JULHO - 2023

Receitas Live



Índice

3 ..... **Bolo Decorado Dia dos Pais** Receita: Tatiana da Silva

4 ..... **Bombom Aberto de Brigadeiro** Receita: Ana Formiga

5 ..... **Bolo Chocolatudo** Receita: Gustavo Coppini

6 ..... **Bomba com Ganache de Pistache** Receita: Douglas Santos

7 ..... **Bolinho de Chuva Recheado** Receita: Douglas Santos

8 ..... **Brownie Chocolatudo** Receita: Sandra Ozeas

9 ..... **Casadinho de Cookies** Receita: Kátia D'Angela

10 ..... **Pão de Mel no Palito** Receita: Mazinho Cakes

11 ..... **Sequilhos de Leite Condensado** Receita: Sandra Ozeas

12 ..... **Brigadeiro com Ejetores** Receita: Joerlan Vieira

13 ..... **Petit Gateau de Brigadeiro** Receita: César Yukio

14 ..... **Bolo Formigueiro de Cenoura** Receita: César Yukio

15 ..... **Cake Pop Recheado** Receita: Nínive Gomes

16 ..... **Pavê de Chocolate com Coco** Receita: Ana Formiga

17 ..... **Mousse Alpino Faça e Venda** Receita: Michael Levine

18 ..... **Bolo KitKat®** Receita: Michael Levine

19 ..... **Pão de Mel Licoroso** Receita: Solange Piagge

20 ..... **Bolo Decorado Dia dos Pais** Receita: Roberta Lobo

21 ..... **Pães Rústicos** Receita: Hamilton Sodré

22 ..... **Pirulito de Chocolate Rosa** Receita: Gláucia Sheffel

23 ..... **Caseirinho de Limão** Receita: Kátia D'Angela

Bolo decorado de dia dos pais

Receita: Tatiana da Silva



INGREDIENTES:

Massa

500g de Cupcake Arcolor
4 ovos
200g de água
100g de óleo

Brigadeiro

395g de leite condensado
200g de creme de leite
10g de manteiga
100g de chocolate ao leite picado (nobre)
30g de chocolate solúvel 50%

Creme mestre pâtisserie à frio mousse chocolate

125g de creme mestre pâtisserie à frio
250g de leite gelado
150g de chocolate ao leite (nobre)
130g de creme de leite
100g de leite de condensado
30g de chocolate solúvel

Montagem e Finalização

300g de chocolate fracionado meio amargo
70g de creme de leite morno
Decoração Pasta Americana Arcolor

MODO DE PREPARO:

Massa

- Coloque todos os ingredientes na batedeira em velocidade baixa ou misture a mão com um fouet.

Brigadeiro

- Coloque todos os ingredientes na panela mexa com o fogo desligado .
- Ligue o fogo e mexa até começar a desgrudar da panela.

Creme mestre pâtisserie à frio mousse chocolate

- Bata com o batedor tipo raquete em velocidade média, o creme pâtisserie à frio com o leite gelado.
- Faça uma ganache derretendo o chocolate ao leite e agregando o creme de leite.
- Misture a ganache ao creme batido. Acrescente o leite condensado e o chocolate solúvel 50%.
- Bata até obter um creme homogêneo.

confira essa live:
clique aqui ou leia o QR code

Bombom aberto de brigadeiro

Receita: Ana Formiga



INGREDIENTES:
Casquinha
500g de cobertura fracionada Premium Mavalério
Recheio
395g de leite condensado
200g de creme de leite
30g de manteiga
60g de chocolate em pó 50% Mavalério
Montagem e Finalização
Q.B. Morangos
Q.B. Granulado

MODO DE PREPARO:
Recheio
- Derreta a cobertura e coloque na forminha desejada.
- Espere cristalizar e recheie com o brigadeiro.

Brigadeiro
- Coloque o leite condensado na panela e dissolva o chocolate em pó. Depois acrescente o creme de leite e manteiga.
- Misture antes de ir ao fogo.
- Mexa sem parar até chegar o ponto de bico.
- Espere esfriar para rechear as casquinhas e decore como desejar.

