50 Tons



POR FELIPE VASCONCELOS

Recheio

Sumário

Recheio de Sensação com Chantilly..... 03
Recheio de Chocolate branco com Morangos..... 05
Recheio Creme Leve Tradicional..... 07
Recheio de Prestigío Gourmet..... 08
Recheio Leite de Moça Cremoso..... 09
Recheio de Chantininho com Morango..... 10
Recheio de Creme de Abacaxi..... 14
Recheio de Laranja..... 16
Recheio de Ferrero Rocher..... 17
Recheio de Pêssego..... 19
Recheio de Damasco..... 20
Recheio Belga..... 22
Recheio de Caramelo Salgado..... 24
Recheio de Chocolate branco com Geleia de Morango..... 27
Recheio de 4 Leites..... 29
Recheio dee Goiabada Cremosa..... 31
Recheio de Creme de Paçoca..... 33
Recehio de Maracujá..... 35
Recheio de Danete..... 36
Recheio Trufado..... 38
Recheio de Crocante..... 40
Recheio de Nozes..... 41
Recheio de Ganache e Frutas vermelhas..... 42
Recheio de amora e Creme de Queijo 44
Recheio de Menta..... 45

Sumário

Recheio Baba de Moça..... 47
Recheio de Brigadeiro de Doce de Leite..... 48
Recheio de Leite Ninho..... 50
Recheio de Morango..... 51
Recheio Beijinho de coco..... 53
Recheio de Limão..... 54
Recheio de Ameixa..... 55
Recheio de Amendoim..... 57
Recheio Bolo Trufado de Chocolate Branco..... 58
Recheio de Bolo de Nutella..... 60
Recheio de Recheio buttercream..... 62
Recheio de Oreo..... 64
Recheio de Bolo Alpino..... 66
Recheio de mascarpone 68
Recheio de cream cheese..... 69
com manteiga de amendoim..... 70
Recheio de Frangipane..... 72
Recheio Trufa branca Batida..... 74
Ganache de Chocolate Sem Lactose
com Biomassa de Banana Verde..... 76
Recheio de Uva Passas..... 77
Recheio de Leite Ninho com Chocolate Simples 79
Recheio de Chatiniho de Chocolate..... 81
Recheio de Sonho de Valsa..... 83
Recheio de Laka..... 85
Recheio de Leiet condensado com coco..... 87
Recheio Chocolate Meio Amargo..... 89

Recheio de Sensação com Chantilly



Ingredientes

300ml de chantilly bem firme
200g de leite condensado bem gelado
1 caixinha de creme de leite (200g)
120g de cream cheese (opcional)
1 caixa de morangos picados
400g de chocolate derretido
1 caixinha de creme de leite (200g)
1 colher de sopa de margarina com sal

Modo de Preparo

MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE MORANGO

1. Na batedeira, bata o leite condensado gelado, o creme de leite, o cream cheese e o pó para preparo de suco de morango, até obter um creme homogêneo.

2. Acrescente o chantilly batido, aos poucos, e misture delicadamente.
Leve à geladeira até ficar bem firme.

MODO DE PREPARO DO GANACHE DE CHOCOLATE

1. Em uma tigela, misture todos os ingredientes, até obter um ganache liso e brilhante.

2. Leve à geladeira até ficar bem firme.

Montagem

1. No bolo já umedecido, faça uma camada de ganache de chocolate.

2. Salpique os morangos picados e coloque uma camada de recheio sensação.

3. Repita as camadas até acabarem todos os ingredientes.

Recheio de Chocolate Branco com Morangos



Ingredientes

3 latas de leite condensado
2 e ½ caixinhas de creme de leite
2 colheres de sopa bem cheias de margarina sem sal (80g)
200g de chocolate branco picado
morangos picados (a gosto)

Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite e a margarina.

2.Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela.

3.Desligue o fogo e misture o chocolate branco até ele derreter completamente.

4. Transfira para uma travessa, tampe com plástico filme bem rente ao creme e deixe esfriar.

5. Leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas, antes de empregar no bolo.

6. Na hora de rechear, misture os morangos picados a gosto e empregue no bolo.

7. Utilize-o como recheio e cobertura de bolos, bolos de pote, cupcakes e naked cakes, mas se for utilizar para a cobertura, não adicione os morangos, pois eles podem entupir o bico de confeitar!

