



APOSTILA GRATUITA TOP 10 COBERTURAS PARA BOLOS

MANUAL DA CONFEITEIRA





INTRIDUÇÃO

A Apostila “ Manual da Confeiteira” é um guia completo com massas, coberturas, recheios, caldas, Pastas para cobrir e modelar docinhos.

Para quem sempre trabalha com bolos confeitados, cupcakes, bolos no pote, docinhos e o faça e venda em geral e uma mão na roda quase que obrigatório ter.

Más essa APOSTILA GRATUITA é só um pouquinho do que tem no Manual da Confeiteira.

São 10 coberturas essenciais para bolos confeitados.

Está disponível aqui algumas receitas de cobertura maravilhosas para você aplicar em seus bolos e trabalhos.

Essas receitas são testadas e super saborosas faça sem medo, espero que goste!

Fondant



INGREDIENTES:

1 kg de açúcar de confeiteiro

150 ml de água

2 1/2 envelopes de gelatina sem sabor

1 colher (sopa) de glicerina

1 colher de essência de baunilha (ou outra de sua preferência)

1/2 colher (sopa) de glucose líquida

MODO DE PREPARO:

Coloque a água em uma tigela de vidro ou porcelana (que suporte altas temperaturas) e adicione a gelatina. Em uma panela, coloque um pouco de água e leve ao fogo.

Coloque a tigela com a água e a gelatina dentro da panela, dissolvendo a gelatina em banho-maria. Depois, retire do fogo e adicione a glucose e a glicerina, misturando tudo e, posteriormente, deixando esfriar. Em vasilha despeje o açúcar e faça um furo no meio.

Quando a mistura da gelatina já estiver esfriada, adicione a essência que escolheu, e despeje tudo dentro do buraco feito no açúcar. Com uma colher de alumínio misture todos os ingredientes.

Depois de tudo misturado, retire da vasilha e comece a sovar em uma superfície lisa untada com açúcar de confeiteiro.

Com um rolo estique a massa sobre a mesa e depois coloque sobre o bolo (o bolo deve estar coberto de algum recheio que grude).

Marzipã



INGREDIENTES:

1 clara de ovo

250 gr de amêndoas cruas peladas

500 gr de açúcar de confeiteiro

Opcional: 1 colher (sobremesa) de essência de amêndoas

MODO DE PREPARO:

Tire a pele das amêndoas, deixando-as de molho, em água fervente e fora do fogo, por dois a três minutos.

Bata as amêndoas no liquidificador em pequenas porções, até virar uma farinha.

Depois misture a clara de ovo e acrescente o açúcar de confeiteiro até ficar uma massa maleável e em tom de pele.

Se desejar, acrescente uma colher (sobremesa) de essência de amêndoas.

Glacê Real para Bolo

INGREDIENTES:



2 claras

1 colher (sopa) de suco de limão

500g de açúcar de Confeiteiro peneirado (Glaçúcar União)

MODO DE PREPARO:

Na batedeira, bata as claras em velocidade alta até o ponto de neve.

Em seguida adicione vá colocando o açúcar aos poucos enquanto bate.

Por último, adicione o suco do limão e continue batendo até ficar bem consistente e em ponto de bico.

Geleia de Brilho



INGREDIENTES:

2 envelopes de gelatina incolor (24 g)

1 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de rum

MODO DE PREPARO:

Polvilhe a gelatina na água e leve ao banho-maria, mexendo até dissolver.

Adicione o açúcar e o rum e misture bem. Deixe esfriar e utilize.

Buttercream



INGREDIENTES:

200 gr de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)

500 gr (5 xícaras) de açúcar de confeiteiro

5 colheres (sopa) de leite gelado

1 colher (sopa) de baunilha ou outro sabor desejado

MODO DE PREPARO:

Bata a manteiga e 4 xícaras do açúcar.

Junte o leite e vá acrescentando a outra xícara de açúcar até atingir a consistência necessária.

Chantilly Firme

INGREDIENTES:



500 ml de creme de leite fresco

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

3 claras em neve

MODO DE PREPARO:

Bata um pouco o creme de leite com o açúcar na batedeira.

Adicione a clara em neve e continue batendo até obter picos firmes.

Atenção: Para evitar contaminação por salmonela, leve as claras ao banho-maria, mexendo sempre, até amornar bem (o suficiente para não queimar o dedo), cuidando para não cozinhar.

Utilize normalmente.

Chantininho

INGREDIENTES:



500ml de chantilly gelado

8 colheres (de sopa) de leite em pó (150g)

150ml de leite condensado bem gelado

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes na tigela da batedeira, misture com uma espátula até dissolver o leite em pó, leve para bater.

Comece batendo em velocidade baixa, bata por alguns segundos e aumente para a velocidade média, depois de bater mais alguns segundos deixe na velocidade máxima batendo até dar o ponto. O ponto vai ser quando o creme ficar bem consistente, começar a grudar nas laterais e no batedor, e começa a ficar um espaço no meio da tigela.

Desligue a batedeira. Com uma espátula mexa as laterais e o fundo e depois coloque para bater por mais alguns segundos.

Depois é só colorir e usar!

Pasta Americana

INGREDIENTES:



6 colheres (sopa) de água

2 pacotinhos de gelatina em pó sem sabor (24 g)

2 colheres de sopa de gordura vegetal hidrogenada

2 colheres de sopa de glucose de milho

1 kg de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO:

Dissolva a gelatina na água, leve ao fogo em banho-maria e adicione a glucose e a gordura vegetal, mexendo até dissolver bem.

Retire do fogo e, aos poucos, acrescente o açúcar até formar uma massa.

Espalhe-a na bancada até dar o ponto de abrir, então ela estará pronta para ser colocada no bolo.

Marshmallow Caseiro para Bolos e Cupcake

INGREDIENTES:

100 g de claras

200 g de açúcar



MODO DE PREPARO:

Aqueça as claras com o açúcar em fogo baixo, mexendo sempre, até derreter todo o açúcar (ou atingir a temperatura de 60°C). Cuide para a clara não cozinhar.

Transfira a mistura para a tigela da batedeira e bata bem, em velocidade alta, por 8 minutos ou até ficar firme e brilhante.

Coloque em saco de confeitar e cubra os cupcakes em seguida.

Dica: Você pode aplicar essa cobertura em várias sobremesas, como salada de frutas, pudim, gelatina etc.

Cobertura de Creme Branco



INGREDIENTES:

100g de gordura vegetal hidrogenada

1 caixinha de leite condensado

10 colheres (sopa) de açúcar confeiteiro

1 vidrinho de tinta comestível (vermelho)

MODO DE PREPARO:

Bata na batedeira a gordura vegetal eo leite condensado em potência alta, acrescente o açúcar às colheradas, continue a bater até formar picos firmes (um creme consistente).

Cubra um bolo de tamanho médio, com o auxílio de uma espátula para alisar toda a superfície e laterais do bolo.

Com o restante da massa adicione a tinta vermelha e bata mais um pouco para misturar toda a tinta.

Com o auxílio do saco de confeiteiro, decore o bolo a seu critério usando a sua criatividade.

GOSTOU? ESSE É UM POUQUINHO DO QUE TEM NO GUIA COMPLETO MANUAL DA CONFEITEIRA!

MAIS DE 125 AS MELHORES RECEITAS DE MASSAS AMANTEIGADAS AQUELAS QUE DESMANCHA NA BOCA!



COBERTURAS E RECHEIOS FÁCEIS E CREMOSOS QUE TODOS AMAM, TESTADOS E APROVADOS!

CLIQUE ABAIXO PARA CONHECER

EU QUERO SABER MAIS