AGOSTO - 2023

Receitas Live



Índice

3 ..... **Palha Italiana Banhada** Receita: Mazinho Cakes
4 ..... **Cookies Bownie** Receita: Solange Piagge
5 ..... **Chocolate Dia dos Pais** Receita: Renata Caresia
6 ..... **Brigadeiro Dia dos Pais** Receita: Joerlan Vieira
7 ..... **Torta Bolacha com Morango** Receita: Ana Formiga
8 ..... **Cupcake Dia dos Pais** Receita: Simone Comitre
9 ..... **Merengue com Moça® Morango** Receita: Michael Levine
10 ..... **Docinho Charge** Receita: Michael Levine
11 ..... **Duo Velvet** Receita: Kátia D'Angelo
12 ..... **Brownie com Doce de Leite Crocante com Bacon** Receita: Bia Bonfim
13 ..... **Trufas Faça e Venda** Receita: Giulliana Doces
14 ..... **Fatia Red Velvet** Receita: Gustavo Coppini
15 ..... **Mousse com Chantimellow** Receita: Mazinho Cakesi
16 ..... **Casadinho de Goiaba** Receita: Mazinho Cakes
17 ..... **Cones Trufados** Receita: Sandra Ozeas
18 ..... **Coxinha de Morango** Receita: Higor Rocha
19 ..... **Bolachas Recheadas** Receita: Solange Piagge
20 ..... **Torta Bombom** Receita: Hamilton Sodré
21 ..... **Pão de Mel Faça e Venda** Receita: Laís Prates
22 ..... **Canudos Waffer Recheado** Receita: Laís Prates
23 ..... **Pudim Faça e Venda** Receita: Sandra Ozeas
24 ..... **Choux Cream** Receita: Gustavo Coppini
25 ..... **Torta Mousse de Morango** Receita: Ana Formiga
26 ..... **Biscoitos Recheados Casadinhos** Receita: Douglas Santos
27 ..... **Nutty Brownie Fudge** Receita: Michael Levine

Palha Italiana Banhada

Receita: Mazinho Cakes



INGREDIENTES:
395g de leite condensado
40g de chocolate em pó 50%
200g de creme de leite
3g de manteiga
170g de biscoito de maizena
400g de chocolate branco supreme
Q.B. de corante para chocolate Mix
Q.B. de confeitos Mix

MODO DE PREPARO:
- Numa panela, adicione o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó, a manteiga e leve ao fogo médio, até dar o ponto de brigadeiro de enrolar.
- Quebre as bolachas e misture no brigadeiro. Depois, coloque num refratário e deixe esfriar.
- Com a palha italiana fria, corte no formato desejado e reserve.
- Numa tigela, derreta o chocolate conforme diz a embalagem, adicione o corante da cor desejada, mexa bem para uniformizar a cor e banhe as palhas italianas.
- Por cima, coloque os confeitos e pronto!

Rendimento: 05 dias.
Validade: 06 unidades.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

loja SantoAntonio

Cookies Brownie

Receita: Solange Piagge



INGREDIENTES:

Cookie

175g de Hershey's Professional Chocolate Meio Amargo
50g de manteiga sem sal
100g de açúcar refinado
20g de açúcar mascavo
75g de ovos
3g de baunilha
60g de farinha de trigo
7g de cacau em pó
5g fermento em pó
50g de Hershey's Professional Gotas Forneáveis ao Leite

Recheio

300g de Hershey's Professional Chocolate ao Leite
100g de creme de leite
5g de manteiga sem sal
40g de glucose
Raspas de 1/2 laranja

Montagem e Finalização

300g de Hershey's Professional Cobertura Fracionada Meio Amargo

MODO DE PREPARO:

Cookie

- Derreta o chocolate com a manteiga no micro-ondas ou em banho-maria.
- Coloque na batedeira os açúcares, os ovos e a baunilha até ficar esbranquiçado.
- Adicione a mistura de chocolate delicadamente e acrescente os ingredientes secos peneirados e bata até homogeneizar.
- Por último, adicione as gotas e misture delicadamente.
- Leve ao refrigerador por 2 horas.
- Após esse tempo, faça bolinhas de 15g e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 12 minutos.

Recheio

- Derreta o chocolate no banho-maria ou no micro-ondas e reserve.
- Aqueça o creme de leite com a manteiga, a glucose e as raspas de laranja.
- Misture ao chocolate derretido e deixe descansar em temperatura ambiente por cerca de 12 horas.
- Após esse tempo, coloque a ganache em uma manga de confeitar e recheie os cookies.

