OUTUBRO - 2023

Receitas Live



Índice

3 ..... **Pirulito de Sorvete Colorido** Receita: Tatiana da Silva
4 ..... **Barra de Chocolate Recheada** Receita: Sandra Ozeas
5 ..... **Pão de Mel Personalizado** Receita: Luciana Trafani
6 ..... **Copinho Trufado** Receita: Solange Dalle Piagge
7 ..... **Bolo Decorado Tema Sorvete** Receita: Rodney Carvalho
8 ..... **Glow Cake com Guloseimas** Receita: Higor Rocha
9 ..... **Kit Mini Confeiteiro** Receita: Giulianna Bevilacqua
10 ..... **Cookies Recheados com Doce de Leite** Receita: Kátia D' Angela
11 ..... **Mousse de Chocolate Crocante** Receita: Ana Formiga
12 ..... **Bolo Vintage** Receita: Avec Marie
13 ..... **Cone Chapéu de Bruxa** Receita: Joerlan Vieira
14 ..... **Mini Guirlanda de Brownie** Receita: Ana Formiga
15 ..... **Rocambole Halloween Galak** Receita: Michael Levine
16 ..... **Torta Cremosa de Nozes** Receita: Michael Levine
17 ..... **Morceguinhos Recheados** Receita: Giulianna Bevilacqua
18 ..... **Taça de Natal Zero Açúcar** Receita: Fabio Nascimento
19 ..... **Palha Italiana Banhada Decorada** Receita: Ana Formiga
20 ..... **Bombons Olhinhos Assustadores** Receita: Lais Prates
21 ..... **Sobremesa em Camadas** Receita: Lais Prates
22 ..... **Docinho Modelado Faça e Venda** Receita: Jô Andrade
23 ..... **Brownie Red Velvet** Receita: Nani Mantovani
24 ..... **Bolo Pinheiro Decorado** Receita: Michael Levine
25 ..... **Pão de Mel de Brigadeiro de Coco** Receita: Mazinho
26 ..... **Mini Flores de Açúcar** Receita: Martha Sakomoto
27 ..... **Sobremesa Especial Outubro Rosa** Receita: Sandra Ozeas
28 ..... **Biscoitos Recheados Natalinos** Receita: Luciana Vanilla

Pirulito de Sorvete Colorido

Receita: Tatiana da Silva



INGREDIENTES:

Massa do Bolo

250g de mistura para Cupcake chocolate arcolor
100g de água
50g de óleo
2 ovos

Recheio de Coco

70g de creme mestre patissyer à frio
125g de leite gelado
75g de chocolate branco (nobre)
75g de creme de leite
50g de coco em flocos
Se achar necessário no final adicionar um pouco mais de leite pois o coco enxuga o recheio.

MODO DE PREPARO:

Massa

- Coloque na batedeira , a mistura para Cupcake chocolate adicione os ovos, o óleo, água , bata em velocidade média com o batedor tipo raquete por aproximadamente 2 minutos ou até ficar homogênea.
- Ou se preferir misture a mão.
- Coloque em assadeiras untadas no formato de sua preferência e leve ao forno à 180°C em forno pré aquecido.

Recheio

- Bata com o batedor tipo raquete em velocidade média o creme patissyer à frio com o leite gelado.
- Faça uma ganache derretendo o chocolate e agregando o creme de leite.
- Misture a ganache ao creme batido.
- Acrescente o coco.
- Bata até obter um creme homogêneo.

Montagem

- Faça as casquinhas de chocolate com chocolate de sua preferência.
- Monte recheando conforme instruções da Live e decore em Pasta Americana Arcolor.

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

Rendimento Massa: 20 unidades.
Rendimento Recheio: 10 unidades.
Validade: 5 dias.

Barra de Chocolate Recheada

Receita: Sandra Ozeas



INGREDIENTES:
Casca
450g de chocolate Genuine Branco
Recheio
300g de chocolate Genuine Branco
150g de creme de Leite UHT
Saborizante a gosto

MODO DE PREPARO:
Casca
- Para temperagem em adição divida o chocolate em duas vasilhas, uma com 300g e outra com 150g.
- Derreta os 300g no microondas de 30 em 30 segundos até dissolver totalmente e atingir a temperatura entre 45 e 50°C.
- Junte os 150g de chocolate reservado e mexa bem até que dissolva todo esse chocolate e a temperatura fique abaixo de 34°C.
- Modele nas formas desejadas e leve à geladeira para cristalizar, até a forma ficar opaca.

Recheio
- Ganache de chocolate branco.

