EBOOK DE RECEITAS **2.0**

Lucrando com Bolos

Andréia Rodrigues





DeiaCakes

CONFEITANDO COM ANDREIA RODRIGUES

ÍNDICE

Clique nos números das páginas para acessar

Minha história 04
Massas 07
Massa pão de ló 08
Massa pão de ló 2 09
Massa pão de ló 3 10
Massa pão de ló amanteigada 11
Massa pão de ló de chocolate 12
Massa pão de ló amanteigada de baunilha 13
Massa pão de amanteigada de chocolate 14
Massa de baunilha 7 ovos 15
Massa Red Velvet 2 16
Massa Red Velvet 1 17
Massa amanteigada 18
Massa de Cupcake de Chocolate 19
Calda para bolo 20
Calda 1 21
Calda 2 21
Recheios 22
Coco 23
Brigadeiro 23
Ninho trufado 24
Ninho trufado 2 24
Ninho cremoso 25
Recheio 4 leites 26
Danete 26
Nozes 27
Paçoca 27
Ouro branco 28
Beijinho 28
Nutella 29
Baba de moça moderno 29
Bombom 30
Alpino 30
Serenata de amor 31
Sonho de valsa 31
Laka 32
Belga 32
Ninho trufado 3 33
Doce de leite 33
Coco cremoso 34
Abacaxi com ninho 34
Brigadeiro gourmet 35
Brigadeiro gourmet de Galak 35
Ganache cobertura 36
Ganache nobre 36

Cobertura 37
Chantininho 1 38
Chantininho 2 38
Mousses 39
Mousse de chocolate 40
Mousse de maracujá 40
Mousse de chocolate 2 41
Mousse de chocolate trufado 42
Mousse de coco 43
Mousse de doce de leite 43
Mousse de abacaxi 44
Mousse de morango 44
Mousse de brigadeiro 45
Bicos utilizados 46
Tabela de conversão de medidas 47
Cores e mistura das cores 48
Como calcular gasto e lucro 50
Agradecimento 51
Contatos 51

DeiaCakes
CONFEITANDO COM ANDREIA RODRIGUES

Minha história

“Cozinhar é o mais privado e arriscado ato. No alimento se coloca ternura ou ódio. Na panela se verte tempero ou veneno. Cozinhar não é um serviço. Cozinhar é um modo de amar os outros”. “Mia Couto”

Olá! Sou a Andréia Rodrigues, confeitaria. É um prazer compartilhar este material com você e ensinar um pouco do que aprendi em minhas aventuras na cozinha. Então vamos lá... A minha jornada de adoçar a vida das pessoas começou em 2017.Quando fui mandada embora do emprego, o qual eu gostava muito. Tudo aconteceu de repente fui pega desprevenida, sofri bastante, passando dois meses questionei com Deus por que senhor tiraste o meu emprego que eu tanto amava? pensava que não veria mais as minhas colegas de trabalho e a tristeza tomava conta do meu coração mas eu não sabia que Deus tinha algo totalmente diferente para mim, uma verdadeira surpresa ele tinha um Dom para me dar e que eu jamais saberia do que se tratava. No dia 28 de Março de 2018 tive uma grande vontade de marcar um culto evangélico na minha casa, também meu filho pediu muito então aceitei. O culto foi agendado para uma quarta-feira. Dois dias antes do culto não sabia o que iria oferecer para aquelas pessoas comerem depois do culto, Juro não sabia, então me veio uma ideia, Por que não fazer um bolo! mas só sabia fazer bolo de cenoura nada mais. Pois então comecei a pesquisar no YouTube como fazer bolo e me interessei, gostei do que vi fiquei até meia-noite na segunda-feira pesquisando massas e recheios não sabendo nem por onde começar e meu filho sempre me acompanhando e perguntando mãe você vai fazer bolo? Você é profissional e eu dava gargalhadas e dizia não meu filho, mamãe nunca vai ser profissional mamãe nem sabe fazer bolo mas eu disse para ele assim, mas eu nunca desisto dos meus objetivos esse não é meu objetivo meu filho mas se fosse eu jamais desistiria dele.

Depois de tanto pesquisar massas e recheios cheguei a uma conclusão separei três tipos de massas para testar, fiz os três tipos de massas e guardei. Fiquei feliz com o resultado Lógico, né minha massa não cresceu ficou fininha, mal dava para cortar em três então fiz outras massas diferentes para intercalar com aquela. Pois então resumindo fiz três bolos grandes que se fosse nos dias de hoje cada bolo daria 5 kg, isso tudo era pra 20 pessoas sou exagerada sim confesso, pois bem, para rechear o bolo tive o auxílio de alguns vídeos na internet. Não saiu exatamente como eu esperava um lado mais baixo que o outro, mas tá valendo. Fiquei muito feliz com o resultado cada fatia daqueles bolo de uma massa diferente da receita afinal foram 3 receitas.

Chegada a hora do chantilly nunca tinha usado um na minha vida, comprei um simples bico de confeitar a qual demorei 2 horas para escolher porque não sabia qual a diferença de uma Pitanga aberta e uma Pitanga fechada, kkk perguntava a todas as pessoas que se aproximava daqueles bicos qual era a diferença da Pitanga aberta e a fechada. Elas explicavam, mas eu não entendia. Bem na hora de confeitar o bolo minhas irmãs estavam na minha casa era só alegria e risadas. Pronto chegou o grande momento, minhas mãos tremiam minhas pernas bambas, aí meu Deus, será que consigo? tenho que conseguir! Este bolo é para obra do senhor comprei até um papel arroz escrito louvado seja Deus. Exatamente isso fui bater meu chantilly ficou muito duro fiquei desesperada meu Deus Brenda, como vou conseguir Salvar esse chantilly? me ajuda. Fiquei triste não sabia o que fazer corri para o canal do YouTube de novo fui pesquisar como volta o chantilly ao ponto normal e lá estava receitinha mas eu não consegui fazer, tingi o chantilly de salmão coloquei na manga de confeitar, ah! com aquele bico estava duro, minha mão até doía para apertar pois bem vai ter que ser assim mesmo.

