

Receitas
DE SUCESSO

Marrara Bortoloti

Olá...

Seja bem vindo ao nosso primeiro bônus, que é essa aposs tila incrível com minhas receitas super secretas e especiais de sucesso!

Aqui você vai encontrar 10 receitas minhas que eu selecionei a dedo para presentear você que está aqui no meu curso Bolos de Sucesso.

Essas receitas podem ser um complemento para o seu cardápio de doces ou para você fazer para sua família, e é por isso que eu achei muito interessante descrever elas passo a passo para você. E também algumas dessas receitas fazem parte das decorações dos nossos Bolos, como por exemplo, os brigadeiros e os suspiros.

Bom, Eu espero que você goste, que teste todas essas receitas e que assim seu cardápio de bolos e doces fique ainda mais atrativo, e com isso você fidelize cada vez mais seus clientes e aumente sua renda na Confeitaria.

Um grande Beijo e aproveitem minhas receitas secretas.

Marrara Bortoloti



Índice

Suspiros 4

Brigadeiro 6

Bolo Brownie 7

Bolo de Laranja 8

Bolo de Cenoura 9

Cupcake Especial 10

Geladinho Gourmet de Leite Ninho com Morangos 11

Petit Gateau 12

Panetone / Chocotone 13

Torta Fria de Frango 15



Suspiros

Você pode além de comer estes suspiros que são deliciosos, usa-los como decoração no topo de seus bolos e tortas.

Ingredientes

- 2 claras (60g)
- 125g de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- Corante em gel (opcional)

Modo de Preparo

1. Comece colocando o açúcar e as claras em um bowl e levando ao micro-ondas por 15 segundos, retire e mexa bem, repita esse processo de 10 em 10 segundos até que o açúcar se dissolva por completo.
2. Depois leve essa mistura para a batedeira e bata em velocidade alta até que esfrie por completo, isto leve em média de 15 a 20 minutos.

Após bater por 10 minutos adicione a essência de baunilha e bata o restante do tempo.

3. Essa mistura deverá ficar com a textura de um merengue bem firme.
4. Para fazer suspiros coloridos, basta acrescentar o corante em gel na cor se sua preferência e misturar bem.
5. Coloque a mistura em um saco de confeitar com o bico de sua preferência, eu gosto de usar o 1M da Wilton.
6. Agora "pingue" os suspiros em uma assadeira forrada com papel manteiga.
7. Leve para assar em forno pré-aquecido em 90 graus (a temperatura é baixa mesmo, pois o suspiro precisa assar, (secar lentamente para ficar crocante). O tempo de forno é em média de 1 hora, mas quanto maior for o suspiro, mais tempo de forno será necessário.
8. Os Suspiros devem ficar bem sequinhos.
9. Desligue o forno e deixe os suspiros dentro até que esfriem.
10. Depois de frios você pode guardar em um pote bem fechado ou saco plástico para poder decorar o topo de seus bolos quando quiser.





Brigadeiro

Estes brigadeiros são perfeitos para usar na decoração de seus bolos, além é claro, de poder comer e revender, porque são deliciosos.

Ingredientes

- 1 Leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 35g de chocolate em pó 50%
- Confeitos de sua preferência para enrolar os brigadeiros

Modo de Preparo

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar.
2. Quando começar a desgrudar do fundo da panela, mexa por mais 3 minutos e em seguida desligue o fogo.
3. Retire da panela e deixe esfriar para depois enrolar.
4. Rende aproximadamente 20 brigadeiros.

Bolo Brownie

Ingredientes

- 8 ovos
- 4 xícaras de 200ml de açúcar refinado
- 200g de farinha de trigo
- 400g de margarina
- 140g de chocolate em pó 50%
- 70g de Nescau
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

1. Bata os ovos juntamente com o açúcar até formar um creme branco e fofo. Em seguida adicione a farinha de trigo e bata mais um pouco.
2. Em separado derreta a margarina, adicione o chocolate em pó e o Nescau e misture bem.
3. Por último misture todos os ingredientes e adicione uma pequena pitada de sal.
4. Divida a massa em 2 formas de 24cm x 5cm, untadas com desmoldante e asse em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 30 minutos.



Bolo de Laranja

Ingredientes

- 6 ovos
- 3 xícaras de 200ml ou 420g de açúcar refinado
- 200g de margarina
- 4 xícaras de 200ml ou 400g de farinha de trigo com fermento
- 200ml de suco de laranja natural
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 1 colher (sopa) de raspas de limão



Modo de Preparo

1. Bata na batedeira em velocidade alta, os ovos, o açúcar e a margarina, até formar um creme branco e fofo. Em seguida coloque o suco de laranja, o leite em pó e bata novamente.

2. Agora adicione a farinha de trigo, misturando manualmente com um Fuet. Depois de tudo bem misturado, acrescente as raspas de limão e bata na batedeira por mais 20 segundos.

3. Asse em uma forma de 20cm x 10cm, untada com desmoldante, em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 40 minutos. Você pode utilizar uma forma com furo no meio.