Montagem e Finalização
- Faça as casquinhas de chocolate com chocolate de sua preferência.
- Monte recheando conforme instruções da Live e decore em Pasta Americana Arcolor.

Rendimento: 2 barras de até 200g.
Validade: 15 dias na geladeira, ou 7 dias em temperatura ambiente.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Pão de Mel Personalizado

Receita: Luciana Trafani



INGREDIENTES:
120g de farinha de trigo
45g de chocolate em pó
75g de açúcar mascavo
4g de canela em pó
3g de cravo em pó
5g de essência de mel
5g de fermento
60g de mel
180g de leite

MODO DE PREPARO:
Casca
- Em um bowl, coloque os ingredientes líquidos e em outro, o restante dos ingredientes. Misture bem, depois junte tudo e misture com fouet.
- Coloque para assar no forno a 180°C por no máximo 30 minutos em uma forma redonda de 15 cm de diâmetro.
- Para saber se está assado, espete um palito e veja se sai limpo. Não abra o forno antes de completar 20 minutos após ter colocado a forma dentro dele.
- Deixe descansar para esfriar e em seguida corte no formato da forma de acetato que você irá usar para fazer o pão de mel e coloque o recheio que desejar.
- A montagem deverá ser feita dentro de uma forma de acetato da sua preferência, onde terá que fazer uma casquinha de chocolate, para depois montar o pão de mel dentro.
- Deixe esfriar e depois retire da geladeira para tirar o pão de mel da forminha de acetato.

Rendimento: aproximadamente 10 unidades de 5cm de diâmetro.
Validade: massa 5 dias em temperatura ambiente e 1 mês congelada.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Copinho Trufado

Receita: Solange Dalle Piagge



INGREDIENTES:

Vasinho

400g de Hershey's Professional Cobertura Fracionada Meio Amargo ou ao leite

Molde de 3 partes da BWB de copinhos 9646

Ganache

300g de Hershey's Professional Chocolate ao Leite

100g de creme de leite

5g de manteiga

20g de glucose

10g de baunilha

Flor de bala de goma

Balas de goma

MODO DE PREPARO:

Vasinho

-Derreta a cobertura no microondas ou banho-maria até atingir 40°C.

- Coloque no molde de três partes.

- Leve ao refrigerador até o molde ficar transparente.

Ganache

- Derreta o chocolate no microondas e em paralelo aqueça o creme de leite com a glucose e manteiga.

- Despeje o creme de leite aquecido e misture bem.

- Deixe descansar por 12 horas.

- Depois desse tempo coloque numa manga de confeitar e preencha os copinhos.

Flor de bala de goma

- Abra com o rolo as balinhas e corte com um cortador redondo de 2cm para fazer as pétalas.

- E as balinhas verdes abra e corte em formato de folhas.

- Monte as florzinha e coloque nos vasinhos.

Rendimento: 20 unidades.

Validade: 10 dias.

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

Bolo Decorado Tema Sorvete

Receita: Rodney Carvalho



INGREDIENTES:

Massa

240g de chá de farinha de trigo
50g de chá de Chocolate em Pó Sicao 50%
15g de fermento em pó
2,5g de sal
4 ovos
270g chá de açúcar refinado
5ml de essência de baunilha
240ml de água quente
120ml de óleo

Calda

180g de açúcar refinado
180ml de água
30ml de rum

Recheio

350g de Chocolate Sicao Nobre Blend
200g de creme de leite
500g de chantilly gelado

Cobertura e decoração

300g de chantilly batido
Casquinhas de sorvete

MODO DE PREPARO:

Massa

- Aqueça o forno a 170° C.
- Coloque papel manteiga no fundo de 3 formas de 15 cm.
- Em uma vasilha, junte a farinha, o chocolate, o fermento e o sal. Reserve.
- Em outra vasilha, misture os ovos com o açúcar e a baunilha.
- Adicione o óleo e a água.
- Incorpore os ingredientes secos.
- Divida a massa nas formas e asse por aproximadamente 30 minutos.

Calda

- Em uma panela, coloque o açúcar e a água.
- Leve ao fogo alto.
- Deixe ferver por 8 minutos.
- Desligue o fogo, adicione o rum e refrigere.

Recheio

- Em uma vasilha, derreta o chocolate.
- Adicione o creme de leite e mexa bem.
- Bata o chantilly em ponto leve e incorpore ao ganache.