Recheio Creme Leve



Ingredientes

3 gemas
500ml de leite
1 lata de leite condensado
½ xícara de chá de açúcar
3 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de chá de essência de baunilha
1 e ½ xícara de chá de chantilly pronto

Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, o açúcar, a essência de baunilha, as gemas e o amido de milho.

2. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

3. Espere esfriar e misture o chantilly batido delicadamente até obter uma mistura homogênea.
Leve para gelar um pouco antes de utilizar em seus bolos e tortas.

Recheio Prestígio Gourmet



Ingredientes

400g de coco ralado grosso
2 latas de leite condensado
2 colheres de margarina ou manteiga com sal
1 caixa de creme de leite
200g de chocolate branco

Modo de Preparo

1. Em uma panela grossa, misture todos ingredientes (exceto o chocolate).

2.Leve ao fogo por aproximadamente 10 minutos em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar (não precisa desgrudar do fundo da panela).

3. Retire do fogo e acrescente o chocolate branco.

4.Espere esfriar antes de empregar em bolos, bolos de pote, pavês, trufas e ovos de páscoa.

Recheio Leite de Moça cremoso



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 medida da lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)

Modo de Preparo

1. Em uma panela grossa ou antiaderente, misture o leite condensado e o leite.

2. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até começar a borbulhar e desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro).

3. Espere esfriar e empregue como recheio ou cobertura de bolos.

Recheio Chantiniho com Morango



Ingredientes

500 ml de chantilly gelado
½ caixinha de leite condensado gelado
7 colheres de sopa de leite ninho
1 caixinha de morangos picados

Modo de Preparo

1. Na batedeira, misture o chantilly gelado, o leite condensado gelado e o leite ninho com a ajuda de uma espátula.

2. Ligue a batedeira em velocidade média e bata até a mistura ficar consistente.

3. Leve à geladeira por, pelo menos, 2 horas antes de empregar no recheio.

4. Enquanto isso, lave os morangos e seque-os bem.

Modo de Preparo

5. Retire os cabinhos com cuidado, com as mãos, sem cortar a fruta.

6. Poucos minutos antes de confeitar o bolo, pique os morangos e junte-os ao chantininho.

A caixinha de chantilly e de leite condensado devem permanecer pelo maior tempo possívelna geladeira antes de serem utilizados na receita.

Isso faz Com que deem o ponto no chantininho muito mais rapidamente!

Recheio Creme de Abacaxi



Ingredientes

1 abacaxi picadinho
1 xícara de chá de açúcar
1 lata de leite condensado
4 colheres de sopa de amido de milho
500 ml de leite
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de essência de baunilha

Modo de Preparo

1. Leve o Abacaxi e o açúcar ao fogo, em fogo baixo, até todo o caldo do abacaxi secar.

2. Reserve.

3. Leve ao fogo o leite condensado, o amido de milho, o leite, as gemas e a baunilha, mexendo sempre até engrossar.

4. Quando engrossar, tire do fogo e deixe esfriar.

5. Depois de frio, misture com o abacaxi reservado.

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

1. Junte todos os ingredientes e bata no liquidificador até obter uma massa lisa e cremosa.
2. Reserve
3. Leve a geladeira para que fique mais firme na hora de rechear o bolo.

Recheio de Ferrero Rocher



Ingredientes

1 pote pequeno de Nutella
100g de creme de leite
Castanha de caju picada a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture todos os ingredientes do recheio até que fique uma massa lisa e homogênea.

2. Leve à geladeira até o recheio ficar mais consistente e empregue no bolo.

Recheio de Pêssego



Ingredientes

1 lata de pêssego em calda
2 dedos de água do pêssego (que vem na lata)
4 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de creme de leite sem o soro
1 lata de leite condensado
1 lata de leite integral (a mesma medida do leite condensado)
1 colher (sopa) de amido de milho
2 gemas peneiradas
1 colher (sopa) de essência de baunilha

Modo de Preparo

1. Corte o pêssego e coloque para cozinhar com a água e o açúcar.

2. Deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos.

3. Espere esfriar e misture o creme de leite.

4. Em outra panela adicione, o leite condensado, o leite, o amido de milho e as gemas.

5. Misture bem até engrossar.

6. Desligue e acrescente a essência de baunilha.

7. Deixe o creme esfriar e misture com o pêssego já preparado anteriormente.

Usar para rechear bolos, pavês, tortas e etc.

