

RECEITAS DAS LIVES WESLLEY BENVENUTO

Venda proibida

Live Bolo amanteigado



Ingredientes

150 g de manteiga ou margarina (Qually , Delicia ou Doriana)

280 g de açúcar refinado

4 ovos (200 g)

350 g de farinha de trigo

180 ml de leite

1 colher e meia (sopa) fermento em pó.

Modo de preparo

Peneire todos os ingredientes secos, unte as formas, caso opte em fazer a massa de chocolate substitua ½ xicara de farinha de trigo por chocolate em pó.

Temos a opção de usar o desmoldante para untar.

1º Passo, bata bem o açúcar com a manteiga , até virar um creme branco.

2º Passo , acrescente os ovos e continue batendo.

3º Passo, intercale a farinha de trigo e fermento com o leite , misturando delicadamente.

4º Passo , asse em forno pré aquecido em 180º por aproximadamente 45 minutos.

Se desejar pode adicionar pasta saborizante ou pedaços de frutas (banana, maça e etc.)

CONTATO:

WHATSAPP: (11)98920-0921

INSTAGRAM: @WESLLEY BENVENUTO

FACEBOOK: WESLLEY BENVENUTO

Pasta de Flores Tradicional (pasta antiga)

Ingredientes

1 kg de açúcar de confeiteiro impalpável

140 g de glucose

24 g de CMC

10 g de pó de meregue

140 ml de água (use balança)

7 ml de essência (1 colher de sopa)

30 g de gordura vegetal

Modo de Preparo

•Peneire o açúcar o CMC e o pó de merengue e reserve , leve a água com a glucose por 1 minuto no micro-ondas para que dissolva completamente, após dissolvido misture com o açúcar e use uma luva para sovar a pasta, coloque a essência e gordura por ultimo, a pasta não pode grudar nas mãos e deve forma uma massa homogênea , se necessário coloque mais açúcar se perceber que está grudando, guarde a pasta em um saco bem fechado por 24 horas antes de usar, para que o CMC se dissolva por completo , esse repouso é necessário para que a massa tenha uma consistência melhor, sempre que não estiver usando mantenha em uma embalagem bem fechada para que não seque, a durabilidade desta pasta é 30 dias

Mantenha sempre a pasta guardada em embalagem transparente , bem fechada .

Rendimento

1.400 gramas

Durabilidade

30 dias freezer / 20 dias em temperatura ambiente

CONTATO:

WHATSAPP: (11)98920-0921

INSTAGRAM: @WESLLEY BENVENUTO

FACEBOOK: WESLLEY BENVENUTO

Bolo de Milho



Ingredientes

4 espigas de milho

1 lata de leite condensado

4 ovos

4 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de óleo

1 colher de sobremesa de fermento em pó

Modo de preparo

1ºPasso corte o milho do sabugo, e bata o milho no liquidificador

2ºPasso acrescente todos os ingredientes (o fermento por último).

3ºPasso coloque em uma assadeira untada e depois asse em 180º por 60 minutos.

Espere esfriar e sirva, se quiser pode polvilhar canela em pó antes de colocar no forno.

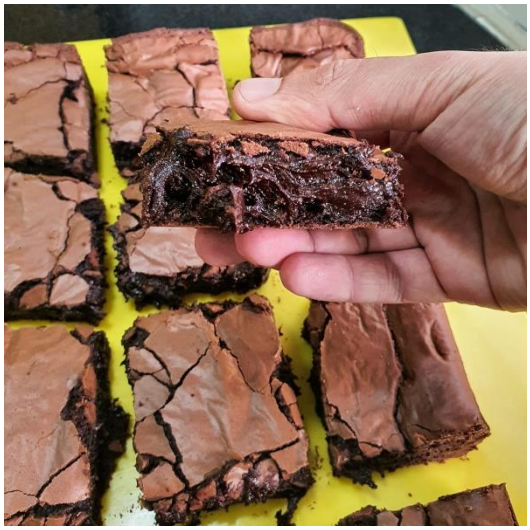
CONTATO:

WHATSAPP: (11)98920-0921

INSTAGRAM: @WESLLEY BENVENUTO

FACEBOOK: WESLLEY BENVENUTO

Live do Brownie



Ingredientes

250 g de farinha de trigo

1 colher de café de sal

75 g de manteiga sem sal

375 g de açúcar refinado

250 g de chocolate meio amargo nobre

5 ovos

125 g de chocolate em pó 55% ou 32 %.