Rendimento: 1 bolo de 3 camadas de aproximadamente 1kg e 300g.
Validade: 4 dias sob refrigeração / 90 dias congelado.
Tempo de preparo: 90 minutos.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code

Glow Cake com Guloseimas

Receita: Higor Rocha



INGREDIENTES:
Brigadeiro branco
395g de leite condensado
200g de creme de leite
30g de margarina sem sal
Massa Escaldada de Baunilha
3 ovos
150g de açúcar refinado
150g de água quente
20g de óleo
200g de farinha de trigo sem fermento
7g de fermento químico
7g de essência de baunilha
Chantininho tradicional
500ml de chantilly Gelado
75g de leite em pó
Q.B. de leite condensado

MODO DE PREPARO:
Brigadeiro branco
- Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio/alto até atingir o ponto desejado.
- Despeje em um recipiente e cubra com plástico para não criar película e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Massa escaldada de baunilha
- Bater os ovos e o açúcar na batedeira em velocidade alta por 8 min ou até triplicar de tamanho.
- Diminua a velocidade para mínima, acrescente a água quente e o óleo, e bata por mais 1 minuto.
- Acrescente a farinha de trigo, o fermento e a essência aos poucos, misture delicadamente com o fouet para não retirar o ar da massa.
- Leve para o forno na temperatura de 180°C por 30 a 40min ou espete o palito e veja se sai seco.

Chantininho tradicional
- Dissolva o leite em pó no chantilly e bata em velocidade alta.
- Bata até fazer o buraco no meio na batedeira planetária, ou até ficar extremamente firme.
- Depois é só hidratar com leite condensado ou com qualquer tipo de líquido para voltar ao ponto liso e perfeito.

Rendimento: Forma de 15x12 - bolo de 2kg.
Validade: 7 dias na geladeira, 3 meses congelado.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Kit Mini Confeiteiro

Receita: Giulianna Bevilacqua



INGREDIENTES:
Bolo de chocolate
240ml de leite
200ml de óleo
240g de farinha de trigo
90g de cacau 50%
180g de açúcar
2 ovos
Cobertura DaBella
350ml de leite condensado
220ml de creme de leite

MODO DE PREPARO:
Bolo de chocolate
- Essa receita pode ser feita no liquidificador ou batendo na mão, faça como ficar melhor pra você.
-Misture os líquidos primeiro até ficar tudo bem homogêneo, depois adicione os secos e por último o fermento.
- Unte as forminhas que irá usar com desmoldante e leve para assar em forno 180°C por aproximadamente 30 min.
Cobertura DaBella
- Leve para cozinhar até o ponto desejado e depois de pronto, saborize com a pasta do sabor que desejar.
- Você pode separar essa receita em duas e saborizar cada metade com uma pasta diferente.
- Depois que os bolinhos estiverem prontos, monte os kits confeiteiro com os confeitos e adicionais que desejar e está pronto.

Rendimento: 10 mini bolos.
Validade: 5 dias.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

Cookies Recheados com Doce de Leite

Receita: Kátia D' Angela



INGREDIENTES:
115g de manteiga sem sal em ponto pomada
80g de açúcar mascavo
70g de açúcar refinado
01 ovo
240g de farinha de trigo
3g de canela em pó
2g de cravo em pó
1g de noz moscada
4,5g fermento em pó
3g de bicarbonato de sódio
1,5g de sal
150g de Chocolate branco
130g de chocolate 40% cacau
Doce de leite Portão de Cambuí para rechear.
Açúcar e canela para polvilhar no Cookie após o descanso.

MODO DE PREPARO:
- Na batedeira coloque os açúcares e a manteiga em ponto pomada, bata com ajuda da raquete/pá até clarear.
- Adicione o ovo, farinha, especiarias, fermento, bicarbonato e por último os chocolates até ficar homogêneo.
- Pese a massa e abra na palma da mão e coloque o doce de leite, feche sem deixar nenhuma parte do recheio a mostra.
- Com o Cookies já boleado deixe descansar o geladeira por pelo menos 12 horas para concentrar os sabores.
- Pré aqueça o forno em 220°C e leve para assar por 10 a 12 min ou até que as bordas estejam douradas.

Rendimento: 20 unidade com 70g.
Validade: 5 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Mousse de Chocolate Crocante

Receita: Ana Formiga



INGREDIENTES:
500g de chocolate blend
200g de creme de leite Piracanjuba
150g de Pralinê de açúcar granulado
200g de bate chantilly
100g de castanha de caju triturada

MODO DE PREPARO:
- Derreta o chocolate, misture o creme de leite e reserve.
- Bate o Bate chantilly bem gelado até formar bico. Adicione e misture levemente na ganache. Reserve.
- Em uma panela derreta o açúcar totalmente.
- Depois de derreter despeja sobre uma folha antiaderente. Deixa esfriar totalmente, corte em pedacinhos e misture no mousse junto com a castanha de caju.

