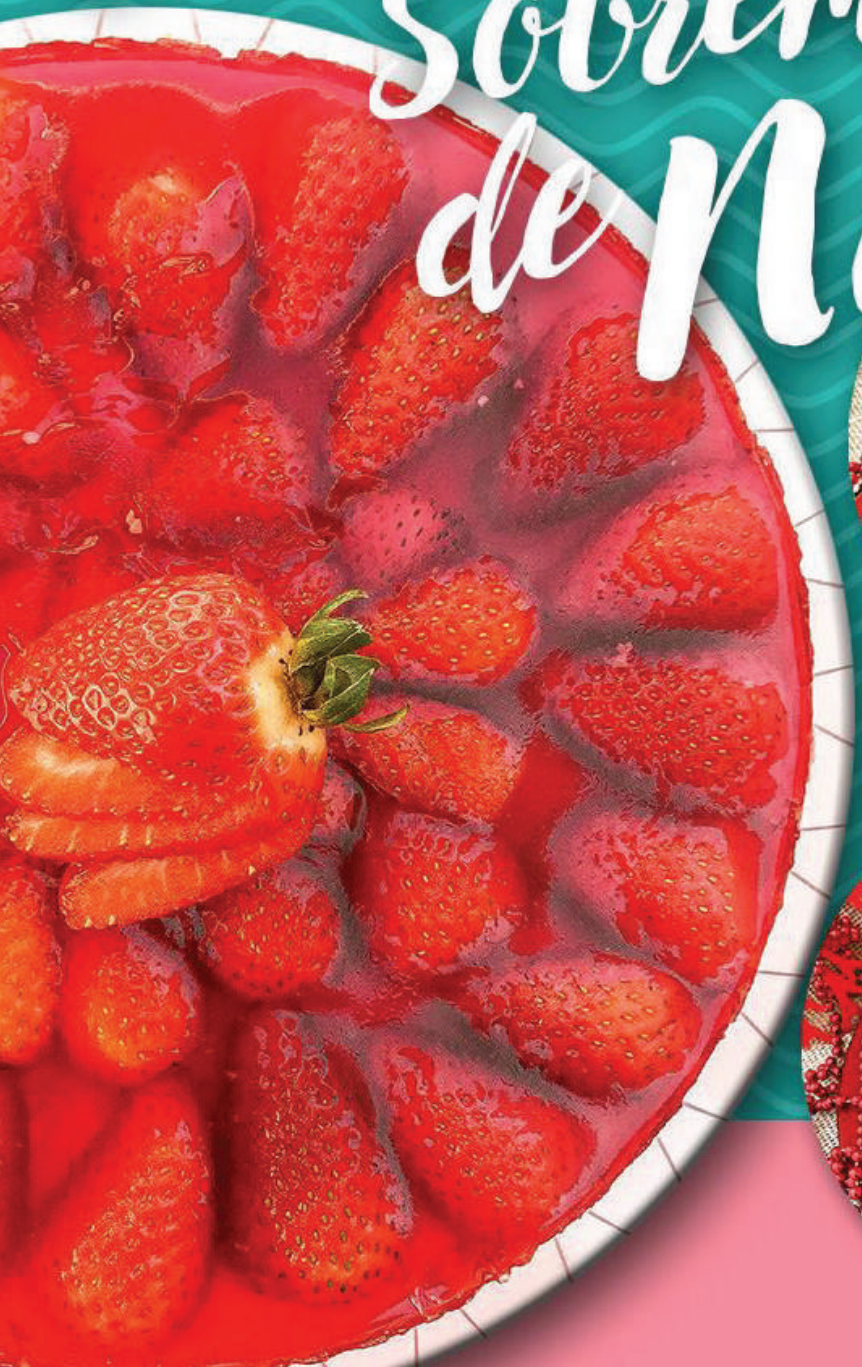
Curso Sobremesas de Natal







Lari
Doces dicas

Olá!

É com imenso carinho e gratidão que dedico meu conhecimento adquirido a cada dia nessa jornada de minha vida a você.

