E-BOOK
de receitas



Janaina Barzanelli

Índice

Rosa de Ganache.....01
Bolo Merengado tipo Sonho de Valsa.....01
Brigadeiros Gourmet.....03
Brigadeiro Chocolate Meio Amargo.....03
Brigadeiro de Morango.....03
Brigadeiro de Leite em Pó.....04
Bolo Floral com Chantininho.....04
Cup Cake de Red Velvet com Creme de Queijo Cremoso.....05
Alfajor Sublime de Côco com Doce de Leite.....06
Tortelletes de Morango.....07
Torta Holandesa.....08
Brownie Gourmet.....09
Bolo de Feijoada.....09
Hóstia com Amêndoas.....10
Pudim de Chocolate.....11



Rosa de Ganache

Ingredientes:
500g de chocolate meio amargo – CHOCOLATIER MAVALÉRIO
200g de creme de leite
20g de emulsificante para bolo
7g de PASTA SABORIZANTE DE BAUNILHA - BLEND COBERTURAS

Modo de preparo:

Em um recipiente derreta a Chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas. Acrescente o creme de leite e mexa bem.
Espere esfriar FORA DA GELADEIRA.

Depois coloque essa ganache na batedeira com o emulsificante. Bata até montar. Finalize colocando o aroma. Coloque essa ganache em 2 mangas de confeitar. Uma com o bico pétala n° 104 e em outra manga com o bico perlê n°12. Faça as rosas com o auxílio de um suporte para fazer rosas. Coloque na mesa e espere endurecer.



Bolo Merengado tipo Sonho de Valsa

MASSA:
Ingredientes:
300g de ovos (6 unidades) – FAMÍLIA BIANCHI
360g de açúcar refinado
120ml de água
60g de manteiga
240g de farinha de trigo – ROSA BRANCA
150g de amido de milho
10g de fermento em pó

Modo de preparo: Bata os ovos como açúcar até formar uma espuma. Aqueça a água com a manteiga no microondas até derreter a manteiga, junte esse liquido a mistura da batedeira. Desligue da batedeira e acrescente os ingredientes secos misturados (farinha, de trigo, fermento em pó, amido de milho). Misture lentamente com o fouet para a massa não baixar. Leve para assar a 180ªC por 25 a 30 minutos.

Obs: pode colocar raspas de laranja e canela.

CALDA DE LEITE CONDENSADO:
395g de leite condensado
600 ml de água

Modo de preparo: Misturar tudo. E umedecer o bolo.

RECHEIO TIPO SONHO DE VALSA:
400g de chocolate branco – CHOCOLATIER MAVALÉRIO
200g de doce de leite
200g de farinha de amendoim
200g de creme de leite
200g de chantilly batido em ponto firme – MASTER MARTINI

Modo de preparo: Derreter o chocolate e acrescentar o restante dos ingredientes espere encorpar e utilize para rechear.

DECORAÇÃO:
Merengue Suiço:
5 xícaras (chá) de açúcar refinado
2 xícaras (chá) de claras – in natura – FAMÍLIA BIANCHI

Modo de preparo: Colocar os dois ingredientes em uma panela e levar direto ao fogo até atingir a 63°C – MEXENDO SEM PARAR. Em seguida colocar na batedeira e bater até montar.

Obs: Alisar o bolo com esse merengue, em seguida com o bico 127D faça essas tirar com o próprio bico e merengue, com movimento de baixo para cima. Utilize um maçarico para gratinar. Finalize com flores naturais.



Brigadeiros Goumert

Brigadeiro Chocolate Meio Amargo

Ingredientes:
1 lata de leite condensado(395g)
100g de creme de leite
100g de Chocolate Meio Amargo – CHOCOLATIER MAVALÉRIO

Modo de preparo: Em uma panela de fundo grosso coloque todos os ingredientes, mexa muito bem até misturar tudo. Depois leve ao fogo até formar um creme firme. Coloque em um recipiente untado com margarina. Espere esfriar, enrole e passe-os na cobertura.

Sugestões de Cobertura que combinam: Flocos de Chocolate Amargo,

Obs: pode colocar raspas de laranja e canela.

Brigadeiro de Morango

Ingredientes:
1 lata de leite condensado (395g)
100g de creme de leite
100g de Chocolate Branco - CHOCOLATIER MAVALÉRIO
10g de Pó para preparo de Sobremesa Sabor Morango Mavalério

Modo de preparo: Em uma panela de fundo grosso coloque todos os ingredientes, mexa muito bem até misturar tudo. Depois leve ao fogo até formar um creme firme. Coloque em um recipiente untado com margarina. Retire a panela do fogo e acrescente o Pó de Morango, mexa muito bem até dissolver todo o pó. Coloque em um recipiente untado com margarina. Espere esfriar, enrole e passe-os na cobertura.