Afinal, este bolo é para obra do senhor não posso falhar e nisso comecei a confeitar aquele bolo coloquei o papel de arroz em cima ficou todo enrugado ficou horrível tentava alisar aquele papel mas nada de nada adiantava, joguei gel de brilho por cima e só piorou a situação. Comecei a confeitar aquele bolo, minhas Rosa tinha caído no chão a fora porque estava tão duro que não conseguiu nem colar no bolo e eu confeitava assim mesmo. Então minha irmã Brenda pegou meu telefone e começou a gravar e dizia: gente, minha irmã Andréia agora está virando confeiteira Rimos muito e eu disse para ela que jamais nunca, nunca, nunca mesmo, eu sereia confeiteira “Pois pra mim era um sonho distante”.

Não sabendo eu que aquilo já era ela profetizando o meu futuro emprego. Pedi a ela para apagar aquele vídeo, porque estava horrível meu bolo todo torto me sentia muito envergonhada. O culto aconteceu na minha casa, todos mundo comeram do bolo e só foram elogios, me perguntavam como eu havia conseguido fazer um bolo tão gostoso e isso me enche de orgulho, fiquei imaginando será que eu sou confeiteira? Será que sou capaz? O fato é que eu empolguei e todos os dias queria fazer bolo na minha casa, inventava mil desculpas para isso acontecer.

Então, comecei a treinarfazendo bolos de aniversário da família era aniversário de irmão, marido, sobrinho e etc. Eu corria para fazer e continuar treinando, mas a verdade é já havia despertado em mim o amor por ser confeitaria. Depois de tanto treinar nos bolos da minha família, recebi minha primeira encomenda onde fiz o bolo que teria que pesar 2 kg pesou 3 kg e meio de tanto que ficou recheado, a cliente amou, essa foi minha primeira encomenda e esse foi o começo da minha história a segunda parte vem depois....



Andréia Rodrigues



Massas



Massa pão de ló



Ingredientes:

- 6 ovos
- 2 xicaras de açúcar refinado
- 4 xicaras de farinha de trigo peneirado
- 300ml de agua quente
- 3 colheres de sopa de óleo na agua
- 1 colher de sopa fermento químico

Modo de preparo:

Bata os ovos com o açúcar por 15 minutos até dobrar de volume, depois diminui a velocidade para o início e coloque a água e depois o trigo. Bata delicadamente e por último o fermento químico desligue a batedeira e mexa com o próprio fuel da batedeira. Assar em forno 180° pré aquecido por aproximadamente 40 minutos.

Rende; duas formas de 18x10 cm ou 1 de 20x10cm e 1 de 15x10 cm.

Massa pão de ló 2



Ingredientes:

- 6 ovos
- 2 xicaras de açúcar refinado
- 3 xicaras de farinha de trigo
- 1 xicara de leite ou água quente
- 50ml de óleo
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 colher de sopa baunilha

Modo de preparo:

Bata os ovos com o açúcar por 15 minutos até dobrar de volume. Misture a água e o óleo e vá intercalando com os seco delicadamente, coloque a baunilha e por último o fermento, desligue a batedeira e termine de mexer com o fuet até mistura por completo. Assar em forno 180° pré aquecido por aproximadamente 40 minutos.

Rende; duas formas de 18x10cm, uma forma 33x23 4 kg.

Massa pão de ló 3



Ingredientes:

- 9 ovos
- 2 xícaras e meia de xicaras de açúcar refinado
- 4 xicaras e meia de farinha de trigo
- 1 xicara e meia de leite ou água quente
- 50ml de óleo ou manteiga derretida
- 2 colheres de sopa de fermento químico
- 2 colheres de sopa de baunilha

Modo de preparo:

Bata os ovos com açúcar por 15 minutos até dobrar de volume, misture o líquido com o óleo reserve, (se voce optar por amanteigada)derrete a manteiga no microondas ate ficar líquida e mistura também com a água. Agora, diminua a velocidade para o início coloque a baunilha, vai intercalando os secos com o líquido por último o fermento. Mistura só um pouco ou termine de mecher com o fuet da batedeira e pronto.
Dica: não bata muito o trigo pois pode soltar glúten na sua massa Eu uso massa para pastel da marca bug supreme 5kg ou rosa branca (Se for premium é melhor).
Assar no forno 180° pré aquecido por aproximadamente 40 minutos

Rende; 3 formas de 17x10 ou 2 formas 20x10

Massa pão de ló amanteigada



Ingredientes:

- 6 ovos
- 2 xicaras de açúcar refinado
- 250ml de leite
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher (sopa) de pó royal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 xícaras de farinha de trigo

Modo de preparo:

Bater os ovos com açúcar até dobrar de volume em , velocidade alta por 15 minutos. Agora diminua a velocidade para o início coloque a baunilha, vai intercalando os secos com o líquido até terminar, coloque o fermento mecha um pouco. Desligue a batedeira e da apenas uma mexida com com o fouet da própria batedeira para ter certeza que tudo está bem incorporado.
Assar em forno pré aquecido por 180 graus por aproximadamente 40 minutos.

Dica: Aueça o leite com a manteiga ou margarina até fica bem líquida, para usar na sua receita.

Massa pão de ló de chocolate



Ingredientes:

- 9 ovos
- 4 xicaras de farinha de trigo
- Meia xicara de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de fermento
- 1 xicara e meia de leite ou água (prefiro água)
- 4 colheres de sopa de óleo
- 3 xicaras de açúcar
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

Modo de preparo:

Bata o açúcar com os ovos por 15min ou até dobrar o tamanho.
Diminua a velocidade da batedeira para o início e vá intercalando os secos co o líquido por último o fermento e a baunilha. Bata por 1 minuto somente para misturar por completo.
Assar em forno 180° por aproximadamente 40 minutos

Rende: três aro de 17x10 ou dois aro de 20x10

Massa amanteigada de baunilha



Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras e meia de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de sopa de amido de milho (maizena)
- 1 xícara de açúcar refinado
- 1 xícara de água com 4 colheres de sopa de creme de leite
- 3 colheres de sopa de manteiga derretida e misture na água com creme de leite
- 1 colher de sopa de baunilha
- 1 colher de sopa rasa de fermento

Modo de preparo:

Na batedeira coloque os ovos o açúcar e a baunilha por 15 minutos em velocidade alta em seguida, diminuí a velocidade para o início e coloque todo os ingredientes líquidos em seguida coloque o trigo depois o fermento e bata até se misturar por completo e bata por um 1 minutos para incorporar todos os ingredientes e pronto.

