Sumario

- Temperagem no mármore
- Temperagem com Mycryo
- Recheio para Ovo creme de coco c/ reme de morango e frutas vermelhas (vídeo)
- Temperagem casca branca com Mycrio (vídeo)
- Recheio Prestigio (vídeo)
- Recheio Brigadeiro de Baunilha com Pistache e Semente de Papoula
- Tempera em Mármore Casca Chocolate Meio Amargo (vídeo)
- Recheio Kinder Bueno (vídeo)
- Recheio Ninho com Frutas Vermelhas (vídeo)
- Casca de Chocolate Branco com Oreo, Recheio Nutella (somente vídeo)
- Recheio Ferrero Rocher
- Recheio Bem Casado
- Recheio Doce de Leite com Nozes
- Recheio Nozes
- Recheio Brigadeiro com Creme de Maracujá

Miguelito
Bolos Gourmet

Temperagem no mármore

1. Em banho-maria ou em uma derretedeira apropriada, derreta o chocolate numa temperatura entre 40°C e 45°C.

2. Despeje 2/3 do chocolate derretido sobre a superfície fria do mármore.

3. Mantenha o chocolate em movimento, mexendo continuamente com uma espátula ou raspador.

4. Continue fazendo isso até que comece a ficar mais espesso (quando a temperatura estiver 4 a 5 graus abaixo de sua temperatura de trabalho): ocorre a cristalização. Você observará a formação de “picos” ao deixar o chocolate cair da espátula (*).

5. Despeje o chocolate pré-cristalizado no chocolate derretido restante e misture até obter uma mistura homogênea.

6. Agora, o chocolate está pronto para ser trabalhado. Entretanto, se estiver muito espesso, reaqueça até ficar novamente líquido, mas ainda pré-cristalizado. Faça uma amostra: mergulhe a ponta de uma faca no chocolate. Se estiver temperado corretamente, ele endurecerá uniformemente dentro de 3 minutos a uma temperatura ambiente aproximada de 20 °C.

Bolos Gourmet

Temperagem com Mycryo® (manteiga de cacau micronizada)

1. Derreta o chocolate entre 40°C e 45°C (no micro-ondas ou em banho-maria).

2. Deixe o chocolate esfriar em temperatura ambiente até: 34-35°C para o chocolate amargo, 33-34°C para o chocolate ao leite e chocolate branco

3. Adicione 1% de manteiga de cacau Mycryo®, ou seja, 10 g para cada 1 kg de chocolate. Misture bem.

4. Quando o chocolate atingir a temperatura ideal (31-32ºC para o chocolate amargo e 29-30°C para o chocolate ao leite, branco ou colorido), já poderá ser usado para a aplicação no produto final.

5. Para conservar o chocolate por um longo período de tempo, mantenha-o na temperatura entre 31-32ºC para chocolate amargo e 29-30ºC para chocolate ao leite e chocolate branco

5. Após a tempera pode adicionar biscoitos ou castanhas (Oreo no vídeo)

Creme de Coco com Creme de frutas Vermelhas

Recheio Creme de Coco

Ingredientes

- ✓ 50 gramas de coco flocado ralado ou coco seco (coco fresco)
- ✓ 5 a 6 colheres de leite de coco (ou a gosto)
- ✓ 2 a 3 colheres de leite condensado (ou a gosto)

Modo de preparo: Em um recipiente misture bem todos os ingredientes

Recheio Creme de frutas Vermelhas

Ingredientes

- ✓ 1 Lata de leite condensado
- ✓ ½ Caixa de creme de leite
- ✓ 1 a 2 colheres de sopa rasas de pasta saborizante sabor morango
- ✓ 1 colher de sopa de margarina ou manteiga

Miquelito Bolos Gourmet

Modo de preparo: Em uma panela despeje o leite condensado, creme de leite e a manteiga misture bem. Leve ao fogo baixo até dar o ponto, após esfriar adicione a pasta saborizante e misture

Geleia de frutas vermelhas

Ingredientes

- ✓ 1 xicara de frutas vermelhas congelada ou frescas
- ✓ ½ xicara de açúcar

Modo de preparo: Em uma panela coloque as frutas vermelhas (morango, framboesa, amora, blueberry) e o açúcar, leve ao fogo baixo ate que vire uma geleia.

Prestigio

Recheio Brigadeiro

Ingredientes

- ✓ 1 Lata de leite condensado
- ✓ ½ Caixa de creme de leite
- ✓ 1 Colher de chá de cacau 100% (peneirado)
- ✓ 80 gramas de chocolate nobre picado (meio amargo ou ao leite)
- ✓ 1 colher de sopa de margarina ou manteiga

Modo de preparo: Em uma panela despeje o leite condensado, depois o cacau e misture bem, despeje na panela o creme de leite, chocolate nobre e a manteiga.

Leve ao fogo baixo até dar ponto (o ponto está no vídeo)

Miguelito
Bolos Gourmet

Recheio Creme de Coco

Ingredientes

- ✓ 50 gramas de coco flocado ralado ou coco seco (coco fresco)
- ✓ 5 a 6 colheres de leite de coco
- ✓ 2 a 3 colheres de leite condensado

Modo de preparo: Em um recipiente misture bem todos os ingredientes

Brigadeiro de baunilha com Pistache e Semente de Papoula

Ingredientes

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ ½ caixa de creme de leite
- ✓ 1 colher de café de essência de baunilha
- ✓ 1 colher de sopa de margarina ou manteiga
- ✓ 30 gramas de pistache cru picado
- ✓ 1 a 2 colheres de café de semente de papoula

Obs: Se for usar pistache torrado (aquele com casca) deixe por alguns minutos na agua para retirar o sal.

