
CURSO
TORTAS
GELADAS GOURMET
Confeitaria
Creat!ve

BEM VINDA

Confeitaria Creat!ve



Olá, bem vinda ao curso de TORTAS GELADAS GOURMET, eu sou o Levy Augusto, diretor da Confeitaria Creative, escola de cursos online. Comecei a trabalhar com Internet para pagar a minha faculdade de publicidade e propaganda. Na época, abri um site chamado Blog Creative, e ele tinha uma seção de receitas onde eu colocava delícias que a minha mãe, tia e avó faziam. Em 2014, percebi que a aba de "receitas" do site tinha quase 2 mil visitas diárias, notei, então, que o mercado da confeitaria estava se expandindo no Brasil e foquei só em aprender novas receitas, fazer e ensinar gratuitamente para essas pessoas que me seguiam. Logo, pensei em mudar o nome de Blog Creative para Confeitaria Creative, no ano de 2015 conheci a Edmara Angelo, que estava iniciando na profissão de confeiteira e já dava seus primeiros cursos no interior de São Paulo, pois ela fazia novidades que chamavam atenção de vizinhos e amigos, logo, pelo Confeitaria Creative, nos juntamos e eu chamei ela para marcarmos um curso em Vitória da Conquista na Bahia, a Mara já utilizava o nome de "Mara Cakes", trabalhamos um ano juntos e foi um ano de muito aprendizado, viagens, diversão e TRABALHO.

Hoje, graças ao seu empreendedorismo nato, ela é umas das maiores confeiteiras e empreendedoras do Brasil. Após esse trabalho, vi que estava pronto para me dedicar à minha própria empresa, e à produção de cursos mais elaborados e profissionais na Confeitaria Creative e temos crescido a cada ano ajudando centenas de mulheres pelo Brasil!

Já lançamos, na Creative, mais de 04 cursos pagos e centenas de conteúdos gratuitos que nossas seguidoras AMAM...

Conheci a Rita, da Brule Confeitaria em Vitória da Conquista, e experimentei um de seus bolos de pote numa conversa muito gostosa. Aquele sabor incrível de Abacaxi com Coco me encantou, e decidi convidá-la para ensinar a todas (ou todos) vocês da Confeitaria Creative. Ela me disse que eram receitas de muitos anos de estudo e secretas, mas com muita conversa consegui convencê-la a topar ensinar. A Rita tinha uma boutique na cidade, mas depois de alguns problemas decidiu fechar a loja. Seu pai era padeiro e sempre aconselhava que ela trabalhasse com confeitaria, mas ela não ouvia, pois àquela altura, não achava a profissão tão interessante para ela.

Com o fechamento da sua loja, ela decidiu: eu vou chamar minhas clientes e oferecer as minhas tortas geladas – ela chama de tortas porque utiliza algumas receitas base diferenciadas que permitem que o bolo vá à geladeira, congele e descongele sem perder sua maciez e fofura. Logo que começou a vender suas tortas geladas, ela começou a fazer sucesso na cidade de Vitória da Conquista, foi aprendendo outras novidades e hoje tem um grande portfólio de doces e guloseimas e vive (muito bem) do seu trabalho maravilhoso. Neste livro digital, iremos trazer alguns segredinhos para você começar o seu negócio e por que eu trouxe essas histórias cruzadas? Para demonstrar pra você que MESMO com DIFERENTES HISTÓRIAS, cada um pode construir o seu futuro, com muito trabalho e dedicação e crescer a ponto de se sustentar e sustentar sua família, cada um no seu ritmo!

SEGREDINHOS

Para este curso, trouxemos alguns segredos, um deles é a OTIMIZAÇÃO. Com poucas receitas – você vai notar que a maioria das receitas têm a mesma BASE, mas não se desespere, não ache que comprou gato por lebre. Estamos falando de PRODUÇÃO e para ter produção, é preciso otimizar o seu tempo, com uma receita, poder fazer vários sabores... pessoalmente, toda nossa produção experimentou cada sabor contido aqui, cada MONTAGEM significa muito. Mesmo utilizando cremes bases parecidos, cada bolo tem um SABOR ÚNICO e você vai se encantar. O meu preferido, como já disse é o de abacaxi com coco! Mas você vai decidir o seu após fazer todos! Boa sorte e BOAS VENDAS.



RECEITA BASE

MASSA BRANCA

INGREDIENTES DA MASSA

Ovos	5
Margarina	150g
Óleo	50ml
Açúcar	320g
Fermento em Pó	19g
Leite	250ml
Essência de Laranja ou Baunilha	1 colher (chá)
Farinha	400g

MODO DE PREPARO DA MASSA

Na batedeira junte o açúcar, a margarina e o óleo, bata até formar um creme branco.

Em seguida, acrescente os ovos: um a um e bata por mais 10 minutos. Em seguida: adicione a farinha de trigo peneirada, o leite e misture delicadamente. Por último, acrescente o fermento e a essência e misture. Despeje na forma e coloque no forno pré aquecido a 180°, por cerca de 40 minutos ou até que o palito saia limpo.

Forma Utilizada:

30 cm diâmetro (forma alta), se utilizar forma baixa, use a de 35 cm de diâmetro para a massa não vazar quando crescer no forno.

