Receitas Exclusivas
Para Um Bolo Perfeito!

Receitas de Coberturas Para Bolos e Tortas



Segredos da Confeitaria

ÍNDICE

MENU

	Páginas
Cobertura de limão para bolo	05
Cobertura durinha para bolo de cenoura	06
Cobertura molinha para bolo de cenoura	07
Cobertura branca para bolo simples	09
Cobertura para bolo de maçã	10
Cobertura para bolo de coco	11
Cobertura para bolo de milho	12
Cobertura para bolo de banana	13
Cobertura para bolo de morango	14
Cobertura de ganache, pistache e passas	15
Cobertura de nutella	16
Cobertura de brigadeiro	17
Cobertura de trufa batida	19
Cobertura simples de chocolate	21

SEGREDOS DA CONFEITARIA - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

PROIBÍDA VENDA E REPRODUÇÃO

ÍNDICE

MENU

	Páginas
Cobertura de chocolate tradicional	22
Cobertura de ovomaltine	23
Cobertura de marshmallow	24
Cobertura branca batida	25
Cobertura de doce de leite	27
Cobertura de leite ninho	28
Cobertura de creme branco	29
Cobertura para bolo de laranja	30
Cobertura de coco para torta	31
Cobertura de coco	32
Cobertura de chocolate em barra	33
Cobertura laka	34
Cobertura merengue suíço	35
Cobertura de chocolate com leite condensado	37

SEGREDOS DA CONFEITARIA - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS
PROIBÍDA VENDA E REPRODUÇÃO

ÍNDICE

MENU

	Páginas
Cobertura de chocolate perfeita	39
Cobertura glacê real	40
Cobertura de chocolate 70% manteiga	41
Cobertura ganache	42
Cobertura chantilly simples	43
Cobertura chantilly com creme de leite	44
Cobertura cream cheese	46
Cobertura buttercream de baunilha	47
Cobertura buttercream simples	48

SEGREDOS DA CONFEITARIA - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS
PROIBÍDA VENDA E REPRODUÇÃO



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE LIMÃO PARA BOLO

Ingredientes

- 1 xícara (de chá) de açúcar refinado ou impalpável (eu usei o refinado)
- 3 colheres (de sopa) de suco de limão

Mode de Preparo

1.Coloque o açúcar em um recipiente e vá acrescentando o suco de limão e misturando até dissolver o açúcar completamente.

2.Depois despeje sobre o bolo (que deve estar quente) e espere esfriar um pouco.

3.Ele vira uma casquinha.

Dica: Se você não tiver açúcar refinado, nem açúcar impalpável, coloque o açúcar normal no liquidificador, bata até ele ficar bem fininho e aí é só usar.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DURINHA PARA BOLO DE CENOURA

Ingredientes

- 6 colheres (de sopa) de açúcar
- 6 colheres (de sopa) de achocolatado (de uma boa marca)
- 3 colheres (de sopa) de manteiga
- 2 colheres (de sopa) de leite

Mode de Preparo

1.Coloque todos os ingredientes em uma panela.

2.Misture e leve ao fogo.

3.Quando começar a ferver, deixe mais uns quatro minutinhos, até ficar uma calda grossa.

4.Despeje no bolo assim que tirar do fogo, quente mesmo.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA MOLINHA PARA BOLO DE CENOURA

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) açúcar
- 1/2 xícara (chá) de leite

Mode de Preparo

1.Leve todos os ingredientes ao fogo médio e quando ferver abaixe o fogo e deixe por 5 minutos.

Dica: Não precisa ficar mexendo o tempo todo, só umas 3 vezes.

Dica: É importante usar uma panela alta porque essa mistura vai ferver e subir e depois ela começa a abaixar (lá pelos 3 ou 4 minutos de fervura), é nesse ponto que ela começa a engrossar.

