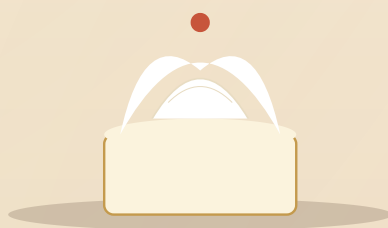


CURSO · 8 TÉCNICAS

Chantilly

Perfeito

O chantilly que aguenta calor de verão sem talhar. Pontos exatos, variações de sabor, técnica profissional.



Chef Beatriz Ramalho

CONFEITARIA AUTORAL

Volume VI

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

O segredo de *todo bolo profissional.*

Eu já vi confeitadeira faturar muito sem dominar nada além de chantilly. Sério. Chantilly bem feito é o que separa bolo amador do bolo de docerie. *É a primeira coisa que o cliente toca, prova, fotografa.*

Esse ebook traz **8 técnicas que vão mudar seu padrão** — do chantilly clássico francês ao chantininho (chantilly de chocolate ao leite condensado), passando por chantilly de ganache, de baunilha bourbon, de frutas e o famoso 'chantilly de festa' que aguenta calor de São Paulo no auge do verão.

Cada técnica tem um propósito específico. Algumas pra cobertura externa de bolos (chantilly de festa), outras pra recheio (chantilly aerado), outras pra decoração em bicos (chantilly firme). Aprenda quando usar cada uma.

E sim, vou ensinar o ponto exato. O ponto é o que separa chantilly profissional do chantilly que vira manteiga. Vamos juntas?

Vamos lá!

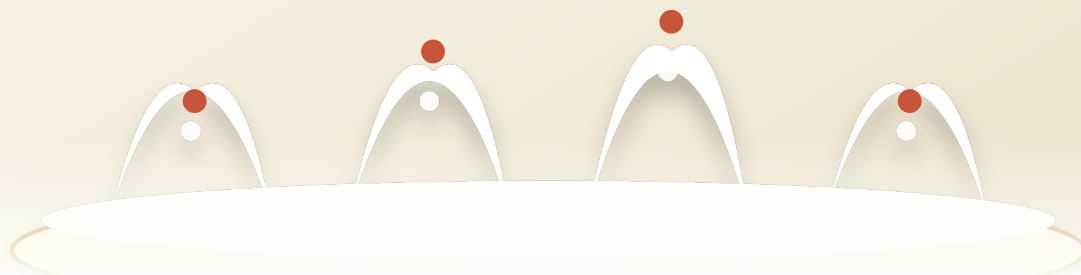
Beatriz

CHEF CONFEITEIRA

Sumário *de Receitas*

Oito chantillys. Toda decoração coberta.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 01 | Chantilly Tradicional Firme
<i>A base de toda decoração francesa.</i> | PÁG. 04 |
| 02 | Chantinho de Chocolate
<i>A invenção brasileira que viralizou.</i> | PÁG. 05 |
| 03 | Chantilly de Festa
<i>O que aguenta calor sem desabar.</i> | PÁG. 06 |
| 04 | Chantilly Ganache
<i>Chocolate intenso em textura aerada.</i> | PÁG. 07 |
| 05 | Chantilly Cream Cheese
<i>O frosting americano em versão aerada.</i> | PÁG. 08 |
| 06 | Chantilly de Morango
<i>Cor natural, sabor vibrante.</i> | PÁG. 09 |
| 07 | Chantilly de Baunilha Bourbon
<i>A baunilha real que faz diferença.</i> | PÁG. 10 |
| 08 | Chantilly Italiano (Suíço)
<i>O chantilly que dura 3 dias firme.</i> | PÁG. 11 |



RECEITA Nº 01 · CLÁSSICO FRANCÊS

01

Chantilly *Tradicional Firme*

"A BASE DE TODA DECORAÇÃO FRANCESA."

