

+ DE 30 RECEITAS

RECHEIOS



Recheio de Morango



Ingredientes

- 1 Lata de leite condensado
- 1 Caixinha de creme de leite
- 1 Caixinha de gelatina sabor morango
- 2 Colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor
- 1/2 Copo (requeijão) de água
- 1 Copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)
- 1 Copo (requeijão) de morango (fruta) picado

Modo de preparo

- Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o morango. Bata bem.
- Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor e a água. Mexa bem.
- Leve ao fogo até ferver e acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango e bata.
- Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.
- Leve para gelar até ficar firme.

Recheio de Laranja



Ingredientes

- 50g de manteiga sem sal
- 100g de cream cheese
- 200g de açúcar de confeiteiro
- 1/2 Colher de extrato de baunilha
- Raspas da casca de 2 laranjas

Modo de preparo

- Bata tudo na batedeira até ficar lisa, clara e fofa.

Recheio Ferrero Rocher



Ingredientes

790 gramas de leite condensado

120 ml de creme de leite

20 gramas de manteiga

250 gramas de chocolate ao meio amargo

200 gramas de creme de avelã

7 gramas de emulsificante para sorvete

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a manteiga, o chocolate meio amargo. Leve ao fogo até engrossar (cerca de 15 minutos). Transfira para um recipiente e cubra com papel filme. Deixe esfriar em temperatura ambiente. Depois que o brigadeiro esfriar, coloque na batedeira e junte o creme de avelã e o emulsificante. Bata até desenvolver. Mantenha o creme sob refrigeração.

Recheio de Leite Ninho



Ingredientes

- 1 Xícara (chá) de leite ninho
- 3 Gemas
- 2 Latas de leite condensado
- 1 Colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo

Peneire as gemas. Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture bem, dissolvendo o leite ninho completamente. Leve a fogo baixo e mexa até engrossar. Porém, é importante não chegar ao ponto de brigadeiro, se não seu recheio vai ficar muito duro. Deixe esfriar em temperatura ambiente e recheie o bolo.

Recheio de Baunilha



Ingredientes

- 226g de manteiga (em temperatura ambiente)
- 15 ml de essência de baunilha
- 1 Pitada de sal 15 ml de leite
- 600 Gramas de açúcar de confeitado peneirado

Modo de preparo

Primeiramente, bata a manteiga na batedeira e adicione aos poucos a essência de baunilha, em seguida a pitada de sal. Tudo isso na velocidade mínima da batedeira, em seguida adicione o açúcar aos poucos. Nessa etapa é você quem decide se coloca todo o açúcar ou não, se quiser o recheio mais macio não precisa colocar tudo. No entanto, se quiser mais consistência, pode colocar as 600 gramas. Nessa última etapa acelere a velocidade da batedeira e deixe ela trabalhando por 3 minutos e pronto. Seu recheio já pode ser utilizado.

Recheio de Nutella



Ingredientes

- 200 ml de creme de leite fresco
- 1/2 Xícara (chá) de nutella

Modo de preparo

- Bata o creme de leite fresco bem gelado até formar um Chantilly.
- Em um bowl, coloque a nutella e aos poucos adicione o Chantilly, incorporando cuidadosamente.
- Se quiser um sabor mais intenso, acrescente mais nutella..

Recheio de Brigadeiro Gourmet



Ingredientes

1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa de chocolate em pó ou 8 colheres de raspa do seu chocolate preferido

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo

Misturar o Leite Condensado, a manteiga e o cacau, em seguida levar para fogo baixo mexendo sempre, adicione aos poucos o creme de leite, e continue a mexendo até o ponto de brigadeiro.

Quando o ponto chegar, coloque o recheio em uma vasilha e cubra com papel filme, espere esfriar para rechear o seu bolo.