2.Quando sai do fogo ainda está bem líquida. Eu gosto de deixar o bolo esfriar pelo menos uns 15 minutos antes de colocar a cobertura.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA MOLINHA PARA BOLO DE CENOURA

Mode de Preparo

Dica: Essa quantidade de cobertura dá para um bolo médio, assadeira de no máximo 20cm X 30cm.

Dica: Essa cobertura pode ser usada em bolos de chocolate ou outro que você queira.

Dica: Se você demorar para usar e ela endurecer, é só colocar a panela em fogo baixo mais um minutinho que volta a ficar mole.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA BRANCA PARA BOLO SIMPLES

Ingredientes

- 250 g de margarina sem sal e gelada
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 4 colheres (de sopa) de açúcar
- 7 colheres (de sopa) de leite em pó
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 350 g de chocolate branco ralado

Mode de Preparo

1.Coloque a margarina em uma tigela e bata na batedeira até ficar cremosa.

2.Acrescente o açúcar e o leite condensado aos poucos enquanto bate.

3.Depois continue batendo por uns 10 minutos até ele crescer.

4.Coloque o leite em pó e bata mais um pouco, depois desligue a batedeira e coloque o creme de leite, mas não bata, só misture com uma colher.

5.Conserve na geladeira até a hora de usar.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA PARA BOLO DE MAÇÃ

Ingredientes

- 1 xicara de açúcar mascavo
- 6 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 colheres de sopa de creme de leite

Mode de Preparo

1.Em uma panela, coloque o açúcar, a manteiga e o creme de leite e acenda o fogoem chama média.

2.Mexendo sempre, cozinhe por cerca de 3 minutos depois que começar a borbulhar.

3.Distribua a cobertura sobre o bolo ainda morno com a ajuda de uma colher.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA PARA BOLO DE COCO

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de 100 g de coco ralado
- ½ xícara (de chá) de leite

Mode de Preparo

1.Em um recipiente, misture 1 pacote de coco ralado (100g) com o leite condensado e o leite.

2.Assim que tirar o bolo do forno, fure ele com a ajuda de uma faca e espalhe sobre o bolo ainda quente a cobertura.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA PARA BOLO DE MILHO

Ingredientes

- 1 lata de milho verde (escorrido)
- 1 xicara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 xicara (chá) de açúcar refinado

Mode de Preparo

1.Coloque no copo do liquidificador o milho verde e o leite.

2.Bata até formar um creme.

3.Passe o creme pela peneira.

4.Em uma panela de fundo grosso, acrescente a manteiga e o creme de milho batido e coado.

5.Cozinhe até o creme de milho engrossar.

6.Mexa sempre para não queimar no fundo da panela.

7.Retire da panela e reserve.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA PARA BOLO DE BANANA

Ingredientes

- 3 bananas prata em pedaços
- Suco de 1 limão médio

Mode de Preparo

1.Bata os ingredientes no liquidificador "pulsando" por algumas vezes e em seguida bata até virar um creme claro e homogêneo

2.Cubra o bolo com a cobertura e polvilhe canela em pó



Segredos da Confeitaria

COBERTURA PARA BOLO DE MORANGO

Ingredientes

- 250 g de queijo mascarpone
- 200 g de queijo creme
- 65 g de iogurte grego
- 50 g de açúcar em pó
- 250 g de morangos

Mode de Preparo

1.Bata com uma vara de arames, o queijo mascarpone com o queijo creme, o iogurte grego e o açúcar.

2.Cubra o bolo e decore com morangos inteiros ou picados.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE GANACHE, PISTACHE E PASSAS

Ingredientes

- 300g de chocolate ao leite derretido em banho maria
- 3 colheres de sopa de creme de leite em lata
- 4 colheres de sopa de pistaches sem sal e sem casca
- 4 colheres de sopa de uvas passas brancas

Mode de Preparo

1.Derreta o chocolate em banho maria (eu usei chocolate aerado) e assim que estiver totalmente derretido junte 3 colheres de sopa generosas de creme de leite e misture bem, vigorosamente.