RENDIMENTO ~500g	PREPARO 5 min	FORNO 30 min refrig.	DIFICULDADE Fácil
---------------------	------------------	-------------------------	----------------------

INGREDIENTES

500 ml de creme de leite fresco (mínimo 35% gordura) — BEM GELADO

80 g de açúcar de confeitiro peneirado

1 colher (chá) de essência de baunilha

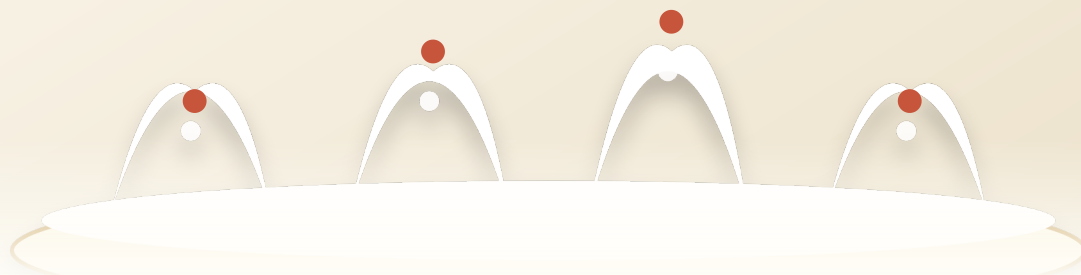
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Coloque a **tigela e batedores na geladeira** por 30 minutos antes. Frio é tudo nesse processo.
- 02 Despeje o **creme de leite fresco gelado** na tigela gelada.
- 03 Bata na **velocidade média** da batedeira. Não use velocidade máxima — vira manteiga.
- 04 Quando começar a formar marcas (cerca de 2 min), adicione **açúcar de confeitiro, baunilha e sal**.
- 05 Continue batendo por mais 1–2 minutos, até atingir **ponto firme**: picos rígidos quando você ergue o batedor.
- 06 Pare imediatamente. *Se passar do ponto, vira manteiga.* Refrigere até usar.

dica da chef ✦

TUDO precisa estar gelado: creme, tigela, batedores. E nunca, jamais bata na velocidade máxima. Velocidade média + paciência = chantilly perfeito. Se passar do ponto (vira granulado), você pode adicionar 2 colheres de creme líquido e bater mais 30s — às vezes recupera.



RECEITA Nº 02 · BRASILEIRO · DOCE

02

Chantinho *de Chocolate*

"A INVENÇÃO BRASILEIRA QUE VIRALIZOU."

RENDIMENTO ~700g	PREPARO 10 min	FORNO 1h refrig.	DIFICULDADE Médio
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

INGREDIENTES

500 ml de creme de leite fresco gelado

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de cacau em pó 100%

200 g de chocolate ao leite derretido e morno

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Derreta o **chocolate ao leite** em banho-maria. Espere amornar (ficar tépido, não quente).
- 02 Em uma panela, junte **leite condensado, cacau em pó e sal**. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, por **5 minutos**, até engrossar levemente.
- 03 Espere a base esfriar completamente. Adicione o **chocolate derretido morno**. Misture até integrar.
- 04 Bata o **creme de leite fresco** em ponto de chantilly firme, separadamente.
- 05 Incorpore o chantilly à base de chocolate em **movimentos delicados**, com espátula.
- 06 Refrigere por 1h pra firmar. Use pra cobrir ou rechear bolos.

dica da chef ✦

Chantinho é o chantilly brasileiro mais vendido. Margem alta porque rende muito (700g de uma base de 500ml). Variações: substitua o chocolate ao leite por meio amargo (mais sofisticado) ou branco (mais doce). E uma pitada de sal sempre realça o chocolate.



RECEITA Nº 03 · ESTABILIZADO

Chantilly *de Festa*

"O QUE AGUENTA CALOR SEM DESABAR."