Rendimento: 08 unidades
Validade: 08 dias refrigerado

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

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

Bolo chocolatudo

Receita: Gustavo Coppini



INGREDIENTES:
Massa
4 Ovos
130g de leite
90g de óleo
175g de açúcar mascavo
140g de Farinha de Trigo
25g de Cacau em Pó Noir Intense 100% Cacao Barry
5g de Bicarbonato
7g de Fermento Químico
5g de Pasta ou Essência de Baunilha
Recheio
395g de leite condensado
100g de creme de leite
100g de chocolate 54,5% Callebaut
Montagem e Finalização
Q.B. Trufas ou brigadeiros enrolados
100g de chocolate Flakes ou Vermicelli Monalisa

MODO DE PREPARO:
Massa
- Com um fouet ou uma espátula, bata os ovos com o açúcar mascavo até dissolver bem os dois, logo em seguida adicione o leite, o óleo e a baunilha e misture bem.
- Agregue os ingredientes secos já peneirados e misture bem até homogenizar. (A massa também pode ser feita no liquidificador).
- Disponha sua massa sobre uma forma de caseirinho ou cupcake Sulformas e leve para assar em forno pre-aquecido a 180°C por aproximadamente 20min ou até que você coloque um palito e ele saia sequinho.
- Deixe esfriar, recheie e decore.
Recheio
- Leve o leite condensado, creme de leite e chocolate ao fogo e mexa até atingir um brigadeiro em ponto de recheio, até que ele comece a desgrudar do fundo da panela.
- Retire, deixe esfriar e use para rechear e decorar o seu bolo.

Rendimento: 3 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

Bomba com ganache de pistache

Receita: Douglas Santos



INGREDIENTES:

Massa Choux

500g de água
200g de manteiga sem sal
300g de farinha de trigo
8 a 10 ovos
10g de pasta French Vanilla Gustosía®

Recheio

250g de chocolate branco
250g de creme de leite
20g de Pasta Pistache 100% Califórnia Gustosía®

MODO DE PREPARO:

Massa Choux

- Coloque em uma panela a água, a manteiga e leve ao fogo médio até ferver.
- Quando estiver fervendo, retire do fogo, acrescente a farinha e misture muito bem com auxílio de uma espátula.
- Leve ao fogo médio-baixo, e mexa de 2 a 3 minutos, até a massa ficar brilhante.
- Desligue, retire e deixe esfriar (se preciso, amasse para esfriar mais depressa).
- Coloque a massa no recipiente da batedeira e bata com o batedor tipo raquete.
- Acrescente a pasta French Vanilla Gustosía® e os ovos, um a um, até a massa ficar lisa, elástica e não muito mole (pode não ser necessário adicionar todos os ovos).
- Coloque a massa em uma manga de confeitar com um bico pitanga grande.
- Em uma assadeira forrada com papel manteiga ou tapete de silicone, pressione a manga de confeitar formando pequenas "salsichas". Faça isso até finalizar a massa. Nesse momento, mantenha o padrão de tamanho.
- Leve para assar em forno preaquecido a 200°C por cerca de 20 minutos, ou até dourar.
- Não abra o forno antes do tempo para que as bombas não murchem.

Recheio

- Adicione os ingredientes em um recipiente e leve ao microondas de 30 segundos em 30 segundos. Aqueça até derreter completamente.
- Adicione a Pasta Pistache 100% Califórnia Gustosía® e misture até ficar uniforme.
- Transfira para uma manga de confeitar com um bico perlê.

Montagem e Finalização

- Recheie todas as bombas.
- Cubra com chocolate temperado.