2.Retire o bolo do forno e espalhe a ganache ainda quente sobre ele.

3.Enfeite com pistaches sem sal e sem casca inteiros e uvas passas brancas.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE NUTELLA

Ingredientes

- 2 colheres generosas (daquelas de mãe, que equivalem a quase três) de Nutella
- 1/2 xícara de leite com 1 colher de sopa de maizena diluída
- 1/2 xícara de creme de leite.

Mode de Preparo

1.Vai tudo para o fogo, numa panelinha, até ficar cremoso.

2.Ainda quente, basta colocar por cima do bolo e finalizar com uma chuvinha de granulado displicente



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE BRIGADEIRO

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo (colher rasa)
- 5 colheres (de sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (de sopa) de manteiga (colher rasa)
- 1 lata de creme de leite sem o soro

Mode de Preparo

1.Em uma tigela funda de vidro coloque a farinha de trigo, o chocolate e o creme de leite e misture bem até dissolver todas as bolinhas.

2.Acrescente os outros ingredientes e misture mais até ficar homogêneo.

3.Leve ao micro-ondas em potência alta por 2 minutos, pare e mexa.

4.Faça isto algumas vezes até você ver que engrossou (isto depende da potência do seu micro-ondas).



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE BRIGADEIRO

Mode de Preparo

5.Lembre-se que quando esfriar ele vai engrossar mais, então tire um ponto antes.

Dica: Se quiser fazer no fogão, coloque os ingredientes da mesma forma em uma panela e leve ao fogo. Deixe em fogo baixo e mexa bem para não empelotar.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE TRUFA BATIDA

Ingredientes

- 500 g de chocolate (ao leite, amargo ou branco)
- 200 g de creme de leite de caixinha
- 1 colher (de sopa) de rum
- 1 colher (de sobremesa) de emulsificante

Mode de Preparo

1.Coloque o creme de leite em um recipiente e aqueça. Pode ser no micro-ondas (eu fiz assim) ou no fogão. Não deixe ferver.

2.Acrescente o chocolate picado ou ralado e dissolva no creme de leite quente.

3.Vá mexendo com calma que ele derrete.

4.Depois de derretido acrescente o emulsificante e o rum, incorpore muito bem.

5.Leve à geladeira, quando estiver frio, levemente gelado, ele vai estar consistente.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE TRUFA BATIDA

Mode de Preparo

6.Coloque na batedeira e bata por alguns minutos, ele vai clarear e praticamente dobrar de volume.

7.Daí é só usar.

Dica: Essa receita também dá para servir como sobremesa.

Rendimento: 700 g



Segredos da Confeitaria

COBERTURA SIMPLES DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 6 colheres (de sopa) de chocolate em pó (de boa qualidade)
- 4 colheres (de sopa) de açúcar
- 1/2 xícara (de chá) de água

Mode de Preparo

1.Misture os três ingredientes em uma panela e leve ao fogo.

2.Assim que levantar fervura, deixe por um minuto.

3.Retire e coloque em um recipiente.

Dica: Dá para usar achocolatado, mas não fica tão bom e também fica bem mais doce.

Dica: Deixe ferver só um minuto mesmo, senão quando esfriar vai ficar muito grossa.

Dica: Dá para guardar na geladeira em um recipiente fechado por vários dias.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE CHOCOLATE TRADICIONAL

Ingredientes

- 1/2 lata de leite condensado
- 2 xícaras (de chá) de leite
- 5 colheres (de sopa) de achocolatado
- 1 colher (de chá) de margarina
- Baunilha (opcional)
- Granulado de chocolate para enfeitar

Mode de Preparo

1.Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, o achocolatado e a margarina, leve ao fogo.

2.Quando ferver, vá mexendo até reduzir e ficar no ponto de um brigadeiro mole.

3.Despeje sobre o bolo depois de desenformado.