4. Dica: Depois de pronto você pode fazer uma calda de suco de laranja para colocar em cima do bolo, (faça na proporção de 3 x 1 , ou seja, 3 copos de suco de laranja, para um copo de açúcar).



Bolo de Cenoura

Ingredientes

- 4 ovos
- 250 gramas de cenouras cortadas em rodelas
- 200ml de óleo
- 290g de açúcar refinado
- 220g de farinha de trigo com fermento (peneirada)

Modo de Preparo

1. Leve ao liquidificador as cenouras cortadas em rodelas, os ovos, o óleo e bata por aproximadamente 3 minutos ou até formar um creme bem liso. Em seguida adicione o açúcar a bata mais um pouco até misturar tudo.
2. Coloque a farinha de trigo peneirada aos poucos a bata no liquidificador até tudo se misturar.
3. Asse em uma forma retangular pequena untada com desmoldante ou em 3 formas de 15cm x 5cm, (caso queira fazer um bolo de andar). O forno deve estar pré-aquecido a 180 graus. Asse por aproximadamente 30 minutos.

Cupcake Especial

Essa receita é incrível, pois vai ser a massa mais macia, branquinha e fofinha que você já viu.

Ingredientes

- 125g de açúcar
- 125g de manteiga (em temperatura ambiente)
- 125g de farinha de trigo com fermento
- 2 Ovos
- 2 Colheres (sopa) de leite integral
- 1 Colher (chá) de essência de baunilha branca



Modo de Preparo

1. Com um fuet misture o açúcar e a manteiga, depois adicione um ovo, misture um pouco, adicione o outro ovo e misture novamente.
2. Em seguida coloque aos poucos o leite, a essência de baunilha e a farinha e misture até ficar bem homogêneo.
3. Prontinho... Asse em fogo pré-aquecido em 150 graus, por aproximadamente 15 minutos.
4. Após assar e deixar esfriar, com a ajuda de uma faca, faça um círculo no meio e retire parte do miolo para colocar um de nossos recheios.
5. Para decorar solte sua imaginação e use o confeito que preferir.
6. Essa receita vai render 6 Cupcakes tamanho normal.



Geladinho Gourmet de Leite Ninho com Morangos

Ingredientes

- 1 leite condensado
- 4 colheres (sopa) de leite Ninho em pó
- 1 creme de leite (200g)
- 300 ml de leite
- Morangos picados a gosto
- Sacos para geladinho

Modo de Preparo

1. Reserve os morangos e coloque todos os outros ingredientes no liquidificador e bata até ficar uma mistura bem homogênea.
2. Pique os morangos e coloque nos saquinhos de geladinho. Em seguida adicione nossa mistura que foi batida no liquidificador.
3. Agora é só amarrar a ponta com um nó e levar para o congelador



Petit Gateau

Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de manteiga
- 150g de farinha de trigo
- 150g de açúcar
- 4 ovos
- 4 gemas

Modo de Preparo

1. Derreta a manteiga em banho-maria junto com o chocolate e reserve.
2. Em uma batedeira, bata os ovos, junte as gemas e o açúcar até chegar ao ponto de neve, bem firme.
3. Adicione a farinha e o chocolate, bata até ficar uma mistura homogênea.
4. Unte as forminhas com manteiga ou desmoldante e asse em forno pré-aquecido em 180 graus, por aproximadamente 10 minutos.
5. Desenforme com cuidado, ainda quando estiver quente.

Panetone / Chocotone

Ingredientes da Esponja:



- 200g de farinha de trigo
- 20g de fermento biológico seco
- 200ml de água morna

Ingredientes para a Massa:

- 800g de farinha de trigo
- 150g de açúcar refinado
- 5 colheres (sopa) de Leite em pó
- 1 pitadinha de sal
- 10 gemas
- 200ml de água morna
- 3 colheres (sopa) de essência de baunilha
- 15ml de essência de panetone
- Raspas de 2 limões + 2 laranjas
- 160g de margarina ou manteiga (sem sal)
- Para Panetone: 250g de uvas passas + 200g de frutas cristalizadas
- Para Chocotone: 350g de chocolate em gotinhas

Modo de Preparo da Esponja

1. Misture muito bem os 3 ingredientes, (farinha, fermento e a água morna), até formar uma massa grossa e pegajosa. Adicione mais água morna caso seja necessário para ficar bem pegajosa.
2. Cubra bem e deixe descansando por meia hora em local abafado e seco.

Modo de Preparo da Massa do Panetone



1. Numa vasilha, coloque a água morna e acrescente as essências de baunilha e de panetone. Em uma outra tigela, adicione a farinha, o açúcar, o sal, o leite em pó, as gemas e a esponja preparada antes e já descansada, até formar uma certa "farofa".
2. Em seguida despeje a "farofa" na mistura líquida de água com as essências e sove por uns 10 minutos. Acrescente a margarina e sove até chegar no ponto de véu, (pegue uma pequena porção da massa com as mãos untadas com óleo e estique com cuidado, a massa deve abrir até ficar transparente, não pode rasgar).
3. Depois adicione as raspas de limão e laranja e mexa bem até incorporar totalmente. A massa é macia e pegajosa, e suas mãos precisam do óleo para mexer.
4. Agora coloque essa massa em uma superfície untada com óleo e abra com as mãos espalhando as frutas ou gotas de chocolate. Enrole bem e modele formando uma bola e coloque em uma tigela bem grande untada.
5. Deixe descansar entre 1h30m à 2h. Depois disso, volte para a superfície untada e dívida em duas partes do mesmo tamanho. A massa deve estar até na metade da forma de papel.
6. Aguarde a massa crescer até a borda e leve para assar no forno pré-aquecido em 180 graus por aproximadamente 30 minutos.

