LUCRANDO COM CONFEITARIA



EBOOK BÔNUS



15 RECEITAS DE FATIAS GOURMET

EXCLUSIVAS E DELICIOSAS





RODRIGO MACIEL SILVA

Índice

Receitas de Fatias Gourmet

Fatias Gourmet 3
Instruções 5
Embalagens 6
Teste de Ovos Podres 7
Medidas 8
Montagem das Fatias 10
Pão de Ló Black 12
Pão de Ló Branco 13
Pão de Ló Red Velvet 14
Pão de Ló de Cenoura 15
Pão de Ló de Chocolate 16
Pão de Ló de Churros 17
Pão de Ló de Limão 18
Pão de Ló de Ninho 19
Calda Básica Neutra 20
Calda de Leite Condensado 21
Recheio de Alpino 22
Fatia de Alpino 23
Recheio de Ameixa com Coco 24
Fatia de Ameixa com Coco 25
Recheio de Amendoim 26
Fatia de Amendoim 27
Recheio de Brigadeiro Gourmet 28
Fatia de Brigadeiro Gourmet 29
Recheio de Chocolate com Café 30
Fatia de Chocolate com Café 31
Recheio de Churros 32
Fatia de Churros 33
Recheio de Coco 34
Fatia de Coco 35
Recheio de Limão 36
Fatia de Limão 37
Recheio de Maracujá 38
Fatia de Maracujá 39
Recheio de Morango 40
Fatia de Morango 41
Recheio de Ninho Trufado 42
Fatia de Ninho Trufado 43
Recheio de Nozes 44
Fatia de Nozes 45
Recheio de Nutella Cremosa 46
Recheio de Ninho 47
Fatia de Nutella com Ninho 48
Recheio de Oreo 49
Fatia de Oreo 50
Recheio de Ovomaltine 51
Fatia de Ovomaltine 52



Fatias Gourmet

LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Fatias Gourmet

Os bolos e as tortas são sobremesas deliciosas e fazem a cabeça dos consumidores. Afinal, quem resiste a uma bela fatia bem generosa? Falando nisso, você conhece a nova tendência na confeitaria chamada *slice cake*? Já pensou em vender bolo em pedaços?

A ideia é fatiar o bolo e vender as porções bem embaladas. Dessa forma, o cliente não precisa comprar uma unidade inteira, apenas uma parte, o que pode facilitar as vendas. Gostou da ideia? Então, continue a leitura e confira algumas dicas para apostar nessa novidade!

Neste ebook, você vai encontrar receitas práticas e deliciosas e também dicas para facilitar os preparos e conseguir ganhar um bom dinheiro com tudo isso!

Prepare-se para trabalhar e lucrar bastante!



LUCRANDO COM CONFEITARIA

Instruções

É importante que se tome algumas precauções ao se manusear e conservar os alimentos, para evitar a contaminação alimentar. As contaminações comuns podem ocorrer por vários motivos. Para reduzir e impedir os riscos disso acontecer há alguns cuidados que devem ser incorporadas à rotina, especialmente antes e durante o preparo de alimentos:

- Lavar os utensílios de forma correta;
- Lavar as mãos de forma correta;
- Não tossir ou espirrar perto dos alimentos;
- Não deixar animais por perto;
- Prender o cabelo;
- Higienização das unhas;
- Sempre higienizar o ambiente;
- Mantenha a cozinha sempre limpa, sem restos alimentares no chão, na pia, na mesa ou no fogão;
- Retire sempre o lixo;
- Use panos de prato limpos;
- Mantenha a higienize da geladeira e do freezer.

Embalagens

As de papelão, você vai precisar de um bom espaço para armazenar, pois as fatias precisam ficar na geladeira, então organize um bom espaço.

A embalagem fechada de plástico, deixa a fatia bem vedada, e isso é ótimo para manter o produto novinho.

Faça um logotipo para mandar colocar nos seus produtos, sempre bom colocar também a data de fabricação e a data de validade, e o seu nome e número de contato, assim as pessoas poderão te chamar e lhe indicar com mais facilidade.

As embalagens para as fatias, é bom comprar pela internet, mas se caso na sua cidade tiver um bom lugar que venda produtos para confeitaria que seja bom e acessível e tenha embalagens para a fatia também, compre nela.