Montagem e Finalização

- Derreta a cobertura no micro-ondas ou em banho-maria e dê meio banho nos cookies.
- Espere secar e embale.

Validade: 10 dias.
Rendimento: Cerca de 36 cookies unitários ou 18 recheados.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Chocolate Dia dos Pais

Receita: Renata Caresia



INGREDIENTES:

Casquinhas

500g de cobertura fracionada no sabor desejado

Forma PVC Sapato 10507 BWB

Ganache

500g de chocolate meio amargo

200g de creme de leite

40g de glucose

Calda

180g de açúcar

100ml de água

250ml de vinho tinto

MODO DE PREPARO:

Casquinhas

- Derreta a cobertura fracionada conforme diz na embalagem e molde nas formas BWB.
- Coloque a cobertura até a marca da forma, coloque o silicone, a terceira parte da forma e leve para gelar por mais ou menos 10 minuto ou até cristalizar a cobertura.

Retire da forma e recheie as casquinhas primeiro com.um pouco da calda e depois com a ganache.

- Feche as casquinhas e espere secar para embalar.

Calda

- Derreta o açúcar aos poucos em fogo baixo, até formar um caramelo, adicione a água com cuidado e espere o açúcar derreter novamente.
- Acrescente o vinho e deixe ferver entre 10 a 15 minutos, até a calda ficar espessa.
- Desligue o fogo e deixe esfriar para utilizar.

Ganache

- Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas, aqueça o creme de leite e junte a glucose.
- Verta sobre o chocolate, misture bem e deixe descansar por pelo menos 6 horas.

Rendimento: Aprox.10 pares de sapatinho.

Validade: 4 dias.

confira essa live:

clique aqui ou leia o QR code

clique aqui ou leia o QR code

Brigadeiro Dia dos Pais

Receita: Joerlan Vieira



INGREDIENTES:
395g de leite condensado
200g de creme de leite
40g de doce de leite
50g de amêndoas tostadas
Q.B. de açúcar para confeitar

MODO DE PREPARO:
- Na panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o doce de leite e mexa bem até chegar ao ponto de enrolar.
- Em seguida, desligue o fogo e adicione as amêndoas.
- Deixe descansar por pelo menos 8h e depois enrole e passe no açúcar.

Rendimento: 25 unidades.
Durabilidade: 5 dias.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Torta Bolacha com Morango

Receita: Ana Formiga



INGREDIENTES:
395g de leite condensado Piracanjuba
100g de leite integral Piracanjuba
4 gemas de ovos
200g de creme de leite Bate Chantilly Piracanjuba
14 biscoitos champagne
300g de morangos cortados em fatias

MODO DE PREPARO:
- Em uma panela, adicione o leite condensado, o leite integral, as gemas e mexa bem até o creme engrossar.
- Depois, desligue o fogo e reserve.
- Em uma batedeira, bata o creme de leite Bate Chantilly Piracanjuba até chegar no ponto de chantilly.
- Misture delicadamente o chantilly, o creme de leite e a mistura de leite condensado e leite integral.
- Em um refratário quadrado, espalhe parte desta mistura no fundo.
- Intercale com uma camada de biscoitos, creme e os morangos.
- Finalize com uma camada de creme.
- Leve para o congelador por 2 horas, depois decore com morangos por cima e sirva gelado.

Rendimento: Uma travessa.
Validade: 2 dias refrigerados.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Cupcake Dia dos Pais

Receita: Simoni Comitre



INGREDIENTES:

Cupcake

440g de açúcar refinado
100g de margarina 80% lipídios
180g de ovos jumbo
17 gotas de emulsão saborizantes
400g de farinha de trigo
250ml de leite
15g de fermento em pó

Montagem e Finalização

Molde de bigodes e gravatas Mazulli
Molde de engrenagens Mazulli
Molde de carros Mazulli
Molde de moldura Mazulli
Molde de afabeto pequeno Mazulli

MODO DE PREPARO:

Cupcake

- Coloque na batedeira a manteiga e o açúcar, vá adicionando os ovos aos poucos, até que fique um creme claro.
- Adicione a emulsão e bata mais um pouco.
- Retire da tigela e adicione os demais ingredientes.
- Preencha 2/3 da forminha com a massa e leve para assar no forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 30 minutos.

Montagem e Finalização

- Faça decorações utilizando os moldes desejados e decore os seus cupcakes.

