

Doces de Sucesso Lucrativo

APOSTILA DE DOCES DE TRAVESSA

Receitas de Doces de travessa



DOCES DE SUCESSO LUCRATIVO

SUMÁRIO

DICAS	03
DIREITOS AUTORAIS	04
TORTA DE CHURROS NA TRAVESSA	05
TRAVESSA DE MARACUJÁ E CHOCOLATE	06
ROMEU E JULIETA DE TRAVESSA	07
CHARGE NA TRAVESSA	08
BOMBOM NA TRAVESSA	09
PÃO DE MEL NA TRAVESSA	10
TORTA-MOUSSE DE MORANGO NA TRAVESSA	12
TRAVESSA DE LEITE NINHO	13
BOMBOM DE MORANGO NA TRAVESSA	14
BEIJINHO DE TRAVESSA	15
BRIGADEIRO DE PRESTÍGIO NA TRAVESSA	16

DICAS

Rendimento: Pode haver diferenças de acordo com o tamanho em gramas dos doces.

Tempo de Preparo: O tempo de preparo é uma média, portanto, vai variar muito de pessoa pra pessoa.

Conservação: Após a fabricação de seus doces, o ideal é que seja colocado na geladeira com potes fechados ou consumido.

Congelamento: Em geral, recomenda-se a utilização de vidros para o armazenamento dos doces, e a durabilidade pode chegar a 1 mes.

Validade: A validade de um doce é de 1 semana na geladeira.

Quantidade em ml dos utensílios:

Xícara: As xícaras usadas em nossas receitas é equivalente a 240ml.

Colher (sopa): Uma colher de sopa é equivalente a 15ml.

Colher (chá): Uma colher de chá é equivalente a 5ml.

Colher (sobremesa): Uma colher de sobremesa é equivalente a 10ml.

DIREITOS AUTORAIS

É proibida a distribuição e a reprodução, total ou parcial deste livro, sem autorização do autor da obra.

TORTA DE CHURROS NA TRAVESSA



2 hora e
20 min



1
travessa

Ingredientes

1 e 1/2 pacote de biscoito
maisena triturado (300g)
4 colheres (sopa) de
margarina
1 clara
Doce de leite cremoso,
açúcar e canela em pó para
decorar

RECHEIO

1 e 1/2 lata de leite
condensado
1 colher (sopa) de maisena
2 xícaras (chá) de leite
2 gemas
1 colher (chá) de canela em
pó
200g de doce de leite em
cubos

Modo de Preparo

- 1- Em uma tigela, misture o biscoito, a margarina e a clara até formar uma farofa úmida.
- 2- Forre o fundo de um refratário redondo e leve ao forno médio, preaquecido, por 8 minutos ou até assar e dourar.
- 3- Retire e reserve. Em uma panela, leve o leite condensado, a maisena dissolvida no leite, as gemas e a canela ao fogo médio, mexendo até engrossar.
- 4- Deixe amornar e misture com o doce de leite em cubos.
- 5- Espalhe sobre a massa e leve à geladeira por 2 horas.
- 6- Decore com doce de leite, açúcar, canela e sirva.

TRAVESSA DE MARACUJÁ E CHOCOLATE



2 horas
e 30
min



1
travessa

Ingredientes

- 1 pacote de biscoito maisena triturado (200g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 clara
- Raspa de chocolate para decorar

RECHEIO

- 1 lata de leite condensado
- 1 pote de cream cheese (150g)
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres (sopa) de água

COBERTURA

- 250g de chocolate ao leite picado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo

- 1- Em uma tigela misture o biscoito, a manteiga e a clara até ficar homogêneo.
- 2- Forre o fundo de um refratário médio e leve ao forno médio preaquecido por 8 minutos.
- 3- Para o recheio, bata no liquidificador o leite condensado, o cream cheese, o suco de maracujá, o creme de leite e a gelatina hidratada na água e dissolvida conforme instruções da embalagem.
- 4- Espalhe sobre a massa e leve à geladeira por 2 horas.
- 5- Para a cobertura derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas. Espalhe sobre o recheio.
- 6- Leve à geladeira por 30 min.