RECEITA BASE

MASSA CHOCOLATE

INGREDIENTES DA MASSA

Ovos	5
Margarina	150g
Óleo	50ml
Açúcar	320g
Fermento em Pó	15g
Leite	250ml
Essência de Laranja ou Baunilha	1 colher (chá)
Farinha de Trigo	350g
Bicarbonato de Sódio	4g
Chocolate em Pó (50% Cacau)	120g
Café Solúvel	1 colher (sobremesa)

MODO DE PREPARO DA MASSA

Na batedeira, junte o açúcar, a margarina e o óleo, bata até formar um creme branco. Em seguida acrescente os ovos um a um. Bata por mais 10 minutos, em seguida adicione aos poucos a farinha de trigo peneirada junto com o chocolate e o leite, agora misture delicadamente. Por último, acrescente o fermento e misture com fuet. Despeje na forma e coloque no forno pré aquecido a 180°, por cerca de 40 minutos ou até que o palito saia limpo.

Dica: dissolva o café no leite.

Confeitaria Creat!ve



TORTA GELADA DE

AMEIXA

REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias



MASSA BRANCA

Para a primeira etapa da receita usaremos a Massa branca, você pode encontrar a receita e modo de preparo na página de massas base, no início do livro!

INGREDIENTES DO CREME DE AMEIXA

Ameixa sem Caroço *(cozida por 5 minutos com 60ml água)*	**100g**
Leite Condensado	**395g**
Creme de Leite	**400g**
Leite de Coco	**50ml**
Farinha de Trigo	**10g**
Chocolate em Pó (50%)	**30g**
Leite Integral	**250ml**
Margarina	**1 colher** *de sobremesa*

MODO DE PREPARO DO CREME DE AMEIXA

Junte todos os ingredientes e bata no liquidificador, em seguida leve para cozinhar por cerca de 20 minutos mexendo sempre até formar um creme.

INGREDIENTES DA GELEIA DE AMEIXA

Ameixa sem Caroço	**150g**
Açúcar	**60g**
Cravo da Índia	**3 dentes**
Água	**150ml**

MODO DE PREPARO DA GELEIA DE AMEIXA

Junte os ingredientes e bata em um liquidificador levemente. Em seguida leve para cozinhar em fogo médio até que forme uma geleia.

MONTAGEM

- **Creme de Ameixa**
- **Massa Branca**
- **Creme de Ameixa**
- **Geleia de Ameixa**

Dura 5 dias refrigerado e 60 dias congelado já montado e embalado em vasilha plástica descartável tampada, prontinho para venda!





Confeitaria Creat!ve

REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias

TORTA GELADA NO POTE

AMENDOIM CREMOSO

MASSA BRANCA

Para a primeira etapa da receita usaremos a Massa branca, você pode encontrar a receita e modo de preparo na página de massas base, no início do livro!

INGREDIENTES DO RECHEIO CREME DE DOCE DE LEITE

Leite Condensado *(Cozido por cerca de 40 min. na panela de pressão ou doce de leite já pronto - 800g)*	**2 latas** *(395g cada)*
Creme de Leite	**2 caixas** *(200g cada)*
Leite em Pó	**100g**
Leite Integral	**200ml**
Margarina	**1 colher** *(sobremesa)*
Farinha de Trigo	**10g**

Obs: 10 unidades de paçoca para montagem das tortas.

MODO DE PREPARO DO CREME DE DOCE DE LEITE

Bata em um liquidificador o leite condensado cozido, leite integral , farinha de trigo e o leite em pó. Coloque em uma panela e leve para cozinhar por cerca de 20 minutos ou até que forme um creme espesso. Em seguida retire do fogo e adicione o creme de leite e misture bem, deixe esfriar na geladeira com o plástico filme em contato para não criar película.



CREME DE AMENDOIM

Leite Condensado	**1 lata** *(395g cada)*
Creme de Leite	**1 caixa** *(200g cada)*
Farinha de Trigo	**1 colher** *(sobremesa)*
Amendoim Moído	**100g**
Leite Integral	**200ml**
Leite em Pó	**3 colheres** *(sopa)*
Margarina	**1 colher** *(sopa)*

MODO DE PREPARO DO CREME DE AMENDOIM

Junte o leite condensado com a farinha e o leite em pó e misture bem, em seguida adicione os demais ingredientes e leve para cozinhar em fogo médio, mexendo até que forme um creme.

MONTAGEM

- Creme de Doce de Leite
- Massa Branca
- Creme de Amendoim
- Massa Branca
- Creme de Doce de Leite
- Paçoquitas Esfareladas

A torta gelada no pote montada dura 5 dias refrigerada e 60 dias congelada em potinho plástico fechado com tampa.

Confeitaria Creat!ve

TORTA GELADA

BLACKKAT



REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias

MASSA DE CHOCOLATE

Para a primeira etapa da receita usaremos a Massa branca, você pode encontrar a receita e modo de preparo na página de massas base, no início do livro!

