

CHANTINHO *PROFISSIONAL*



Olá confeitadeiras(os)

Nessa apostila você vai encontrar 13 receitas de chantinho totalmente testadas e aprovadas.

Bruno Eduardo Pacheco
brunoeduardo929@yahoo.com.br

São receitas profissionais, usadas na minha loja, espero que gostem e qualquer dúvida basta me perguntar no Whatsapp.

Receitas de Sucesso

Chantinho Base

Tempo de Preparo: 5 minutos

Rendimento: 2 Bolos de 23Cm

Dificuldade: Fácil



ingredientes

- 1 litro de chantilly gelado
- 2 ½ xícara de leite em pó
- 1 lata (ou caixinha) leite condensado

MODO DE PREPARO

Misture o chantilly com o leite em pó e metade do leite condensado.

Comece batendo em velocidade baixa até começar a encorpar, aumente a velocidade da batedeira para o máximo e bata até ficar bem firme.

Desligue a batedeira, acrescente o restante do leite condensado e misture com um pão duro até obter um creme mais liso e homogêneo.

Essa versão do chantinho é uma base e pode ser usada para criar vários recheios, use a sua criatividade.

Chantinho de Chocolate

Tempo de Preparo: 20 minutos

Rendimento: 2 Bolos de 23Cm

Dificuldade: Fácil



ingredientes

- 1 litro de chantilly gelado
- 2 ½ xícaras de leite em pó
- ½ xícara de pó para merengue
- 1 xícara de leite condensado
- 1 colher de sopa bem cheia de emulsificante
- ⅓ xícara de chocolate em pó
- 200g chocolate ao leite derretido
- 100g de creme de leite

Receita de Eduardo Pacheco
eduardo929@yahoo.com.br

MODO DE PREPARO

Misture o chocolate derretido ao creme de leite para formar uma ganache.

Na tigela da batedeira coloque todos os ingredientes incluindo a ganache, misture bem com uma colher e bata em velocidade média até obter um creme liso e encorpado.

Você pode substituir o chocolate ao leite por chocolate meio amargo e utilizar chocolate em pó 50% caso queira um chantinho com mais sabor de chocolate e menos doce.

SUGESTÃO: Adicione 300g de chocolate bem picado ao Chantinho para criar uma variação de textura para o recheio dos seus bolos.

Chantinho Power

Tempo de Preparo: 20 minutos

Rendimento: 2 Bolos de 23Cm

Dificuldade: Fácil



ingredientes

- 12g (1 envelope) de gelatina sem sabor
- $\frac{1}{3}$ xícara de água
- 1 litro de chantilly gelado
- 2 xícaras de leite em pó (200g)
- 1 xícara de leite condensado
- $\frac{1}{2}$ xícara de pó para merengue (50g)
- 1 colher de sopa bem cheia de emulsificante

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina em $\frac{1}{3}$ xícara de água em temperatura ambiente por 5 minutos. Leve ao microondas por 30 segundos, misture bem e reserve até esfriar.

Na tigela da batedeira coloque o chantilly, o leite em pó, o leite condensado, o pó para merengue e o emulsificante. Misture bem com uma colher antes de começar a bater para não criar grumos.

Bata a mistura em velocidade baixa para que tudo se misture de forma homogênea, cerca de 1 minuto. Sem parar de bater, adicione a gelatina lentamente e bata em velocidade media até a mistura aumentar de volume, finalize em velocidade alta.

O ponto ideal é um creme liso e firme, que não cai da pá da batedeira. Nesse momento é importante verificar se você não deixou seu chantinho passar do ponto, para fazer o teste passe uma espátula nele e veja se ele desenvolve um bom trabalho continuando liso e fácil de espalhar.

Chantinho de Doce de Leite

Tempo de Preparo: 10 minutos

Rendimento: 2 Bolos de 23Cm

Dificuldade: Fácil



ingredientes

- 1 litro de chantilly gelado
- 1 ½ xícara de leite em pó
- 1 colher de sopa bem cheia de emulsificante
- 1 xícara de doce de leite cremoso

MODO DE PREPARO

Bruno Eduardo Pacheco

Receitas de Sucesso

Misture todos os ingredientes na tigela da batedeira e bata em velocidade média até aumentar de volume, finalize batendo em velocidade alta.

SUGESTÃO: Para uma versão mais sofisticada, acrescente 200g de nozes trituradas ao chantinho pronto.

Chantinho Moça

Tempo de Preparo: 10 minutos

Rendimento: 2 Bolos de 23Cm

Dificuldade: Fácil



ingredientes

- 1 lata de leite condensado cremoso
- 1 litro de chantilly gelado
- 1 ½ xícara de leite em pó
- ½ xícara de pó para merengue

MODO DE PREPARO

Bata o chantilly com o leite em pó e o pó para merengue até que fique bem firme.