ROMEU E JULIETA DE TRAVESSA



3 horas
e 10 min



1

travessa

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 200g de cream cheese
- 100g de ricota amassada
- 1 pote de requeijão cremoso
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor

COBERTURA

- 400g de goiabada picada
- 250ml de água

Modo de Preparo

- 1- Bater no liquidificador leite condensado, o creme de leite, o cream cheese, a ricota e o requeijão por 1 minuto.
- 2- Adicione a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem e bata por mais 1 minuto.
- 3- Transfira para uma travessa e leve à geladeira por 3 horas ou até firmar.
- 4- Leve os ingredientes da calda ao fogo médio até dissolver.
- 5- Deixe esfriar, espalhe sobre o creme na travessa e sirva.

CHARGE NA TRAVESSA



2 horas e
20 min



1

travessa

Ingredientes

2 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) de manteiga
200g de chocolate meio
amargo picado
2 latas de creme de leite
(600g)
1 xícara (chá) de doce de leite
cremoso
2 xícaras (chá) de amendoim
torrado sem pele picado
Amendoim triturado para
polvilhar

Modo de Preparo

- 1- Em uma panela, em fogo médio, coloque o leite condensado com a manteiga, e mexa até soltar do fundo da panela.
- 2- Retire do fogo, adicione o chocolate e misture com uma colher até derreter por completo.
- 3- Adicione 1 e 1/2 lata do creme de leite. Despeje metade do creme de chocolate em um refratário médio e leve à geladeira por 10 minutos.
- 4- Espalhe o doce de leite misturado com o restante do creme de leite, o amendoim e cubra com o restante do creme de chocolate.
- 5- Polvilhe com o amendoim e leve à geladeira por 2 horas.

BOMBOM NA TRAVERSA



2 horas
20 min



1

travessa

Ingredientes

2 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) de maisena
2 xícaras (chá) de leite
2 colheres (sopa) de margarina
2 gemas
800g de morangos limpos e secos
Morangos inteiros limpos e secos para decorar

COBERTURA

400g de chocolate meio amargo derretido
2 caixas de creme de leite (400g)

Modo de Preparo

- 1- Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, a maisena dissolvida no leite, a margarina e as gemas, mexendo sempre até engrossar.
- 2- Desligue, espalhe em um refratário médio e leve à geladeira por 2 horas.
- 3- Retire, arrume os morangos em pé por cima do creme no refratário e cubra com os ingredientes da cobertura misturados, deixando uma camada de morangos à mostra na lateral do refratário.
- 4- Decore com morangos inteiros e sirva em seguida.

PÃO DE MEL NA TRAVESSA 1/2



2 horas
e 40 min



1

travessa

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 e 3/4 de xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de mel
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de cravo-da-índia em pó
- 2 colheres (sopa) de canela em pó
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo
- 2 latas de leite condensado cozidas na pressão por 30 minutos

Modo de Preparo

- 1- No liquidificador, bata o leite condensado, o leite, o mel, o açúcar, o chocolate, o cravo e a canela até homogeneizar.
- 2- Transfira para uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma colher.
- 3- Despeje em uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.
- 4- Deixe esfriar, esmigalhe com as mãos e reserve.
- 5- Misture metade do leite condensado cozido com metade do creme de leite e as castanhas. Espalhe em um refratário médio e cubra com o bolo esmigalhado.

PÃO DE MEL NA TRAVESSA 2/2



2 horas
e 40 min



1

travessa

Ingredientes

(CONTINUAÇÃO INGREDIENTE)

2 caixas de creme de leite
(400g)
1/2 xícara (chá) de castanha
de caju picada
1/2 xícara (chá) de castanha-
do-pará picada
200g de chocolate meio
amargo derretido

Modo de Preparo

- 6- Misture o chocolate com o
creme de leite restante e
espalhe sobre o bolo. Decore a
superfície com o leite
condensado cozido restante,
usando um saco de confeitar
com bico pitanga.
- 7- Leve à geladeira por 2 horas
antes de servir.