Recheio de Damasco



Ingredientes

1 xícara (chá) de damasco seco (turco doce)
1 colher (sopa) de açúcar
1 1/2 xícara de água
1 colher (sopa) de licor de laranja
1/2 colher (chá) de essência de baunilha
2 xícaras (chá) de creme de leite fresco
1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo

1. Pique o damasco em pedaços bem pequenos, coloque em uma panela com o açúcar e a água. Deixe de molho por 1 hora.

2. Depois leve ao fogo alto até ferver. Abaixe o fogo e cozinhe até o damasco amaciar.

3. Retire do fogo e adicione o licor e a baunilha.

4. Coloque o damasco no liquidificador ou processador e bata até formar um purê. Deixe esfriar.

5. Bata o creme de leite fresco com o açúcar de confeiteiro, até aumentar de volume.

6. Junte aos poucos ao purê de damasco, misturando bem.

7. Coloque em um pote fechado na geladeira e deixe firmar por aproximadamente 1 hora.

Use para rechear e cobrir bolos.

Recheio Belga



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de amido de milho
200ml de leite integral
3 gemas (peneiradas)
1 caixinha de creme de leite
1 colher (chá) de essência de baunilha.

Modo de Preparo

1. Em uma panela adicione o leite condensado, o amido de milho, o leite, as gemas e o creme de leite.

2. Misture bem para dissolver o amido de milho.

3. Com o auxílio de um fouet, misture em fogo médio até ferver.

4. Depois, abaixe o fogo e continue mexendo até que o creme incorpore.

5. Após engrossar, siga mexendo para o creme não grudar no fundo da panela e deixe cozinhar por mais 3 minutos até que o gosto do amido fique suave.

6. Desligue o fogo e acrescente a essência de baunilha.

7. Transfira o creme belga para um bowl e coloque um plástico filme em contato para evitar películas de nata.

8. Deixe esfriar e está pronto para rechear bolos, pavês, e etc.

Recheio de Caramelo Salgado



Ingredientes

225g de açúcar refinado
100ml de água
125ml de creme de leite fresco
100g de manteiga gelada em cubos
1 colher (chá) de flor de sal

Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque o açúcar e a água. Mexa um pouco para dissolver.

2. Leve a panela em fogo médio e não mexa mais. Se começar a escurecer só de um lado, segure a panela pelo cabo com um pano e vá girando delicadamente.

3. Assim que a mistura ficar com cor de refringente guaraná, desligue imediatamente.

4. Acrescente o creme de leite fresco, a manteiga e o sal. Cuidado, pois a mistura irá borbulhar.

5. Leve a panela novamente ao fogo baixo e mexa com uma colher de pau só para os ingredientes se incorporar. O caramelo vai ficar um pouco mais escuro.

6. Desligue o fogo e transfira a mistura imediatamente para uma tigela de vidro. Coloque um pano por baixo da tigela, assim evita o choque de temperatura.

7. Deixe esfriar e recheie bolo, torta, e etc.

Dicas

– Use uma panela de fundo claro, assim você enxerga melhor a mudança de cor e com capacidade para uns três litros, pelo menos, pois a receita borbulha e respinga um pouco.

– Meça todos os ingredientes antes de iniciar a receita e já deixe uma vasilha de vidro por perto para guardar o caramelo.

– Mantendo na geladeira o caramelo vai endurecer. Para usar novamente, aqueça-o em banho-maria até atingir a consistência desejada.