Rende: 15X10 ATÉ 2KG DE BOLO

Massa amanteigada de chocolate



Ingredientes:

•3 ovos
• 2 xícaras de farinha de trigo
• meia xícara de chocolate em pó 50%
• 1 xícara em meia de açúcar refinado
• 1 xícara de leite morno
• Meia xícara de manteiga já derretida (50ml)
• 1 colher de sopa de baunilha
• 1 colher de sopa de fermento em pó
• 1 colher de sopa de maizena

Modo de preparo:

Bata os ovos e o açúcar e a baunilha por 10 minutos até fuçar branquinha, coloque o leite junto com a manteiga e peneire todos os ingredientes secos. Depois de batido diminuir a velocidade para o início e acrescente todos os ingredientes líquidos em seguida os ingredientes secos, bata até misturar não pode bater muitos pra não pesar sua massa e perder o volumes.

Rendimento: 15x10 e 17x10 tende até 2kg de bolo

Massa baunilha 7 ovos



Ingredientes:

- 7 ovos
- 4 xícaras de farinha de trigo peneirada
- 2 xícara e meia de açúcar refinado
- 300ml de água
- 4 colheres de sopa de creme de leite
- 3 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de baunilha
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo:

Na batedeira bata os ovos o açúcar e a baunilha por 15 minutos em velocidade alta, em seguida misture a água com creme de leite e o óleo tudo em temperatura ambiente, e vá intercalando o trigo e o líquido sempre na velocidade mínima da sua batedeira, por último o fermento se necessário termine de mecher com fouet. Assar no forno 180° aproximadamente 40 minutos.

Rende: Um aro de 25x10 ou 2 Aro de 18x10

Massa red velvet 2



Ingredientes:

- 360g de farinha de Trigo
- 200g de Manteiga
- 320g de Açúcar refinado
- 240g de Leite Integral
- 10g de Fermento
- 4 ovos grandes
- 25g de chocolate em pó 50% cacau
- Corante em gel de ou pó vermelho. (Quantidade de acordo com a tonalidade desejada) - Opcional: 1 colher de Sopa de essência de baunilha

Modo de Preparo:

Peneire os ingredientes secos. (Farinha de trigo. fermento e chocolate em pó) Junte a manteiga e o açúcar na batedeira e bata em velocadade máxima até que vire um creme fofo e esbranquiçado. Nesta etapa lembre de vez em quando de desligar a batedeira para unir o acúmulo da lateral e do fundo Bata por aproximadamente 10 minutos Ainda com a batedeira ligada, adicione os ovos incorporando um a um. Em segunda desligue a batedeira e adicione a mistura dos ovos açúcar e manteiga. Os ingredientes secos, de forma alternada com o leite. Mexa sempre com um fouet em movimentos circulares do centro para fora Adicione o corante em gel ou em pó a mistura. Unte as formas, colocando no fundo papel manteiga Distribua a massa nas formas Leve ao forno pré aquecido a 180 graus em forno convencional. Para verificar se massa está assada. faça o teste do palito no centro do bolo Se sair limpo, está pronto.

Rendimento: 2 formas de formas 16cm
Dica: Sempre que possível, use os ingredientes em temperatura ambiente.

Massa red velvet 1



Ingredientes:

- 480g de trigo peneirados
- 360g de açúcar refinado
- 4 ovos jumbo
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó 50% peneirados
- 300ml de leite temperatura ambiente
- 250 gramas de manteiga ou margarina 80% límpidos
- 2 colher de sopa de baunilha
- 2 colher de sopa de vinagre ,(misturar no leite e deixar descascar um pouco)
- 16 gramas de fermento
- 2 colher de (sopa)de corante em gel (uso concentrado da iceberg em gel , se for em pó 12 gramas).

Modo de preparo:

Primeiro passo coloque o vinagre no leite e reserve, em seguida com éle talhado vc já pode começar a receita. Na batedeira coloque açúcar e a manteiga e bata até ficar em flocos ,por alguns segundos. Agora acrescente os ovos um por um até terminar é bata mais um pouco até ficar um creme lizinho , Agora desligue a batedeira, é com um fuet vc vai intercalando o leite junto com os secos todos peneirados,
(lembrando que é o leite com vinagre junto . é se vc preferir pode misturar o corante é a baunilha junto com leite , (opcional) Agora vc pode, acrescentar 1 colher de sopa de fermento ou 16 gramas .
Assar é 180 graus por 40 minutos e se for bolo maior pode demorar um pouco mais.Rende: aro 20 cm 3kg
Dica: ovos e manteiga Sempre em temperatura ambiente .

Massa amanteigada



Ingredientes:

- 360g de Farinha de trigo
- 200g de Manteiga
- 320g de Açúcar Refinado
- 240g de Leite Integral
- 10g de Fermento
- 4 Ovos grandes
- Opcional 1 colher de sopa de extrato de Baunilha

Modo de Preparo:

Peneire todos os ingredientes secos (farinha e fomento), reservando-os
Junte a manteiga e o açúcar na batedeira e bota em velocidade máxima até que vire um creme fofo e esbranquiçado. Nesta etapa lembre de vez em quando de desligar a batedeira para unir o acúmulo da lateral e do fundo.
Bata aproximadamente 10 minutos Ainda com a batedeira ligada, adicione os ovos incorporando de um a um. Em seguida desligue a batedeira e adicione à mistura dos ovos, açúcar e mantesga, os ingredientes secos, de forma alternada com o leite. Mexa sempre com o fouet em movimentos circulares do centro para fora.
Unte as formas, colocando no fundo papel manteiga
Distribua a massa nas formas Leve e forno pré-aquecido a 180 graus em forno convencional

Rendimento: 2 formas de 16cm

Cupcake de chocolate



RENDE 24 CUPCAKE

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xicaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de maizena

(misturar com a farinha de trigo)

- 1 xícara de chocolate em pó 50%
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 xícara de leite com meia xícara de óleo

(Se quiser amanteigado pode derreter a manteiga e colocar meia xícara no lugar do óleo).