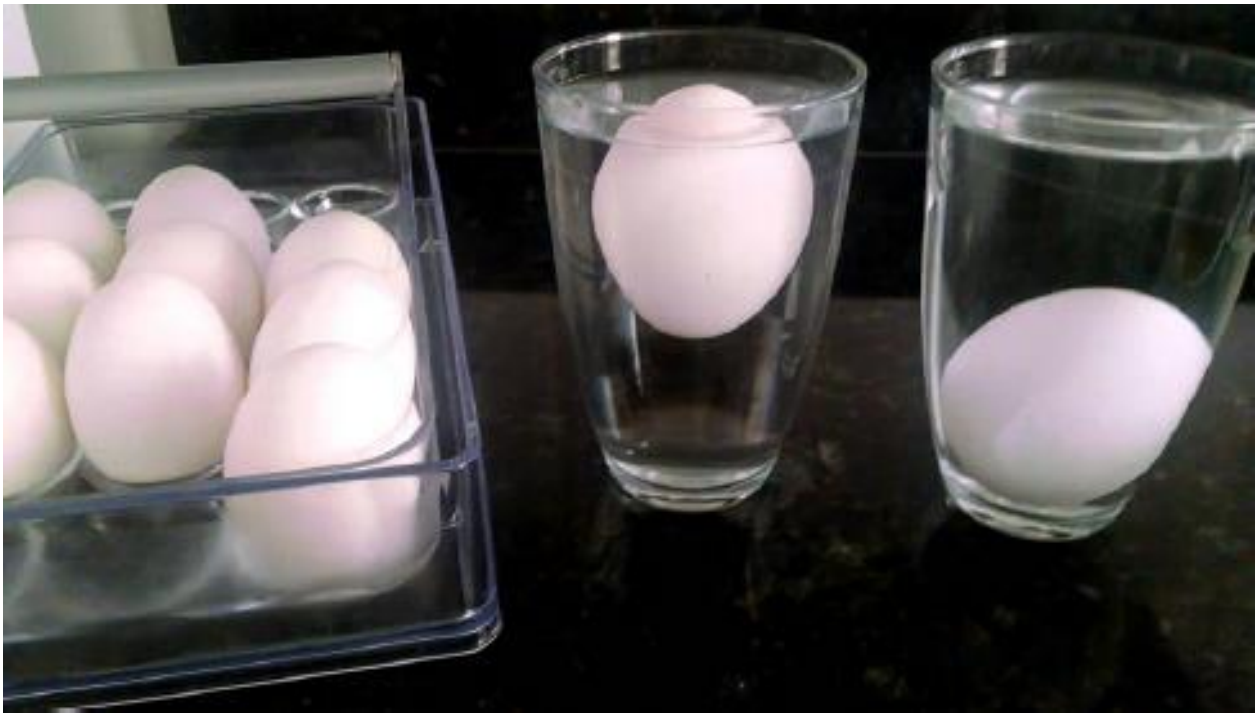




LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Teste dos Ovos Podres

Em um recipiente, coloque água.
Coloque os ovos inteiros dentro da água.
Os ovos que boiarem e ficarem sobre a superfície da água flutuando, certamente eles devem estar podres.



Medidas

Líquidos (água, leite, café, bebidas alcóolicas, etc.):

- 1 Xícara = 240 ml
- 1/2 Xícara = 120 ml
- 1/3 Xícara = 80 ml
- 1/4 Xícara = 60 ml
- 1 Colher (sopa) = 15 ml
- 1 Colher (chá) = 5 ml

Chocolate em pó ou cacau em pó:

- 1 Xícara = 90 g
- 1/2 Xícara = 45 g
- 1/3 Xícara = 30 g
- 1/4 Xícara = 20 g
- 1 Colher (sopa) = 6 g

Manteiga, Margarina e Gordura Vegetal:

- 1 Xícara = 200 g
- 1/2 Xícara = 100 g
- 1/3 Xícara = 65 g
- 1 Colher (chá) = 15 g

LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Medidas

Açúcar:

- 1 Xícara = 180 g
- 1/2 Xícara = 90 g
- 1/3 Xícara = 60 g
- 1/4 Xícara = 45 g
- 1 Colher (sopa) = 12 g

Farinha de Trigo:

- 1 Xícara = 120 g
- 1/2 Xícara = 60 g
- 1/3 Xícara = 40 g
- 1/4 Xícara = 30 g
- 1 Colher (sopa) = 7,5 g

Montagem das Fatias

Primeiro corte a massa ao meio, cuide para que fique bem nivelado as camadas de massas, se achar necessário tire a tampinha da massa se não estiver bem reta.