Modo de preparo

1º Passo, bata os ovos com o açúcar, na batedeira ou com o fouet, por aproximadamente 2 minutos, e reserve.

2º Passo, Leve ao micro-ondas a manteiga e o chocolate, mexendo a cada 30 em 30 segundos, Até derreter bem.

3º Passo, Junte o chocolate e a manteiga derretidos, aos ovos misturado com o açúcar (1ºpasso).

4ºPasso, acrescente junto aos demais ingredientes misturando Delicadamente.

5º Passo, Coloque em uma forma untada com manteiga. (o tamanho que usei 28x19x4)

6ºPasso, asse em forno pré aquecido em 180° por aproximadamente 25 a 30 minutos.

Rendimento

12 brownies grandes de 100 g

Gasto aproximado de matéria prima RS 18,55

Cada brownie sai por RS 1,54 se comprar os ingredientes no atacado o valor será menor.

CONTATO:

WHATSAPP: (11)98920-0921

INSTAGRAM: @WESLLEY BENVENUTO

FACEBOOK: WESLLEY BENVENUTO

Live do Cookie

Ingrediente



300 g de farinha de trigo

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

1/2 colher de chá de sal

150 g de manteiga sem sal gelada

100 g de açúcar mascavo

180 g de açúcar refinado

1 ovo e 1 gema

1 colher sopa de essência de sua preferência

200 g de gotas de chocolate.

+ 100 g de gotas para decoração

Modo de preparo

1º Passo, Bata os açucares e a manteiga na batedeira usando a raquete, bata por 5 minutos até virar um creme homogêneo.

2º Passo, adicione o ovo e a gema, e bata por mais 1 minuto.

3º Passo, acrescente os demais ingredientes batendo em velocidade baixa, E por ultimo adicione as gotas de chocolate.

4º Passo, Leve para o freezer por 20 minutos.

5º Passo, faça bolinhas de 35 g , e asse em forno pré aquecido em 160º

(veja o passo a passo na Live)

Rendimento

Na Live foi feita 2 receitas, o rendimento da receita acima é 1.025 kg

29 cookies de 35g

Gasto aproximado matéria prima RS 14,90. Cada cookie sai por RS 0,51, se comprar os ingredientes no atacado o valor será menor.

CONTATO:

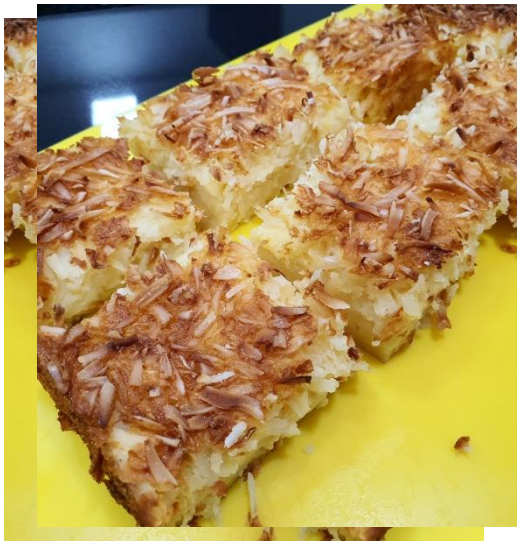
WHATSAPP: (11)98920-0921

INSTAGRAM: @WESLLEY BENVENUTO

FACEBOOK: WESLLEY BENVENUTO

Live do Bolo Cremoso de coco

Ingredientes



80 g de farinha de trigo

100 g de manteiga ou margarina

275 g de açúcar refinado

200 ml de leite de coco

420 ml de leite integral

5 ovos

1 colher (chá) fermento químico em pó

100 g de coco seco em flocos

Modo de preparo

1º Passo, bata no liquidificador todos os ingredientes ,(exceto o fermento e coco seco) por 5 minutos .