Lari Doces Dicas nasceu do desejo de expandir as partilhas, que já ocorriam no grupo do Facebook "Bolos Caseiros e Artesanais da Lari" e nos cursos via WhatsApp, visando oferecer uma melhor experiência de aprendizagem aos meus seguidores. Além de mais conforto e segurança para acessar os conteúdos.

Como tudo começou?

Em um momento da vida em que a dificuldade financeira era minha companheira, mas o amor era o meu maior aliado! Sempre amei cozinhar e inventar na cozinha. E como coração de mãe não se engana, resolvi seguir o conselho da minha e engrenei no mundo da confeitaria, de forma simples, mas com muita determinação.

Fui estudando bastante e aprendendo na prática, com os erros e acertos. Então resolvi criar um grupo no Facebook para partilhar as minhas experiências. E esse grupo foi crescendo de forma impressionante!

Partilhar meu conhecimento e saber que posso contribuir para o desenvolvimento de tantas pessoas é um imenso prazer e uma baita motivação!

A confeitaria é uma mistura de química e assim será esse espaço, não só para partilha de receitas, mas sim de todos os conhecimentos e pulos do gato, que compõe uma verdadeira sobremesa.

VAMOS INICIAR NOSSO SONHO!

SOBREMEAS GELADAS

Quem não adora uma sobremesa gelada tão apreciada em nossos almoços de domingo em família ou então em festas de fim de ano que atire a primeira pedra.
Desde a simplicidade de um delicioso pudim ou ate mesmo o requinte de um lindo cheescake, uma sobremesa apetece qualquer pessoa e com elas é uma ótima opção de lucro no seu negócio.
E falando em ótima opção, esse curso irá ajudar você a explorar e aumentar as vendas de final de ano pois sabemos o quanto dezembro é corrido por vários motivos que você já sabe. Época natalina, virada de ano, e o Transito fica caótico, as filas intermináveis, um lugar no estacionamento do shopping vira motivo de briga, recebemos visitas familiares, amigos, enfim. A lista de tarefas parece ser interminável! E a cada ano a sensação é que iremos ter um pequeno colapso.

As comidas que compõe a ceia são de suma importância para todas as pessoas, inclusive a sobremesa, tão importante quanto os pratos principais. Todos nós queremos uma mesa repleta de comidinhas deliciosas e sofisticadas para o dia em família. Porem com receitas praticas, rápidas e saborosas pois a rotina desgastante dos tempos modernos acaba nos ocupando bem mais a cada dia. E ainda tem aqueles que buscam praticidade ainda mais já comprando tudo pronto.

Ceia natalina e Virada de ano é tudo muito delicioso, e de uma mera importância que além dos sabores, os pratos são extremamente bem elaborados. Mas a mesa de Doces! Essa chega a brilhar meus olhos e com toda certeza essa é minha favorita. E é nessa parte Doce que iremos FATURAR UMA RENDA EXTRA PARA TODAS AS OCASIÕES PRINCIPALMENTE FINAL DO ANO.

O curso de hoje, justamente é para nós confeiteiros que buscamos o diferencial com a praticidade a nós e nossos clientes já comprando tudo pronto. Composto com receitas Fáceis, práticas e muito saborosas, sem muitas delongas ou dificuldades, pois não só nossos clientes que buscam essa praticidade toda. Para nós é essencial ainda mais em datas festivas organizar nossa agenda e espaço, assim fara com que atendemos todos os públicos sem deixar a desejar.

COMO DIVULGAR E ONDE OFERECER:

Já início garantindo que uma sobremesa bem elaborada visualmente e apetitosa se vende facilmente, pois como eu sempre digo, as pessoas comem com os olhos primeiramente.
Para obter sucesso vendendo de porta em porta (venda direta) é preciso algo mais, além de bons produtos/serviços. O profissional de vendas tem que se preparar para ir a campo, se informar, abordar de forma simpática. Sabemos que vender é a arte de influenciar pessoas, despertar necessidades, neutralizar objeções e fechar negócios.

Quando chega o momento de ir para a batalha diária de achar clientes, temos que estar preparados para o que der e vier, sempre estamos em vantagem, pois sabemos quais são as prováveis objeções que vamos ouvir, mas o cliente não tem ideia do que temos a oferecer. Precisamos motivar nossos clientes a comprar, e além do preço, precisamos mostra o valor do nosso produto.
Sabemos que quando abordados, eles têm três perguntas em mente:

1- Quem é você?
2- De onde você é?
3- O que você quer?