Rendimento: 24 Cupcakes.
Validade: 5 dias.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Merengue com Moça® Morango

Receita: Michael Levine



INGREDIENTES:

Merengue

120g de claras
240g de açúcar refinado
60g de açúcar impalpável
Suco de meio limão

Recheio

Q.B. de recheio e cobertura Moça morango Nestlé
125g de cream cheese
125g de Nestilly
Q.B. de morangos frescos

MODO DE PREPARO:

Merengue

- Leve as claras e o açúcar refinado ao fogo baixo, até que se dissolvam.
- Imediatamente, leve à batedeira e bata até esfriar.
- Junte o suco de limão e bata mais um pouco.
- Adicione o açúcar impalpável, misture e bata por 20 segundos.
- Coloque em mangas de confeitar e modele circunferências no tamanho desejado.
- Leve ao forno a 100°C por 1 hora.

Recheio

- Bata o Nestilly com o cream cheese até obter picos médios.
- Reserve.

Montagem e Finalização

- Coloque uma camada do creme e uma de suspiro.
- Decore com morangos e pequenos suspiros por cima.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:

clique aqui ou leia o QR code

clique aqui ou leia o QR code

Docinho Charge

Receita: Michael Levine



INGREDIENTES:
100g de Chocolate ao leite Nestlé ralado
50g de xerém de amendoim
350g de Recheio e Cobertura Charge
150g de creme de leite Nestlé 15% ou 25%
7g de Chocolate em pó 50% Dois Frades

MODO DE PREPARO:
- Coloque o Recheio e Cobertura Charge num bowl, junto com o creme de leite e mexa.
- Agregue o chocolate em pó Dois Frades 50%, mexa e leve ao micro-ondas de 5 em 5 minutos.
- Mexendo a cada intervalo, faça este processo entre 2 a 3 vezes.
- Espere esfriar e depois pese bolinhas de 15g.
- Para finalizar, passe as bolinhas no Chocolate ao leite Nestlé e xerém.

Rendimento: 57 unidades.
Validade: 3 dias em temperatura ambiente. 3 meses congelado (sem o xerém e o chocolate ralado).

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

Duo Velvet

Receita: Kátia D'Angela



INGREDIENTES:
5 ovos
220g de óleo de milho ou de girassol
170g de Iogurte natural ou 225g de leite integral
5g de vinagre branco
350g de açúcar refinado
385g de farinha de trigo
15g de cacau 50% Sicao
3g de pasta de baunilha
1g de corante hidrossolúvel vermelho Linha Gran Chef
12g de fermento em pó
Ganache
500g de chocolate branco Sicao
100g de creme de leite
300g de cream cheese
40g de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO:
Massa
- No liquidificador, coloque os ovos, o açúcar, os líquidos e deixe bater por cerca de 3 minutos.
- Adicione o cacau em pó, o corante e deixe bater por mais uns 2 minutos.
- Em um bowl, adicione o líquido já batido, a farinha e o fermento.
- Leve para assar por aproximadamente 25 minutos.

Ganache
- Em um bowl, adicione o chocolate e o creme de leite, leve ao micro-ondas até derreter por completo.
- Coloque o cream cheese e mexa muito bem.
- Por fim, adicione a manteiga sem sal e com a ajuda de um mixer, emulsione a ganache até ficar cremosa.
- Deixe descansar na geladeira até que esteja estabilizada.

Rendimento: 4 aros de 15 cm com 345g cada.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Brownie com Doce de Leite e Crocante de Bacon

Receita: Bia Bonfin



INGREDIENTES:

Brownie

200g de manteiga ou margarina
180g de achocolatado
160g de açúcar
4 ovos
120g de farinha de trigo

Crocante de Bacon

100g de açúcar
20g de bacon

Doce de leite
395g de leite condensado

MODO DE PREPARO:

Brownie

- Adicione a manteiga, o açúcar em um bowl e bata até formar um creme.
- Em seguida, adicione os ovos e mexa o suficiente até misturar completamente.
- Por fim, adicione o achocolatado e a farinha de trigo.
- Leve para assar em forno médio/baixo entre 30 a 40min até o palito de dente sair úmido e com pequenas migalhas de bolo assado. (Ele não sai 100% limpo).

Doce de leite

- Coloque a lata do leite condensado (lacrado) na panela de pressão.
- Quando começar a ferver deixe na pressão por 40 min.
- Após esse tempo, desligue o fogo e deixe a pressão sair naturalmente e esfriar.
- Só retire da panela após estar completamente frio. Após esfriar, o doce de leite estará pronto para uso.