INGREDIENTES DO RECHEIO CHOCOLAT CREAM

Leite Condensado	**1 lata** *(395g cada)*
Creme de Leite	**1 caixa** *(200g cada)*
Chocolate em Pó (50%)	**70g**
Leite Integral	**250ml**
Leite em Pó	**50g**
Café Solúvel	**1 colher** *(chá)*
Margarina	**30g**

MODO DE PREPARO DO RECHEIO CHOCOLAT CREAM

Em uma panela, misture bem o leite condensado com os ingredientes secos (já peneirados), em seguida adicione o leite e o creme de leite, leve para cozinhar em fogo médio por cerca de 20 minutos. Retire do fogo e adicione o chocolate meio amargo picado, mexa até incorporar Todo o chocolate. Leve estes cremes para esfriar em geladeira coberto com papel filme em contato.

GANACHE

Chocolate Meio Amargo *(nobre picado)*	**500g**
Creme de Leite	**2 caixas** *(200g cada)*
Manteiga	**1 colher** *(sobremesa)*

MODO DE PREPARO DA GANACHE

Junte todos os ingredientes e leve para derreter no micro-ondas de 15 em 15 segundos, mexendo sempre ou no fogão, em banho-maria. Após derreter todo o chocolate, continue mexendo com a ajuda de um fouet até que essa mistura fique brilhosa.



MONTAGEM

- Creme de Chocolate
- Massa de Chocolate
- Ganache de Chocolate
- Kit Kats para decorar

TORTA NO POTE

BROWNIE

REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias



INGREDIENTES DO BROWNIE

Ovos	**5**
Margarina	**150g**
Farinha de Trigo	**175g**
Chocolate em Pó (50%)	**200g**
Açúcar	**500g**
Sal	**5g**
Essência de Baunilha	**1 colher** *(chá)*



MODO DE PREPARO DO BROWNIE

Derreta o chocolate e a manteiga e reserve. Na batedeira coloque os ovos, o açúcar, essência e sal e bata por uns 3 minutos em velocidade média, adicione a farinha e bata em velocidade baixa. Em seguida junte o chocolate e a manteiga e misture novamente, nessa etapa use o batedor raquete pois a massa pesará, caso não tenha esse tipo de batedeira, misture à mão com fouet ou colher de pau. Leve para assar em forma (25x35cm) untada (com margarina/manteiga e cacau em pó). Asse em forno preaquecido em temperatura 180°, aproximadamente 30 minutos.

Obs: Corte o brownie em pequenos pedaços para montagem das tortinhas.



INGREDIENTES DO RECHEIO CREME CREMA

Leite Condensado	**1 lata** *(395g cada)*
Creme de Leite	**1 caixa** *(200g cada)*
Gema sem Pele (opcional)	**2**
Leite Ninho	**80g**
Leite de Coco	**50ml**
Leite Integral	**200ml**
Margarina	**1 colher** *(sobremesa)*
Farinha de Trigo	**1 colher** *(sobremesa)*

MODO DE PREPARO CREME CREMA

Em uma panela misture o leite condensado com os ingredientes secos, em seguida adicione os outros ingredientes deixando a manteiga por último. Leve para cozinhar em fogo médio por cerca de 20 minutos ou até que forme um creme.

INGREDIENTES DO RECHEIO CHOCOLAT CREAM

Leite Condensado	**1 lata** *(395g cada)*
Creme de Leite	**1 caixa** *(200g cada)*
Chocolate em Pó (50%)	**70g**
Leite Integral	**250ml**
Leite em Pó	**50g**
Café Solúvel	**1 colher** *(chá)*
Margarina	**30g**

MODO DE PREPARO DO RECHEIO CHOCOLAT CREAM

Em uma panela, misture bem o leite condensado com os ingredientes secos (já peneirados), em seguida adicione o leite e o creme de leite, leve para cozinhar em fogo médio por cerca de 20 minutos. Retire do fogo e adicione o chocolate meio amargo picado, mexa até incorporar Todo o chocolate. Leve estes cremes para esfriar em geladeira coberto com papel filme em contato.

MONTAGEM

- Recheio Creme Crema
- Pedaços de Brownie
- Recheio Chocolat Cream
- Recheio Creme Crema
- Pedaços de Brownie

Obs: Reserve pequenos pedaços de chocolate meio amargo para usar na montagem das tortinhas.



Confeitaria Creat!ve

REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias

TORTA NO POTE

CHOCOTONE COM CHOCOLATE

MASSA DA TORTA

1 chocotone em pedaços pequenos



INGREDIENTES DO RECHEIO CHOCOLAT CREAM

Leite Condensado	**1 lata** *(395g cada)*
Creme de Leite	**1 caixa** *(200g cada)*
Chocolate em Pó (50%)	**70g**
Leite Integral	**250ml**
Leite em Pó	**50g**
Café Solúvel	**1 colher** *(chá)*
Margarina	**30g**

MODO DE PREPARO DO RECHEIO CHOCOLAT CREAM

Em uma panela, misture bem o leite condensado com os ingredientes secos (já peneirados), em seguida adicione o leite e o creme de leite, leve para cozinhar em fogo médio por cerca de 20 minutos. Retire do fogo e adicione o chocolate meio amargo picado, mexa até incorporar Todo o chocolate. Leve estes cremes para esfriar em geladeira coberto com papel filme em contato.



