



E-BOOK Sobremesas De Sucesso





LARISSA ROSA CONFEITARIA

CONTEÚDO

Agradecimentos.....
Ingredientes.....
Brownie.....
Brigadeiro de enrolar.....
Creme de Leite Ninho.....
Creme de Oreo.....
Creme de Morango.....
Creme de Maracujá.....
Creme de Chocolate.....
Creme de Crean Cheesse.....
Brigadeiro de Leite Ninho.....
Brigadeiro ao Leite.....
Brigadeiro de Coco.....
Doce de Leite Caseiro.....
Mousse de Chocolate.....
Mousse de Leite Ninho.....
Musse de Oreo.....
Mousse de Morangos.....
Mousse de Maracujá.....
Mousse de Limão.....
Geleia de Morangos.....
Geleia de Maracujá.....
Pasta de Maracujá.....
Chantilly de Chocolate.....
Chantilly de Leite Ninho.....
Dicas.....

AGRADECIMENTOS

Oiee! Quero lhe agradecer por adquirir o nosso E-book. Obrigada pelo carinho com meu trabalho. Tenho certeza de que será um dos melhores investimentos para sua empresa.

Nosso E-book foi pensado e preparado com muito carinho para ajudar a você a vendar doces maravilhosos de dentro da sua casa. Assim como eu comecei.

Vou te ensinar os meus cremes, mousses e etc., que me fazem viver da confeitaria hoje. Com esse conteúdo você pode vender o ano inteiro, criando produtos super vendáveis.

Mais um vez Obrigada e que Deus lhe abençoe!

INGREDIENTES

Para ter um resultado final de extrema qualidade, é fundamental o uso de materiais de qualidade também.
Isso fará uma grande diferença no resultado final dos seus produtos.
Prese sempre em entregar o melhor aos seus clientes.

Marcas que eu uso e gosto

Leite condensado e creme de leite: Italac, Moça, Piracanjuba, ccgl
Chocolates e chocolate em pó: Sicao blend, sicao branco, melken 50%
Chantilly: Amélia Supremo

BROWNIE

220g de farina de trigo
380g de açúcar
100g de chocolate em pó
100g de Nescau
100g de chocolate blend
200g de margarina
3 ovos grandes

Preparo

Na batedeira bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume.
Em seguida adicione o chocolate com a margarina derretidos juntos.
Bata por aproximadamente 1 minuto.
Com um fuê adicione os ingredientes secos e misture bem.
Leve para o forno a 180 graus

Formas:
35x35 ou 30x30

BRIGADEIRO FIRME

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
50g de chocolate em pó 50%
30g de chocolate blend (opcional)

Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado e o chocolate em pó, e misture com a ajuda de uma espátula de silicone. Em seguida adicione o creme de
leite. Leve para o fogo médio e mexa até chegar no ponto de desgrudar da panela. Com o fogo ainda ligado adicione o chocolate. e mexa por mais ou menos 1 minuto até o chocolate se desfazer. Armazene no plástico filme.

Creme de Leite Ninho

1 caixa de leite condensado
2 caixas de creme de leite
500ml de leite integral
10g de cremo gema
50g de chocolate branco
50g de leite em pó (Ninho)

Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite em pó, a cremo gema e o chocolate branco e misture bem com uma espátula de silicone. Em seguida adicione o creme de leite e o leite integral. Leve ao fogo médio e mexa sem parar. Ponto cremoso

Creme de Leite Oreo

1 caixa de leite condensado
2 caixas de creme de leite
500ml de leite integral
10g de cremo gema
50g de chocolate branco
50g de leite em pó
200g de Biscoito Oreo picado

Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite em pó, a cremo gema e o chocolate branco e misture bem com uma espátula de silicone. Em seguida adicione o creme de leite e o leite integral. Leve ao fogo médio e mexa sem parar. Ponto cremoso. Depois do creme frio adicione o biscoite.

Creme de Morangos

1 caixa de leite condensado
2 caixas de creme de leite
500ml de leite integral
10g de cremo gema
50g de chocolate branco
50g de leite em pó
20g pó sabor de morango

Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite em pó, a cremo gema e o chocolate branco e misture bem com uma espátula de silicone. Em seguida adicione o creme de leite e o leite integral. Leve ao fogo médio e mexa sem parar. Ponto cremoso. Depois do creme frio adicione as 20g do pó de morangos.

Creme de Maracujá

1 caixa de leite condensado
2 caixas de creme de leite
500ml de leite integral
10g de cremo gema
50g de chocolate branco
50g de leite em pó (Ninho)
35g pó sabor de maracujá (Mavalério)
2 colheres de Pasta Saborizante de Maracujá

Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite em pó, a cremo gema e o chocolate branco e misture bem com uma espátula de silicone. Em seguida adicione o creme de leite e o leite integral. Leve ao fogo médio e mexa sem parar. Ponto cremoso. Depois do creme frio adicione as 35g do pó de maracujá e misture no creme e em seguida adicione as 2 colheres de pasta de maracujá misture
tudo.