Use um acetato mais alto, caso sua forma for de 5 cm, assim conseguimos mais altura, coloque uma camada da massa no fundo da forma, regue com a calda.

Coloque o recheio espalhando no bolo todo até ficar uma camada bem grossa, de no mínimo 2 dedos de altura, alise bem o recheio para ficar uma camada bem retinha e uniforme.

Após isso, coloque a outra camada de massa e regue novamente, cubra o bolo com um saquinho para não deixar a massa exposta. Agora você deve colocar no freezer por 2 horas ou 8 horas na geladeira.

Após refrigerar, use uma faca lisa grande que pegue todo o comprimento da massa, faça uma medição e marque a massa fazendo um sinal de +, depois marque por cima como se fosse um sinal de x, com essa marcação, vamos ter 8 fatias ou 12 fatias.

Em seguida passe uma água quente na faca e com o a mão bem firme, corte as fatias, conforme a marcação. Caso tenha o cortador de fatias, utilize-o invés de fazer a marcação e cortar com a faca.

Cada vez que cortar uma fatia, limpe a faca e passe novamente na água quente para cortar de novo.

LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Montagem das Fatias

Coloque as fatias gourmet na embalagem que escolher e finalize colocando a cobertura, para colocar a cobertura use um saco de confeitar e um bico perle A2 ou o bico de sua preferência. Se a cobertura estiver muito dura, aqueça no micro-ondas por 30 segundos a 1 minuto, assim ela vai voltar a consistência perfeita para usar no bico.

Para terminar a decoração, use confeitos tipo Split por cima ou um brigadeiro enrolado, assim fica bem atrativo.

OBS: A decoração da fatia, e bem a gosto. Cada receita e fatia pode ser decorado de forma diferente, de uma forma que fique bonito, gostoso, e que chame a atenção. Vai tudo da sua preferência.



Pão de Ló Black

Ingredientes:

- 3 Ovos;
- 130 g de farinha de trigo;
- 90 g de açúcar refinado;
- 45 ml de água;
- 1/2 Colher de sopa de Emulsificante;
- 2 Colheres de cacau em pó Black;
- 1/2 Colher de fermento em pó.

Modo de Preparo:

1. Em uma batedeira, bata os ovos na velocidade mínima;
2. Depois coloque o açúcar e bata na velocidade média, depois coloque a farinha de trigo e o cacau em pó aos poucos e continue batendo;
3. Adicione a água, o emulsificante e bata por 5 minutos;
4. Coloque o fermento em pó e misture delicadamente;
5. Leve ao forno pré-aquecido a 180 ºC por 35 minutos.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Pão de Ló Branco

Ingredientes:

- 3 Ovos;
- 130 g de farinha de trigo;
- 90 g de açúcar refinado;
- 1/2 Colher de essência de baunilha;
- 45 ml de água;
- 1/2 Colher de sopa de Emulsificante;
- 1/2 Colher de fermento em pó.

Modo de Preparo:

1. Em uma batedeira, bata os ovos na velocidade mínima;
2. Depois coloque o açúcar e bata na velocidade média, depois coloque a farinha de trigo aos poucos e continue batendo;
3. Adicione a água, a essência de baunilha e o emulsificante e bata por 5 minutos;
4. Coloque o fermento em pó e misture delicadamente;
5. Leve ao forno pré-aquecido a 180 ºC por 35 minutos.