GANACHE

Chocolate Meio Amargo Picado *(nobre)*	**500g**
Creme de Leite	**2 caixas** *(400g)*
Manteiga	**1 colher** *(sobremesa)*

MONTAGEM

- Creme de Chocolate
- Panetone ou Chocotone em Pedaços
- Ganache
- Raspas do Chocolate da sua preferência (nobre)

Confeitaria Creat!ve

MODO DE PREPARO DA GANACHE

Junte todos os ingredientes e leve para derreter no micro-ondas de 15 em 15 segundos, mexendo sempre ou no fogão, em banho-maria. Após derreter todo o chocolate, continue mexendo com a ajuda de um fouet até que essa mistura fique brilhosa.

Dura 5 dias refrigerado e 60 dias congelado já montado e embalado em vasilha plástica descartável tampada, prontinho para venda!



Confeitaria Creat!ve

REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias

TORTA GELADA

DOCE DE BANANA GOURMET

MASSA BRANCA

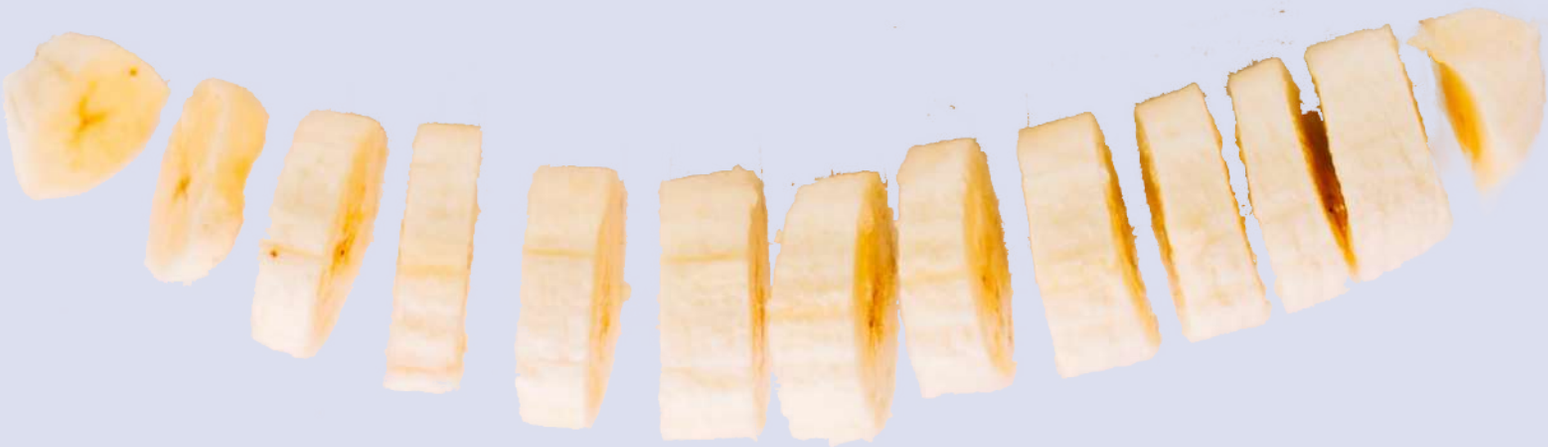
Para a primeira etapa da receita usaremos a Massa branca, você pode encontrar a receita e modo de preparo na página de massas base, no início do livro!

RECHEIO
CREME DE DOCE DE LEITE

Leite Condensado *(Cozido por cerca de 40 min. na panela de pressão ou doce de leite ja pronto - 800g)*	**2 latas** *(395g cada)*
Creme de Leite	**2 caixas** *(200g cada)*
Leite em Pó	**100g**
Leite Integral	**200ml**
Margarina	**1 colher** *(sobremesa)*
Farinha de Trigo	**10g**

MODO DE PREPARO DO
CREME DE DOCE DE LEITE

No liquidificador, bata o leite condensado cozido, o leite integral líquido, a farinha de trigo e o leite em pó. Coloque em uma panela e leve para cozinhar por cerca de 20 minutos (mexendo sempre) até que forme um creme espesso.



INGREDIENTES
DO DOCE DE BANANA

Bananas Nanicas *(cortadas em rodelas)*	**6**
Áçucar	**200b**
Cravo da Índia	**3 dentes**
Canela de Pau	**1 pedaço**
Água	**1 xícara**

MODO DE PREPARO DO DOCE
DE BANANA

Coloque o açúcar para derreter em fogo médio, mexendo aos poucos para não queimar. Adicione a água e deixe ferver ate que todo o açúcar derreta. Depois disso, junte as bananas e deixe cozinhar até que forme um doce. Dica: Mexa aos poucos para não desmanchar muito a banana. Dura 5 dias, refrigerado e 60 dias, congelado em POTINHOS FECHADOS plásticos.

MONTAGEM

- Doce de Banana
- Doce de Leite
- Massa Branca
- Doce de Leite
- Doce de Banana para Decorar

A torta gelada no pote montada dura 5 dias refrigerada e 60 dias congelada em potinho plástico fechado com tampa.

Confeitaria Creat!ve

Confeitaria Creat!ve

TORTA GELADA

FRESH LIME

(VARIAÇÃO DA LEMONADE GOURMET)



REFRIGERADO
5 dias



CONGELADO
60 dias



MASSA BRANCA

Para a primeira etapa da receita usaremos a Massa branca, você pode encontrar a receita e modo de preparo na página de massas base, no início do livro!

