PDF

Maratona

Bolo Gelado



Direitos autorais: ©Copyright: Silvia Melo e Digital Alfa

Todos os textos, fotos e imagens, mapas, logomarca e mascote apresentados neste portal são protegidos por lei.

Qualquer reprodução (total ou parcial) do conteúdo divulgado aqui, sem a prévia autorização, é proibida.

NENHUM meio de divulgação (jornais, revistas, televisão, websites, blogues etc.), empresas, pessoas físicas ou qualquer outro veículo de comunicação (folders, panfletos, cartões de visitas, trabalhos acadêmicos, apresentações etc.) está autorizado a utilizar as informações e/ou imagens mesmo que coloque os créditos.

CÓDIGO PENAL - Dos crimes contra a propriedade intelectual

Violação de direito autoral - Art. 184

Pena de detenção de 3 meses a 1 ano.

Se a violação consistir em reprodução, por qualquer meio, com intuito de lucro, qualifica o crime.

Pena de reclusão de 1 ano a 4 anos.

DIREITOS AUTORAIS - Lei 9.610 de 19 de fevereiro de 1998.

Art. 7 - A lei considera que as obras protegidas, dentre outras, são: textos, obras fotográficas, ilustrações, desenhos, programa de computador, bases de dados e outras obras, que, por sua seleção, organização ou disposição de seu conteúdo, constituam uma criação intelectual.

Art. 28 - Cabe ao autor o direito exclusivo de utilizar, fruir e dispor da obra literária, artística ou científica.

Veja a íntegra da lei em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/leis/9610.htm

---

Sobre o Copyright

O © Copyright é um símbolo do direito autoral, uma forma de direito intelectual.

Também denominado direitos de autor ou direitos autorais, o copyright impede a cópia ou exploração de qualquer obra sem que haja permissão para tal. Toda obra original incluindo música, imagens, vídeos, documentos digitais, fotografias, arranjo gráfico etc., são trabalhos que dão ao proprietário direito exclusivo.

O símbolo do copyright © quando presente em uma obra restringe a sua impressão e/ou publicação sem autorização prévia, impedindo que haja benefícios financeiros para outros que não sejam o autor ou o editor da obra.

A palavra copyright é normalmente acompanhada pela frase em "Todos os Direitos Reservados", que indica que aquela obra está protegida por lei e não poderá ser copiada sem autorização do autor.

É proibida a reprodução total ou parcial de textos, fotos, artes e ilustrações, receitas, vídeos ou qualquer tipo de material disponível neste curso, por qualquer meio, sem prévia autorização dos autores.

Todos os direitos reservados:
©Copyright:

Silvia Melo e Digital Alfa

Produção:

Digital Alfa - Quebre as limitações do físico, digitalize-se

@digitalalfa.oficial

www.digitalalfa.com.br

Receitas e validade

Massas:

Baunilha 5
Chocolate 6

Recheios:

Ninho Cremoso 7
Caramelo 8
Coco Cremoso 9
Chocolate 10

Validade 11

É proibida a reprodução total ou parcial de textos, fotos, artes e ilustrações, por qualquer meio, sem prévia autorização dos artistas ou do editor deste PDF.
Todos os direitos reservados:
Silvia Melo e Digital Alfa

Baunilha

Rendimento desta massa fazendo 2 Receitas

1 forma 45x32

Ingredientes para 1 receita:

6 Ovos (Cerca de 450g)

350g de Farinha de Trigo

300g de Açúcar Refinado

250ml de Leite

1 Colher de Sopa de Extrato ou Essência de Baunilha

30g de Margarina

Modo de Preparo:

1. Bata o açúcar e a baunilha com os ovos até que eles atinjam um dedo para a superfície do bol, enquanto os ovos batem, coloque o leite e a margarina para ferver.
2. Quando o Leite Ferver, reduza a velocidade da batedeira e despeje dentro, bata apenas até misturar.
3. Vire numa vasilha e misture o trigo peneirando aos poucos e mexendo de baixo para cima para que a massa não perca o ar.
4. Unte a forma com desmoldante e leve para assar em forno médio de 120 a 140 graus.
5. Se você preferir fazer apenas 1 receita, ela irá render uma assadeira de 36x25 que rende 15 pedaços de bolo gelado 7x7cm

