A magia do natal

Por Michele Nascimento



Quem sou eu?

Prazer o meu nome é Michele Nascimento, sou chefe confeiteira e sou responsável e dona da Michele Nascimento confeitaria como muitos conhecem. Sou apaixonada por doces desde criança, e a tentativa de vender doces vem desde os 14 anos.

Em 2019 decidi sair do meu CLT para trabalhar com a confeitaria. Empreender estava no meu sangue.

De lá para cá, errei muito, perdi muito dinheiro, da mesma forma que ganhei! Mas de uma coisa eu sempre tive certeza... esse é o meu lugar!

Adoçar a vida das pessoas, em aniversários, noivados, casamentos, Páscoa e claro... **NATAL**! Minha época favorita do ano, a época mais lucrativa para o comércio em todo Brasil.

Vem fazer parte desse time, que fatura muito em dezembro.

Aqui estão todas as suas receitas, se divirta e boas vendas.

Te desejo um Natal cheio de luz, amor e muitos clientes

Beijos,

Mi



Utensílios:

- Batedeira
- Balança
- Panela
- Espátulas/pão duro
- Cortadores 20cm e 10 cm
- Saco de confeitar
- Bicos 4M e 1 M
- Fouet
- Potes/vasilhas
- Liquidificador
- Forma de 20cm de diâmetro com fundo removível
- Plástico filme
- Caixa da guirlanda 26x26x10
- Prato da guirlanda 26 cm
- Caixa acrílica 15x15
- Travessa oval Galvanotec g34 colomba
- Taça acrílica 1,250L (ou 1,470L para finalização antes da borda).

Fornecedores

- **Taças:**

Jairo: (11) 91334-9800

- **Caixas de papelão e travessas ovais:**

Castropil/Rafael: (11) 2088-4000

- **Caixas acrílicas:**

@vivianfestas

- **Sacolas:**

@vahembalagens
(11) 99827-8571

Tamanho M
- Altura 25cm
- Lateral 12cm
- Comprimento 19,5cm

Tamanho G
- Altura 24cm
- Lateral 15cm
- Comprimento 23cm



Massa Branca

Ingredientes

- 3 ovos
- 150g açúcar refinado
- 150g Leite integral
- 120g Óleo
- 230g farinha
- 50g Leite em pó
- 10g Fermento royal

Modo de preparo

1. Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até formar um creme fofo e branco.
2. Adicione os líquidos e misture mais um pouco.
3. Por último adicione os secos e misture bem até formar uma massa homogênea.
- Dívida a massa em duas formas de 17 cm e leve pra assar a 35/40min a 160graus.

Obs. Se não tiver esse tamanho de forma pode utilizar a que você tem, pois depois vamos esfarelar a massa.



7 dias refrigerada



30 dias no congelador
90 dias freezer vertical

Massa de chocolate

Ingredientes

- 2 ovos
- 170g açúcar refinado
- 150g leite integral
- 50g vinagre de maçã ou álcool
- 120g óleo
- 230g farinha de trigo
- 100g chocolate em pó 50%
- 10g bicarbonato

Modo de preparo

1. Na batedeira, coloque os ovos com o açúcar até formar um creme fofo e branco.
2. Adicione o vinagre no leite, e misture com o óleo e coloque a mistura de líquidos na batedeira.
3. Por último adicione os secos e misture bem até ficar homogêneo.

- Dívida em duas formas de 17 cm e leve pra assar por 35/40 minutos a 160graus.



7 dias refrigerada



30 dias no congelador
90 dias freezer vertical

Massa red velvet

Ingredientes

- 2 ovos
- 175g açúcar refinado
- 150g leite integral
- 50g vinagre de maçã ou álcool
- 120g óleo
- 300g farinha de trigo
- 15g chocolate em pó 50%
- 5g corante em pó hidrossolúvel ou algumas gotas em gel até ficar na cor desejada
- 10g de bicarbonato

Modo de preparo

1. Na batedeira coloque os ovos e o açúcar e bata até formar um creme fofo e branco.
2. Misture o vinagre no leite, junte com o óleo e coloque na batedeira. Misture bem!
3. Por último coloque os secos e bata até formar uma massa homogênea.

