

Variações do Buttercream:

Buttercream de amêndoas: substitua o extrato de baunilha por extrato de amêndoas.

Buttercream de banana: 2 bananas assadas amassadas com duas colheres de creme de leite

Buttercream de chocolate: 2 colheres de cacau em pó misturados a 120g de chocolate ao leite ou meio amargo derretido e temperado.

Buttercream de chocolate e menta: o mesmo da receita acima, acrescentando 1 colher de chá de extrato de menta.

Buttercream de café: 2 colheres (Sopa) de café solúvel diluído em 1 colher (sopa) de água quente.

Buttercream de morango: ½ xícara de geléia de morango e 6 gotas de corante vermelho,.

Buttercream de chocolate branco: 120g de chocolate branco derretido já temperado



Receita

Chef Alex Santos



Macarons

Massa base:

Rendimento 40 a 45 unidades.

Ingredientes

Açúcar Confeiteiro 125 gr

Farinha de amêndoas 125 gr

Açúcar refinado 125 gr

Clara de ovos 100 gr

Preparo:

Passe a farinha de amêndoas, o açúcar confeiteiro pelo processador. Peneire e reserve.

Misture o açúcar refinado com as claras e leve ao banho-maria misturando sem parar até amornar e o açúcar dissolver (máx. 65°C).

Transfira as claras para a batedeira e bata até esfriar, formando um merengue cremoso e não muito firme.

Retire o merengue da batedeira e incorpore a farinha de amêndoas mexendo delicadamente com uma espátula até a massa ficar homogênea e cremosa.

Massa de chocolate:

Depois da massa pronta, acrescente delicadamente 20 gr de cacau em pó. O cacau além de

aromatizar a massa, irá conferir cor sem a necessidade do uso de corante.

Massa tingida com corantes:

depois da massa pronta, acrescente delicadamente o corante com a cor desejada, quando o corante for líquido, use-o em pouca quantidade para não amolecer a massa.

ASSANDO OS MACARONS:

Pré aqueça o forno a 150°C.

Forre uma forma com silpat ou papel manteiga.

Coloque a massa no saco de confeitar com bico perlê pequeno ou grande de acordo com o tamanho desejado dos macarrons.

Modele os macarrons nas formas nos formatos e tamanhos desejados, gire o bico rapidamente para não formar bicos nos macarrons, bata levemente a forma para acerta os bicos que se formaram no macarron.

Deixe os macarrons ainda crus, descansarem por 30 minutos.

Leve a forma ao forno por 10 minutos a 150°C ou até que a massa esteja assada.

Retire do forno e deixe esfriar.

Com uma espátula, retire delicadamente os macarrons das assadeiras para recheá-los.

Recheios com ganaches, cremes de manteiga ou geleia ao seu gosto.

Validade: 3 dias em temperatura ambiente ou 10 dias refrigerados ou 45 dias congelados.

RECHEIOS

Ganache de chocolate

Receita:

300 gramas de chocolate (branco, ao leite ou meio amargo) picado

150 ml de creme de leite (sem soro)

40 gramas de manteiga sem sal

QB de aromatizantes ou pastas para sorvete

MODO DE PREPARO:

Aqueça o creme de leite sem deixar ferver. Retire do fogo.

Adicione o chocolate, misture até que o chocolate derreta.

Adicione a manteiga até homogeneizar, adicione o sabor e misture bem.

Utilize frio, porém, ainda cremoso.

Buttercream (Creme de Manteiga)

Receita:

200 gramas de açúcar refinado

5 unidades de clara de ovos

450 gramas de manteiga sem sal

1 colher de sopa de extrato de baunilha

Modo de preparo:

Misture o açúcar e as claras numa tigela de metal.

Aquecer em banho-maria até dissolver o açúcar.

Levar para a batedeira em velocidade alta, batendo por 10 minutos ou até o merengue atingir temperatura ambiente.

Reduza a velocidade e adicione a manteiga, pouco a pouco.

Aumente a velocidade e bata até ficar bem cremoso, adicione a baunilha e bata até homogeneizar.

Caso o merengue fique muito líquido, coloque na geladeira por uma hora e depois, bata novamente na batedeira.