INGREDIENTES LEMONADE CREAM

Leite Condensado	**395 g** *(395g cada)*
Creme de Leite	**2 caixa** *(400g cada)*
Leite em Pó	**100g**
Gelatina sem Sabor	**6g**
Suco de Limão	**150ml**

MODO DE PREPARO LEMONADE CREAM

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e leite em pó.

Em seguida, vá adicionando o suco de limão, bata mais um pouco e depois adicione a gelatina hidratada e bata novamente para misturar.

GANACHE

Chocolate Meio Amargo Picado *(nobre)*	**500g**
Creme de Leite	**2 caixas** *(400g)*
Manteiga	**1 colher** *(sobremesa)*

MODO DE PREPARO DA GANACHE

Junte todos os ingredientes e leve para derreter no micro-ondas de 15 em 15 segundos, mexendo sempre ou no fogão, em banho-maria. Após derreter todo o chocolate, continue mexendo com a ajuda de um fouet até que essa mistura fique brilhosa.



MONTAGEM

- Lemonade Cream
- Massa Branca
- Lemnonade Cream
- Ganache de Chocolate
- Raspas de Limão para Decorar

Dica 1: hidrate a gelatina conforme indicado na embalagem.

Dica 2: faça raspas dos limões que usará na receita para a finalização das tortas.

Confeitaria Creat!ve

Confeitaria Creat!ve

TORTA NO POTE DE

KINDER BUENO



REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias



MASSA DE CHOCOLATE

Para a primeira etapa da receita usaremos a Massa branca, você pode encontrar a receita e modo de preparo na página de massas base, no início do livro!

INGREDIENTES RECHEIO CREME DE NUTELLA

Leite Condensado	**200g**
Creme de Leite	**200g**
Chocalate em Pó (50%)	**70g**
Leite em Pó	**50g**
Leite Integral	**250g**
Café Solúvel	**1 colher** *(chá)*
Margarina	**30g**
Chocolate Nobre *(Meio amargo)*	**50g**
Creme de Avelã *(Nutella)*	**250g**

MONTAGEM

- Creme Crema (receita contém na apostila)
- Massa de Chocolate
- Creme Crema
- Massa de Chocolate
- Creme de Nutella
- Pedaços de Kinder Bueno por cima para decorar

MODO DE PREPARO DO RECHEIO CREME DE NUTELLA

Em uma panela, misture bem o leite condensado com os ingredientes secos (já peneirados), em seguida adicione o leite e o creme de leite, leve para cozinhar em fogo médio por cerca de 20 minutos. Retire do fogo e adicione o chocolate meio amargo picado, mexa até incorporar todo o chocolate. Aguarde o recheio amornar e acrescente o creme de avelã e misture. Leve estes cremes para esfriar em geladeira coberto com papel filme em contato.

A torta gelada no pote montada dura 5 dias refrigerada e 60 dias congelada em potinho plástico fechado com tampa.

Confeitaria Creat!ve

REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias

TORTA GELADA

LEMONADE GOURMET

MASSA BRANCA

Para a primeira etapa da receita usaremos a Massa branca, você pode encontrar a receita e modo de preparo na página de massas base, no início do livro!



Confeitaria Creat!ve

INGREDIENTES LEMONADE CREAM

Leite Condensado	**395g**
Creme de Leite	**2 caixas** *(400g)*
Leite em Pó	**100g**
Gelatina sem Sabor	**1** *(6g)*
Suco de Limão	**150ml**

MODO DE PREPARO LEMONADE CREAM

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e leite em pó. Em seguida, vá adicionando o suco de limão, bata mais um pouco e depois adicione a gelatina hidratada e bata novamente para misturar.

Dica 1: hidrate a gelatina conforme indicado na embalagem.

Dica 2: faça raspas dos limões que usará na receita para a finalização das tortas.

MONTAGEM

- Lemonade Cream
- Massa Branca
- Lemonade Cream
- Raspas de Limão para decorar

Dura 5 dias refrigerado e 60 dias congelado já montado e embalado em vasilha plástica descartável tampada, prontinho para venda!



Confeitaria Creat!ve

REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias

TORTA GELADA

OREO SENSATION





MASSA

Massa do bolo – utilize a massa base branca e de chocolate de nossas receitas aqui da apostila. Você pode utilizar o recheio base Creme Crema ou fazer o recheio abaixo, sabor Oreo:

RECHEIO LAKA OREO

Leite Condensado	**395 g**
Creme de Leite Gelado	**200ml** *(400g cada)*
Leite em Pó	**10 colheres**
Emulsificante para Sorvete	**1 colher**
Chocolate Branco *(Laka derretido)*	**300g**
Biscoito OREO *(Trituradas sem o recheio)*	**10 casquinhas**

MONTAGEM

- Recheio Oreo ou Creme Crema
- Bolo Base de Chocolate
- Recheio Oreo ou Creme Crema (base)
- Doce de Leite
- Ganache por cima e biscoitos Oreo triturados sem o recheio.

MODO DE PREPARAR O RECHEIO LAKA OREO

• Bata o leite condensado, o creme de leite gelado, o leite em pó e o emulsificante na batedeira por 5 minutinhos até obter consistência cremosa firme.

• Reserve.

• Derreta 300g de chocolate Laka branco em banho-maria até amolecer.