- Coloque em duas formas de 17 cm e leve para assar a 35/40 minutos a 160graus.



7 dias refrigerada

30 dias no congelador
90 dias freezer vertical

Brownie

Ingredientes

- 4 Ovos médios ou grandes
- 300 g Açucar refinado
- 150 g margarina ou manteiga sem sal
- 100 g Chocolate ao leite ou meio amargo
- 200 g Farinha de trigo
- 130 g Nescau
- 110 g Chocolate 50%

Modo de preparo

1. Derreta a manteiga junto com o chocolate no microondas.
2. Na batedeira coloque os ovos e açúcar e bata em velocidade alta só até misturar .
3. Acrecente na batedeira a mistura da manteiga com chocolate, coloque também os secos e com o próprio batedor, misture os ingredientes para não voar para fora da batedeira. Depois bata só até terminar de misturar todos os ingredientes.
4. Divida o brownie em 4 formas com 200g em cada, untadas com desmoldante de 20 cm de diâmetro com fundo falso.
5. Retire do forno quando ele ainda estiver saindo molhado do palito. Nem líquido e nem totalmente assado, pois depois que esfriar vai endurecer.
- Use o cortador de 10 cm no meio. Recheie com brigadeiro ou outro sabor de sua preferência, decore com frutas.

10 dias refrigerado

30 dias no congelador
90 dias freezer



Brigadeiro

(Recheio e de enrolar)

Ingredientes

- 395g leite condensado
- 200g creme de leite
- 50g chocolate blend oh meio amargo NOBRE
- 20g chocolate em pó 50%
- Meia colher de sopa de glucose ou 20 gramas *(OPCIONAL)*

Modo de preparo

1. Na panela coloque o leite condensado e o cacau e misture até dissolver por completo.
2. Acrescente o creme de leite, glucose e chocolate e misture.
3. Leve ao fogo médio/alto até começar a borbulhar, o ponto correto para o recheio é quando você pega com a espátula e o doce afunda rápido ou começa a fazer leves desenhos no brigadeiro.
4. Já o ponto de enrolar é quando ele cai em um único bloco, e quando você passa a espátula não volta o brigadeiro tão rápido.



7 dias refrigerado

30 dias no congelador
90 dias freezer

Rendimento brigadeiro enrolado: 34 unidades

Creme de ninho

Ingredientes

- 395g leite condensado
- 400g creme de leite
- 1 gema *(se não gostar, pode tirar. Mas trás um gosto mais acentuado e lembra mais o gosto de creme).*
- 100g leite ninho
- 120g de leite integral

Modo de preparo

1. Na panela coloque o leite condensado e o leite ninho e dissolva bem.
2. Acrescente a gema, o creme de leite e o leite e mexa bastante.
3. Leve para o fogo médio/alto até começar a borbulhar e engrossar.
- Assim que ficar pronto, passe para uma vasilha plástica baixa e cubra com plástico filme.



5 dias refrigerado

30 dias no congelador
90 dias freezer

Mousse de Maracujá

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 120g de chantilly gelado
- 30g Leite ninho
- 250g de suco de maracujá da fruta batida com sementes
- 100g de chocolate branco nobre derretido
- 10g de pó de maracujá MAVALERIO

Modo de preparo

1. Primeiro bata o chantilly bem gelado com o leite ninho, até ficar em ponto firme.
2. Em uma vasilha coloque o leite condensado, creme de leite, o chocolate branco derretido, o pó saborizante de maracujá e por último o suco do maracujá e mexa bastante até ficar bem grosso e expesso.
3. Finalize com o chantininho já batido, e mexa com o foue até ficar uma mistura bem homogênea.

7 dias refrigerado

30 dias no congelador
90 dias freezer



Chantininho

Ingredientes

- 500g de chantilly gelado
- 125g de ninho

Modo de preparo

1. Na batedeira, misture bem o ninho com o chantilly e bata em velocidade média/alta até formar um buraco no meio.



5 dias refrigerado

Mousse de cream cheese

Ingredientes

- 500g de cream cheese
- 150g de glacucar/açúcar de confeiteiro
- 200g de chantilly
- 50g de leite ninho

Modo de preparo

1. Na batedeira misture o ninho com o chantilly gelado, bata e reserve.
2. Em seguida misture o cream cheese com o açúcar de confeiteiro e bata na batedeira até ficar bem cremosinho.
3. Por último adicione o chantilly batido.