Rendimento: 15 taças de 150 ml.
Validade: 8 dias refrigerado.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Bolo Vintage

Receita: Avec Marie



INGREDIENTES:
Ganache de chantilly e chocolate
500g de chocolate carma des Alpes 35%
120g de chantilly morno Amélia supreme
Massa
200g manteiga
200g açúcar
4 ovos
200g farinha com fermento
Recheio de brigadeiro
395g de leite condensado
200g de creme de leite
120g de chocolate carma des Alpes 35%

MODO DE PREPARO:
Ganache de chantilly e chocolate
- Derreta o chocolate a 45°C, aqueça o chantilly por 15 segundos no micro-ondas, deixando ele morno.
- Junte os dois e depois que ficar cremoso, coloque na batedeira com a raquete e misture bem por 2 minutos.

Massa
- Bata o açúcar com a manteiga até esbranquiçar, adicione os ovos um a um, bata novamente até unir tudo e adicione os secos peneirados.
- Asse por 30 minutos a 150°C em uma forma de 15x10cm.

Recheio de brigadeiro
- Adicione em uma panela, todos os ingredientes e mexa até dar o ponto de recheio de bolo.

Rendimento: 1 bolo de aproximadamente 2kg com 15cm de diâmetro.
Validade: De 3 a 5 dias na geladeira, 30 dias congelada.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Cone Chapéu de Bruxa

Receita: Joerlan Vieira



INGREDIENTES:

Casquinhas

08 casquinhas de sorvete

500g de cobertura sabor chocolate branco

Corante lipossolúvel roxo

01 pacote de bolachas Maria

Recheio

200g de chocolate branco

100g de creme de leite

Q.B de Geleia de morango

MODO DE PREPARO:

- Derreta a cobertura fracionada por completo e depois adicione o corante até chegar na tonalidade desejada.
- Em seguida banhe todos os doces e deixe cristalizar.
- Em seguida banhe também as bolachas Maria e deixe endurecer.
- Para fazer o recheio derreta o chocolate branco e depois adicione o creme de leite e misture bem.
- Agora para rechear o cone vá intercalando a ganache e a geleia de morango, feche com as bolachas Maria.

confira essa live:

clique aqui ou leia o QR code

clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Mini Guirlanda de Brownie

Receita: Ana Formiga



INGREDIENTES:

Brownie

125g de cobertura blend
70g de chocolate em pó 100% cacau
100g de manteiga
03 ovos
280g de açúcar de preferência cristal
225g de farinha de trigo sem fermento

Recheio brigadeiro branco

395g de leite condensado Piracanjuba
200g de creme de leite Piracanjuba
30g de manteiga ou margarina 80% de lipídios

MODO DE PREPARO:

Brownie

- Bata os ovos e o açúcar na batedeira, reserve.
- Num recipiente derreta a manteiga e chocolate juntos.
- Misture no creme de ovos.
- Em seguida adicione os ingredientes secos, misture-os com um fouet.
- Coloque na forma untada com desmoldante e leve para assar em forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 15 min.

Recheio brigadeiro branco

- Coloque o leite condensado, o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo até o ponto de recheio.
- Desligue o fogo, coloque num recipiente e deixa esfriar.
- Após esfriar boleia do tamanho que desejar.

Rendimento: 03 guirlandas.
Validade: 07 dias.

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Rocambole Halloween Galak

Receita: Michael Levine



INGREDIENTES:

Estampa

30g de claras
30g de açúcar impalpável ou refinado
40g de farinha de trigo
30g de manteiga em ponto pomada

Massa

25g de açúcar refinado (1ª parte)
20g de chocolate em pó 50% Dois Frades Nestlé
75g de farinha de trigo
50g de leite integral
50g de óleo
4 gemas
4 claras batidas em neve com 60g açúcar refinado(2ª parte)

Recheio

Q.B de Pasta Galak com Negresco

MODO DE PREPARO:

Estampa

- Misture todos os ingredientes e tinja com corante em gel da cor que desejar.
- Aplique sobre papel manteiga e leve ao freezer por 20 min, até que a estampa endureça.