2º Passo, após bater no liquidificador adicione o fermento e misture bem.

3º Passo, coloque em uma forma untada 28x19x4

4º Passo, adicione o coco por cima, e misture delicadamente com um Garfo.

5º Passo, asse em forno pré aquecido em 180º por aproximadamente 50 minutos.

(veja o passo a passo na Live)

Rendimento

12 pedaços grandes

CONTATO:

WHATSAPP: (11)98920-0921

INSTAGRAM: @WESLLEY BENVENUTO

FACEBOOK: WESLLEY BENVENUTO

Live do Bolo de Fubá Cremoso

Ingredientes

20 g de farinha de trigo

40 g de manteiga ou margarina

400 g de açúcar refinado

680 ml de leite de integral

200 ml de leite de coco

4 ovos

1 colher (sopa) fermento químico em pó

150 g de coco seco em flocos (opcional)

100 g de queijo ralado

180 g de fubá

Modo de preparo

1º Passo, bata no liquidificador todos os ingredientes, (exceto o fermento e coco seco) por 5 minutos .

2º Passo, após bater no liquidificador adicione o fermento e misture bem.

3º Passo, coloque em uma forma untada 28x19x4 .

4º Passo, adicione o coco por cima, e misture delicadamente com um Garfo.

5º Passo, asse em forno pré aquecido em 180º por aproximadamente 50 minutos.

(veja o passo a passo na Live)

Rendimento

12 pedaços grandes

CONTATO:

WHATSAPP: (11)98920-0921

INSTAGRAM: @WESLLEY BENVENUTO

FACEBOOK: WESLLEY BENVENUTO

Live do Buttercream Especial



Ingredientes

450 g de manteiga de boa qualidade (sem sal e

bem gelada)

180 g de açúcar

200 g de chantilly liquido (bem gelado)

Essência (opcional)

Modo de preparo

1º Passo, corte a manteiga em cubos

2º Passo, bata na batedeira com o batedor de raquete todos os ingredientes, em velocidade media.

3ºPasso, na finalização do preparo , para dissolver por completo toda manteiga use o batedor de globo.

Use corante em gel para tingir

(veja o passo a passo e ponto correto na Live)

Dicas:

O ideal é que o Buttercream seja preparado em horários mais frios (a noite).

Deixe sempre os ingredientes 20 minutos antes no freezer para ficar bem gelado.

Rendimento

830 g de buttercream

Essa receita da para decorar um bolo de 15x10.

CONTATO:

WHATSAPP: (11)98920-0921

INSTAGRAM: @WESLLEY BENVENUTO

FACEBOOK: WESLLEY BENVENUTO

Live do Pudim



INGREDIENTES DO PUDIM

2 Latas de leite condensado

6 Ovos

750 ml de leite integral

4 Colheres de (sopa) de leite em pó

Ingredientes do caramelo

500 g de açúcar

Agua fervendo

Modo de preparo do caramelo

1º Passo, leve o açúcar ao fogo, mexendo em fogo médio, até derreter totalmente.

2º Passo, depois de derretido adicione a agua, a quantidade de agua é a olho, coloque um pouquinho e veja se já deu o ponto.

Modo de preparo do pudim

1º Passo, leve tudo ao liquidificador, por aproximadamente 5 minutos.

2º Passo, adicione o caramelo no fundo da assadeira e unte nas laterais com manteiga ou spray desmoldante.

3º Passo, adicione os demais ingredientes na assadeira e leve ao forno, em banho Maria por mais ou menos 1 hora.

CONTATO:

WHATSAPP: (11)98920-0921

INSTAGRAM: @WESLLEY BENVENUTO

FACEBOOK: WESLLEY BENVENUTO

Live Biscoito de Corte

Ingredientes



100 g manteiga ou margarina

180 g açúcar

1 ovo

½ colher de chá fermento em pó

360 g farinha de trigo

Especiarias a gosto

Modo de preparo

1º Passo, bata o açúcar e a manteiga na batedeira ate virar um creme branco.

