E-BOOK

DOCES OU TRAVESSURAS?

ICEBERG
Chef

SEJA BEM-VINDO

PREPARE-SE PARA SE ARREPIAR!

COM AS PREPARAÇÕES MAIS SINISTRAS :

CAVEIRA GLOW PINK

FAMÍLIA FANTASMA COLORIDA

MORANGO CARETA

CAVEIRA TRISTE

MUNDO DOS OSSOS

BROWNIE FANTASMA

CAVEIRA GLOW PINK

2:30h

Dificil

CAVEIRA GLOW PINK

Massa de Baunilha

Ingredientes

- 750g de açúcar refinado
- 400g de manteiga sem sal
- 10 ovos
- 900g de farinha de trigo
- 40g de fermento em pó
- 500ml de leite integral
- 05g de aroma de baunilha Icebeg Chef
- Spray Desmoldante Iceberg Chef

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno em 180ºC.

Bata o açúcar e a manteiga até clarear. Em seguida, acrescente os ovos um a um, batendo até formar um creme. Após, coloque a farinha e o fermento, alternando com o leite e o aroma de baunilha Iceberg Chef. Unte a forma com o spray desmoldante Iceberg Chef e leve para assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 45 minutos.

CAVEIRA GLOW PINK

Recheio Trufado de Amarula

Ingredientes

- 500g de chocolate meio amargo
- 200g de creme de leite
- Aroma oleoso de Amarula
- 10g de glucose de milho Iceberg Chef

Modo de preparo

Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, três gotas de aroma oleoso de amarula e o restante dos ingredientes, deixar descansar por duas horas. Está pronto para utilizar como recheio.

Cobertura e decoração

Para cobertura, utilizar chantilly batido e cereja passada na gordura vegetal para pasta americana e depois no glitter pink da Iceberg Chef. As caveirinhas são de coberturas de chocolate branco tingidas com corante lipossolúvel premium pink Iceberg Chef, dosando em pouca quantidade para obter o tom claro.

FAMÍLIA FANTASMA COLORIDA

40min | Médio

FAMÍLIA FANTASMA COLORIDA

Cupcake de chocolate

Ingredientes

- 90gr de farinha de trigo
- 20gr de cacau em pó
- 01 colher (café) de fermento
- 08 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 02 ovos
- 90gr de manteiga derretida
- 75ml de leite
- 50gr de chocolate amargo
- Spray desmoldante Iceberg Chef

Modo de preparo

Misture a farinha, o cacau e o fermento e reserve. Em outro recipiente misture o açúcar refinado, os ovos, a manteiga derretida e o leite. Junte as duas misturas e por último acrescente o chocolate picado. Unte a forma com o spray desmoldante Iceberg Chef

Para os fantasminhas faça com cobertura fracionada tingida com corante lipossolúvel Iceberg Chef e os olhinhos com o easy pen Icebeg Chef.

FAMÍLIA FANTASMA COLORIDA

Chantilly Estabilizado

Ingredientes

- 01 litro de creme vegetal gelado 8gr de gelatina em pó incolor e sem sabor
- 750ml de água
- 120gr de leite em pó
- 200gr de leite condensado gelado para hidratar, se necessário.

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e bata até atingir o ponto desejado. Para fazer a cobertura dos cupcakes, coloque o chantilly em uma manga, com o bico 1M e faça o topping dando voltas.

Tinja o Chantilly com os corantes em spray Iceberg Chef.

MORANGO CARETA

30min

Fácil

MORANGO CARETA

Buttercream de Merengue Suíço

Ingredientes

- 90g de claras
- 150g de açúcar refinado
- 200g de manteiga sem sal
- 5ml de aroma de baunilha Iceberg Chef

Modo de preparo

Misture as claras com o açúcar e leve ao banho Maria até ficar sem grãos. Leve a batedeira e quando estiver quase frio, vá adicionando a manteiga e o aroma de baunilha Iceberg Chef. Bata até misturar tudo e ficar homogêneo e brilhante. Utilize em seguida.

Os morangos foram banhados em cobertura de chocolate branco, tingida com dióxido de titânio. Depois, os detalhes dos rostinhos das caveiras fora feitos com buttercream tingido com nosso corante extra-forte preto e bico perlê número 2.

CAVEIRA TRISTE

1:40h

Médio

CAVEIRA TRISTE

Massa de Chocolate

Ingredientes

- 750g de açúcar refinado
- 400g de manteiga sem sal
- 10 ovos
- 860g de farinha de trigo
- 40gr de cacau em pó
- 40g de fermento em pó
- 500ml de leite integral
- 05g de aroma de baunilha Iceberg Chef

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno em 180ºC.