Massa

- Num bowl, misture o açúcar refinado, o chocolate em pó 50% Dois Frades Nestlé, farinha de trigo, óleo e o leite.
- Mexa bem e reserve.
- Bata as claras em neve, quando começar a montar, adicione o açúcar refinado (60g), aos poucos, sempre batendo, até obter picos macios.
- Misture 1/3 vigorosamente na massa, e depois, agregue as claras em neve delicadamente.
- Despeje sobre a fôrma reservada e leve ao forno 180°C de 15-20 min.
- Assim que sair do forno, enrole e esfrie.

Montagem

- Desenrole o rocambole, espalhe a Pasta Galak com Negresco, volte a enrolar.
- Gele por 30 min antes de cortar as bordas e servir.

Rendimento: 1 rocambole.
Validade: 4 dias em temperatura ambiente / 7 dias refrigerado / 30 dias congelado.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Torta Cremosa de Nozes

Receita: Michael Levine



INGREDIENTES:
1 base sobremesa Nestlé Professional
300g de leite gelado
300g de Nestilly batido (chantilly batido)
120g de nozes picadas
Base
200g de biscoito Maizena Tostines moído
100g de manteiga sem sal derretida
2 fôrmas de fundo falso (18cm)
Finalização
Manga moça caramelo salgado ou Manga moça doce de leite
Q.B de Nozes

MODO DE PREPARO:
Base
- Misture o biscoito maizena tostines com a manteiga, até obter uma farofa úmida.
- Cubra o fundo e a lateral de duas fôrmas de fundo falso.
-Leve ao forno 180°C por 10 min.
- Esfrie.
Recheio
- No bowl da batedeira, coloque a base sobremesa Nestlé Professional, o leite e o Nestilly.
- Bata por 4 min em velocidade média.
- Despeje nas formas e leve ao freezer por 2 horas.

Rendimento: 2 tortas.
Validade: até 60 dias.

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Morceguinhos Recheados

Receita: Giulianna Bevilacqua



INGREDIENTES:
Bolo de cenoura
280g de cenoura
150g de óleo
300g de açúcar
3 ovos
250g de farinha
15g de fermento
1 pitada de sal
Calda de chocolate
250g de chocolate meio amargo
300g de creme de leite

MODO DE PREPARO:
Bolo de cenoura
- Bata os líquidos no liquidificador por 2 minutos até a cenoura ficar bem triturada.
- Depois adicione essa mistura em uma bacia junto com os ingredientes secos, misture com um fouet pra dissolver tudo muito bem e leve para assar em forno 180°C por mais ou menos 40 min ou até fazer o teste do palito e ele sair limpinho.

Calda de chocolate
- Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas e depois adicione o creme de leite, mecha bem e jogue por cima do bolo.

Morceguinhos de chocolate
- Derreta o chocolate branco na derretedeira da BWB de 30 em 30 segundos.
- Depois de derretido, separe em potinhos e adicione o corante próprio para chocolate (lipossolúvel) na cor desejada.
- Despeje o chocolate na forminha, coloque o silicone e a terceira parte para formar bem o molde, leve para gelar.
- Depois que a forma ficar opaca, retire da geladeira e o seu chocolate estará pronto para usar.
- Recheeie como preferir e decore por cima do bolo junto com outras decorações de Halloween.

Rendimento: 1kg de chocolate rende 15 morceguinhos.
Validade: 15 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code

Taça de Natal Zero Açúcar

Receita: Fabio Nascimento



INGREDIENTES:

Creme de chocolate ao leite

300g de chocolate authentic ao leite zero açúcar

150g de creme de leite

50g de chantilly zero açúcar (batido)

Creme de chocolate branco

400g de chocolate authentic chocolate amargo

180g de creme de leite

400g de morango fresco

MODO DE PREPARO:

Creme de chocolate ao leite

- Derreta o chocolate Authentic ao leite zero em média a 45°C.
- Adicione o creme de leite até montar um creme.
- Deixe gelar.
- Reserve.

Creme de chocolate amargo

- Derreta o chocolate Authentic ao leite zero em média a 45°C.
- Adicione o creme de leite até montar um creme.
- Deixe gelar.

Rendimento: 72 horas.

Validade: Uma taça grande.

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Palha Italiana Banhada Decorada

Receita: Ana Formiga



INGREDIENTES:
395g de Leite condensado
200g de Creme de leite
20g de manteiga
50g de Cacau em Pó Black Mavalério.
1 Pacote de Biscoito Passatempo
Cobertura Premium Sabor Chocolate Ao Leite Mavalério

MODO DE PREPARO:
- Em uma panela, dissolva o cacau no leite condensado, depois disso, adicione o creme de leite e a manteiga.
- Depois de misturar, leve em fogo médio até ferver, sempre mexendo bem, depois de ferver, diminua para fogo baixo e continue mexendo até chegar em ponto de enrolar, desligue o forno e coloque o biscoito quebrado.
- Passe para uma forma de 15x15cm untada até esfriar, corte em quadradinhos de 5x5cm e banhe na Cobertura Premium Mavalério.