2ºPasso, adicione o ovo na batedeira, bata mais um pouco e em seguida adicione o restante dos ingredientes.

3ºPasso, deixe descansar por 20 minutos.

4º Passo, abra a pasta com a ajuda de dois plásticos para não grudar , se a pasta estiver grudando adicione mais farinha, até ela não grudar mais na mão.

5º Passo, asse por 15 minutos, até ficar levemente dourado.

6º Passo, decore da forma que preferir.

Dicas

Os biscoitos duram mais de 1 mês em embalagem fechada.

A massa pode ser tingida e adicionada 100 g de chocolate em pó.

CONTATO:

WHATSAPP: (11)98920-0921

INSTAGRAM: @WESLLEY BENVENUTO

FACEBOOK: WESLLEY BENVENUTO

Pasta Vegana e sem glúten translúcida

Ingredientes

50 g de farinha de arroz tradicional
50 g de açúcar refinado
24 g de amido de milho
60 ml de água (pese 60 gramas)
4 g CMC
2 g antimofo
4 g de óleo de coco
5 g de glucose

Modo de Preparo

1º Passo, dissolva o antimofo na água,
2ºPasso, em um recipiente, misture o amido de milho a farinha de arroz e o açúcar refinado, peneire bem, adicione aos poucos a água com o antimofo já dissolvido, por ultimo a glucose, misture tudo muito bem, reserve o CMC e o óleo de coco,
3ºPasso, Leve ao micro-ondas por 30 segundos (potência normal) , mexa bem, leve por mais 30 segundos e mexa, e por mais 30 segundos,(processo total 1 minuto e 30 segundos).
4ºPasso, precisa ficar uma pasta firme e consistente, não se preocupe se ficar aparentemente com gruminhos, ao sovar eles rapidamente desaparecem.
5ºPasso, adicione o CMC e o óleo de coco e sove bem, se desejar pode usar a batedeira para sovar a pasta, use a raquete.
6ºPasso, para ficar com uma textura melhor e 100% cozida ferva 2 litros de água e divida a pasta em 3 pedaços , achate e cozinhe por 5 minutos.(não é necessário coloca-la em um plástico para cozinhar) tire da água fervente com uma escumadeira e espere esfriar um pouco na bancada. você vai perceber que a pasta ficou mais firme, sove bem , se for necessário use amido de milho para sovar.

Rendimento

200 gr

Durabilidade

30 dias freezer / 3 dias em temperatura ambiente

Wesley Benvenuto
CAKE DESIGNER

CONTATO:

WHATSAPP: (11)98920-0921

INSTAGRAM: @WESLLEY BENVENUTO

FACEBOOK: WESLLEY BENVENUTO

Recheio Ganache Meio Amargo



Ingredientes

500 g de chocolate meio amargo (nobre)

250 g de creme de leite UHT

Modo de preparo

1ºPasso, Leve ao micro-ondas o chocolate em potência média de 1 a 1 minuto até derreter.

2ºPasso, Intercale delicadamente o creme de leite.

3ºPasso, Deixe descansar (faça 1 dia antes)

Reserve para a montagem

Rendimento

750 gramas de recheio

Durabilidade

3 dias fora da geladeira

CONTATO:

WHATSAPP: (11)98920-0921

INSTAGRAM: @WESLLEY BENVENUTO

FACEBOOK: WESLLEY BENVENUTO

Ganache Meio Amargo (blindagem)



Ingredientes

1 kg de chocolate meio amargo (fracionado)

150 g de creme de leite UHT

Modo de preparo

1ºPasso, leve ao micro-ondas o chocolate em potência média de 1 a 1 minuto até derreter.

2ºPasso, Intercale delicadamente o creme de leite.

3ºPasso, use assim que ficar pastoso. ele fica rapidamente pastoso quando se acrescenta o creme de leite.

4º Passo, Faça a blindagem conforme a demonstração do professor.

Rendimento

1,150 kg de cobertura

Durabilidade

4 dias fora da geladeira

CONTATO:

WHATSAPP: (11)98920-0921

INSTAGRAM: @WESLLEY BENVENUTO

FACEBOOK: WESLLEY BENVENUTO