Apostila de Caseirinho

BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó

Claudia Nadja

Confeitaria artesanal
Fête sucreé



Dica de decoração



Morango



kit Kat



coco



Gotas de chocolate

Olá !

Aqui reunimos algumas receitas e cobertura para você usar

No Seus Caseirinhos.

Este bolo que virou tendência na confeitaria, trazendo a inovação dos bolos caseiros

Vamos por a mão na massa!

Dicas Fête sucreé

Todo bolo que você for fazer os ingredientes tem

Que está em temperatura ambiente.

Não bata demais a massa isso acaba ativando o glúten, que vai fazer sua massa pesa.

Quando for usar o morango para decoração, o ideal é corta eles ao meio no lugar de pica.

Quando for colocar no bolo bote o lado que você cortou virando para cima, isso evita que o morango solte água.

Lembrando que o morango em sensível, cuidado com o tempo de validade dele.

Os bolos são assados diretamente na forma funeravel

Para fazer decoração use os bico 1M, Perlé

Bolo caseirinho de baunilha

Ingredientes

3 ovos grandes

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

Modo de Preparo

Bata os ovos, a essência de baunilha, o leite, o óleo e o açúcar no liquidificador. Em seguida, coloque essa misturinha em uma tigela e acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó. Mexa até que se torne uma mistura homogênea. Coloque a massa em formas e leve para assar em forno médio pré aquecido a 180ºC. O tempo de forno é de aproximadamente 30 minutos**.**

Bolo caseirinho de chocolate

INGREDIENTES

5 ovos

1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chocolate em pó

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve bem firmes, acrescente as gemas uma a uma, o açúcar, e continue batendo

Depois o leite bem aos pouquinhos, desligue e peneire para cima da massa a farinha e o chocolate

e mexa delicadamente

Por último coloque o fermento

E misture, a massa deve ficar bem leve e fofa parecendo espuma, por isso coloque o leite aos poucos para não perder o ponto

Asse em forno médio, até que enfiando um palito ele saia limpo, mais ou menos 15 minutos, dependendo do forno

Bolo caseirinho de cenoura

3 Cenoura medias

1 xicara (chá) de óleo

4 ovos

5 colheres (sopa) de água morna

1 e ½ xícara (chá) de açúcar

2 xícaras de (chá) de farinha

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de fazer:

Bata no liquidificador, a cenoura com óleo. Adicione o ovo, a água é o açúcar. Em uma tigela coloque a farinha e o fermento. Despeje a cenoura batida, misture delicadamente com um fouet, despeje nas formas e leve para assar.

Bolo Caseirinho quindim

2 ovos

1 gema

1 e ½ xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de açúcar

100g de coco ralado

1 e ½ xícara (chá) farinha de trigo

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

Modo de fazer

Bata todos os ingredientes do bolo, menos o fermento, no liquidificador misture o fermento com um fouet. Despeje nas formas e leve ao forno médio.

Bolo caseirinho formigueiro

Ingredientes:

5 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de leite de coco (ou se não tiver, use 1 xícara de leite comum)

1 xícara de açúcar

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo peneirada

1 colher de sopa de fermento em pó peneirada

1 xícara de chocolate granulado (esse é o ingrediente mágico responsável pelo nome do bolo, porque fica parecendo que está cheio de formiguinhas)

Modo de preparo:

- Em um liquidificador, bata os ovos, o leite de coco e o óleo.

- Em seguida, acrescente o açúcar e bata mais um pouco até a massa ficar bem homogênea.

- Acrescente aos pucos a farinha de trigo e bata bem.

- Transfira a massa para uma vasilha, misture o chocolate granulado e por último o fermento.

- Despeje a massa em forma com buraco central untada com manteiga e enfarinhada.