Creme de Chocolate

1 caixa de leite condensado
2 caixas de creme de leite
500ml de leite integral
10g de cremo gema
100g de chocolate em pó 50%
50g de chocolate blend

Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate em pó 50%, a cremo gema e o chocolate blend e
misture bem com uma espátula de silicone. Em seguida adicione o creme de leite e o leite integral. Leve ao fogo médio e mexa sem parar. Ponto cremoso

Creme de Crean Cheese

1 caixa de leite condensado
2 caixas de creme de leite
500ml de leite integral
10g de cremo gema
50g de chocolate branco
50g de leite em pó
300g de crean chesse

Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite em pó, a cremo gema e o chocolate branco e misture bem com uma espátula de silicone. Em seguida adicione o creme de leite e o leite integral. Leve ao fogo médio e mexa sem parar. Ponto cremoso. Depois do creme frio adicione as 300g de crean cheese.

Brigadeiro de leite Ninho

Brigadeiro cremoso

1 caixa de leite condensado
2 caixas de creme de leite
50g de leite em pó (Ninho)

Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado e o leite em pó, e misture bem com uma espátula de silicone. Em seguida adicione o creme de leite. Leve ao fogo médio e mexa sem parar. Ponto cremoso

Brigadeiro Ao Leite

Brigadeiro cremoso

1 caixa de leite condensado
2 caixas de creme de leite
50g de chocolate em pó
50% 30g de chocolate blend(opcional)

Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado e o chocolate em pó e misture bem com uma espátula de silicone. Em seguida adicione o creme de leite. Leve ao fogo médio e mexa sem parar. Ponto cremoso
quando chegar no ponto adicione o chocolate blend e mexa até o chocolate se desfazer.

Brigadeiro De Coco

1 caixa de leite condensado
2 caixas de creme de leite
50g de coco ralado

Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, o coco ralado e o creme de leite e leve para fogo médio e mexa sem parar até chegar no ponto cremoso. Coloque em uma vasilha com plástico em contato com o doce ainda quente.

Doce de Leite Caseiro

1 lata de doce de leite
1 caixa de leite condensado
1 caixas de creme de leite

Preparo

Coloque a lata de leite condensado em uma panela de pressão com água até cobrir a lata. Após pegar pressão deixe por 1h no fogo.

Após esfriar o doce de leite da lata, despeje o doce em um liquidificador e bata com 1 caixa de creme de leite.
Em seguida leve para o fogo com 1 caixa de leite condensado. De o ponto desejado.

Mousse de Chocolate

500g de chantilly bem gelado
250g de chocolate em pó 50%
500g de brigadeiro pronto
200g de chocolate blend
50g de emulsificante
1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite

Preparo

Na batedeira coloque o chantilly, o chocolate em pó e o emulsificante e bata até firmar. Em seguida adicione o leite condensado, o brigadeiro e o chocolate derretido.Bater muito bem tudo.

Use todos os ingredientes gelados de preferência.

Validade 10 dias bem refrigerado.

Mousse de Ninho

500m de chantilly
200g de leite em pó ninho
500g de brigadeiro de leite ninho
200g de chocolate branco
50g de emulsificante
1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite

Preparo

Na batedeira coloque o chantilly, o leite em pó e o emulsificante e bata até firmar. Em seguida adicione o leite condensado, o creme de leite,o brigadeiro e o chocolate derretido. Bater muito bem tudo.
Use todos os ingredientes gelados de preferência.

Validade 10 dias bem refrigerado.

Mousse de Oreo

500m de chantilly
200g de leite em pó ninho
500g de brigadeiro de leite ninho
200g de chocolate branco
50g de emulsificante
1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
2-3 pacotes de Oreo

Preparo

Na batedeira coloque o chantilly, o leite em pó e o emulsificante e bata até firmar. Em seguida adicione o leite condensado, o brigadeiro e o chocolate derretido. Bater muito bem tudo. Depois de pronto adicione o biscoito Oreo picado

Use todos os ingredientes gelados de preferência.

Validade 10 dias bem refrigerado.

Mousse de Morango

500ml de chantilly

500g de brigadeiro de leite ninho

200g de chocolate branco

200g de pó saborizante de morango

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

50g de emulsificante

Preparo

Na batedeira coloque o chantilly, o pó de morango e o emulsificante e bata até firmar. Em seguida adicione o leite condensado, creme de leite e o chocolate e bata bem até tudo se misturar por completo

Use todos os ingredientes gelados de preferência.

Validade 10 dias bem refrigerado.

Mousse de Maracujá

1 caixa de leite condensado
2 caixas de creme de leite
1 pacote de suco de pozinho sabor maracujá
polpa de 1 maracujá

Preparo

No liquidificador coloque todos os ingredientes e bata bem por mais ou menos 3 minutos.

Use todos os ingredientes gelados de preferência.

Validade de 7-10 dias bem refrigerado.

Mousse de Limão

1 caixa de leite condensado
2 caixas de creme de leite
1 pacote de suco de pozinho sabor limão
50ml de suco de limão

Preparo

No liquidificador coloque todos os ingredientes e bate bem.