Recheio Chocolate Branco com Geleia de Morango



Ingredientes

Para o Recheio de Chocolate Branco:

300g de chocolate branco picado
150ml de creme de leite de caixinha
1/2 xícara (chá) de chantilly batido

Para a Geleia de Morango:

1/2 xícara (chá) de morango
1/2 xícara (chá) de açúcar
Gotas de limão

Modo de Preparo

1. Primeiro prepare a Geleia de Morango. Em uma panela coloque os morangos cortados, o açúcar e o limão.

2. Leve ao fogo baixo e misture sempre até ficar brilhante. Deixe esfriar.

3. Para o recheio de chocolate branco. Você precisa derreter o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos.

4. Em seguida adicione o creme de leite e misture.

5. Acrescente o chantilly aos poucos e misture delicadamente.

6. Reserve.

7. Assim que a geleia de morango esfriar é só rechear o bolo, com uma camada do recheio de chocolate, outra de geleia de morango e assim por diante.

Recheio 4 Leites



Ingredientes

1 lata de leite condensado
200ml de creme de leite
200ml de leite ou leite de coco
150g de leite em pó
150 a 200g de chantili batido (opcional)

Modo de Preparo

1. Em uma panela de fundo grosso, adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco e o leite em pó.

2. Misture bem até engrossar.

3. Transfira para um recipiente, cubra com plástico filme e deixe esfriar.

4. Quando estiver frio, misture com o chantilly (opcional) e recheie o bolo.

Recheio Goiabada Cremosa



Ingredientes

500g de goiabada
3 colheres (sopa) de conhaque

Modo de Preparo

1. Em banho-maria derreta a goiabada junto com o conhaque.

2. Misture bem e deixe esfriar para rechear o bolo.

Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque o açúcar e a água. Mexa um pouco para dissolver.

2. Leve a panela em fogo médio e não mexa mais. Se começar a escurecer só de um lado, segure a panela pelo cabo com um pano e vá girando delicadamente.

3. Assim que a mistura ficar com cor de refringente guaraná, desligue imediatamente.

4. Acrescente o creme de leite fresco, a manteiga e o sal. Cuidado, pois a mistura irá borbulhar.

5. Leve a panela novamente ao fogo baixo e mexa com uma colher de pau só para os ingredientes se incorporar. O caramelo vai ficar um pouco mais escuro.

6. Desligue o fogo e transfira a mistura imediatamente para uma tigela de vidro. Coloque um pano por baixo da tigela, assim evita o choque de temperatura.

7. Deixe esfriar e recheie bolo, torta, e etc.

Recheio Creme de Paçoca



Ingredientes

1 lata de leite condensado
150ml de leite integral
3 colheres (sopa) de amido de milho
1/2 colher (chá) de essência de baunilha
1 lata de creme de leite sem soro
5 paçocas
1 paçoca esfarelada para decorar

Modo de Preparo

1. Numa panela coloque o leite condensado, o leite, o amido de milho, a essência de baunilha e leve ao fogo médio até engrossar.

2. Retire do fogo.

3. Transfira o creme para uma batedeira e bata.

4. Com a batedeira ainda ligada adicione o creme de leite e as paçocas e bata bem até formar um creme homogêneo.

5. Desligue a batedeira e leve para gelar.

6. Recheie em seguida.

Recheio de Maracujá



Ingredientes

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

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate branco no micro-ondas e misture com os outros ingredientes até ficar homogêneo.

2. Leve ao congelador por 30 minutos ou até obter uma consistência firme para rechear o bolo.

Recheio de Danete



Ingredientes

2 gemas
1 litro de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
2 barras de chocolate meio amargo (180 g cada)
4 colheres (sopa) de amido de milho
Gotas de essência de baunilha

Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture as gemas, o leite, o leite condensado, o amido de milho e as gotas de essência de baunilha.

2. Leve ao fogo brando, mexendo sem parar até engrossar.

3. Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado e o creme de leite.

4. Misture bem até obter um creme homogêneo. Espere esfriar antes de empregar no bolo.

Recheio Trufado de chocolate



Ingredientes

250g de chocolate ao leite
75ml de leite integral
1 colher (sopa) de conhaque

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas (de 30 em 30 segundos na potência média).
2. Acrescente o leite e o conhaque e misture até obter um creme homogêneo.
3. Leve à geladeira para o creme ficar mais consistente e recheie o bolo.

Modo de Preparo

1. Numa panela coloque o leite condensado, o leite, o amido de milho, a essência de baunilha e leve ao fogo médio até engrossar.