DICA ESPECIAL: Coloque uma forma retangular com água na grade de baixo para deixar o forno úmido para que a massa fique fofinha e não endureça facilmente depois.

Torta Fria de Frango

Para finalizar, não poderia faltar ao menos uma receita salgada para balancear esse monte de gostosuras doces que preparamos, então pensei e decidi colocar uma receita simples de torta fria, mas se feita com um saboroso tempero no frango e uma bela decoração, vai ser um grande diferencial para você e sua família se deliciarem e obviamente para você ofertar e vender à seus clientes.

Ingredientes

- 1 pão de torta fria.
- Maionese, aproximadamente 500g, (eu gosto de usar a Hellmanns).
- 3 Cenouras grandes raladas.
- 6 Pepinos em conserva, cortados em pedaços bem pequenos
- 1 Peito de frango desfiado
- Folhas inteiras de temperinho verde para decorar ou a casca inteira de 1 tomate.
- Batata palha para decorar (opcional)

Para o preparo do frango

- 1 Tomate grande ou 2 pequenos
- 1 Cebola pequena
- 2 Saches de tempero Sazon (vermelho ou laranja)
- 250 de extrato de tomate

Modo de Preparo

*Vamos começar pelo frango do recheio:

1. Coloque o frango já cozido e desfiado em uma panela e leve ao fogo médio, deixe ele começar a esquentar, adicione a cebola e o toma-

te já picados e misture bem. Deixe ferver um pouco e em seguida coloque os temperos, sal e o Sazon, misture bem, acrescente o extrato de tomate e deixe cozinhar por uns 15 a 20 minutos, até o tomate e a cebola se desmancharem bem.



2. Nosso recheio de frango deve ficar bem molhadinho e de cor laranja bem forte, nada daqueles frangos brancos e sem tempero em nossa torta fria! Deixe esfriar bem.
3. Agora vamos montar

Nossa torta fria terá 4 camadas de recheio, bem farta....

4. Primeira camada, passe maionese no pão, passe bastante, não economize. Em seguida coloque o frango e vá espalhando bem até cobrir todo o pão, coloque por cima do frango um pouco de cenoura ralada e também o pepino que já deve estar picado, espalhe bem.
5. Depois passe maionese nos dois lados da nossa segunda camada de pão, coloque novamente o frango com cenoura e pepino, depois novamente passe maionese nos dois lados da nossa terceira camada de pão. Nessa terceira camada de recheio vamos colocar somente frango, coloque bastante até cobrir bem todo o pão.
6. Agora vamos para a quarta camada de pão com maionese nos dois lados, nessa última camada de recheio vamos colocar somente a cenoura, para nossa torta fria ter bastante crocância e ficar bem leve.
7. Vamos à última camada de pão para fechar a torta fria, passe a maionese dos dois lados do pão e coloque em cima. Uma dica, deixe por último a camada de pão mais bonita e uniforme, é ela que vai finalizar nossa torta fria.

8. Com nossa torta fria toda recheada é hora de cobrir, passe maionese em todas as laterais deixando bem uniforme e retinho, passe por cima também. Para finalizar coloque cenoura em todas as laterais, isso vai esconder qualquer imperfeição do pão, se você preferir pode cobrir as laterais com batata palha, fica a seu gosto.
9. Hora de decorar a parte superior da nossa torta fria, eu gosto de colocar uma folha inteira de temperinho verde nas pontas e uma rosa de casca de tomate no meio, ou então fazer um trabalhado por cima com a própria maionese com o bico de confeitar, (4B da Mago), vai ficar bem bonita também.
10. Pronto! Agora você pode vende-la colocando em uma embalagem G65.







Obrigado...



Nossa apostila Receitas de Sucesso chegou ao fim...

Lembrando que aqui estão minhas receitas especiais e secretas... Então utilizem com muito carinho, e abusem da criatividade em suas reproduções e criações.



Essa apostila é apenas um de nossos bônus do Curso Bolos de Sucesso, ainda tem muitos outros que você pode conferir em nosso portal do aluno.

Obrigado de todo coração por fazer parte desse sonho, que a confeitaria te leve por caminhos lindos, desafiadores e de sucesso pessoal e financeiro, pois é no desafio que nos tornamos ainda mais fortes e vitoriosos.



Um grande beijo
Marrara Bortoloti.






facebook.com/marrara.bortoloti.1

instagram.com/bolosdesucessooficial/

youtube.com/MarraraBortoloti

contato@bolosdesucesso.com.br

receitadebolodamarrara.com

51-997919463