

5 RECEITAS DA ESCOLA DE CONFETARIA



SUMÁRIO

<i>Brigadeiro de canela</i>	3
<i>Trufa branca</i>	3
<i>Bolo de chocolate sem glúten</i>	4
<i>Mescladinho</i>	5
<i>Biscoito de canela</i>	6

Conheça um pouco das receitas ensinadas na Escola de Confeitaria Diego Lozano, com as técnicas exclusivas da Escola de Confeitaria. Aproveite a aula!

Diego Lozano





BRIGADEIRO DE CANELA

INGREDIENTES

395 g *Leite condensado*
15 g *Manteiga sem sal*
100 g *Leite integral*
10 g *Canela em pó*

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe todos os ingredientes até desgrudar do fundo ou aproximadamente 96 °C. Depois de frio, modele bolas de 15 a 20 g e cubra com raspas de chocolate branco.

RENDIMENTO: 28 SBRIGADEIROS DE APROXIMADAMENTE 15 G CADA.

ANOTAÇÕES



TRUFA BRANCA

COMPOSIÇÃO

Ganache de chocolate branco
Cobertura de chocolate branco

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

65 g *Creme de leite fresco (35% gordura)*
315 g *CW2NV (25,9% cacau) Callebaut*
10 g *Mycryo Callebaut*
10 g *Manteiga sem sal*

COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

125 g *CW2NV (25,9% cacau) Callebaut*

MODO DE PREPARO

Derreta e tempere o chocolate.

Cubra as trufas e deixe em temperatura ambiente até cristalizar.

RENDIMENTO: 25 TRUFAS DE APROXIMADAMENTE 17 G CADA.

ANOTAÇÕES

EXCELENTES PARCERIAS PARA RESULTADOS PERFEITOS!



(CHOCOLATES)
11 2123 7348
sac_brasil@barry-callebaut.com



(TRANSFERS, BLISTERS E
PERSONALIZAÇÕES)
Luís Gustavo
19 3894 3338
gustavo@staldencor.com.br



(INSUMOS)
Flávia
11 96851 9349
flavia.sa@br.nestle.com



(EQUIPAMENTO DE PADARIA)
Pablo Portilla
11 3637 2566
pportilla@europan.mx



(COZINHA PROFISSIONAL)
Atila Caparroz
11 98264 7541
atila.caparroz@engefood.com.br



(INSUMOS E CURSOS DE PANIFICAÇÃO)
Claudiane
11 98393 6491
contato@francepanificacao.com.br



(PASTAS DE FRUTAS)
mec3.com.br



qualimax.com.br



(MOLDES E ACESSÓRIOS)
pavonitalia.com
centraldosabor.com.br



(APLICATIVO)
foodpairing.com



(EQUIPAMENTO)
Leonardo
11 98655 2515
robot-coupe.com

MAIS INFORMAÇÕES:
ESCOLADECONFETARIA.COM.BR
11 2924 9666