Validade: 5 dias
Rendimento: 20 unidades

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

Bolinho de chuva recheado

Receita: Douglas Santos



INGREDIENTES:

Massa

2 ovos
150g de açúcar refinado
30g de manteiga sem sal derretida
10g de fermento químico em pó Fleischmann®
250ml de leite
240g de farinha de trigo

Recheio e Cobertura

Recheio e Cobertura Ovomaltine®
Q.B. Açúcar e canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO:

Massa

- Em um recipiente adicione os ovos, a manteiga derretida, o açúcar e misture bem com o auxílio de um fouet.
- Adicione o leite e em seguida a farinha de trigo.
- Mexa até a massa ficar homogênea.
- Adicione o fermento e misture novamente. Reserve.
- Coloque o óleo em uma panela funda e leve ao fogo médio para aquecer.
- Modele os bolinhos de chuva com duas colheres e coloque cuidadosamente um a um no óleo para fritar.
- Frite até estarem dourados por fora e cozidos por dentro.
- Retire do óleo e deixe escorrer em papel toalha por alguns minutos.

Recheio e Cobertura

- Encha uma manga de confeitar com o Recheio e Cobertura Ovomaltine® e com uma tesoura, faça um pequeno corte na ponta.
- Insira a ponta da manga de confeitar dentro de cada bolinho e pressione para recheá-los.
- Passe os bolinhos na mistura de açúcar com canela.
- Sirva em seguida.

Validade: 1 dia
Rendimento: 15 unidades

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Brownie recheado chocolatudo

Receita: Sandra Ozeas



INGREDIENTES:

Brownie

400g de chocolate Genuine Dark 65% cacau
240g de açúcar refinado
6 ovos
120g de manteiga com sal
120g de farinha de trigo

Recheio Fudge Gianduia

200g de chocolate Genuine ao leite
200g dedoce de leite
Q.B. Pasta de Gianduia

MODO DE PREPARO:

Brownie

- Em uma batedeira coloque os ovos e o açúcar, e bata até ficar um creme bem fofo.
- Derreta o chocolate com a manteiga e quando estiver líquido, verta na mistura de ovos e bata até homogeneizar.
- Junte a farinha e bata somente para envolver.
- Leve para assar em forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 20min.

Recheio Fudge Gianduia

- Derreta o chocolate, misture o doce de leite e por último a pasta.
- Corte os brownies em pedaços de 5x5cm, recheie e embale em papel celofane.

Rendimento: 15 brownies recheados
Validade : 7 dia embalados

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

confira essa live:

clique aqui ou leia o QR code

clique aqui ou leia o QR code

Casadinho de cookies

Receita: Kátia D'Angela



INGREDIENTES:
115g de manteiga sem sal em ponto pomadam
80g de açúcar mascavo
70g de açúcar refinado
1 ovo
240g de farinha de trigo
4,5g de fermento em pó
3g de bicarbonato de sódio
150g de chocolate branco Melken
130g de chocolate meio amargo Melken

MODO DE PREPARO:
- No bowl da batedeira adicione a manteiga em ponto pomada e os açúcares, leve para bater até clarear um pouco, adicione o ovo e bata um pouco mais.
- Adicione a farinha e o chocolate, por fim o fermento, bicarbonato e o sal.
- Boleie o cookies com 40g cada e leve para geladeira para descansar por pelo menos 12h.
- Preaqueça o forno a 200°C e coloque os cookies para assar por mais ou menos 10 a 12 minutos ou até que as bordas estejam mais douradas. Lembrando que o cookie ainda sai mole do forno, portanto deixe-o esfriar para manusear e rechear o casadinho com o recheio da sua preferência.

Rendimento: 20 unidades.
Validade: Sem recheio até 5 dias

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

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

Pão de mel no palito

Receita: Mazinho Cakes



INGREDIENTES:
Pão de mel
240g de farinha de trigo
130g de açúcar mascavo
50g de chocolate em pó 50%
10g de fermento
2g de cravo
5g de canela
1g de noz moscada
1g de sal
200ml de leite morno
145ml de mel
Recheio
Q.B. de Doce de leite
Montagem e Finalização
Q.B. de Chocolate Branco cobertura Select
Q.B. de Corante para chocolate mix Confeitos mix

MODO DE PREPARO:
- Preaqueça o forno a 180° C.
- Em uma tigela colocar todos os ingredientes, mexer bem e levar ao forno pré aquecido por 35 minutos.