Acrescente o leite condensado cremoso e misture.

SUGESTÃO: Use como recheio ou cobertura e se quiser dar um toque a mais ao seu chantinho, acrescente 200g de chocolate branco picado ao chantinho pronto.

Chantinho com Morango

Tempo de Preparo: 20 minutos

Rendimento: 2 Bolos de 23Cm

Dificuldade: Fácil



ingredientes

- ½ receita de chantinho base
- 2 caixinhas de morangos frescos

MODO DE PREPARO

Bruno Eduardo Pacheco

brunoeduardo929@yahoo.com.br

Faça o chantinho base seguindo a receita e reserve.

Lave e seque todos os morangos e retire as folhas. Pique os morangos em pedaços pequenos e misture ao chantinho.

SUGESTÃO: Essa receita fica excelente como recheio de bolos, mas também pode ser usada em pavês, bombons e outras sobremesas.

Chantinho Moranguete

Tempo de Preparo: 10 minutos

Rendimento: 2 Bolos de 23Cm

Dificuldade: Fácil



ingredientes

- 1 receita de chantinho base
- 150g de chocolate ao leite picado
- 200g de geleia de morango

MODO DE PREPARO

Bruno Eduardo Pacheco
brunoeduardo929@yahoo.com.br

Faça o chantinho base conforme a receita misture com o chocolate picado. Acrescente a geleia e misture apenas para mesclar o creme, sem incorporar completamente, obtendo um creme marmorizado com três texturas diferentes.

Chantinho Raffaello

Tempo de Preparo: 10 minutos

Rendimento: 2 Bolos de 23Cm

Dificuldade: Fácil



ingredientes

- 500ml de chantilly gelado
- 1 xícara de leite em pó
- ½ xícara de leite condensado
- 20g de pó para sorvete sabor coco
- 1 colher(sobremesa) de emulsificante
- 100g de chocolate branco picado
- 100g de coco seco ralado

Bruno Eduardo Pacheco
brunoeduardo929@yahoo.com.br

MODO DE PREPARO

Leve à batedeira o chantilly, o leite em pó, o leite condensado, o pó para sorvete e o emulsificante. Bata em velocidade alta até o creme estruturar.

Adicione o chocolate branco e o coco ralado e mexa com uma espátula para misturar tudo.

Chantinho Amanteigado

Tempo de Preparo: 20 minutos

Rendimento: 2 Bolos de 23Cm

Dificuldade: Fácil



ingredientes

- 200 ml de chantilly gelado
- 1 lata de leite condensado
- 100g de manteiga
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 xícaras de leite em pó

Bruno Eduardo Pacheco
brunoeduardo929@yahoo.com.br

MODO DE PREPARO

Bata o chantilly e reserve.

Bata a manteiga com o leite condensado até obter um creme claro, acrescente o creme de leite e bata até incorporar. Ainda na batedeira, adicione o leite em pó aos poucos até que tudo se misture.

Com a ajuda de uma espátula, misture delicadamente o creme de manteiga ao chantilly batido.

Chantinho Ovomaltine

Tempo de Preparo: 20 minutos

Rendimento: 2 Bolos de 23Cm

Dificuldade: Fácil



ingredientes

- 1 litro de chantilly gelado
- 1 xícara de leite em pó
- 1 xícara de ovomaltine
- ½ xícara de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 32%

Bruno Eduardo Pacheco
brunoeduardo929@yahoo.com.br

MODO DE PREPARO

Bata o chantilly, o leite em pó, o leite condensado e chocolate em pó até obter um creme liso e consistente sem estar firme demais.

Adicione o ovomaltine e mexa com uma colher apenas para que tudo se misture.

Chantinho Tropical

Tempo de Preparo: 20 minutos

Rendimento: 2 Bolos de 23Cm

Dificuldade: Fácil



ingredientes

- 500 ml de chantilly
- 1 xícara de leite em pó
- 50 ml leite coco
- ½ xícara de maracujá
- ¼ xícara de água
- ½ xícara + ¼ xícara de açúcar refinado
- 1 xícara de abacaxi picado em pedaços pequenos

Bruno Eduardo Pacheco
brunoeduardo929@yahoo.com.br

MODO DE PREPARO

Cozinhe o abacaxi com ½ xícara de açúcar em fogo baixo, mexendo às vezes, até caramelizar (cerca de 15 a 20 minutos). Deixe esfriar e reserve.