- 1 colher de chá de fermento

Modo de preparo:

Bata os ovos com açúcar por 15 minutos até ficar bem branquinho, em seguida aqueça o leite junto com o óleo ou a manteiga. Diminua a velocidade da batedeira e vá intercalando o trigo já misturado com o chocolate e intercalando com líquido até terminar coloque a essência e o fermento mexa até ficar bem misturado e pronto.



Calda para Bolo



Calda para umedecer a massa



Ingredientes:

- 1 leite condensado
- 500ml de água gelada

Calda 2

Ingredientes:

- 1 leite condensado
- 1 litro de leite
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 100ml de chantilly Amélia
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

(só para misturar) e pronto.
E umedecer o bolo



Recheios



Coco

Ingredientes:



- 1 lata de leite condensado
- 50g de coco em flocos
- 50g de coco ralado
- 100ml de leite
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo:
Em uma panela coloque os ingredientes e ligue o fogo misture até obter uma consistência firme.

Brigadeiro

Ingredientes:



- 1 lata de leite condensado
- 2 cremes de leite
- 2 colheres de sopa cacau em pó
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo: Em uma panela coloque os ingredientes ligue o fogo e misture até obter uma consistência firme.

Ninho trufado

Ingredientes:



- 1 lata de leite condensado
- 2 cremes de leite
- 4 colheres de sopa de leite ninho
- 1 colher de sopa de manteiga
- 100g de chocolate branco

Modo de preparo: Em uma panela coloque todos os ingredientes ,ligue o fogo médio e mexa bem até obter uma consistência de recheios (ponto de morrinho) desligue o fogo e deixe esfriar. E pode rechear o bolo.

Ninho trufado 2

Ingredientes:



- 1 lata de leite condensado
- 1 cremes de leite
- 4 colheres de sopa de leite ninho
- 1 colher de sopa de manteiga
- 300g de chocolate branco

Modo de preparo: Numa panela adicione leite condensado a manteiga e o leite em pó e o creme de leite ligue o fogo até engrossar e reserve Ganache : derreta o chocolate em 30 em 30 segundos no microondas e adicione 1 creme de leite, deixe descansar fora da geladeira depois de tudo frio , forre o bolo com o ganache e em seguida coloque o ninho em cima da ganache e coloque chocolate picado.

Ninho cremoso



base dos recheios

Ingredientes:

- 2 leite condensado
- 1 creme de leite
- 12g gelatina sem sabor (hidratado conforme o rótulo)
- 250g de ninho
- 500ml de chantilly (não recomendo o amélia mix)

Modo de preparo:

No liquidificador bata o leite cndensado o creme de leite o leite em pó e a gelatina já hidratada bata bem no liquidificador deixe descansar de um dia para outro ou no mínimo 3 horas para uso. Depois da mistura pronta é descansada, bate o chantilly de sua preferência em ponto bem firme e reserve.
Coloque na batedeira a mistura é com a raquete dissolva tudo. Em seguida coloque o chantilly é mais 3 colher de ninho (opcional) Bata em velocidade 2 so Pará se misturar, não pode bater em excesso pois pode amolecer.em seguida deixe gelar um pouco mais é já pode rechear o bolo.

Dica: Não gosto de Amélia nos recheios, prefiro que use a marca da sua preferência.(Pode ser hulalá, Norcal, Fleischmann ou Ourolac)

Recheio 4 leites



Ingredientes:

- 2 colheres de amido de milho
- 1 caixa de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 1 xícara de leite
- 1 xícara e meia de leite em pó
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo:

Dissolva o amido de milho no leite e depois coloque todos os ingredientes numa panela e misture bem para não ficar empelotado o recheio, leve ao fogo até engrossar e reserve com plástico filme até esfriar para ser usado no bolo.

Danete



Ingredientes:

- 500ml de leite
- 1 leite condensado
- 50g de amido de milho
- 50g de chocolate em pó
- 300g de creme de leite
- 150g de chocolate puro

Modo de preparo: Misture na panela o leite condensado, o leite, o amido de milho e o chocolate em pó, mexa até engrossar, desligue o fogo e misture o chocolate puro, mexa bem e depois acrescente o creme de leite e deixe esfriar. Pronto!!!

Nozes



Ingredientes:

- 2 leite condensado
- 150g de nozes triturado
- 150ml de leite integral
- 1 creme de leite
- Meia colher de sopa manteiga sem sal

Modo de preparo: Coloque os ingredientes menos o creme de leite e nozes numa panela misture e ligue o fogo até engrossar e virar brigadeiro após adicione o creme de leite e as nozes mecha bem e reserve até esfriar para rechear o bolo.

Paçoca



Ingredientes:

- 1 leite condensado
- 2 creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 100g de amendoim torrado e triturado, ou se preferir 5 paçoca

Modo de preparo: Numa panela coloque todos os ingredientes e misture e ligue o fogo até engrossar e ficar cremoso.

Ouro branco

Ingredientes:



- 1 leite condensado
- 1 creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 bombons
- 100ml de leite
- 400ml de chantilly batido bem firme
- 5 bombons picados

Modo de preparo:

No liquidificador bata 3 bombons com 100ml de leite reserve na panela misture o leite condensado o creme de leite a manteiga o ninho e os bombons batido, ligue o fogo até ponto de brigadeiro, reserve até esfriar completamente. Para finalizar, acrescente o brigadeiro no chantilly batido em ponto firme com a raquete e os bombons picados se quiser adicione chocolate branco.