Crocante de bacon

- Acomode as fatias de bacon em um prato que possa ir ao micro-ondas, entre duas folhas de papel toalha por 2 min, na potência máxima.
- Preferencialmente, um bacon que tenha uma maior parte de carne e não tanta gordura.
- Retire do micro-ondas, troque as folhas de papel e coloque mais 1 min ou até o bacon desidratar.
- Após estar frio, pique grosseiramente e reserve.
- Leve o açúcar ao fogo até derreter por completo e ficar com uma cor âmbar.
- Adicione o bacon e verta sobre uma superfície que aguente o calor. Pode ser um tapete antiaderente ou caso não tenha, uma assadeira.
- Após esfriar, é só picar grosseiramente e usar.

Montagem e Finalização

- Corte o brownie em quadrados ou como desejar.
- Coloque uma camada de doce de leite por cima e depois decore com o crocante de bacon.
- Você pode fazer brownies recheados ou só cobertos.

Rendimento: 15 unidades.
Validade: 5 dias fora da geladeira, 8 dias na geladeira.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Trufas Faça e Venda

Receita: Giulliana Doces



INGREDIENTES:
Trufa de Damasco
200g de chocolate branco puro
25g de pasta saborizante Damasco da Dabella
25g de creme de leite
Trufa de Amarena
200g de chocolate branco puro
25g de pasta de Amarena da Dabella
25g de creme de leite
Cobertura
200g de chocolate

MODO DE PREPARO:
- Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas.
- Depois de derretido, adicione a pasta e o creme de leite e mexa muito bem.
- Cubra com plástico filme, deixe esfriar em temperatura ambiente e espere por no mínimo 4 horas para chegar na consistência correta.
- Após chegar no ponto desejado, faça bolinhas de 10g e reserve.
- Utilizando uma luva (uso vinil) coloque um pouco de chocolate ou cobertura e vá passando as trufas no chocolate para cobrir e deixe secar.
- Se preferir, pode levar a geladeira para endurecer mais rápido.
- Embale da forma que preferir e está pronto.

Rendimento: 22 trufas de 10g.
Validade: 30 dias refrigerado ou 3 meses congelado.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Fatia Red Velvet

Receita: Gustavo Coppini



INGREDIENTES:

Massa

375g de farinha de trigo
30g de fermento químico
6g de cacau em pó 100% Sicao
360ml de iogurte desnatado ou buttermilk
Q.B. de corante vermelho
180g de manteiga amolecida
360g de açúcar refinado
3 de ovos
Q.B. de pasta de baunilha

Recheio

300g de manteiga sem sal
220g de glaçúcar
575g de cream cheese
Q.B. de pasta de baunilha

MODO DE PREPARO:

Massa

- Bata a manteiga junto com o açúcar até obter um creme claro.
- Adicione o ovo e bata até ficar um creme fofo.
- Coloque a essência de baunilha.
- Misture os ingredientes secos e reserve.
- Pinte o iogurte desnatado com o corante.
- Intercale os secos com os líquidos na primeira mistura, até virar uma massa homogênea.
- Leve para assar na forma para slice, no forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40min.

Recheio

- Bata bem a manteiga com o açúcar de confeiteiro até clarear e então adicione o cream cheese e a pasta de baunilha até misturar bem.
- Disponha sobre um saco de confeitar e recheie o bolo.
- Deixe esfriar.
- Corte em fatias e decore a gosto.

Rendimento: 1 unidade.
Validade: 7 dias na geladeira.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Mousse Chantimellow

Receita: Mazinho Cakes



INGREDIENTES:
150g de Chantimallow Mix batido
100g de creme de leite
200g de Chocolate Selecta Namur derretido

MODO DE PREPARO:
- Bata o Chantimallow e reserve.
- Derreta o chocolate e misture o creme de leite aquecido.
- Por fim, incorpore lentamente o Chantimallow até a homogeneização total.
- Leve para gelar por aproximadamente 4h antes de servir.

Rendimento: 6 potes.
Validade: 5 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Casadinho de Goiabada

Receita: Mazinho Cakes



INGREDIENTES:
60g de farinha de trigo
75g de amido de milho
45g de açúcar
80g de manteiga
Q.B. de goiabada cremosa Ralston

MODO DE PREPARO:
- Numa tigela, coloque todos os ingredientes e mexa até a massa começar a soltar das mãos.
- Coloque a massa num saco de congelar e leve-a para a geladeira por cerca de 10 minutos.
- Retire a massa da geladeira e faça bolinhas pequenas de 5g e coloque numa assadeira com papel manteiga.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 10 a 12 minutos.
- Retire do forno e espere-os esfriarem.
- Recheie com a goiabada cremosa e por último passe-os no açúcar.