Pão de Ló Red Velvet

Ingredientes:

- 3 Ovos;
- 130 g de farinha de trigo;
- 90 g de açúcar refinado;
- 1/2 Colher de essência de baunilha;
- 45 ml de água;
- 1/2 Colher de sopa de Emulsificante;
- 15 g de cacau em pó 50%;
- 1/2 Colher de fermento em pó;
- Corante Vermelho

Modo de Preparo:

1. Em uma batedeira, bata os ovos na velocidade mínima;
2. Depois coloque o açúcar e bata na velocidade média, depois coloque a farinha de trigo e o cacau em pó aos poucos e continue batendo;
3. Adicione a água, a essência de baunilha e o emulsificante e bata por 5 minutos;
4. Coloque o corante e misture bem, em seguida o fermento e misture delicadamente.
5. Leve ao forno pré-aquecido a 180 ºC por 35 minutos.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Pão de Ló de Cenoura

Ingredientes:

- 2 Ovos;
- 150 g de farinha de trigo;
- 130 g de açúcar refinado;
- 1 Cenoura média;
- 1/2 Xícara de óleo;
- 1/2 Colher de fermento em pó.

Modo de Preparo:

1. No liquidificador, bata as cenouras com o óleo e os ovos;
2. Depois coloque o açúcar e a farinha de trigo aos poucos e continue batendo;
3. Coloque o fermento em pó e misture delicadamente;
4. Leve ao forno pré-aquecido a 180 ºC por 35 minutos.



Pão de Ló de Chocolate

Ingredientes:

- 3 Ovos;
- 130 g de farinha de trigo;
- 90 g de açúcar refinado;
- 1 e 1/2 Colher de sopa de cacau em pó 35% ou 50%;
- 45 ml de água;
- 1/2 Colher de sopa de Emulsificante;
- 1/2 Colher de fermento em pó.

Modo de Preparo:

1. Em uma batedeira, bata os ovos na velocidade mínima;
2. Depois coloque o açúcar e bata na velocidade média, depois coloque a farinha de trigo e o cacau em pó aos poucos e continue batendo;
3. Adicione a água, o emulsificante e bata por 5 minutos;
4. Coloque o fermento em pó e misture delicadamente;
5. Leve ao forno pré-aquecido a 180 ºC por 35 minutos.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Pão de Ló de Churros

Ingredientes:

- 2 Ovos;
- 210 g de farinha de trigo;
- 200 g de açúcar refinado;
- 100 g de manteiga sem sal;
- 100 ml de leite;
- 1/2 Colher de canela em pó;
- 1/2 Colher de sopa de essência de baunilha;
- 1/2 Colher de fermento em pó.

Modo de Preparo:

1. Em uma batedeira, bata os ovos, o açúcar e a manteiga em velocidade alta;
2. Depois coloque o leite e bata mais um pouco;
3. Adicione a canela em pó, a essência de baunilha e a farinha de trigo aos poucos e continue batendo;
4. Coloque o fermento em pó e misture delicadamente;
5. Leve ao forno pré-aquecido a 180 ºC por 30 minutos.



Pão de Ló de Limão

Ingredientes:

- 3 Ovos;
- 130 g de farinha de trigo;
- 90 g de açúcar refinado;
- 45 ml de água;
- 1/2 Colher de sopa de Emulsificante;
- 1/2 Colher de fermento em pó;
- Suco de 1/2 limão;
- Raspas de 1 limão siciliano.

Modo de Preparo:

1. Em uma batedeira, bata os ovos na velocidade mínima;
2. Depois coloque o açúcar e bata na velocidade média, depois coloque a farinha de trigo aos poucos e continue batendo;
3. Adicione a água, o suco de limão, o emulsificante e bata por 5 minutos;
4. Coloque as raspas de limão e o fermento em pó e misture delicadamente;
5. Leve ao forno pré-aquecido a 180 ºC por 35 minutos.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Pão de Ló de Ninho

Ingredientes:

- 3 Ovos;
- 130 g de farinha de trigo;
- 90 g de açúcar refinado;
- 1/2 Xícara ou 50g de leite Ninho em pó;
- 45 ml de água;
- 1/2 Colher de sopa de Emulsificante;
- 1/2 Colher de fermento em pó.

Modo de Preparo:

1. Em uma batedeira, bata os ovos na velocidade mínima;
2. Depois coloque o açúcar e bata na velocidade média, depois coloque a farinha de trigo e o leite em pó aos poucos e continue batendo;
3. Adicione a água, o emulsificante e bata por 5 minutos;
4. Coloque o fermento em pó e misture delicadamente;
5. Leve ao forno pré-aquecido a 180 ºC por 35 minutos.