Recheio de Abacaxi



Ingredientes

- 1 Abacaxi
- 180g de açúcar
- 100g de coco seco ralado ou em flocos
- 1 Colher (sopa) de manteiga
- 1 Envelope de gelatina sabor abacaxi

Modo de preparo

Descasque e corte o abacaxi em pedaços bem pequenos. Misture com os demais ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio/baixo. Quando começar a ferver, retire do fogo. Espere esfriar e endurecer antes de utilizar.

Recheio do Céu



Ingredientes

- 12 Gemas cozidas
- 12 Colheres (de sopa) de açúcar
- 250g de manteiga ou margarina
- 4 Colheres (de sopa) de chocolate em pó

Modo de preparo

Passe as gemas ainda quentes pela peneira fina, misture o açúcar e a manteiga, bata bem até formar um creme leve e homogêneo. Por último coloque o chocolate e bata.

Recheio de Maracujá



Ingredientes

- 60ml de suco concentrado de maracujá
- 320g de chocolate branco
- 40ml de creme de leite

Modo de preparo

- Derreta o chocolate branco no micro-ondas e misture com os outros ingredientes até ficar homogêneo.
- Leve ao congelador por meia hora.

Cobertura Cremosa (tipo ganache)



Ingredientes

- 2 Latas de creme de leite com soro
- 8 Colheres de sopa de chocolate em pó
- 8 Colheres de sopa de açúcar refinado

Modo de preparo

- Em uma panela, coloque todos os ingredientes, misture e leve ao fogo médio (não pode ser alto), mexendo sem parar até engrossar.

Cobertura de Merengue



Ingredientes

- 3 Claras de ovos
- 200g de açúcar refinado
- Gotas de essência a gosto (sabor de sua preferência) ou 50ml de suco de limão
- Gotas de corante culinário (opcional)

Modo de preparo

- Na batedeira bata a clara em neve, adicione o açúcar e continue batendo.
- Acrescente a essência ou o suco de limão e o corante e deixe batendo até dar o ponto. Depois deixe descansar por cerca de 30 minutos na geladeira. Depois é só confeitar seu bolo ou torta.

Glacê de Chantilly



Ingredientes

- 2 Colheres de chá de gelatina sem sabor
- 8 Colheres de chá de água fria
- 2 Xícaras de creme de chantilly (bem gelado)
- 4 Colheres de sopa de açúcar
- 1 Colher de sopa de essência de baunilha

Modo de preparo

- Refrigere a tigela de mistura e os batedores por cerca de 1h.
- Misture a gelatina sem sabor e água fria em uma panela pequena. Deixe descansar, até engrossar.
- Coloque a mistura engrossada em uma panela em fogo baixo e mexa constantemente até que a gelatina se dissolva. Não cozinhe demais. Retire a panela do fogo e deixe esfriar um pouco.
- Adicione creme, açúcar e baunilha na tigela com a mistura refrigerada e, com uma batedeira, misture até que fique, ligeiramente, espesso.
- Adicione gelatina, gradualmente, à mistura de creme de chantilly, enquanto usa a batedeira em velocidade lenta.
- Bata em velocidade alta até que a mistura fique firme..

Recheio de Bolo Mousse Branco



Ingredientes

395 gramas de leite condensado

200 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente

200 gramas de chocolate branco derretido

200 ml de creme de leite sem soro

15 ml de água 6 g de gelatina incolor

Modo de Preparo

Bata na batedeira o leite condensado e a manteiga, até formar um creme esbranquiçado e fofo. Acrescente o chocolate derretido e o creme de leite. Bata por mais 5 minutos, aproximadamente. Hidrate a gelatina na água e derreta. Despeje na batedeira. Acrescente o chantilly e misture delicadamente. Coloque o mousse para gelar por, no mínimo, 4 horas, ou até que fique firme.

Recheio de Sonho de Valsa Trufado



Ingredientes

- 400 gramas de chocolate branco
- 100 ml de creme de leite (de lata e sem soro)
- 200 gramas de doce de leite
- 100 gramas de pasta de amendoim
- 150 ml de chantilly batido

Modo de Preparo

Derreter o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas de 30 em 30 segundos, até derreter por completo. Em seguida, bata na batedeira o chocolate, creme de leite, doce de leite e as pastas. Por último, incorpore o chantilly batido e leve para gelar.