Rendimento: 22 casadinhos.
Validade: 7 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code


mix
CHANTI MALLOW
AÇÚCAR ADICIONADO
GORDURA SATURADA
PRODUTO INÉDITO
400
loja
SantoAntonio
Confeitaria | Festas | Doces | Cursos

Cone Trufado

Receita: Sandra Ozeas



INGREDIENTES:
Casquinha
500g de Cobertura Fracionada Genuine sabor Chocolate Branco
Q.B. de casquinha de sorvete
Recheio
400g de chocolate Branco Genuine
200ml de creme de leite UHT
50g de leite em pó
50g de granulado macio
Montagem e Finalização
Q.B. bombons ou brigadeiros

MODO DE PREPARO:
Casquinha
- Derreta a cobertura Genuine de 30 em 30 segundos no micro-ondas e banhe os cones por dentro e por fora.
- Passe-os no granulado e coloque-os com a boca para baixo até cristalizar.
- Reserve.

Recheio
- Derreta o chocolate Genuine, junte o creme de leite e depois o leite em pó.
- Deixe descansar até esfriar bem, somente depois de frio junte o granulado.
- Recheie os cones e cubra com a Cobertura Fracionada Genuine.
- Decore com um pedaço de chocolate ou um brigadeiro.

Rendimento: Aprox. 20 casquinhas.
Validade: 10 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Coxinha de Morango

Receita: Higor Rocha



INGREDIENTES:
Brigadeiro tradicional
395g de leite condensado
200g de creme de leite
50g de chocolate em pó 50%
50g de margarina sem sal
Brigadeiro de ninho
395g de leite condensado
200g de creme de leite
50g de leite em pó 50%
50g de margarina sem sal

MODO DE PREPARO:
Brigadeiro tradicional
- Misture o chocolate em pó no leite condensado até dissolver por completo.
- Acrescente o creme de leite e a manteiga e leve para o fogo médio/alto até atingir o ponto desejado.
- Despeje em um recipiente e cubra com plástico para não criar película e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Brigadeiro de ninho
- Misture o leite em pó no leite condensado até dissolver por completo.
- Acrescente o creme de leite e a manteiga e leve para o fogo médio/alto até atingir o ponto desejado.
- Despeje em um recipiente e cubra com plástico para não criar película e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Validade: 2 dias.
Rendimento: 10 unidades .

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Bolachinhas Recheadas

Receita: Solange Piagge



INGREDIENTES:
Bolachinhas
210g de leite em pó integral
300g de amido de milho
300g de leite condensado
120g de manteiga em temperatura ambiente
10g de essência de baunilha (opcional)
Brigadeiro
200g de leite condensado
100g de creme de leite
100g de Hershey's Professional Chocolate ao Leite
20g de glucose de milho

MODO DE PREPARO:
Bolachinhas
- Misture todos os ingredientes delicadamente até formar uma massa lisa.
- Embale em papel filme e deixe descansar na geladeira por cerca de 1 hora.

Brigadeiro
- Coloque tudo em uma panela e cozinhe em fogo médio até desprender da panela ou até alcançar a temperatura de 94°C.
- Espere esfriar, enrole bolinhas de 4g e reserve.

Montagem e Finalização:
- Pese 4g de massa do biscoito, abra com a mão recheie com o brigadeiro e feche.
- Leve para assar em forno médio preaquecido por cerca de 10 minutos.
- Retire do forno e deixe esfriar em uma grade e depois de frio passe no leite em pó.

Rendimento: 62 biscoitos.
Validade: 25 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Torta Bombom

Receita: Hamilton Sodré



INGREDIENTES:
Biscuit de Nozes
85g de clara de ovos
115g de açúcar refinado
80g de farinha de amêndoas ou nozes
25g de farinha de trigo
Mousse de chocolate amargo
100g de gema de ovos
40ml de água
100g de chantilly em ponto mole
350g de chocolate meio amargo
80g de açúcar refinado
Ganache branco
300g de chocolate branco
100g de chantilly Supreme
Montagem e Finalização
35g de óleo de canola
100g de manteiga vigor
315g de chocolate meio amargo
60g de xerém de amendoim
75g de creme leco

MODO DE PREPARO:
Biscuit de Nozes
- Em uma batedeira, bata as claras de ovos com parte do açúcar até obter ponto de neve.
- À parte, misture a farinha de amêndoas e a farinha de trigo com o açúcar, e verta sobre as claras batidas.
- Coloque em um aro redondo de 30cm e asse em forno preaquecido a 170°C por 15 minutos.

