

Uma

Doce Experiência

Annie
CAKE SHOP

“ Se você não está disposto a arriscar esteja disposto a uma vida comum.”

Jim Rohn

Olá, eu sou a **Annie Cavalcanti**, **pernambucana arretada**, de 27 anos, formada em engenharia, mas eterna apaixonada pela confeitaria. Uma das coisas que me encantava, era ser a responsável por fazer o bolo e os doces nas festinhas de amigos, eu sentia total prazer nisso. Até que em um momento, ví na Confeitaria uma **oportunidade de ajudar em casa vendendo doces**, pois venho de família humilde; então comecei a vender bolinhos de pote no meu local de trabalho em 2015, até que por insistência dos amigos, criei o meu primeiro instagram. Nas entrelinhas dessa longa história existem vários detalhes que me fizeram ter uma das **docerias referência em meu estado**, porém o principal ponto, é sem dúvida : **A PERSEVERANÇA**. O que me trouxe até aqui, foi errar, cair, e levantar várias vezes, por um caminho difícil, mas hoje prazeroso. E essa é a proposta que trago pra você nesse curso, **MOSTRAR TUDO QUE DEU CERTO comigo**, p**ra encurtar o seu caminho de prosperidade na confeitaria**. VAMOS LÁ?



MASSA BRANCA AMANTEIGADA

TEMPO DE PEPARO: 25 MIN
RENDIMENTO: 1.300KG APROXIMADAMENTE

INGREDIENTES:

300G DE OVOS
250G DE AÇUCAR CRISTAL
250G DE MANTEIGA DERRETIDA E BEM QUENTE
200G DE LEITE DE COCO
350G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
15G DE FERMENTO EM PÓ

MODO DE PREPARO:

MASSA RED VELVET

TEMPO DE PEPARO: 35 MIN
RENDIMENTO: 2 FORMAS DE 20CM 700G APROXIMADAMENTE

INGREDIENTES:

360G DE OVOS (5 OVOS APROXIMADAMENTE)
400G DE AÇUCAR CRISTAL
10G DE PASTA DE BAUNILHA (GUSTOSIA)
270G DE MANTEIGA DERRETIDA E BEM QUENTE
220G DE LEITE DE COCO
6G DE CORANTE VERMELHO EXTRA FORTE
5G DE SUCO DE LIMÃO (MEIA BANDA DE UM LIMÃO)
300G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
15G DE FERMENTO EM PÓ
18G DE CHOCOLATE EM PÓ 50%
5G DE BICARBONATO

MODO DE PREPARO:

MASSA CHOCOLATE

TEMPO DE PEPARO: 35 MIN
RENDIMENTO: 3KG APROXIMADAMENTE

INGREDIENTES:

10 OVOS
800G DE AÇUCAR CRISTAL
320G DE OLEO DE GIRASSOL
10G DE ESSENCIA DE BAUNILHA
500G DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO
120G DE CHOCOLATE EM PÓ 50%
40G DE CHOCOLATE EM PÓ 100% (PREFERIR ALCALINO)
200G CHOCOLATE MEIO AMARGO
14G DE BICARBONATO DE SÓCIO
500G DE ÁGUA MORNA

MODO DE PREPARO:

TORTA AMOR PERFEITO

INGREDIENTES:

250G DE FARINHA DE BISCOITO MAISENA
30G DE CHOCOLATE EM PÓ 50%
100G DE MANTEIGA DERRETIDA
540G DE BRIGADEIRO BRANCO EM PONTO DE BICO
800G DE MORANGOS GRANDES
50G DE CHOCOLATE PICADO BRANCO E PRETO
560G DE GANACHE BLEND
560G DE MOUSSE DE CHOCOLATE
30G DE GRANULADO BELGA

MODO DE PREPARO:

TORTA BANOFFE

INGREDIENTES:

250G DE FARINHA DE BISCOITO MAISENA
2G DE CANELA
100G DE MANTEIGA DERRETIDA
800G DE DOCE DE LEITE
10 BANANAS GRANDES
400G CHANTININHO BATIDO

MODO DE PREPARO:

BRIGADEIRO

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

395G DE LEITE CONDENSADO
300G DE CREME DE LEITE OU 1,5 CAIXA
50G DE CHOCOLATE EM PÓ 50%

MODO DE PREPARO:

BRIGADEIRO

BRIGADEIRO BRANCO

INGREDIENTES:

1,5KG DE LEITE CONDENSADO OU 4 LATAS
1,5KG DE CREME DE LEITE OU 7,5 CAIXAS

MODO DE PREPARO:

BRIGADEIRO

BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES:

395G DE LEITE CONDENSADO OU 1 LATA
600G DE CREME DE LEITE OU 3 CAIXAS
395G DE DOCE DE LEITE COZIDO

MODO DE PREPARO:

BRIGADEIRO

BRIGADEIRO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES:

395G DE LEITE CONDENSADO OU 1 LATA
300G DE CREME DE LEITE OU 1,5 CAIXAS
275G DE SUCO DE MARACUJÁ
40G DE CHOCOLATE BRANCO NOBRE