03

RENDIMENTO ~600g	PREPARO 10 min	FORNO 1h refrig.	DIFICULDADE Médio
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

INGREDIENTES

500 ml de creme de leite fresco gelado

2 colheres (sopa) de leite em pó integral

80 g de açúcar de confeiteiro

1 envelope de gelatina incolor (12g)

50 ml de água

1 colher (chá) de baunilha

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Hidrate a **gelatina na água** por 5 min. Aqueça no micro-ondas 15s até dissolver. Esfrie até morno.
- 02 Na batedeira gelada, bata o **creme de leite fresco** em velocidade média.
- 03 Quando começar a engrossar (1-2 min), adicione o **leite em pó, açúcar de confeiteiro, baunilha e sal**.
- 04 Continue batendo. Quando estiver em ponto de chantilly mole (formando marcas suaves), despeje a **gelatina dissolvida morna** em fio fino, sem parar de bater.
- 05 Bata por mais 30 segundos até atingir **ponto firme**.
- 06 Use imediatamente para cobertura — a gelatina firma em 10 minutos.

dica da chef ✦

Esse é o chantilly que aguenta evento ao ar livre, festa de casamento no calor, transporte longo. A gelatina estabiliza sem alterar sabor. O leite em pó dá corpo e profundidade. Decorou? Refrigere imediatamente. Aguenta 12h fora da geladeira em ambiente fresco.



RECEITA Nº 04 · PREMIUM

04

Chantilly *Ganache*

"CHOCOLATE INTENSO EM TEXTURA AERADA."

RENDIMENTO ~600g	PREPARO 10 min ativo	FORNO 8h refrig.	DIFICULDADE Avançado
---------------------	-------------------------	---------------------	-------------------------

INGREDIENTES

300 g de chocolate belga 55% picado

500 ml de creme de leite fresco

1 pitada generosa de flor de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Aqueça 250ml do creme de leite fresco com flor de sal até começar a ferver. Desligue.
- 02 Despeje sobre o chocolate picado. Espere 1 minuto. Mexa do centro pra fora até virar ganache lisa.
- 03 Adicione o restante do creme de leite fresco GELADO (250ml). Mexa.
- 04 Cubra com filme em contato direto. Refrigere por 8 horas mínimo (de um dia pro outro é ideal).
- 05 No dia seguinte, transfira pra batedeira. Bata em velocidade média por 2-3 minutos até atingir ponto de chantilly firme.
- 06 Use imediatamente pra rechear ou decorar. Não bata em excesso ou desfaz a emulsão.

dica da chef ✦

Esse é o chantilly de docerie francesa. Estável, intenso, com brilho de espelho. Use Callebaut 55% ou Sicao 53%. Combina com bolo de chocolate, com frutas vermelhas, com pera caramelizada. Vende a R\$ 30 a fatia em bolo recheado com isso.



RECEITA Nº 05 · CREAM CHEESE

05

Chantilly *Cream Cheese*

"O FROSTING AMERICANO EM VERSÃO AERADA."

RENDIMENTO ~700g	PREPARO 10 min	FORNO 1h refrig.	DIFICULDADE Fácil
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

INGREDIENTES

300 g de cream cheese Philadelphia em temperatura ambiente

100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

300 ml de creme de leite fresco gelado

200 g de açúcar de confeiteiro

1 colher (chá) de baunilha

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Na batedeira, bata o **cream cheese com a manteiga** em velocidade média por 3 min até cremoso.
- 02 Adicione o **açúcar de confeiteiro peneirado** em 3 vezes, batendo em cada adição.
- 03 Acrescente **baunilha e sal**. Bata mais 1 minuto.
- 04 Em outro recipiente, bata o **creme de leite fresco gelado** em ponto de chantilly firme.
- 05 Incorpore o chantilly à base de cream cheese com **espátula**, movimentos delicados.
- 06 Refrigere 1h antes de usar. Cobertura ideal pra red velvet, carrot cake, cinnamon roll.

dica da chef ✦

Cream cheese SÓ Philadelphia ou Polenghi. Marcas baratas têm muita água — não emulsionam. E ambos cream cheese e manteiga precisam estar em TEMPERATURA AMBIENTE — gelados não emulsionam. Esse chantilly combina perfeitamente com bolo de frutas (red velvet, cenoura, banana).



RECEITA Nº 06 · FRUTAL

06

Chantilly *de Morango*

"COR NATURAL, SABOR VIBRANTE."

