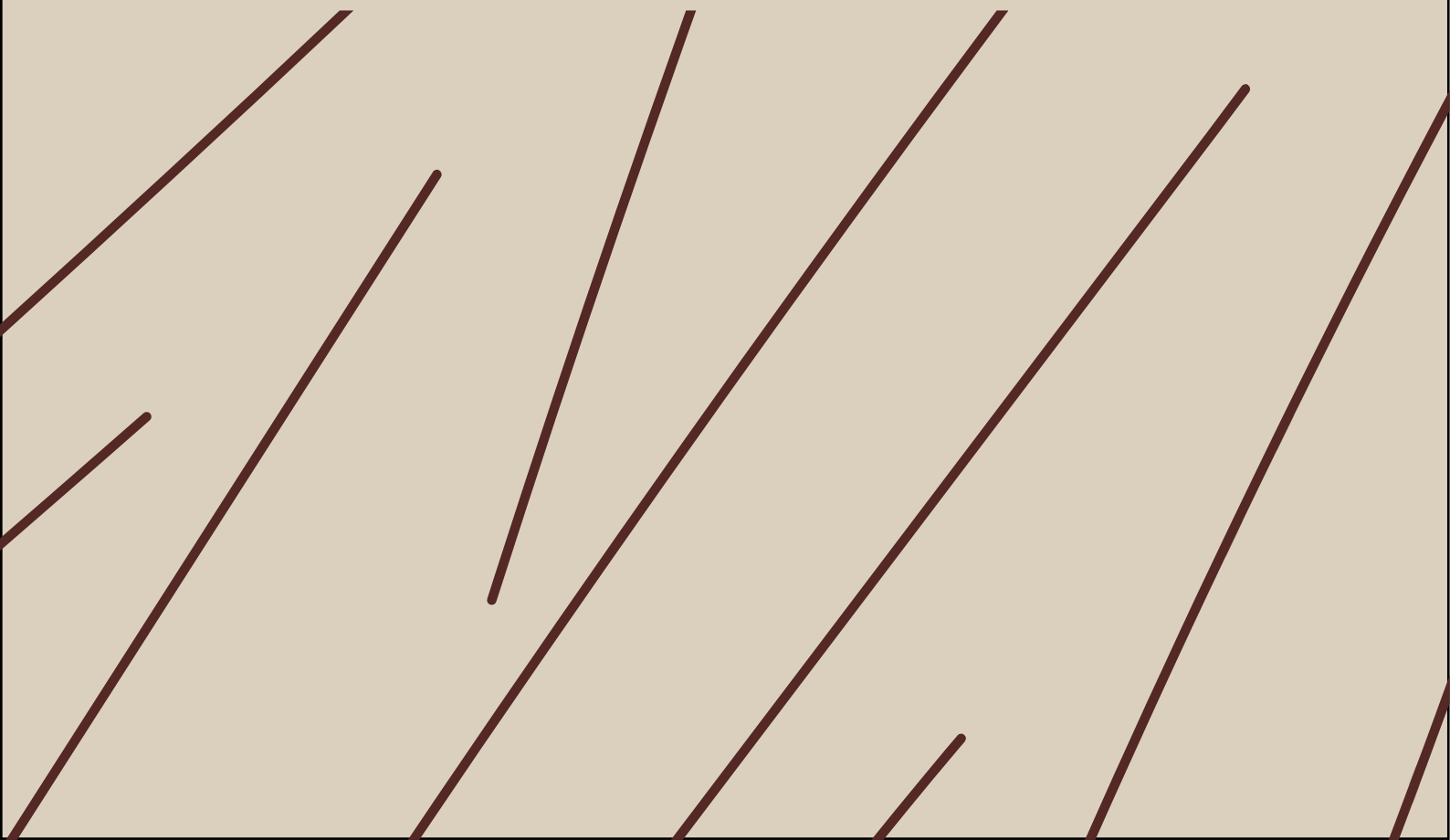


SOBREMESAS CLÁSSICAS



SUMÁRIO

Quindins da Ana	03
Manjar da Ana	05
Bolo Gelado de Coco	07
Pavê de Baunilha com Chocolate	09
Torta de Limão	11
Torta de Morango	13
Tiramisù	15
Gelado Romeu e Julieta	17