Custo médio do bolo gelado: 3,95
Preço Sugerido de Venda: 10,00

Calda para molhar massa de Baunilha:

1Lt de Água

395g de Leite Condensado

50g de Leite em Pó Ninho

Chocolate

Rendimento desta massa fazendo 2 Receitas

1 forma 45x32

Ingredientes para 1 receita:

6 Ovos (Cerca de 450g)

300g de Farinha de Trigo

60g de cacau em Pó 100%

300g de Açúcar Refinado

250ml de Leite

30g de Margarina

Modo de Preparo:

1. Bata o açúcar com os ovos até que eles atinjam um dedo para a superfície do bol, enquanto os ovos batem, coloque o leite e a margarina para ferver.
2. Quando o Leite Ferver, reduza a velocidade da batedeira e despeje dentro, bata apenas até misturar.
3. Vire numa vasilha e misture o trigo e o cacau e vá peneirando aos poucos, mexendo de baixo para cima para que a massa não perca o ar.
4. Unte a forma com desmoldante e leve para assar em forno médio de 120 a 140 graus.
5. Se você preferir fazer apenas 1 receita, ela irá render uma assadeira de 36x25 que rende 15 pedaços de bolo gelado 7x7cm
6. Validade das massas: 7 dias refrigerada, indico deixar fora de refrigeração por no máximo 24hs em local fresco.

Calda para molhar massa de Chocolate:

1Lt de Água

395g de Leite Condensado

40g de Cacau em Pó

Ninho Cremoso

Rendimento
1 forma aro 45x32

Ingredientes:

2L de Creme Culinário 25% de Gordura

400g de Creme de Leite

3 Caixinhas de Leite Condensado (1.185g)

500ml de leite

300g de Leite em Pó Ninho

15g de Mycryo ou 40g de Amido de Milho

8g de Dióxido de Titânio

10g de água

Modo de Preparo:

1. Dilua o dióxido de titânio na água e misture todos os ingredientes.
2. Leve ao fogo até atingir ponto de blocos.
3. Média de 30-35 minutos de cozimento.

Recheio

Caramelo

Rendimento
1 forma aro 45x32

Ingredientes:

2L de Creme Culinário 25% de Gordura

400g de Creme de Leite

400g de doce de leite

500ml de leite

300g de Leite em Pó Ninho

15g de Mycryo ou 40g de Amido de Milho

2 colheres de sopa de pasta de caramelo Fabbri

10g de água

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes.
2. Leve ao fogo para cozimento até atingir ponto de blocos.
3. Média de 30-35 minutos de cozimento.

Coco Cremoso

Rendimento
1 forma aro 45x32

Ingredientes:

2L de Creme Culinário 25% de Gordura

400g de Creme de Leite

3 Caixinhas de Leite Condensado (1.185g)

300ml de leite

200ml de Leite de Coco

100g de Leite em Pó Ninho

200g de Côco com Flocos

15g de Mycryo ou 40g de Amido de Milho

8g de Dióxido de Titânio

10g de água

Modo de Preparo:

1. Dilua o dióxido de titânio na água e misture todos os ingredientes.
2. Leve ao fogo para cozimento até atingir ponto de blocos.
3. Média de 30-35 minutos de cozimento.

Creme de Chocolate

Rendimento
1 forma aro 45x32

Ingredientes:

2L de Creme Culinário 25% de Gordura

400g de Creme de Leite

3 Caixinhas de Leite Condensado (1.185g)

500ml de leite

150g de Cacau em Pó 100%

100g de Chocolate Meio Amargo

15g de Mycryo ou 40g de Amido de Milho

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes.
2. Leve ao fogo para cozimento até atingir ponto de blocos.
3. Média de 30-35 minutos de cozimento.

Validade dos recheios: 15 dias refrigerado, indico deixar fora de refrigeração por no máximo 24hs em local fresco.

Conservação e Vencimento

	Massas	Cremes	
Temperatura ambiente:	24 horas (local fresco)	24 horas (local fresco)	
Refrigerada:	7 dias	15 dias	
- Sem frutas frescas	-	-	
- Com frutas frescas	-	-	
Congelada:	-	-	

Lorem Ipsum