Rendimento: 20 Palhas Italianas.
Validade: 15 dias.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Bombons Olhinhos Assustadores

Receita: Lais Prates



INGREDIENTES:

Geleia de frutas vermelhas

200g de frutas vermelhas: morango, framboesa, amora e mirtilos
40g de açúcar
40g de suco de limão

Ganache frutas vermelhas

200g de chocolate branco
25g de creme de leite
15g de glucose ou açúcar invertido (opcional)
70g de geleia de frutas vermelhas

Casquinhas

200g de cobertura branca
5g de corante lipossolúvel azul
5g de corante lipossolúvel vermelho
5g de corante lipossolúvel preto
200g de cobertura meio amarga

MODO DE PREPARO:

Geleia de frutas vermelhas

- Coloque tudo na panela e cozinhe em fogo médio, até que as frutas se desfaçam.

Ganache frutas vermelhas

- Derreta o chocolate com o creme de leite e a glucose no micro-ondas.
- Acrescente a geleia e misture. Deixa descansar.

Casquinhas

- Derreta a cobertura TOP branca de 30 em 30 segundos.
- Separe duas pequenas porções e, com o corante lipossolúvel, tinja nas cores azul e vermelho.
- Derreta uma pequena porção de TOP meio amargo e use corante lipossolúvel preto.
- Com o preto, faça uma bolinha direto na forma de acetato para ter a pupila do olho. Após secar, faça o contorno azul nessa bolinha.
- Com um saco de confeitar com bico bem fino, faça detalhes com a cobertura vermelha para parecerem as veias dos olhos.
- Após isso, coloque a cobertura branca até a marca indicada e leve pra geladeira.

Montagem e finalização

- Com as casquinhas modeladas, recheie e depois feche com a cobertura branca.

Rendimento: 20 bombons.
Validade: 7 dias em temperatura ambiente.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Sobremesa em Camadas

Receita: Lais Prates



INGREDIENTES:
Caramelo de chocolate branco
260g de Chocolate Melken Branco - Gotas
2,05Kg HARALD
80g de creme de leite
Crumble de nozes
50g de manteiga
50g de nozes picadas
50g de açúcar mascavo
30g de farinha de amêndoas
20g de farinha de trigo
Chantilly de caramelo
200g de creme para chantilly
60g de caramelo de chocolate branco
Bolo de chocolate
250g de ovos
250ml de óleo
250ml de leite integral
350g de açúcar
270g de farinha de trigo
12g de fermento químico
85g de Chocolate em Pó 50% Melken

MODO DE PREPARO:
Caramelo de chocolate branco
- Assar num forno pré-aquecido a 180° por 12 minutos.
- Depois de frio, bater no liquidificador com 80g de creme de leite.
Crumble de nozes
- Misture todos os ingredientes e transfira para um tapete de silicone.
- Asse a 180° por 15 minutos.
- Após esfriar, quebre transformando numa "farofa".
Chantilly de caramelo
- Bata tudo na batedeira até o ponto de bico.
Bolo de chocolate
- No liquidificador, bata os ovos, o óleo e o leite até ficar homogêneo.
- Acrescente o açúcar e bata novamente por 2 minutos.
- Em uma tigela, misture a farinha, o Chocolate em Pó 50 % Melken e o fermento. Despeje a mistura do liquidificador sobre os ingredientes secos e mexa com um fouet até obter uma massa lisa.
- Transfira para uma forma (23 cm de diâmetro e 12 cm de altura) com furo no meio untada e enfarinhada.
- Asse a 180 °C por cerca de 50 minutos em forno preaquecido. Desenforme morno sobre uma grade e deixe ficar em temperatura ambiente para esfarelar.
Montagem e finalização
- Montar no acrílico a sobremesa, intercalando crumble, bolo de chocolate, caramelo e chantily de caramelo.

Rendimento: 1 pote de acrílico 15x15, aprox 800g, serve de 6 a 8 pessoas.
Validade: 4 dias refrigerado.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code

Docinho Modelado Faça e Venda

Receita: Jô Andrade



INGREDIENTES:
Beijinho
395g de Leite Condensado
200g de creme de leite
50g gramas de coco ralado ou em flocos
cravos-da-índia ou flocos de arroz

MODO DE PREPARO:
- Em uma panela, misture o leite condensado, creme de leite e coco ralado;
- Leve ao fogo e misture por aproximadamente 12 a 15 minutos;
- Mexa até obter o ponto de brigadeiro de enrolar, retire a mistura do fogo e deixe amornar;
- Modele a massa em formato de bolinhas ou de flores (moldes), passe pelo coco ralado e finalize com cravos-da-índia ou de acordo com sua preferência.
- Molde que será utilizado: 089 da flexarte

Rendimento: 30 unidades.
Validade: 7 dias.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

Brownie Red Velvet

Receita: Nani Mantovani



INGREDIENTES:
115g de chocolate meio amargo
100g de manteiga
160g de açúcar refinado
2 ovos
5g de corante em gel vermelho
7,5g de leite integral
7,5g de suco de limão
90g de farinha de trigo
15g de cacau em pó
50g de chocolate branco (opcional)
65g de creamcheese
Assadeira 18 x 28 cm

MODO DE PREPARO:
- Prepare o forno e a assadeira.
- Preaqueça o forno a 180°C.
- Forre uma assadeira de 18x28cm com papel manteiga ou unte com manteiga e farinha misturada com um pouco de cacau, se preferir.
- Faça o buttermilk.
- Junte o limão com o leite, mexa e reserve.
- Em uma frigideira, derreta a manteiga em fogo médio-baixo por aproximadamente 8 min, mexendo sempre, até que fique caramelizada (com tom dourado caramelado), chegando ao ponto de "beurre noisette", ou manteiga queimada, como é conhecida no Brasil. Esse processo de derretimento na frigideira resultará numa película brilhante no topo do brownie.
- Bata ovos e açúcar.
- Na batedeira, enquanto a manteiga derrete, bata os ovos e o açúcar com o globo em velocidade média-alta por 5 min, até que o açúcar esteja dissolvido - o atrito entre esses ingredientes gera uma película mais grossa e crocante no brownie.
- Coloque o buttermilk e o corante na batedeira, batendo apenas até que fique liso.
- Junte chocolate e manteiga.
- Sobre o chocolate, despeje a manteiga (que deve estar quente, mas não fervente) e mexa até que o chocolate derreta e a mistura fique lisa.
- Junte ambas misturas.
- Despeje a mistura de chocolate sobre a mistura de ovos e mexa.
- Peneire a farinha e cacau em pó, adicione aos líquidos e, com um pão duro (espátula de silicone), misture.
- Incorpore o chocolate branco.
- Coloque o chocolate em gotas na massa e disponha-a na assadeira peparada.
- Decore.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code

Bolo Pinheiro Decorado

Receita: Michael Levine



INGREDIENTES:
100g de manteiga em temperatura ambiente
90g de açúcar mascavo
2 ovos separados
200g de leite condensado
130g de farinha de trigo
7g de fermento em pó
4g de gengibre em pó
Raspas de ½ laranja
50g de frutas cristalizadas
1g de corante verde
Cobertura
Q.B de Chantilly batido

MODO DE PREPARO:
- Bata as claras em neve com 15g açúcar refinado.
- Reserve.
- Bata a manteiga com o mascavo e as gemas, até clarear.
- Junte a farinha previamente peneirada com o gengibre em pó e mexe bem, alternando com o leite condensado.
- Junte o corante mexe bem.
- Agregue o fermento e as frutas.
- Despeje metade na fôrma pinheiro e leve ao forno pré-aquecido (180°C).
- Decore como desejar.

Rendimento: 2 bolos pinheiros.
Validade: 3 meses após assado.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Pão de Mel de Brigadeiro de Coco

Receita: Mazinho



INGREDIENTES:

Massa

240g de farinha de trigo
130g de açúcar mascavo
50g de chocolate em pó 50%
20g de fermento
8g de cravo
10g de canela
2g noz moscada
2g de sal
200 ml de leite morno
145 ml de mel

Recheio

395g de leite condensado
200g de creme de leite
100 ml leite de coco
100g de coco

MODO DE PREPARO:

Massa

- Numa tigela colocar todos os ingredientes mexer bem e levar ao forno pré aquecido a 180graus por 35 minutos.

Recheio

- Coloque todos os ingredientes numa panela e leva ao fogo médio sempre mexendo até atingir 80 graus.