Sugestões de Cobertura que combinam: Raspas de Chocolate Morango

Brigadeiro de Leite em Pó

Ingredientes:
1 lata de leite condensado (395g)
100g de creme de leite
100g de Chocolate Branco – CHOCOLATIER MAVALÉRIO
50g de leite em pó

Modo de preparo: Em uma panela de fundo grosso coloque todos os ingredientes, mexa muito bem até misturar tudo. Depois leve ao fogo até formar um creme firme. Coloque em um recipiente untado com margarina. Espere esfriar, enrole e passe-os na cobertura.

Sugestões de Cobertura que combinam: Massa folhada triturada



Bolo Floral com Chantininho

MASSA:
Ingredientes:
200g de ovos (4 unidades)
2g de sal
250g de açúcar refinado
180ml de leite
70ml de óleo

200g de farinha de trigo
50g de leite em pó
50g de cacau em pó
10g de fermento em pó

Modo de preparo: bata as claras em neve com a pitada de sal, em seguida junte as gemas uma a uma, quando misturar junte o açúcar e bata por dois minutos. Aqueça o leite com óleo no microondas por 1 minuto, junte esse liquido a mistura da batedeira. Desligue da batedeira e acrescente os ingredientes secos misturados (farinha, de trigo, fermento em pó, cacau em pó e o leite em pó). Misture lentamente com o fouet para a massa não baixar. Leve para assar a 180ªC por 25 a 30 minutos.

CALDA DE LEITE CONDENSADO:

395g de leite condensado
600 ml de água

Modo de preparo: Misturar tudo. E umedecer o bolo.

RECHEIO TIPO GALAK:
400g de Chocolate Branco
200g de creme de leite
10 ml de aroma de baunilha
100g de chantilly batido
300g de chocolate branco ralado

Modo de preparo: Em um recipiente, derreta o chocolate branco, acrescente o creme de leite e o restante dos ingredientes. Mexa bem e utilize como recheio.

DECORAÇÃO:
Chantininho:
t500 g de chantili
50 g de pó para preparo de glacê real
100 g de leite em pó
100 g de leite condensado

Modo de preparo: Em uma batedeira, coloque o chantili e comece a bater. Assim que ganhar corpo, vá colocando o restante dos ingredientes, já peneirados e aos poucos. Por fim, agregue o leite condensado. Deixe bater até ficar estruturado. Empregue utilizando o bico 1M para as rosas maiores e bico pitanga 21 com chantininho tingido na cor rosa e as folhas com chantininho tingido

de verde com o bico folha 352.



Cup Cake de Red Velvet com creme de Queijo Cremoso

BUTTERMILK:
Ingredientes:
170 ml de leite
10 ml de vinagre de vinho branco

Modo de preparo: Misturar os ingredientes.

MASSA DE VELVET:
ingredientes:
120 g de manteiga em temperatura ambiente
180 g de açúcar refinado
2 ovos – FAMÍLIA BIANCHI
12g de emulsificante para bolo
7 ml de aroma de baunilha
25 g de chocolate em pó 32% – MAVALÉRIO
210 g de farinha de trigo - ROSA BRANCA

3 g de sal
3 g de bicarbonato de sódio
180 ml de buttermilk (feito anteriormente)
8 g de corante alimentício vermelho

Modo de preparo: Numa batedeira, bater a manteiga, o açúcar, os ovos, o emulsificante e o aroma de baunilha e bata até ficar um creme claro e fofo. Coloque os ingredientes secos em uma tigela (chocolate em pó, farinha de trigo, sal e o bicarbonato), reserve.
Assim que ficarem encorpados os ingredientes da batedeira, acrescente o buttermilk (mistura de leite e vinagre). Depois acrescente os ingredientes secos nessa mistura fofa e aerada, à medida que vai incorporando os secos. Coloque, por último o corante. Leve para assar em forno preaquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos em formas próprias para cup cakes. Espere esfriar para rechear.

CREME DE MANTEIGA (recheio e cobertura):
ingredientes:
320 g de Açúcar de Confeiteiro – SNOW SUGAR
3 g de canela em pó
60 g de manteiga em temperatura ambiente
113 g de cream cheese (queijo cremoso)

Modo de preparo: Bater o açúcar, a canela e a manteiga até ficar bem misturado. Adicione o cream cheese e bata novamente até ficar um creme bem fofo. Rechear e cobrir o cup cake com esse creme. Para decorar esfarele a massa do red velvet e decore.