Dica: Não gosto de Amélia nos recheios, prefiro que use a marca da sua preferência. (Pode ser hulalá, Norcal, Fleischmann ou Ourolac)

Beijinho

Ingredientes:



- 1 leite condensado
- 1 creme de leite
- 1 gema
- 100g de coco ralado

Modo de preparo: Coloque todos ingredientes na panela misture ligue o fogo mechendo até engrossar e já está pronto.

Nutella



Ingredientes:

- 1 leite condensado
- 1 creme de leite
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 200g de chocolate meio amargo nobre
- 200g de Nutella

Modo de preparo: Misture os ingredientes numa panela, ligue o fogo até engrossar e reserve até esfriar para rechear o bolo.

Baba de moça moderno

Ingredientes:

- 1 caixinha de leite condensado
- 6 gemas passadas na peneira
- 1 vidro de leite de coco (da sua preferência)
- 1 xícara de açúcar
- 1 copo pequeno de coco ralado
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo: Em uma penela misture o leite condensado, as gemas peneiradas, o leite de coco e açúcar, leve ao fogo baixo mexendo sempre até engrossar. Junte o coco ralado e a essência.
Deixe mais um minutinho no fogo e está pronto! Reserve até esfriar e recheie seu bolo.

Bombom



Ingredientes:

- 1 leite condensado
- 1 creme de leite
- 4 colheres de sopa de ninho
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de baunilha
- 100 gramas de amendoim triturado
- 6 bombons da sua preferência
- 300 ml de chantilly bem firme já batido

somente na hora de finalizar o recheio

Modo de preparo:

Em uma panela misture o leite condensado o creme de leite o ninho a manteiga ligue o fogo até no ponto de brigadeiro, reserve até esfriar completamente Com o chantilly batido coloca na batedeira é mexa com a raquete Acrescente os bombons picados o amendoim e a essência é mexa delicadamente.

Dica:Não gosto de Amélia nos recheios, prefiro que use a marca da sua preferência.(Pode ser hulalá, Norcal, Fleischmann ou Ourolac)

Alpino



Ingredientes:

- 500g de mousse de chocolate na apostila página 30
- 4 colher de sopa cheia de doce de leite
- 300g de chocolate alpino picado

Modo de preparação: Bata na batedeira todos os ingredientes na batedeira e por último o chocolate alpino. Não bata muito para não amolecer.

Serenata de amor

Ingredientes:

- 500g da receita do ninho cremoso está na apostila página 24
- 3 colheres de sopa de doce de leite
- 100g de castanha de caju
- 6 bombom serenata de amor

Modo de preparação: Bata tudo na batedeira delicadamente e pronto.
Observação receita do ninho está na página 24
Dica: Não gosto de Amélia nos recheios, prefiro que use a marca da sua preferência.(Pode ser hulalá, Norcal, Fleischmann ou Ourolac)

Sonho de valsa



Ingredientes:

- 1 receita do mousse de chocolate na apostila página 36
- 300g de ganache
- 100g de amendoim crocante ou castanha de caju
- 10 bombom sonho de valsa

Modo de preparação: Bata tudo na batedeira delicadamente até misturar bem e pronto.
Observação receita do mousse de chocolate na página 40
receita do ganache na página 36, Não gosto de Amélia nos recheios, prefiro que use a marca da sua preferência. (Pode ser hulalá, Norcal, Fleischmann ou Ourolac)

Laka



Ingredientes:

- 1 leite condensado
- 1 creme de leite
- 4 colheres de sopa de leite ninho
- 2 tabletes de chocolate laka ou 90g
- 1 colher de sopa de manteiga
- 300ml de chantilly Norcau gelado

Modo de preparo: numa panela acrescente todos os ingredientes menos o chantilly Faça um brigadeiro no ponto de recheio, deixe esfriar e coloque na geladeira (reserve). Bata o chantilly bem gelado em ponto bem firme, acrescente o brigadeiro mexendo delicadamente (não pode bater muito). Acrescente mais chocolate laka picado e está pronto.
Dica: Não gosto de Amélia nos recheios, prefiro que use a marca da sua preferência. (Pode ser hulalá, Norcal, Fleischmann ou Ourolac)

Belga

Ingredientes:

- 1 leite condensado
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 2 gemas peneiradas
- 500ml de leite
- 1 colher de sopa de baunilha

Modo de preparo: Numa panela misture todos os ingredientes leve ao fogo mechendo até engrossar.



Ninho trufado 3

Ingredientes:

- 200g de manteiga
- 1 caixa de leite condensado
- 300g de chocolate branco derretido
- 200g de leite em pó
- 1 caixa de creme de leite gelado

Modo de Preparo: Bata a manteiga e o leite condensado na batedeira por 10 minutos até ficar bem branquinha. Em seguida coloque o leite em pó mecha só um pouco é por último o creme de leite gelado, mexa com delicadeza e o chocolate derretido coloque para gelar bem, depois de 2 horas pode rechear o bolo.

Dica: se estiver muito calor pode adicionar 6 gramas de gelatina sem sabor hidratada em 3 colher é de água. Adicione no recheio é leve para firmar um pouco.

Doce de leite



Ingredientes:

- 3 latas de leite condensado
- 3 caixas de creme de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga

Modo de preparo: Na panela de pressão cozinhe as três latas de leite condensado por 30min, deixe esfriar e reserve. Em uma panela grossa coloque as três latas de doce de leite já cozido, acrescente o creme de leite e a manteiga, faça um brigadeiro em ponto de recheio, quando levanta a colher ele tem que cair fazendo morrinho não pode misturar, esse é o ponto correto.

Coco cremoso



Ingredientes

- 300ml leite
- 200ml de leite de coco
- 1 gema
- 50g de chocolate branco
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 1 leite condensado

Modo de preparo: Coloque todo em uma panela e deixe cozinhar bem, não pare de mexer para não empelotar, depois de pronto vire em um atravessa e coloque o plástico filme em contato com o creme.

