

MASSAS E RECHEIOS

POR ELAENY MELO



Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa de Elaeny Melo Cakes – (artigo 29) Todos os direitos reservados.

Lei 9.610/98 -Art 29



Um pouco sobre a Autora

ELAENY MELO TEM 31 ANOS, É NATURAL DA CIDADE DE JOÃO PESSOA NA PARAÍBA MAS RESIDE ATUALMENTE EM CARUARU, PERNAMBUCO. GRADUADA EM CIÊNCIAS CONTÁBEIS, COMEÇOU A 6 ANOS NO MUNDO DA CONFEITARIA A PEDIDO DE SEU FILHO MAIS VELHO QUANDO FEZ SEU PRIMEIRO BOLINHO, E AÍ UM NOVO MUNDO DE POSSIBILIDADES FOI DESCOBERTO. LOGO SENTIU NECESSIDADE DE APRENDER MAIS, FEZ VÁRIOS CURSOS, DENTRE ELES O DE TÉCNICAS EM CONFEITARIA PELO SENAC, ESPECIALIZAÇÃO EM BICOS DE CONFEITAR E FORMAÇÃO DE PROFESSORES DA WILTON, ALÉM DE MUITOS OUTROS CURSOS COM ÊNFASE EM CHOCOLATE, PINTURA E CREMES. FICOU CONHECIDA NACIONALMENTE POR SER A CRIADORA DOS BOMBONS DE PIPOCA, LANÇOU O PRIMEIRO CURSO ONLINE DE PIPOCAS GOURMET DO BRASIL EM 2015. AMPLIANDO LOGO EM SEGUIDA SUA OFERTA DE CONHECIMENTO MINISTRANDO AULAS PRESENCIAIS E ONLINE EM DIVERSAS ABORDAGENS POR TODO BRASIL COM TÉCNICAS PRÓPRIAS DE CONFEITARIA. SUA MARCA REGISTRADA POR ONDE PASSA É SEM DÚVIDA A CRIATIVIDADE! PROPOR ÀS SUAS ALUNAS A INOVAR E RESIGNIFICAR A CONFEITARIA É SUA MAIOR SATISFAÇÃO. PROVANDO NA PRÁTICA QUE É POSSÍVEL SIM VIVER DO QUE SE AMA E AO MESMO TEMPO TER QUALIDADE DE VIDA. MILHARES DE ALUNAS JÁ PASSARAM PELOS SEUS ENSINAMENTOS, VENHA VOCÊ TAMBÉM!

SOBRE AS MASSAS QUE VOCÊ VAI APRENDER COMIGO

Aqui você encontrará massas para todas as ocasiões. Eu sugiro que teste, re teste, faça um por semana para casa, convide os amigos, a família e peça a opinião deles. Afinal, o meu paladar, o paladar do meu cliente é diferente do seu e dos seus clientes. Porém, possivelmente quem vive mais próximo de você irá amar dizer qual mais gostou e desta forma você terá sucesso em vendas. Indico começar pela massa de ninho, ela é leve e se encaixa com qualquer recheio, depois faça a de chocolate branco e a chocolate com gotas, ela é marcante e toda pessoa que tem alma de criança irá amar. Há tem também a de doce de leite que realmente tem sabor de doce de leite, a de red velvet que tem gosto singular, a de coco para os amantes do gostinho de infância, a de canela para aquele paladar mais refinado e apurado, falando em apurado; não deixe de fazer a de romeu e julieta, essa sim tem um sabor que rouba qualquer barriga, já a de cappuccino foi criada especialmente para os amantes de café, já a de Ovomaltine é para aquela pessoa que é indecisa, ela não sabe se gosta de uma coisa ou de outra...Já a de paçoca você poderá fazer em momentos festivos como são joão ou até mesmo para aquele cliente ou amigo que ama esse docinho. Ah em falar em amar tem o de cenoura né? Esse é tiro certo, assim como a cuca de banana, o de laranja, limão e banana com canela os típicos bolos fofinhos para tomar com um café. Já se for aquela pessoa moderninha e cheia de manias, temos a de oreo que será sucesso na certa e se mesmo assim, ficar com medo de errar faça a de chocolate fofinha que não tem segredo para ela. E aí por qual você vai começar?

MASSA DE CHOCOLATE COM GOTAS

INGREDIENTES:

- 4 OVOS
- 300G E AÇUCAR
- 200ML DE CREME DE LEITE OU 200ML DE LEITE
- 120G DE MANTEIGA COM SAL
- 300G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 100G DE CHOCOLATE EM PÓ (50% CACAU)
- 15G DE FERMENTO EM PÓ
- 150G DE CHOCOLATE ME GOTAS (CHOCOLATE NOBRE)

MODO DE PREPARO:

- BATA OS OVOS ATÉ FICAREM EM PONTO DE NEVE
- EM SEGUIDA, COLOQUE O AÇUCAR E BATA MAIS UM POUCO
- ACRESCENTE O CREME DE LEITE OU LEITE E BATA MAIS UM POUCO,
- ACRESCENTE A MANTEIGA, BATA NOVAMENTE E, EM SEGUIDA COLOQUE A FARINHA JÁ MISTURADA COM O CHOCOLATE EM PÓ.
- MISTURE MAIS UM POUCO E, APÓS DEESLIGAR A BATEDEIRA ADICIONE AS GOTAS E O FERMENTO E MEXA A MASSA DELICAMENTE COM O FUET OU UMA ESPATULA.
- UNTE A FORMA COM DESMOLDANTE OU MANTEIG E CHOCOLATE EM PÓ E COLOQUE PARA ASSAR NO FORNO PRÉ AQUECIDO EM 200GRAUS POR 35 MINUTOS OU ATÉ A MASSA ESTÁ FIRME AINDA NO FORNO.

REDIMENTO: 2 FORMAS DE 18 CENTIMENTOS DE CIRCUFERÊNCIA OU 4 FORMAS DE 15 CM OU UMA FORMA DE 22 CM
DURABILIDADE: 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

MASSA DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

1 XÍCARA DE AÇÚCAR CRISTAL OU 240G
1 e ½ XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO OU 240G
3 OVOS
1 COLHER DE SOPA DE ESSENCIA DE BAUNILHA OU 10ML
1 CX DE CREME DE LEITE OU 200ML DE LEITE OU 200ML
150G DE CHOCOLATE EM GOTAS BRANCO NOBRE
2 COLHERES CHEIAS DE MANTEIGA COM SAL (100G)
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO OU 15G

- MODO DE FAZER:

PRIMEIRO BATA OS OVOS INTEIROS JUNTO COM A ESSÊNCIA DE BAUNILHA QUANDO TIVER EM PONTO DE NEVE, COLOQUE A AÇÚCAR, DEPOIS O CREME DE LEITE E MEXA, DEPOIS A MANTEIGA EM SEGUIDA COLOQUE A FARINHA JÁ MISTURADA COM O CHOCOLATE E MEXA E POR FIM DESLIGUE A BATEDEIRA E ACRESCENTE O FERMENTO VÁ MEXENDO COM UM FUÊ OU ESPÁTULA DELICADAMENTE. UNTE A ASSADEIRA COM MANTEIGA E FARINHA OU DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200°. (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

REDIMENTO: 2 FORMAS DE 18 CENTIMENTOS DE CIRCUFERÊNCIA OU 4 FORMAS DE 15 CM OU 1 FORMA DE 22 CM
DURABILIDADE: 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

MASSA DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

3 OVOS
1 XÍCARA DE AÇÚCAR CRISTAL 260G
1 e ½ XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 260G
4 COLHERES DE SOPA DE LEITE NINHO OU 100G
1 CX DE CREME DE LEITE OU 200ML DE LEITE
2 COLHERES CHEIAS DE MANTEIGA COM SAL (100G)
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO 15G

MODO DE FAZER:

- PRIMEIRO BATA OS OVOS INTEIROS QUANDO TIVER EM PONTO DE NEVE, DEPOIS ADICIONE O AÇÚCAR NA BATEDEIRA E BATA ATÉ FICAR UM CREME EM SEGUIDA ADICIONE O CREME DE LEITE BATA E EM SEGUIDA A MANTEIGA E BATA POUCO, EM SEGUIDA COLOQUE A FARINHA JÁ MISTURADA COM O LEITE EM PÓ, MEXA E POR FIM DESLIGUE A BATEDEIRA E ACRESCENTE O FERMENTO VÁ MEXENDO COM UM FUÊ OU ESPÁTULA DELICADAMENTE. UNTE A ASSADEIRA COM MANTEIGA OU DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200°. (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

REDIMENTO: 2 FORMAS DE 18 CENTIMENTOS DE CIRCUFERÊNCIA OU 4 FORMAS DE 15 CM OU 1 FORMA DE 22 CM
DURABILIDADE: 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

MASSA DE PAÇOCA

INGREDIENTES

3 OVOS
1 XÍCARA DE AÇÚCAR CRISTAL OU 260G
1 e ½ XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO OU 260G
6 ROLHAS DE PAÇOCA ESFARELADA OU 90G
1 CX DE CREME DE LEITE OU 200ML DE LEITE
2 COLHERES CHEIAS DE MANTEIGA COM SAL (100G)
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO OU 15G

MODO DE FAZER:

- PRIMEIRO BATA OS OVOS INTEIROS JUNTO COM A ESSÊNCIA DE BAUNILHA QUANDO TIVER EM PONTO DE NEVE, RESERVE. COLOQUE A AÇÚCAR E A MANTEIGA NA BATEDEIRA E BATA ATÉ FICAR UM CREME EM SEGUIDA ADICIONE OS OVOS BATIDOS E MEXA, DEPOIS O CREME DE LEITE E MEXA, EM SEGUIDA COLOQUE A FARINHA JÁ MISTURADA COM A PAÇOCA, MEXA E POR FIM DESLIGUE A BATEDEIRA E ACRESCENTE O FERMENTO VÁ MEXENDO COM UM FUÊ OU ESPÁTULA DELICADAMENTE. UNTE A ASSADEIRA COM MANTEIGA OU DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200º. (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

REDIMENTO: 2 FORMAS DE 18 CENTIMENTOS DE CIRCUFERÊNCIA OU 4 FORMAS DE 15 CM OU 1 FORMA DE 22 CM
DURABILIDADE: 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

MASSA DE CANELA

INGREDIENTES

1 XÍCARA DE AÇÚCAR CRISTAL OU 260G
1 e ½ XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO OU 260G
3 OVOS
1 CX DE CREME DE LEITE OU 200ML DE LEITE
1 COLHER DE CHÁ DE CANELA EM PÓ 10G
2 COLHERES CHEIAS DE MANTEIGA COM SAL OU 100G
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO 15G

- MODO DE FAZER:

PRIMEIRO BATA OS OVOS INTEIROS QUANDO TIVER EM PONTO DE NEVE, COLOQUE A AÇÚCAR E BATA MAIS UM POUCO EM SEGUIDA, COLOQUE O CREME DE LEITE OU LEITE E BATA, COLOQUE A MANTEIGA, BATA E EM SEGUIDA COLOQUE A FARINHA DE TRIGO JÁ MISTURADA COM A CANELA, MEXA E POR FIM DESLIGUE A BATEDEIRA E ACRESCENTE O FERMENTO E VÁ MEXENDO COM UM FUÊ OU ESPÁTULA DELICADAMENTE. UNTE A ASSADEIRA COM MANTEIGA OU DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200°. (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

REDIMENTO: 2 FORMAS DE 18 CENTIMENTOS DE CIRCUFERÊNCIA OU 4 FORMAS DE 15 CM OU 1 FORMA DE 22 CM
DURABILIDADE: 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

MASSA DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

300G DE AÇÚCAR CRISTAL
300G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
4 OVOS
200G DE CREME DE LEITE OU LEITE INTEGRAL
200G DE DOCE DE LEITE PASTOSO (uso Itambé)
100G MANTEIGA COM SAL
1 COLHER DE CHÁ DE BICARBONATO DE SÓDIO (5G)
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO (15G)

MODO DE FAZER:

▫ PRIMEIRO BATA OS OVOS INTEIROS QUANDO TIVER EM PONTO DE NEVE, COLOQUE A AÇÚCAR E BATA MAIS UM POUCO EM SEGUIDA, COLOQUE O CREME DE LEITE OU LEITE E BATA, COLOQUE A MANTEIGA, BATA E EM SEGUIDA ADICIONE O DOCE DE LEITE E BATA E EM SEGUIDA COLOQUE A FARINHA DE TRIGO JÁ MISTURADA COM O BICARBONATO DE SÓDIO, MEXA E POR FIM DESLIGUE A BATEDEIRA E ACRESCENTE O FERMENTO E VÁ MEXENDO COM UM FUÊ OU ESPÁTULA DELICADAMENTE. UNTE A ASSADEIRA COM MANTEIGA OU DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 40 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200°. (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

REDIMENTO: 2 FORMAS DE 20 CENTIMENTOS DE CIRCUFERÊNCIA OU 1 FORMA DE 24 CM
DURABILIDADE: 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

MASSA DE CENOURA

- INGREDIENTES

½ XÍCARA DE ÓLEO OU 150 G
4 OVOS
2 CENOURAS MÉDIAS RALADAS OU 350G
2 XÍCARAS DE AÇUCAR OU 360G
2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO OU 300G
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO OU 15G

MODO DE FAZER:

EM UM LIQUIDIFICADOR BATA OS OVOS, O ÓLEO E A CENOURA RALADA, DEPOIS EM UM BOL. MISTURE OS LÍQUIDOS JÁ BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR COM A AÇÚCAR, A FARINHA JÁ PENEIRADA E POR ULTIMO O FERMENTO, MEXENDO SEMPRE DELICADAMENTE PARA QUE FORME O MÍNIMO POSSÍVEL DE BOLHAS DE AR. UNTE A FORMA COM DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200° (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

REDIMENTO: 3 FORMAS DE 18 CENTIMENTOS DE CIRCUFERÊNCIA OU 4 FORMAS DE 15 CM OU 1 FORMA DE 22 CM
DURABILIDADE: 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

MASSA ROMEU E JULIETA

- INGREDIENTES

1 XÍCARA DE AÇÚCAR CRISTAL OU 260G
3 OVOS
1 e ½ XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO OU 260G
1 PACOTE DE QUEIJO RALADO (80G) EU USO QUEIJO RALADO TIPO GRANA DA POLEGYN OU FAIXA AZUL
1 CX DE CREME DE LEITE OU 200ML DE LEITE
2 COLHERES CHEIAS DE MANTEIGA
100G GOIABADA CORTADAS EM CUBOS
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO (15G)

MODO DE FAZER:

PRIMEIRO BATA OS OVOS INTEIROS QUANDO TIVER EM PONTO DE NEVE, COLOQUE A AÇÚCAR E BATA MAIS UM POUCO EM SEGUIDA, COLOQUE O CREME DE LEITE OU LEITE E BATA, COLOQUE A MANTEIGA, BATA E EM SEGUIDA COLOQUE A FARINHA DE TRIGO JÁ MISTURADA COM O QUEIJO RALADO, MEXA E POR FIM DESLIGUE A BATEDEIRA E ACRESCENTE AS OS CUBOS DE GOIABADA (UNTADAS NA FARINHA) O FERMENTO E VÁ MEXENDO COM UM FUÊ OU ESPÁTULA DELICADAMENTE. UNTE A ASSADEIRA COM FURO NO MEIO(AQUELA FORMA DO BOLO DA VOVÓ) COM MANTEIGA E FARINHA OU DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 40 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200°. (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