Cobertura
- Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas, coloque a quantidade desejada de corante mexa.

Montagem e Finzalização
- Corte os pães de mel com o auxílio de um cortador.
- Molhe o palito no chocolate e posicione no pão de mel, logo em seguida injete o doce de leite no pão de mel.
- Banhe no chocolate e decore.

Rendimento: 6 unidades
Validade: 7 dias

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

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Sequilhos de leite condensado

Receita: Sandra Ozeas



INGREDIENTES:
395g de Leite Condensado Piracanjuba
200g de Manteiga Piracanjuba
500g de amido de milho
100g Leite em Pó Piracanjuba

MODO DE PREPARO:
- Misture muito bem todos os ingredientes, formando uma massinha macia.
- Coloque em um saco plástico e leve à geladeira por 30 minutos.
- Faça bolinhas, coloque em assadeira e decore com um garfinho.
- Leve ao forno preaquecido a 180°C. por 10 minutos.
- Retire do forno e deixe esfriar na assadeira.
- Coloque em potes bem fechados.

Rendimento: 120 sequilhos aproximadamente com 10g cada
Validade: 60 dias

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

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

Brigadeiro com ejetores

Receita: Joerlan Vieira



INGREDIENTES:
395g de leite condensado
200g de creme de leite
20g de chocolate branco (opcional)
30g de leite em pó

MODO DE PREPARO:
- Em uma panela, adicione o leite condensado, o leite em pó e misture até dissolver bem.
- Em seguida, adicione o creme de leite e o chocolate branco, e leve ao fogo médio até chegar ao ponto de enrolar.
- Depois de pronto, espere esfriar e deixe descansar por pelo menos 8h.
- Agora é só fazer bolinhas de 15g a 20g e usar sua criatividade com os ejetores Max da Bluestar!

Rendimento: 20 a 25 doces
Validade: 5 dias

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

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

Petit Gateau de brigadeiro

Receita: Cesar Yukio



INGREDIENTES:

Massa

270g de manteiga sem sal
250g de ovos batidos
100g de gemas
160g de açúcar refinado
100g de farinha de trigo
230g de Callebaut Chocolate Amargo 811 Callebaut 54,5%

Brigadeiro

395g de leite condensado
100g de creme de leite fresco
10g de manteiga sem sal
100g de Callebaut Chocolate Amargo 811 Callebaut 54,5%
200g de Mona Lisa Flakes de Chocolate Amargo Mona Lisa - Confeito Small/Pequeno

MODO DE PREPARO:

Massa

- Em um recipiente, derreta o chocolate com a manteiga. Reserve.
- Bata os ovos, as gemas e o açúcar separadamente e adicione na mistura de chocolate.
- Acrescente a farinha e misture.
- Unte forminhas e coloque a massa e um brigadeiro no centro.
- Leve para assar em forno preaquecido a 180˚C por aproximadamente 10 minutos.

Brigadeiro

- Levar todos os ingredientes, exceto o chocolate, ao fogo alto até ferver.
- Quando ferver abaixe o fogo, adicione o chocolate continue mexendo até chegar no ponto de enrolar.
- Passe para outro recipiente, cubra com papel filme e deixe esfriar.
- Após frio, faça bolinhas de 20g e passe pelos flakes. Reserve

Rendimento: 15 unidades de 100g
Validade: 5 dias
Conservação: Refrigerado até 8°C

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

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

Bolo formigueiro de cenoura

Receita: Cesar Yukio



INGREDIENTES:

Massa

400g de cenoura ralada
220g de ovos
305g de óleo
305g de açúcar refinado
355g de farinha de trigo
32g de fermento
5g de sal refinado
100g de Vermicelli ao Leite Monalisa

Calda de Chocolate

150g de creme de leite sem soro
200g de Chocolate 811 Callebaut

MODO DE PREPARO:

Massa

- Preaqueça o forno a 180°C.
- No liquidificador, bata a cenoura, os ovos, o óleo e o açúcar refinado até se obter um creme homogêneo.
- Em outro recipiente, peneire a farinha de trigo, fermento em pó, sal e adicione o creme do liquidificador sobre os secos peneirados. Misture bem.
- Adicione os vermicellis e envolva-os na massa.
- Verta a massa sobre uma forma de 22cm com furo no meio já untada e enfarinhada e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Calda de Chocolate

- Em um recipiente derreta o chocolate e acrescente o creme de leite. Misture até homogeneizar.
- Cubra o bolo já frio

Rendimento: total 830g ou bolo forma 18cm
Validade: 4 dias

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Cakepop recheado

Receita: Nínive Gomes



INGREDIENTES:
Massa
5 ovos
386g de açúcar refinado
80g de óleo de girassol
180g de leite morno
402g de farinha de trigo
14g de fermento químico
80g de Pasta Pistache Califórnia ou 40g de Pasta French Vanilla
Recheio
395g de leite condensado
100g de creme de leite
38g de pasta Pistache Califórnia ou 14g de Pasta French Vanilla
Montagem e Finalização
Q.B. de Chocolate e confeitos para finalizar

MODO DE PREPARO:
Massa
- Na batedeira coloque os ovos e o açúcar e bata por 10 minutos.
- Acrescente o óleo e bata por mais 1 minuto e acrescente a pasta da Gustosia.
- Tire da batedeira e aos poucos intercale a farinha com o leite e mexa bem.
- Por último acrescente o fermento em pó e leve para assar no forno a 180°C por 40 minutos ou até ficar dourado.

Recheio
- Coloque o leite condensado junto com creme de leite na panela até dar o ponto de enrolar.
- Tire do fogo, acrescente a pasta da Gustosia e reserve.

Montagem e Finalização
- Esfarele o bolo e coloque o leite condensado, até formar uma massa homogênea.
- Recheie com o brigadeiro e decore com o chocolate branco.

Validade: de 7 a 10 dias
Rendimento: média de 20 unidades

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

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

Pavê de chocolate com coco

Receita: Ana Formiga



INGREDIENTES:

Creme de chocolate

395g de leite condensado Piracanjuba
395ml de leite integral Piracanjuba
200g de creme de leite Piracanjuba
30g de amido de milho
150g de chocolate meio amargo

Cobertura do pavê

200g de chocolate meio amargo
200g de creme de leite Piracanjuba
200g de bate chantilly Piracanjuba

Montagem e Finalização

2 pacotes de biscoito champagne
150g de leite condensado Piracanjuba
450ml de água

MODO DE PREPARO:

Creme de chocolate

- Coloque o leite condensado na panela e dissolva o amido nele.
- Coloque o creme de leite e o leite e leve ao fogo até engrossar.
- Quando engrossar acrescente o chocolate picado ou em gotas e deixe esfriar coberto com um plástico.

Cobertura

- Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite.
- Bata o bate chantilly até que fique firme. Ele tem que estar bem gelado.
- Depois de firme acrescente a ganache e misture bem.
- Despeje por cima do pavê.

Montagem e Finalização

- Misture a água com leite condensado.
- Umedeça os biscoitos e faça camadas de biscoito com o creme de chocolate.
- Finalize com a cobertura.

Validade: 7 dias refrigerado
Rendimento: 1 taça BlueStar

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

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

Mousse Alpino

Receita: Michael Levine



INGREDIENTES:
300g de Alpino recheio e cobertura
300g de creme de leite 25% Nestlé
110g de claras
50g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO:
- Num bowl, misture o Alpino e creme de leite e leve ao micro-ondas até obter um creme homogêneo. Reserve.
- Leve ao fogo bem baixo as claras e açúcar até que dissolva.
- Bata até esfriar e adicione na mistura reservada.
- Gele por 4 horas e decore com Alpino e Raspas de chocolate.