- Leve para assar em forno pré aquecido a 180°C. por aproximadamente 40 minutos ou até que o bolo esteja completamente assado (*faça o teste do palito*: espete o bolo com o palito se sair limpo, sem vestígio de massa crua, quer dizer que está pronto)

Bolo Caseirinho dois amores

Massa
7 ovos
1 xícara e 3/4 xícara de açúcar
1/2 xícara de óleo
3/4 xícara de água fervente
1/2 xícara de chocolate em pó
1 colher (chá) sal
3 colheres (chá) fermento
1 3/4 xícara de farinha de trigo
1 colher (sopa) essência de baunilha

Modo de preparo:
Peneire os ingredientes secos e reserve.
Separe os ovos, bata as claras com 1/3 da quantidade de açúcar e reserve.
Bata as gemas com açúcar até ficar bem fofo e adicione o óleo aos poucos.
Misture os ingredientes secos com a água a ferver com a ajuda de uma espátula.
Por último, misture com as claras batidas em neve.
Leve ao forno pre aquecido a 180°C por cerca de 40 minutos ou até que o palito ele saia limpo.

Cobertura 4 leites

Ingredientes

1 caixinha de leite condensado (395 g)

1/2 Lata de Creme de leite sem soro

200 ml de leite de coco

100 g de leite em pó

Modo de preparo

Misture tudo em uma panela e mexa até se misturar por completo.

Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até dar o ponto de recheio firme.

Deixe esfriar e utilize.

Cobertura de doce leite com nozes

1 lata de doce de leite (caseiro ou pronto) misturada à 1/2 lata de creme de leite

nozes picadas para enfeitar

Modo de fazer:

Cozinha o leite condensado na panela de pressão por 40 minutos.

Depois de frio o doce leite acrescente aos pouco o creme de leite até ficar em ponto de bico

Cubra o bolo e decore com nozes

Brigadeiro

INGREDIENTES

1 lata ou caixa de leite condensado

quanto baste de chocolate em pó (não coloque muito pois o chocolate em barra tem sabor forte)

1 colher de margarina

200g de chocolate meio amargo

NÃO ESQUEÇA DE USAR INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE PARA MELHOR RESULTADO EM SUAS RECEITAS.

MODO DE PREPARO

Misture tudo em uma panela de fundo grosso, depois leve ao fogo baixo e misture com um fouet ou espátula até soltar do fundo da panela. Espere esfriar e coloque em um saco de confeitar com o bico de sua preferencia e cubra seu bolo

COBERTURA BICHO-DE-PÉ

Leite condensado: 2 latas

Gelatina sabor morango: 2 caixas

Manteiga ou margarina: 2 colheres (sopa)

Creme de leite: 2 latas

MODE DE FAZER:

Misture o leite condensado, a gelatina e a margarina e leve ao fogo mexendo sempre até desgrudar da panela.

Deixe amornar e misture o creme de leite

Cobertura de creme de amendoim

INGREDIENTES

½ kg de amendoim sem casca e sem pele torrado

1 ½ xícaras de chá de açúcar

Óleo de amendoim ou vegetal

1 colher de chá rasa de sal

MODO DE PREPAR

Coloque os amendoins em um processador de alimentos ou liquidificador e triture até tudo virar um farelo bem homogêneo

Destampe e mexa com uma colher de vez em quando para nenhum amendoim ficar inteiro

Acrescente o sal, metade do açúcar e 3 colheres de sopa de óleo

Misture com a colher e ligue o liquidificador novamente, sem tampa

Adicione o restante do amendoim com a colher em direção à lâmina, preenchendo o redemoinho que se abre

Acrescente o restante do açúcar, misture com a colher e observe bem a consistência

Você precisará acrescentar óleo o suficiente para que o liquidificador consiga movimentar toda a mistura, lentamente

Acrescente o óleo aos pouquinhos, para não ficar muito oleoso

Prove para ver se o açúcar está a seu gosto e acrescente mais se for o caso

Coloque em um vidro ou pote com tampa e deixe descansar na geladeira por 24 horas antes de consumir para apurar o sabor

Ganche

INGREDIENTES:

300 gramas de chocolate 70% c

100 gramas de creme de leite fresco

Modo de fazer:

Pique bem o chocolate, o menor que você puder, pois esse chocolate é muito duro, vai fazer a maior sujeira quando você for bater. Reserve.

Em uma panela ferva as 100 gramas de creme de leite fresco.

Coloque o chocolate em uma vasilha. E acrescente o creme de leite fervendo ao poucos e

Bata bem, até que o chocolate derreta.