Alfajor Sublime de Côco com Doce de Leite

Ingredientes:
150g de farinha de trigo – ROSA BRANCA
300g de amido de milho
5g de fermento em pó
200g de manteiga
150g de açúcar refinado
2 gemas (40g) – FAMÍLIA BIANCHI
1 ovo inteiro (50g) – FAMÍLIA BIANCHI
Aroma de baunilha a gosto
Doce de leite - para rechear
Coco seco ralado - para passar em volta

Modo de preparo: Em um recipiente misture os ingredientes secos (farinha de trigo, amido de milho, fermento em pó). Reserve.
Em um bowl coloque a manteiga e o açúcar refinado; com as mãos, mexa bem até formar um creme.
Acrescente as gemas e o ovo e mexa mais um pouco.
Depois acrescente os ingredientes secos à mistura cremosa.
Mexa até unir os ingredientes.
NÃO SOVE PARA QUE A MASSA NÃO PEGUE LIGA.
Deixe a massa descansar na geladeira por 3 horas.

Abra a massa, entre dois plásticos, deixando-a com aproximadamente ½ centímetro de espessura.
Corte com um cortador de 5 cm de diâmetro.
Arrume em uma assadeira forrada com teflon.
Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 12 minutos.
Deve sair do forno um biscoito bem clarinho.
Espere esfriar e recheie com doce de leite.
Passe coco seco ralado em volta



Tortelletes de Morango

Ingredientes da massa sablé:
250g de manteiga
250g de açúcar de confeiteiro – SNOW SUGAR
2 ovos inteiros (100g) – FAMÍLIA BIANCHI
500g de farinha de trigo – ROSA BRANCA
Raspas de 1 limão

Modo de preparo: Em um bowl coloque a manteiga e o açúcar de confeiteiro; com as mãos, mexa bem até formar um creme.
Acrescente os ovos e mexa mais um pouco mais um pouco.
Depois acrescente a farinha de trigo e as raspas de limão.
Mexa até unir os ingredientes.
NÃO SOVE PARA QUE A MASSA NÃO PEGUE LIGA.
Deixe na geladeira por 3 horas.
Forre as forminhas de alumínio com essa massa.
Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 15 minutos ou até que esteja levemente dourada.
Espere esfriar para rechear.

Obs: Para fazer a massa de chocolate, retiramos 50g de farinha de trigo e acrescentamos 50g de Cacau em Pó.
O processo de fazer a massa é o mesmo.

CREME DE CONFEITEIRO (PATISSIERE):
1000 ml de leite UHT
100g de amido de milho
150g de gemas (aproximadamente 08 unidades) – FAMÍLIA BIANCHI
300g de açúcar refinado
50g de margarina de uso culinário
05 ml de Aroma de baunilha

Modo de preparo: Separar todos os ingredientes da receita.

Colocar 300 ml de leite em um recipiente com o amido e as gemas, mexer bem e reservar. Em uma panela coloque o restante do leite (700 ml), o açúcar e a margarina. Leve para ferver, assim que abriu fervura retire a panela do fogo e acrescente a parte reservada. Mexa muito bem e rápido para não empelotar, volte ao fogo e mexa até engrossar. Retire do fogo e acrescente o aroma de baunilha ou a carga desejada (dependendo de cada preparação) ainda quente.

FINALIAZAÇÃO: Com as massas prontas e assadas e o creme de confeiteiro pronto, recheie as tortinhas e finalize com os morangos.



Torta Holandesa

Ingredientes:
200g de manteiga sem sal
150g de açúcar refinado ou glaçucar
40g de leite em pó

2 latas de creme de leite sem soro
10g de Pasta Saborizante de Baunilha da Blend
Biscoito Calipso - decoração
Biscoito Maria - recheio

Modo de preparo: : Bater na batedeira a manteiga, o açúcar e o leite em pó até ficar cremoso. Parar de bater e juntar o creme de leite gelado e sem o soro e a pasta saborizante. Misturar delicadamente. Utilizar para rechear. Coloque num aro de 25cm de diâmetro envolto com a bolacha Calipso. Leve para gelar. Cubra com a cobertura de ganache.

COBERTURA DE GANACHE:
250g de chocolate meio amargo – CHOCOLATIER MAVALÉRIO
250g de creme de leite UHT

Modo de preparo: Levar os dois ingredientes ao micro-ondas e derreta junto até ficar homogêneo.



