LIVRO DE RECEITAS DA SEMANA BLACK DA LARI



A partir de 26 de novembro de 2019

Bom Bom TPM de pote

120 min. | 17 potinhos de 120g cada

Esta receita dá um bolo de pote delicioso! No meu Curso de Bolos de pote: faça e venda você confere muitas outras receitas como essa. Fácil de fazer, fácil de vender, e fácil de comer.

Ingredientes:

2 caixas de morango picados e secos

Creme de Ninho:

2 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

6 colheres de leite em pó

800 ml de creme de leite

Ganache de chocolate

300g de chocolate amargo

400g de creme de leitec

Pique os morangos em pedaço e seque bem. Creme de ninho: em uma panela, adicione todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. Para a ganache, adicione chocolate picado e creme de leite em um refratário e leve ao microondas de 30 em 30 minutos até derreter e formar uma ganache, em seguida deixe esfriar. Monte começando com morango, adiconando o creme e finalizando com um pouco de ganache



Rosca de leite condensado

120 min. | De 3 à 4 roscas na forma 18cm

Além dos bolos, os pães também são muito fáceis de vender, no meu **Curso de Panificação** você confere muitas receitas de pães variados que enchem os olhos e agradam a todos os paladares!



- Ingredientes

60g de fermento fresco ou
2 saches de fermento seco.
280 ml de leite morno
3 colheres de açúcar.
1 kg de farinha
4 ovos
1/2 xícara de óleo vegetal
1 colher (café) de sal
1 lata de leite condensado

- Preparo

Misture todos os ingredientes e depois adicione leite aos poucos até dar o ponto. Sove até ter o ponto de véu e deixe descansar por 1 hora. Passado uma hora, é momento de fazer as bolinhas. Divida a massa em 4 partes, e depois divida novamente cada parte em 6 bolinhas iguais. Recheie as bolinhas com o que quiser, Goiabada, doce de Leite, creme ou Brigadeiro de chocolate. Coloque as bolinhas lado a lado na forma untada apenas com manteiga e deixa descansar por mais 40 min. Faça um risco por cima de cada bolinha com a faca para não acontecer de estourar. Depois pincele a gema e leve pra assar ate dourar. Finalize com uma calda de sua preferência.



Massa base de chocolate

50 min. | 1 bolo na forma 24cm ou 2 bolos na forma 18cm

Esta massa resulta num bolo de chocolate muito saboroso, úmido e bem chocolatudo. Pode ser usada para caseirinhos mas também para fazer bolos confeitados, pois não precisa de muita calda. Na verdade é uma das massas que eu ensino no meu **Curso de Confeitaria para iniciantes**, e também no **curso de Bolos caseirinhos: faça e venda**.

- Ingredientes

3 ovos

1 xícara de leite

1 xícara de óleo vegetal

3 colheres de cacau em pó (30g)

2 xícaras de farinha

1+ ½ xícaras de açúcar

1 colher de sopa de fermento químico

- Preparo

Bata todos os ingredientes menos a farinha e o fermento por 3 min ou até emulsificar bem. Adicione e bata, apenas até misturar, a farinha e o fermento. Asse a 180ºC por 40min ou até o palito sair limpo quando espetar com um palito.

Bolo bala baiana (caco de vidro)

60 min. | 1 bolo na forma 24cm ou 2 bolos na forma 18cm

Receita Massa:

3 ovos
180ml de óleo
200ml de leite de coco
50ml de leite integral
50g de coco em flocos desidratado
210g de açúcar (1 xicara)
320g de farinha de trigo (2 xicaras)
1 colher de fermento químico

Preparo: No liquidificador adicione os ovos, açúcar, leite de coco, leite integral e óleo, e bata por aproximadamente 3 minutos até tudo se liquidificar e homogeneizar. Em seguida adicione a farinha de trigo e fermento em pó e bata o suficiente até que tudo se misture. Transfira ¾ da massa para uma forma untada, recheie, cubra com o restante da massa e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 45 minutos.



Cobertura do bolo bala baiana

20 min. | Cobertura para uma receita de massa

Brigadeiro Cremoso de Coco (Ponto de Bico)

1 lata de leite condensado
200g de creme de leite
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
100g de coco em flocos ou ralado

Preparo: Em uma panela adicione todos os ingredientes, e leve ao fogo médio/ baixo até ficar em ponto Cremoso. Desligue, deixe esfriar, coloque em saco de confeitar e recheie o bolo.

Calda de Caramelo

720g de açúcar
480ml de agua
30ml de vinagre de maçã

Preparo: Em uma panela adicione todos os ingredientes e deixe ferver sem mexer até ficar em ponto de bala dura. O ponto é quando ele chegar em uma coloração de caramelo, e ao adicionar em um copo com água gelada, ele dê um estalo. Ou até atingir 135ºC.

Montagem: com o bolo Frio, adicione o brigadeiro de coco espatulando até ficar certinho. Em seguida leve para o congelador por aproximadamente 30 minutos para facilitar o banho de caramelo. Transfira para uma grade totalmente untada com óleo ou margarina para evitar de grudar, e despeje o caramelo no bolo. Em seguida rapidamente com ajuda de uma espátula também untada com óleo, transfira o bolo para o prato.