



Curso Bolachas Natalinas

QUARTA-FEIRA, 10 DE DEZEMBRO, ÀS 19H30

APOIO:



REALIZAÇÃO:



Club Transatlântico

Seu Clube de Negócios, Gastronomia e Cultura

Palestrante

Maria Teresa Hanselmann, doceira e confeitadeira formada na Suíça.

Receitas

Amanteigado de especiarias

Rendimento: aproximadamente 35 biscoitos

Peso em gr.

210g

90g

1g

2g

1g

20g

270g

594g

Ingredientes

Manteiga

Açúcar de confeitado

Sal

Raspas de limão

Canela, cravo e cardamomo em pó

Ovos

Farinha de trigo

Peso total



Feitio:

Bater a manteiga em temperatura ambiente junto com o açúcar de confeitado peneirado, o sal, as raspas de limão e as especiarias em pó até formar uma massa clara.

Colocar os ovos devagar.

Peneirar a farinha de trigo e misturar na massa sem bater e sem sovar.

Embrulhar num plástico e deixar descansar na geladeira durante a noite.

Abrir a massa, cortar os biscoitos e assar no papel manteiga.

Temperatura do forno: 180°C (Assar até ficarem dourados)

Depois de frios, enfeitar com glacê real.

Amanteigado de Laranja

Rendimento: aproximadamente 35 biscoitos

Peso em gr.

210g

90g

1g

2g

1g

20g

270g

594g

Ingredientes

Manteiga

Açúcar de Confeiteiro

Sal

Raspas de laranja

Açúcar de baunilha

Ovos

Farinha de trigo

Peso total



Feitio:

Bater a manteiga em temperatura ambiente junto com o açúcar de confeiteiro peneirado, o sal, as raspas de laranja e o açúcar de baunilha ate formar uma massa clara.

Colocar os ovos devagar.

Peneirar a farinha e misturar na massa sem bater e sem sovar.

Embrulhar num plastico e deixar descansar na geladeira durante a noite.

Temperatura do forno: 180°C (Assar até ficarem dourados)

Depois de frios, enfeitar com glacê real.

Butterschümlli

Rendimento: aproximadamente 100 biscoitos

Peso em gr.

470g

2g

140g

490g

1102g

Ingredientes

Manteiga em temperatura ambiente

Sal

Açúcar de Confeiteiro

Farinha de trigo

Peso total

Feitio:

Bater a manteiga, o sal e o açúcar de confeiteiro peneirado até formar uma massa clara.

Misturar a farinha peneirada sem bater e sem sovar.

Usando o bico de confeiteiro fazer biscoitos em formato de coração ou de flor no papel manteiga. Deixar secar por uma hora e assar.

Temperatura do forno: 180°C (Assar até que fiquem dourados)

Mailänderli

Rendimento: aproximadamente 130 biscoitos

Peso em gr.

200g

500g

500g

5g

1000g

2205g

Ingredientes

Gema de ovos

Açúcar

Manteiga em temperatura ambiente

Raspas de 2 limões

Açúcar de baunilha

Farinha de trigo

Peso total



Feitio:

Misturar os ingredientes sem sovar a massa.

Embarcar num plástico e deixar a massa descansar na geladeira durante a noite.

Abrir a massa de 8 a 10 milímetros de grossura, fazer as nervuras, cortar os biscoitos, e pincelar gema 2 vezes. Assar.

Temperatura do forno: 180°C (assar por alguns minutos, girar a assadeira)
(assar por mais alguns minutos ate dourar a base)

Esperar esfriar bem e guardar em lugar seco.

Wieneringli

Rendimento: aproximadamente 70 biscoitos

Peso em gr.

275g

113g

300g

20g

38g

746g

Ingredientes

Manteiga em temperatura ambiente

Açúcar de confeiteiro peneirado

Farinha de trigo

Cacau em pó

Leite morno

Peso total

Feitio:

Bater a manteiga e o açúcar de confeiteiro ate ficar uma massa branca.

Peneirar a farinha de trigo e o cacau em pó e misturar na massa.

Amornar o leite e misturar por último.

No papel manteiga, fazer formas circulares com o saco de confeiteiro e um bico grande em formato de estrela.

Assar e, se quiser, rechear com marmelada ou goiabada depois de frio.

Temperatura do forno: 180°C (Assar cerca de 8 minutos ou até o fundo ficar firme)