TREINAMENTO

VIVENDO DE ENCOMENDAS

RECHEIOS *de Sucesso*



Doce de leite



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
- 100 g de doce de leite

MODO DE PREPARO

1.Despeje o leite condensado numa panela e adicione a farinha de trigo.
2. Misture bem até dissolver completamente a farinha de trigo.
3. Em seguida adicione o creme de leite e o doce de leite.
4. Leve ao fogo médio e mexa sem parar até que fique bem consistente, mas NÃO em ponto de enrolar.
5. Desligue o fogo e transfira o recheio de doce de leite para uma tigela.
6. Com o recheio ainda quente, cubra a tigela com plástico filme.
7. Espere esfriar bem em temperatura ambiente
8. Depois que o recheio estiver bem frio, use-o para rechear.

Mousse de chocolate



INGREDIENTES

- 170g de chocolate meio amargo
- 170g de chocolate ao leite (tablete)
- 1 caixinha de chantilly batido
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

1.Derreta o chocolate ao leite e o meio amargo juntos (em banho-maria ou no micro-ondas)
2. Com o chocolate já derretido, adicione o creme de leite e depois o chantilly batido. Recheie o bolo e leve para gelar.

Mousse de Limão



INGREDIENTES

- 1/2 xícara de suco concentrado de limão
- 1 colher (de sopa) de gelatina em pó sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

1.Em uma tigela coloque o suco, polvilhe a gelatina no suco e leve ao micro-ondas ou coloque em banho-maria, até que a gelatina derreta e fique líquida.

2. Em seguida, adicione o leite condensado, uma caixa de creme de leite e bata na batedeira ou com um fouet até misturar bem.

3. Recheie o bolo e leve para gelar.

Mousse de Maracujá



INGREDIENTES

- 1/2 xícara de suco concentrado de maracujá
- 1 colher (de sopa) de gelatina em pó sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

1.Em uma tigela coloque o suco, polvilhe a gelatina no suco e leve ao micro-ondas ou coloque em banho-maria, até que a gelatina derreta e fique líquida.
2. Em seguida, adicione o leite condensado e uma caixa de creme de leite na batedeira até misturar bem (você também pode usar um fouet)
3. Recheie o bolo e leve para gelar.

Mousse de morango



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 1 caixinha de gelatina sabor morango
- 2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor
- ½ copo (requeijão) de água
- 1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)
- 1 copo (requeijão) de morango picado

MODO DE PREPARO

1. Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o morango. Bata bem.
2. Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor e a água. Mexa bem.
3. Leve ao fogo até ferver, acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango e bata.
4. Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.
5. Recheie o bolo e leve para gelar até ficar firme.

Recheio de Chocolate Branco



INGREDIENTES

- 200 gramas de chocolate branco picado (nobre ou fracionado)
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 150 ml de leite
- 1 colher de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

1.Numa panela, coloque o leite condensado e a farinha de trigo.
2. Misture até que a farinha de trigo se dissolva bem.
3. Adicione o creme de leite, o leite e o chocolate branco.
4. Misture bem e Leve ao fogo médio.
5. Mexa sem parar até começar a engrossar.
6. Desligue o fogo, despeje esse creme em um recipiente e cubra com um plástico, de modo que fique bem rente ao recheio para não criar uma casquinh
7. Aguarde esfriar completamente, fora da geladeira.
8. Depois de fria bata com a ajuda de um batedor de arame para que fique bem cremosa.
9. Em seguida você já pode usar o seu recheio como quiser

Ninho com Chocolate Branco



INGREDIENTES

- 250 g de chocolate branco derretido
- 120 ml de creme de leite
- 300 ml de creme de leite caixinha
- 200 gramas de leite em pó
- 6 gramas de emulsificante para sorvete
- 6 gramas de gelatina incolor hidratada e derretida.

MODO DE PREPARO

Modo de preparo ganache

1.Derreta o chocolate branco e o creme de leite juntos no micro-ondas, em potência média, de 30/30 segundos. Reserve para misturar junto com o recheio.

Modo de preparo do recheio

1.Bata na batedeira o creme de leite, o leite em pó, o emulsificante até dobrar de volume.

2. Adicione a ganache de chocolate branco, misture e acrescente a gelatina.

3. Leve à geladeira por cerca de 25 minutos para firmar.

Recheio de Paçoca



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de margarina
- 10 paçoquinhas
- 1 gemas peneirada
- 1 lata de creme de leite (sem soro)

MODO DE PREPARO

1.Misturar os ingredientes, menos o creme de leite, as paçocas devem estar esfareladas
2. Leve ao fogo até desgrudar da panela (como um brigadeiro).
3. Retire do fogo, espere esfriar um pouco e misture o creme de leite.
4. Recheie os bolos e leve para geladeira

Recheio Sensação



INGREDIENTES

- 250 gramas de chocolate branco derretido
- 100 ml de creme de leite de lata sem soro .
- 80 ml de iogurte de morango
- 60 gramas de leite em pó de boa qualidade
- 5 gramas de emulsificante para sorvete
- 15 gramas de pó sabor morango
- 130 gramas de geleia de morango
- 160 ml de chantilly batido
- 100 gramas de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

1.Bater na batedeira o chocolate branco, o creme de leite, o iogurte, o leite em pó, emulsificante e o pó de morango muito bem, até aerar.
2. Colocar a geleia de morango.
3. Misturar levemente. Adicionar o chantilly batido e misturar com o fouet.
4. Acrescente o chocolate picado.
5. Coloque o recheio em um refratário tampado e manter sob refrigeração até a hora de utilizar nos bolos.