Seja simpática (o), ofereça seu produto de uma forma educada e faça relacionamento com seus clientes. O relacionamento é a essência das vendas diretas. Por isso, não basta vender.
Converse com seus clientes, mostre os benefícios e qualidade dos produtos, faça demonstrações. Ofereça degustações, eles certamente terão maior segurança para adquirir os produtos em saber a qualidade. **Lembre-se, se não vendeu nada hoje, amanhã é um novo dia,** reflita e busque identificar onde foram as falhas, organize sua agenda e vamos em frente.
Parcele as compras apenas para os clientes mais antigos e fiéis caso tenha essa segurança. Isso pode evitar que você sofra com a inadimplência dos compradores. Mas, se o cliente, por alguma razão, deixar de pagar, faça sempre uma cobrança respeitosa.

Faça um Anuncio, Folder ou Slide com algumas sobremesas, coloque preços e comece a divulgar por redes sociais, Facebook, Instagram, WhatsApp, fanpage, investir em produzir alguns testes para tirar fotos e postar na sua rede social fara toda a diferença também.
Distribuição de folhetos, faça promoções, crie kits e preços promocionais. Kits e combos natalinos é uma ótima opção para faturar. Pois você vendera em maior quantidade devido a estar dando vantagens pouco mais econômica a seu cliente. Vamos supor um exemplo de Combo Natalino.

Preços individuais:
Pudim de Leite Condensado - R$35,00 unidade
Bolo Natalino - R$ 45,00 unidade
Pavê na taça - R$ 120,00 unidade
Total: R$ 200,00
Encomendando as 3 sobremesas **você pagará 170,00 no kit**. **Adquira o seu!**

Crie Grupos no WhatsApp para amigos e clientes para expor seu trabalho e assim facilitara nos pedidos, pois quando um puxa a fila, os outros tende a querer também.
Promova encontros com amigos e cliente para um dia da degustação. Assim desde já, já facilitara a tirar pedidos.
Peça indicação de amigos, familiares, colegas de trabalho e ofereça algum brinde pela indicação. Se quiser oferecer em empresas, leve alguns folhetos para a recepcionista ou porteiro e leve um brinde especial para ele te ajudar na indicação, onde existem quantidades de pessoas juntas é sempre um bom ponto de venda para você oferecer seus produtos.
Outros (são centenas de lugares que você pode vender seus produtos, sejam ciativos).

COMO CALCULAR O PREÇO DE NOSSAS SOBREMESAS:

Esta é a parte chata, porem a grande maioria já sabe a regra básica para precificar nossos doces e sobremesas. Quando iniciamos com vendas de doces, salgados, bolos feitos em casa, enfim. A resposta simples, mas frustrante é que ninguém pode te dizer o quanto você deve cobrar. A definição de uma base de preços é uma das partes mais difíceis de qualquer negócio. **O preço varia muito de região para região, complexidade do trabalho feito e também a média de preços cobrados na sua cidade ou bairro.**

Antes de tudo tem que fazer uma boa pesquisa de preços dos seus concorrentes e uma lista precisa das suas próprias despesas. É difícil saber o valor para colocar no nosso trabalho. Nós não queremos ter prejuízo, mas também não queremos chocar nossos clientes com preços caros demais, ou ainda pior - barganhar com um cliente sobre o preço do nosso bolo.

É natural se sentir inseguro sobre como cobrar pelo seu trabalho. A primeira coisa a lembrar é que nós somos nossos piores críticos. Quando você valoriza o seu trabalho e coloca um preço justo, seus clientes irão valorizar a qualidade, ou ainda podem não concordar. Isso é complicado e você vai precisar de ter jogo de cintura e se adequar.

Há um tempo atrás quando fiz cursos profissionalizantes de bolos, aprendi que uma boa maneira de calcular a média dos preços é fazer essa equação: **Calcule TODO o gasto de materiais para essa receita, incluindo confeitos, forminhas e embalagens.** Então nas primeiras vezes, isso se torna chato. Mas é essencial para o preço final.