Cobertura de Limão



Ingredientes

- 1 Lata de leite condensado
- 60 ml de suco de limão
- 1 Colher (sopa) de creme de leite

Modo de preparo

Misture o leite condensado com o suco de limão e mexa até ficar firme. Adicione o creme de leite e leve para gelar por 20 minutos. Desenforme do bolo, deixe esfriar, espalhe a cobertura e polvilhe raspas de limão.

Recheio de Nutella Especial



Ingredientes

- 1 Lata de leite condensado
- 1 Caixinha de creme de leite
- 1 Colher de sopa de farinha de trigo
- 5 Colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau
- 1 Pote de nutella (300 gramas)

Modo de Preparo

Para preparar o recheio é bem simples. Primeiramente, você precisa juntar todos os ingredientes na panela e levá-los ao fogo. Enquanto a panela fica em fogo baixo, você precisa mexer bem para que nada grude. Quando começar a soltar da panela é só tirar e deixar esfriar.

Cobertura de Brigadeiro Branco



Ingredientes

- 1 Lata de leite condensado
- 1 Colher (de sopa) de manteiga

Modo de preparo

Em um recipiente de vidro alto (para não transbordar) coloque o leite condensado e a manteiga e leve ao micro-ondas. Comece colocando 1 minuto na potência alta, depois pare e mexa. Depois coloque mais 1 minuto, pare e mexa novamente. Agora você vai colocar de 30 em 30 segundos, parando e mexendo entre os tempos. Vá colocando até chegar no ponto que você quer. O meu (da foto) ficou uns 5 minutos, mas isso varia muito dependendo da potência do micro-ondas.

Recheio de Passas



Ingredientes

- 1 Lata de leite condensado
- 1 Lata (a mesma medida) de açúcar
- 1 Lata (a mesma medida) de leite
- 1 Colher (sopa) bem cheia de margarina sem sal
- 250 Gramas de passas secas sem sementes

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo brando e mexa com a colher de pau. Quando iniciar a fervura, retire a massa do fogo.

Recheio Prestígio



Ingredientes

- 4 Gemas
- 1 Litro de leite
- 2 Latas de leite condensado
- 1 Garrafinha de leite de coco (200ml)
- 100g de coco ralado
- 4 Colheres de sopa de amido de milho
- gotas de essência de baunilha

Modo de Preparo

Em uma panela, misture todos os ingredientes. Leve ao fogo, mexendo sem parar até engrossar. Retire do fogo e espere esfriar antes de empregar no bolo.

Recheio de Creme Belga



Ingredientes

- 1 Lata de leite condensado
- ½ litro de leite
- 2 Gemas
- 4 Colheres (sopa) de açúcar
- 2 Colheres (sopa) de amido de milho
- 1 Caixinha de creme de leite

Modo de Preparo

Coloque em uma panela o leite condensado, o leite, o açúcar e o amido e as gemas leve ao fogo mexendo sempre até engrossar e cozinhar bem deixe esfriar e acrescente o creme de leite batendo com a batedeira e leve para gelar, use frio.

Recheio de Chocolate com Creme de Avelã



Ingredientes

- 1 Caixinha de creme de leite
- 300g de chocolate meio amargo picado
- 1 Pote pequeno de creme de avelã

Modo de Preparo

Em banho-maria, derreta o chocolate. Acrescente o creme de leite e misture bem até homogeneizar e formar uma ganache. Na batedeira, bata o creme de avelã até que ele fique bem fofo. Aos poucos, acrescente a ganache de chocolate e continue batendo. Quando o recheio estiver bem misturado, está pronto.

Recheio de Oreo



Ingredientes

- 395 gramas de leite condensado
- 160 gramas de leite em pó
- 250 gramas de chantili batido (aproximadamente)
- 90 gramas de biscoito oreo levemente triturado (1 pacote)

Modo de Preparo

Misture o leite condensado com o leite em pó até virar uma massa consistente, incorpore o chantili adicione o biscoito e misture tudo até incorporar leve à geladeira por 1 hora para ganhar consistência.