Brownie Goumert

Ingredientes:
340g de chocolate meio amargo
230g de manteiga
50g de cacau em pó
06 ovos
400g de açúcar refinado
10 ml de aroma de baunilha
240g de farinha de trigo

Modo de preparo:
Derreter o chocolate com a manteiga, acrescentar o cacau em pó, misture muito bem. Adicionar os ovos um a um, depois acrescente o açúcar refinado, a baunilha e por último a farinha de trigo. Espalhe a massa na assadeira untada e forrada com papel manteiga. Leve para assar em forno preaquecido a 180° C, por 35 minutos. Coloque por cima morangos frescos ou outra carga desejada como nozes ou castanhas.



Bolinho de Feijoada

Ingredientes:
2 litros de água
1⁄2 Kg de feijão preto
200g de carne seca dessalgada e cortada em cubinhos
200g de lombo dessalgado e cortado em cubinhos
200g de costelinha dessalgada
1 linguiça calabresa cortada em cubos
1 paio cortado em cubos
3 folhas de louro
40g de azeite

4 dentes de alho
Sal a gosto
250g de farinha de mandioca crua

15g de polvilho azedo
250g de bacon cortado em cubinhos
2 dentes de alho
1 maço de couve cortada em tiras
2ovos
farinha de trigo (q.b.)
farinha de rosca (q.b.)

Modo de preparo:

1. Em uma panela de pressão, coloque a água, o feijão, as carnes dessalgadas e cortadas em cubos, 2 dentes de alho inteiros e as folhas de louro.
2. Assim que pegar pressão, cozinhe de 40 a 50 minutos em fogo médio.
3. Desligue o fogo e separe algumas carnes (50% das carnes) para o recheio.
4. Transfira o feijão, o caldo e as carnes (outros 50% das carnes) para um liquidificador e bata tudo até virar uma pasta.
5. Em uma panela grande, aqueça o azeite, doure os outros 2 dentes de alho picados e refogue a mistura batida que está em pasta.
6. Corrija o sal e acrescente a farinha de mandioca aos poucos, sem parar de mexer até engrossar.
7. Quando começar a soltar da panela, desligue o fogo e deixe esfriar.
8. Coloque o polvilho com a massa já fria e misture até ela ficar homogênea.
9. Reserve.
10. Desfie 50% da carne separada.
11. Em uma panela grande, doure o bacon, a linguiça calabresa, mais 2 dentes de alho picados e 1/2 cebola picada, e acrescente as carne desfiada.
12. Logo depois, acrescente a couve “susto” e o azeite, e mexa por 2 minutos.
13. Com a massa fria, pegue uma porção da massa e abra um disco na palma de uma mão.
14. Adicione o recheio no centro do bolinho e feche-o bem.
15. Passe na farinha de trigo, no ovo e na farinha de rosca para empanar.
16. Frite os bolinhos em óleo bem quente.



Hóstia de Amêndoas

Ingredientes extras:
50 unidades de hóstia

Ingredientes Massa:
1 lata de leite condensado(395g)

200g de creme de leite
80g de farinha de amêndoas
100g de Chocolate Branco – CHOCOLATIER MAVALÉRIO

Modo de preparo: Em uma panela de fundo grosso coloque todos os ingredientes, mexa muito bem até misturar tudo. Depois leve ao fogo até formar um creme firme. Coloque em um recipiente untado com margarina. Espere esfriar.

Montagem e Decoração: Com a massa já fria utilize o bico pitanga 6B e pingue sobre 1 hóstia; feche a outra parte. Finalize decorando com as alianças feitas em cobertura fracinada e pintada com corante em pó dourado da marca FAB.
AS ALIANÇAS VOCÊ ACHA NO SITE www.criandobolos.com.br



Pudim de Chocolate

Ingredientes:
395g de leite condensado
250 ml de leite
100 ml de creme de leite
200g de chocolate meio amargo derretido
10g de farinha de trigo
60g gemas
5 Bombons picados para decoração

Modo de preparo: Em um liquidificador bata todos os ingredientes. Coloque numa forma untada com margarina, polvilhada com açúcar refinado e caramelada. Levar para assar em banho maria coberto com papel alumínio por 50 minutos num forno a 180°C, ou até que espete um palito saia limpo.



Chef Chocolatier Janaina Barzanelli

contato@imperiodocacau.com.br

Janaina Barzanelli

www.facebook.com/ChefJanainaBarzanelli