QUINDINS DA ANA

INGREDIENTES

- 500 g de **açúcar refinado ou cristal**
- 240 ml de **água**
- 200 g de **coco fresco** (não pode estar com os fios muito graúdos)
- 640 g de **gemas peneiradas 3 vezes ou gema pasteurizada**

CALDA DE BRILHO

- 100 g de **glucose de milho transparente**
- 15 ml de **água**

PREPARO

- Demonstração em vídeo

RENDIMENTO

- 1 quindão de 20 cm ou 200 unidades do mini

VALIDADE

- Até 3 dias refrigerado

Anotações extras:





MANJAR DA ANA

CREME DE COCO

- 800 g de **leite integral**
- 60 g de **amido de milho (maizena)**
- 400 ml de **leite de coco integral**
- 180 g de **açúcar refinado**
- 30 g de **coco em flocos**

CALDA

- 150 g de **açúcar cristal ou refinado**
- 90 ml de **água quente**
- 150 g de **ameixas sem caroço inteiras**

PREPARO

- Demonstração em vídeo

RENDIMENTO

- 10 a 12 porções

Forma de 20 cm - 1200 g

Forma individual - 210 g

VALIDADE

- Até 3 dias refrigerado

Anotações extras:





BOLO GELADO DE COCO

MASSA DO BOLO

- 3 **ovos** (180 g)
- 100 g de **açúcar refinado**
- 60 ml de **suco de laranja**
- 60 ml de **óleo**
- 100 g de **farinha de trigo**
- 20 g de **amido de milho**
- 10 g de **coco ralado**
- 6 g de **fermento em pó**

CALDA

- 150 ml de **leite de coco Frescoco**
- 50 g de **açúcar refinado**
- 250 ml de **leite**

COBERTURA

- 200 g de **creme de leite sem o soro gelado**
- 20 g de **açúcar refinado**
- 50 g de **coco em flocos**

PREPARO

- Demonstração em vídeo

RENDIMENTO

- 12 pedaços 4X4 ou 10 pedaços 5X5

VALIDADE

- Até 60 dias congelado ou até 7 dias refrigerado (embalado)

Anotações extras:





PAVÊ DE BAUNILHA COM CHOCOLATE

CREME DE BAUNILHA

- 600 ml de **leite integral**
- 1/4 de **fava de baunilha Vanilla Brasil**
- 4 **gemas**
- 150 g de **açúcar refinado**
- 40 g de **amido de milho**
- 60 g de **creme tipo chantilly Gran Finale**
batido em ponto médio

GANACHE DE CHOCOLATE

- 100 g de **chocolate ao leite**
- 100 g de **chocolate meio amargo**
- 200 g de **creme de leite**
- 10 ml de **conhaque ou rum**

CALDA

- 150 ml de **leite**
- 50 g **leite condensado**
- 5 ml de **extrato de baunilha**

MONTAGEM

- Biscoito maisena

DECORAÇÃO

- Raspas de chocolate

PREPARO:

- Demonstração em vídeo

RENDIMENTO:

- 12 a 15 porções

VALIDADE:

- Até 3 dias refrigerado





TORTA DE LIMÃO

MASSA SUCRE

- 240 g de **farinha de trigo**
- 100 g **açúcar refinado**
- 35 g de **farinha de amêndoas**
- 2 g de **sal**
- 120 g **manteiga extra gelada sem sal e picada**
- Raspas de 1 **limão**
- 1 **ovo**

MERENGUE ITALIANO

- 130 g de **açúcar**
- 60 g de **água**
- 100 g de **claras**
- 5 g de **baunilha**
- 65 g de **açúcar**

CREME DE LIMÃO

- 1 lata de **leite condensado**
- 120 ml de **suco de limão**
- Raspas de 1 **limão**
- 50 g de **creme de leite sem o soro**
- 50 g de **chantilly**

PREPARO:

- Demonstração em vídeo

RENDIMENTO:

- 15 Tarteletes de 8 cm

VALIDADE:

- 1 dia refrigerado





TORTA DE MORANGO

SABLE DE BAUNILHA

- 200g **farinha de trigo**
- 80 g de **açúcar refinado**
- 100g **manteiga extra gelada sem sal e picada**
- 10 g de **pasta de baunilha**
- 1 **ovo batido** (55 g)
- **Água gelada** se necessário