Calda Básica Neutra

Ingredientes:

- 200 ml de água;
- 1 Colher de chá de essência de baunilha;
- 2 Colheres de chá de açúcar refinado.

Modo de Preparo:

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até ferver;
2. Espere esfriar para usar a calda.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Calda de Leite Condensado

Ingredientes:

- 1/2 Lata de leite condensado;
- 1 Colher de chá de essência de baunilha;
- 200 ml de água.

Modo de Preparo:

1. Misture bem os 3 ingredientes.



Recheio de Alpino

Ingredientes:

- 1 Lata de doce de leite;
- 2 Colheres de sopa de chocolate em pó Alpino;
- 300 g de chocolate Alpino;
- 1 Colher de chá de essência de baunilha;
- 1 Lata de creme de leite.

Modo de Preparo:

1. Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas de 30 em 30 segundos, reserve;
2. Adicione na tigela da batedeira o chocolate em pó, o creme de leite, o doce de leite, a essência de baunilha e ligue a batedeira;
3. Em seguida com a batedeira ligada, adicione o chocolate que derretido;
4. Bata até ficar homogêneo.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Fatia de Alpino



Massa: Pão de Ló de Chocolate (Página 16)

Recheio: Recheio de Alpino (Página 22)

Cobertura: Recheio de Brigadeiro Gourmet (Página 28)

Decoração: Bombons Alpino

Recheio de Ameixa com Coco

Ingredientes:

- 2 Latas de leite condensado;
- 200g de coco ralado;
- 2 Xícaras de chá de ameixa sem caroço;
- 2 Xícaras de chá de água;
- 2 Colheres de sopa de amido de milho.

Modo de Preparo:

1. Bata as ameixas com a água no liquidificador;
2. Acrescente o resto dos ingredientes e leve ao fogo para cozinhar até soltar do fundo da panela.;
3. Cubra com filme plástico e deixe descansar até esfriar.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Fatia de Ameixa com Coco



Massa: Pão de Ló Branco (Página 13)

Recheio: Recheio de Ameixa com Coco (Página 24)

Cobertura: Recheio de Coco (Página 34)

Decoração: Coco Ralado e Ameixa

Recheio de Amendoim

Ingredientes:

- 125 g de açúcar;
- 2 Gemas peneiradas;
- 1 xícara de chá de café (café pronto, sem açúcar);
- 100 g de amendoim torrado, pelado e moído;
- 25 g de manteiga sem sal.

Modo de Preparo:

1. Em uma batedeira bata a manteiga por aproximadamente 1 minuto;
2. Adicione o açúcar, batendo sempre. Adicione as gemas sem parar de bater;
3. Despeje o café aos poucos e bata bem. Por último adicione o amendoim, e misture sem bater.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Fatia de Amendoim



Massa: Pão de Ló Branco (Página 13)

Recheio: Recheio de Amendoim (Página 26)

Cobertura: Recheio de Amendoim (Página 26)

Decoração: Paçoca ou Amendoim Triturado

Recheio de Brigadeiro Gourmet

Ingredientes:

- 2 Latas de leite condensado;
- 2 Latas de creme de leite;
- 150 g de chocolate meio amargo;
- 4 Colheres de sopa de chocolate em pó 50%.

Modo de Preparo:

1. Junte todos os ingredientes em uma panela, reserve o chocolate em barra;
2. Leve ao fogo baixo mexendo sempre até soltar do fundo da panela;
3. Quando começar a soltar do fundo da panela acrescente o chocolate em pedaços e mecha até dissolver;
4. Cubra com filme plástico e deixe descansar até esfriar.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Fatia de Brigadeiro Gourmet



Massa: Pão de Ló de Chocolate (Página 16)

Recheio: Recheio de Brigadeiro Gourmet (Página 28)

Cobertura: Recheio de Brigadeiro Gourmet (Página 28)

Decoração: Brigadeiro e Chocolate Granulado Split

Recheio de Chocolate com Café

Ingredientes:

- 2 Latas de leite condensado;
- 1 Lata de creme de leite;
- 1 Xícara de leite;
- 4 Colheres de sopa de chocolate em pó;
- 3 Colheres de sopa de café solúvel;
- 2 Colheres de sopa de amido de milho;
- 100g de chocolate em barra.