REDIMENTO: 2 FORMAS DE 18 CENTIMENTOS DE CIRCUFERÊNCIA OU 4 FORMAS DE 15 CM OU 1 FORMA DE 22 CM

DURABILIDADE: 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

MASSA DE OVOMALTINE

- INGREDIENTES

1 XÍCARA DE AÇÚCAR CRISTAL 260G
1 e ½ XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 260G
3 OVOS
1 CAIXA DE CREME DE LEITE OU 200ML DE LEITE
3 COLHERES DE SOPA DE OVOMALTINE (90G)
2 COLHERES CHEIAS DE MANTEIGA COM SAL (100G)
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO (15G)

MODO DE FAZER:

PRIMEIRO BATA OS OVOS INTEIROS QUANDO TIVER EM PONTO DE NEVE, COLOQUE A AÇÚCAR E BATA MAIS UM POUCO EM SEGUIDA, COLOQUE O CREME DE LEITE OU LEITE E BATA, COLOQUE A MANTEIGA, BATA E EM SEGUIDA COLOQUE A FARINHA DE TRIGO JÁ MISTURADA COM O OVOMALTINE, MEXA E POR FIM DESLIGUE A BATEDEIRA E ACRESCENTE O FERMENTO E VÁ MEXENDO COM UM FUÊ OU ESPÁTULA DELICADAMENTE. UNTE A ASSADEIRA COM MANTEIGA E FARINHA OU DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200°. (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

REDIMENTO: 2 FORMAS DE 18 CENTIMENTOS DE CIRCUFERÊNCIA OU 4 FORMAS DE 15 CM OU 1 FORMA DE 22 CM
DURABILIDADE: 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

MASSA DE CAPUCCINO

- INGREDIENTES

1 XÍCARA DE AÇÚCAR CRISTAL (260 G)
1 e ½ XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO (260 G)
3 OVOS
1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200ML)
3 COLHERES DE SOPA DE CAPPUCINO (90 G)
2 COLHERES CHEIAS DE MANTEIGA COM SAL (120 G)
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO (15G)

MODO DE FAZER:

PRIMEIRO BATA OS OVOS INTEIROS QUANDO TIVER EM PONTO DE NEVE, COLOQUE A AÇÚCAR E BATA MAIS UM POUCO EM SEGUIDA, COLOQUE O CREME DE LEITE OU LEITE E BATA, COLOQUE A MANTEIGA, BATA E EM SEGUIDA COLOQUE A FARINHA DE TRIGO JÁ MISTURADA COM CAPPUCCINO, MEXA E POR FIM DESLIGUE A BATEDEIRA E ACRESCENTE O FERMENTO E VÁ MEXENDO COM UM FUÊ OU ESPÁTULA DELICADAMENTE. UNTE A ASSADEIRA COM MANTEIGA OU DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200º. (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

REDIMENTO: 2 FORMAS DE 18 CENTIMENTOS DE CIRCUFERÊNCIA OU 4 FORMAS DE 15 CM OU 1 FORMA DE 22 CM
DURABILIDADE: 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

MASSA DE COCO

- INGREDIENTES

260G DE AÇÚCAR CRISTAL
260G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
3 OVOS
200ML DE LEITE DE COCO
100G DE COCO RALADO
120G DE MANTEIGA COM SAL
15G DE FERMENTO

MODO DE FAZER:

- PRIMEIRO BATA OS OVOS INTEIROS QUANDO TIVER EM PONTO DE NEVE, COLOQUE A AÇÚCAR E BATA MAIS UM POUCO EM SEGUIDA, COLOQUE O LEITE DE COCO E BATA, COLOQUE A MANTEIGA, BATA E EM SEGUIDA COLOQUE A FARINHA DE TRIGO JÁ MISTURADA COM COCO RALADO, MEXA E POR FIM DESLIGUE A BATEDEIRA E ACRESCENTE O FERMENTO E VÁ MEXENDO COM UM FUÊ OU ESPÁTULA DELICADAMENTE. UNTE A ASSADEIRA COM MANTEIGA OU DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200º. (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

DICA: PARA TER ESSA MASSA EM ESTRUTURA DE TORNA REDUZA A METADE DA QUANTIDADE DE LEITE DE COCO DA RECEITA.

REDIMENTO: 2 FORMAS DE 18 CENTIMENTOS DE CIRCUFERÊNCIA OU 4 FORMAS DE 15 CM OU 1 FORMA DE 22 CM
DURABILIDADE: 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

MASSA RED VEVELT

- INGREDIENTES

3 OVOS
100 ML DE AGUA
200ML DE IORGUTE NATURAL
1 XÍCARA DE AÇÚCAR CRISTAL 260G
1 E ½ XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 260G
25G DE CHOCOLATE EM PÓ 50%
100 G DE MANTEIGA COM SAL
10 G DE FERMENTO
6G DE BICARBONATO DE SODIO
20ML DE VINAGRE
20ML DE EXTRATO DE BAUNILHA (USO DA MARCA FABBRI)
2G DE CORANTE EM PÓ ICEBERG OU 4G DE CORANTE VERMELHO MORANGO EM GEL

MODO DE FAZER:

PRIMEIRO BATA OS OVOS INTEIROS QUANDO TIVER EM PONTO DE NEVE, DEPOIS ADICIONE O AÇÚCAR NA BATEDEIRA E BATA ATÉ FICAR UM CREME EM SEGUIDA ADICIONE O IORGUTE JÁ MISTURADO COM O CORANTE E BATA E EM SEGUIDA A MANTEIGA COM A AGUA E BATA POUCO, EM SEGUIDA ADICIONE A BAUNILHA E BATA, DEPOIS COLOQUE A FARINHA JÁ MISTURADA COM O CHOCOLATE, MEXA E POR FIM, ADICIONE O VINAGRE JÁ MISTURADO COM O BICARBONATO DE SÓDIO E BATA NA BATEDEIRA ATÉ QUE MISTURE TUDO, LOGO EM SEGUIDA DESLIGUE A BATEDERIA E ACRESCENTE O FERMENTO VÁ MEXENDO COM UM FUÊ OU ESPÁTULA DELICADAMENTE. UNTE A ASSADEIRA COM MANTEIGA OU DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200°. (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

REDIMENTO: 2 FORMAS DE 18 CENTIMENTOS DE CIRCUFERÊNCIA OU 4 FORMAS DE 15 CM OU 1 FORMA DE 22 CM

DURABILIDADE: 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

MASSA DE OREO

- INGREDIENTES

4 OVOS
300G DE AÇÚCAR CRISTAL
300G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
90G DE BISCOITO OREO
220ML DE CREME DE LEITEOU DE LEITE
100G DE MANTEIGA COM SAL
90G DE LEITE NINHO
15G DE FERMENTO

MODO DE FAZER:

Primeiro bata os ovos inteiros quando tiver em ponto de neve, coloque a açúcar e bata mais um pouco em seguida, coloque o creme de leite ou leite e bata, coloque a manteiga, bata e em seguida coloque a farinha de trigo já misturada com metade do biscoito oreo e o leite ninho, mexa e por fim desligue a batedeira e acrescente o restante do oreo e o fermento e vá mexendo com um fuê ou espátula delicadamente. Unte a assadeira com furo no meio(aquela forma do bolo da vovó) ou qualquer forma com manteiga e farinha ou desmoldante e coloque para assar por 35 minutos em temperatura de 200º. (faça o teste do palito após o tempo indicado para saber se precisa ficar mais tempo no forno ou não)

REDIMENTO: 2 FORMAS DE 18 CENTIMENTOS DE CIRCUFERÊNCIA OU 4 FORMAS DE 15 CM OU 1 FORMA DE 22 CM
DURABILIDADE: 5 DIAS EM TEMPERATURA AMBIENTE

CUCA DE BANANA

- INGREDIENTES

MASSA:

2 OVOS
150G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
150G DE AÇUCAR CRISTAL
100ML DE LEITE OU CREME DE LEITE
70G DE MANTEIGA
10G DE CANELA EM PÓ
2 BANANAS MADURAS
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO OU 15G

FAROFA:

1 COLHER DE MANTEIGA
2 COLHERES DE AÇUCAR REFINADO (PODE SER CRISTAL BATIDO NO LIQUIDIFICADOR)
3 COLHERES DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
5G DE FERMENTO

MODO DE FAZER:

-Farofa

Misture a açúcar refinada na manteiga em seguida coloque a farinha e envolva tudo até que fique uma verdadeira farofa por último coloque o fermento e reserve .

-Massa

Primeiro bata os ovos inteiros até que fique espumosos em seguida coloque o açúcar cristal e bata, depois o creme de leite ou leite e bata, em seguida a manteiga e bata pouco apenas para unir os ingredientes, por último coloque a farinha já misturada com a canela e bata ainda na Batedeira e adicione o fermento com a Batedeira já desligada com a ajuda de uma espátula de silicone.

-Montagem

Com a forma já untada com desmoldante e o forno pré aquecido, coloque a massa na forma e em seguida as bananas cortadas em rodelas, por cima adicione o doce de leite com ajuda de um saco de confeitara e por ultimo jogue a farofa e leve ao forno por 35minutos em temperatura de 200 graus ou até estar assado. (Faça o teste do palito nas laterais onde não tiver doce de leite)Prontinho... Só servir e ser feliz.

MASSA DE LARANJA

- INGREDIENTES

½ XÍCARA DE ÓLEO OU 150 G
4 OVOS
SUCO DE 2 LARANJAS GRANDES
300G DE AÇUCAR CRISTAL
300G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO OU 15G
RASPAS DE DUAS LARANJAS

MODO DE FAZER:

EM UM LIQUIDIFICADOR BATA OS OVOS, O ÓLEO E O SUCO DE LARANJA, DEPOIS EM UM BOL. MISTURE OS LÍQUIDOS JÁ BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR COM A AÇÚCAR, A FARINHA JÁ PENEIRADA E MISTURADA COM AS RASPAS DE LARANJA E POR ULTIMO O FERMENTO, MEXENDO SEMPRE DELICADAMENTE PARA QUE FORME O MÍNIMO POSSÍVEL DE BOLHAS DE AR. UNTE A FORMA COM DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200° (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

REDIMENTO: ESSE BOLO RENDE UMA FORMA DE 20CM DE CIRCUNFERÊNCIA DO FURO NO MEIO

MASSA DE LIMÃO

- INGREDIENTES

220ML DE LEITE INTEGRAL
4 OVOS
320G DE AÇUCAR CRISTAL
150ML DE ÓLEO
50G DE MANTEIGA
15G DE SUCO DE LIMÃO
320G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO OU 15G
RASPAS DE LIMÃO 15G

MODO DE FAZER:

COLOQUE O SUCO DE LIMÃO NO LEITE E ESPERE 10 MINUTOS, EM SEGUIDA EM UM LIQUIDIFICADOR BATA OS OVOS, O ÓLEO E O LEITE COM O SUCO DE LIMÃO, A MANTEIGA, DEPOIS EM UM BOL. MISTURE OS LÍQUIDOS JÁ BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR COM A AÇÚCAR, A FARINHA JÁ PENEIRADA E MISTURADA COM AS RASPAS DE LIMÃO E POR ULTIMO O FERMENTO, MEXENDO SEMPRE DELICADAMENTE PARA QUE FORME O MÍNIMO POSSÍVEL DE BOLHAS DE AR. UNTE A FORMA COM DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200° (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

REDIMENTO: ESSE BOLO RENDE UMA FORMA DE 20CM DE CIRCUNFERÊNCIA DO FURO NO MEIO

MASSA DE BANANA COM CANELA

- INGREDIENTES

3 OVOS INTEIROS
120ML DE ÓLEO
260G DE AÇÚCAR
2 BANANAS MADURAS AMASSADAS
260G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO
15G DE CANELA

MODO DE FAZER:

EM UM LIQUIDIFICADOR BATA OS OVOS, O ÓLEO E A BANANA JÁ AMASSADA, DEPOIS EM UM BOL. MISTURE OS LÍQUIDOS JÁ BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR COM A AÇÚCAR, A FARINHA JÁ PENEIRADA E MISTURADA COM A CANELA POR ULTIMO O FERMENTO, MEXENDO SEMPRE DELICADAMENTE PARA QUE FORME O MÍNIMO POSSÍVEL DE BOLHAS DE AR. UNTE A FORMA COM DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200° (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

REDIMENTO: ESSE BOLO RENDE UMA FORMA DE 20CM DE CIRCUNFERÊNCIA DO FURO NO MEIO

MASSA DE CHOCOLATE FOFINHA

- INGREDIENTES

2 OVOS INTEIROS
75ML DE ÓLEO DE MILHO
25G DE MANTEIGA
150ML DE LEITE OU CREME DE LEITE
250G DE AÇÚCAR
200G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
50G DE CHOCOLATE EM PO 50% CACAU
1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO

MODO DE FAZER:

EM UM LIQUIDIFICADOR BATA OS OVOS, O ÓLEO A MANTEIGAE O CREME DE LEITE, DEPOIS EM UM BOL. MISTURE OS LÍQUIDOS JÁ BATIDOS NO LIQUIDIFICADOR COM A AÇÚCAR, A FARINHA JÁ PENEIRADA E MISTURADA COM O CHOCOLATE EM PÓ, POR ULTIMO O FERMENTO, MEXENDO SEMPRE DELICADAMENTE PARA QUE FORME O MÍNIMO POSSÍVEL DE BOLHAS DE AR. UNTE A FORMA COM DESMOLDANTE E COLOQUE PARA ASSAR POR 35 MINUTOS EM TEMPERATURA DE 200° (FAÇA O TESTE DO PALITO APÓS O TEMPO INDICADO PARA SABER SE PRECISA FICAR MAIS TEMPO NO FORNO OU NÃO)

REDIMENTO: ESSE BOLO RENDE UMA FORMA DE 20CM DE CIRCUNFERÊNCIA DO FURO NO MEIO

INOVAR, ESSE É O LEMA!

Portanto a cada receita de brigadeiro, creme ou mousse; pense na possibilidade das misturas, dos casamentos que podem vir da sua criatividade.

Vamos lá?

RECHEIOS

BRIGADEIRO PRETO

- INGREDIENTES

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO (790G)
1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200G)
3 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU (30G)
3 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ 33% CACAU (30G)
1 COLHER DE SOPA DE GLUCOSE (OPCIONAL)

- MODO DE FAZER:

Pegue uma panela de fundo grosso, despeje o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó 33%, o chocolate em pó 50% e a glucose (opcional), misture com a ajuda de um fuê até que fique uniforme e em seguida ligue o fogo em temperatura alta. Você irá mexer até que o brigadeiro começar a ferver, daí você fará o teste com a colher se ele vai cair em **ponto de blocos finos**, então desligue o fogo e continue mexendo, isso fará com que seu brigadeiro fique brilhoso e cremoso após esfriar.

- OBS. A glucose nessa receita, entra para dar mais durabilidade ao seu brigadeiro
- DICA: PARA UM BRIGADEIRO MEIO AMARGO USAR CHOCOLATE APENAS 50% NESSA MESMA RECEITA E AO INVES DE SER 6 COLHERES EM PÓ SERA APENAS 5.

BRIGADEIRO BRANCO

- INGREDIENTES

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO (790G)
1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200G)
1 COLHER DE CHÁ DE MANTEIGA (APENAS PARA UNTAR A PANELA)

- MODO DE FAZER:

Pegue uma panela de fundo grosso e unte com a ajuda de um pincel de silicone com a manteiga, despeje o leite condensado e o creme de leite, misture com a ajuda de um fuê ou espátula ou colher de pau (como preferir) até que fique uniforme e em seguida ligue o fogo em temperatura alta. Você irá mexer até que o brigadeiro começar a ferver, daí você fará o teste com a colher se ele vai cair em **ponto de blocos finos**, então desligue o fogo e continue mexendo, isso fará com que seu brigadeiro fique brilhoso e cremoso após esfriar.