Abacaxi com ninho

Ingredientes:

- 1 leite condensado
- 400 ml leite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de leite ninho
- 1 colher de essência de abacaxi
- 2 abacaxi m já cozinhado
- 300ml de chantilly

Modo de Preparo: Coloque em uma panela os ingredientes o leite, leite condensado trigo, ninho, essência de abacaxi a gosto. Liguei o fogo mexa bem até obter consistência para recheio, enquanto isso seu abacaxi já tem que está na panela cozinhando até ficar bem sequinho, em seguida misture no seu recheio ainda quente, mexa muito bem para pegar sabor. Deixe esfriar bem, se quiser fazer mais aerado bata o chantily em ponto bem firme e acrescente no recheio é bata com a (raquete) Só para se misturar, não bata muito. **Dica:** eu uso das duas formas, com ou sem chantilly Não use Amélia nos recheios, prefiro que use a marca da sua preferência.
(Pode ser hulalá, Norcal Fleischmann ou Ourolac)

Brigadeiro gourmet

Ingredientes:

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 100g chocolate meio amargo

Modo de preparo: Junte os ingredientes na panela, leve ao fogo e mexa constantemente com uma espátula raspando no meio e nas laterais da panela. O recheio estará no ponto certo quando estiver bem firme, caindo da espátula em forma de blocos.



Brigadeiro gourmet de Galak

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) margarina
- 1 tablete de 140g de chocolate branco ou Laka ou Galak
- 2 caixas de creme de leite

Modo de preparo: Em uma panela misture o leite condensado, a margarina e o chocolate. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até dar o ponto de brigadeiro. Desligue o fogo acrescente o creme de leite e mexa bem. Espere esfriar e leve à geladeira por 2h para adquirir consistência exata de recheio de cupcakes, bolos, bolo de pote e tortas.

Ganache cobertura



Ingredientes:

- 500g de chocolate (cobertura Herald Top Blend)
- 2 caixas de creme de leite

Modo de preparo:

Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos, em seguida adicione o creme de leite e deixe descansar fora da geladeira até obter consistência para rechear o bolo.

Dica: somente depois de descansar pode colocar na geladeira.

Ganache nobre

Ingredientes:

- 500g de chocolate nobre
- 300g de creme de leite

Modo de preparo: Derreta o chocolate Nobre de 30 a 30 segundos no microondas, depois de derretido acrescente o creme de leite não pode estar gelado, mexa bem e deixe descansar fora da geladeira.

Ou por 4 horas depois que fica firme pode rechear o bolo e colocar na geladeira.



Cobertura



Chantininho 1

Ingredientes:

- 1 litro de chantilly Amélia bem gelado
- 2 colheres de sopa de glace real
- 8 colheres de sopa de ninho ou leite em pó, da sua preferência.
- 8g de emulsificante

Modo de preparo:

Bater na batedeira em velocidade máxima, até o ponto do chantilly estive com o buraco no meio. Depois de batido hidratar com leite condensado em temperatura ambiente se necessário.

Dica: Bata 30 minutos antes de usar e reserve para descansar isso ajuda a economizar na hidratação do chantilly com leite condensado.

Chantininho 2



Ingredientes:

- 1 litro de chantilly Amélia bem gelado
- 2 colheres de pó para glace real
- 6 colheres de ninho ou leite em pó, da sua preferência.

Modo de preparo

Modo de preparo Bater tudo na velocidade 6 e depois colocar na máxima até o ponto, em hidratar com leite condensado em temperatura ambiente se necessário.

Dica: Bata 30 minutos antes de usar e reserve para descansar isso ajuda a economizar na hidratação do chantilly com leite condensado.



Mousses



Mousse de chocolate



Ingredientes:

- 1 leite condensado
- 1 creme de leite
- 150g de chocolate em pó
- 12g de gelatina sem sabor hidratado conforme o rótulo
- 500ml de chantilly Norcau
- 2 colheres de sopa de ninho
- 300g de chocolate derretido com 1 caixa de creme de leite

Modo de preparo:

No liquidificador adicione o leite condensado, creme de leite, o chocolate em pó, 2 colheres de sopa de ninho e a gelatina já hidratada conforme as instruções da embalagem e bata até misturar, reserve na geladeira por 4 horas ou faça a noite e reserve até o dia seguinte. No dia seguinte ou depois de 4 horas, bata o chantilly em ponto bem firme (fazer o buraco é ficar poroso).Reserve agora pegue sua mistura é coloque na batedeira é com a raquete vc vai ligar na velocidade 2 da sua bateria é vai bater por 1 minuto só para se mistura, não presciso bater muito, pois pode amolecer demais ,agora mistura no chantilly batido com mais 3 colheres de sopa de chocolate em pó e a ganache que vc já deixou é pronta e fria agora bata um pouco só para se mistura (se bater muito amolece) Agora leve a geladeira um pouco e já pode rechear o bolo.
(Se quiser colocar raspas de chocolate)

Mousse de maracujá



Ingredientes:

- 1 leite condensado (gelado)
- 400 ml chantilly Amélia (gelado)
- 2 colheres de sopa de mavaleiro maracúja
- ½ colher de sopa de suco mid (fica mais gostoso)

Modo de preparo: Bata todos os ingredientes no liquidificador, até obter consistência. reserve na geladeira se vc quiser bater na batedeira pode também, ele rende mais .**Dica:** Não gosto de Amélia nos recheios, prefiro que use a marca da sua preferência. (Pode ser hulalá, Norcal, Fleischmann ou Ourolac)

Mousse de chocolate 2

Ingredientes:



- 1 litro de leite
- 2 leite condensado
- 70g de trigo
- 80g de maizena
- ½ xicara chocolate em pó
- 60g de margarina
- 350g de chocolate meio amargo
- 500ml de chantilly batido

Modo de preparo:

Leve ao fogo os primeiros ingrendientes menos o chantilly deixe engrossar bastante ,depois coloque em um recipiente e tampe com plástico filme e deixe esfriar por completo.

Depois bata o chantilly bem gelado e com a batedeira ainda ligada com raquete colocando a mistura aos poucos até ficar um creme bem lisinho e cremoso .