2. Retire do fogo.

3. Transfira o creme para uma batedeira e bata.

4. Com a batedeira ainda ligada adicione o creme de leite e as paçocas e bata bem até formar um creme homogêneo.

5. Desligue a batedeira e leve para gelar.

6. Recheie em seguida.

Recheio Crocante



Ingredientes

2 latas de leite condensado
1 xícara (chá) de pé-de-moleque picadinho

Modo de Preparo

1. Cozinhe o leite condensado na panela de pressão por aproximadamente 45 minutos (depois que pegar pressão).

2. Espere a lata esfriar completamente, abra e coloque o doce em uma tigela.

3. Misture o pé-de-moleque picado e empregue no bolo.

Recheio de Nozes



Ingredientes

1 lata de creme de leite (sem soro)
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de nozes picadas

Modo de Preparo

1. Junte o creme de leite e o leite condensado na panela e misture para incorporar os dois ingredientes.

2. Com o fogo baixo, não pare de mexer até o recheio se desgrudar do fundo, assim como no ponto do brigadeiro.

3. Por último, acrescente as nozes grosseiramente picadas. Deixe esfriar bem antes de rechear o bolo.

Recheio de Ganache e Frutas Vermelhas



Ingredientes

1kg de chocolate branco picado
1/2 xícara (chá) de creme de leite
1/2 xícara (chá) de geleia de frutas vermelhas
3 colheres (sopa) de vinho do porto

Modo de Preparo

1. Misture o chocolate e o creme de leite e derreta no micro-ondas, parando na metade do tempo para mexer.

2. Cerca de 4 minutos costuma ser suficiente para derreter bem.

3. Junte o vinho e a geleia e mexa até alcançar um creme homogêneo.

4. Espere esfriar e coloque no saco de confeitar para rechear o bolo.

Recheio de Amora e Creme de Queijo



Ingredientes

100g de amoras
6 colheres (sopa) de açúcar
400g de cream cheese
2 colheres (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

1. Amasse as amoras e passe-as pela peneira até retirar todo o seu sumo.
2. Em seguida, junte na panela o sumo com o açúcar e faça uma calda.
3. Ainda quente, acrescente a essência de baunilha e, por último o cream chesse.
4. Deixe esfriar e recheie o bolo.

Recheio de Menta



Ingredientes

135g de açúcar
15g de farinha de trigo
180 ml de leite
2 colheres (sopa) de creme de leite
150g de manteiga (amolecida, mas fria)
3 colheres (sopa) de creme de menta
1 colher (chá) de extrato de hortelã

Modo de Preparo

1. Em uma panela de fundo grande, misture o açúcar e a farinha. Adicione o leite e o creme de leite. Cozinhe em fogo médio, mexendo ocasionalmente até que a mistura comece a borbulhar e tenha engrossado, por volta de 5 a 7 minutos.

2. Transfira a mistura para a batedeira. Bata em alta velocidade até esfriar. Diminua a velocidade para média e adicione a manteiga. Bata até que a mistura fique incorporada. Aumente a velocidade para média-alta e bata até que o recheio fique claro e fofo.

3. Adicione o creme de menta e o extrato de hortelã, e mexa até combinarem.

4. Se o recheio estiver muito macio, deixe um pouco no refrigerador e então mexa de novo até que fique adequadamente consistente; se estiver muito firme, coloque em banho-maria e mexa até ficar com a consistência apropriada de um creme consistente.

5. Leve a forma ao refrigerador, por no mínimo 45 minutos.

Recheio de Baba de Moça



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 vidro de leite de coco (200 ml)
3 gemas

Ingredientes

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o leite de coco e as gemas.

2.Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos).

3. Retire do fogo e deixe esfriar para rechear o bolo.

Recheio de Brigadeiro Doce de Leite



Ingredientes

10g de farinha de trigo
1 lata de leite condensado
1 lata de leite condensado cozido
100ml de creme de leite
20g de manteiga sem sal

Modo de Preparo

1. Em uma panela de funco grosso adicione, a farinha de trigo e o leite condensado. Misture bem até a farinha se dissolver.

2. Acrescente os demais ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por aproximadamente 10 minutos ou até soltar do fundo da panela.

3. Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme. Deixe esfriar em temperatura ambiente para rechear o bolo.

Recheio de Leite Ninho



Ingredientes

3 gemas (passadas na peneira)
1 colher (de sopa) de margarina ou manteiga
2 lata leite condensado
1 xícara de leite ninho

Modo de Preparo

1. Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre em fogo baixo até engrossar.

2. Leve à geladeira quando estiver frio e depois use para rechear e cobrir o bolo

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
½ copo (requeijão) de água
1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)
1 copo (requeijão) de morango fruta picado

Modo de Preparo

1. Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o morango. Bata bem.

2. Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor e a água. Mexa bem.

3. Leve ao fogo até ferver e acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango. Bata.

5. Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.

6. Leve para gelar até ficar firme.

Recheio de Coco



Ingredientes

1 coco fresco ralado
2 latas de leite condensado

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes numa panela e mexa até ferver.

Recheio de Limão



Ingredientes

2 latas de leite condensado
2 colheres (de sopa) de casca de limão ralada bem fina
3 limões
1 colher (de chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

1. Retire o suco dos limões e coe.
2. Misture todos os ingredientes e deixe gelar.

Recheio de Ameixa



Ingredientes

1 lata de ameixas em calda
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite

Modo de Preparo

1. Tire os caroços das ameixas e coloque-as junto com um pouco da calda no liquidificador e dê uma leve batida.

2. Reserve em uma vasilha.

3. Coloque o creme de leite junto com o leite condensado no liquidificador e bata 5 minutos, acrescente a ameixa já batida, bata mais 2 minutos.

4. Leve ao congelador por 15 minutos.

Ao fogo:

1. Tire os caroços das ameixas e coloque-as junto com um pouco da calda no liquidificador e dê uma leve batida.

2. Reserve em uma vasilha.

3. Coloque numa panela o leite condensado e leve ao fogo mexendo sempre, coloque o creme de leite e em seguida a ameixa batida, deixe cozinhar mais um pouco.

4. Depois de frio, recheie o bolo a seu gosto.

Recheio de Amendoim



Ingredientes

240 gramas de cream cheese
250 gramas de manteiga de amendoim

Modo de Preparo

1. Bata os dois ingredientes na batedeira até ficar homogêneo.

Recheio de Bolo Trufado Branco



Ingredientes

500 gramas de chocolate branco nobre
200 gramas de creme de leite
200 gramas de chantilly

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate e misture o creme de leite.

2. Em seguida acrescente o chantilly batido em ponto firme e misture com muita delicadeza de baixo pra cima, até incorporar por completo.

3. Leve para gelar por uma hora e use em seguida como desejar.

Recheio de Bolo de Nutella



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 pequeno de 300 gramas

Modo de Preparo

1. Misture muito bem todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo bem até ficar bem cremoso e começar a desgrudar do fundo da panela.

2. Nesse momento, desligue e transfira para uma vasilha e leve para gelar.

Recheio de Buttercream Tradicional



Ingredientes

226 g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)
15 ml de essência de baunilha
1 grama de sal (se a manteiga for salgada, omita o sal)
15 ml de leite
600 gramas de açúcar de confeiteiro peneirado

Modo de Preparo

1. Bata a manteiga na batedeira.

2. Vá adicionando a essência de baunilha, o sal e o leite.

3. Com a batedeira ligada na velocidade baixa, vá adicionando o açúcar de confeiteiro aos poucos (se desejar uma consistência mais macia, não é necessário colocar todo o açúcar, assim como se desejar uma consistência mais firme, coloque mais)

