BENDITO DOCE
Confeitaria

# MONTAGEM

## RECEITAS TESTADAS E APROVADAS




POR BENDITO DOCE CONFEITARIA



# SUMÁRIO


DICAS RÁPIDA ..... 03
AVISO LEGAL ..... 04
BOLO NO POTE DE BRIGADEIRO ..... 05
BOLO NO POTE DE CHURROS ..... 06
BOLO NO POTE DE OREO ..... 07
BOLO NO POTE DE CENOURA ..... 08
BOLO NO POTE DE PRESTÍGIO ..... 09
BOLO NO POTE BEM CASADO ..... 10
BOLO NO POTE DE LEITE NINHO ..... 11
BOLO NO POTE DE LEITE NINHO COM NUTELLA ..... 12
BOLO NO POTE DE SENSAÇÃO ..... 13
BOLO NO POTE DE MARACUJÁ ..... 14
BOLO NO POTE DE ABACAXI ..... 15



# DICAS RÁPIDAS

**COMO FAZER A MONTAGEM**

NÃO EXISTE UMA FORMA EXATA PARA FAZER A MONTAGEM DE SEUS BOLOS NO POTE.

CADA UM VAI TER O SEU JEITO DE MONTAR DA FORMA QUE ACHAR MELHOR.

VOU TE DAR ALGUNS EXEMPLOS PARA VOCÊ TER UMA NOÇÃO E FAZER SUAS VARIAÇÕES:

COM AUXÍLIO DE UM SACO DE CONFEITAR, INICIE A PRIMEIRA CAMADA DE RECHEIO.

EM SEGUIDA COLOQUE UMA CAMADA DE BOLO E BANHE COM UM POUCO DE CALDA.

REPITA O MESMO PROCESSO ATÉ ENCHER O POTE.

DECORE DE ACORDO COM SUA PREFERÊNCIA.



# AVISO LEGAL

**Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.**

**Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.**

CRIADO POR: CONE SOLUÇÕES DIGITAIS



# BOLO NO POTE DE BRIGADEIRO

## MONTAGEM:

**PASSO 01:** FAÇA UMA CAMADA DE RECHEIO DE BRIGADEIRO NO FUNDO DO POTE E COLOQUE UMA CAMADA DE MASSA DE CHOCOLATE.

**PASSO 02:** MOLHE A CAMADA DA MASSA COM UM POUCO DE LEITE.

**PASSO 03:** REPITA O PROCESSO ATÉ ENCHER O POTE.

**PASSO 04:** POR ÚLTIMO FAÇA A ÚLTIMA CAMADA DE BRIGADEIRO E DECORE COMO QUISER.



# BOLO NO POTE DE CHURROS

## MONTAGEM:

**PASSO 01:** FAÇA UMA CAMADA DE RECHEIO DE DOCE DE LEITE NO FUNDO DO POTE E COLOQUE UMA CAMADA DE MASSA BRANCA.

**PASSO 02:** MOLHE A MASSA COM UMA CALDA DE SUA PREFERÊNCIA.

**PASSO 03:** FAÇA MAIS UMA CAMADA DE DOCE DE LEITE E SALPIQUE CANELA E FAÇA UMA CAMADA DE BOLO REGANDO COM A CALDA MAIS UMA VEZ.

**PASSO 04:** REPITA O MESMO PROCESSO ATÉ ENCHER TODO O POTE.

**PASSO 05:** FINALIZE COM UMA CAMADA DE DOCE DE LEITE E DECORE COM CANELA EM PÓ E AÇÚCAR.



# BOLO NO POTE DE OREO

## MONTAGEM:

**PASSO 01:** FAÇA UMA CAMADA DE RECHEIO DE MOUSSE DE OREO NO FUNDO DO POTE E EM SEGUIDA, FAÇA OUTRA COM A MASSA DE CHOCOLATE.