- OBS. A glucose nessa receita, entra para dar mais durabilidade ao seu brigadeiro
- DICA: ESSE BRIGADEIRO É COMO SE FOSSE UMA BASE PARA VOCÊ FAZER A MAIORIA DOS BRIGADEIROS QUE TEM NESSA APOSTILA. COM ELE PRONTO VOCÊ PODE IR SABORIZANDO E TRANSFORMANDO EM OUTROS RECHEIOS.

RECHEIOS

BRIGADEIRO DE NINHO

- INGREDIENTES

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO (790G)

1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200G)

6 COLHERES DE LEITE NINHO

1 COLHER DE CHÁ DE MANTEIGA (APENAS PARA UNTAR A PANELA)

- MODO DE FAZER:

EM UMA PANELA JÁ UNTADA COM MANTEIGA, COLOQUE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE E O LEITE NINHO E MISTURE ATÉ QUE FIQUE HOMOGÊNEO EM SEGUIDA LIGUE O FOGO .VOCÊ IRÁ MEXER ATÉ QUE O BRIGADEIRO COMEÇAR A FERVER, DAÍ VOCÊ FARÁ O TESTE COM A COLHER SE ELE VAI CAIR EM **PONTO DE BLOCOS FINOS**, ENTÃO DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO, ISSO FARÁ COM QUE SEU BRIGADEIRO FIQUE BRILHOSO E CREMOSO APÓS ESFRIAR.

PALHA ITALIANA

- INGREDIENTES

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO (790G)

½ CAIXA DE CREME DE LEITE (100G)

6 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ

1+ ½ PACOTE DE BISCOITO MAIZENA QUEBRADOS (200G)

1 COLHER DE CHÁ DE MANTEIGA (APENAS PARA UNTAR A PANELA)

- MODO DE FAZER:

PEGUE UMA PANELA DE FUNDO GROSSO E UNTE COM A AJUDA DE UM PINCEL DE SILICONE COM A MANTEIGA, DESPEJE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, O CHOCOLATE EM PÓ, MISTURE COM A AJUDA DE UM FUÊ ATÉ QUE FIQUE UNIFORME E EM SEGUIDA LIGUE O FOGO EM TEMPERATURA ALTA. VOCÊ IRÁ MEXER ATÉ QUE O BRIGADEIRO COMECE A SOLTAR DA PANELA, DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO, ISSO FARÁ COM QUE SEU BRIGADEIRO FIQUE BRILHOSO E CREMOSO APÓS ESFRIAR. PEGUE OS BISCOITOS QUEBRADOS E MISTURE AO BRIGADEIRO COM A AJUDA DE UMA ESPÁTULA E ELE ESTÁ PRONTO PARA SER UTILIZADO.

RECHEIOS

BRIGADEIRO DE QUEIJO PARMESÃO

- INGREDIENTES

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO (790G)

1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200G)

2 PACOTES DE QUEIJO RALADO (100G)

- MODO DE FAZER:

PEGUE UMA PANELA DE FUNDO GROSSO, DESPEJE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, MISTURE COM A AJUDA DE UM FUÊ ATÉ QUE FIQUE UNIFORME E EM SEGUIDA LIGUE O FOGO EM TEMPERATURA ALTA. VOCÊ IRÁ MEXER ATÉ QUE O BRIGADEIRO COMECE A SOLTAR DA PANELA, DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO, NESSE MOMENTO ADICIONE O QUEIJO RALADO E CONTINUE MEXENDO, ISSO FARÁ COM QUE SEU BRIGADEIRO FIQUE CREMOSO APÓS ESFRIAR.

DICA: USE A IMAGINAÇÃO E COMBINE ESSE RECEHIO COM CREME DE GOIABADA E ASSIM FARÁ O SABOR ROMEU E JULIETA.

BRIGADEIRO DE OREO

- INGREDIENTES

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO (790G)

1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200G)

1+ ½ PACOTE DE BISCOITO OREO QUEBRADO (216G)

- MODO DE FAZER:

PEGUE UMA PANELA DE FUNDO GROSSO, DESPEJE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, MISTURE COM A AJUDA DE UM FUÊ ATÉ QUE FIQUE UNIFORME E EM SEGUIDA LIGUE O FOGO EM TEMPERATURA ALTA. VOCÊ IRÁ MEXER ATÉ QUE O BRIGADEIRO COMECE A SOLTAR DA PANELA, DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO, ISSO FARÁ COM QUE SEU BRIGADEIRO FIQUE BRILHOSO E CREMOSO APÓS ESFRIAR. PEGUE OS **BISCOITOS OREO** QUEBRADOS COM RECHEIO E MISTURE AO BRIGADEIRO DE NINHO COM A AJUDA DE UMA ESPÁTULA E ELE ESTÁ PRONTO PARA SER UTILIZADO..

RECHEIOS

BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE

- INGREDIENTES

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO (790G)

1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200G)

3 COLHERES DE SOPA DE DOCE DE LEITE – USO O ITAMBÉ

- MODO DE FAZER:

PEGUE UMA PANELA DE FUNDO GROSSO, DESPEJE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, 3 COLHERES DE DOCE DE LEITE, MISTURE COM A AJUDA DE UM FUÊ ATÉ QUE FIQUE UNIFORME E EM SEGUIDA LIGUE O FOGO EM TEMPERATURA ALTA. VOCÊ IRÁ MEXER ATÉ QUE O BRIGADEIRO COMECE A SOLTAR DA PANELA, DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO, ISSO FARÁ COM QUE SEU BRIGADEIRO FIQUE BRILHOSO E CREMOSO APÓS ESFRIAR.

BRIGADEIRO DE CHURROS

- INGREDIENTES

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO (790G)

1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200G)

3 COLHERES DE SOPA DE DOCE DE LEITE – USO O ITAMBÉ

1 COLHER DE CHÁ DE CANELA EM PÓ

- MODO DE FAZER:

PEGUE UMA PANELA DE FUNDO GROSSO, DESPEJE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, 3 COLHERES DE DOCE DE LEITE E A CANELA EM PÓ E MISTURE COM A AJUDA DE UM FUÊ ATÉ QUE FIQUE UNIFORME E EM SEGUIDA LIGUE O FOGO EM TEMPERATURA ALTA. VOCÊ IRÁ MEXER ATÉ QUE O BRIGADEIRO COMECE A SOLTAR DA PANELA, DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO, ISSO FARÁ COM QUE SEU BRIGADEIRO FIQUE BRILHOSO E CREMOSO APÓS ESFRIAR.

RECHEIOS

BRIGADEIRO DE PAÇOCA

- INGREDIENTES

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO (790G)

1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200G)

6 ROLHAS DE PAÇOCA

- MODO DE FAZER:

PEGUE UMA PANELA DE FUNDO GROSSO, DESPEJE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, AS 6 ROLHAS DE PAÇOCA ESFARELADA E MISTURE COM A AJUDA DE UM FUÊ ATÉ QUE FIQUE UNIFORME E EM SEGUIDA LIGUE O FOGO EM TEMPERATURA ALTA. VOCÊ IRÁ MEXER ATÉ QUE O BRIGADEIRO COMECE A SOLTAR DA PANELA, DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO, ISSO FARÁ COM QUE SEU BRIGADEIRO FIQUE BRILHOSO E CREMOSO APÓS ESFRIAR.

BRIGADEIRO DE OVOMALTINE

- INGREDIENTES

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO (790G)

1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200G)

4 COLHERES DE SOPA DE OVOMALTINE

- MODO DE FAZER:

PEGUE UMA PANELA DE FUNDO GROSSO, DESPEJE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, AS 4 COLHERES DE OVOMALTINE E MISTURE COM A AJUDA DE UM FUÊ ATÉ QUE FIQUE UNIFORME E EM SEGUIDA LIGUE O FOGO EM TEMPERATURA ALTA. VOCÊ IRÁ MEXER ATÉ QUE O BRIGADEIRO COMECE A SOLTAR DA PANELA, DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO, ISSO FARÁ COM QUE SEU BRIGADEIRO FIQUE BRILHOSO E CREMOSO APÓS ESFRIAR.

