de coco

Ingredientes

200 g de massa de beijinho pronta

100 g de creme de leite

50g de Harald Melken meio amargo (ralado)

01 pitada de canela em pó

200 g de chantilly em ponto mole

Modo de preparo

Bata na batedeira a massa de beijinho com o creme de leite até que forme um creme.

Misture o Harald Melken ralado.

Adicione a canela em pó, e envolva o chantilly, assim formando um creme leve e fofo.

Reserve para montagem das verrines.

.....

Crocantes

Pralinê de chocolate com pimenta

Ingredientes

300g de açúcar cristal
120 ml de água filtrada
10 ml de (chá) de vinagre de álcool
80g de chocolate branco
Pimenta rosa ou calabresa (Q.B.)

Modo de preparo

Coloque o açúcar em uma panela de fundo grosso. Aplique a água aos poucos sobre o açúcar até hidratar por inteiro. Leve ao fogo baixo até que o açúcar se dissolva, com cuidado para não haver atritos na panela (batimentos), pois pode açucarar a calda. Quando a calda ficar na "cor de guaraná" adicione o vinagre. Deixe cozinhar até o ponto de caramelo, Coloque o chocolate (derretido), mexendo até ficar uma massa de crocante, Adicione a pimenta rosa ou calabresa. Coloque a massa do crocante entre dois tapetes de silicone, Abra com o auxílio de um "rolo de massa". Deixe esfriar e quebre bem fino por igual ou passe no processador de alimentos. Passe por uma peneira fina para que fique uma farinha de crocante bem fino. Reserve em recipiente de vidro fechado.

.....

Massa de streusel

Ingredientes

100g de farinha de trigo
100g de Harald Farofa de Amendoim
100g de Harald Amendoim Extra Fino
100g de açúcar mascavo
100g de manteiga sem sal (gelada)
Raspas de limão (Q.B.)

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes formando uma farofa úmida grosseiramente. Aplique um pouco da farofa sobre um aro de 22 cm. Pressione levemente até que forme um disco de massa. Leve à geladeira por 1 hora. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos, Deixe esfriar.

.....

Merengue Francês: (receita base)

Ingredientes

02 claras de ovos

1 pitada de sal

230g de açúcar de confeitador (tipo glaçúcar)

Modo de preparo

Bater as claras com o sal até montar, colocar o açúcar aos poucos com a batedeira em movimento até formar um merengue firme, com o auxílio de um "saco de confeitar e um bico pitanga" aplique sobre um tapete de silicone ou uma folha de papel manteiga untada, formando várias pitangas de 02 cm de altura

Deixe exposto ao ar livre para secar e formar uma fina casca na superfície do merengue

Leve ao forno a 100° C para desidratar por 02 horas, sempre com a porta do forno entre aberta.

Coberturas e banhos

Glaçagem intensa super brilhosa:

Ingredientes:

120 ml de água (filtrada para hidratar)

10g de gelatina em pó sem sabor

300 ml de água (filtrada)

150g de açúcar cristal

150g de glicose líquida

300g de leite condensado

300g de Harald Unique ao Leite 35%

Corante em gel de cor intensa (laranja, vermelho ou cores fortes)

Modo de preparo da glaçagem:

Aparte hidratar e dissolver a gelatina e reserve.

Levar ao fogo a água, o açúcar cristal e a glicose sem mexer.

Deixar aquecer, quando ferver adicione o leite condensado.

Misture o chocolate Harald Unique ao Leite 35%, mexer com o auxílio de um batedor

de arame (fuê) até ficar uma mistura homogênea,

Misture a gelatina hidratada reservada na glaçagem.

Coloque o corante, passe por um mix sem provocar excesso de bolhas

Passe por uma peneira de malha fina por três vezes até que fique uma cobertura lisa e sedosa, e eliminar as microbolhas.

Aplicar a glaçagem na temperatura entre 25 a 26°C, sobre a torta gelada ou congelada entre 28 a 30° C.

Observação:

Caso queira fazer uma glaçagem de cores com tom pastei ou cores claras, deve-se aplicar o corante branco e em seguida misture o corante de cores claras (verde limão, amarelo, laranja claro ou cores claras).

Glaçagem negra de cacau:

Ingredientes:

100 ml de água (filtrada para hidratar)
15g de gelatina em pó sem sabor
300 ml de água (filtrada)
360g de açúcar cristal
100g de glucose líquida
100g de Harald Melken Cacau em Pó 100%
200g de creme de leite
200g de Harald Unique 70%
100 ml de água filtrada.

Modo de preparo da glaçagem de cacau:

Aparte hidratar e dissolver a gelatina e reserve.

Levar ao fogo a água, o açúcar cristal e a glucose sem mexer.

Deixar aquecer, quando a temperatura atingir a 105°C (calda em ponto de fio mole) adicionar o cacau em pó, mexer com o auxílio de um batedor de arame (fuê) até ficar uma mistura homogênea, colocar o creme de leite e mexer levemente para não formar excesso de bolhas, coloque o chocolate por fim.

Misture a gelatina reservada na água.

Passar na peneira de malha fina por três vezes até que fique uma cobertura lisa e sedosa, passar por um mix para misturar totalmente a glaçagem e eliminar as microbolhas da cobertura.

Aplicar a glaçagem na temperatura entre 28 a 30°C, sobre a torta gelada ou congelada.

Atenciosamente:

Alexandre Bispo jmx