Exemplo: Se você gastou R$ 20,00 para fazer uma encomenda, o preço a ser cobrado será: R$ 20,00 (material) x 3 = R$ 60,00

Essa matemática leva em conta também a água, o gás do fogão, a energia e mão de obra. Está tudo incluído nessa conta. E se quiser saber o preço unitário de uma fatia ou então vender por porções, divida o total de gastos pela quantidade que a receita rendeu.

Exemplo: Gastei R$ 30,00 de material e renderam 15 Fatias de torta. R$30,00: 15 = R$ 2,00 de custo R$ 2,00(custo) x 3 = R$6,00 que será o preço de venda.

Isso se aplica a qualquer tipo de sobremesa, doces, bolos, salgados e entre outros. E uma das coisas mais importantes é:" O seu trabalho é artesanal, manual e direcionado ao seu cliente.

Não queira nivelar seu preço com produtos industrializados ou feitos em grande escala de produção por especialistas em Buffet, padarias ou lanchonetes". Esse é seu melhor argumento na hora de dar preço! Valorize seu Trabalho. Eu costumo dizer que **Preço e Valor são palavras bem diferentes**, pois se você passar o Preço do seu Produto antes de Explicar o valor que ele tem, ele irá se queixar. Mas se você explicar o Valor que aquela receita remete, ele irá perceber que o preço será simbólico Perto do valor Remetido. Ainda mais quando nosso caso é sobremesas natalinas acaba agregando a mais no valor. Pois a mesa da Ceia é o cartão postal para o tão esperado dia, e obvio que não queremos deixar uma sobremesa linda em uma embalagem feia ou mal apresentado.

EQUIVALÊNCIAS DE PESO E MEDIDAS:



Copo de Requeijao
250ml



Copo Americano
150ml

Xícara de Chá
240ml



Colheres



De Servir



De Sopa



De Sobremesa

De Chá

De Café

Xícara de Café
180ml





De Chá



De Café

Pontas de Colheres

Açúcar Refinado
1 Xícara - 180g
1/2 Xícara - 90g
1/3 Xícara - 60g
1/4 Xícara - 45g
1 Colher (sopa) - 15g

Açúcar De Confeiteiro
1 Xícara - 130g
1/2 Xícara - 65g
1/3 Xícara - 45g
1/4 Xícara - 35g
1 Colher (sopa) - 20g

Açúcar De Impalpável
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 15g

Açúcar De Mascavo
1 Xícara - 130g
1/2 Xícara - 65g
1/3 Xícara - 45g
1/4 Xícara - 35g
1 Colher (sopa) - 25g

Açúcar De Granulado
1 Xícara - 200g
1/2 Xícara - 100g
1/3 Xícara - 65g
1/4 Xícara - 50g
1 Colher (sopa) - 20g

Açúcar Cristal
1 Xícara - 210g
1/2 Xícara - 105g
1/3 Xícara - 70g
1/4 Xícara - 55g
1 Colher (sopa) - 20g

Farinha De Trigo
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 15g

Farinha Integral
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 20g

Farinha De Centeio
1 Xícara - 105g
1/2 Xícara - 55g
1/3 Xícara - 35g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 10g

Aveio Em Flocos Finos
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 35g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 15g

Fubá Mimoso
1 Xícara - 150g
1/2 Xícara - 80g
1/3 Xícara - 55g
1/4 Xícara - 40g
1 Colher (sopa) - 20g

Amido De Milho
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 10g

Líquidos (água, leite, óleo, etc.)
1 Xícara - 240g
1/2 Xícara - 120g
1/3 Xícara - 80g
1/4 Xícara - 60g
1 Colher (sopa) - 15g

Mel / Glucose De Milho
1 Xícara - 300g
1/2 Xícara - 150g
1/3 Xícara - 100g
1/4 Xícara - 75g
1 Colher (sopa) - 15g

Manteiga (ou gordura vegetal)
1 Xícara - 200g
1/2 Xícara - 100g
1/3 Xícara - 65g
1/4 Xícara - 50g
1 Colher (sopa) - 20g