Use todos os ingredientes gelados de preferência.

Validade de até 10 dias bem refrigerado.

Geleia de Morango

1kg de morangos bem maduros
ou morangos congelados
150g de açúcar
suco de 1 limão

Preparo

Em fogo médio leve todos os ingredientes e mexa sem parar até abaixar a fervura. Com ajuda de um soquete vá amassando até virar uma "pastinha"

Validade de 10-15 dias bem refrigerado.

Geleia de Maracujá

200g de polpa de maracujá
50g de açúcar
100ml de água

Preparo

Em fogo médio leve todos os ingredientes e deixe apurar até virar uma "pastinha"

Pode dobrar a receita se

desejar.

Validade de aproximadamente 20 dias bem refrigerado.

Compota de Abacaxi

1 abacaxi Médio
100g de açúcar

Preparo

Pique o abacaxi bem picadinho e leve para o fogo médio junto com o açúcar. O abacaxi solta água naturalmente mas se achar necessário adicione 200mlde água. Deixe coxinha bem até ficar macio e bem cozido.

Validade de 7-10 dias em geladeira

Polpa de Maracujá

Escolha a quantidade de polpa de maracujá que desejar (não tem uma medida exata).

Bata a polpa no liquidificador e em seguida leve para o fogo médio até engrossar e secar todo o liquido da polpa e virar uma pasta.

Validade de até 1 mês bem refrigerado.

Essa pasta pode ser usada em diversos preparos.

Pode ser usado em brigadeiros já prontos, para por nos cremes, preparo de mousses e brigadeiros de enrolar.

Chantilly de Chocolate

500ml de chantilly (gelado)
250g de chocolate 50%
Leite condensado gelado para hidratar

Preparo

Na batedeira coloque o chantilly e o chocolate em pó e bata até firmar bem.
Em seguida vá adicionando leite condensado aos poucos para "hidratar" o chantilly.
Quando estiver lisinho está pronto para usar.

Validade de até 10 dias bem refrigerado.

Chantilly de Leite Ninho

500ml de chantilly (gelado)
100g de leite em pó (ninho)
Leite condensado gelado para hidratar

Preparo

Na batedeira coloque o chantilly e o leite em pó e bata até firmar bem.
Em seguida vá adicionando leite condensado aos poucos para "hidratar" o chantilly.
Quando estiver lisinho está pronto para usar.

Validade de até 10 dias bem refrigerado.

Ganache de Chocolate Blend

300g de chocolate blend derretido
200g de creme de leite em temperatura ambiente

Preparo

Misture os dois ingredientes e já está pronto para usar na sua sobremesa. Aqui uso nas tortas geladas.

Validade de até 15 dias em geladeira

Dicas

Para os mousses de preferência em usar os ingredientes gelados.
Assim que tirar o doce da panela e pôr na vasilha coloque um plástico em contato com o doce ainda quente para não criar uma película.
Preste Atenção no ponto do recheio para não ficar muito mole e nem muito firme.
Como são doces de geladeira, os cremes ficam mais firmar quando refrigerados por isso não deixar que passe do monto.

Dicas

Para os mousses de preferência em usar os ingredientes gelados.
Assim que tirar o doce da panela e pôr na vasilha coloque um plástico em contato com o doce ainda quente para não criar uma película.
Preste Atenção no ponto do recheio para não ficar muito mole e nem muito firme.
Lembrando que o recheios firmam um pouco depois de ficarem na geladeira. Por isso não deixe que passe do monto.

Marcas e Produtos Que Uso

Cremogema



Chantilly



Chocolate Branco



Chocolate Blend



Cobertura Fracionada Blend



Chocolate em Pó 50%



Marcas e Produtos Que Uso

Granulado Callebout



Granulado Melken



Pó de Maracujá



Pó de Morango



Emulsificante



Embalagens que Mais Uso



Copo 200ml da marca prafestas, tem outras marcas também. Geralmente a tampa é vendida separarada



Copo bolha 250ml da marca galvanotek. REF-G677



Pote de bolo 145ml da marca cristalcopos, mas tem outras marcas.

Embalagens que Mais Uso



Embalagem de Pudim 120ml sem referencia.



Embalagem colomba da Galvanotek. 1 Litro REF-G34P



Embalagem colomba da Galvanotek. 2 Litros REF-G34

Embalagens que Mais Uso



Embalagem de fatias da marcar galvanotek REF.G-630



Embalagem quadrada 200ml da marca galvanotek. REF-G650 Medidas de 9x9x4,5

Todas essas embalagens são encontradas com facilidade em lojas virtuais.

Fim!

Parabéns, você conclui todo o E-Book. Agora é só pôr em prática tudo que aprendeu e arrasar nas vendas durante todo o ano.
Qualquer dúvida estou no nosso grupo de WhatsApp.

Mais uma vez meu muito obrigada por me permitir fazer parte do seu crescimento. Lhe desejo muito sucesso.

Atenciosamente, Larissa