

ana costa

CONFEITARIA ARTESANAL

Anuário de Confeitaria

ÍNDICE

Bolos e Tortas Geladas I

<i>Torta Cremosa de Brigadeiro</i>	<i>05</i>
<i>Semi Naked Cake</i>	<i>06</i>
<i>Torta Crocante</i>	<i>07</i>
<i>Bolo Brownie</i>	<i>08</i>

Bolos e Tortas Geladas II

<i>Torta de Leite em Pó e Morangos</i>	<i>10</i>
<i>Torta Cremosa 6 Leites e Frutas Frescas</i>	<i>11</i>
<i>Torta Fina de Nozes e Baba de Moça</i>	<i>12</i>
<i>Bolo Red Velvet com Frutas Vermelhas</i>	<i>13</i>

Bolos da Vovó

<i>Laranja Tradicional</i>	<i>15</i>
<i>Mandioca com Coco</i>	<i>16</i>
<i>Pão de Mel</i>	<i>17</i>
<i>Ninho com Nutella</i>	<i>18</i>
<i>Cenoura</i>	<i>19</i>
<i>Laranja com Crumble e Nutella</i>	<i>20</i>

Bem Casados

<i>Clássico (Recheio de Nozes)</i>	<i>22</i>
<i>Pingado (Brigadeiro de Baunilha)</i>	<i>23</i>
<i>Amanteigado (Recheio de Ninho)</i>	<i>24</i>
<i>Sem glúten / Sem Lactose (Doce de Leite).....</i>	<i>25</i>

Doces Finos

<i>Mini Tarte Crocante de Gianduia</i>	<i>27</i>
<i>Mini Trufa de Passas ao Rum e Caramelo ...</i>	<i>28</i>
<i>Quadrado de Nutella</i>	<i>29</i>
<i>Camaféu Clássico de Nozes</i>	<i>30</i>
<i>Sushi de Fios de Ovos</i>	<i>31</i>
<i>Mini Cheesecake de Pistache e Limão</i>	<i>32</i>

Brigadeiros

<i>Brigadeiro Tradicional</i>	<i>34</i>
<i>Banana com Caramelo</i>	<i>35</i>
<i>Doce de Leite com Ameixa</i>	<i>36</i>
<i>Capuccino com Nozes</i>	<i>37</i>
<i>Limão</i>	<i>38</i>
<i>Brulê de Coco e Damasco</i>	<i>39</i>



ANUÁRIO DE CONFEITARIA - 2018 -

Bolos e Tortas Geladas I

<i>Torta Cremosa de Brigadeiro</i>	<i>05</i>
<i>Semi Naked Cake</i>	<i>06</i>
<i>Torta Crocante</i>	<i>07</i>
<i>Bolo Brownie</i>	<i>08</i>

Incluindo

<i>Ganache</i>
<i>Banho Crocante</i>
<i>Receita de Brownie</i>
<i>Técnica: Dressed Cake</i>

Algumas definições importantes

BOLO: Quando intercalamos camadas de massa amanteigada e camadas de recheio.

TORTA: Quando intercalamos camadas de massas aeradas e recheio.

TARTE OU TARTELETES: Quando temos uma base de massa que poderá ser pão de ló, massa folhada, patê sablê e o restante de recheio.

Tipos de Massas

AERADAS: Pão de Ló, Genoise e Chiffon

AMANTEIGADAS: Massa a base de manteiga

Farinha 00

- 1 kg de farinha de trigo comum
- 135g de amido de milho

Misture as duas para utilizar em massa de bolos

Calda Básica

- 600ml de água
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 laranja OU 1 maçã cortada em 4 partes
- 2 colheres (sopa) de licor de cacau, rum branco ou conhaque

PREPARO

Leve os 3 primeiros ingredientes ao fogo e deixe ferver por 8 minutos. Retire do fogo e peneire, depois de frio adicione a bebida.

Validade da Calda: 30 dias

Congelamento: 3 meses





Torta Cremosa de Brigadeiro

Rendimento da receita: 20 a 25 fatias médias (2,5 kg)

Custo da receita: R\$75

Preço sugerido: R\$75 o quilo

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: Forma de 20cm de diâmetro, Aro de 20 cm, Bico Pitanga 1M.

Tempo total de preparo: 12 horas

Validade: 3 dias em vitrine refrigerada

INGREDIENTES

CHIFFON DE CHOCOLATE

- 4 ovos (240g)
- 150g de açúcar refinado
- 100ml/g de leite
- 120ml/g de óleo
- 170g de farinha de trigo
- 30g de cacau em pó
- 6g de fermento em pó
- 6g de bicarbonato de sódio

PREPARO DA MASSA

Bata os ovos inteiros com o açúcar por 5 minutos, em seguida junte os líquidos e bata por mais 1 minuto. Retire da batedeira e misture os ingredientes secos mexendo com o auxílio de um fuet. Coloque a massa em 1 forma de 20cm de diâmetro untada somente no fundo e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 35 minutos ou até que esteja firme ao toque.

RECHEIO

- 1 ½ lata de leite condensado (590g)
- 30g de cacau em pó
- 1 ½ lata de creme de leite com soro (450g)
- 20g de manteiga sem sal
- 75g de chocolate meio amargo
- 75g de chocolate ao leite

PREPARO DO RECHEIO

Em uma panela média misture o leite condensado e o cacau em pó até obter uma mistura lisa e homogênea. Em seguida junte o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo médio mexendo sempre até obter um creme em ponto de brigadeiro mole (levantou fervura 8 minutos de cozimento). Retire do fogo e junte os chocolates. Mexa até derreter o chocolate completamente e deixe esfriar.

GANACHE

- 450g de creme de leite (só lata)
- 30g de glucose
- 20 g de manteiga sem sal
- 450g de chocolate meio amargo
- 20ml de rum branco ou conhaque

PREPARO DA GANACHE

Em uma panela coloque o creme de leite e a glucose, quando levantar fervura desligue o fogo e junte o chocolate bem picado. Mexa até obter um creme liso e homogêneo. Deixe descansar em TEMPERATURA AMBIENTE (NUNCA NA GELADEIRA). Faça sempre de um dia para o outro. Quando for alisar o bolo reserve 3 colheres de sopa.

DECORAÇÃO

- Brigadeiros
- Granulado desejado passado pelo pó bronze Gran Chef

MODO DE FAZER

Divida a massa em três partes. Inicie colocando em um aro ou forma de fundo falso o primeiro disco de massa, regue com a calda de sua preferência e coloque metade do recheio, outra camada de massa, molhe novamente e coloque o restante do recheio. Finalize com a última camada de massa e molhe. Leve para gelar por 8 horas. Desenforme e espatule o bolo com ganache até obter um bolo liso. Aqueça a ganache reservada, coloque em um cone de papel manteiga e faça as gotas nas laterais. Junte toda ganache que sobrou e leve a geladeira por 10 minutos ou até que fique firme em ponto de bico. Coloque no saco de confeitar com Bico 1M e decore com conchinhas toda superfície do bolo. Decore com brigadeiros e sirva a seguir.



Semi Naked Cake

Rendimento da receita: 20 fatias médias (2,5 kg)

Custo da receita: R\$75

Preço sugerido: R\$75 o quilo

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: 3 formas de 20cm de diâmetro, espátula lisa, liquidificador.

Tempo total de preparo: 6 horas

Validade: 3 dias em vitrine refrigerada

INGREDIENTES

MASSA DE BAUNILHA

- 5 ovos (300g)
- 180g de açúcar refinado
- 10g de essência de baunilha
- 120 ml de óleo
- 120 ml de leite
- 240g de farinha de trigo
- 12 g de fermento em pó

PREPARO DA MASSA

Bata em velocidade máxima na batedeira o açúcar, a margarina e a essência de baunilha, até formar um creme branco. Em seguida vá juntando os ovos, um a um. Em seguida alterne o leite com os secos. Pese a massa e divida em 3 formas de 20cm e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 20 a 25 minutos.

Dica: Deixe as massas descansarem pelo menos 4 horas para que fiquem mais firmes e fáceis de serem manuseadas.

CREME DE NOZES

- 350g de chocolate branco derretido e frio
- 150g de creme de leite sem o soro (não pode ser caixinha)
- 150g de nozes trituradas
- 50g de chantilly batido firme

PREPARO DO RECHEIO

Derreta o chocolate e deixe esfriar. Em seguida junte os demais ingredientes até obter um creme liso e homogêneo, por último junte o chantilly.

COULIS DE DAMASCOS

- 200g de damascos
- Suco de laranja até cobrir
- Raspas de 1 laranja

PREPARO DO COULIS

Deixe de molho o damasco bem picadinho no suco de laranja. Bata no processador até obter um purê grosso, não pode ficar líquida. Acrescente as raspas de laranja e reserve.

COBERTURA E DECORAÇÃO

- 250g de chantilly batido
- Flores naturais

MODO DE FAZER

Coloque uma pequena porção de recheio no prato para “colar” o primeiro disco de massa. Umedeça (não molhar), com a calda básica. Coloque metade do recheio de nozes com o auxílio de um saco de confeitar. **ATENÇÃO:** Deixe mais ou menos 1 dedo da borda sem recheio (Isso é muito importante para que o chantilly preencha esse espaço e dê um acabamento liso e perfeito para a lateral de seu semi naked). Coloque metade do purê de damasco. Repita o processo e finalize com o último disco de massa.