• Espere esfriar um pouco.

• Acrescente à outra mistura reservada e bata mais um pouco.

• Triture 10 casquinhas de Oreo e misture.

Confeitaria Creat!ve

TORTA NO POTE

CHOCOTONE DE NINHO

MASSA DO CHOCOTONE

1 Chocotone em pedaços pequenos.

MONTAGEM

Coloque o Creme Crema – base, a colheradas no fundo do potinho, acrescente os pedaços de panetone, Leite Ninho polvilhado, mais uma camada do creme, agora polvilhe Leite Ninho por cima e pedacinhos de chocolate branco.

Apesar de parecer igual aos outros sabores, é COMPLETAMENTE diferente. O Creme Crema, que é a base que usamos, puxa o gosto do panetone e do Ninho dando um sabor de panetone a todo o potinho, fica DELICIOSO e pode ser vendido em épocas natalinas, APOSTE NESSE sabor SEM MEDO e sem culpa! Muito vendável, vende o ano todo, aprenda a convencer o seu cliente!

Dura 5 dias refrigerado e 60 dias congelado já montado e embalado em vasilha plástica descartável tampada, prontinho para venda!



Confeitaria Creat!ve

TORTINHA GELADA NO POTE

PIÑA COLADA



REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias



MASSA

Para a primeira etapa da receita usaremos a Massa branca, você pode encontrar a receita e modo de preparo na página de massas base, no início do livro!

RECHEIO CREME CREMA

Leite Condensado	**1 lata** *(395g cada)*
Creme de Leite	**1 caixa** *(200g cada)*
Leite de Coco	**50ml**
Farinha de Trigo	**10g**
Coco Ralado	**80g**
Leite Integral	**200ml**
Leite em Pó	**50g**
Margarina ou Manteiga	**1 colher** *(sobremesa)*

MODO DE PREPARO
RECHEIO CREME CREMA

Numa panela, coloque o leite condensado, farinha de trigo e o leite em pó e misture bem, em seguida adicione o restante dos ingredientes e leve para cozinhar em fogo médio até que forme um creme.



GELEIA DE ABACAXI

Abacaxi Cortado em Pedaços Pequenos	**1**
Açúcar	**60g**
Cravo da Índia	**5 dentes**
Canela em Pau	**1 predaço**
Suco de limão	**1 limão**
Àgua	**100ml**

MODO DE PREPARO DA GELEIA DE ABACAXI

Misture tudo e leve para cozinhar em fogo médio (durante o cozimento da geleia, ir retirando a espuma que forma na superfície).

Dura 5 dias refrigerado e 60 dias congelado.

Confeitaria Creat!ve

MONTAGEM

Primeiro, coloque a colheradas uma camada de recheio, segundo uma camada de bolo.

Agora, uma camada de recheio + geleia sobre ele, mais uma camada de bolo. Por último vai o recheio e o acabamento que você preferir. Por exemplo, nesse, colocamos geleia e coco. Gostou? Agora faça e venda muito!

Confeitaria Creat!ve



REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias

TORTA NO POTE

SNICKERS

MASSA DE CHOCOLATE

Para a primeira etapa da receita usaremos a Massa de Chocolate, você pode encontrar a receita e modo de preparo na página de massas base, no início do livro!



RECHEIO 01
CREME DE AMENDOIM

Leite Condensado	**1 lata** *(395 g)*
Creme de Leite	**1 caixa** *(200g)*
Farinha de Trigo	**1 COLHER** *(sobremesa)*
Amendoim Moído	**100g**
Leite Integral	**250ml**
Chocolate em Pó (50%)	**30g**
Leite em Pó	**3 colher** *(de sopa)*
Margarina	**1 colher** *(de sopa)*

MODO DE PREPARO
CREME DE AMENDOIM

Junte o leite condensado com a farinha e o leite em pó e misture bem, em seguida adicione os demais ingredientes e leve para cozinhar em fogo médio, mexendo até que forme um creme.

Obs: separar uma unidade de chocolate snickers para decoração das tortas.



RECHEIO II
CARAMELO SALGADO

Açúcar Cristal	**200g**
Creme de Leite Fresco *(ou da caixinha com 20% gordura)*	**200 ml**
Manteiga	**100 g**
Flor de Sal	**6 g**

MONTAGEM

1 – Inicie com o creme de amendoim
2 – Uma camada de bolo de chocolate esfarelado
3 – Uma camada do caramelo salgado
4 – 1 camada de ganache com pedaços de Snickers

MODO DE PREPARO CARAMELO SALGADO

Coloque o açúcar para derreter em fogo médio para baixo - mexa aos poucos para não queimar. Após derreter todo o açúcar, desligue o fogo, acrescente a manteiga e misture. Em seguida, adicione o creme de leite morno e misture bem, por último: adicione a flor de sal (pode-se substituir por sal grosso). Deixe esfriar em temperatura ambiente com plástico filme por cima.

A torta gelada no pote montada dura 5 dias refrigerada e 60 dias congelada em potinho plástico fechado com tampa.