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador o creme de leite, o chocolate em pó, e o café solúvel e o amido de milho;
2. Acrescente a mistura ao leite condensado, misture e leve ao fogo baixo mexendo sempre até soltar do fundo da panela;
3. Acrescente o chocolate em barra picado, misture bem até dissolver;
4. Cubra com filme plástico e deixe descansar até esfriar.



LUCRANDO COM CONFEITARIA

Fatia de Chocolate com Café



Massa: Pão de Ló Black (Página 12)

Recheio: Recheio de Chocolate com Café (Página 30)

Cobertura: Recheio de Brigadeiro Gourmet (Página 28)

Decoração: Brigadeiro de Café e Chocolate Granulado Split

Recheio de Churros

Ingredientes:

- 1 Lata de leite condensado;
- 50 g de leite em pó;
- 50 g de farinha de trigo;
- 10 g de canela em pó;
- 100 g de doce de leite;
- 1 Lata de creme de leite.

Modo de Preparo:

1. Misture todos ingredientes em uma panela, leve ao fogo baixo mexendo sempre até dar ponto de brigadeiro mole;
2. Cubra com filme plástico e deixe descansar até esfriar.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Fatia de Churros



Massa: Pão de Ló de Churros (Página 17)

Recheio: Recheio de Churros (Página 32)

Cobertura: Doce de Leite

Decoração: Canela em Pó, Docinho de Churros ou Mini Churros

Recheio de Coco

Ingredientes:

- 2 Latas de leite condensado;
- 2 Latas de creme de leite;
- 200 g de coco ralado;
- 1 Colher de sopa de manteiga sem sal.

Modo de Preparo:

1. Misture todos ingredientes em uma panela, leve ao fogo baixo para cozinhar até soltar do fundo da panela;
2. Cubra com filme plástico e deixe descansar até esfriar.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Fatia de Coco



Massa: Pão de Ló Branco (Página 13)

Recheio: Recheio de Coco (Página 34)

Cobertura: Recheio de Coco (Página 34)

Decoração: Coco Ralado e Docinho de Coco

Recheio de Limão

Ingredientes:

- 1 e 1/2 Xícara de chá de açúcar;
- 6 Colheres de sopa de amido de milho;
- 1 e 1/2 Xícara de chá de água;
- 4 Gemas ligeiramente batidas;
- 2 Colheres de sopa de casca de limão ralada bem fina;
- 6 Colheres de sopa de suco de limão;
- 6 colheres de sopa de manteiga sem sal.

Modo de Preparo:

1. Misture o amido de milho e o açúcar. Acrescente a água aos poucos, mexendo sempre, junte as gemas e por fim o suco de limão;
2. Leve ao fogo médio sempre mexendo e deixe engrossar;
3. Junte a manteiga e a casca de limão e mexa bem;
4. Cubra com filme plástico e deixe descansar até esfriar.



LUCRANDO COM CONFEITARIA

Fatia de Limão



Massa: Pão de Ló de Limão (Página 18)

Recheio: Recheio de Limão (Página 36)

Cobertura: Chantilly ou Recheio de Limão (Página 36)