RENDIMENTO ~600g	PREPARO 15 min	FORNO 1h refrig.	DIFICULDADE Médio
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

INGREDIENTES

500 ml de creme de leite fresco gelado

200 g de morangos frescos super maduros

100 g de açúcar refinado

1 colher (sopa) de suco de limão

1 colher (chá) de baunilha

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Em panela pequena, cozinhe **morangos com açúcar e suco de limão** em fogo baixo por **10 minutos**, até formar uma calda concentrada.
- 02 Passe por **peneira fina** para extrair só a polpa (sem sementes). Espere esfriar completamente.
- 03 Bata o **creme de leite fresco gelado** em velocidade média até ponto de chantilly mole.
- 04 Adicione a **polpa de morango fria, baunilha e sal**. Bata mais 30 segundos até integrar.
- 05 Continue batendo em velocidade média até atingir **ponto firme**.
- 06 Refrigere 1h antes de usar. Conserva 24h.

dica da chef ✦

Pra cor mais vibrante, escolha morangos super maduros e vermelhos vivos. O suco de limão preserva a cor (evita oxidação) e acidifica o sabor. Use mesmo essa técnica pra fazer chantilly de framboesa, manga, abacaxi. Só lembre-se de reduzir a calda primeiro pra concentrar sabor.



RECEITA Nº 07 · AERADO

07

Chantilly *de Baunilha Bourbon*

"A BAUNILHA REAL QUE FAZ DIFERENÇA."

RENDIMENTO ~500g	PREPARO 5 min	FORNO 30 min refrig.	DIFICULDADE Fácil
---------------------	------------------	-------------------------	----------------------

INGREDIENTES

500 ml de creme de leite fresco gelado

80 g de açúcar de confeitiro

1 fava de baunilha bourbon (ou 1 colher chá de extrato puro)

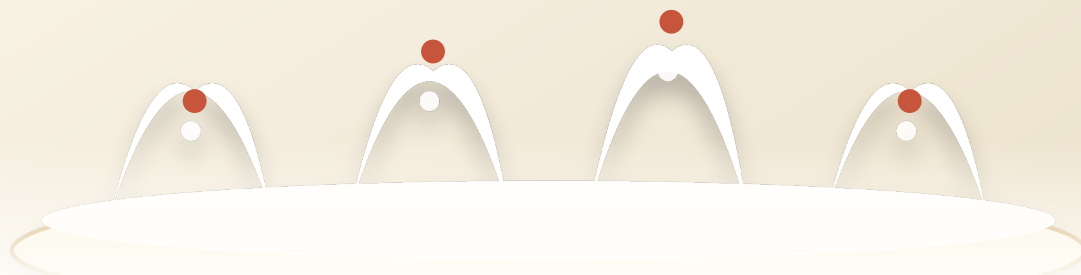
1 pitada de sal rosa

MODO DE PREPARO

- 01 Corte a **fava de baunilha** ao meio no sentido do comprimento. Raspe as sementinhas com a ponta de uma faca.
- 02 Esfregue as **sementinhas com 2 colheres do açúcar de confeitiro** usando os dedos — isso libera o aroma e distribui.
- 03 Coloque tudo (sementinhas + açúcar + resto do açúcar) na tigela gelada da batedeira.
- 04 Adicione o **creme de leite fresco gelado** e o **sal**.
- 05 Bata em velocidade média até **ponto firme** (cerca de 3 minutos).
- 06 Refrigere 30 min antes de usar. Combina absolutamente com tudo.

dica da chef ✦

Fava de baunilha bourbon custa R\$ 15–25 cada, mas é o melhor investimento aromático possível. Uma fava rende 5 chantillys. As sementinhas pretas no chantilly branco também são lindas — efeito visual de docerie francesa. Vale cada centavo.



RECEITA Nº 08 · DECORADOR

08

Chantilly *Italiano* (Suíço)

"O CHANTILLY QUE DURA 3 DIAS FIRME."