RECHEIOS

BRIGADEIRO DECAPPUCCINO

INGREDIENTES

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO (790G)

1 CAIXA DE CREME DE LEITE(100G)

4 COLHERES DE SOPA DE CAPPUCCINO – USO O NESTLÉ

1 COLHER DE CHÁ DE MANTEIGA (APENAS PARA UNTAR A PANELA)

MODO DE FAZER:

PEGUE UMA PANELA DE FUNDO GROSSO E UNTE COM A AJUDA DE UM PINCEL DE SILICONE COM A MANTEIGA, DESPEJE O LEITE CONDENSADO E O CREME DE LEITE, MISTURE COM A AJUDA DE UM FUÊ ATÉ QUE FIQUE UNIFORME E EM SEGUIDA LIGUE O FOGO EM TEMPERATURA ALTA. VOCÊ IRÁ MEXER ATÉ QUE O BRIGADEIRO FIQUE EM PONTO QUE O BRIGADEIRO CAIA EM BLOCOS FINOS, DESLIGUE O FOGO COLOQUE 4 COLHERES DE CAPPUCCINO EM PÓ E CONTINUE MEXENDO, DEIXE ESFRIAR E PODERÁ USAR COM O RECHEIO.

BRIGADEIRO DE BIXO DE PÉ

INGREDIENTES:

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO(790G)

1 CAIXADE CREME DE LEITE (200G)

4 COLHERES DE SOPA DE NESQUILK

1 COLHER DE CHÁ DE MANTEIGA (APENAS PARA UNTAR APANELA)

MODO DE FAZER:

PEGUE UMA PANELA DE FUNDO GROSSO E UNTE COM A AJUDA DE UM PINCEL DE SILICONE COM A MANTEIGA, DESPEJE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, 4 COLHERES DE NESQUILK E MISTURE COM A AJUDA DE UM FUÊ ATÉ QUE FIQUE UNIFORME E EM SEGUIDA LIGUE O FOGO EM TEMPERATURA ALTA. VOCÊ IRÁ MEXER ATÉ QUE O BRIGADEIRO COMECE A SOLTAR DA PANELA, DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO, ISSO FARÁ COM QUE SEU BRIGADEIRO FIQUE BRILHOSO E CREMOSO APÓS ESFRIAR.

RECHEIOS

BRIGADEIRO DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

1LATA DE LEITE CONDENSADO(395G)

1/2 CAIXA DE CREME DE LEITE (100G)

MODO DE FAZER:

EM UMA VASILHA QUE POSSA IR AO MICRO-ONDAS OU DERRETEDEIRA COLOQUE O CREME DE LEITE E O LEITE CONDESSADO E MISTURE, COLOQUE NO MICRO-ONDAS POR 3 MINUTOS E MISTURE DEPOIS COLOQUE MAIS 2 MINUTOS E MISTURE E POR UM MINUTO E MEIO E MISTURE E VOCÊ TERÁ O SEU BRIGADEIRO PRONTO. DICA: VOCÊ PODE ADICIONAR DEPOIS DE PRONTO; PASTA SABORIZANTE, OU QUALQUER INGREDIENTE PARA DAR SABOR AO SEU BRIGADEIRO, COMO POR EXEMPLO; DOCE DE LEITE, CAPPUCINO ENTRE OUTROS.

BRIGADEIRO DE NINHO COM DOCE DE LEITE E CROCANTE

INGREDIENTES:

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO (790G)

1 CAIXADE CREME DE LEITE (200G)

4 COLHERES DE SOPA DE LEITE NINHO

3 COLHERES DE SOPA DE DOCE DE LEITE – USO O ITAMBÉ

100G DE CROCANTE DE AMENDOIM (USO DA MARCA VABENE)

MODO DE FAZER:

PEGUE UMA PANELA DE FUNDO GROSSO E UNTE COM A AJUDA DE UM PINCEL DE SILICONE COM A MANTEIGA, DESPEJE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, 4 COLHERES DE LEITE NINHO, MISTURE COM A AJUDA DE UM FUÊ ATÉ QUE FIQUE UNIFORME E EM SEGUIDA LIGUE O FOGO EM TEMPERATURA ALTA. VOCÊ IRÁ MEXER ATÉ QUE O BRIGADEIRO COMECE A SOLTAR DA PANELA, DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO, ADICIONE O DOCE DE LEITE E EM SEGUIDA O CROCANTE, APÓS ESFRIAR, PODERÁ BOLEAR OU USAR COMO QUISER.

RECHEIOS

BRIGADEIRO DE CREME CHEESE

INGREDIENTES

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO(790G)

1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200G)

100G DE CREME CHEESE (USO O POLLEGYN)

MODO DE FAZER:

PEGUE UMA PANELA DE FUNDO, DESPEJE O LEITE CONDENSADO E O CREME DE LEITE, MISTURE COM A AJUDA DE UM FUÊ ATÉ QUE FIQUE UNIFORME E EM SEGUIDA LIGUE O FOGO EM TEMPERATURA ALTA. VOCÊ IRÁ MEXER ATÉ QUE O BRIGADEIRO FIQUE EM PONTO QUE O BRIGADEIRO CAIA EM BLOCOS FINOS, DESLIGUE O FOGO COLOQUE O CREME CHEESE E CONTINUE MEXENDO, DEIXE ESFRIAR E PODERÁ USAR COM O RECHEIO.

BRIGADEIRO DE COCO OU BEIJINHO

INGREDIENTES:

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO (790G)

1 CAIXADE CREME DE LEITE (200G)

100G DE COCO RALADO INDUSTRIALIZADO (PARA MELHOR DURABILIDADE)

MODO DE FAZER:

PEGUE UMA PANELA DE FUNDO, DESPEJE O LEITE CONDENSADO, O CREME DE LEITE, O COCO RALADO, MISTURE COM A AJUDA DE UM FUÊ ATÉ QUE FIQUE UNIFORME E EM SEGUIDA LIGUE O FOGO EM TEMPERATURA ALTA. VOCÊ IRÁ MEXER ATÉ QUE O BRIGADEIRO COMECE A SOLTAR DA PANELA, DESLIGUE O FOGO E CONTINUE MEXENDO ATÉ QUE SAIA A FUMAÇA, DEIXE ESFRIAR PARA QUE POSSA USAR COMO QUISER..

RECHEIOS

CREMEBRULÉE

395G DE LEITE CONDESADO

200G DE NATA

½ FAVA DE BAUNILHA OU 15G EXTRATO DE BAUNILHA DA FABRRI

12G DE MANTEIGA SEM SAL

MODO DE FAZER:

LEVE TODOS OS INGREDIENTES AO FOGO MEXENDO CONSTANTEMENTE ATÉ COMEÇAR ASOLTAR DO FUNDO DA PANELA. O PONTO DEVE SER DE BRIGADEIRO DE COLHER, ONDE SEJA AGRADÁVEL MASTIGAR SEM FORÇAR OS DENTES A CADA COLHERADA. CREME 4 LEITES INGREDIENTES: 395G DELEITE CONDESADO 100G DE CREME DE LEITE 200ML DE LEITE DE COCO 100G DELEITE NINHO MODO DE FAZER: LEVE TODOS OS INGREDIENTES AO FOGO MEXENDO CONSTANTEMENTE ATÉ COMEÇAR ASOLTAR DO FUNDO DA PANELA. O PONTO DELE É DE UM CREME COMO SE FOSSE MINGAL (PAPINHA DE CRIANÇA). DEIXE ESFRIAR TOTALMENTE PARA PODER USAR.

CREME TRUFADO DE NINHO

175G DE CHOCOLATE BRANCA NOBRE

150G DE CREME DE LEITE

8 COLHERES DE LEITE NINHO

80 ML DE CHANTILLY GELADO

MODO DE FAZER:

BATA O CHANTILLY E RESERVE, DERRETA O CHOCOLATE NO MICROONDAS, ADICIONE O CREME DE LEITE E MISTURE EM SEGUIDA COLOQUE O LEITE NINHO E ENVOLVA. NA BATEDEIRA JÁ COM O CHANTILLY BATIDO ADICIONE A MISTURA E BATA ATÉ FORMAR UM CREME. LEVE A GELADERIA PARA GELAR POR NO MINIMO 4H E ESTARÁ PRONTO PARA SER USADO.