7 dias refrigerado



30 dias no congelador
90 dias freezer

Crême de baunilha

Ingredientes

- 200g de leite
- 25g de pasta de baunilha
- 350g de chocolate branco
- 380g de chantilly gelado
- 70g Leite ninho
- 6g de gelatina sem sabor
- 30g de água

Modo de preparo

1. Comece hidratando a gelatina com a água e espere.
2. Leve a gelatina por 10 segundos no microondas.
3. Ferva o leite, coloque a gelatina e misture. Coloque a mistura sobre o chocolate branco e misture bem na mão ou batedeira.
4. Coloque a baunilha e misture.
5. Na batedeira bata o chantilly com o ninho até ficar em ponto firme.
6. Misture o chantininho no creme na batedeira.
7. Leve o creme para gelar por no mínimo 8 horas para criar consistência.

7 dias refrigerado

30 dias no congelador
90 dias freezer



Crême de chocolate

Ingredientes

- 400g de leite
- 50g de chocolate em pó 50%
- 395g de leite condensado
- 30g de farinha de trigo
- 2 gemas
- 200g de creme de leite
- 80g de chocolate blend ou meio amargo

Modo de preparo

1. No liquidificador misture todos os ingredientes exceto o creme de leite.
2. Leve para o fogo médio/alto até começar a engrossar.
3. Depois do creme já grosso coloque o creme de leite e o chocolate e mexa com o fouet.
4. Coloque o creme em uma vasilha plástica e cubra com plástico filme.

10 dias refrigerado

10 dias no congelador
30 dias freezer



Mousse de leite ninho

Ingredientes

- 600g de leite condensado
- 45g de leite ninho
- 20g de farinha de trigo
- 400g de creme de leite
- 500g de leite integral
- 200g de chantilly gelado
- 50g de leite ninho

Modo de preparo

1. Na panela misture o leite condensado com o leite ninho e o trigo até dissolver por completo.
2. Acrescente o creme de leite e o leite e mexa até começar a borbulhar.
3. O ponto exato é quando ele começa a cair em bloquinhos da espátula.
4. Coloque o outro creme de leite com o recheio ainda no fogo, mas com ele desligado.
5. Passe o recheio para uma vasilha e cubra com plástico filme encostando no recheio ainda quente e deixe esfriar de um dia para o outro fora da geladeira.
6. Na batedeira dissolva o leite ninho no chantilly bem gelado e bata até ficar em ponto firme.
7. Por último adicione o chantininho no creme e vá misturando aos poucos levemente. E está pronto a mousse.



5 dias refrigerado



90 dias congelado

Pudim

Ingredientes

- 1 ovo
- 4 gemas
- 700g de leite condensado
- 350g de leite

Ingredientes (Para a calda)

- 75g de açúcar refinado
- 75g de água

Modo de preparo

1. Comece derretendo o açúcar na panela. Coloque a água e deixe ele dissolver por completo.
- *O ponto da calda é quando ela deixa de cair em pinguinhos e começa a cair em fio.*
2. Para o pudim, coloque o leite condensado, leite, ovo, e peneire as gemas. Misture bem com o fouet.
3. Coloque a calda sobre a forma do pudim e por última a mistura, tampe com papel alumínio e leve para assar no forno entre 140 a 160 graus. Por aproximadamente 50/60 minutos.
- *Obs. O tempo varia de acordo com o forno.*
- *Utilize a forma da marca WER 1100ML*
- *PW- 53*



Banana caramelizada Banoffe

Ingredientes

- 200g de açúcar
- 200g de ÁGUA
- 450g de banana naninca BEM madura

Modo de preparo

1. Na panela derreta o açúcar em fogo médio por completo.
2. Adicione a água e não mexa mais.
3. Depois que derreter todo o açúcar empelotado, coloque as bananas em rodelas e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos. Só até ela amolecer. E está pronto!



12 dias refrigerado



Por Michele Nascimento