

# Doces árabes *tradicionais*

---

SAMIRA GHANNOUM





## O curso

Aprenda com a premiada expert os mistérios dos saborosos doces árabes: herice, mahmoul e baklava, em receitas de massa, recheio e montagens. Samira Ghannoum traz à eduK uma oportunidade de conhecer receitas milenares de uma tradicional família libanesa. A confeitaria autodidata ensina passo a passo como fazer três doces árabes: herice, mahmoul e baklava, com os truques para obter a famosa massa filo e aplicá-la neste doce. Venha aprender todas as técnicas e dicas para aumentar seus conhecimentos e oferecer aos seus clientes sabores inusitados que deixam qualquer mesa com encanto e sofisticação.

**NÍVEL DO CURSO** Básico

**PRÉ-REQUISITOS** Curso livre.

**OBJETIVO GERAL** Ensinar a fazer três doces árabes tradicionais: herice, maamoul e a baklava, mostrando os segredos das massas, caldas e recheios, além de dar dicas de decoração e comercialização.

**ACESSE PELO APP** assista a cursos ao vivo e acesse o catálogo de seu smartphone ou tablet.







## A expert

De família libanesa, Samira Ghanoun teve o privilégio de crescer em meio a sabores e perfumes únicos dos doces árabes. Vencedora do programa Bake Off Brasil, atua na área de confeitaria há 20 anos e é uma profissional apaixonada pela confeitaria. Atualmente, Samira ministra cursos pelo Brasil inteiro e participa de eventos e feiras compartilhando seus conhecimentos sobre os saborosos doces árabes.





## Sumário

HERICE.....	5
ATAIF.....	6
MAAMOUL.....	7
BAKLAWA (FORMATO DE CORTE EM FORMA).....	8
BAKLAWA (FORMATO DE ALMOFADA TRIÂNGULO).....	9





## Herice

### PREPARO DA CALDA BÁSICA

- Leve a água e o açúcar ao fogo para ferver.
- Quando dissolver o açúcar, coloque o suco de limão e deixe ferver até o ponto de fio fino.
- Acrescente a água de rosas e desligue o fogo.
- Reserve.

### PREPARO DA MASSA

- Em uma tigela misture a semolina com o açúcar e a manteiga, formando uma farofa.
- Acrescente o leite e misture bem.
- Por último, coloque o fermento em pó.
- Disponha numa forma de 20x30cm untada e enfarinhada.
- Coloque as amêndoas por cima e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos. • Retire do forno e coloque a calda por cima.

**RENDIMENTO** 1 forma de 20x30cm

**VALIDADE** 6 dias em geladeira



#### Calda básica

350 ml de água

700 g de açúcar

5 ml de suco de limão

20 ml de água de rosas



#### Massa

540 g de semolina

180 g de açúcar

30 g de manteiga sem sal

300 ml de leite integral

14 g de fermento em pó

100 g de amêndoas inteiras



**Anotações:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**RENDIMENTO** cerca de 40 unidades

**VALIDADE** 4 dias em geladeira



#### Massa

500 ml de leite

20 g de açúcar

300 g de farinha de trigo

15 g de fermento biológico



#### Recheio de creme

300 g de leite em pó

400 ml de água

60 g de farinha de trigo

100 g de creme de leite UHT 18%

200 g de pistache triturado  
(para a montagem)



#### Variação: Ataif frito

1 receita de ataif

1 L de óleo

## Ataif

### PREPARO DA MASSA

- Bata no liquidificador o leite, o açúcar, a farinha de trigo e o fermento e deixe a massa descansar por 30 minutos em temperatura ambiente. Reserve.

### PREPARO DO RECHEIO DE CREME

- Bata no liquidificador o leite em pó, a água e a farinha de trigo.
- Coloque essa mistura em uma panela e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.
- Desligue o fogo e coloque o creme de leite.
- Espere esfriar para rechear.

### MONTAGEM

- Depois que a massa tiver crescido, faça as panquecas em uma frigideira antiaderente.
- Aplique o recheio já frio e feche parcialmente, deixando metade da panqueca aberta.
- Passe no pistache triturado.
- Sirva frio e regado com a calda de água de rosas.