RECHEIOS

CREME SUPREMO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

200G DE CHOCOLATE PRETO NOBRE (EU USO O AO LEITE)

180G DE CREME DE LEITE

4 COLHERES DE CHOCOLATE EM PÓ 55%

4 COLHERES DE CHOCOLATE EM PÓ 33%

160 ML DE CHANTILLY GELADO

MODO DE FAZER:

BATA O CHANTILLY E RESERVE, DERRETA O CHOCOLATE NO MICROONDAS, ADICIONE O CREME DE LEITE E MISTURE EM SEGUIDA COLOQUE O CHOCOLATES EM PÓ E ENVOLVA. NA BATEDEIRA JÁ COM O CHANTILLY BATIDO ADICIONE A MISTURA E BATA ATÉ FORMAR UM CREME. LEVE A GELADERIA PARA GELAR POR NO MINIMO 4H E ESTARÁ PRONTO PARA SER USADO.

BRIGADEIRO DE CARAMELO

INGREDIENTES

2 LATAS DE LEITE CONDENSADO (790G)

2 CAIXA DE CREME DE LEITE (400G)

100G DE MANTEIGA SEM SAL

200G DE AÇUCAR CRISTAL

MODO DE FAZER:

Pegue uma panela de fundo grosso despege o açúcar e espere formar o caramelo em ponto de fio quando não houver mais nenhum gruminho de açúcar você poderá colocar o próximo ingrediente que é uma caixa de creme de leite previamente esquentado no micro-ondas por 30 segundos, depois o leite condensado e depois a outra caixa de creme de leite, você mexerá até dar o ponto que você deseja. Seja de enrrolar, recheio ou mais molinho como eu mostro em vídeo aula.

GELEIAS

GELEIA DEMORANGO

INGREDIENTES:

2 CAIXAS DE MORANGOS LAVADOS E PICADOS

320G DEAÇUCAR CRISTAL

MODO DE FAZER: Em uma panela coloque os ingredientes e mexa sempre sem parar para não grudar no fundo, quando você notar que formou uma calda firme e espessa desligue o fogo e deixe esfriar e assim poderá armazenar na geladeira para usar em seus recheios. DICA: se quiser que sua geleia fique com uma cor mais viva; adicione corante em gel na cor vermelha ainda quando estiver quentinho saído da panela.

GELEIA DEABACAXI

INGREDIENTES:

1 ABACAXI MADURO

320G DEAÇUCAR CRISTAL

MODO DE FAZER: Pique o abacaxi em cubos e o cozinhe junto do açúcar até que forme uma calda firme e grossa, desligue o fogo e reserve até esfriar e em seguida poderá usar ou levar a geladeira para usar depois.

GELEIA DE BANANA

INGREDIENTES:

6 BANANAS MADURAS CORTADAS EM RODELAS

320G DE AÇUCAR CRISTAL

50ML DE ÁGUA

MODO DE FAZER:

EM UMA PANELA DE FUNDO GROSSO COLOQUE O AÇUCAR E DEIXE ELE VIRAR MEL, QUANDO TIVER TOTALMENTE LIQUIDO, ADICIONE A AGUA, NESSE MOMENTO IRÁ BORBULHAR EM SEGUIDA JOGUE AS BANANAS E MISTURE DEIXANDO CARAMELIZAR TODAS, CONTE 5 MINUTOS E DESLIGUE O FOGO. VOCÊ PODERÁ USAR EM BOLO COMO BANOFFE OU EM SOBREMESAS.

GELEIAS

- **GELEIA DE FRUTAS AMARELAS**

INGREDIENTES:

1/2 ABACAXI MADURO
1 MANGA ROSA GRANDE
1 MARACUJÁ

320G DE AÇUCAR CRISTAL

MODO DE FAZER: Pique o abacaxi em cubos, a manga e retire a poupa de maracujá e o cozinhe junto do açúcar até que forme uma calda firme e grossa, desligue o fogo e reserve até esfriar e em seguida poderá usar ou levar a geladeira para usar depois.

CUSTOS E PREÇO DE VENDA

PARTINDO DO PRINCÍPIO QUE NEM RELÓGIO TRABALHA DE GRAÇA... QUANDO FOR COBRAR UM PRODUTO LEMBRE-SE QUE O CLIENTE ESTÁ COMPRANDO SUA DEDICAÇÃO, SEU TEMPO, SUA ARTE E SEU TALENTO! PORTANTO, APRENDA A COBRAR O JUSTO PARA QUE SEU CLIENTE FIQUE SATISFEITO E VOCÊ TAMBÉM!

CUSTOS E PREÇO DE VENDA

SUGIRO QUE VOCÊ GUARDE TODAS AS NOTAS FISCAIS QUANDO FOR COMPRAR OS INGREDIENTES PARA FAZER SUA RECEITA, ISSO LHE AJUDARÁ A FAZER O CUSTO E COM ISSO CALCULAR O PREÇO DE VENDA.

VOCÊ TERÁ QUE ALINHAR TODOS OS INGREDIENTES QUE UTILIZOU PARA FAZER SUA RECEITA; DELA VOCÊ TERÁ UMA NOÇÃO DO SEU CUSTO E EM SEGUIDA PODERÁ CALCULAR UM PREÇO PARA SER COBRADO PELO SEU TRABALHO.

- **EXEMPLO:**

NOME DO PRODUTO: MASSA DE CHOCOLATE

- REDIMENTO : 2KG EM KG OU FATIAS

INGREDIENTE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO DA RECEITA
3 OVOS	0,54	1,62
VALOR TOTAL:		

CUSTOS E PREÇO DE VENDA

SUGIRO QUE VOCÊ GUARDE TODAS AS NOTAS FISCAIS QUANDO FOR COMPRAR OS INGREDIENTES PARA FAZER SUA RECEITA, ISSO LHE AJUDARÁ A FAZER O CUSTO E COM ISSO CALCULAR O PREÇO DE VENDA.

VOCÊ TERÁ QUE ALINHAR TODOS OS INGREDIENTES QUE UTILIZOU PARA FAZER SUA RECEITA; DELA VOCÊ TERÁ UMA NOÇÃO DO SEU CUSTO E EM SEGUIDA PODERÁ CALCULAR UM PREÇO PARA SER COBRADO PELO SEU TRABALHO.

- **EXEMPLO:**

NOME DO PRODUTO: RECHEIO

- REDIMENTO : BOLO DE 2KG EM KG OU FATIAS

INGREDIENTE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO DA RECEITA
VALOR TOTAL:		

NOME DO PRODUTO: COBERTURA

- REDIMENTO : BOLO DE 2KG EM KG OU FATIAS

INGREDIENTE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO DA RECEITA
VALOR TOTAL:		

CUSTOS E PREÇO DE VENDA

SUGIRO QUE VOCÊ GUARDE TODAS AS NOTAS FISCAIS QUANDO FOR COMPRAR OS INGREDIENTES PARA FAZER SUA RECEITA, ISSO LHE AJUDARÁ A FAZER O CUSTO E COM ISSO CALCULAR O PREÇO DE VENDA.

VOCÊ TERÁ QUE ALINHAR TODOS OS INGREDIENTES QUE UTILIZOU PARA FAZER SUA RECEITA; DELA VOCÊ TERÁ UMA NOÇÃO DO SEU CUSTO E EM SEGUIDA PODERÁ CALCULAR UM PREÇO PARA SER COBRADO PELO SEU TRABALHO.