Validade: 5 dias refrigerado ou 60 dias congelado
Rendimento: 12 unidades com 60g

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

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

Bolo Kitkat

Receita: Michael Levine



INGREDIENTES:

Massa

120g de manteiga
75g de açúcar refinado
40g de açúcar mascavo
3 ovos
180g de farinha de trigo
40g de Dois Frades chocolate em pó 50%
80g de Leite
5g de suco de limão
10g de fermento
2g de bicarbonato de sódio
50g de topping Negresco

Recheio

600g de Kikat
110g de Creme de leite 25% Nestlé

Decoração

Q.B de Carolinas ou Morangos
Q.B de KitKat
50g de chocolate meio amargo Nestlé derretido

MODO DE PREPARO:

Massa

- Misture o leite com suco de limão. Reserve.
- Peneire a farinha com o chocolate Dois Frades, bicarbonato e fermento. Reserve.
- Bata a manteiga com os açúcares por 5 minutos.
- Junte os ovos batendo bem a cada adição.
- Retire da batedeira e adicione os secos, alternando com o leite talhado, usando um fouet.
- Junte o topping Negresco e divida igualmente em 3 formas de aro 15.
- Leve ao forno a 180°C até assar.

Recheio

- Misture tudo e aplique.

Validade

Massa pura: 3 meses congelado ou 10 dias na geladeira.
Recheado: Validade 60 dias.

confira essa live: clique aqui ou leia o QR code

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Pão de Mel Licoroso Moldado para o Dia dos Pais

Receita: Solange Piagge



INGREDIENTES:

Pão de Mel

75g de leite integral
100g de creme de leite
135g de mel
3g de canela em pó
1g de cravo em pó
2g de gengibre
50g de açúcar mascavo
12g de cacau em pó
5g de bicarbonato de sódio
5g de fermento em pó
200g de farinha de trigo
Q.B. Raspas de laranja
Q.B. Raspas de limão

Calda

200g de leite condensado
100g de conhaque

Casquinha de Pão de Mel

400g de Hersheys Professional Cobertura Fracionada ao Leite

MODO DE PREPARO:

Pão de Mel

- Bata no liquidificador o leite, o creme de leite, o mel e as especiarias.
- Coloque em um refratário o açúcar mascavo, o cacau em pó, o bicarbonato, o fermento e a farinha peneirados.
- Adicione os ingredientes batidos misturando bem até obter uma massa homogênea.
- Coloque em uma assadeira retangular de 26x17cm forrada com papel manteiga e leve ao forno médio preaquecido por cerca de 25 minutos.
- Retire espere esfriar e esfarele o pão de mel, reserve.

Calda

- Misture bem e adicione essa calda no pão de mel esfarelado. Reserve.

Casquinha de Pão de Mel

- Derreta a cobertura no micro-ondas ou banho-maria até atingir entre 40 a 45°C.
- Preencha até a marca os moldes de mini pães de mel de três partes.
- Leve ao refrigerador por cerca de 15 minutos.
- Retire o silicone e preencha toda a casquinha com o pão de mel com a calda reservado.
- Feche com a cobertura e leve ao refrigerador por mais 5 minutos ou até que esteja seco.
- Desenforme faça arabescos e decore como desejado.

Validade: 10 dias.
Rendimento: 24 unidades de mini pães de mel.

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

Bolo Decorado Dia dos Pais

Receita: Roberta Lobo



INGREDIENTES:

Massa de chocolate

180g de manteiga
350g de açúcar
5 ovos
300g de farinha de trigo
50g de cacau em pó
10g de fermento em pó
5g de bicarbonato

Recheio Alpino

500g de chocolate Sicao Meio Amargo
395g de doce de leite
200g de creme de leite

Buttercream

150g de clara de ovos
300g de açúcar
450g de manteiga com sal
Q.B. de Mago azul marinho

MODO DE PREPARO:

Massa de chocolate

- Bata a manteiga com o açúcar ate virar um creme branco.
- Acrescente os ovos após ficar homogêneo e depois os líquidos e secos intercalando.

Recheio Alpino

- Derreta o chocolate e acrescente o doce de leite e o creme de leite no mixer.