MODO DE PREPARO:

RECHEIOS ANNIE



CREAM CHEESE – ANNIE CAKE SHOP

INGREDIENTES:

600G DE CREAM CHEESE PHILADELPHIA GELADO
600G BRIGADEIRO BRANCO
100G DE CHANTILLY BATIDO
75G DE CREME DE LEITE 25% DE GORDURA
300G CHOCOLATE BRANCO NOBRE DERRETIDO

MODO DE PREPARO:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

GANACHE BLEND – ANNIE CAKE SHOP

INGREDIENTES:

1KG DE CHOCOLATE AO LEITE
1KG DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
1KG DE CREME DE LEITE 25% DE GORDURA

MODO DE PREPARO:

RECHEIOS ANNIE

GANACHE BRANCO- ANNIE CAKE SHOP

INGREDIENTES:

1KG DE CHOCOLATE BRANCO
350G DE CREME DE LEITE 25% DE GORDURA
25G DE GLUCOSE

MODO DE PREPARO:

RECHEIOS ANNIE

MOUSSE DE CHOCOLATE- ANNIE CAKE SHOP

INGREDIENTES:

1KG DE CHOCOLATE AO LEITE
1KG DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
1KG DE CREME DE LEITE 25%
450G DE CHANTILLY BATIDO

MODO DE PREPARO:

RECHEIO FERRERO ROCHER- ANNIE CAKE SHOP

INGREDIENTES:

1KG DE GANACHE BLEND
40G DE AMENDOIM TRITURADO
20G DE FARINHA DE AVELÃ
60G DE CHOCOLATE NOBRE MEIO AMARGO PICADO

MODO DE PREPARO:

RECHEIOS ANNIE

RECHEIO KINDER BUENO- ANNIE CAKE SHOP

INGREDIENTES:

500G DE GANACHE BLEND
500G DE GANACHE BRANCO
80G CHOCOLATE KINDER BUENO
60G DE CHOCOLATE NOBRE PICADO

MODO DE PREPARO:

CHANTININHO



CHANTININHO- ANNIE CAKE SHOP

INGREDIENTES:

1L DE CHANTILLY BEM GELADO
150G DE LEITE NINHO EM PÓ INSTATANEO

MODO DE PREPARO:

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES:

1KG DE FRUTAS VERMELHAS CONGELADAS OU IN NATURA
300G DE AÇUCAR CRISTAL

MODO DE PREPARO:

GELEIAS

GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES:

1KG DE MORANGO CONGELADOS OU IN NATURA
300G DE AÇUCAR CRISTAL
SUCO DE UM LIMÃO

MODO DE PREPARO:

COOKIE



INGREDIENTES:

300G DE MANTEIGA
200G DE AÇUCAR REFINADO
250G AÇUCAR MASCAVO
5G DE PASTA DE BAUNILHA (GUSTOSIA)
150G DE OVOS OU 3 OVOS
600G FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
10G DE FERMENTO
100G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
250G DE CHOCOLATE EM GOTAS OU PICADO PARA DECORAR

MODO DE PREPARO:

MERENGUE SUÍÇO



INGREDIENTES:

75G CLARA DE OVOS
15G DE AÇÚCAR REFINADO
5G DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
1G DE SUCO DE LIMÃO

MODO DE PREPARO: VÍDEO AULA

MOUSSE DE LIMÃO



INGREDIENTES:

500ML LEITE CONDENSADO GELADO
200G CREME DE LEITE
75G SUMO DE LIMÃO COLOCAR MAIS SE PREFERIR.
Á GOSTO RASPAS DE LIMÃO

MODO DE PREPARO: VÍDEO AULA

MACARONS



INGREDIENTES:

150G FARINHA DE AMÊNDOA
150G AÇÚCAR IMPALPÁVEL
55G CLARA
150G AÇUCAR REFINADO
35G ÁGUA
55G CLARA

MODO DE PREPARO: VÍDEO AULA

SEPARE TODOS OS INGREDIENTES, DEIXE O SACO COM O BICO, O TAPETE NA FORMA. TUDO NO GATILHO

1º ETAPA : PASTA DA MACARRONAGEM

COLOQUE A FARINHA DE AMENDOA PARA SECAR UM POUCO NO FORNO - 20 MIN APROX Á 120ºC - ESPERE ESFRIAR PARA USAR .