E incorpore

Brigadeiro de ninho

Ingredientes:

1 lata de leite condensado (395g)

1 caixa de creme de leite (200g)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20g)

1 xícara (chá) de Leite Ninho (120g)

Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o leite Ninho em pó peneirado. Misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sem parar até chegar ao ponto de desgrudar do fundo da panela. Chegou neste ponto mexa por mais alguns minutos, aproximadamente de 7 a 10 minutos para que fique um creme bem consistente. Retire do fogo, despeje sobre um prato e cubra com um plástico filme e deixe esfriar completamente, fora da geladeira. Podendo deixar até de um dia para o outro. Depois coloque em um saco de confeitar e use o bico da sua escolha.

Rendimento: 700g de recheio ou cobertura

Cobertura de nuttela

150 g de creme de Nutella (creme de avelã)
300 g de chocolate picado
1 lata de creme de leite sem soro

Instruções

Derreta o chocolate, misture a Nutella e o creme de leite sem soro

Depois decorrer seus bolos

Embalagem





Use embalagem de funeravel para bolo inglês, você pode achar estas embalagem em sites.... Como mercado livre, e loja de embalagem descartável

Medidas gerais

1 xícara	16 colheres de sopa	250ml
1 colher de sopa	3 colheres de chá	15ml
1 colher chá	1/3 colher de sopa	5ml
1 colher de café	1/3 colher de chá	2ml

Farinha de trigo.

120g = 1 xícara (chá)
60g = 1/2 xícara (chá)
30g = 1/4 xícara (chá)
7,5g = 1 colher (sopa)
2,5g = 1 colher (chá)

Mel

300g = 1 xícara (chá)
150g = 1/2 xícara (chá)
75g = 1/4 xícara (chá)
18g = 1 colher (sopa)
6g = 1 colher (chá)

Ovo

1 ovo médio = 50g
1 clara de ovo = 30g
1 gema de ovo = 20g

Manteiga

200g = 1 xícara (chá)
100g = 1/2 xícara (chá)
50g = 1/4 xícara (chá)
10g = 1 colher (sopa)
4g = 1 colher (chá)

Chocolate ou cacau em pó

90g = 1 xícara (chá)
45g = 1/2 xícara (chá)
22,5g = 1/4 xícara (chá)
6g = 1 colher (sopa)
2g = 1 colher (chá)

Açúcar refinado

180g = 1 xícara (chá)
90g = 1/2 xícara (chá)
45g = 1/4 xícara (chá)
12g = 1 colher (sopa)
4g = 1 colher (chá)

Açúcar de confeiteiro

140g = 1 xícara (chá)
70g = 1/2 xícara (chá)
35g = 1/4 xícara (chá)
9,5g = 1 colher (sopa)
3g = 1 colher (chá)

Amido de milho

150g = 1 xícara (chá)
75g = 1/2 xícara (chá)
37,5g = 1/4 xícara (chá)
9g = 1 colher (sopa)
3g = 1 colher (chá)

Açúcar mascavo

150g = 1 xícara (chá)
75g = 1/2 xícara (chá)
37,5g = 1/4 xícara (chá)
10g = 1 colher (sopa)
3,5g = 1 colher (chá)

Aveia em flocos

80g = 1 xícara (chá)
40g = 1/2 xícara (chá)
20g = 1/4 xícara (chá)
5g = 1 colher (sopa)
1,5g = 1 colher (chá)

Fermentos

10g de fermento biológico seco = 1 colher (sopa)
5g de fermento biológico seco = 1/2 colher (sopa)
10g de fermento biológico seco = 1 envelope
15g de fermento biológico fresco = 1 tablete
14g de fermento químico (ou bicarbonato de sódio) = 1 colher (sopa)
5g de fermento químico (ou bicarbonato de sódio) = 1 colher (chá)
10g de fermento biológico seco = 30g de fermento biológico fresco

Líquidos (água, óleos, chás, sucos, leite, creme de leite fresco, bebidas alcoólicas etc.

240g = 240ml = 1 xícara (chá)
120g = 120ml = 1/2 xícara (chá)
60g = 60ml = 1/4 xícara (chá)
15g = 15ml = 1 colher (sopa)
5g = 5ml = 1 colher (chá)



Curta nossa página

https://www.facebook.com/Fetesucree8

Venha fazer parte do nosso grupo

https://www.facebook.com/groups/1780178755611654/

Obrigada por esta obtendo nosso conteúdo