Buttercream

- Coloque a clara e o açúcar em um bowl e faça banho-maria, após o derretimento completo do açúcar, leve à batedeira até o ponto do merengue dobrar de tamanho e esfriar.
- Por fim, acrescente a manteiga em temperatura ambiente e pronto.

Validade: 30 dias congelado.
Rendimento: Dois bolos aro 13.

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

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Pães Rústicos

Receita: Hamilton Sodré



INGREDIENTES:

Massa

1kg de Farinha de trigo
30g de Açúcar refinado
50g de Margarina Uso Geral Amélia ou Óleo Vegetal
50ml de Cachaça
550ml de água gelada
10g de Fermento seco instantâneo

Recheio

Cream cheese com damasco

250g de Cream Cheese Danubio
120g de Damasco ou geleia
80g de Ricota
100ml Vinho branco

Chocolate com Laranja

200g de Cream Cheese Danubio
100g de Gotas de chocolate
60g de Laranja cristalizada
100g de Ganache
80g de Ricota

Romeu e Julieta

250g de Cream Cheese Danúbio
80g de Ricota
50g de Açúcar refinado

MODO DE PREPARO:

Massa

- Em uma batedeira ou tigela, bata todos os ingredientes em velocidade média até obter uma massa lisa e enxuta.
- Dividir em tamanhos de 350g e deixar descansar coberta com um plástico por aproximadamente 40 minutos ou dobrar de volume.
- Abrir a massa com auxílio de um rolo e colocar o recheio de sua preferência, assar em temperatura de 200°C por aproximadamente 15 minutos.

Recheio

Cream cheese com damasco

- Deixar o damasco marinando no Vinho por 60 minutos aproximadamente.

Validade: 3 dias.
Rendimento: 5 pães.

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

Pirulito de Chocolate Rosa

Receita: Gláucia Scheffel



INGREDIENTES:
250g de chocolate Ruby Callebaut
30g de amêndoas torradas e trituradas
30g de cranberry
30g de Crispearls White Mona Lisa
30g de Crispearls Ruby Mona Lisa
20g de amêndoas em lascas levemente torradas

MODO DE PREPARO:
- Derreta e pré cristalize o Chocolate Callebaut Ruby.
- Adicione as amêndoas trituradas e coloque o chocolate nas formas de pirulito em formato de coração, já com o palito fixado.
- Com o chocolate ainda não cristalizado, decore com os Crispearls (White e Ruby), amêndoas em lascas e cranberry.
- Leve o chocolate para cristalizar.
- Remova os pirulitos dos moldes e decore com os Crispearls (White e Ruby) nas laterais.
- Finalize aplicando pó dourado e fazendo um laço no palito.

Validade: 15 dias.
Rendimento: 8 unidades.

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

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

Caseirinho de Limão

Receita: Kátia D'Angela



INGREDIENTES:
Caseirinho
3 ovos
110g de óleo de milho ou girassol
170g de iogurte natural
210g de açúcar
240g de farinha de trigo
Casca de 2 limões
12g de fermento químico
Ganache
300g de Chocolate Branco Melken
100g de creme de leite
40g de suco de limão e raspas de limão

MODO DE PREPARO:
Caseirinho
- No liquidificador adicione os ovos, iogurte, óleo e o açúcar bata por aproximadamente 3 minutos.
- Coloque a casca do limão e bata até ficar com pequenos pedaços.
- Em um bowl adicione a farinha e o líquido já batido e por fim o fermento.
- Leva para assar em forno pré aquecido por aproximadamente 40 minutos.
Ganache
-Em um bowl adicione o chocolate branco e o creme de leite e leve para derreter no microondas.
- Por fim adicione o suco de limão e emulsione a ganache com ajuda de um mixer.

Validade: 5 dias.
Rendimento: Um bolo aro 22.

FAÇA AQUI SUAS ANOTAÇÕES:

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

loja
SantoAntonio
Confeitaria I Festas I Doces I Cursos

WWW.LOJASANTOANTONIO.COM.BR