Dica da Ana: Coloque sempre a parte de cima da massa voltada para baixo, para que a calda tenha uma melhor absorção.

Faça uma camada grossa de chantilly em todo bolo e depois que o bolo estiver totalmente coberto retire o excesso do chantilly com uma espátula lisa. Decore com flores atóxicas.



Torta Crocante

Rendimento da receita: 20 fatias médias (2,5 kg)

Custo da receita: R\$65

Preço sugerido: R\$55 o quilo

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: Formas de 20cm de diâmetro, papel manteiga e bico pitanga 864

Tempo total de preparo: 12 horas

Validade: 3 dias em vitrine refrigerada

INGREDIENTES

CHIFFON DE CHOCOLATE

- 4 ovos (240g)
- 150g de açúcar refinado
- 100ml/g de leite
- 120ml/g de óleo
- 170g de farinha de trigo
- 30g de cacau em pó
- 6g de fermento em pó
- 6g de bicarbonato de sódio

BRIGADEIRO DE CARAMELO E AMENDOIM

- 1 lata de leite condensado
- 15g de farinha de trigo
- 80g de açúcar refinado
- 1 lata de creme de leite aquecido
- 20g de manteiga sem sal
- 100g de chocolate branco bem picadinho
- 5g de pasta de baunilha Blend
- 100g de amendoim torrado sem a pele triturado grosseiramente
- 100g de chantilly de baunilha

DECORAÇÃO DE GANACHE

- 150g de chocolate meio amargo
- 150g de creme de leite de lata
- 20g de glucose aquecida

Derreta o chocolate e junte o creme de leite e a glucose. Deixe a mistura fora da geladeira até obter um creme liso e pastoso.

PREPARO DA MASSA

Bata os ovos inteiros com o açúcar por 5 minutos, em seguida junte os líquidos e bata por mais 1 minuto. Retire da batedeira e misture os ingredientes secos mexendo com o auxílio de um fuet. Coloque a massa em 1 forma de 20cm de diâmetro untada somente no fundo e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 35 minutos ou até que esteja firme ao toque.

PREPARO DO RECHEIO

Misture o leite condensado e a farinha de trigo e reserve. Leve ao fogo médio uma panela e coloque o açúcar para caramelizar, junte o creme de leite aquecido aos poucos e deixe ferver até que o caramelo dissolva completamente. Junte a manteiga e em seguida junte ao leite condensado. Leve ao fogo médio mexendo sempre e quando levantar fervura deixe cozinhar por 8 minutos. Retire do fogo e junte o chocolate, a pasta de baunilha e o amendoim. Deixe esfriar. Quando for montar a torta junte o chantilly ao brigadeiro.

BANHO DE CHOCOLATE CROCANTE

- 150g de chocolate ao leite
- 150g de chocolate meio amargo
- 200g de gordura vegetal hidrogenada em temperatura ambiente
- 150g de amendoim torrado e triturado grosseiramente

Derreta o chocolate e junte a gordura aos poucos até obter uma mistura lisa e totalmente homogeneizada. Junte o amendoim e deixe a calda atingir 34°C e quando o bolo estiver bem gelado banhe com essa calda de chocolate.

MONTAGEM

Divida a massa em três partes. Inicie colocando em um aro ou forma de fundo falso coloque um disco de papelão ou isopor e inicie a montagem da torta. Coloque o primeiro disco de massa, regue com a calda de sua preferência e coloque metade do recheio, outra camada de massa, molhe novamente e coloque o restante do recheio. Finalize com a última camada de massa e molhe. Leve para gelar por 8 horas. Desenforme e leve ao freezer por 20 minutos. Em seguida coloque em cima de uma base de banhe com a calda que deverá estar morna a 34°C. Finalize na superfície com pitangas de ganache.



Bolo Brownie Fudge

Rendimento da receita: 25 fatias médias (2,5 kg)

Custo da receita: R\$75

Preço sugerido: R\$75 o quilo

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: 3 formas de 20cm, 1 forma de 15 m, bico pitanga 864, batedeira

Tempo total de preparo: 12 horas

Validade: 3 dias em vitrine refrigerada

INGREDIENTES

MASSA DO BROWNIE

- 450g de manteiga sem sal
- 270g de chocolate meio amargo
- 113g de farinha de trigo
- 300g de açúcar mascavo
- 60g de cacau em pó
- 5 ovos + 4 claras
- 150g de açúcar refinado

Dicas da Ana:

- *O ponto correto é quando o brownie começa soltar da lateral da forma.*
- *Temos que assar o brownie em 3 formas porque depois de pronto ele ficara muito cremoso e não tem como cortar discos. Para desenformar e cortar o brownie é importante que ele esteja bem gelado.*

PREPARO DA MASSA

Derreta a manteiga e o chocolate em fogo baixo. Reserve. Peneire farinha, açúcar mascavo e cacau em pó. Reserve. Bata na batedeira os ovos, às claras e o açúcar refinado por 5 minutos, junte a mistura de manteiga e chocolate. Por último misture com o fuet os ingredientes secos. Coloque em uma forma de 15 cm forrada com papel manteiga 150g de massa (este será para cortar e decorar a superfície do bolo). Pese o restante da massa e divida em 3 formas de 20cm. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 20 a 25 minutos.

BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE

- 1 lata de doce de leite (395g)
- 20g de farinha de trigo (sem fermento)
- 1 lata de creme de leite
- 20g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 100g de chocolate branco picado
- 150g de cream cheese light
- 150g de chantilly batido firme

Dicas da Ana:

- *A farinha de trigo no brigadeiro é apenas um espessante, caso não queira usar pode retirar. O que mudará é o tempo de cocção. Ele irá cozinhar no dobro do tempo, mas chegará no mesmo ponto.*
- *Na finalização do recheio não podemos usar o globo para bater o brigadeiro com o chantilly e o cream cheese, pois o globo incorpora muito ar e o recheio ficará mole. Por isso usamos a raquete.*

PREPARO DO RECHEIO DE BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE

Coloque em uma panela média o doce de leite e em seguida misture a farinha de trigo, acrescente o creme de leite e a manteiga e mexa até obter uma mistura homogênea. Leve ao fogo alto e quando levantar fervura abaixe o fogo e cozinhe por 8 minutos. Desligue o fogo e junte o chocolate branco. Deixe esfriar. Bata na batedeira com o GLOBO o chantilly firme e o cream cheese por 2 minutos. Junte o brigadeiro frio, e bata com o batedor RAQUETE até obter um creme liso e homogêneo. Utilize para montagem do bolo.

DECORAÇÃO

- 1 faixa de acetato BWB Corações
- 60g Color Bits Cobertura Amarelo
- Pó Bronze Gran Chef
- 250g de cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo

MODO DE FAZER

Inicie colocando em uma forma de fundo falso ou aro o primeiro disco de massa. Coloque metade do recheio, outra camada de massa, o restante do recheio. Finalize com a última camada de massa. Leve para gelar por 8 horas. Derreta o color bits e em seguida pese a quantidade pedida na receita, coloque o pó até a mistura ficar totalmente bronze. Espere esfriar, pinte cada coração e deixe secar. Em seguida passe a fracionada a 34°C e espalhe. Quando estiver maleável, aplique na lateral toda do bolo. Leve para gelar por 3 a 5 minutos e quando estiver totalmente opaca, retire da geladeira e remova a placa. Decore com a ganache, o bico 864 e com pedaços de brownie.



ANUÁRIO DE CONFEITARIA - 2018 -

Bolos e Tortas Geladas II

Torta de Leite em Pó e Morangos 10

Torta Cremosa 6 Leites e Frutas Frescas 11

Torta Fina de Nozes e Baba de Moça 12

Bolo Red Velvet com Frutas Vermelhas 13

Incluindo

Recheio de Leite em Pó

Chantinho

Baba de Moça

Massa Red Velvet



Torta Cremosa de Leite em Pó e Morangos

Rendimento da receita: 25 fatias médias (2,5 kg)

Custo da receita: R\$75

Preço sugerido: R\$75 o quilo

Dificuldade: 

Essencial: 1 forma de 20cm, papel manteiga, placa Coração BWB

Tempo total de preparo: 12 horas

Validade: 3 dias em vitrine refrigerada

INGREDIENTES

MASSA DE BAUNILHA

- 5 ovos (300g)
- 180g de açúcar refinado
- 10g de essência de baunilha
- 120 ml de óleo
- 120 ml de leite
- 240g de farinha de trigo
- 12g de fermento em pó

PREPARO DA MASSA

Bata na batedeira com o batedor globo os ovos e o açúcar por 5 minutos. Junte os líquidos (leite e óleo) e bata rapidamente. Retire o bowl da batedeira e misture com o auxílio de um fuet os secos aos poucos. Leve para assar em forma de 20cm de diâmetro em forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 35 minutos ou até que esteja firme ao toque. Reserve.