Decoração: Raspas de Limão e Docinho de Limão

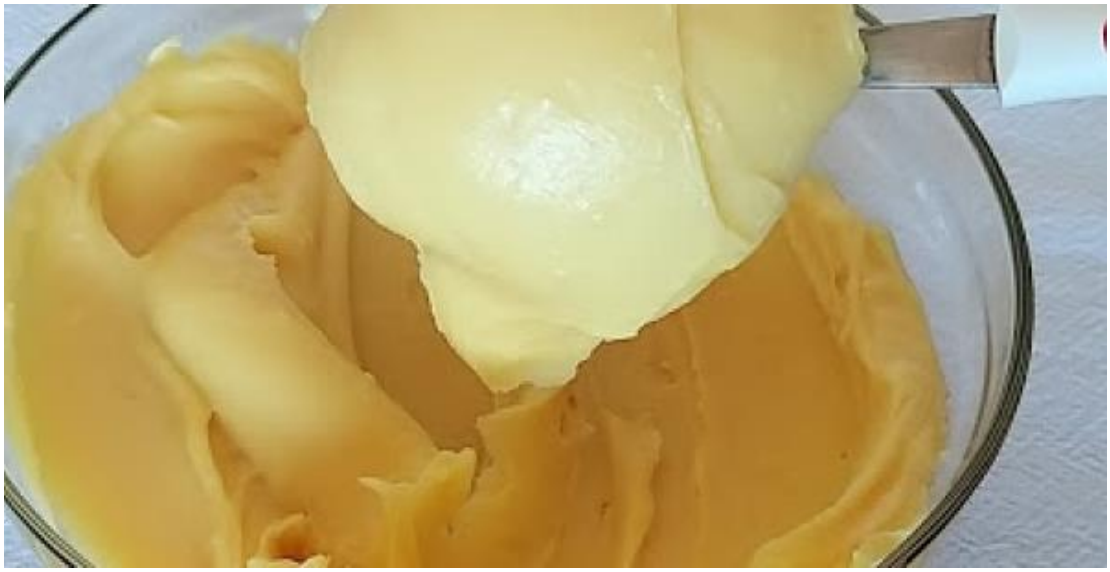
Recheio de Maracujá

Ingredientes:

- 1 Xícara de chá de água;
- 1 Xícara de chá de açúcar;
- 2 Colheres de sopa de amido de milho;
- 1 Xícara de chá de suco de maracujá;
- 6 Gemas peneiradas.

Modo de Preparo:

1. Misture a água e o açúcar. Leve ao fogo baixo, sem mexer até formar uma calda. Reserve;
2. Em seguida dissolva o amido de milho no suco de maracujá, acrescente as gemas e misture.
3. Acrescente essa mistura à calda. Leve novamente ao fogo brando, sem mexer até engrossar.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Fatia de Maracujá



Massa: Pão de Ló de Ninho (Página 19)

Recheio: Recheio de Maracujá (Página 38)

Cobertura: Chantilly ou Recheio de Maracujá (Página 38)

Decoração: Polpa de Maracujá, Chocolate Branco e Docinho de Maracujá

Recheio de Morango

Ingredientes:

- 1 Lata de leite condensado;
- 1 Lata de creme de leite;
- 1 Sachê de suco em pó sabor morango;
- 250 g de morangos picados.

Modo de Preparo:

1. No liquidificador bata o creme de leite, o leite condensado e o suco em pó. Bata até ficar bem firme;
2. Passe a mistura do liquidificador para um recipiente e acrescente os morangos picados;
3. Leve a geladeira.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Fatia de Morango



Massa: Pão de Ló de Ninho (Página 19)

Recheio: Recheio de Morango (Página 40)

Cobertura: Chantilly ou Recheio de Ninho Trufado (Página 42)

Decoração: Morangos

Recheio de Ninho Trufado

Ingredientes:

- 2 Latas de leite condensado;
- 2 Latas de creme de leite;
- 100 g de chocolate branco;
- 10 Colheres de sopa de leite Ninho.

Modo de Preparo:

1. Dissolva o leite Ninho no creme de leite;
2. Misture os demais ingredientes menos o chocolate em barra e leve ao fogo baixo mexendo sempre;
3. Desligue o fogo assim que começar a soltar do fundo da panela;
4. Acrescente o chocolate em barra picado e misture;
5. Cubra com filme plástico e deixe descansar até esfriar.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Fatia de Ninho Trufado



Massa: Pão de Ló de Ninho (Página 19)

Recheio: Recheio de Ninho Trufado (Página 42)

Cobertura: Chantilly ou Recheio de Ninho Trufado (Página 42)

Decoração: Leite em Pó, Chocolate Branco e Docinho de Ninho

Recheio de Nozes

Ingredientes:

- 1 Xícara de nozes trituradas;
- 1 Xícara de leite;
- 2 Colheres de sopa de amido de milho;
- 2 Latas de leite condensado;
- 1 Lata de creme de leite.

