

CURSO DE CONFEITARIA WAGASHI COMPLETO

CONFEITARIA JAPONESA TRADICIONAL

Tópico 01: Introdução ao Mundo do Wagashi

Nesta aula, o professor Cesar Yukio vai te explicar o que é Wagashi e te trazer para este mundo maravilhoso da Confeitaria Japonesa Tradicional.

Tópico 02: Mochi Tradicional

O Mochi ou Moti é um dos doces mais apreciados no Japão e atualmente cada vez mais popular no mundo todo. É um bolinho feito de arroz glutinoso (motigome) indispensável no Ano Novo (Oshogatsu). Tem diversas formas de apresentação, cores variadas e diferentes modos de servir.

Tópico 03: Gyuhi

Gyuihi é uma variedade de mochi (mais macio que é feito arroz glutinoso (Motigome) ou Mochiko, a farinha de arroz. Ele é mais delicado e originário de Kyoto no Japão, é utilizado como ingrediente no Nerikiri, uma variedade de Wagashi.

Tópico 04: Anko Koshian

Anko é uma pasta doce de feijão que serve com base para diversos doces japoneses tradicionais. O Anko koshian é a pasta de feijão doce lisa, ou seja, não aparece os grãos do feijão na pasta.

Tópico 05: Anko Tsubuan

Anko é uma pasta doce de feijão que serve com base para diversos doces japoneses tradicionais. O Anko tsubuan é a pasta de feijão doce com grãos do feijão azuki.

Tópico 06: Anko Shiroan

Anko é uma pasta doce de feijão que serve com base para diversos doces japoneses tradicionais. O Anko shiroan é a pasta de feijão doce branca, ou seja, você utiliza outro tipo de feijão, o feijão branco ou fava.

Tópico 07: Ichigo Daifuku

Ichigo Daifuku é um dos doces tradicionais do Japão mais populares e deliciosos, é uma combinação perfeita de morango, anko e mochi. Daifuku em japonês significa "Grande Sorte". O mais tradicional é com mochi branco com recheio de anko e morangos frescos, mas você pode utilizar outros recheios e outras frutas.

Tópico 08: Mitarashi Dango

Mitarashi Dango, um doce típico japonês que consiste em bolinhas servidas no espeto. O doce é feito de Mochiko e costuma ter 3 bolinhas e uma calda por cima. Mitarashi é o nome do rio que acabou se tornando o nome do molho utilizado no Dango Tradicional.

Tópico 09: Warabi Mochi

Warabi Mochi é um doce clássico do Japão, lembra o doce “Delícia turca”, é um doce bem macio que lembra uma gelatina e coberto com kinako (farinha de soja torrada). É uma sobremesa popular no verão, mas pode ser consumida em outras épocas do ano.

Tópico 10: Ohagi

Ohagi ou Botamochi são bolinhas de arroz mochigome cobertas por anko (doce de feijão), kinako (farinha de soja torrada) ou gergelim. A origem do nome vem de Hagi que é uma espécie de flor típica do outono no Japão, é um doce saudável e nutritivo.

Tópico 11: Yokan

Yokan ou Youkan é um doces mais típicos do Japão, tem um textura e sabor muito agradáveis, é feito de agar agar (gelatina de algas marinhas) em uma combinação com anko (pasta de feijão azuki). É comumente servido com chá verde, você pode varias os recheios do seu Yokan para criar diferentes texturas e cores.

Tópico 12: Nerikiri

Nerikiri é um doce fantástico pela sua beleza, é um doce em forma de Arte! Eles são trabalhados para criar cores, aromas e formas diferentes que atraem pela sua beleza e delicadeza. O Nerikiri é categorizada como “Jonamagashi” que é o nome dado às peças mais artísticas e de alto padrão da confeitaria japonesa. Com certeza, o Nerikiri vai te encantar!

Tópico 13: Kingyoku

Kingyoku é um doce japonês feito com agar agar (gelatina de algas marinhas), é um doce mais comum no verão, você vai sempre encontrar essas sobremesas delicadas com temas coloridos utilizando frutas e flores diversas. A transparência do agar agar e as cores vivas tornam o Kingyoku uma verdadeira obra de arte.

Tópico 14: Mizu Shingen Mochi

Mizu Shingen Mochi também conhecido como “Raindrop Cake” ou Bolo de chuva, é uma sobremesa que ganhou notoriedade no Japão em 2014 e depois virou uma sensação internacional depois de se viralizar. Mizu significa água e Shingen Mochi é um tipo de doce de arroz da região de Yamanashi. É uma bela e refrescante sobremesa com poucas calorias.

Tópico 15: Anmitsu

Anmitsu é uma sobremesa completa muito apreciada no Japão, ela inclui anko, frutas variadas, kanten e é coberta com uma calda especial (mitsu). Você pode optar por incluir bolinhos de arroz (dango) para complementar. Em alguns casos, ela é servida com sorvete de creme ou de matchá. É uma sobremesa refrescante e deliciosa!

Tópico 16: Annindofu

Annindofu ou Almond Tofu é uma sobremesa ideal para dias quentes. É uma gelatina feita de agar agar com sabor de amêndoas adocicada. Ela é tradicional na culinária chinesa, mas ficou muito popular na culinária japonesa. Para quem adora gelatinas, é uma sobremesa indispensável.

Tópico 17: Fukashi Manju

Fukashi Manju é recheado com doce de feijão e cozido no vapor, é um doce leve e saudável muito apreciado pelos japoneses. É uma variação do pão chinês que os monges budistas chineses trouxeram para o Japão. Essa versão de Manju é uma das mais populares.

Tópico 18: Sata Andagi

Sata Andagi é um bolinho frito tradicionalmente originário de Okinawa, ilha ao sul do Japão. Ele é um bolinho leve, crocante por fora e macio por dentro. O doce ficou popular também no Havaí nos Estados Unidos. No dialeto de Okinawa Sata significa 'açúcar', Anda significa "óleo" e Agi significa "fritar". É simplesmente irresistível.

Tópico 19: Dorayaki

Dorayaki é uma panqueca tradicionalmente recheada com feijão azuki, mas pode ter outros recheios variados como creme, chantili, frutas, entre outros. É o lanche predileto do Doraemon, um dos personagens mais populares do anime japonês. Dora significa "gongo" e yaki significa "cozido". Um doce imperdível e muito popular em Festivais de Cultura Japonesa. É um doce que faz filas quando preparado na hora!

Tópico 20: Taiyaki

Taiyaki é doce muito especial por ser um bolo em formato de peixe, seu formato é inconfundível. Tai é um peixe chamado pargo que é bastante apreciado no Japão, e yaki é assado, o recheio mais comum é de anko, mas você pode encontrar com outros recheios como creme, chocolate e queijo. A forma de preparar é bastante similar ao Waffle que você colocar na forma para dar o famoso formato de peixe.

Site do curso: [Curso de Confeitaria Wagashi com o Chef Patissier Cesar Yukio](#)