Mousse de chocolate amargo
- Em uma batedeira, bata o chantilly conforme instruções da embalagem até o ponto desejado. Reserve.
- Em uma panela, coloque o açúcar e a água e leve ao fogo até obter uma calda clara.
- Em uma batedeira, bata as gemas em velocidade alta.
- Adicione a calda em fio até obter um creme leve e esbranquiçado.
- Acrescente o chocolate derretido e mexa até homogeneizar.
- Adicione o chantilly reservado e mexa delicadamente para manter a aeração.

Ganache branco
- Em uma tigela, coloque os ingredientes e leve ao microondas por 30 segundos até derreter.

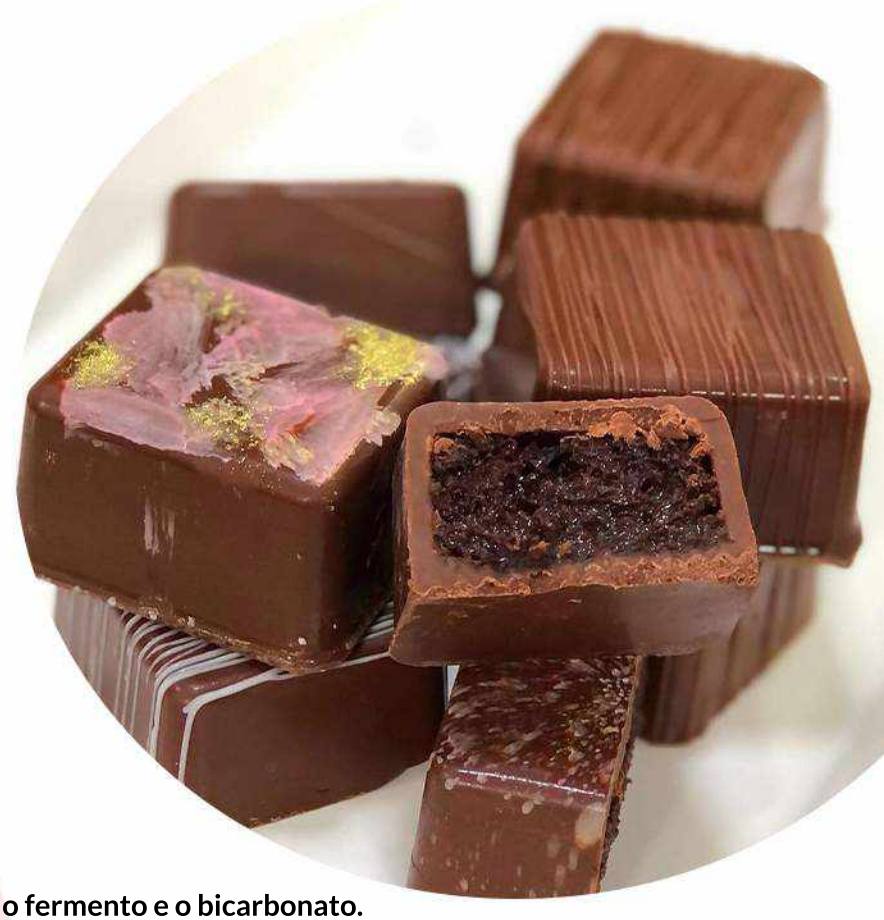
Montagem e Finalização
- Aqueça o creme leco e verta sobre o chocolate derretido.
- Adicione o restante dos ingredientes e adicione sobre as fatias da torta.

Rendimento: 1 torta de aro 20cm.
Validade: 5 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Pão de Mel Faça e Venda

Receita: Laís Prates



INGREDIENTES:

Massa

150g de ovos
240g de leite integral
160g de mel
110g de açúcar mascavo
50g de cacau em pó 100% melken
3g de canela em pó
1g de cravo em pó
290g de farinha de trigo
5g de bicarbonato de sódio
5g de fermento em pó

Calda

50g de leite condensado
100g de licor da sua preferência

Montagem e Finalização

Q.B. De Cobertura TOP meio amargo

MODO DE PREPARO:

- Junte os ingredientes secos numa tigela, menos o fermento e o bicarbonato.
- Coloque os ovos, mel e leite no liquidificador.
- Bata e depois acrescente os secos.
- Passe para outro recipiente e misture delicadamente o fermento em pó e o bicarbonato de sódio.
- Asse em formas de pão de mel ou numa assadeira retangular para cortar posteriormente.
- Escolha o molde desejado de 3 partes.
- Faça a casquinha com a cobertura TOP meio amargo.
- Corte o pão de mel para colocar na forma com a casquinha pronta.
- Regue com a calda de licor.
- Se desejar pode colocar outro recheio também, como doce de leite.
- Feche os moldes com a cobertura.
- Após cristalizar, desenforme.