Modo de Preparo:

1. No liquidificador bata as nozes na potência máxima com o leite, o creme de leite e o amido;
2. Depois passe a mistura do liquidificador e o leite condensado para uma panela e leve ao fogo médio misturando até que solte do fundo da panela.
3. Cubra com filme plástico e deixe descansar até esfriar.



LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Fatia de Nozes



Massa: Pão de Ló Branco (Página 13)

Recheio: Recheio de Nozes (Página 44)

Cobertura: Doce de Leite ou Recheio de Nozes (Página 44)

Decoração: Nozes

Recheio de Nutella Cremosa

Ingredientes:

- 1 Lata de leite condensado;
- 1 Lata de creme de leite;
- 400 ml de leite;
- 1 Colher de sopa de farinha de trigo;
- 5 Colheres de sopa de chocolate em pó;
- 1 Pote de Nutella 140 g ou creme de avelã.

Modo de Preparo:

1. Dissolva a farinha de trigo no leite;
2. Misture o creme de leite, o leite condensado, o chocolate em pó, a farinha e o leite e leve ao fogo baixo sempre mexendo até dar ponto de brigadeiro cremoso e deixe esfriar;
3. Por fim acrescente a Nutella e misture;
4. Cubra com filme plástico e deixe descansar até esfriar.



LUCRANDO COM CONFEITARIA

Recheio de Ninho

Ingredientes:

- 2 Latas de leite condensado;
- 2 Latas de creme de leite;
- 1 Colher de manteiga sem sal;
- 10 Colheres de sopa de leite Ninho.

Modo de Preparo:

1. Dissolva o leite ninho no creme de leite;
2. Coloque todos os ingredientes na panela e mexa;
3. Leve ao fogo baixo mexendo devagar, com cuidado para não queimar;
4. Assim que começar a soltar do fundo da panela, desligue o fogo;
5. Cubra com filme plástico e deixe descansar até esfriar.



Fatia de Nutella com Ninho



Massa: Pão de Ló Black (Página 12)

Recheio: Recheio de Nutella Cremosa (Página 46) e Recheio de Ninho (Página 47)

Cobertura: Recheio de Nutella Cremosa (Página 46) e Recheio de Ninho (Página 47)

Decoração: Brigadeiro de Nutella e Docinho de Ninho

LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Recheio de Oreo

Ingredientes:

- 10 Bolachas Oreo sem recheio;
- 1 Xícara de chantilly batido;
- 1 Lata de leite condensado;
- 1 Lata de creme de leite.

Modo de Preparo:

1. Na panela, em fogo baixo, coloque o creme de leite, o leite condensado, e mexa até ponto de recheio mole, desligue o fogo.
2. Depois coloque as bolachas sem recheio levemente trituradas, misture e depois de frio acrescente o chantilly batido e misture delicadamente.



Fatia de Oreo



Massa: Pão de Ló Black (Página 12)

Recheio: Recheio de Oreo (Página 49)

Cobertura: Chantilly ou Recheio de Oreo (Página 49)

Decoração: Biscoitos Oreo

Recheio de Ovomaltine

Ingredientes:

- 2 Latas de leite condensado;
- 2 Latas de creme de leite;
- 100 g de Ovomaltine;
- 50 g de sopa de chocolate em pó 50%;
- 1 Pitada de sal;
- 1 Colher de sopa de manteiga sem sal.

Modo de Preparo:

1. Dissolva o chocolate em pó no creme de leite e coloque na panela;
2. Coloque a manteiga, o leite condensado e o sal na panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até que se obtenha o ponto de brigadeiro de enrolar;
3. Acrescente o Ovomaltine depois de desligar o fogo e misture;
4. Cubra com filme plástico e deixe descansar até esfriar.



Fatia de Ovomaltine



Massa: Pão de Ló de Chocolate (Página 16)

Recheio: Recheio de Ovomaltine (Página 51)

Cobertura: Recheio de Brigadeiro Gourmet (Página 28)
ou Recheio de Ovomaltine (Página 51)

Decoração: Ovomaltine e Brigadeiro de Ovomaltine

LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Muito obrigado!

LUCRANDO
COM CONFEITARIA

Mais informações:

(41) 9 8785-9405

(41) 9 9560-9853

COMPRAR AGORA