Obs: Não pode bater muito porque ele pode ficar mole

Dica: Não gosto de Amélia nos recheios, prefiro que use a marca da sua preferência.(Pode ser hulalá, Norcal, Fleischmann ou Ourolac)

Mousse de chocolate trufado

Ingredientes:

- 300g de chocolate meio amargo
- 1 caixa de creme leite
- 300ml de chantilly Norcau
- 100g de chocolate Blend picado
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó 50%



Modo de preparo:

Derreta o chocolate no microondas após derretido adicione o creme de leite e deixe descansar na geladeira até ficar completamente frio.
Bata o chantilly com o chocolate em pó em ponto bem firme e acrescente o chocolate reservado totalmente frio delicadamente com o fuet, e após adicione o chocolate picado nobre.

Dica: Não gosto de Amélia nos recheios, prefiro que use a marca da sua preferência. (Pode ser hulalá, Norcal, Fleischmann ou Ourolac)

Mousse de coco

Ingredientes:

- 1 lata leite condensado
- 1 caixa de creme leite
- 100g de coco em flocos
- 150g de coco fresco
- 1 colher de sopa de manteiga
- 300ml de chantilly (menos amélia mix)

Modo de preparo: Numa panela acrecente os ingredientes menos o chantilly, mecha no ponto cremoso, desligue o fogo reserve em seguida coloque na geladeira para esfriar. Bata o chantilly em ponto firme, e o com a raquete de sua batedeira acrescente o beijinho e mexa delicadamente até ficar consistente e cremoso.
(Lembrando o beijinho tem que estar frio para rechear o bolo).

Mousse de doce de leite



Ingredientes:

- 2 latas leite condensado já cozido
- 2 caixas de creme leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 400ml de chantilly Norcau bem gelado

Modo de preparo: Em uma panela de pressão coloque a lata de leite condensado para cozinhar por 30min. Deixe esfriar completamente. Depois de cozido deixe esfriar um pouco para Não se queimar, depois coloque tudo em uma panela grossa com o creme de leite e a manteiga , faça um brigadeiro em ponto firme, agora reserva para esfriar completamente ,depois de frio bate chantily bem firme , use a a marca da sua preferência (não recomendo Amélia). Troque o batedor é pegue a raquete é com a batedeira ligada no mínimo vc vai colocando o brigadeiro no chantily é vai batendo só para se mistura, não bata Muito pois pode amolecer agora deixe na geladeira por 30 minutos e pode rechear o bolo.
Dica: Não gosto de chantilly Amélia nos recheios, prefiro que use a marca da sua preferência. (Pode ser hulalá, Norcal Fleischmann ou Ourolac)

Mousse de abacaxi

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado gelado.
- 2 colheres de sopa do pó de Abacaxi (mavalerio).
- 400 ml de chantilly Amélia gelado

Modo de preparo: Bata todos os ingredientes no liquidificador, até obter consistência. Reserve na geladeira, se vc quiser bater na batedeira pode também, ele rende mais .

Mousse de morango



Ingredientes:

- 1 leite condensado (gelado).
- 400 ml de chantilly Amélia gelado
- 2 colheres de sopa de pó da mavalério (sabor morango)

Modo de preparo: Bata todos os ingredientes no liquidificador, até obter consistência.
se vc quiser bater na batedeira pode também, ele rende mais .
Dica:Não gosto de Amélia nos recheios, prefiro que use a marca da sua preferência. (Pode ser hulalá, Norcal, Fleischmann ou Ourolac)

Mousse de brigadeiro

Ingredientes:



- 1 leite condensado
- 1 creme de leite
- 4 colheres de chocolate 50%
- 1 colher de sopa de manteiga
- 100g de chocolate meio amargo
- 300ml de chantilly bem firme

Modo de preparo: Numa panela acrescente todos os ingredientes menos o chantilly, ligue o fogo e mecha até virar o brigadeiro, reserve até esfriar completamente após adicione o chantilly bem firme mecha com a raquete delicadamente.
Não mecha muito para não amolecer seu mousse xícara de 240 ml

Dica: Não gosto de Amélia nos recheios, prefiro que use a marca da sua preferência. (Pode ser hulalá, Norcal, Fleischmann ou Ourolac)

Bicos mais utilizados

- 1M
- 2C
- 1A pecle
- 395 serra
- 32 pitanga
- 22 pitanga
- 48 serra pequena
- 35 pitanga
- 125 pétala
- 352 folha
- 4B pitanga
- 402 babado
- 113 folha
- 114 folha
- 2D
- 35
- 21
- 123
- 070
- 74



Tabela de conversão de medidas

Líquidos: (leite, água, óleo, bebidas, café etc..)
1 xícara = 240ml
1/2 xícara = 120ml
1/3 xícara = 80ml
1/4 xícara = 60ml
1 colher de sopa = 15ml
1 colher de chá = 5ml

Chocolate em pó:
1 xícara = 90g
1/2 xícara = 45g
1/3 xícara = 30g
1/4 de xícara = 20g
1 colher de sopa = 6g