- **EXEMPLO:**

NOME DO PRODUTO: BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO E COBERTURA DE CHANTININHO

- REDIMENTO : 2KG EM KG OU FATIAS

MASSA	R$
RECHEIO	R$
COBERTURA	R$
VALOR TOTAL:	R$

FORMULA:

VALOR TOTAL (VT) DIVIDIDO PELA QUANTIDADE QUE RENDE (QR) A RECEITA MUTILICADO POR 3 + 35% DE GASTOS INVISIVEIS OU 4 QUE DARÁ O VALOR DE VENDA. (VV)

VT /	QR	X	= VV
			=

CUSTOS E PREÇO DE VENDA

PORQUE MULTIPLICAR POR 3 + 35% OU 4?

PELO SIMPLES FATO QUE

1 – A PRIMEIRA PARCELA DO GASTO VOLTA PARA VOCÊ COMPRAR NOVOS MATERIAIS E TER COMO FAZER NOVAS ENCOMENDAS

2 – A SEGUNDA PARCELA DO GASTO VOLTA PARA INVESTIMENTO ISSO MESMO, NO INCIO DA NOSSA CARREIRA TEMOS QUE INVESTIR, SEJA EM UM NOVO CURSO, UMA NOVA BATEDEIRA, UMA BRIGADEIRINHA E ETC. ATÉ VOCÊ SE SENTIR TOTALMENTE PREPARADA PARA NÃO PRECISAR MAIS INVESTIR E PODER PEGAR ESSA PARCELA COMO LUCRO.

3- A TERCEIRA PARCELA É CONHECIDA COMO SEU SALÁRIO, ESSE VOCÊ PODE DESTINAR A GASTOS PESSOAIS.

4- A PORCENTAGEM DE 35% OU A QUARTA PARCELA É DESTINADA A GASTOS INVISIVEIS, OU GASTOS VARIAVEIS, TAIS COMO; LUZ, ÁGUA, GÁS, TELEFONE, UBER E TUDO QUE VOCÊ NÃO CONSEGUE MENSURAR.

VOCÊ DEVERÁ FAZER CÁLCULO PARA CADA RECEITA E CHEGAR NUMA MÉDIA DE PREÇO PARA O SEU BOLO ANTES DE OFERECER AO SEU CLIENTE. ALGUNS TERÃO VALORES MAIS ELEVADOS POR CONTA DOS INGREDIENTES QUE IRÁ ELEVAR O CUSTO. DAÍ VOCÊ PODERÁ COBRAR ADICIONAL AO CLIENTE DAQUELE PRODUTO USADO. (EU FAÇO ISSO) UM EXEMPLO SÃO OS BOLOS QUE USAM MUITA NUTELLA NO RECHEIO, OU MUITO CORANTE EM SUA DECORAÇÃO, ATÉ MESMO MAIS FLORES EM SUA COMPOSIÇÃO OU UM TOPO DE BOLO QUE EU PRECISO TERCEIRIZAR.

DICAS DE VENDAS DE SUCESSO

1. DETERMINE SEU PÚBLICO ALVO (ATRAVÉS DE FAIXA ETÁRIA, RENDA E INTERESSES)

NÃO SE PODE VENDER PARA TODOS, EXISTE UM PÚBLICO PARA CADA PRODUTO FABRICADO. É NECESSÁRIO QUE VOCÊ DESENVOLVA SUA PRÓPRIA LINHA DE PRODUTOS, BASEADA NO PÚBLICO QUE VOCÊ QUER ATINGIR. EX: CARDÁPIO PARA ESCRITÓRIOS E LOJAS, OU CARDÁPIO INFANTIL, OU ATÉ MESMO OPÇÕES PARA CASAIS. PORÉM, SE VOCÊ É NOVA(O) NO RAMO, SUGIRO QUE DÊ UMA OLHADA NO CARDÁPIO DISPONIBILIZADO NO ANEXO A PARTE E APÓS ISSO, DESENVOLVA O SEU.

2. FAÇA UM MENU DE DEGUSTAÇÃO PARA O SEU PÚBLICO ALVO

UMA BOA FORMA DE CONSEGUIR NOVOS CLIENTES, É DISPONIBILIZAR PEQUENAS PORÇÕES DE SEUS PRODUTOS, COMO UMA DEGUSTAÇÃO. COM UM INVESTIMENTO PEQUENO, MAS SEMPRE MANTENDO A QUALIDADE, VOCÊ CONSEGUE AUMENTAR SEU LEQUE DE CLIENTES SIGNIFICATIVAMENTE. LEMBRANDO, CLARO, DE SEMPRE COLAR A TAG DA SUA LOGOMARCA COM SEUS DADOS NO PRODUTO, DE FORMA QUE AS PESSOAS POSSAM TE ENCONTRAR POSTERIORMENTE.

3. MONTE PARCERIAS

EM TODA NOSSA TRAJETÓRIA, PRECISAMOS DE PARCEIROS. ESSES SEMPRE IRÃO ABRIR PORTAS QUE TALVEZ NÃO TERÍAMOS. ENTÃO, A DICA É: PROCUREM SE ENGAJAR COM PESSOAS INFLUENTES NA SUA CIDADE, QUE TENHA ALCANCE E QUE POSSA SER A PONTE ATÉ O SEU CLIENTE; SEJA BLOGUEIRAS, OU LOJAS DE ROUPA COM GRANDE FLUXO DE CLIENTES, ESMALTERIAS, E ETC.

4.APOSTE EM FOTOS QUE VALORIZEM O SEU PRODUTO, FAZENDO COM QUE O CLIENTE TENHA VONTADE DE CONSUMI -LO

SEPARE UM LUGARZINHO NA SUA CASA E FAÇA DELE, UM PEQUENO ESTÚDIO. NÃO PRECISA TER RECURSOS PROFISSIONAIS; BASTA QUE TENHA UMA BOA LUMINOSIDADE, SEM SOMBRAS, COM UM FUNDO QUE TE PROPORCIONE NEUTRALIDADE, POIS DESSA FORMA, O SEU PRODUTO IRÁ SE DESTACAR.

5- FAÇA USO DE HASHTAGS NAS REDES SOCIAIS, ASSIM O SEU PÚBLICO IRÁ TE ENCONTRAR

AS HASHTAGS SÃO UMA DAS PRINCIPAIS ALIADAS QUANDO O ASSUNTO É DIVULGAR! EXISTEM PESSOAS QUE NÃO TEM IDÉIA DE ONDE COMEÇAR A PROCURAR E RECORREM LOGO AS HASHTAGS PARA COMPRAR OU USUFLUIR DE UM SERVIÇO. PROCUREM USAR O NOME DA CIDADE DE VOCÊS, DO PRODUTO E DO TEMA ABORDADO, ISSO JÁ AJUDARÁ BASTANTE.

LISTA DE FORNECEDORES

GELEIAS : BOM PRINCÍPIO

CROCANTE DE AMENDOIM: VA BENNE

BAILARINA: BAILARINA CONFETE

SUPORTES PARA BOLOS: TABULEIROS AVARÉ

FORMAS DE BOLO: CAPARROZ E WILTON

ESPATULAS: CAPARROZ, WILTON CAKES, CONDOR E MARA CAKES

ACETATOS E FORMAS DE ACETATO: BWB

BOLL DE INOX: LOJAS DE DEPATAMENTOS (HIPER BOMPREÇO, LOJAS AMERICANAS)

DESEJO QUE SEU CAMINHO SEJA CHEIO DE LUZ, QUE VOCÊ POSSA OLHAR SEMPRE PARA FRENTE E CASO PRECISE OLHAR PARA TRÁS, QUE SEJA PARA VER O QUANTO EVOLUIU DESDE QUANDO COMEÇOU.

NESTA APOSTILA, COMPARTILHEI MINHAS EXPERIÊNCIAS, RECEITAS, E TUDO QUE SEI NESSE MUNDO DA CONFEITARIA COM SABORES ÚNICOS E CRIATIVOS. POR ISSO, QUERO TE PEDIR QUE CUIDE DELA COM CARINHO, POIS, PARA MIM, É COMO UM VERDADEIRO FILHO.

AGRADEÇO A CONFIANÇA EM MEU TRABALHO.

AGORA É COM VOCÊ!

Elaeny Raquel G. Melo