Leite Em Pó Integral
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 15g

Polvilho Azedo
1 Xícara - 180g
1/2 Xícara - 90g
1/3 Xícara - 60g
1/4 Xícara - 45g
1 Colher (sopa) - 25g

Chocolate Em Pó/Cacau
1 Xícara - 90g
1/2 Xícara - 45g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 20g
1 Colher (sopa) - 15g

SUMÁRIO

Pudim de leite condensado 01

Pudim de leite ninho com nutella 02

Brigadeirão 03

Manjar de coco com calda de ameixa ao vinho 04

Pannacotta de coco com coullis de maracujá 05

Bavaroise de doce de leite 06

Geladão de abacaxi 07

Sorvetone 08

Cheesecake espelhado de morango 09

Torta de chocolate com caramelo salgado 10

Pavê de maracujá com chocolate 11

Banoffe pie 12



Pudim de leite condensado

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes para a calda

1 xícara de açúcar
1/2 xícara de água

Ingredientes para o pudim:

2 latas de leite condensado
2 latas de leite
4 ovos

Modo de preparo: Para a calda: em uma panela, derreta o açúcar até formar um caramelo. Adicione a água e deixe até que dissolva todo o caramelo formando uma calda lisa e não muito grossa em ponto de fio. Adicione a forma (22 cm de diâmetro) e reserve.
Para o pudim. Em um refratário ou liquidificador, bata o Leite condensado, ovos e leite até que a mistura fique homogênea. Despeje a mistura na forma caramelizada. Cubra com papel-alumínio e asse em forno médio (180º C), preaquecida, em banho-maria, até ficar firme (cerca de 1 hora e meia). Leve à geladeira por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva.

Obs: para um pudim lisinho importante bater os ingredientes o mínimo possível e assar em forno lento a (160°C) para que não coagule os ovos.
Para um pudim com buraquinhos, bata todos os ingredientes no liquidificador por aproximadamente 3 minutos para que crie ar na mistura e asse em forno pré-aquecido a (180°).



Pudim de leite ninho com nutella

PUDIM DE LEITE NINHO COM NUTELLA



Ingredientes:

2 latas de leite condensado
300 ml de leite
3 ovos
1 xícara de leite em pó
Nutella a gosto
Óleo e açúcar para untar e polvilhar a fôrma

Modo de preparo: Em um refratário ou liquidificador, bata o Leite condensado, ovos, leite e leite em pó até que a mistura fique homogênea. Despeje em uma forma com furo central (20 cm de diâmetro) untada com óleo e açúcar. Cubra com papel-alumínio e asse em forno médio (180º C), preaquecido, em banho-maria, até ficar firme (cerca de 1 hora e meia). Leve à geladeira por cerca de 6 horas. Desenforme e decore com Nutella a gosto.



Brigadeirão

BRIGADEIRÃO



Ingredientes

2 latas de leite condensado
¾ de xícara (chá) de chocolate em pó (90g)
300 ml de leite
4 ovos
2 colheres (sopa) de manteiga derretida
Óleo e açúcar para untar e polvilhar a fôrma

Modo de preparo: Em um refratário ou liquidificador, bata o Leite condensado, ovos, leite, chocolate em pó e manteiga derretida até que a mistura fique homogênea. Despeje em uma forma com furo central (20 cm de diâmetro) untada com óleo e açúcar. Cubra com papel-alumínio e asse em forno médio (180º C), preaquecido, em banho-maria, até ficar firme (cerca de 1 hora e meia). Leve à geladeira por cerca de 6 horas. Desenforme e decore com granulado.



Manjar de coco com calda de ameixa ao vinho

MANJAR DE COCO COM CALDA DE AMEIXA AO VINHO



Ingredientes para a calda:

200g de ameixa sem caroço
2 xícaras de vinho tinto.
1/2 xícara de açúcar

Ingredientes para o manjar:

1 lata de leite condensado
1 litro de leite
200ml de leite de coco
1 xícara de amido de milho
1 caixinha de creme de leite (200g)

Modo de preparo para a calda: Em uma panela adicione todos os ingredientes e leve ao fogo até reduzir e formar uma calda.