TORTA-MOUSSE DE MORANGO NA TRAVESSA



4 horas
e 10 min



1

travessa

Ingredientes

- 1 pacote de biscoito maisena sabor chocolate triturado (200g)
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 clara
- 1 xícara (chá) de geleia de morango

MOUSSE DE MORANGO

- 2 latas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 2 envelopes de pó para suco sabor morango
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor

Modo de Preparo

- 1- Em uma tigela, misture o biscoito com a manteiga e a clara até formar uma massa homogênea. Forre o fundo de um refratário médio, apertando com os dedos. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 8 minutos. Retire e deixe esfriar.
- 2- No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco.
- 3- Prepare a gelatina conforme instruções da embalagem e junte ao creme anterior, batendo até ficar homogêneo.
- 4- Espalhe no refratário sobre a massa e leve à geladeira por 4 horas. Retire, espalhe a geleia sobre a mousse.

TRAVESSA DE LEITE NINHO



2 horas
e 30 min



1

travessa

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 2 xícaras (chá) de leite Ninho
- Raspas de chocolate meio amargo para decorar

GANACHE DE CHOCOLATE

- 300g de chocolate meio amargo derretido
- 2 caixas de creme de leite (400g)

Modo de Preparo

- 1- No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó até homogeneizar.
- 2- Transfira para uma panela e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar levemente. Deixe esfriar.
- 3- Misture o chocolate com o creme de leite até ficar cremoso.
- 4- Em um refratário médio, faça uma camada com metade da mousse de leite Ninho, espalhe a ganache de chocolate e cubra com a mousse de leite em pó restante.
- 5- Decore com raspas de chocolate e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOMBOM DE MORANGO NA TRAVESSA



1 hora e
30 mim



1
travessa

Ingredientes

1 e 1/2 lata de leite
condensado
6 colheres (sopa) de mistura
para leite sabor morango tipo
Nesquik
2 colheres (sopa) de manteiga
1 caixa de creme de leite
(200g)
2 caixas de morangos
cortados no meio (600g)
Morangos inteiros para
decorar

GANACHE

250g de chocolate meio
amargo derretido
1/2 xícara (chá) de creme de
leite

Modo de Preparo

- 1- Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o Nesquik e a manteiga, mexendo até engrossar.
- 2- Desligue, misture com o creme de leite e reserve.
- 3- Coloque os morangos no fundo de um refratário médio e cubra com o creme de Nesquik.
- 4- Leve à geladeira por 30 minutos.
- 5- Retire, cubra com os ingredientes da ganache misturados, decore com morangos e sirva

BEIJINHO DE TRAVESSA



2 horas e
30 min



1

travessa

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 3 xícaras (chá) de coco ralado
- 180g de chocolate meio amargo picado
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- Cravos-da-índia para decorar

Modo de Preparo

- 1- Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, a margarina, o leite de coco e o coco ralado, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Reserve.
- 2- Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e misture com o creme de leite.
- 3- Em um refratário médio, intercale camadas de creme de coco e de creme de chocolate, terminando em creme de coco.
- 4- Decore com cravos e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BRIGADEIRO DE PRESTÍGIO NA TRAVESSA



3 horas
e 30 min



1

travessa

Ingredientes

2 latas de leite condensado
1 xícara (chá) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de leite
1 lata de creme de leite (300g)
100g de coco fresco ralado para polvilhar

Modo de Preparo

- 1- Coloque em uma panela o leite condensado, o chocolate, a manteiga, o leite e leve ao fogo médio, mexendo até começar a soltar do fundo da panela.
- 2- Retire do fogo, acrescente o creme de leite e misture até homogeneizar.
- 3- Transfira o brigadeiro para um refratário médio e polvilhe com o coco ralado.
- 4- Leve à geladeira por 3 horas antes de servir.