CREME LEVE DE LEITE EM PÓ

- 2 latas de leite condensado
- 60g de leite em pó
- 20g de manteiga sem sal
- 2 latas de creme de leite
- 150g de chantilly
- 60g de leite em pó
- 5g de pasta de baunilha Blend

PREPARO DO CREME

Numa panela grande, misture o leite condensado e o leite em pó. Em seguida junte a manteiga, o creme de leite e leve ao fogo médio mexendo sempre. Quando levantar fervura cozinhe por 8 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar.

Bata na batedeira em velocidade média (2 ou 3) o chantilly (líquido e gelado), o leite em pó e a pasta até obter um chantilly liso e firme. Junte o brigadeiro frio e bata com o batedor raquete.

MONTAGEM

- 2 caixinhas de morangos frescos (Reserve 10 inteiros para decoração)
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 200g de Chantilly Bettercreme Rich's Nata ou Baunilha batido

MODO DE FAZER

Pique os morangos em 4 partes, polvilhe o açúcar refinado e deixe em uma peneira 30 minutos antes de usar. Divida a massa em três partes. Coloque o primeiro disco de massa, regue com a calda de sua preferência e metade do recheio. Em seguida coloque uma camada bem fina de chantilly e metade dos morangos, passe outra camada bem fina de chantilly. Repita o processo finalizando com o último disco de massa e molhando. Leve para gelar por 8 horas. Desenforme e decore.

Dicas da Ana: polvilhar o açúcar no morango é importante, pois você irá fazer o morango 'chorar' e eliminar toda acidez que deixa aquele sabor 'estragado' no dia seguinte.

DECORAÇÃO

- 1 placa de textura BWB Corações
- 250g de cobertura fracionada sabor chocolate branco
- Pó Brillante Ruby Gran Chef
- Pincel macio
- 10 flores (usei rosas)
- 10 unidades de morangos lavados e com cabo

MODO DE FAZER

Derreta a cobertura e deixe amornar, quando então aplique na placa com o auxílio de uma espátula. Quando estiver maleável, aplique na lateral toda do bolo. Leve para gelar por 3 a 5 minutos e quando estiver totalmente opaca retire da geladeira e em seguida remova a placa. Passe o pó ruby com pincel largo e fofo e na superfície coloque os morangos na borda e as rosas ao centro.

Dicas da Ana: Passe fita floral verde ou plástico filme no caule das flores.



Torta Cremosa 6 Leites e Frutas Frescas

Rendimento da receita: 25 fatias médias (2,5 kg)

Custo da receita: R\$55

Preço sugerido: R\$65 o quilo

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: 1 forma de 20cm, bombinha de flit, pó Ouro Gran Chef

Tempo total de preparo: 12 horas

Validade: 3 dias em vitrine refrigerada

INGREDIENTES

CHIFFON DE NINHO

- 5 ovos (300g)
- 10g de essência de baunilha
- 150g de açúcar refinado
- 100ml de leite
- 120ml de óleo
- 200g de farinha de trigo
- 40g de leite em pó integral
- 12g de fermento em pó

PREPARO DA MASSA

Bata os ovos inteiros com o açúcar por 5 minutos, em seguida junte os líquidos e bata por mais 1 minuto. Retire da batedeira e misture os ingredientes secos mexendo com o auxílio de um fuet. Coloque a massa em 1 forma de 20cm de diâmetro untada somente no fundo e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 35 minutos ou até que esteja firme ao toque.

RECHEIO DE 6 LEITES

- 250g de leite condensado
- 40g de leite em pó
- 15g de amido de milho
- 15g de farinha de trigo
- 500ml de leite
- 175g de creme de leite
- 50g de manteiga sem sal
- 200g de chocolate branco

PREPARO DO CREME

Misture todos os ingredientes na sequência descrita e leve ao fogo médio mexendo sempre, quando levantar fervura cozinhe por 8 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar por no mínimo 8 horas em geladeira.

OUTROS INGREDIENTES

- 400g de morangos picados em 4 partes e dessorados com 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 200g de pêssegos em calda em calda - 200g de kiwi (corte o kiwi em 4 partes e retire a parte branca, pois ela amarga)

Deixe todas as frutas picadas em uma peneira

CHANTININHO

- 500ml de creme vegetal bem gelado
- 80g de leite em pó
- 5g de pasta Blend de baunilha

Bata todos os ingredientes em velocidade média até obter um creme liso e homogêneo.

DECORAÇÃO

- 12 unidades de morangos frescos cortados ao meio
- 2 kiwis fatiados
- 3 metades de pêssegos picados
- Bico 1M, Espátula Grande, Espátula pequena Prime Chef +Pó Ouro Gran Chef na bombinha de Flit

MONTAGEM

Divida a massa em três partes. Coloque o primeiro disco de massa, regue com a calda de sua preferência e coloque metade do recheio, uma camada bem fina de chantilly e metade das frutas, passe outra camada bem fina de chantilly. Repita o processo finalizando com o último disco de massa e molhando. Leve para gelar por 8 horas. Desenforme e decore com o chantininho. Passe uma camada generosa de chantininho em toda lateral, e alise com uma espátula lisa. Com uma espátula pequena faça movimentos de baixo para cima em toda extensão. Na superfície usei o bico 1M e fiz o movimento da letra C. Finalizei com as frutas que usamos no recheio e pulverizei um pouco de pó ouro (APENAS O PÓ).



Torta Fina de Nozes e Baba de Moça

Rendimento da receita: 25 fatias médias (2,5 kg)

Custo da receita: R\$75

Preço sugerido: R\$75 o quilo

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: 1 forma de 20cm, Bico 1M, maçarico, termômetro

Tempo total de preparo: 12 horas

Validade: 3 dias em vitrine refrigerada

MASSA LEVE DE NOZES

- 4 ovos inteiros (240g)
- 200g de açúcar refinado
- 100ml de leite
- 120ml de óleo
- 200g de farinha de trigo peneirada
- 12g de fermento em pó
- 30g de nozes bem trituradas (tipo farinha)

Bata os ovos inteiros com o açúcar até obter um creme fofo (cerca de 5 minutos). Diminua a velocidade e junte os líquidos, bata por minuto. Retire da batedeira e junte a farinha e o fermento mexendo delicadamente com o próprio batedor. Por último coloque as nozes. Despeje em forma untada com desmoldante OU Margarina OU Manteiga (somente no fundo), e asse em forno médio por aproximadamente 30 minutos, ou até que esteja firme ao toque.

BRIGADEIRO DE NOZES

- 1 lata de leite condensado
- 10g de farinha de trigo (opcional)
- 1 lata de creme de leite
- 10g manteiga sem sal
- 100g de chocolate branco bem picado
- 50g de nozes trituradas
- 100g de chantilly em ponto firme

Em uma panela coloque o leite condensado e misture a farinha de trigo. Coloque o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo médio mexendo sempre, quando levantar fervura cozinhe por 8 minutos. Retire do fogo e junte o chocolate picado e mexa até o chocolate derreter por completo, em seguida junte as nozes e deixe esfriar. Depois que o brigadeiro estiver completamente frio junte o chantilly e reserve para montagem.

BABA DE MOÇA

- 175g de Doçúcar União
- 400ml de água
- 15g de manteiga sem sal
- 25g de amido de milho
- 150ml de leite de coco
- 9 gemas peneiradas
- 1 colher (sopa) de aroma de baunilha
- 1 colher (chá) de aroma de rum

Faça uma calda em ponto de fio (117°C) com a água e o açúcar. Junte a manteiga e deixe amornar. Adicione o amido de milho dissolvido no leite de coco e as gemas. Misture e volte ao fogo mexendo sempre e quando levantar fervura cozinhe por 1 minuto. Desligue o fogo e deixe esfriar. Assim que estiver frio junte os aromas. Reserve para montagem.

COBERTURA DE MERENGUE ITALIANO

- 200g de açúcar refinado
- 85g de água
- 150g de claras
- 10g de essência de baunilha
- 100g de açúcar refinado

Leve ao fogo a primeira quantidade de açúcar (200 g) com a água até chegar no ponto de fio grosso (117°C). Enquanto isso bata as claras em neve e quando chegar nesse ponto, adicione a baunilha e a segunda quantidade de açúcar (100 g) e vá batendo na velocidade mínima até obter um merengue liso e brilhante. Diminua a velocidade até a calda chegar no ponto. Quando a calda chegar no ponto, retire do fogo e coloque de uma vez no centro da cuba da batedeira desligada. Bata até que o merengue esfrie.

MONTAGEM

- 100g de fios de ovos
- 12 metades de nozes
- Pó Dourado

Divida a massa em 3 partes. Inicie a montagem em uma forma de fundo falso ou aro de 25cm de diâmetro. Coloque um disco de massa e regue com a calda básica. Coloque metade do recheio de brigadeiro de nozes, repita o processo e finalize com o último disco de massa, regue com a calda básica e leve para gelar por 12 horas. Decore a torta usando o Bico Pitanga 1M, faça conchinhas em todo o bolo e queime com o maçarico. Decore com fios de ovos e nozes passadas pelo pó dourado.