4.Se desejar, por fim, polvilhe chocolate granulado por cima.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE OVOMALTINE

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 100g de manteiga sem sal
- 4 colheres (de sopa) de ovomaltine
- Leite se necessário

Mode de Preparo

1.Coloque o leite condensado em uma panela e leve ao fogo para fazer um brigadeiro branco. só não coloque a manteiga.

2.Deixe esfriar completamente. Bata a manteiga na batedeira até ela ficar fofa.

3.Acrescente o brigadeiro branco já frio e bata um pouco mais. Coloque o ovomaltine e mexa delicadamente.

4.Se ficar muito duro acrescente uma colherinha de leite (eu não usei). Já pode cobrir o bolo ou os cupcakes.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE MARSHMALLOW

Ingredientes

- 2 xícaras (de chá) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de água
- 4 claras de ovos

Mode de Preparo

1.Bata as claras na batedeira até o ponto de neve, bem firme. Enquanto isto coloque o açúcar com a água em uma panela e leve ao fogo.

2.Mexa bem e depois não mexa mais.

3.Assim que a calda ficar no ponto de fio grosso (pegue um pouco com uma colher e despeje, se cair como um xarope grosso está no ponto).

4.Vá colocando a calda por cima das claras em neve com a batedeira ligada. Bata até esta mistura ficar morna, quase fria (cerca de uns 15 minutos). Use como cobertura ou para acompanhar sorvetes.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA BRANCA BATIDA

Ingredientes

- 500 g de chocolate branco
- 100 g de creme de leite (1/2 caixinha)
- 1 colher (de sobremesa) de emulsificante

Mode de Preparo

1.Aqueça o creme de leite no micro-ondas ou no banho-maria, depois acrescente o chocolate picado ou ralado (assim, ralado, o chocolate derrete mais rapidamente).

2.Mexa bem, as vezes é preciso colocar um pouco mais no micro-ondas ou no banho-maria até derreter completamente, só tome cuidado para não aquecer muito e queimar o chocolate.

3.Depois que tiver completamente derretido acrescente o emulsificante misture bem e leve para a geladeira.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA BRANCA BATIDA

Mode de Preparo

4.Assim que tiver firme e gelado bata na batedeira por alguns minutos, até ela ficar cremosa e aumentar de volume.

5.Daí é só usar.

Dica: Você encontra emulsificante para comprar em casas que vendem produtos para festa, confeitaria, chocolate ou sorvete.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE DOCE DE LEITE

Ingredientes

- 1/2 xícara de doce de leite
- 2 colheres de sopa de creme de leite

Mode de Preparo

1.Misture o doce de leite e o creme de leite em uma xícara e leve ao microondas por 30 segundos em potência alta (ou até ficar quase líquido).

2.Despeje sobre o bolo desenformado e sirva



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE LEITE NINHO

Ingredientes

- 1 caixinhas de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 colheres (sopa) de margarina ou manteiga sem sal
- 1 caixinha de creme de leite

Mode de Preparo

1.Numa panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o leite em pó.

2.Misture tudo muito bem.

3.Em seguida leve ao fogo baixo e mexa até começar a desgrudar do fundo da panela.

4.Desligue o fogo, adicione o creme de leite e misture bem. até que a mistura fique bem homogênea.

5.Aguarde esfriar e em seguida despeje essa cobertura por cima do seu bolo;



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE CREME BRANCO

Ingredientes

- 2 gemas
- 1 colher de margarina ou manteiga
- 3 colheres de açúcar
- ½ lata de leite condensado
- ½ lata de creme de leite sem soro
- 1 xícara de leite em pó

Mode de Preparo

1.Coloque na batedeira as gemas, a margarina e o açúcar e bata até ficar um creme.

2.Depois acrescente o leite condensado e o creme de leite e bata novamente.

3.Coloque o leite em pó e misture apenas com uma colher.

4. Após feito isso coloque na geladeira até o momento do uso.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA PARA BOLO DE LARANJA

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de amido de milho
- 1 copo, do tamanho daqueles de requeijão, de suco de laranja natural

Mode de Preparo

1.Separe um pouco do suco de laranja para misturar com o amido de milho depois.

2,Misture a outra parte do suco e o açúcar e leve ao fogo médio até que levante fervura.

3.Pegue o pouco do suco que estava separado e misture com o amido de milho.

4.Quando ele estiver totalmente dissolvido, acrescente na mistura que levantou fervura e mexa até que fique em uma consistência aveludada.
Coloque em cima do bolo de laranja.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE COCO PARA TORTA

Ingredientes

- 1 pacote de coco ralado
- 1 lata de creme de leite
- 4 colheres de chocolate em pó, baunilha em pó, mistura sabor morango ou chocolate branco em pó

Mode de Preparo

1.Em uma vasilha misture os ingredientes com cuidado.

2.Aqueça em microondas por cerca de 1 minuto em potência alta.

3.Pode ser feito em fogão convencional, misture os ingredientes em uma panela e leve a fogo brando por cerca de 5 minutos mexendo sem parar.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE COCO

Ingredientes

- 1 vidro de leite de coco de 200 ml
- 1 lata de leite condensado
- 100 gramas de coco de ralado
- ½ xícara de chá de leite

Mode de Preparo

1.Numa panela em fogo baixo você deverá adicionar o leite, o leite condensado, o coco ralado e o leite de coco.

2.Deixe no fogo até observar que levantou fervura.

3.Aguarde que cozinhe por dois minutos e então desligue o fogo.

4.Use a sua cobertura de coco logo em seguida para a torta de sua preferência.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE CHOCOLATE EM BARRA

Ingredientes

- 2 latas de creme de leite
- 100g de manteiga sem sal
- 500 g de chocolate 1/2 amargo cortado em pedaços pequenos ou ralado
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Mode de Preparo

1.Derreta em banho-maria o chocolate, tire do fogo.

2.Bata a manteiga até ficar um creme esbranquiçado e fofo.

3.Acrescente o chocolate, o creme de leite e por fim o açúcar.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA LAKA

Ingredientes

- 10 colheres (sopa) de leite ninho
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pote de manteiga, 200g (sem sal)
- 1 lata de creme de leite gelado
- Meia lata de leite condensado
- 1 gema coada
- Gotas de baunilha

Mode de Preparo

1.Pique a manteiga e coloque todos os ingredientes na batedeira.

2.Bata por 15 minutos em potência alta.

3.Coloque na geladeira por duas horas, depois é só cobrir o bolo.



Ingredientes

- 2 xícaras de claras
- 2 xícaras de açúcar

Mode de Preparo

1.Em uma panela pequena coloque o açúcar e as claras.

2.Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até o açúcar se dissolver.

DICA: Cuidado para não cozinhar as claras. A mistura não pode passar de 60°C.

3.Jogue a mistura ainda quente na batedeira e bata em velocidade máxima até que o bowl da batedeira esfrie.

4.Use para decorar os cupcakes ou bolos



Segredos da Confeitaria

COBERTURA MERENGUE SUÍÇO

Mode de Preparo

DICA: Se você quiser colorir o merengue, você pode usar qualquer corante a base de água. Nunca use o em gel, pois ele é a base de gordura e vai desestruturar o seu merengue.

DURAÇÃO: melhor se consumir em até 2 dias.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE CHOCOLATE COM LEITE CONDENSADO

Ingredientes

- 1 tablete de chocolate (200 gramas)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a medida da lata de leite condensado)

Mode de Preparo

1.Comece esta receita de cobertura de chocolate com leite condensado por juntar os ingredientes necessários.

2.Adicione o leite normal no leite condensado e misture bem, até ficar bem incorporado.

3.Em uma panela coloque o chocolate picado e a manteiga e leve para derreter no fogo baixo, mexendo sempre. Para obter uma cobertura perfeita, prefira preparar esta ganache de leite condensado em banho maria.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE CHOCOLATE COM LEITE CONDENSADO

Mode de Preparo

Dica: Se você quiser uma cobertura de sabor mais intenso use chocolate meio amargo.

4.Quando o chocolate estiver quase todo derretido adicione a mistura dos leites. Mexa sempre, até derreter todos os pedaços de chocolate. obter a consistência desejada.

Dica: O tempo que esta cobertura ficar no fogo determina a consistência dela. Se desejar rechear um bolo com esta cobertura, deixe no fogo até...

Mode de Preparo

espessar; se quiser cobrir um bolo com ela, deixe um pouco mais líquida.

5.Retire do fogo esse creme de chocolate para cobertura quando estiver na consistência do seu agrado.

6.Use e abuse no preparo de bolos e garanto que você vai gostar.

Bom apetite!



Diva das Receitas

COBERTURA DE CHOCOLATE PERFEITA

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 barra de chocolate de sua preferência (pode colocar 1/2 barra de chocolate meio amargo e 1/2 de chocolate ao leite por exemplo)
- 1 colher de sopa de margarina
- 8 colheres de chocolate em pó

Mode de Preparo

1.Coloque em uma panela com fogo baixo, o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.

2.Mexa bem até o brigadeiro soltar da panela.

3.Com o fogo desligado, acrescente a barra de chocolate até derreter toda.

4.Em seguida acrescente o creme de leite e mexa bem até o mesmo encorpar ao brigadeiro.

5.Caso queria uma cobertura mais mole, coloque mais creme de leite, ou menos caso precise de uma cobertura mais firme.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA GLACÊ REAL

Ingredientes

- 3 claras em temperatura ambiente
- 400 gr de açúcar impalpável peneirado
- 1 colher (sopa) de suco de limão (opcional)

Dica: Para colorir a massa, basta usar corantes alimentícios: Adicione algumas gotas ao glacê e misture com uma espátula até obter a cor desejada.

Mode de Preparo

1.Coloque açúcar e as claras na batedeira (não precisa bater as claras em neve primeiro), e comece a bater na velocidade baixa até misturar bem, raspando as laterais com uma espátula.

2.Quando já estiver bem homogênego, adicione o suco de limão (não é necessário se você não gostar do sabor) e aumente para a velocidade alta e bata por cerca de 5 minutos.

3.O ponto certo é quando você virar a tigela de cabeça pra baixo e o glacê não cair ou não descer.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA DE CHOCOLATE 70% 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

Mode de Preparo

1.Derreta o chocolate em banho-maria.

2.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.

3.Espalhe 1/4 do creme de chocolate sobre um dos bolos.

4.Acomode o outro bolo em cima e cubra todo o topo e laterais com o restante do creme de chocolate.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA GANACHE

Ingredientes

- 600g chocolate amargo bem picado
- 300g creme de leite

Mode de Preparo

1.Em uma tigela que possa ir ao microondas, misture o creme de leite e o chocolate. Leve ao forno de micro ondas por 30 segundos, retire e misture bem com a ajuda de uma colher.

2.Volte a mistura por mais 30 segundos e misture novamente, repita mais uma ou duas vezes se necessário. Reserve em temperatura ambiente até esfriar.

3.Ganache no banho maria:

4.Leve o chocolate para derreter em banho maria com o creme de leite até formar um creme liso.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA CHANTILLY SIMPLES

Ingredientes

- 250g creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha

Mode de Preparo

1.Bata todos os ingredientes até dar ponto de chantilly cuidando para não bater demais e passar do ponto.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA CHANTILLY COM CREME DE LEITE

Ingredientes

- 500 mililitros de creme de leite de garrafa gelado
- 200 gramas de açúcar (1¼ xícaras)
- Gelo

Mode de Preparo

1.Para que esta receita tenha sucesso é imprescindível que você use creme de leite de garrafa, pois é o que tem maior percentagem de gordura (entre 30 a 35%) e isso faz toda a diferença na consistência do chantilly. Por essa razão também não pode usar creme de leite light.