**PASSO 02:** MOLHE A MASSA COM UMA CALDA DE SUA PREFERÊNCIA E FAÇA OUTRA CAMADA DE MOUSSE.

**PASSO 03:** REPITA O PROCESSO ATÉ ENCHER O POTE.

**PASSO 04:** DECORE A PARTE DE CIMA COM A FAROFA DO BISCOITO OU PEDAÇOS (FICA A SEU CRITÉRIO).



# BOLO NO POTE DE CENOURA

## MONTAGEM:

**PASSO 01:** FAÇA UMA CAMADA DE RECHEIO DE BRIGADEIRO NO FUNDO DO POTE, DEPOIS OUTRA DE BOLO DE CENOURA.

**PASSO 02:** MOLHE A MASSA COM UMA CALDA DE SUA PREFERÊNCIA.

**PASSO 03:** FAÇA OUTRA CAMADA DE RECHEIO EM SEGUIDA.

**PASSO 04:** REPITA O MESMO PROCESSO ATÉ ENCHER O POTE.

**PASSO 05:** DECORE A SUPERFÍCIE COM RASPAS DE CHOCOLATE OU DO JEITO QUE PREFERIR.



# BOLO NO POTE DE PRESTÍGIO

## MONTAGEM:

**PASSO 01:** FAÇA UMA CAMADA DE RECHEIO DE BRIGADEIRO DE COCO NO FUNDO DO POTE E OUTRA DE MASSA DE CHOCOLATE.

**PASSO 02:** MOLHE A MASSA COM UMA CALDA DE SUA PREFERÊNCIA.

**PASSO 03:** FAÇA OUTRA CAMADA DE RECHEIO E OUTRA DE MASSA BRANCA.

**PASSO 04:** REPITA O PROCESSO ATÉ ENCHER O POTE.

**PASSO 05:** FINALIZE COM O BRIGADEIRO DE COCO E DECORE COMO QUISER.



# BOLO NO POTE BEM CASADO

## MONTAGEM:

**PASSO 01:** FAÇA UMA CAMADA DE RECHEIO DE DOCE DE LEITE NO FUNDO DO POTE E OUTRA DE MASSA BRANCA.

**PASSO 02:** MOLHE A MASSA COM UM POUCO DE LEITE.

**PASSO 03:** REPITA O PROCESSO ATÉ ENCHER O POTE.

**PASSO 04:** FINALIZE COM UMA CAMADA DE DOCE DE LEITE E DECORE COMO QUISER.




# BOLO NO POTE DE LEITE NINHO

## MONTAGEM:

**PASSO 01:** FAÇA UMA CAMADA DE RECHEIO DE LEITE NINHO NO FUNDO DO POTE E COLOQUE OUTRA DE MASSA BRANCA.

**PASSO 02:** MOLHE A MASSA COM UM POUCO DE LEITE.

**PASSO 03:** REPITA O PROCESSO ATÉ ENCHER O POTE.

**PASSO 04:** FINALIZE COM UMA CAMADA DE RECHEIO DE LEITE NINHO E DECORE COMO QUISER.



# BOLO NO POTE DE LEITE NINHO COM NUTELLA

## MONTAGEM:

**PASSO 01:** FAÇA UMA CAMADA DE RECHEIO DE LEITE NINHO NO FUNDO DO POTE E POR CIMA ESPALHE A NUTELLA, EM SEGUIDA COLOQUE UMA CAMADA DE MASSA DE CHOCOLATE.

**PASSO 02:** MOLHE A MASSA COM UM POUCO DE LEITE.

**PASSO 03:** REPITA O PROCESSO ATÉ ENCHER O POTE.

**PASSO 04:** FINALIZE COM UMA CAMADA DE RECHEIO DE LEITE NINHO E DECORE COMO QUISER.



# BOLO NO POTE DE SENSAÇÃO

## MONTAGEM:

**PASSO 01:** FAÇA UMA CAMADA DE RECHEIO DE BRIGADEIRO NO FUNDO DO POTE E OUTRA DE MASSA DE CHOCOLATE.

**PASSO 02:** MOLHE A MASSA COM UMA CALDA DE SUA PREFERÊNCIA.

**PASSO 03:** FAÇA OUTRA CAMADA DE RECHEIO EM SEGUIDA.

**PASSO 04:** REPITA O PROCESSO E FINALIZE A PARTE DE CIMA COM UM RECHEIO DE SENSAÇÃO E DECORE COM GRANULADO OU MORANGOS.



# BOLO NO POTE DE MARACUJÁ

## MONTAGEM:

**PASSO 01:** FAÇA UMA CAMADA DE RECHEIO DE MOUSSE DE MARACUJÁ NO FUNDO DO POTE E COLOQUE UMA CAMADA DE MASSA BRANCA.

**PASSO 02:** MOLHE A MASSA COM UMA CALDA DE SUA PREFERÊNCIA E COLOQUE OUTRA CAMADA DE MOUSSE DE MARACUJÁ.

**PASSO 03:** REPITA O PROCESSO ATÉ ENCHER O POTE.

**PASSO 04:** DECORE A SUPERFÍCIE COM GRÃOS DE MARACUJÁ.



# BOLO NO POTE DE ABACAXI

## MONTAGEM:

**PASSO 01:** FAÇA UMA CAMADA DE RECHEIO DE MOUSSE DE ABACAXI NO FUNDO DO POTE E EM SEGUIDA UMA DE MASSA BRANCA.

**PASSO 02:** MOLHE A MASSA COM UMA CALDA DE SUA PREFERÊNCIA E FAÇA OUTRA CAMADA COM O RECHEIO.

**PASSO 03:** REPITA O PROCESSO ATÉ ENCHER O POTE.

**PASSO 04:** DECORE EM CIMA COMO PREFERIR.