Bolo Red Velvet com Frutas Vermelhas

Rendimento da receita: 25 fatias médias (2,5 kg)

Custo da receita: R\$75

Preço sugerido: R\$75 o quilo

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: 3 formas de 20cm, Bico 1M, espátula

Tempo total de preparo: 12 horas

Validade: 3 dias em vitrine refrigerada

INGREDIENTES

MASSA RED VELVET

- 220g de manteiga ou margarina (80% de lipídeos) sem sal em ambiente
- 280g de açúcar refinado
- 2g de corante vermelho hidrossolúvel Gran Chef
- 3 unidades ovos em ambiente (180g)
- 350g de farinha de trigo
- 12g de fermento em pó
- 6g de cacau em pó
- 300g/ml de leite em ambiente

PREPARO DA MASSA

Bata na batedeira com o batedor globo por 10 minutos a manteiga e o açúcar refinado. Em seguida adicione o corante e os ovos 1 a 1 batendo até obter uma massa lisa. Troque de batedor (coloque a raquete) e intercale os secos e o leite. Bata delicadamente até obter uma massa linda e lisa. Divida a massa em 3 formas de 20cm de diâmetro untadas com desmoldante PR100 e leve para assar em forno preaquecido a 160°C por 20 a 25 minutos. Reserve.

RECHEIO

- 1 lata de leite condensado
- 50g de leite em pó
- 1 lata de creme de leite
- 20g de manteiga sem sal
- 100g de chocolate branco
- 50g de chantilly batido

PREPARO DA MASSA

Em uma panela coloque o leite condensado e misture o leite em pó, em seguida coloque o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo médio mexendo sempre, quando levantar fervura cozinhe por 8 minutos. Retire do fogo e junte o chocolate picado e mexa até o chocolate derreter por completo. Depois que o brigadeiro estiver completamente frio junte o chantilly e reserve para montagem.

GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS

- 400g de morangos cortados em 4 partes
- 100g de mirtilos
- 50g de amoras
- 50g de framboesas
- 150g de açúcar
- 5g de pectina
- 10g de açúcar refinado

Leve tudo ao fogo alto, quando levantar fervura abaixe e fogo e cozinhe até reduzir e virar geléia. Quando retirar do fogo juntar a pectina misturada no açúcar refinado.

Dica: A Pectina vai deixar a geléia mais estável dentro do bolo, evitando que “escorregue” durante o transporte.

MONTAGEM E FINALIZAÇÃO

- 300g de chantilly batido em ponto firme
- Frutas vermelhas frescas (usei groselhas, amoras e morangos)

Coloque uma pequena porção de recheio no prato para “colar” o primeiro disco de massa. Umedeça (não molhar), com a calda básica. Coloque metade do recheio com o auxílio de um saco de confeitar. **ATENÇÃO:** Deixe mais ou menos 1 dedo da borda sem recheio (Isso é muito importante para que o chantilly preencha esse espaço e dê um acabamento liso e perfeito para a lateral de seu naked cake). Coloque no centro metade da geléia. Repita o processo e finalize com o último disco de massa.

Dica: Coloque sempre a parte de cima da massa voltada para baixo, para que a calda tenha uma melhor absorção.

Faça uma camada grossa de chantilly em todo bolo e depois que o bolo estiver totalmente coberto retire o excesso do chantilly com uma espátula lisa. Decore com as frutas vermelhas.



ANUÁRIO DE CONFEITARIA - 2018 -

Bolos da Voró

<i>Laranja Tradicional</i>	<i>15</i>
<i>Mandioca com Coco</i>	<i>16</i>
<i>Pão de Mel</i>	<i>17</i>
<i>Ninho com Nutella</i>	<i>18</i>
<i>Cenoura</i>	<i>19</i>
<i>Laranja com Crumble e Nutella</i>	<i>20</i>

Incluindo

Coberturas clássicas
Dicas de temperatura
Ganache
Brigadeiros



Bolo de Cenoura “com frescura”

Rendimento da receita: 2 unidades médias

Custo da receita: R\$25

Preço sugerido: R\$35 cada

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: Liquidificador, fuet, 1 forma tipo bailerine, desmoldante

Tempo total de preparo: 2 horas

Validade: 2 dias em vitrine refrigerada

INGREDIENTES

MASSA

- 170g de cenouras pequenas descascadas e picadas
- 240g de ovos
- 200g de óleo de soja Liza ou Soya
- 250g de açúcar refinado
- 180g de farinha de trigo Venturelli
- 60g de amido de milho
- 12g de fermento em pó
- 50g de amêndoas sem pele, torradas e trituradas

PREPARO DA MASSA

Bata no liquidificador por 4 minutos a cenoura, os ovos, o óleo e o açúcar. Misture com o auxílio de um batedor de arame a farinha de trigo, o amido, o fermento em pó. Coloque em forma tipo Baillerine untada e enfarinhada (25 cm de diâmetro). Preaqueça o forno a 180°C e asse por aproximadamente 40 minutos, ou até que esteja dourado e firme ao toque.

COBERTURA

- 500ml de leite
- 100g de açúcar
- 20g de glucose de milho
- 20g de manteiga sem sal
- 10g de Cacau em Pó Harald
- 100g de Chocolate Meio Amargo Harald bem picado

PREPARO DA MASSA

Numa panela média misture o leite, o açúcar, a glucose, a manteiga e o cacau até homogenizar. Leve ao fogo alto e quando levantar fervura, abaixe o fogo e deixe reduzir até ficar levemente cremoso. Retire do fogo e junte o chocolate picado. Reserve a calda até ficar morna (quase fria). Coloque no bolo morno.

DECORAÇÃO

- Brigadeiros, ganache, mini trufas

FINALIZAÇÃO

Desenforme o bolo e depois de totalmente frio coloque a calda (que também deverá estar fria) e em seguida coloque em toda lateral mini brigadeiros ou mini trufas para decorar.



Bolo de Laranja Tradicional

Rendimento da receita: 12 fatias médias

Custo da receita: R\$13,50

Preço sugerido: R\$35

Dificuldade: 

Essencial: Forma de furo central de 22 ou 23cm de diâmetro, espremedor

Tempo total de preparo: 2 horas

Validade: 2 dias em vitrine refrigerada

INGREDIENTES

MASSA

- 270g de ovos
- 265g de açúcar refinado
- Raspas de 1 laranja
- 150g de margarina 80% de lipídeos sem sal
- 150ml de suco de mexirica
- 250g de farinha de trigo
- 40g de amido de milho
- 12g de fermento em pó

PREPARO DA MASSA

Bata na batedeira com o batedor globo em velocidade máxima o açúcar e a margarina, até formar um creme branco (cerca de 10 minutos). Diminua a velocidade da batedeira e vá juntando os ovos, um a um. Retire da batedeira e com o auxílio de um funil alterne o suco com os secos peneirados. Por último as raspas de laranja. Coloque a massa na forma de furo central (usei da Prime Chef) untada com desmoldante PR100 e leve para assar em forno a 160°C por aproximadamente 35 minutos. (Se usar forma tradicional, assar em 180°C).

COBERTURA

- 200g de açúcar impalpável
- Suco de 2 limões pequenos até dar ponto
- Raspas de 1 laranja pêra ou Bahia grande

PREPARO DA COBERTURA

Coloque o açúcar em um recipiente e em seguida coloque o suco de limão e vá mexendo até dar o ponto (tem que ficar grosso igual fondant).



Bolo de Mandioca, Aipim ou Macaxeira

Rendimento da receita: 12 fatias médias

Custo da receita: R\$20

Preço sugerido: R\$45

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: Forma de furo central de 22 ou 23cm de diâmetro, ralador

Tempo total de preparo: 2 horas

Validade: 1 dia em vitrine seca

INGREDIENTES

MASSA

- 500g de mandioca (aipim) ralada no ralo médio espremido
- 5 ovos (300g) - claras em neve
- 300g de açúcar refinado
- 180g de manteiga sem sal macia
- 100ml de leite de coco
- 100g de coco fresco
- 1 pitada de sal
- 12g de fermento

PREPARO DA MASSA

Colocar a mandioca ralada em um pano de prato e espremer bem até tirar TODO o líquido. Reserve. Bata na batedeira as gemas, o açúcar e manteiga sem sal e macia até ficar totalmente esbranquiçada. Junte o leite de coco e bata até homogenizar. E seguida coloque o coco, a mandioca e bata até obter um creme liso e homogêneo. Por último coloque o fermento em pó, o sal e as claras em neve. Mexa até obter uma massa homogênea. Leve para assar em Forma Prime Chef de furo central em forno preaquecido a 160°C por 40 a 45 minutos ou até que esteja firme ao toque.

COBERTURA E DECORAÇÃO

- Açúcar impalpável
- Coco em Fitas



Bolo Pão de Mel

Rendimento da receita: 2 unidades médias

Custo da receita: R\$25

Preço sugerido: R\$35

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: 2 formas de bolo inglês tubular, saco de confeitar, desmoldante

Tempo total de preparo: 2 horas

Validade: 2 dias em vitrine refrigerada

INGREDIENTES

MASSA BÁSICA

- 4 ovos (240g) em temperatura ambiente
- 100g de açúcar refinado
- 100 g de açúcar mascavo
- 220ml/g de óleo de milho
- 150g de mel
- 110 ml/g de leite
- 15g de cacau em pó Harald
- 220g de farinha de trigo
- 2g de canela em pó
- 1g de cravo em pó
- 12g de fermento em pó

PREPARO DA MASSA

Bata no liquidificador os ovos, os açúcares, o óleo, o mel e o leite por 3 minutos. Peneire todos e secos e junte a mistura batida no liquidificador mexendo com o auxílio de um fuet. Leve para assar em 2 formas de Bolo Inglês Tubular em forno preaquecido a 180°C por 35 minutos, ou até que esteja firme ao toque.