PASSE NO LIQUIDIDFICADOR A FARINHA DE AMENDOA E O ÁÇUCAR IMPALPAVEL . APÓS ISSO PASSE NA PENEIRA . RESERVE. MISTURE A CLARA JUNTO COM O PÓ DA FARINHA DE AMENDOAS E O AÇUCAR IMPALPAVEL E FAÇA A PASTA DA MACARRONAGEM . ADICIONE NESSE MOMENTO A COR DESEJADA AOS POUCOS . RESERVE

2º ETAPA : MERENGUE ITALIANO

COLOQUE O AÇUCAR CRIANDO UM MONTINHO NO MEIO E A ÁGUA NAS LATERAIS EM UMA PANELA E AGUARDE. COLOQUE NA BATEDEIRA A SEGUNDA PARTE DAS CLARAS E AGUARDE

LIGUE O FOGO EM TEMPERATURA MÉDIA/ALTA E COM A AJUDA DE UM TERMÔMETRO DE CALDA VÁ OBSERVANDO A TEMPERATURA. QUANDO A CALDA ATINGIR 90ºC LIGUE A BATEDEIRA COM AS CLARAS EM VELOCIDADE ALTA E DEIXE IR FORMANDO AS CLARAS EM NEVE.

QUANDO A CALDA ATINGIR A TEMPERATURA DE 117º Á 118º DESLIGUE IMEDIATAMENTE O FOGO, ABAIXE A VELOCIDADE DA BATEDEIRA PARA METADE (VEL 6). E DESPEJE DEVAGAR A CALDA NAS CLARAS EM NEVE PARA QUE A CLARA GANHE FORÇA. ATÉ VIRAR O MERENGUE ITALIANA. AGORA COM UM TERMÔMETRO INFRAVERMELHO VÁ AFERINDO A TEMPERATURA DO MERENGUE ATÉ QUE CHEGUE Á 41ºC .

QUANDO ATINGIR 41ºC DESLIGUE A BATEDEIRA. E INICIE O PROCESSO DE MACARRONAGEM.

3º ETAPA : MACARRONAGEM

JÁ COM SUA PASTA DA MACARRONAGEM TINGIDA NA COR DESEJADA, DEVAGAR VÁ COLOCANDO AOS POUCOS O MERENGUE E VÁ INCORPORANDO COM MOVIMENTOS CIRCULARES DE BAIXO PARA CIMA.

O PONTO SERÁ QUANDO ELA TIVER O CAIMENTO DE FITA (VEJA DETALHADAMENTE NA VIDEO AULA).

PRÉ AQUEÇA O FORNO POR 10 MIN - 114ºC

PINGUE OS MACARONS NO TAPETE E LEVE AO FORNO POR 26 MIN Á 114ºC

ESPERE ESFRIAR E RECHEI COMO QUISER

TARTELETE



INGREDIENTES:

300G FARINHA TRIGO FARINHA FINA "DICA"
150G MANTEIGA
130G LEITE CONDENSADO

MODO DE PREPARO: VÍDEO AULA

RENDIMENTO: 9 MINI FORMAS DE 7 CM

TARTELETE RED VELVET



INGREDIENTES:

300G FARINHA TRIGO FARINHA FINA "DICA"
150G MANTEIGA
130G LEITE CONDENSADO
26G PASTA DE BAUNILHA GUSTOSIA
CORANTE VERMELHO EM GEL USAR O VERMELHO EXTRA FORTE. (Á GOSTO)

MODO DE PREPARO: VÍDEO AULA

RENDIMENTO: 9 MINI FORMAS DE 7 CM

CREME DE NINHO



INGREDIENTES:

1000G BRIGADEIRO BRANCO
170ML CHANTININHO JÁ BATIDO
170G LEITE NINHO EM PÓ

MODO DE PREPARO: VÍDEO AULA

CREME DE CHAMPANHE



INGREDIENTES:

1000G CREME DE NINHO
150G BISCOITO CHAMPANHE

MODO DE PREPARO: VÍDEO AULA

BRIGADEIRO DE LIMÃO



INGREDIENTES:

500G BRIGADEIRO BRANCO
30G DE SUMO DE LIMÃO

MODO DE PREPARO: VÍDEO AULA

BRIGADEIRO LAKA OREO



INGREDIENTES:

500G BRIGADEIRO BRANCO
50G CHOCOLATE LAKA OREO
60G BISCOITO OREO
CALDA DE LEITE CONDENSADO (Á GOSTO)

MODO DE PREPARO: VÍDEO AULA

BRIGADEIRO CHAMPANHE



INGREDIENTES:

1000G BRIGADEIRO BRANCO
150G BISCOITO CHAMPANHE

MODO DE PREPARO: VÍDEO AULA

ÇUCAR MÁRMORE



INGREDIENTES:

60G LEITE DE COCO
1000G GORDURA VEGETAL
60G SUMO DE LIMÃO
2000G GLAÇUCAR
100G LIMÃO MAIS

MODO DE PREPARO: VÍDEO AULA

BOLO DE NOIVA PERNAMBUCANO



INGREDIENTES:

6 OVOS
600G AÇUCAR CRISTAL
500G MARGARINA QUALY EM PONTO POMADA
500G TRIGO C/ FERMENTO
120G CHOCOLATE EM PÓ 50%
500G FRUTAS CRISTALIZADAS
500G AMEIXA SEM CAROÇO
500G PASSAS
600G VINHO ORIGINAL

MODO DE PREPARO: VÍDEO AULA



Boas vendas e muito sucesso!