RENDIMENTO ~600g	PREPARO 20 min	FORNO 1h refrig.	DIFICULDADE Avançado
---------------------	-------------------	---------------------	-------------------------

INGREDIENTES

4 claras de ovos frescos

300 g de açúcar refinado

400 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente, em cubos

200 ml de creme de leite fresco gelado

1 colher (chá) de baunilha

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Em tigela inox, misture **claras com açúcar e sal**. Leve em banho-maria (água não pode encostar). Mexa sem parar com fouet até atingir 60 °C (açúcar dissolve totalmente).
- 02 Transfira pra batedeira. Bata em velocidade máxima por 8–10 minutos, até formar merengue firme e brilhante (tigela toca o fundo da palma sem queimar — significa que esfriou).
- 03 Reduza velocidade pra média. Adicione a **manteiga** em cubos, um por vez, esperando incorporar cada um.
- 04 Vai parecer que talhou em algum momento — continue batendo. Em 5 minutos, vira buttercream lisa e brilhante.
- 05 Adicione **creme de leite fresco e baunilha**. Bata mais 1 minuto até integrar.
- 06 Refrigere 1h. Use pra decoração com bicos profissionais — esse é o que aguenta no calor.

dica da chef ✦

Esse é o buttercream italiano modificado — o que confeitadeiras profissionais usam pra bolo de noiva, cake design, decorações elaboradas. Aguenta calor, sustenta peso, segura forma. Mais trabalhoso, mas resultado nível premium. Vende casamento a R\$ 80–120 a fatia decorada com isso.

Chantilly profissional *valoriza qualquer bolo.*

Cliente toca, prova e fotografa o chantilly antes de qualquer outra coisa. Aprenda a precificar e vender bem.

01 Precificação *do chantilly*

Custo de 500ml creme fresco $\times 2,5$ = preço por kg

- ✓ Chantilly tradicional/festa: custo ~R\$ 18 → vende a R\$ 45-55/kg
- ✓ Chantinho de chocolate: custo ~R\$ 28 → vende a R\$ 75-90/kg
- ✓ Chantilly de ganache premium: custo ~R\$ 45 → vende a R\$ 130-160/kg
- ✓ Topping de cupcake/pote (50g chantilly): R\$ 4 por unidade. Margem altíssima.

02 Decoração *que vende foto*

- ✓ Bicos profissionais: invista em Wilton 1M, 2D, 824. Cada um faz um tipo de roseta diferente.
- ✓ Saco de confeitar descartável: R\$ 0,20 cada. Use e descarte — higiene e praticidade.
- ✓ Topo do bolo é a foto: 80% dos clientes decidem pela foto da cobertura. Caprichem aqui.
- ✓ Frutas frescas + chantilly: combinação que vende sempre. Morango + framboesa + amora.

03 Validade *e armazenamento*

- ✓ Chantilly tradicional: 2 dias geladeira fechado. Aberto, 24h.
- ✓ Chantilly de festa (com gelatina): 3 dias geladeira. Aguenta 12h fora.
- ✓ Chantilly de ganache: 5 dias geladeira. Aguenta 6h fora.
- ✓ Sempre informe a validade no rótulo. Cliente confia mais.

04 Workshops *como fonte extra*

- ✓ Curso presencial 'Chantilly Profissional': 3h, 6 alunas, R\$ 200 cada. R\$ 1.200 em 1 tarde.
- ✓ Curso online via Instagram: Lives gratuitas atraem clientes. R\$ 50 por tutorial premium.
- ✓ Pacote 'Aniversário em casa': kit com bolo + 2 chantillys + bicos. R\$ 200.
- ✓ Decoração sob demanda: cobre R\$ 50 a mais por bolo decorado com bicos elaborados.

Bolo bem decorado vale R\$ 50-100 a mais.

Cliente paga pela apresentação. Chantilly profissional + frutas + bicos elaborados transformam bolo simples em produto premium.

— ATÉ A PRÓXIMA —

Agora sua decoração *ficou profissional.*

Chantilly bem feito vende o bolo antes mesmo da fatia. Cliente vê foto da cobertura no Instagram e pede. Foto bonita = mais vendas. Use, abuse, dominem.

Me marca quando fizer no Instagram.

Beatriz

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL