CONTEM *Confeitaria* EM CASA

EBOOK LIVES

PROFESSORES CONTEM CASEIRINHOS



Cobertura
PARA BOLO DE COCO





Ana Claudia Morale

Professora CONTEM

Ingredientes

395g leite condensado
100g leite de coco
50g leite em pó
Coco fresco para decorar

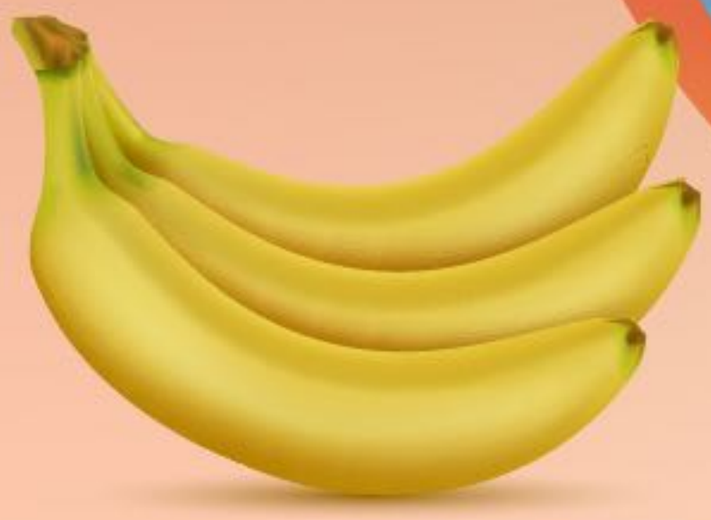
Modo de Preparo

Leva ao fogo médio até engrossar e cobre o bolo com a cobertura ainda quente.



Bolo de Banana
COM GOIABADA





Chef Angela Barreto

Professora CONTEM



Ingredientes

3 ovos
275 gr de banana nanica
120 ml de óleo
270 gr de açúcar
20 gr de açúcar mascavo
250 gr de farinha de trigo
10 gr de canela
10 gr de fermento em pó
Açúcar cristal e canela para salpicar

Modo de Preparo

Bate no liquidificador os ovos, óleo, açúcares, e 125 gr de bananas.
Em um bowl peneire a farinha de trigo, a canela e o fermento. Misture o líquido nos secos, 150gr de bananas picadas e a goiabada em cubinhos passados na farinha de trigo. Coloque em forma de 22 cm untada com desmoldante ou manteiga e farinha. Jogue açúcar e canela por cima. Forno médio 180 graus por 35 a 40 minutos.

CONTEM

CONFEITARIA EM CASA
11 PROFESSORES | 51 AULAS

WWW.CONTEMONLINE.COM



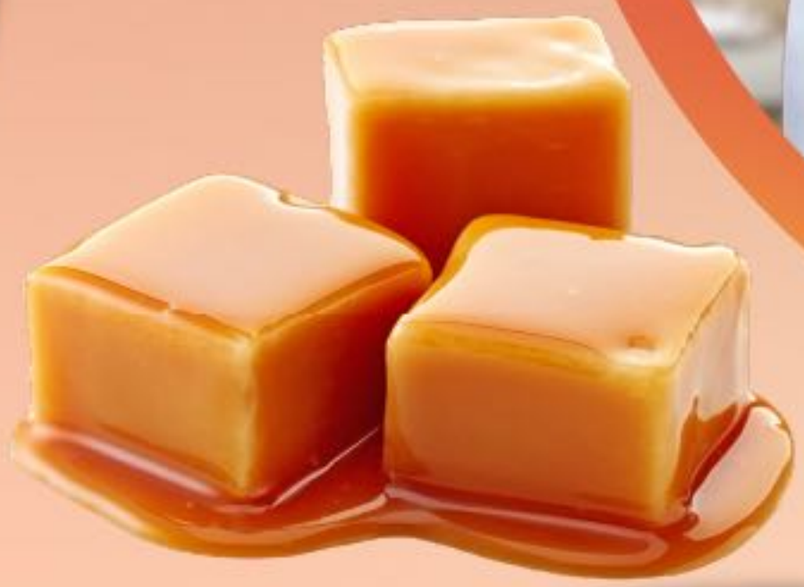
Para você aprender e vender

DE UMA FORMA PRÁTICA E RÁPIDA.

@contemonline

Caramelo
SECO PARA PUDIM





Carol Rocha

Professora CONTEM

Ingredientes

200g de açúcar

Modo de Preparo

Colocar o açúcar em uma panela de fundo grosso e leve ao fogo médio. Mexer suavemente de vez em quando.
Quando começar a dourar, tire a panela do fogo e mexa mais um pouco. Continue colocando e tirando a panela do fogo até que todas as bolinhas de açúcar se dissol-vam



Bolo de Cenoura

COM LARANJA



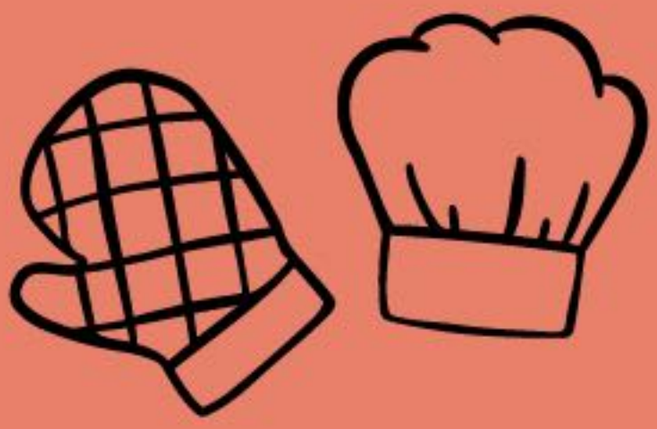


Celia Soares

Professora CONTEM

Modo de Preparo e Ingredientes

1/2 xícara de suco de laranja 3/4 de custa de óleo de milho
11/2 xic. De açúcar refinada ou demerara
03 ovos
Bater todos esses ingredientes no liquidificador por 3 minutos
Virar no bolo e acrescentar
2 xícaras de farinha de trigo
Raspas de uma laranja
10 grs de fermento em pó
5 grs de bicarbonato
1 colher de chá de gengibre em pó (opcional)
Misturar tudo e levar para assar forno 180 graus



Bolo de Limão Siciliano

COM FIGOS TURCOS





Douglas Gonçalves

Professor CONTEM

Ingredientes

220gr farinha de trigo
180gr açúcar
160gr leite
130gr margarina
150gr ovos
10gr Fermento
10gr amido
30gr figo turco
Raspas de meio limão siciliano



Bolo de Chocolate

MEIO AMARGO





Maria Florinda

Professora CONTEM

Ingredientes

200 gramas de ovo
200 gramas de açúcar refinado
100 gramas de cacau em pó
160 ml de água quente
200 ml de óleo (Canola ou girassol)
40 ml de óleo de coco
200 ml de leite integral
1 colher de fermento (Colher de sopa)
400 gramas de farinha de trigo

Modo de Preparo

Modo de Preparo:
Usando um fué, misture todos os ingredientes na ordem da receita até que fiquem homogêneos.
Assar em forno pré aquecido em 180 graus



CONTINUA...

Ingredientes brigadeiro de microondas:

100 gramas de chocolate 50% cacau
200 ml de creme de leite
395 gramas de leite condensado

Modo de Preparo da calda

Levar ao microondas de 2 em 2 minutos, mexendo nesse intervalo até o ponto desejado, esse processo pode ser entre 5 a 6 minutos.



@contemonline

CONTEM

CONTEM

CONFEITARIA EM CASA

FAÇA PARTE

DA TURMA ONLINE

WWW.CONTEMONLINE.COM

Bolo de Laranja





Nanna Zem

Professora CONTEM

Ingredientes

250 g chocolate meio amargo
300ml creme de leite temperatura ambiente
1 lata de doce de leite firme (395g)
50g chocolate pó 50% cacau
10ml essência de baunilha

Modo de Preparo

Derreter o chocolate e reservar. Na batedeira colocar, o creme de leite, o doce de leite, o chocolate em pó e a baunilha e bater. Adicionar o chocolate derretido e levar para gelar no mínimo 6 horas



Ingredientes

2 Laranjas
1 Xic de óleo
2 Ovos
2 Xíc de Trigo
2 Xíc de Açúcar
2 Col (Chá) de Fermento



Modo de Preparo

Primeiro aquecer o forno em 180°C. Descascar uma das laranjas, a outra lavar bem e descascar as pontas. Divida as laranjas em quarto, partes, retire o miolo branco e as sementes. No liquidificador, bater o óleo, os ovos e as laranjas. Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar e o fermento. Untar a forma e assar +- 45 Min. Deixar esfriar p/ regar a calda.

CONTINUA...

Caseirinho Óreo





Regina Meynard

Professora CONTEM

Ingredientes Calda

Caldo de 1 laranja e 1/2 Xíc de açúcar.

Modo de Preparo

Levar ao fogo e deixar ferver por 2 minutos.



Ingredientes Massa

120g de manteiga
135g de açúcar
50ml de leite
160g de farinha de trigo peneirada
15g de leite em pó
25g de biscoito Óreo triturado (sem o recheio)
7g de fermento em pó
2 ovos

Modo de Preparo

Bater a manteiga em temperatura ambiente e o açúcar até ficar claro e fofo. Acrescente os ovos um a um. Misture. Junte a farinha peneirada com o fermento e o leite em pó, vá alternando com o leite, misture delicadamente. Acrescente por último o biscoito triturado. Distribua em duas formas descartáveis de caseirinho aproximadamente 300gde massa em cada uma. Asse em forno pré aquecido 170 a 180 graus.

CONTINUA...

Recheio Creme Alpino



Paula de Oliveira

Professora CONTEM

Ingredientes Cobertura

200g de chocolate branco picado
50g de creme de leite
50g de cream cheese.

Modo de Preparo

Derreter o chocolate misturado com o creme de leite no micro-ondas em potência alta por 30 segundos. Misturar até estar totalmente derretido. Acrescente o cream cheese. Misture bem. Deixe descansar por 1 hora antes de empregar.
Quando for utilizar a cobertura acrescente 15g de biscoito triturado, misture rapidamente sem mexer muito. Empregue. Rende 2 unidades de cobertura



Caseirinho Óreo



Regina Meynard

Professora CONTEM

Ingredientes Massa

280g de Açúcar Refinado
180g de manteiga (em temperatura ambiente)
240ml de Leite morno
230g de Farinha de Trigo
50g de Amido de Milho (Maisena)
350g de Abacaxi (cortados em cubos de 2x1cm)
50 de Coco Ralado (opcional)
12 g de Fermento em Pó

Ingredientes Caramelo

180 g de Açúcar Cristal
Canela em pó a gosto (opcional)

CONTINUA...

Modo de Preparo

Misturar a farinha ao amido. Separar as claras da gema e reservar. Usar a forma: 25 cm com furo central. Forrar o fundo da forma com o açúcar cristal já envolvido na canela, deixar bem uniforme, espalhar o abacaxi no fundo da forma bem nivelado. Reservar.

Comece batendo o açúcar com a manteiga até que fiquem bem fofos e branquinhos. Em seguida, incorpore as gemas uma a uma e bata bem.

Bata as claras em neve em picos firmes.
Depois, adicione a farinha de trigo já misturada ao amido em movimentos suaves intercalada com o leite morno.
Por fim, adicione o coco ralado, as claras em neve, delicadamente, e também o fermento.
Levar ao forno elétrico a 130 graus ou ao forno a gás de 160 a 180 graus até que fique bem dourado e firme por cima.
Retirar do forno e desenformar em 10 minutos.



CONTEM

Confeitaria em Casa

×

O MAIOR CURSO

que você já viu no mercado

CADASTRE-SE

WWW.CONTEMONLINE.COM