

Ana Claudia Morale

Torta Red Velvet



2023 CONTEM

TORTA RED VELVET

INGREDIENTES DA TORTA:

150g de iogurte natural

150g de óleo

5 ovos

360g de açúcar

360g de farinha de trigo

50g de cacau

Corante em gel vermelho natal (Wilton ou Arcolor) ou em pó da Gran Chef

15g de fermento em pó

MODO DE PREPARO DA TORTA:

Bater bem em liquidificador os 4 primeiros ingredientes, acrescentar o restante com fouet em bowl, dividir a massa em duas e levar para assar em 150 °C no forno turbo por 35 minutos.

INGREDIENTES E MODO DE PREPARO DA CALDA:

Calda de cereja ao marrasquino ou kirsh diluído em água (1 para 1).

INGREDIENTES RECHEIO E COBERTURA:

300g de cream cheese,

300g de chantilly em ponto médio

50g de açúcar.

MODO DE PREPARO RECHEIO E COBERTURA:

Bater tudo até ficar homogêneo.

www.contemonline.com

2023

CONTEM

TORTA RED VELVET

MONTAGEM:

Realizar a montagem de massa, calda e recheio três vezes. É importante definir a altura das camadas: se for naked é mais alto e se for coberto é mais fino. Podemos fazer as duas finalizações com raspas do próprio bolo, frutas vermelhas e/ou cerejas.



ACESSE OUTRAS RECEITAS ASSIM COMO ESSA [AQUI](#)

Mais de 200 receitas, em vídeos e PDFs completos com professores do mundo inteiro.

www.contemonline.com

2023 CONTEM

Ana Claudia Morale



2023

CONGRESSO
CONTEM PÁSCOA

CONHEÇA MAIS SOBRE NOSSA PROFESSORA

Perfil no Instagram —> @anaclaudiamorale

Com um pouco da Itália no Brasil, a professora Ana Morale vem de uma história de muitas idas e vindas, mas na bagagem sempre muito sabor e amor.

Seus avós (nonni) vieram da Itália para o Brasil e na bagagem trouxeram os bons costumes italianos. Ana Claudia Morale não têm muita certeza se foi a Polenta ou o Vinho que fez a sua Nonna voltar para a Itália com uma criança pequena no colo, mas é fato que ela sempre foi apaixonada por aquele país.

A sua mãe nasceu no Brasil, mas cresceu na Itália, e quando tinha 15 anos seus pais decidiram voltar ao Brasil. Era tanto amor pelos dois países que difícil era decidir onde morar.

Nossa professora acredita que depois que seus Nonni mataram a saudades da Polenta, Ravioli, Agnoline e Pizza na Itália, é que eles decidiram retornar o Brasil, e na mala trouxeram, é claro, alguns dos melhores vinhos para apreciar por aqui enquanto esperavam os Grostoli esfriarem.

"É sensacional como a Cozinha nos aproxima...."

De volta ao Brasil, sua mãe trouxe consigo além das receitas da Nonna, que são receitas especiais de família, também a paixão pela culinária e pelo tempero especial da Itália, receitas as quais Ana Claudia Morale herdou e orgulhosamente apresenta em seus trabalhos pelo Brasil.

Sua mãe sempre foi muito batalhadora. Viajava à trabalho para diferentes lugares e, com isso, Ana Claudia Morale acabou sendo criada pela Nonna, que sempre morou em sua casa.

E, como em toda casa italiana, crescer dentro da cozinha é normal, deve fazer parte do DNA da família. Com nossa professora não foi diferente, pois quando tinha 6 anos de idade sua Nonna colocou um degrau de madeira em frente ao fogão e começou a lhe ensinar como cozinhar. Desde então, nunca mais parou.

Cresceu comendo e produzindo alimentos italianos. A Nonna veio de uma família de agricultores, e por ter passado pela guerra sempre trazia com ela os costumes de estocar comida e plantar seu próprio alimento.

Sua Nonna amava o Brasil. Dizia que por aqui o clima era ameno e não haviam guerras.

E assim Ana Claudia Morale cresceu, com os ensinamentos deles compreendeu que para cozinhar devemos estar bem e fazer com amor, senão as coisas não dão certo. Por isso, sua cozinha é tão afetiva. Aprendeu que cozinhar para família era o mais importante, visto que a família é tudo. É base e o esteio. Os anos se passaram ao se deparar com a fase do vestibular, não encontrou naquele ano um curso de gastronomia em Brasília e acabou se formando em publicidade e propaganda no IESB. Mas a Gastronomia esteve sempre em seu DNA, e logo após formada sentia tanta falta da Cozinha que não aguentou e iniciou os trabalhos na Confeitaria.

Fez inúmeros cursos como: Padeiro e Confeiteiro no SENAC, curso com vários professores, curso Profissionalizante de Confeitaria na Kaza Chique, além de diversos cursos direcionados a confeitaria. Em 2018 se filiou a FIC BRASILE e segue filiada desde então, pois assim se sente mais perto da Itália com esse toque brasileiro tão especial.

Sente que tenho o dever de passar adiante todo o seu conhecimento que aprendeu com a Nonna e, como filiada à Federazione Italiana Cuochi fica feliz em poder oferecer para você a verdadeira COZINHA REGIONAL ITALIANA através das aulas do CONTEM e outras aulas e cursos fornecidos em seu website <https://www.anaclaudiamorale.com> e Instagram.