4. Aumente a velocidade da batedeira e bata por mais 3 minutos aproximadamente.

5. Retire e coloque sobre um recipiente com tampa.

6. Refrigere ou aplique em seguida.

Recheio de Oreo



Ingredientes

400 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

1. Misture o leite condensado com o leite em pó até virar uma massa consistente.

2. Incorpore o chantili.

3. Adicione o biscoito.

4. Misture tudo, até incorporar.

5. Leve à geladeira por 1 hora para ganhar consistência. Após este tempo, empregue.

Recheio de Bolo 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

1. Derreta o chocolate no micro-ondas por aproximadamente 30 segundos em potência média

2. Deixe amornar

3. Em uma batedeira, misture o creme de leite, o doce de leite, o chocolate em pó e a baunilha

4. Incorpore todos os ingredientes

5. Acrescente o chocolate já derretido e morno

6. Transfira para um recipiente coberto com filme plástico

7. Deixe esfriar sob refrigeração por aproximadamente 6 horas

8. Empregue

Recheio de Framboesa



Ingredientes

2 xícaras de FRAMBOESAS CONGELADAS
1 xícara de AÇÚCAR
1 colher de sopa de SUCO DE LIMÃO SICILIANO e as RASPAS do limão
1/3 de xícara de licor de CASSIS

Modo de Preparo

1. Numa panela junte todos os ingredientes.

2. Leve ao fogo médio e cozinhe até desmanchar a fruta.

3. Guarde na geladeira.

Recheio de CREME MASCARPONE



Ingredientes

240 gramas de MASCARPONE
2 colheres de sopa de AÇÚCAR REFINADO

Modo de Preparo

1. Em uma batedeira, bata o creme e o açúcar até que os dois se incorporem e o açúcar se dissolva.

2. Leve para a geladeira por 1 hora para esfriar e depois empregue em bolos, cupcakes ou tortas.

Recheio de CREAM CHEESE COM MANTEIGA DE AMENDOIM



Ingredientes

142 gramas de CREAM CHEESE em temperatura ambiente
140 gramas de MANTEIGA DE AMENDOIM CREMOSA
60 gramas de AÇÚCAR

Modo de Preparo

1. No bowl da batedeira, bata o cream cheese e a manteiga de amendoim juntos até a mistura ficar lisa.

2. Adicione o açúcar e bata até incorporar. (Se você não for usar o creme imediatamente, coloque-o em um pote, muito bem coberto com plástico filme, e refrigere por até 3 dias.)

3. Sirva o bolo normalmente ou corte fatias e torre na frigideira e cubra com o creme.

4. O bolo pode ser conservado, em um pote hermético ou muito bem embalado em plástico filme, em temperatura ambiente por até 3 dias

Recheio de Frangipane



Ingredientes

240 gramas de AMÊNDOAS SEM PELE
250 gramas de AÇÚCAR
240 gramas de MANTEIGA SEM SAL EM TEMPERATURA AMBIENTE
2 OVOS
1 GEMA
10 gramas de FARINHA DE TRIGO
15ml de RUM (opcional)

Modo de Preparo

1. Processe 50 gramas do açúcar com as amêndoas.

2. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar restante, em velocidade alta, até obter um creme.

3. Reduza a velocidade e acrescente as amêndoas, batendo até misturar bem.

4. Junte os ovos e as gemas e bata mais 3 minutos, sempre em velocidade baixa, até obter uma mistura leve e cremosa.

5.Acrescente a farinha e misture bem.

6. Para ser usado ele deve ir ao forno. Portanto, coloque na massa e leve ao forno para assar por 20 minutos.

Recheio Trufa Branca Batida



Ingredientes

500 g de chocolate branco
100 g de creme de leite (1/2 caixinha)
1 colher (de sobremesa) de emulsificante

Modo de Preparo

1. Aqueça o creme de leite no micro-ondas ou no banho-maria, depois acrescente o chocolate picado ou ralado (assim, ralado, o chocolate derrete mais rapidamente).

2. Mexa bem, as vezes é preciso colocar um pouco mais no micro-ondas ou no banho-maria até derreter completamente, só tome cuidado para não aquecer muito e queimar o chocolate.

3. Depois que tiver completamente derretido acrescente o emulsificante misture bem e leve para a geladeira.

4. Assim que tiver firme e gelado bata na batedeira por alguns minutos, até ela ficar cremosa e aumentar de volume. Daí é só usar.