Confeitaria Creat!ve

REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias

TORTA

CHOCOCITRICA



Confeitaria Creat!ve

RECHEIO CREME DE MARACUJÁ

Leite Condensado	**395g**
Creme de Leite	**200g**
Leite em Pó	**3 colheres** *(sopa)*
Farinha de Trigo	**1 colher** *(de sobremesa)*
Suco de Maracujá *(batido e coado)*	**300 ml**
Leite Integral	**200 ml**
Margarina ou Manteiga	**1 colher** *(sopa)*

MODO DE PREPARO DO CREME

Em uma panela, junte o leite condensado, a farinha de trigo, o leite em pó e misture.

Em seguida, adicione o restante dos ingredientes (reserve a margarina) e misture novamente. Adicione a margarina e leve para cozinhar em fogo médio, por cerca de 20 minutos ou até que forme um creme espesso.

GELEIA DE MARACUJÁ

Polpa de Maracujá Natural	**250g**
Açúcar	**60g**
Ácido Cítrico	**½ colher** *(chá)*
Água	**180ml**

MODO DE PREPARO DA GELEIA

Numa panela, junte todos os ingredientes e leve para cozinhar em fogo médio, até que se forme a geleia.



MONTAGEM

- **Creme de Maracujá**
- **Bolo Base de Chocolate**
- **Creme de Maracujá**
- **Bolo Base de Chocolate**
- **Creme de Maracujá**
- **Geleia de Maracujá com Caroços**

Dura 5 dias refrigerado e 60 dias congelado já montado e embalado em vasilha plástica descartável tampada, prontinho para venda!

TORTA NO POTE

CAPPUCCINO

MASSA DE CHOCOLATE

Para a primeira etapa da receita usaremos a Massa de Chocolate, você pode encontrar a receita e modo de preparo na página de massas base, no início do livro!

RECHEIO CAPPUCINO CREAM

Leite Condensado	**395g**
Creme de Leite	**200g**
Chocolate em Pó (50% Cacau)	**70g**
Leite em Pó	**50g**
Leite Integral	**200ml**
Café Solúvel	**1 colher** *(chá)*
Margarina	**30g**
Chocolate Nobre *(meio amargo)*	**50g**
Pó para Cappucino	**3 colheres** *(de sobremesa)*

MODO DE PREPARO CAPPUCINO CREAM

Em uma panela misture bem o leite condensado com os ingredientes secos (peneirados), em seguida adicione o leite e o creme de leite e leve para cozinhar em fogo médio por cerca de 20 minutos. Retire do fogo e adicione o chocolate meio amargo picado junto do cappuccino, misture bem até incorporar. Leve estes cremes para esfriar em geladeira coberto com papel filme (em contato com o creme)

Obs: 200g chocolate meio amargo picado para montagem das tortas.



MONTAGEM

- Capuccino Cream
- Massa de Chocolate
- Capuccino Cream
- Ganache de Chocolate para cobrir (receita em outras páginas)
- Raspas de Chocolate

Dura 5 dias refrigerado e 60 dias congelado já montado e embalado em vasilha plástica descartável tampada, prontinho para venda!

Confeitaria Creat!ve

TORTA GELADA

JUNINA

REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias



MASSA DE MILHO VERDE

Ovos	**4**
Flocão de Milho	**125g**
Leite Integral	**200ml**
Milho Verde	**1 lata**
Açúcar	**150g**
Óleo	**150ml**
Coco Ralado	**50g**
Fermento em Pó Químico	**1 colher** *(sobremesa)*
Manteiga ou Margarina	**1 colher** *(sobremesa)*
Sal	**5g**

MODO DE PREPARO DA MASSA DE MILHO VERDE

Num liquidificador, bata os ovos, o leite, o milho verde (escorra a água do milho), o óleo, o sal, a manteiga, e o açúcar.

Bata até triturar todo o milho, depois, junte essa mistura em uma tigela com os ingredientes secos e mexa delicadamente (deixe descansar por 10 minutos antes de levar ao forno).

Asse por cerca de 50 minutos em forno 200° previamente aquecido por 10 minutos, em uma assadeira (pode ser retangular de 25x35cm untada).

Quando estiver prestes a chegar o tempo de assamento, faça o teste do palito, para saber se a massa está pronta: o palito tem que sair limpo.

RECHEIO SUAVE DE MILHO VERDE

Leite Condensado	395g
Milho Verde em Conserva *(remova o líquido)*	2 latas
Leite Integral	300ml
Leite de Coco	200ml
Margarina	1 colher *(sopa)*
Sal	1 pitada

MODO DE PREPARAR RECHEIO SUAVE DE MILHO VERDE

No liquidificador, bata o milho e o leite, depois coe.

Em uma panela, junte o leite condensado e a manteiga a essa mistura e leve ao fogo para cozinhar, mexendo até engrossar. Despeje o creme cozido em uma tigela, cubra com papel filme (em contato com o creme) e leve à geladeira até esfriar.



MONTAGEM

- Creme de Milho Verde Pedaços
- Quadradinhos do Bolo de Milho
- Creme de Milho Verde
- Pedaços Quadradinhos do Bolo de Milho
- Creme de Milho Verde e Coco Ralado Açucarado por cima (ou sem açúcar, caso prefira).

Dura 5 dias refrigerado e 60 dias congelado já montado e embalado em vasilha plástica descartável tampada, prontinho para venda!