Recheio de Alpino



Ingredientes

- 250 gramas de chocolate meio amargo
- 300 ml de creme de leite sem soro em temperatura ambiente
- 395 gramas de doce de leite (1 lata)
- 50 gramas de chocolate em pó 50 %
- 10 ml de essência de baunilha

Modo de Preparo

Derreta o chocolate no micro-ondas por aproximadamente 30 segundos em potencia média, deixe amornar em uma batedeira, misture o creme de leite, o doce de leite, o chocolate em pó e a baunilha. Incorpore todos os ingredientes, acrescente o chocolate já derretido e morno, transfira para um recipiente coberto com filme plástico deixe esfriar sob refrigeração por aproximadamente 6 horas.

Recheio de Creme de Moça



Ingredientes

790 gramas (duas latas) de leite condensado

400 gramas de creme de leite (25 ou 20% de gordura)

140 gramas de chocolate branco já derretido

100 gramas de glucose.

Modo de Preparo

Leve todos os ingredientes ao liquidificador e bata por cerca de 1 minuto. Despeje tudo na panela e em fogo baixo pra médio mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet por aproximadamente 17 minutos, vai estar começando a desgrudar da panela. Passe o brigadeiro por uma peneira e despeje o conteúdo em um prato ou tabuleiro e cubra com plástico filme encostando-se ao recheio.

Recheio de Brigadeiro Trufado



Ingredientes

- 395 gramas de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 200 gramas de creme de leite
- 2 colheres de sopa de cacau em pó 50%
- 50 gramas de chocolate ao leite
- 50 gramas de chocolate meio amargo

Modo de preparo

Misturar o Leite Condensado, a manteiga e o cacau, em seguida levar para fogo baixo mexendo sempre, adicione aos poucos o creme de leite, o chocolate picadinho e continue a mexendo até o ponto de brigadeiro. Espere esfriar e então pode rechear o bolo.

Recheio de Paçoca



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 100ml de creme de leite
- 80 gramas de paçoca
- 1 colher de sopa de manteiga de boa qualidade

Modo de preparo

Misturar o Leite Condensado, a manteiga, e a paçoca, em seguida levar para fogo baixo mexendo sempre, adicione aos poucos o creme de leite e continue mexendo até o ponto de brigadeiro. Quando chegar no ponto, despeje o recheio em uma vasilha e espere esfriar para então montar o seu bolo com esse recheio, caso queira você pode colocar o recheio na geladeira pra esfriar mais rápido.

Recheio de Doce de Leite



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

50 gramas de chocolate branco

100 gramas de doce de leite cremoso (uso doce de leite argentino)

100ml de creme de leite

1 colher de manteiga de boa qualidade

Modo de preparo

Misturar o Leite Condensado, a manteiga, o chocolate branco e o doce de leite, em seguida levar para fogo baixo mexendo sempre, adicione aos poucos o creme de leite e continue mexendo até o ponto de brigadeiro.

Recheio de Brigadeiro Branco



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 50 gramas de raspas de chocolate branco
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de Preparo

Misturar o Leite Condensado, o chocolate branco e a manteiga, em seguida levar para fogo baixo mexendo sempre, adicione aos poucos o creme de leite e continue mexendo até o ponto de brigadeiro. Quando o ponto chegar, coloque o recheio em uma vasilha e cubra com papel filme, espere esfriar para rechear o seu bolo.

Recheio de Chocolate ao Leite



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó ou 8 colheres de raspa do seu chocolate preferido
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo

Misturar o Leite Condensado, a manteiga e o cacau, em seguida levar para fogo baixo mexendo sempre, adicione aos poucos o creme de leite e continue mexendo até o ponto de brigadeiro. Quando o ponto chegar, coloque o recheio em uma vasilha e cubra com papel filme, espere esfriar para rechear o seu bolo.