RECHEIO

- 600g de doce de leite
- 150g de cream cheese
- 80g de nozes trituradas

PREPARO DO RECHEIO

Bata na batedeira o doce de leite e o cream cheese com o batedor raquete ou misture com uma espátula. Por último acrescente as nozes. Coloque o recheio no saco de confeitar. Reserve.

COBERTURA GANACHE

- 150g de chocolate meio amargo Harald
- 200g de creme de leite de caixinha
- 20ml de licor de cacau ou conhaque

FINALIZAÇÃO

Derreta o chocolate e junte os demais ingredientes. Depois que o bolo estiver totalmente frio retire o tubo e recheie com o auxílio do saco de confeitar preenchendo dos dois lados. Cubra com a cobertura de chocolate e sirva a seguir.



Bolo de Choconinho

Rendimento da receita: 12 fatias médias

Custo da receita: R\$25

Preço sugerido: R\$35

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: Forma de 23cm com furo central, saco de confeitar, desmoldante.

Tempo total de preparo: 3 horas

Validade: 2 dias em vitrine seca

INGREDIENTES

MASSA DE CHOCOLATE MOLHADINHA

- 125g de farinha de trigo
- 10g de fermento em pó
- 5g de bicarbonato de sódio
- 15g de chocolate em pó
- 1 pitada de sal
- 225g de iogurte natural
- 170g de chocolate meio amargo
- 100g de manteiga sem sal em ambiente
- 3 ovos (180g)
- 150g de açúcar refinado
- 25ml de água quente

PREPARO DA MASSA

Peneire todos os secos e reserve. Aqueça o chocolate, a manteiga e o iogurte no banho maria. Reserve. Bata os ovo inteiros com o açúcar até dobrar de volume, junte os ingredientes aquecidos no banho maria e em seguida, com o auxílio de um fuet, adicione os secos. Por último junte a água quente e leve a massa para assar em forma de furo central de 23cm de diâmetro. Forno preaquecido a 180°C por 40 minutos ou até que esteja firme ao toque.

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE

- 200g de leite condensado
- 30g de cacau em pó
- 10g de manteiga sem sal
- 1 caixinha de creme de leite (200g)

PREPARO DO BRIGADEIRO

Coloque em uma panela média o leite condensado e misture o cacau em pó, misture até obter uma mistura homogênea. Junte a manteiga e o creme de leite e leve ao fogo médio mexendo sempre. Assim que levantar fervura cozinhe por 4 minutos. Reserve até esfriar. Depois de frio coloque em um saco de confeitar e reserve para finalização.

BRIGADEIRO DE NINHO

- 200g de leite condensado
- 40g de leite em pó
- 10g de manteiga sem sal
- 1 caixinha de creme de leite (200g)

PREPARO DO BRIGADEIRO

Coloque em uma panela média o leite condensado e misture o leite em pó, misture até obter uma mistura homogênea. Junte a manteiga e o creme de leite e leve ao fogo médio mexendo sempre. Assim que levantar fervura cozinhe por 6 minutos. Quando sair do fogo junte a pasta e reserve até esfriar. Depois de frio coloque em um saco de confeitar e reserve para finalização.

FINALIZAÇÃO

Mescle os recheios que já estão nos sacos de confeitar. Sirva seguir.



Bolo de Laranja com Crumble e Nutella

Rendimento da receita: 12 fatias médias

Custo da receita: R\$25

Preço sugerido: R\$45

Dificuldade:

Essencial: Forma de 23cm com furo central, saco de confeitar, desmoldante.

Tempo total de preparo: 3 horas

Validade: 2 dias em vitrine seca

INGREDIENTES

MASSA MARAVILHOSA DE LARANJA

- 5 ovos inteiros (300g)
- 180g de açúcar refinado
- 200ml de óleo (menos canola)
- 160ml suco de laranja
- 200g farinha de trigo
- 50g de amido de milho
- 10g de fermento em pó
- Raspas de 1 laranja pêra ou Bahia

PREPARO DA MASSA

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o suco de laranja por 3 minutos. Peneire todos e secos e junte a mistura batida no liquidificador mexendo com o auxílio de um fuet. Leve para assar em forma de furo central de 23cm em forno preaquecido a 180°C por 35 minutos, ou até que esteja firme ao toque.

FAROFA CROCANTE DE AMÊNDOAS

- 25g de manteiga sem sal gelada em cubos
- 15g de açúcar refinado
- 50g de farinha de trigo
- Raspas de ½ laranja
- 60g de amêndoas trituradas

PREPARO DA FAROFA

Misture os ingredientes com as pontas dos dedos até obter uma farofa. Em seguida espalhe em uma forma baixa e leve para o freezer por 15 minutos. Retire do freezer e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 15 minutos, ou até que fique bem dourado. Retire do forno e deixe esfriar.

GANACHE DE NUTELLA

- 100g de Nutella
- 50g de chocolate meio amargo
- 150g de creme de leite

PREPARO DA GANACHE

Derreta o chocolate e junte os demais ingredientes. Reserve.

FINALIZAÇÃO

Desenforme o bolo e depois de frio espalhe o ganache de nutella, finalize com a farofa e sirva a seguir.



ANUÁRIO DE CONFEITARIA - 2018 -

Bem Casados

<i>Clássico (Recheio de Nozes)</i>	<i>22</i>
<i>Pingado (Brigadeiro de Baunilha)</i>	<i>23</i>
<i>Amanteigado (Recheio de Ninho)</i>	<i>24</i>
<i>Sem glúten / Sem Lactose (Doce de Leite)</i>	<i>25</i>

Incluindo

Massa de Chocolate

Casquinha crocante



Bem Casado Clássico

Rendimento da receita: 28 unidades médias

Custo da receita: R\$25 (com papel crepom simples)

Preço sugerido: R\$3,50 cada

Dificuldade:

Essencial: 3 formas de rocambole, papel manteiga, cortador de 5cm, balança

Tempo total de preparo: 6 horas

Validade: 5 dias

INGREDIENTES

MASSA DO BEM CASADO DE NOZES

- 6 ovos inteiros (360g)
- 10g de aroma de baunilha
- 90g de açúcar refinado
- 90g de farinha de trigo
- 5g fermento em pó
- 30g de nozes bem trituradas

PREPARO DA MASSA

Bata os ovos, a baunilha e o açúcar por 10 minutos ou até que triplique de volume. Em seguida desligue a batedeira e junte os demais ingredientes mexendo com o auxílio de um fuet delicadamente. Coloque as nozes por último. Leve para assar em uma forma de rocambole forrada com papel manteiga até que doure. Retire do forno e deixe esfriar totalmente.

RECHEIO

- 500g de doce de leite Itambé
- 50g de creme de leite sem o soro
- 50g de nozes triturada

PREPARO DO RECHEIO

Misture todos os ingredientes.

FINALIZAÇÃO

Depois que a massa estiver totalmente fria, corte discos com cortador de 5 cm de diâmetro e em seguida recheie com o doce de leite e as nozes. Por fim polvilhe açúcar impalpável. Embale em celofane e papel crepom. Finalize com laço de fita de cetim.

Dicas da Ana: para massa de chocolate, retire 30g de farinha de trigo e coloque 30g de cacau em pó (não pode ser achocolatado ou chocolate em pó, SOMENTE CACAU)



Bem Casado Pingado

Rendimento da receita: 35 unidades médias

Custo da receita: R\$25 (com papel crepom simples)

Preço sugerido: R\$3,50 cada

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: 3 formas de rocambole, papel manteiga, cortador de 5cm, bico 1A, balança

Tempo total de preparo: 6 horas

Validade: 2 dias em vitrine refrigerada

INGREDIENTES

MASSA DE BAUNILHA PINGADA

- 3 ovos (150g)
- 2 gemas (40g)
- 100g de açúcar refinado
- 10g de aroma de baunilha
- 10g de amido de milho
- 120g de farinha de trigo

PREPARO DA MASSA

Bata na batedeira os ovos inteiros, açúcar e baunilha por 10 minutos. Enquanto isso, peneire os ingredientes secos e envolva delicadamente a mistura de ovos batidos com o auxílio de um fuet. Coloque a massa em um saco de confeitar com bico perlê 1A (Wilton). Pingue os bem casados sobre uma folha de teflon ou papel manteiga demarcado a circunferência de 5 cm de diâmetro. Leve para assar em uma forma baixa (rocambole), em forno preaquecido a 200°C, por aproximadamente 12 a 15 minutos, ou até que esteja levemente dourados.

Dicas da Ana: Essa massa não pode esperar em repouso para entrar no forno, ou seja terminou de fazer a massa tem que pingar tudo de uma vez só e assar todos juntos.

RECHEIO

- 1 lata de leite condensado
- 15g de farinha de trigo
- 20g de manteiga sem sal
- 1 lata de creme de leite
- 5g de pasta de baunilha Blend

PREPARO DO RECHEIO

Em uma panela média coloque o leite condensado e a farinha de trigo, mexa até homogenizar. Junte o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo médio. Quando levantar fervura, cozinhe por 5 minutos. Retire do fogo e junte a pasta. Reserve e depois de frio coloque em um saco de confeitar.