Confeitaria Creat!ve

REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias

Confeitaria Creat!ve



TORTA

SEDUÇÃO NO POTINHO

MASSA BRANCA

Esta tortinha leva a massa base branca, o Creme base Creme Crema e Geleia de Morango. Mais uma vez lembrando, o gosto é totalmente diferente das outras, apesar de se usar uma base parecida.



Confeitaria Creat!ve

Praticidade significa: ter uma massa base branca para os bolos no potinho, ter uma massa base preta para eles, ter recheios e geleias e CRIAR os seus sabores na MONTAGEM, ok? Vamos empreender!

Relembrando que o sabor dessa torta é azedinho pela geleia e MUITO saborosa, além de uma aroma inconfundível de morango!

INGREDIENTES DA GELEIA DE MORANGO

Morangos	**1kg**
Açúcar	**200g**
Suco de limão	**1 limão**

MODO DE PREPARO DA GELEIA DE MORANGO

Em uma panela, coloque os morangos lavados e higienizados (deixar os morangos de molho em um litro de água com 1 colher rasa de água sanitária por 5 minutos, depois lavar).

Junte o açúcar e o suco de limão e leve para cozinhar em fogo médio, durante o cozimento da geleia, vá retirando a espuma que forma na superfície.

MONTAGEM

- **Geleia de Morango**
- **Bolo Base Branco**
- **Creme Crema**
- **Geleia de Morango por cima**

Dura 5 dias refrigerado e 60 dias congelado já montado e embalado em vasilha plástica descartável tampada, prontinho para venda!



Confeitaria Creat!ve

REFRIGERADO
5 dias

CONGELADO
60 dias

TORTINHA GELADA

PRALINÉ DE AMENDOIM



PRALINÉ DE AMENDOIM

Açúcar	**500g**
Amendoim quebradinho	**500g**
Manteiga	**1 colher** *(sopa)*

MODO DE PREPARO PRALINÉ

Coloque o açúcar em uma panela grande de fundo grosso e leve para caramelizar em fogo médio. Após o açúcar caramelizar (ficar douradinho), desligue o fogo e acrescente a manteiga. Misture bem, em seguida ligue o fogo baixo e vá acrescentando o amendoim aos poucos e mexendo. Depois de misturar tudo, tire do fogo e coloque em cima de um mármore untado com manteiga. Espere esfriar a parte de cima, depois vire e deixe esfriar novamente. Após esfriar coloque um plástico grosso por cima, e quebre o praliné com a ajuda de um rolo de madeira ou outro utensílio pesado.

CARAMELO SALGADO

Açúcar cristal	**200g**
Creme de Leite fresco *(ou da caixinha com 20% gordura)*	**200 ml**
Manteiga	**100 g**
Flor de sal	**6 g**

MODO DE PREPARO CARAMELO SALGADO

Coloque o açúcar para derreter em fogo médio para baixo - mexa aos poucos para não queimar. Após derreter todo o açúcar, desligue o fogo, acrescente a manteiga e misture. Em seguida, adicione o creme de leite morno e misture bem, por último: adicione a flor de sal (pode-se substituir por sal grosso). Deixe esfriar em temperatura ambiente com plástico filme por cima.

MONTAGEM

- **Chocolat cream – receita base**
- **Caramelo salgado**
- **Massa base branca**
- **Chocolat cream**
- **Praliné de amendoim em pedaços por cima**

Dura 5 dias refrigerado e 60 dias congelado já montado e embalado em vasilha plástica descartável tampada, prontinho para venda!

Que bom que você adquiriu este conteúdo, você vai longe...

NOSSO CONSELHO

Agora que você já tem as receitas em mãos. É a hora de testar. Compre os ingredientes e comece a fazer as massas, recheios e geleias. Compre os potinhos e monte suas tortas geladas com tudo que aprendeu aqui.

COMO VENDER?

Comece oferecendo para pessoas que gostam de doces e poderão virar seus clientes, podem ser amigos próximos, pessoas que trabalham e almoçam fora de casa, pois eles tendem a comer sobremesas no seu ambiente de trabalho ou levar para os familiares.

Pode utilizar o Instagram que vai se tornar sua vitrine virtual, utilizando fotos bem feitas (você pode até mesmo utilizar as nossas), isso vai instigar as pessoas a quererem o seu produto!

Faça uma logo, é super importante ter a sua marca própria e adesivar os potinhos, assim como ter cuidado e padronização nas embalagens.

Faça cartões com sua logo e seu número, isso vai servir para entregar a seus futuros clientes, para que tenham seu contato sempre à mão, além de ser algo físico que geralmente as pessoas guardam.

Utilize todas as redes sociais a seu favor, começando pelo Whatsapp, Instagram e Facebook, nesta ordem.

DEGUSTAÇÕES SÃO SEMPRE BEM-VINDAS!

Faça pequenas porções do seu produto e distribua para POSSÍVEIS CLIENTES, aqueles que você imagina que comprarão, que têm poder aquisitivo e vontade. Se eles provarem e gostarem, deixe seu cartão e quando mandarem mensagem pra você, salve o número e coloque-os em listas de transmissão. Duas vezes por semana, você pode enviar mensagens oferecendo suas delícias.

Boa sorte e boas vendas!

-Atenciosamente, Levy Augusto

Confeitaria Creat!ve

@confeitariacreative