### VARIAÇÃO

- Feche completamente o ataif.
- Aqueça o óleo em uma panela funda e frite o ataif.
- Retire do óleo e passe na calda.







**RENDIMENTO** cerca de 40 unidades

**VALIDADE** 20 dias em temperatura ambiente (em recipiente bem fechado)



#### Massa

500 g de semolina  
200 g de manteiga  
10 g de mahlab  
200 ml de leite  
300 g de açúcar de confeiteiro (para polvilhar)



#### Recheio de tâmaras

500 g de tâmaras moídas



#### Recheio de pistache

500 g de pistache triturado  
100 g de açúcar refinado  
50 ml de água de rosas

## Maamoul

### PREPARO DA MASSA

- Faça uma farofa misturando a semolina e a manteiga.
- Coloque o mahlab e acrescente o leite aos poucos até formar uma massa homogênea, com textura de massa de pão.
- Faça bolinhas de aproximadamente 20 g, abra, disponha o recheio (de tâmaras ou de pistache) e feche.
- Modele usando madeira desenhada própria para fazer maamoul.
- Coloque numa forma e leve para assar em forno a 200°C por aproximadamente 30 minutos.
- Retire do forno e polvilhe açúcar de confeiteiro.

### PREPARO DO RECHEIO DE PISTACHE

- Misture o pistache com o açúcar e a água de rosas.





## Baklava (formato de corte em forma)

### PREPARO DO RECHEIO DE NOZES

- Misture as nozes, o açúcar e a água de rosas ou de flor de laranjeira e reserve.

### PREPARO DA CALDA

- Coloque em uma panela o açúcar, a água e o suco de limão.
- Leve ao fogo até o ponto de fio fino.
- Acrescente a água de rosas ou de laranjeira e desligue o fogo.

### MONTAGEM

- Em uma forma de 20x30cm, disponha a massa filo uma a uma passando a manteiga derretida entre as folhas de massa.
- Faça 7 camadas desta forma e distribua o recheio. Faça mais 7 camadas, sempre pincelando manteiga derretida entre elas.
- Faça os cortes da baklava e leve ao forno a 180°C por aproximadamente 40 minutos.
- Retire do forno e coloque a calda.

**RENDIMENTO** uma forma de 20x30cm

**VALIDADE** 20 dias em geladeira



### Recheio de nozes

500 g de nozes trituradas

90 g de açúcar

50 ml de água de rosas ou de flor de laranjeira



### Calda

500 g de açúcar

250 ml de água

20 ml de suco de limão

30 ml de água de rosas ou de flor de laranjeira



### Montagem em forma

600 g de massa filo pronta

500 g de manteiga derretida







**RENDIMENTO** 20 triângulos

**VALIDADE** 20 dias em geladeira



### Calda

360 g de açúcar refinado

180 ml de água

10 ml de suco de limão

20 ml de água de rosas



### Recheio de ricota

100 g de creme de leite UHT 18%

100 g de ricota

300 g de leite em pó

400 ml de água

60 g de farinha de trigo



### Montagem para formato triângulo

300 g de massa filo pronta

200 g de manteiga derretida

## Baklava (formato de almofada triângulo)

### PREPARO DA CALDA

- Em uma panela, leve o açúcar, a água e o limão ao fogo e deixe ferver até o ponto de fio fino. Desligue e acrescente a água de rosas.

### PREPARO DO RECHEIO DE RICOTA

- Bata no liquidificador ou processador a ricota e o creme de leite até que formem um creme uniforme. Reserve.
- À parte, bata no liquidificador o leite em pó, a água e a farinha de trigo até que fiquem bem misturados.
- Coloque essa mistura em uma panela e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Desligue o fogo e acrescente a mistura de creme de leite batido com ricota.
- Espere esfriar para rechear.

### MONTAGEM

- Sobreponha 5 folhas de massa filo cortadas em quadradinhos de 8x8cm, pincelando uma a uma com manteiga derretida.
- Recheie com o recheio de ricota já frio.
- Feche o doce formando um triângulo.
- Coloque em uma assadeira e leve ao forno a 180°C por aproximadamente 30 minutos.
- Retire do forno, espere ficar morno e passe pela calda de água de rosas.
- Sirva o doce em temperatura ambiente ou gelado.

**Anotações:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_