Bata o açúcar e a manteiga até clarear. Em seguida, acrescente os ovos um a um, batendo até formar um creme. Após, coloque os ingredientes secos, alternando com o leite e o aroma de baunilha Iceberg Chef. Leve para assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 45 minutos.

CAVEIRA TRISTE

Brigadeiro trufado de Doce de Leite

Recheio de Brigadeiro Gourmet

Parte 1

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 200g de doce de leite
- 10g de farinha de trigo
- 20g de manteiga sem sal
- 200g de creme de leite
- 50g de chocolate branco
- 5g de glucose em pó
  Iceberg Chef

Modo de preparo

Em uma panela coloque o leite condensado, o doce de leite, a farinha de trigo, a manteiga, o creme de leite, a glucose em pó e o chocolate. Leve ao fogo até engrossar na consistência de um mingau de chocolate. Reserve.

CAVEIRA TRISTE

Brigadeiro trufado de Doce de Leite

Recheio Trufado

Parte 2

Ingredientes

- 250g de chocolate branco
- 100g de creme de leite
- 20g de glucose de milho Iceberg Chef
- 15 ml de aroma oleoso de rum Iceberg Chef

Modo de preparo

Em um recipiente coloque o Chocolate, o creme de leite e a glucose, derreta em banho-maria ou no micro-ondas. Em seguida acrescente o aroma oleoso de rum Iceberg Chef e mexa até formar um creme liso e brilhante.

Acrescente a parte 1 com a parte 2 e mexa muito bem. Depois de frio utilize como recheio.

CAVEIRA TRISTE

Cobertura e decoração

Para realizar a cobertura do bolo, utilize o Buttercream de Merengue Suíço.

Caveirinhas de cobertura e o sangue de easy pen.

MUNDO DOS OSSOS

1:20h

Fácil

MUNDO DOS OSSOS

Suspiros

Ingredientes

- 250gr de açúcar refinado
- 125gr de claras frescas
- 100gr de açúcar de confeiteiro Iceberg Chef

Modo de preparo

Fazer um merengue suíço com o açúcar refinado e as claras, aquecendo os dois no banho-maria, até atingir a temperatura de 60°C, levar para bater, na batedeira, com o globo, até montar e esfriar.

Em seguida acrescentar o açúcar impalpável e bater novamente até que ele esteja completamente misturado. Retirar da batedeira, colocar na manga de confeitar com o bico perlê número 12 e fazer os ossinhos em cima de um tapete anti-aderente.

Levar para secar no forno a 90°C por aproximadamente 45 minutos, ou até que esteja totalmente seco. Utilize os suspiros de ossinhos para decorar o bolo com a cobertura de sua preferência.

BROWNIE FANTASMA

2:00h

Fácil

BROWNIE FANTASMA

Brownie

Ingredientes

- 01 colher (chá) de aroma de baunilha Iceberg Chef
- 170g de chocolate meio amargo
- 25g de cacau em pó
- 03 ovos
- 200g de açúcar refinado
- 115g de manteiga
- 120g de farinha

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno à 180ºC. Derreta o chocolate com a manteiga. Acrescente o cacau e misture bem. Adicione os ovos, um a um, misturando bem a cada adição, sem bater. Misture rapidamente para que o ovo não cozinhe. Acrescente o açúcar refinado, o aroma de baunilha Iceberg Chef e por último a farinha. Asse a massa em 04 assadeiras de 15cm de diâmetro, untadas com desmoldante Iceberg chef por aproximadamente 15 minutos.

BROWNIE FANTASMA

Recheio e cobertura Trufa Tradicional

Ingredientes

- 250g de chocolate meio amargo
- 250ml de creme de leite
- 250g de chocolate ao leite
- 15g de favinho
- 5g aroma oleoso de rum Iceberg Chef
- 30ml de rum

Modo de preparo

Derreter o chocolate, inserir 3 gotas de aroma oleoso de rum Iceberg Chef, acrescentar os demais ingredientes e levar para gelar por aproximadamente 2 horas. Retire da geladeira, coloque em uma manga de confeitar com o bico 12 e recheie entre as camadas de brownie. Repita o processo na cobertura.

Para os fantasminhas e os olhinhos utilize suspiro e bico perlê número 12. Depois do suspiro já seco no forno, faça os olhinhos com o easy pen preto e deixe secar por uma hora em temperatura ambiente.

ICEBERG Chef

@ICEBERG @ICEBERGCHEF ICEBERG.COM @ICEBERGCHEF