CALDA PARA CASQUINHA

- 200g de açúcar refinado
- 100g de água
- 3g de aroma de baunilha

PREPARO DA CALDA

Leve ao fogo o açúcar e a água até levantar fervura. Retire do fogo e junte o aroma.

MONTAGEM

Pincele uma fina camada de calda fria em cada metade de bem casado e em seguida passe-os pelo açúcar refinado e deixe secar até formar a casquinha. Depois que criar a casquinha coloque uma porção de recheio em uma das metades e em case com outra metade. Embale com celofane e papel crepom.

Dicas da Ana: para massa de chocolate, retire 30g de farinha de trigo e coloque 30g de cacau em pó (não pode ser achocolatado ou chocolate em pó, SOMENTE CACAU)



Bem Casado Fino

Rendimento da receita: 35 unidades médias

Custo da receita: R\$25 (com papel crepom simples)

Preço sugerido: R\$3,50 cada

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: 3 formas de rocambole, papel manteiga, cortador de 5cm, balança

Tempo total de preparo: 2 horas

Validade: 2 dias em vitrine refrigerada

INGREDIENTES

MASSA AMANTEIGADA

- 6 ovos (claras em neve)
- 15g de essência de baunilha
- 220g de açúcar refinado
- 220g de manteiga sem sal
- 200g de farinha de trigo
- 5g de fermento em pó

PREPARO DA MASSA

Bata na batedeira a manteiga e o açúcar até obter um creme branco e liso (cerca de 10 minutos). Em seguida junte a essência e as gemas uma a uma. Para finalizar junte a farinha. Bata as claras em neve e agregue a massa. Coloque em uma forma de 28x39 e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 20 minutos.

RECHEIO

- 1 lata de leite condensado
- 40g de leite em pó
- 1 lata de creme de leite
- 20g de manteiga sem sal
- 50g de chocolate branco

PREPARO DO RECHEIO

Em uma panela média coloque o leite condensado e o leite em pó, mexa até homogenizar. Junte o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo médio. Quando levantar fervura, cozinhe por 5 minutos. Retire do fogo e junte o chocolate. Reserve e depois de frio coloque em um saco de confeitar.

FINALIZAÇÃO

Depois que a massa estiver totalmente fria, corte discos com cortador de 5 cm de diâmetro e em seguida recheie com o brigadeiro. Por fim polvilhe leite em pó. Embale em celofane e papel crepom. Finalize com laço de fita de cetim.



Bem Casado sem Açúcar e sem Glúten

Rendimento da receita: 35 unidades médias

Custo da receita: R\$25 (com papel crepom simples)

Preço sugerido: R\$3,50 cada

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: 3 formas de rocambole, papel manteiga, cortador de 5cm, balança

Tempo total de preparo: 2 horas

Validade: 2 dias em vitrine refrigerada

INGREDIENTES

MASSA

- 8 ovos separados (claras e gemas)
- 8 gotas de limão
- 1 xícara (chá) de açúcar demerara ou Xilitol
- 120g de manteiga Ghee sem sal em ambiente
- 1 xícara (chá) de farinha de arroz

PREPARO DA MASSA

Na batedeira, batas as claras e quando começarem a esbranquiçar junte as gotas de limão (esse ácido vai ajudar a massa a ter elasticidade). Quando elas estiverem em ponto firme, junte metade do açúcar demerara ou xilitol. Bata por mais dois minutos. Com um fuet bata as gemas peneiradas, o restante do açúcar demerara ou xilitol até ficar tudo homogêneo. Junte o merengue ao creme de gemas. Adicione a farinha de arroz e mexa com delicadeza para não perder o ar. Asse em uma forma de rocambole

RECHEIO

- 500 g de doce de leite sem lactose Leve Me

FINALIZAÇÃO

Depois que a massa estiver totalmente fria, corte discos com cortador de 5 cm de diâmetro e em seguida recheie com uma porção de doce de leite. Embale em celofane e papel crepom. Finalize com laço de fita de cetim



ANUÁRIO DE CONFEITARIA - 2018 -

Doces Finos

<i>Mini Tarte Crocante de Gianduia</i>	<i>27</i>
<i>Mini Trufa de Passas ao Rum e Caramelo</i>	<i>28</i>
<i>Quadrado de Nutella</i>	<i>29</i>
<i>Camaféu Clássico de Nozes</i>	<i>30</i>
<i>Sushi de Fios de Ovos</i>	<i>31</i>
<i>Mini Cheesecake de Pistache e Limão</i>	<i>32</i>

Incluindo

Bases

Cremes

Trufas



Mini Tarte de Crocante de Gianduia

Rendimento da receita: 45 unidades médias

Custo da receita: R\$45

Preço sugerido: R\$4,50 cada

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: Forminhas para mini pão de mel, placa textura BWB gota

Tempo total de preparo: 6 horas

Validade: 3 dias

INGREDIENTES

MASSA TARTELETE

- 200g de farinha de trigo
- 30g de cacau em pó
- 125g de manteiga sem sal gelada cortada em cubos
- 50g de açúcar de confeiteiro
- 1 pitada de sal (2g)
- 1 ovo batido (60g)
- 45g de água gelada

PREPARO DA MASSA

Bata no processador a farinha de trigo, o cacau, a manteiga gelada, o açúcar e o sal. Quando virar uma farofa grossa junte o ovo e bata rapidamente. Vá colocando a água gelada até obter uma massa única. Reserve para montagem. Pese porções de massa com 10g e coloque em forminhas redondas medindo (4cm de diâmetro X 2cm de altura). Abra a massa na forminha e fure somente o fundo com o auxílio de um garfo, para que a massa não estufe. Leve ao freezer por 15 minutos. Em seguida leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 15 minutos ou até que estejam totalmente assadas. Desenforme quando mornas e coloque para esfriar sobre uma grade de descansar biscoitos. Quando estiverem totalmente frias, coloque uma pequena quantidade de crocante e reserve.

BASE CROCANTE

- 100g de chocolate ao leite derretido e temperado
- 40g de Paillete Feuillentine Callebaut

PREPARO DA BASE

Misture os ingredientes e reserve.

CREME DE GIANDUIA

- 300g de chocolate meio amargo derretido
- 100g de Nutella
- 100g de avelãs torradas e bem trituradas (tipo farinha)
- 300g de creme de leite (lata)

PREPARO DA MASSA

Derreta o chocolate e junte os demais ingredientes. Reserve fora da geladeira até chegar no ponto macio e cremoso de trabalhar com bico de confeitar 1M Wilton.

DECORAÇÃO, MONTAGEM E FINALIZAÇÃO

Derreta em microondas a cobertura fracionada por 1 minuto e 30 segundos na potência média e deixe amornar até 30 graus. Quando então aplique com o auxílio de uma espátula pequena sobre a placa de textura BWB (aplicar no lado que sentimos o relevo). Deixe secar até que fique macio.

Utilize um cortador (usei um bico de confeitar pequeno que mede 1,2 cm de diâmetro e marquei na placa de textura mini círculos). Em seguida a placa para geladeira por 3 minutos para terminar a cristalização e soltar facilmente os mini círculos. Pinte com o auxílio de um pincel de cerdas bem macias os mini círculos com o Pó Bronze Linha Gran Chef Pro e reserve para a finalização. Finalize cada tartelete com 2 mini círculos e estão prontas.



Trufa de Passas ao Rum e Caramelo

Rendimento da receita: 35 unidades de 20g

Custo da receita: R\$35

Preço sugerido: R\$3,50 cada

Dificuldade:   

Essencial: Forminhas para mini pão de mel, molde mini suculentas, pincel

Tempo total de preparo: 6 horas

Validade: 5 dias

INGREDIENTES

TRUFA DE PASSAS AO RUM

- 400g de chocolate meio amargo
- 100g de chocolate ao leite
- 15g de rum branco
- 250g de creme de leite de lata
- 150g de passas ao rum bem picadas

OUTROS INGREDIENTES

- 40 casquinhas ocas Callebaut

PREPARO DA TRUFA

Coloque os chocolates picados em um recipiente e leve para derreter em microondas por 2 minutos em potência média. Mexa até que o chocolate derreta por completo. Deixe o chocolate esfriar e junte os demais ingredientes até obter uma massa homogênea. Reserve em ambiente por 2 horas ou até que esteja macia e densa.

***Dica da Ana:** Se você fizer a têmpera no chocolate acelera o ponto da massa (terminou de misturar os ingredientes já terá uma massa firme). Se não fizer a têmpera, essa massa pode demorar um pouco mais (depende de sua temperatura ambiente) para chegar no ponto.*

RECHEIO DE CARAMELO

- 125g de açúcar cristal
- 80g de creme de leite de lata aquecido (não pode ser de caixinha)
- 50g de manteiga sem sal (não substituir por margarina)
- 50g de glucose

PREPARO DO RECHEIO

Dissolva o açúcar em fogo baixo até obter um caramelo, acrescente o creme de leite aquecido aos poucos até obter um creme liso e homogêneo. Retire do fogo e junte a manteiga e a glucose. Deixe esfriar. Depois de totalmente frio preencha as trufas ocas e reserve.