Rendimento: 30 unidades.
Validade: De 5 a 7 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Canudo de Wafer Recheado

Receita: Laís Prates



INGREDIENTES:
Massa biscoito
75g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)
115g de açúcar impalpável confeiteiro Harald
100g de clara de ovo
75g de farinha de trigo
5g de cacau em pó melken 100%
Recheio
200g de chocolate meio amargo melken
100g de creme de leite
Montagem e Finalização
Q.B. DeCobertura Top meio amargo

MODO DE PREPARO:
Massa biscoito
- Misture a manteiga com o açúcar impalpável confeiteiro Harald.
- Junte as claras e mexa bem.
- Adicione a farinha de trigo já misturada com o Cacau em Pó Melken 100% até obter uma massa lisa.
- Leve para geladeira por 30 minutos para facilitar a modelagem.
- Faça um estêncil utilizando um acetato e abra uma cavidade de 12 x 10cm.
- Com o auxílio de uma espátula em ângulo, espalhe a massa no centro da cavidade e alise até as bordas do estêncil.
- Remova-o e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 5 a 7 minutos ou até as bordas começarem a dourar.
- Remova a assadeira do forno e com o auxílio de um tubo de metal, enrole a massa para obter o formato cilíndrico.
- Faça essa ação com a massa ainda quente.
- Assim que estiverem frios, recheie os canudos com o recheio de sua preferência.
Montagem e Finalização
- Derreta a cobertura TOP conforme as instruções da embalagem e banhe os canudos de wafer.
- Decore com riscos finos da mesma cobertura.

Rendimento: Aproximadamente 20 canudos (pode variar de acordo com o tamanho do molde)
Validade: de 5 a 7 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code

loja SantoAntonio

Pudim Faça e Venda

Receita: Sandra Ozeas



INGREDIENTES:
Pudim
395g de leite condensado Piracanjuba
200ml de creme de leite Piracanjuba
150ml de leite Piracanjuba
180g de ovos
Calda
200g de açúcar refinado
160g de água quente

MODO DE PREPARO:
Calda
- Em uma panela alta, coloque o açúcar e deixe queimar até a cor desejada.
- Acrescente a água quente aos poucos, mexendo bem para não formar placas.
- Deixe ferver até dissolver bem e chegar a 107°C.
- Desligue o fogo e aguarde esfriar para colocar nas formas.

Pudim
- Em um recipiente, coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite e os ovos já levemente batidos.
- Mexa bem com auxílio de um pão duro, verta nas formas com caramelo, coando a mistura.
- Leve para assar em forno preaquecido entre 150 a 180°C, até que, colocando a ponta da faca, esta saia limpa.

Validade: Na geladeira até 10 dias.
Rendimento: 10 unidades de 120ml.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Choux Cream

Receita: Gustavo Coppini



INGREDIENTES:

Massa

75g de leite UHT
75g de água
60g de manteiga sem sal
10g de açúcar
90g de farinha de trigo
15g de Cacau em Pó Plein Arôme Callebaut
2g de sal
2 a 3un de ovos

Crumble

65g de farinha de trigo
10g de cacau em Pó Plein Arôme Callebaut
50g de manteiga sem sal
50g de açúcar refinado

Mousse de Chocolate

200g de chocolate 54,5% Callebaut
85g de creme de leite
120g de creme de leite batido em ponto de chantilly

MODO DE PREPARO:

Massa

- Em uma panela, leve o leite, a água, a manteiga, o açúcar e o sal.
- Quando começar a ferver, incorpore a farinha de trigo e o cacau em pó, e com o auxílio de uma espátula dura, vá mexendo a massa e deixe ir cozinhando até que desgrude totalmente do fundo da panela.
- Deixe esfriar e vá adicionando os ovos um a um, até obter uma textura brilhante e que caia da sua espátula.
- Coloque sobre um saco de confeitar com bico perlê número 8 e pingue em uma forma untada.
- Disponha o crumble em cima e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30min.

Crumble

- Misture todos os ingredientes bem até formar uma massinha.
- Quando formar, abra sobre dois pedaços de plástico filme em uma espessura fina.
- Corte com um cortador com meio centímetro maior que a choux, disponha em cima dela e leve para assar.