Modo de preparo para o manjar: Receita de manjar branco é bem simples de fazer: misture bem o Leite de coco e amido e mexa até dissolver totalmente o amido, adicione o restante dos ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme grosso. Retire do fogo, despeje em uma forma com furo central (22 cm de diâmetro), molhada ou levemente untada com óleo, e leve à geladeira por cerca de 8 horas. Após isso, desenforme e despeje a calda por cima.



Pannacotta de coco com coullis de maracujá

PANNA COTTA DE COCO COM COULIS DE MARACUJÁ

Ingredientes para a pannacotta de coco

1 lata de leite condensado
2 caixinhas de creme de leite (400g)
50 gramas de coco ralado
1 envelope de gelatina incolor (12g)
200ml de leite de coco



Ingredientes para o coullis de maracujá.

Polpa de 2 maracujás
½ xicara de açúcar
1 colher (café) de amido de milho

Modo de preparo: Hidrate a gelatina com 6 colheres de agua gelada por alguns minutos. No liquidificador adicione o leite condensado, creme de leite e leite de coco e bata até que tudo se misture. Dissolva a gelatina em banho maria ou no micro-ondas por 15 segundos até ela ficar morninha e liquida, em seguida adicione a gelatina no liquidificador junto com a mistura e bata, por fim adicione o coco apenas misturando com uma colher. Coloque em uma forma levemente untada com óleo e leve à geladeira por no mínimo 8 horas.

Coullis de maracuja: Em uma panela adicione a polpa dos maracujás, açúcar e o amido e leve em fogo baixo até dissolver o açúcar e dar uma leve engrossada na calda. Despeje no Mousse depois de Frio.



Bavaroise de doce de leite

BAVAROISE DE DOCE DE LEITE



Ingredientes

300 ml de creme de leite fresco
400g de doce de leite
1 envelope de gelatina incolor (12g)

Ingredientes para Cobertura doce de leite

100g de doce de leite
100g de creme de leite

Modo de preparo: Hidrate a gelatina em 6 colheres de agua, aguarde alguns minutos e dissolva em banho-maria ou no micro-ondas por 15 segundos. Reserve.
Bata o creme de leite fresco até engrossar bem, mas sem chegar ao ponto de chantilly. Junte o doce de leite e a gelatina dissolvida ao creme batido e bata mais até ficar bem misturado. passe a mistura para uma forma de buraco levemente untada com óleo, adicione colheradas de doce de leite, cubra com papel-alumínio e leve à geladeira por 5 horas ou até firmar.
Cobertura: misture o creme de leite ao doce de leite até formar uma cobertura lisa. Despeje por cima da bavaroise desenformada e decore a gosto.



Geladão de abacaxi

GELADÃO DE ABACAXI



Ingredientes

500ml de água
2 pacote de gelatina de abacaxi (60g)
2 caixinhas de creme de leite (400g)
1 lata de leite condensado
1 abacaxi grande em cubos
1 xícara de açúcar

Modo de preparo: pique o abacaxi em cubinhos e leve ao fogo baixo junto com o açúcar por aproximadamente 20 minutos. Reserve

Dissolva a gelatina com 250 ml de água quente e em seguida adicione 250ml de água fria, em seguida em um liquidificador adicione metade dos abacaxis picados, o leite condensado, creme de leite, a gelatina dissolvida e bata até que tudo se Liquidifique.

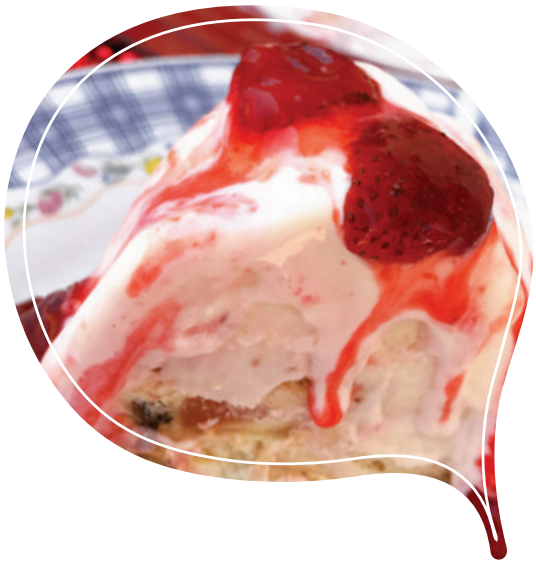
Adicione o restante do abacaxi no creme, coloque em uma forma levemente untada com óleo ou em um refratário e leve para gelar por aproximadamente 8 horas.