FINALIZAÇÃO

- 250g de cobertura fracionada branca
- 30g de chocolate ao leite
- Pó Gran Chef Rubi
- Pasta Americana tingida de bordô

MONTAGEM DO DOCE

Pese bolinhas de trufa de 15g, abra na palma da mão e coloque 1 trufa já recheada de caramelo. Enrole a trufa e deixe na geladeira por 20 minutos (ela não pode estar gelada, por isso é importante deixar somente esse tempo descrito). Derreta a cobertura e quando tirar do microondas ou banho maria adicione o chocolate ao leite. Deixe a mistura atingir 30°C e banhe as trufas.

Quando estiverem secas, com um pincel bem macio passe bem pouco pó ruby, só para dar um contraste bonito. “Cole” as flores com ganache ou doce de leite e em seguida coloque em forminhas no formato desejado.



Quadrado de Amarena com Nutella

Rendimento da receita: 40 unidades de 20g

Custo da receita: R\$35

Preço sugerido: R\$3,50 cada

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: Forminha BWB Caixeta, molde micro macarons, escova de dentes

Tempo total de preparo: 6 horas

Validade: 5 dias em vitrine refrigerada

INGREDIENTES

CASQUINHA DE CHOCOLATE

- 500g de cobertura fracionada meio amargo Top Harald
- 100g de chocolate Melken Harald meio amargo bem picadinho
- Forma de acetato BWB caixinha 856

PREPARO DA CASQUINHA

Derreta a cobertura em microondas na potência média por 2 minutos e 30 segundos. Retire e mexa até derreter completamente. Assim que derreter, junte o chocolate e mexa até dissolver tudo. Faça as caixinhas nas formas BWB e reserve.

CREME DE AVELÃS

- 250g de Nutella
- 100g de chocolate meio amargo Harald Melken derretido
- 150g de creme de leite com soro (lata ou caixinha)

PREPARO DO CREME DE AVELÃS

Derreta o chocolate e junte os demais ingredientes misturando até obter um creme liso e homogêneo.

CREME DE AMARENA

- 250g de chocolate branco Melken Harald derretido e frio
- 80g de creme de leite com soro (lata ou caixinha)
- 60g de amarelas Fabbri bem picadinhas
- 10g/ml de licor cereja ou rum branco

PREPARO DO CREME DE AMARENA

Derreta o chocolate e junte os demais ingredientes misturando até obter um creme liso e homogêneo.

DECORAÇÃO

- Molde de micro macarons
- Pasta americana marrom e branca
- Folha de ouro
- Color Bits amarelo com pó brilhante bronze
- Forminhas Decoradoces

FINALIZAÇÃO

Na caixeta já pronta preencha com metade de creme de avelãs e a outra parte de creme de amarena (não pode ir até o topo). Sele com cobertura e reserve.

Derreta o Color Bits e coloque pó bronze. Quando essa mistura estiver em 30°C “molhe uma escova de dente” nela e espire nos doces. Cole o micro macaron (solicite informações sobre a compra deste molde) com ganache ou doce de leite e coloque um pedaço de folha de ouro.

Dica da Ana: Esta é apenas uma sugestão de decoração.



Camafeu de Nozes “O verdadeiro”

Rendimento da receita: 40 unidades de 20g

Custo da receita: R\$35

Preço sugerido: R\$3,50 cada

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: Garfinho para banho

Tempo total de preparo: 6 horas

Validade: 5 dias

INGREDIENTES

MASSA DO CAMAFEU

- 500g de nozes trituradas
- 10ml de rum ou licor de amareto ou rum branco
- Doce de leite firme até dar o ponto

PREPARO

Passe as nozes pelo processador, até obter uma farofa. Vá colocando o doce de leite aos poucos até obter uma massa que consiga enrolar. Enrole os doces e deixe secar totalmente. Até criar uma casquinha.

BANHO

- 500g de fondant
- Pó Ouro Linha Gran Chef
- ¼ de nozes passadas pelo pó dourado

PREPARO

Derreta o fondant 1 minuto no microondas, em seguida vá adicionando colheres de água, até obter uma mistura fina, que esteja fluida, porém não rala. Volte mais 1 minuto ao microondas e banhe os doces, colocando em seguida em uma superfície untada com óleo (não pode ser manteiga). Cole as nozes e deixe o doce secar totalmente.

Dica da Ana: Para o fondant da marca Mix uso em torno de 4 a 5 colheres de sopa de água.



Sushi de Fio de Ovos

Rendimento da receita: 40 unidades de 20g

Custo da receita: R\$40

Preço sugerido: R\$3,50 cada

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: Plástico filme

Tempo total de preparo: 6 horas

Validade: 2 dias

INGREDIENTES

RECHEIO DE BABA DE MOÇA

- 125g de açúcar refinado
- 4 gemas peneiradas (80g)
- 80ml de leite de coco
- 5g de gelatina incolor hidratada em 3 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de aroma de baunilha

PREPARO

Leve ao fogo o açúcar, as gemas e o leite de coco até levantar fervura, cozinhe por apenas mais 1 minuto e retire do fogo (se cozinhar muito o recheio talha). Retire do fogo e junte a gelatina dissolvida e a baunilha e mexa até obter um creme homogêneo. Utilize ainda morno (quase frio).

MONTAGEM

- 400g de fios de ovos
- 150g de cerejas bem secas e escorridas picadas
- 150 g de damascos macios bem picados
- 150g de ameixas pretas picados
- Baba de moça pronta e morna

PREPARO

Abra um plástico filme na bancada e em seguida faça um retângulo (tipo uma caminha) com metade dos fios de ovos. Coloque com o auxílio de uma colher metade da baba de moça. Salpique metade das frutas picadas e enrole como um rocambole. Embale bem com plástico filme e leve para gelar no freezer por 2 horas.

Na hora do corte é importante uma faca lisa e bem amolada. Corte fatias com 1,5 cm de espessura e coloque em bases laminadas próprias para doces.



Mini Cheesecake de Pistache e Limão

Rendimento da receita: 45 unidades de 30g

Custo da receita: R\$40

Preço sugerido: R\$3,50 cada

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: Aros para mini sobremesas, arabesco circular BWB 9321

Tempo total de preparo: 6 horas

Validade: 2 dias

INGREDIENTES

BASE DE BISCOITO

- 200g de biscoito Maria, leite OU maisena
- 50g de pistache sem sal triturado "tipo" farinha
- 100g de manteiga sem sal em ambiente

PREPARO

Triture os biscoitos e em seguida junte os demais ingredientes até obter uma massa homogênea. Reserve.

BASE DE CHEESECAKE

- 300g de cream cheese light
- 40g de açúcar refinado
- 200g de chocolate branco Harald Melken derretido
- 150g de creme de leite sem o soro
- 20g de pasta de pistache fino Fabbri ou 1g de pasta Blend de pistache
- 6g de gelatina incolor dissolvida
- Raspas de 1 limão siciliano
- 100g de Chantilly Bettercreme Rich's Baunilha ou Nata batido em ponto firme

PREPARO

Derreta o chocolate e deixe esfriar, coloque o creme de leite e reserve. Bata na batedeira com o batedor globo o cream cheese e o açúcar por 2 minutos. Junte o creme de chocolate, a pasta, a gelatina, as raspas e por último o chantilly. Reserve.

COBERTURA E DECORAÇÃO

- 200g de cobertura fracionada meio amargo
- Forma base de chocolate
- Geléia de Brilho

FINALIZAÇÃO

Derreta a cobertura fracionada e reserve até amornar. Faça os arabescos e reserve. Utilize anéis próprios para montar mini cheesecake (4cm de largura por 2cm de altura) untados com geleia de brilho. Coloque uma camada de biscoitos e pressione até compactar, coloque uma porção de cheesecake até a borda e leve para gelar por 1 hora no freezer, em seguida decore com os arabescos e sirva.



ANUÁRIO DE CONFEITARIA - 2018 -

Brigadeiros

<i>Brigadeiro Tradicional</i>	<i>34</i>
<i>Banana com Caramelo</i>	<i>35</i>
<i>Doce de Leite com Ameixa</i>	<i>36</i>
<i>Capuccino com Nozes</i>	<i>37</i>
<i>Limão</i>	<i>38</i>
<i>Brullè de Coco e Damasco</i>	<i>39</i>

Incluindo

Dicas de utensílios

Técnicas básicas

Dicas de ingredientes

Acabamentos especiais



Brigadeiro Tradicional

Rendimento da receita: 28 unidades de 20g

Custo da receita: R\$15

Preço sugerido: R\$150 o cento em forminha simples

Dificuldade:

Essencial: Panela de alumínio média, espátula de silicone

Tempo total de preparo: 4 horas

Validade: até 10 dias

INGREDIENTES

MASSA DO BRIGADEIRO

- 1 lata de leite condensado
- 25g de cacau em pó
- 1 lata de creme de leite
- 15g de manteiga sem sal
- 80g de chocolate ao leite (se deseja um brigadeiro mais doce) OU 80g de chocolate meio amargo bem picado (se deseja um brigadeiro menos doce)

Dicas da Ana:

Coloque o brigadeiro para esfriar sempre em recipiente de metal e nunca potes plásticos ou potes de vidro, pois eles retêm calor e seu brigadeiro continua cozinhando.