CREME DE BAUNILHA

- 500 ml de **leite integral**
- 1/2 **fava de baunilha**
- 4 **gemas** (100 g)
- 180 g de **açúcar refinado**
- 50 g de **amido de milho**

COBERTURA

- Morangos frescos
- Geleia de brilho
- Xerém (lateral)

PREPARO:

- Demonstração em vídeo

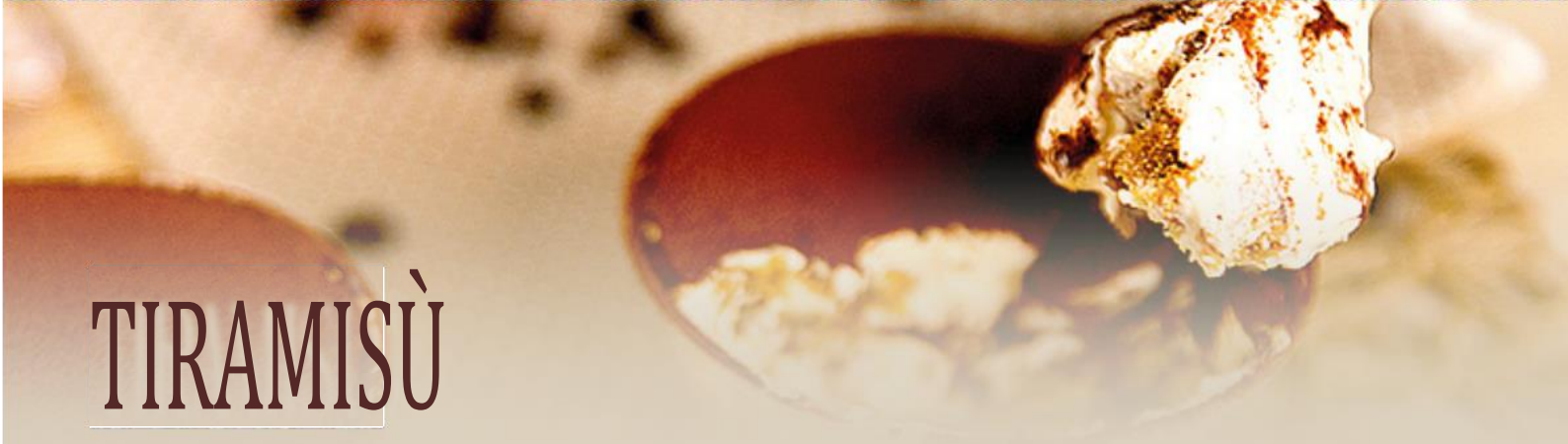
RENDIMENTO:

- 15 unidades de 8 cm

VALIDADE:

- 1 dia refrigerado





TIRAMISÙ

INGREDIENTES

- 5 **gemas peneiradas frescas ou pasteurizadas** (100 g)
- 125 g de **açúcar refinado**
- 10 ml de **vinho do Porto ou vinho Marsala**
- 350 g de **creme de leite fresco** ponto médio
- 450 g de **mascarpone**
- 6 g de **gelatina incolor** (hidratada e dissolvida)
- 10 g de **extrato de baunilha**
- 5 g de **pasta de baunilha Vanilla Brasil**

CALDA

- 250 ml de **café forte**
- 20 ml de **vinho do Porto**
- 40 g de **açúcar refinado**

MONTAGEM

- **Biscoito champanhe**

COBERTURA

- **Cacau em pó**

PREPARO:

- [Demonstração em vídeo](#)

RENDIMENTO:

- 12 a 15 porções

VALIDADE:

- Até 3 dias refrigerado





GELADO ROMEU E JULIETA

CREME DE BAUNILHA

- 800 ml de **leite integral**
- 1/2 **fava de baunilha**
- 4 **gemas**
- 180 g de **açúcar refinado**
- 50 g de **amido de milho (Maizena)**

GOIABADA CREMOSA

- 200 g de **goiabada**
- **Suco de laranja** até dar o ponto

DEPOIS DE FRIO

- 100 g de **creme tipo chantilly Gran Finale** batido em ponto médio
- 300 g de **cream cheese light**

MONTAGEM

- 1 pacote de **Club Social**

PREPARO

- Demonstração em vídeo

RENDIMENTO

- 12 a 15 porções

VALIDADE

- Até 3 dias refrigerado

Anotações extras:





AnaCosta