Em outra panela, coloque o maracujá, a água e ¼ xícara de açúcar, deixe ferver por 5 minutos e reserve.

Bata o chantilly com o leite em pó e o leite de coco até atingir uma consistência firme.

Adicione o abacaxi e mexa com uma espátula para incorporar a fruta ao creme. Junte a geléia de maracujá, que já deve estar fria, ao chantinho com o abacaxi e mexa apenas o suficiente para mesclar os sabores, sem misturar completamente.

SUGESTÃO: use como recheio de bolos e sobremesas.

Chantinho Oreo

Tempo de Preparo: 20 minutos

Rendimento: 2 Bolos de 23Cm

Dificuldade: Fácil



ingredientes

- 500ml de chantilly
- ½ xícara de leite em pó
- ¼ xícara de pó para merengue
- ¼ xícara de creme de leite
- 10 biscoitos recheados oreo
- ¼ xícara de leite condensado (se necessário)

Bruno Eduardo Pacheco
brunoeduardo929@yahoo.com.br

MODO DE PREPARO

Comece retirando o recheio dos biscoitos e reserve. Misture bem o recheio ao creme de leite até formar uma pasta.

Na batedeira, misture o chantilly, com o leite em pó, o pó para merengue e a mistura do recheio.

Bata até obter um creme firme e liso, acrescente os biscoitos triturados e misture.

Caso o chantinho tenha ficado muito poroso e firme demais, adicione o leite condensado para chegar na textura ideal.

Chantinho Oreo

Tempo de Preparo: 10 minutos

Rendimento: 2 Bolos de 23Cm

Dificuldade: Fácil



ingredientes

- ½ litro de chantilly gelado
- ½ xícara de leite em pó
- ½ xícara de pó para mousse sabor morango
- corante em gel na cor rosa
- 1 xícara de chocolate ao leite bem picado
- ½ xícara de leite condensado

Bruno Eduardo Pacheco
brunoeduardo929@yahoo.com.br

MODO DE PREPARO

Na tigela da batedeira coloque o chantilly, o leite em pó, o pó para mousse, o leite condensado e 3 ou 4 gotas de corante rosa.

Misture bem e bata em velocidade média até atingir consistência firme. Adicione o chocolate picado e mexa com uma colher para misturar o chocolate ao creme.

Perguntas Frequentes

POR QUE O CHANTININHO RACHA?

Isso acontece porque o chantininho não foi hidratado (com o leite condensado) o suficiente e o creme ficou mais seco do que deveria.

POR QUE O CHANTININHO FICOU MOLE?

O chantininho fica mole se você utilizar o chantilly sem estar gelado ou se colocar leite condensado ou líquidos (suco concentrado, creme de leite) demais.

Bruno Eduardo Pacheco
brunoeduardo929@yahoo.com.br

COMO COLORIR?

O ideal é colorir o chantininho com corantes em gel que são mais concentrados e por isso entregam mais cor. O chantininho deve ser colorido depois de pronto.

POSSO CONGELAR O CHANTININHO?

Não, o chantininho não deve ser congelado porque isso vai comprometer a estrutura e qualidade dele. Sempre prepare o seu chantininho no dia que for utilizado ou no máximo um dia antes, nesse caso ele deve ser mantido na geladeira e sempre muito bem tampado.

No caso do chantininho power, ele deve ser feito e utilizado na mesma hora.

Perguntas Frequentes

POR QUE O CHANTININHO FICOU POROSO?

Isso acontece porque quando batemos de mais o chantilly, ele fica com muitas bolhinhas de ar. Para deixá-lo mais liso basta bater ele um pouco mais em velocidade baixa enquanto acrescenta aos poucos chantilly líquido gelado ou leite condensado. Vá colocando um dos dois ingredientes aos poucos até o chantininho ficar liso. Para ter um controle melhor da textura, você pode fazer isso a mão com uma espátula.

O QUE FAZER QUANDO O CHANTININHO DESANDA?

Bruno Eduardo Pacheco
brunoeduardo929@yahoo.com.br

Primeiro é necessário entender o que deu errado. Se foi muito leite condensado ou outro ingrediente de consistência mais líquida, você pode colocar um pouco mais de chantilly líquido gelado e mais uma ou duas colheres de leite em pó e bater novamente até firmar.

No caso do chantilly não estar gelado, você deve levar tudo a geladeira novamente por no mínimo 2 horas antes de tentar bater a mistura outra vez.

O QUE FAZER PARA O CHANTININHO NÃO DERRETER?

Se o seu chantininho for preparado da maneira correta, ele dificilmente vai derreter. Mas no caso de regiões mais quentes ou viagens longas, o ideal é usar o chantininho power.