Coloco sempre meus brigadeiros no plástico filme, por ser um plástico que não o segura calor é a melhor opção para esfriar rápido e de forma higiênica.

PREPARO

Coloque em uma panela média o leite condensado e em seguida junte o cacau em pó, mexendo bem até dissolver completamente. Junte o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo médio mexendo sempre. Quando levantar fervura cozinhe até que pare de borbulhar (cerca de 10 a 12 minutos em média). Retire do fogo e junte o chocolate e mexa até que dissolva por completo. Deixe esfriar.

COBERTURA

- 250g de chocolate granulado de sua preferência

FINALIZAÇÃO

Passe manteiga OU Margarina OU desmoldante nas mãos. Pese 18g de massa e enrole bolinhas, em seguida passe-as pelo granulado. Coloque na forminha desejada.



Brigadeiro de Banana com Caramelo

Rendimento da receita: 35 unidades de 20g

Custo da receita: R\$35

Preço sugerido: R\$200 o cento em forminha simples

Dificuldade: 

Essencial: Panela de alumínio média, espátula de silicone, saco de confeitar

Tempo total de preparo: 4 horas

Validade: até 10 dias

INGREDIENTES

MASSA

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 banana nanica (em outros estados esta banana tem outros nomes - Anã) grande bem madura amassada
- 15g de manteiga sem sal
- 80g de chocolate branco picado
- 1 pitada de canela em pó

PREPARO

Coloque em uma panela média o leite condensado, o creme de leite, a banana e a manteiga e leve ao fogo médio mexendo sempre. Quando levantar fervura cozinhe até que pare de borbulhar. Retire do fogo e junte o chocolate e a canela. Deixe esfriar.

***Dicas da Ana:** Evite usar outro tipo de banana, a nanica é a mais doce e mais saborosa para este preparo.*

CARAMELO

- 125g de açúcar cristal
- 80g de creme de leite de lata aquecido
- 50g de manteiga sem sal (não substituir por margarina)
- 50g de glucose

PREPARO

Dissolva o açúcar até ficar na cor de caramelo. Em seguida junte o creme de leite aos poucos até que o açúcar dissolva por completo. Desligue o fogo e junte a manteiga e a glucose e mexa até que dissolva por completo. Deixe esfriar.

FINALIZAÇÃO

- 35 trufas ocas Callebaut
- Decoração em pasta americana no formato que desejar
- Pó Dourado Gran Chef
- Granulado amargo ou meio amargo
- Decoração de mini suculentas nude (para compra deste molde fale com a Chef)

PREPARO

Depois que o caramelo estiver totalmente frio coloque em um saco de confeitar pequeno e preencha as trufas ocas. Reserve. Coloque o granulado em um saco e em seguida coloque pó bronze até que todos os granulados fiquem cobertos. Passe manteiga OU Margarina OU desmoldante nas mãos, abra uma porção de massa (10g) na palma de mão e em seguida coloque uma trufa oca. Enrole e em seguida passe-as pelo granulado, “cole” com ganache ou doce de leite a decoração de pasta americana. Coloque na forminha desejada.



Brigadeiro de Doce de Leite com Ameixa

Rendimento da receita: 28 unidades de 20g

Custo da receita: R\$20

Preço sugerido: R\$150 o cento em forminha simples

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: Panela de alumínio média, espátula de silicone, saco de confeitar

Tempo total de preparo: 4 horas

Validade: até 10 dias

INGREDIENTES

MASSA

- 1 lata de doce de leite (395g)
- 10g de farinha de trigo (opcional)
- 1 lata de creme de leite
- 15g de manteiga sem sal
- 80g de chocolate branco picado
- 100g de ameixas bem picadinhas

PREPARO

Coloque em uma panela média o doce de leite e em seguida junte a farinha mexendo bem até dissolver completamente. Junte o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo médio mexendo sempre. Quando levantar fervura cozinhe até que pare de borbulhar. Retire do fogo e junte o chocolate e as ameixas. Deixe esfriar totalmente.

COBERTURA

- 150g de coco queimado
- Decoração em pasta americana – Mini Suculenta Coral (Molde mini suculentas, para compra fale com a Chef)

FINALIZAÇÃO

Passe manteiga OU Margarina OU desmoldante nas mãos e enrole bolinhas, em seguida passe-as pelo coco. “Cole” a decoração com ganache ou doce de leite e em seguida coloque na forminha desejada.

Dica da Ana: Compre sempre o coco em flocos sem adição de açúcar, coloco em uma panela e leve ao fogo baixo mexendo sempre até dourar.



Brigadeiro de Capuccino com Nozes

Rendimento da receita: 28 unidades de 20g

Custo da receita: R\$28

Preço sugerido: R\$150 o cento em forminha simples

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: Panela de alumínio média, espátula de silicone

Tempo total de preparo: 4 horas

Validade: até 10 dias

INGREDIENTES

MASSA

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 50g de leite em pó
- 5g de café instantâneo forte
- 1 lata de creme de leite
- 15g de manteiga sem sal
- 80g de chocolate branco picado
- 80g de nozes grosseiramente trituradas

PREPARO

Coloque em uma panela média o leite condensado e em seguida adicione o leite em pó. Mexa bem até dissolver completamente. Junte o café, o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo médio mexendo sempre. Quando levantar fervura cozinhe até que pare de borbulhar. Retire do fogo e junte o chocolate e as nozes. Deixe esfriar.

COBERTURA

- 250g de nozes OU granulado de caramelo OU granulado de chocolate meio amargo
- Decoração em pasta americana- mini rosas (que pinte com pó bronze)

FINALIZAÇÃO

Passe manteiga OU Margarina OU desmoldante nas mãos e enrole bolinhas, em seguida passe-as pelo confeito escolhido. “Cole” a decoração com ganache ou doce de leite e coloque na forminha desejada.



Brigadeiro de Limão

Rendimento da receita: 28 unidades de 20g

Custo da receita: R\$15

Preço sugerido: R\$150 o cento em forminha simples

Dificuldade: 

Essencial: Panela de alumínio média, espátula de silicone

Tempo total de preparo: 4 horas

Validade: até 10 dias

INGREDIENTES

MASSA

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 lata de creme de leite
- 15g de manteiga sem sal
- 80g de chocolate branco picado
- 20ml de suco de limão
- Raspas de 1 limão

PREPARO

Coloque em uma panela média o leite condensado, o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo médio mexendo sempre. Quando levantar fervura cozinhe até que pare de borbulhar. Retire do fogo e junte o chocolate, o suco e as raspas de limão. Deixe esfriar.

COBERTURA

- Granulado branco OU coco ralado fino
- Decoração em pasta americana (Flor de mini suculentas pintadas com pó dourado)

FINALIZAÇÃO

Pese porções de massa com 20g e em seguida boleie até que fiquem bolinhas perfeitas, passe-as pelo granulado OU coco, “cole” a decoração de pasta com ganache ou doce de leite e em seguida coloque na forminha desejada.



Brigadeiro Brullè de Coco e Damasco

Rendimento da receita: 28 unidades de 20g

Custo da receita: R\$25

Preço sugerido: R\$200 o cento em forminha simples

Dificuldade: 🍰🍰🍰

Essencial: Panela de alumínio média, espátula de silicone, maçarico

Tempo total de preparo: 4 horas

Validade: até 10 dias

INGREDIENTES

MASSA

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 50g de coco em flocos
- 1 lata de creme de leite com o soro
- 20g de manteiga sem sal
- 80g de damasco bem picado
- 80g de chocolate branco bem picado

PREPARO

Numa panela de alumínio média coloque todos os ingredientes e mexa até obter uma mistura homogênea. Leve ao fogo médio mexendo sempre e assim que levantar fervura cozinhe até parar de borbulhar (cerca de 8 a 12 minutos). Retire da panela do fogo e junte os damascos e o chocolate. Coloque para esfriar no plástico filme.

DECORAÇÃO

- Açúcar granulado Doçúcar União
- 80g de pasta americana
- Corante azul turquesa Mara Cakes

FINALIZAÇÃO

Pese porções de massa com 20g e em seguida boleie até que fiquem bolinhas perfeitas. Passe os doces (que não podem estar gelados) pelo açúcar granulado Doçúcar União e reserve. Apoie os doces em uma base de metal ou outra superfície que não pegue fogo e em seguida queime a superfície com o maçarico, até que fiquem dourados.

Colora a pasta americana branca com 8 gotas de corante. Em seguida coloque no molde de silicone de mini-suculentas (você poderá comprar esse molde com a Chef Ana Costa- Solicite informações) e pressione até obter uma mini flor. Aplique uma gota de ganache e em seguida cole a mini flor de suculenta. Disponha o doce em uma forminha com tapetinho de plástico e está pronto.

OBRIGADA!



Este material foi feito com muito carinho para você que está lendo agora. Desejo muito sucesso com as receitas. Qualquer dúvida estamos à disposição!

Agradeço pela confiança
Chef Ana Costa

Receitas: Chef Ana Costa @chefeanaacosta

Imagens: Chef Deo Lima @chefdeolima

Diagramação: Rodrigo Matta @matta_rodrigo