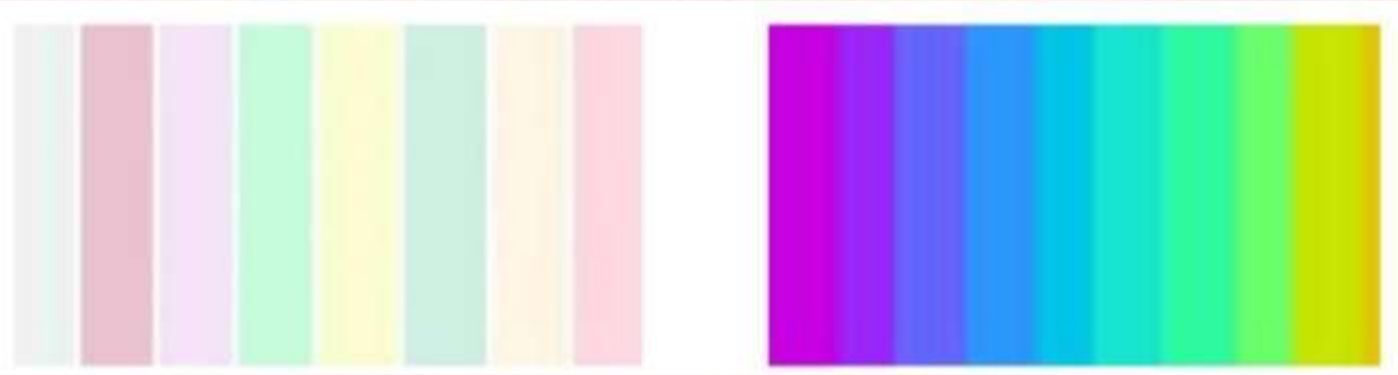
Manteiga, margarina e gordura vegetal:
1 xícara = 200g
1/2 xícara = 100g
1/3 xícara = 65g
1 colher de sopa = 15g

Açúcar:
1 xícara = 180g
1/2 xícara = 90g
1/3 xícara = 60g
1/4 de xícara = 45g
1 colher de sopa = 12g

Farinha de trigo:
1 xícara = 120g
1/2 xícara = 60g
1/3 xícara = 40g
1/4 de xícara = 30g
1 colher de sopa = 7,5g

Cores

E também em cores pastel e cores neón.



As cores pastel são claras, aconchegantes e suaves, enquanto as cores néon são vibrantes e brilhantes.

Mistura de cores

É possível fazer misturas de cores para alcançar cores fabulosas utilizando corantes que ja tenhamos na nossa cozinha.
para fazermos cores pastel é só acrescentar uma gotinha de marrom e para fazer cores vibrantes podemos misturar um pouquinho de amarelo. Mas atenção ao misturar o marrom e o amarelo para não alterar a cor original! Misturando cores conseguimos também chegar a tons lindos como marsala, verde musgo, azul, petróleo e inúmeras outras que trarão mais personalidade ao nosso trabalho.

- 2 rosa + 1 marrom: rosa seco
- 2 rosa + 1 azul anis: lilás
- 1 rosa + 2 azul marinho: roxo
- 1 rosa + 1 laranja + 1 vermelho + 1 preto: rosa chá
- rosa + verde limão: rosa antigo
- azul anis + turquesa: tiffany
- amarelo + azul: verde
- amarelo + vermelho: laranja
- preto + branco: cinza
- azul + vermelho: roxo
- marrom + vermelho + 1 gota de preto: vinho
- azul marinho + vermelho: vinho
- azul + verde : azul petróleo
- rosa + vermelho natal: pink
- rosa + amarelo: rosa neon
- amarelo + rosa: salmão
- azul anis + verde folha: verde água
- 2 vermelho + 1 amarelo + 1 gota de preto: bordô
- verde folha + preto: verde musgo
- violeta + vermelho natal: ameixa
- marrom + vermelho + violeta: marsala





Como calcular o valor gasto até chegar no valor final.

Uma das maiores perguntas que recebo é "quanto posso vender"
Então não tenho como passar um valor exato. por várias circunstâncias, dependendo muito de cada região. Talvez você compra os ingredientes mais barato ou mais caro do que os meus entendi? Rsrsrs
Então vou dar uma pequena explicação Dica: tenha um caderno para duas anotações
Exemplo: 1 kg de farinha tem 7 xícaras, então vamos pegar o valor da farinha e dividir por 7.
Exemplo: 3,50÷7 = R$ 0,50 cada xícara de farinha.
Exemplo: 1kg de açúcar 6 xícaras, então dividimos por 6.
Exemplo: 2,50 ÷ 6: R$ 0,40 cada xícara de açúcar.
Exemplo: 1 cartela de ovos com 30 ovos R$ 10,00, então dividimos por 30
Exemplo: 10,00÷30 = R$ 0,33 cada ovo.
Vamos supor que vamos fazer um pão de ló de 3 ingresso, farinha, ovos e açúcar.
A receita: 2 xícara de farinha, 1 xícara de açúcar e 4 ovos.

Gastos:

Farinha de trigo: 2x R$0,50= R$ 1,00
Açúcar: 1x R$0,40° R$ 0,40
Ovos: 4x R$0,33= R$ 1,32
Total de gasto na receita: R$ 2,72.
Aí tem os gastos invisíveis.
Exemplo: detergente, gás, água, papel manteiga, luz etc....
Vamos pegar o valor gasto da receita e multiplica por 3.
Exemplo: R$ 2,72 x 3= R$ 8,16
Que é o valor total da receita
R$ 2,72 é o que você gastou na receita.
R$ 2,72 seu lucro e R$ 2,72 mão de obra, aí você pode acrescentar
30% para os gastos invisíveis que citei acima.
Aí o vir final dos gastos para fazer o pão de ló foi R$ 10,60.
Resumo: você precisa somar todos os ingredientes gasto na sua receita e multiplica por 3 e mais 30% dos gastos invisíveis que citei acima.

Agradecimento

Agradeço a Deus por ter colocado em mim esse dom lindo de abençoar a vida das pessoas, obrigada Deus pelo momento de desespero porque foi exatamente ai que o Senhor abriu uma porta onde eu nunca imaginei que seria aberta. Pois nunca eu nunca trabalhei desse jeito na minha vida obrigada Deus por confiar em mim, mesmo sem eu merecer tanta coisa o senhor confiou em mim e hoje com muito orgulho eu digo para o mundo todo ouvir EU AMO MEU TRABALHO, faço tudo com carinho pelo pela honra e glória de Deus. O meu muito obrigado por ter um dom que nunca imaginei que existiria em mim um dom de ajudar as pessoas e adoçar a vida das pessoas que em cada pedaço de bolo tem um gesto de carinho obrigada Deus por tudo.

Siga-me nas redes sociais

Clique nos ícones para acessar:

Feito com carinho por:

Andréia Rodrigues

DeiaCakes

CONFEITANDO COM ANDREIA RODRIGUES