Sorvetone

SORVETONE

Ingredientes

1caixinha de morangos picados.
½ xicara de açúcar.
1 Lata de Leite condensado.
2 caixinhas de creme de Leite.
200 ml de Leite
200 gramas de Panetone
5 colheres (sopa) de leite em pó



Modo de preparo: Em uma panela adicione os morangos e o açúcar deixando em fogo baixo até formar uma geleia. Reserve. Despedace o panetone grosseiramente. No liquidificador bata o leite condensado, creme de leite, leite e leite em pó até misturar todos os ingredientes. Despeja o liquido ao panetone para misturar. Leve toda a mistura em forma untada com óleo ao freezer por no mínimo 8 horas. Desenforme e cubra com geleia de morango.

Obs: Pode substituir por chocotone e geleias de sua preferência



Cheesecake espelhado de morango

CHEESECAKE ESPELHADO DE MORANGO

Ingredientes para base

200g de bolacha maizena
80g de manteiga sem sal

Ingredientes para cobertura

1 pacote de gelatina de morango (30g)
125ml de água quente
125ml de água gelada
1 caixa de morangos cortados ao meio

Ingredientes para o creme

150g de açúcar refinado
250g de cream cheese
200ml de creme de leite fresco
1 envelope de gelatina sem sabor (12g)

Modo de preparo para a base: Bata os biscoitos no processador. Acrescente a manteiga derretida e bata novamente. Despeje na forma (ARO 20), alise com uma colher. Leve ao forno preaquecido a 200º por aproximadamente 10 minutos. Após, espere esfriar.

Para o creme: Na batedeira adicione o creme de leite fresco (que deve ficar 20 minutos no freezer antes de bater) e bata até ponto dê chantilly. Quando chegar no ponto transfira e reserve em um prato.

Ainda na batedeira adicione o cream cheese, o açúcar e bata bem. Hidrate a gelatina adicionando 6 colheres de água gelada, aguarde 2 minutos e aqueça no microondas por 15 segundos. Adicione a gelatina ao creme e bata bem. Desligue a batedeira e acrescente o Chantilly reservado misturando delicadamente. Na forma com a base de biscoitos, despeje o creme, cubra com filme plástico e leve à geladeira até firmar, aproximadamente 2 horas.

Para a cobertura: Em uma tigela despeje a gelatina de morango, adicione a água quente, misture. acrescente a água gelada, misture. Leve à geladeira apenas para começar a enrijecer, por aproximadamente 30 minutos. Retire a cheesecake da geladeira. Decore com morangos cortados ao meio e despeje a gelatina de morango. Leve à geladeira por 8 horas, ou até que esteja completamente firme. Desenforme e decore.



Torta de chocolate com carmelo salgado

TORTA DE CHOCOLATE COM CARAMELO SALGADO

Ingredientes para Base

250g de bolacha maizena de chocolate
120g de manteiga sem sal

Ingredientes para recheio

2 caixinhas de creme de leite (400g)
400g de chocolate meio amargo

Ingredientes para caramelo

2 caixinhas de creme de leite (400g)
2 xícaras de açúcar cristal
1 colher (chá) sal Rosa ou flor de sal

Modo de preparo para a base: Processe os biscoitos até obter uma farofa fina. Em seguida, derreta a manteiga e jogue por cima da farofa. Processe até que a massa se forme e depois arrume em torno de toda a forma. Nesta receita, usei uma forma de 23 cm de diâmetro por 6 cm de altura. Leve ao congelador até que a massa esteja completamente congelada. Depois de congelada asse em forno preaquecido a 220˚C por 10 minutos.