Mousse de Chocolate

- Em um recipiente, derreta o chocolate.
- Adicione o creme de leite e misture bem até formar uma ganache.
- Deixe chegar em temperatura ambiente.
- Bata o creme de leite fresco em ponto de chantilly, e vá incorporando levemente em movimentos envolventes até que forme uma mousse.
- Disponha sobre um saco de confeitar e finalize a Choux Cream.

Validade: 5 dias na geladeira.
Rendimento: 16 unidades.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Torta Mousse de Morango

Receita: Ana Formiga



INGREDIENTES:
Massa
100g de biscoito maizena triturado
50g de manteiga derretida
Mousse de morango
395g de leite condensado Piracanjuba
100g de creme de leite
5g de pó saborizante sabor morango
Mavalério
80g de geleia de morango
100g de chantilly batido em ponto firme
Geleia
500g de morango
250g de açúcar
50g de suco de limão

MODO DE PREPARO:
Massa
- Misture os dois como uma farofinha úmida e reserve.

Mousse de morango
- Dilua o pó de preparo de sobremesa no leite condensado, acrescente o creme de leite e o chantilly.
- Por último a geleia de morango.

Geleia
- Coloque todos ingredientes na panela, misture e leve em fogo baixo até apurar.
- Espere esfriar para poder usar.

Montagem e Finalização
- Coloque a farofinha de biscoito e comprima com uma colher.
- Depois coloque o mousse e finalize com a geleia.

Rendimento: 6 unidades.
Validade: 10 dias refrigerado.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Biscoitos Recheados Casadinhos

Receita: Douglas Santos



INGREDIENTES:
Biscoitos
250g de manteiga sem sal
240g de açúcar refinado
Raspas de 1 limão
500g farinha de trigo
1 ovo

MODO DE PREPARO:
- Na batedeira, com o batedor tipo raquete, adicione a manteiga, o açúcar e as raspas do limão.
- Misture levemente até obter um creme claro.
- Adicione o ovo e incorpore à mistura.
- Adicione a farinha de trigo e acrescente, sem bater demais, até obter uma massa uniforme.
- Divida a massa em 3 partes e abra cada porção com auxílio de um rolo, na espessura desejada.
- Refrigere até ficar firme.
- Com o Cortador Hexagonal 10X8,5X4CM 2041 RR Cortadores, corte 3 biscoitos.
- Disponha na assadeira.
- Com o Kit Cortador Carimbo Aniversário 3D 1018 RR Cortadores, posicione o cortador, marque e forme o biscoito. Repita o processo até finalizar a massa.
- Leve para assar em forno preaquecido a 180°C até dourar levemente as laterais.
- Deixe esfriar.

Montagem e Finalização
- Recheie os biscoitos 3D com o recheio, junte 2 partes iguais para formar o casadinho.
- Se preferir, passe-os no açúcar de confeiteiro.
- Para a versão naked cake, pegue 1 biscoito hexágono, posicione o Suporte Stencil 12X12CM 4060 RR Cortadores, acomode o Stencil Biscoito Coração 1 4019 RR Cortadores e preencha as cavidades do desenho com glacê real ou pincele corante em pó.
- Reserve.
- Nos demais biscoitos hexágonos, recheie com auxílio de um bico de confeitar, formando camadas.
- Finalize com o biscoito decorado com stencil.

Rendimento: 50 casadinhos ou 1 versão Naked Cake.
Validade: 7 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Nutty Brownie Fudge

Receita: Michael Levine



INGREDIENTES:
75g de manteiga em temperatura ambiente
100g de açúcar mascavo
95g de farinha de trigo
350g de Nutcream Barion
1 placa de Wafer Barion cortada em 20x20cm
50g de chocolate ao leite ou meio amargo picado (opcional)
1 de pitada de sal
30g de biscoito triturado Barion

MODO DE PREPARO:
- Bata a manteiga com o açúcar mascavo por 3 minutos.
- Adicione o Nutcream Barion e bata por mais 2 minutos.
- Agregue os ovos e bata até obter um creme homogêneo.
- Retire e junte a farinha, o sal e mexa bem, se desejar, adicione o chocolate.
- Coloque a placa de wafer no fundo da forma, previamente forrada com papel manteiga.
- Coloque porções de Nutcream sobre a placa e despeje a massa de Nutty Brownie.
- Decore com mais Nutcream, polvilhe o biscoito triturado Barion e leve ao forno a 180°C até o palito sair com um pouco de massa.
- Esfrie antes de cortar e decore com mais Nutcream e morangos.

Rendimento: 12 Nutty Brownies.
Validade: 7 dias (sem os morangos).

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code