2.É também necessário que o creme de leite esteja bem geladinho. Se estiver em temperatura ambiente coloque-o na geladeira por 30 minutos. Depois coloque água fria e gelo em uma tigela grande, para manter o creme de leite geladinho enquanto preparamos o chantilly. A isto chamamos banho-maria invertido.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA CHANTILLY COM CREME DE LEITE

Mode de Preparo

3.Coloque o creme em uma tigela ou panela e mergulhe no banho-maria invertido.

4.Com a ajuda de um fouet ou batedeira comece batendo para incorporar ar no creme de leite e assim conseguir que ele fique volumoso.

5.Quando o creme estiver em ponto de neve, bem areado e com aspeto de espuma, adicione o açúcar e volte a bater, para dissolver todos os grãos.

Mode de Preparo

6.Seu chantilly caseiro com creme de leite fresco estará pronto quando estiver consistente e brilhante, como o da fotografia. Reserve na geladeira até ao momento de usar.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA CREAM CHEESE

Ingredientes

- 250 gramas de cream cheese
- 125 gramas de manteiga extra sem sal
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha, aqui pode ser essência de baunilha ou meia fava
- 2 xicaras de chá de açúcar de confeiteiro peneirado

Mode de Preparo

1.Coloque todos os ingredientes no bowl, use o batedor leque ou raquete e bata até ficar macia e fofa.

Dica: Se tiver muito quente no dia do preparo, deixe na geladeira depois de pronto e na hora de usar bata mais um pouco.

Dica: Não aconselho a bater manualmente, pode ficar pesado e demorar para chegar ao ponto.

Dica: Não aconselho a usar corantes, use puro.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA BUTTERCREAM DE BAUNILHA

Ingredientes

- 100 gramas de manteiga sem sal amolecida
- 250 gramas de açúcar de confeiteiro
- 45 ml de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Mode de Preparo

1.Misture, na sequência, metade do açúcar, a manteiga, o leite e a baunilha.

2.Bata por cerca de 3 minutos, até alcançar uma consistência cremosa e homogênea.

3.Em seguida, acrescente aos poucos e sempre batendo, a outra metade do açúcar.

4.Bata por mais 3 minutos, até atingir uma consistência de glacê. Caso não chegue a tal consistência, acrescente mais açúcar (sempre aos pouquinhos e batendo).

5.Perfeito delicioso e mega leve.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA BUTTERCREAM SIMPLES

Ingredientes

- 750 gramas de manteiga sem sal
- 900 gramas de açúcar de confeiteiro
- 12 colheres de sopa de leite

Mode de Preparo

1.Peneire o açúcar para garantir que o creme de manteiga não tem grumos e coloque-o em uma bacia grande.

2.Incorpore a manteiga em temperatura ambiente e o leite na mesma bacia.

Dica: Você pode reduzir a quantidade de açúcar, se você preferir fazer um buttercream menos doce.

3.Começa batendo em velocidade mínima por 2 minutos até verificar que os ingredientes se integraram completamente.



Segredos da Confeitaria

COBERTURA BUTTERCREAM SIMPLES

Mode de Preparo

4.Para obter a textura adequada para este creme de manteiga caseiro, é necessário usar um batedeira elétrica ou um fouet.

5.Mude para a velocidade máxima e bata novamente por 5 minutos, fazendo movimentos envolventes para incorporar ar na mistura.

Obs: O buttercream deve ser cremoso e suave.

Mode de Preparo

Dica: O buttercream simples é uma preparação básica que você pode adaptar ao seu gosto, adicionando corantes, aromas ou essências, incluindo chocolate.

Essa receita de buttercream deve ser suficiente para decorar entre 20 e 25 cupcakes.