Para o caramelo: coloque o açúcar em uma panela e espere derreter em fogo médio/baixo até formar um caramelo. formado o caramelo, acrescente o creme de leite aos poucos e mexa sem parar (atenção, muito cuidado nessa etapa pois subira um vapor muito quente correndo o risco de se queimar), até que o caramelo cremoso se forme e a mistura esteja homogênea, acrescente o sal e mexa até se misturar. Em seguida, derrame o caramelo sobre a torta e espere esfriar completamente.

Para o recheio: derreta chocolate com o creme de leite no microondas até formar uma ganache. Em seguida despeja por cima do caramelo frio e leve para gelar por aproximadamente 2 horas.

Na hora de servir salpique flor de sal por cima e decore a gosto.



Pavê de maracujá com chocolate

PAVÊ DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE

Ingredientes

300g de bolacha champanhe
6 maracujás
2 latas de leite condensado
300g de cream cheese
250ml de creme de leite fresco
1 envelope de gelatina incolor (12g)
150g de chocolate amargo
1 caixinha de creme de leite (200g)



Modo de preparo: Para fazer o suco de maracujá concentrado: Bata a polpa dos maracujás no liquidificador e passe pela peneira. Reserve. Na batedeira acrescente o creme de leite fresco (deixe no freezer 20 minutos antes). Bata quase até chegar ao ponto de Chantilly, em seguida acrescente o leite condensado, cream cheese e o suco de maracujá e bata até que tudo se misture. Hidrate a gelatina em 6 colheres de água gelada e aqueça no micro-ondas por 15 segundos e acrescente na mistura.

Para a cobertura de chocolate, derreta o chocolate amargo com o creme de leite até formar uma ganache. Reserve

Montagem: Na travessa acrescente um pouco do creme, faça uma camada de biscoitos umedecidos no leite, despeje o creme novamente, mais uma camada de biscoitos umedecidos no leite, intercalando com o creme até finalizar. Por último despeje a ganache de chocolate, cubra com filme plástico e leve à geladeira por aproximadamente 4 horas. Finalize decorando a gosto



Banoffe pie

BANOFFE PIE

Ingredientes para base

350g de bolacha maizena
150g manteiga sem sal

Ingredientes para cobertura de chantilly

250ml creme de leite fresco
2 colheres (sopa) de açúcar

Ingredientes para Recheio

400ml de leite
400g de doce de leite
3 gemas
4 colheres (sopa) de amido de milho
3 bananas nanicas picadas em rodelas

Modo de preparo para base: Processe os biscoitos até obter uma farofa fina. Em seguida, derreta a manteiga e jogue por cima da farofa. Processe até que a massa se forme e depois arrume em torno de toda a forma. Nesta receita, usei uma forma de 23 cm de diâmetro por 6 cm de altura. Leve ao congelador até que a massa esteja completamente congelada. Asse em forno preaquecido a 220˚C por 10 minutos.

Recheio: Para fazer o creme, dissolva a maizena no leite. Adicione o doce de leite e gemas e misture bem. Adicione em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar. Quando o creme ferver, continue mexendo bem por 3 minutos. Retire do fogo, transfira para outra tigela e cubra com plástico filme em contato. Leve o creme à geladeira até gelar por completo.

Montagem: Quando o creme de doce de leite estiver gelado, recheie a torta, alisando bem.
Arrume as rodelas de banana por cima do creme.

Dica: pincele as rodelas de banana com suco de limão para que não escureçam.

Finalize a decoração da torta com chantilly. Bata o creme de leite fresco (ou nata, ou creme de leite em lata bem gelado e sem o soro) com o açúcar até o ponto de chantilly. Decore com raspas de chocolate.

AGRADECIMENTOS

Quero agradecer a todos que adquiriram esta apostila (e-book) ou qualquer um dos meus outros cursos de bolos artesanais.
Gratidão enorme pela confiança adquirida em tão pouco tempo, e espero que todos sejam abençoados nessa jornada doce. Que vocês levem o aprendizado deste curso para a vida toda. Que não nos falte motivação para seguir adiante, sempre com nossos sonhos. Pois tenho certeza que todos vocês são capazes de ir muito mais longe. Boa sorte hoje e sempre. Obrigado, até mais.

Larissa Cristy

DESIGN POR: **FERNANDA ALVES**
nanda.sa@icloud.com | (81) 9 9906-7571