Recheio Ganache de Chocolate Sem Lactose Com Biomassa De Banana Verde

Ingredientes

200g de chocolate sem lactose – usei o 60% cacau da Hershey's
100 ml de leite de coco ou outro leite vegetal
2 colheres de sopa de biomassa de banana verde
1 colher de sopa de mel ou xarope de agave – opcional

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas

2. Quando ele estiver derretido, tire a vasilha do banho-maria e adicione o leite de coco.

3. Misture bem.

4. Leve ao liquidificador essa mistura e a biomassa e bata até que tudo se incorpore.

Recheio de Uva 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 uvas passas secas sem sementes

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes, leve ao fogo brando e mexa com.

2. Quando iniciar a fervura, retire a massa do fogo.

Recheio de Leite Ninho Com Chocolate



Ingredientes

500ml de chantilly batido
4 colheres de chocolate em pó com 32% ou 50 % de cacau
1/2 lata de leite condensado
200g de leite Ninho
1 colher de sopa de conhaque ou de essência a gosto (opcional)
200g de raspas de chocolate ao leite

Modo de Preparo

1. Primeiro você deve bater o chantilly até ficar bem firme.

2. Em seguida adicione o chocolate em pó, o leite Ninho, o leite condensado e o conhaque e bata rapidamente até misturar tudo muito bem.

3. Retire a tigela da batedeira e adicione as raspas de chocolate.

Recheio de Chantininho De Chocolate



Ingredientes

200 ml de mistura para chantilly (uso Chanty Mix Amélia) bem gelado
3 colheres de sopa de leite em pó Ninho
3 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

Modo de Preparo

1. Antes de começar, deixe o mix de chantilly na geladeira de um dia para o outro e depois deixe por mais 30 minutos no freezer.

2. Coloque todos os ingredientes na batedeira.

3. bata em velocidade alta por cerca de 4 a 8 minutos até fica volumoso e firme.

4. Depois de pronto é só aplicar no seu bolo ou sobremesa.

Recheio de Sonho de Valsa



Ingredientes

2 caixas de pó para pudim de chocolate
2 latas de leite condensado
500ml de leite
1 lata de creme de leite
10 bombons Sonho de Valsa

Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture o pó para pudim, o leite condensado e o leite.

2. Leve ao fogo, mexendo sem parar até ferver e engrossar.

3. Retire do fogo e misture o creme de leite.

4. Espere esfriar.

5. Depois de frio, acrescente os bombons Sonho de Valsa picados (reserve alguns para decorar) e empregue no bolo.

Recheio de Laka



Ingredientes

200g de chocolate branco (Laka)
2 caixinhas de leite condensado
2 colher (sopa) de manteiga sem sal
2 caixinhas de creme de leite

Modo de Preparo

1. Numa panela, despeje o leite condensado, o chocolate branco Laka, o creme de leite e a manteiga.

2. Leve ao fogo médio e mexa sem parar até começar a se soltar do fundo da panela.

3. Quando começar a se soltar do fundo da panela, abaixe o fogo e mexa por mais 2 minutos.

4. Desligue o fogo e transfira o recheio para uma tigela.

5. Espere esfriar completamente (fora da geladeira) e em seguida use para rechear ou trufar seu bolo.

Recheio de Leite Condensado Com Coco



Ingredientes

2 latas de leite condensado
150 gramas de coco ralado
1 vidro de leite de coco (200 ml)
1 caixinha de creme de leite

Modo de Preparo

1. Despeje o leite condensado numa panela e adicione o leite de coco, o creme de leite e o coco ralado.

2. Misture bem e leve ao fogo médio.

3. Mexa sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela.

DICA: Não deixe passar desse ponto, pois o recheio pode ficar em ponto de enrolar.

Desligue o fogo e transfira o recheio para um recipiente e aguarde esfriar.

Em seguida você já poderá rechear ou trufar seu bolo.

Recheio de Chocolate Meio Amargo



Ingredientes

300g de chocolate meio amargo
1 caixa de creme de leite (200g)
400g de doce de leite
2 colheres (sopa) de cacau em pó
1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no microondas. Reserve.

2. Coloque na batedeira o creme de leite, o doce de leite, o cacau em pó e a baunilha.

3. Bata por 2 minutos, só para misturar bem.

4. Em seguida adicione o chocolate meio amargo derretido e bata por mais 2 minutos.

5. Leve á geladeira e deixe por 1 hora.

6. Retire da geladeira e aplique no seu bolo, torta, sobremesa e etc..