# 10 RECEITAS DE RECHEIOS E COBERTURAS

# Recheio de Morango



## Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de gelatina sabor morango
- 2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor
- ½ copo (requeijão) de água
- 1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)
- 1 copo (requeijão) de morango fruta picado

## Modo de Preparo

- Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o morango. Bata bem.
- Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor e a água. Mexa bem.
- Leve ao fogo até ferver e acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango. Bata.
- Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.
- Leve para gelar até ficar firme.

# Recheio de Laranja

## Ingredientes



50g de manteiga sem sal
100g de cream cheese
200g de açúcar de confeiteiro
1/2 colher de extrato de baunilha
Raspas da casca de 2 laranjas

## Modo de Preparo

- Bata tudo na batedeira até ficar lisa, clara e fofa.

# Recheio de Maracujá

## Ingredientes



60ml de suco concentrado de maracujá
320g de chocolate branco
40ml de creme de leite

## Modo de Preparo

- Derreta o chocolate branco no microondas e misture com os outros ingredientes até ficar homogêneo.
- Leve ao congelador por meia hora.

# Recheio de Nutella

## Ingredientes



- 200ml de creme de leite fresco
- 1/2 xícara (chá) de Nutella

## Modo de Preparo

Bata o creme de leite fresco bem gelado até formar um chantilly.
Em um bowl, coloque a Nutella e aos poucos adicione o chantilly, incorporando cuidadosamente.
Se quiser um sabor mais intenso, acrescente mais Nutella.
Dica: Combine com o recheio de leite ninho.

# Recheio de Brigadeiro Gourmet

## Ingredientes



- Esquente o creme de leite.
- Derrame sobre o chocolate e mexa com um fouet até que o chocolate derreta completamente.
- Deixe esfriar e use para rechear bolos, tortas e bombons.

## Modo de Preparo

Em uma panela coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate.
Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até atingir uma consistência firme.
Adicione o creme de leite.
Mexa bem e retire do fogo.
Deixe esfriar e utilize.

# Cobertura Cremosa Tipo Ganache

## Ingredientes



2 latas de creme de leite com soro

8 colheres de sopa de chocolate em pó

8 colheres de sopa de açúcar refinado

## Modo de Preparo

- 1. Em uma panela, coloque todos os ingredientes, misture e leve ao fogo médio (não pode ser alto), mexendo sem parar até engrossar.
- 2. Utilize em seguida.

# Cobertura de Chocolate 70% e Manteiga

## Ingredientes



175 g de chocolate amargo (mínimo 70% de cacau)

250 g (10 colheres de sopa) manteiga sem sal (amolecida)

275 g (2 3/4 xícara) açúcar de confeiteiro (peneirado)

1 colher de sopa de extrato de baunilha

## Modo de Preparo

- Derreta o chocolate em banho-maria.
- Bata a manteiga na batedeira até que esteja bem cremosa. Em seguida, adicione o açúcar de confeiteiro peneirado, e bata novamente até que forme um creme fofo. Então adicione delicadamente o chocolate e a baunilha e misture bem até que forme um creme brilhante e liso.
- Espalhe 1/4 do creme de chocolate sobre um dos bolos. Acomode o outro bolo em cima e cubra todo o topo e laterais com o restante do creme de chocolate.

# Cobertura de chocolate com leite condensado

## Ingredientes



- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de chocolate
- 1 colher de margarina sem sal
- 1/2 lata de leite (usar a embalagem do leite condensado)

## Modo de Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.
Espalhe sobre o bolo ainda quente.

# Cobertura de Merengue

## Ingredientes



- 3 claras de ovos
- 200 gr de açúcar refinado
- Gotas de essência a gosto (sabor de sua preferência) ou 50 ml de suco de limão
- Gotas de corante culinário (opcional)

## Modo de Preparo

- Na batedeira bata a clara em neve, adicione o açúcar e continue batendo.
- Acrescente a essência ou o suco de limão e o corante e deixe batendo até dar o ponto. Depois deixe descansar por cerca de 30 minutos na geladeira. Depois é só confeitar seu bolo e/ou torta.

# Glacê de Chantilly

## Ingredientes

2 colheres de chá de gelatina sem sabor
8 colheres de chá de água fria
2 xícaras de creme de chantilly (bem gelado)
4 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de essência de baunilha



## Modo de Preparo

- 1-Refrigere a tigela de mistura e os batedores por cerca de 1h.

- 2-Misture a gelatina sem sabor e água fria em uma panela pequena. Deixe descansar, até engrossar.

- 3-Coloque a mistura engrossada em uma panela em fogo baixo e mexa constantemente até que a gelatina se dissolva. Não cozinhe demais. Retire a panela do fogo e deixe esfriar um pouco.

- 4-Adicione creme, açúcar e baunilha na tigela com a mistura refrigerada e, com uma batedeira, misture até que fique, ligeiramente, espesso.

- 5-Adicione gelatina, gradualmente, à mistura de creme de chantilly, enquanto usa a batedeira em velocidade lenta.

- 6-Bata em velocidade alta até que a mistura fique firme.

# GOSTOU DAS RECEITAS?

## Quer Mais 200 Receitas de Massas, Recheios, Coberturas e Caldas?

## Então Clique Agora Mesmo no Botão Abaixo

**eu quero!**