Validade: 7 dias.

confira essa live:

clique aqui ou leia o QR code

clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Mini Flores de Açúcar

Receita: Martha Sakomoto



INGREDIENTES:

Brigadeiro

395g de leite condensado piracanjuba
220g de creme de leite
20g de margarina
40g de chocolate em pó melken 50%

Flores para decoração

Pasta americana arcolor
Pasta para flores arcolor
Kit cortador mini orquidea 2 com 3 un RR
kit cortador e ejetor redondo com 4 peças Bluestar
kit cortador e ejetor flores com 4 peças
kit cortador e ejetor de margarida com 2 peças
kit cortador e ejetor de miosotis com 4 peças
Papel chumbo
Estecas Mago
Boleador metal Mago
Rolo p/ massa Bluestar
Corantes em pó

MODO DE PREPARO:

- Levar tudo ao fogo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.
Depois de frio, porcionar e enrolar em chocolate granulado de sua preferência.

Rendimento: 40 a 45 unidades com 12g cada.
Validade: 4 dias armazenado na geladeira em caixa fechada.
3 meses no freezer.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

Sobremesa Especial Outubro Rosa

Receita: Sandra Ozeas



INGREDIENTES:
Gelatina de morango
1 pacotinho de gelatina de morango
250ml água fervente
250ml água gelada
Mousse de Morango
395g de leite condensado Piracanjuba
200ml creme de leite Piracanjuba
1 pacotinho de gelatina de morango
125ml água fervente
125ml água gelada
Decoração
1 bate Chantilly Piracanjuba de 200ml
Morangos a gosto

MODO DE PREPARO:
Gelatina de morango
- Faça a gelatina conforme as instruções da embalagem (500ml).
- Coloque a taça inclinada e coloque a gelatina líquida, leve para geladeira até firmar.

Mousse
- Faça a gelatina com metade da água pedida na embalagem (250ml) reserve
- No liquidificador bata 395ml de leite condensado Piracanjuba, 200ml de creme de leite UHT 17% Piracanjuba e a gelatina reservada.
- Coloque por cima da gelatina já firme e leve novamente a geladeira.

Decoração
- Finalize com Chantilly batido e morangos frescos.
- 200ml de Bate Chantilly Piracanjuba bem gelado, bata na batedeira até ponto firme.
- Sirva Gelado.

Rendimento: 2 taças de 1250ml.
Validade: 5 dias em geladeira.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code
clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Biscoitos Recheados Natalinos

Receita: Luciana Vanilla



INGREDIENTES:
100g de margarina
100g de manteiga
150g de açúcar mascavo
100g de açúcar refinado
1 ovo (50g)
Zestes de 1 laranja
1 colher de chá goma xantana (apenas para a receita sem glúten)
1 colher de sopa gengibre em pó
1 colher de chá de canela em pó
1/2 colher de chá cravo em pó
2 colheres de chá cacau
1/2 colher de chá Sal
1/4 ccolher de chá bicarbonato de sódio
230g de farinha de arroz
95g de fécula de batata
25g de polvilho doce
Para a versão com trigo, substituir as farinhas por 400g de farinha de trigo e não utilizar o espessante (goma xantana).
Recheio
Nutella

MODO DE PREPARO:
- Misture em uma tigela os ingredientes secos:
farinha, bicarbonato de sódio, gengibre, cravo e canela em pó e o sal. Reserve.
- Bata a manteiga e o açúcar em velocidade média da batedeira, usando o batedor raquete, até ficar cremoso, cerca de 3 minutos.
- Adicione o ovo e bata até misturar.
- Em seguida, adicione a goma xantana (para a receita sem glúten) e bata ate incorporar.
- Adicione as raspas de laranja.
- Com a batedeira em velocidade baixa, vá adicionando a mistura de secos e bata rapidamente até incorporar.
- A massa fica macia e desgruda das mãos, mas ainda precisará de pelo menos 1 hora de descanso na geladeira para firmar.
Corte e forno
- Abra a massa em uma bancada lisa entre duas folhas de papel manteiga ou saco próprio para congelar e corte com o cortador de biscoito no formato desejado.
- Para garantir a uniformidade na espessura, utilize nas duas extremidades do rolo anéis com a espessura de 0,5cm à 0,6cm.
- Utilize uma assadeira baixa, forrada com papel manteiga.
Asse os biscoitos em forno pré-aquecido 180° C, por cerca de 15 min, ou até que as bordas fiquem douradas (o tempo pode variar de acordo com o forno).
DICA: Os biscoitos devem ficar macios.
Portanto, cuidado para não assar demais!

Rendimento: cerca de 25 biscoitos recheados de 7cm.
Validade: 60 dias.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code