Modo de preparo: Misture bem todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo baixo sempre mexendo até dar o ponto. Espere esfriar bem e adicione o pistache d a semente de papoula

Bolos Gourmet

Kinder Bueno

Recheio Branco

Ingredientes

- ✓ 100 gramas de chocolate branco nobre
- ✓ 25 gramas de creme de leite
- ✓ Amêndoas laminadas (a gosto)

Modo de preparo: Derreta o chocolate branco, adicione o creme de leite ao chocolate derretido, misture bem e leve a geladeira por 2 a 3 horas. Retire da geladeira, aguarde 20/30 minutos mexa bem e misture as amêndoas

Recheio de Nutella

Ingredientes

- ✓ 2 colheres de Nutella
- ✓ Avelas Picadas (a gosto)

Miguelito
Bolos Gourmet

Coloque alguns pedaços de Kinder Bueno na hora de rechear (vídeo)

Ninho com frutas Vermelhas

Recheio Ninho

Ingredientes

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ ½ caixa de creme de leite
- ✓ 80 gramas de leite ninho
- ✓ 1 colher de manteiga ou margarina
- ✓ 50 gramas de creme de leite
- ✓ 2 gemas de ovo peneirada

Modo de preparo: Em uma panela misture o leite condensado e as gemas, depois o leite ninho e misture bem, ½ meia caixa de creme de leite e a manteiga, misture e leve ao fogo baixo até dar um ponto bem. Coloque em um recipiente, tampe com plástico filme, leve a geladeira até ficar bem gelado e firme. Retire da geladeira, bata na batedeira com 50 gramas de creme de leite por 10 minutos.

Miguelito Bolos Gourmet

Geleia de frutas vermelhas

Ingredientes

- ✓ 1 xicara de frutas vermelhas congelada ou frescas
- ✓ ½ xicara de açúcar

Modo de preparo: Em uma panela coloque as frutas vermelhas (morango, framboesa, amora, blueberry) e o açúcar, leve ao fogo baixo ate que vire uma geleia.

Recheio Ferrero Rocher

Ingredientes

- ✓ 300 gramas de nutella
- ✓ 30 gramas de avelas picadas
- ✓ 30 gramas de castanha de xerem (castanhas torradas trituradas)

Modo de preparo: Misture a Nutella, avelas e castanha de xerem

Miguelito
Bolos Gourmet

Doce de leite com nozes

Ingredientes

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 1 caixa de creme de leite
- ✓ 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- ✓ 40 gramas de nozes picadas

Modo de preparo: Coloque a lata de leite condensado em uma panela de pressão, coloque agua até cobrir a lata de leite condensado, após pegar pressão deixe cozinhar por 30 minutos. Deixe a lata esfriar por algumas horas antes de abrir. Abra a lata e despeje o conteúdo em uma panela com o creme de leite e a manteiga, leve ao fogo baixo sempre mexendo até dar o ponto. Após esfriar adicione as nozes picadas



Recheio Nozes

Ingredientes

- ✓ 1 Lata de leite condensado
- ✓ ½ Caixa de creme de leite
- ✓ 50 gramas de nozes picadas
- ✓ 1 colher de sopa de margarina ou manteiga

Modo de preparo: Bata no liquidificador 20 gramas de nozes até que vire pó, em uma panela misture o leite condensado o pó de nozes, o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo até dar o ponto, deixe esfriar totalmente, adicione as 30 gramas de nozes que sobraram (picadas) e misture.

Miguelito
Bolos Gourmet

Bem Casado

Doce de leite

Ingredientes

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 1 caixa de creme de leite
- ✓ 1 colher de sopa de manteiga ou margarina

Modo de preparo: Coloque a lata de leite condensado em uma panela de pressão, coloque agua até cobrir a lata de leite condensado, após pegar pressão deixe cozinhar por 30 minutos. Deixe a lata esfriar por algumas horas antes de abrir. Abra a lata e despeje o conteúdo em uma panela com o creme de leite e a manteiga, leve ao fogo baixo sempre mexendo até dar o ponto.

Miguelito
Bolos Gourmet

Recheio Brigadeiro de baunilha

Ingredientes

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ ½ caixa de creme de leite
- ✓ 1 colher de café de essência de baunilha
- ✓ 1 colher de sopa de margarina ou manteiga

Modo de preparo: Misture bem todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo baixo sempre mexendo até dar o ponto.

Brigadeiro com Maracujá

Recheio Brigadeiro

Ingredientes

- ✓ 1 Lata de leite condensado
- ✓ ½ Caixa de creme de leite
- ✓ 1 Colher de chá de cacau 100% (peneirado)
- ✓ 80 gramas de chocolate nobre picado (meio amargo ou ao leite)
- ✓ 1 colher de sopa de margarina ou manteiga

Modo de preparo: Em uma panela despeje o leite condensado, depois o cacau e misture bem, despeje na panela o creme de leite, chocolate nobre e a manteiga.

Leve ao fogo baixo até dar ponto (o ponto está no vídeo)

Miguelito
Bolos Gourmet

Recheio Maracujá

Ingredientes

- ✓ 1 Lata de leite condensado
- ✓ ½ Caixa de creme de leite
- ✓ 1ª 2 colheres de chá de pasta saborizante sabor maracujá
- ✓ 1 colher de sopa de margarina ou manteiga

Modo de preparo: Em uma panela despeje o leite condensado, creme de leite e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo até dar o ponto Leve ao fogo baixo até dar o ponto (ponto no vídeo). Retire do fogo, deixe esfriar e adicione a pasta saborizante.

Informações

- A validade dos Ovos de Colher é de 5 dias, devem ser mantidos fora da geladeira em local seco e arejado
- Não deixar exposto ao calor ou temperatura corporal
- Não aconselhável congelar
- Se for fazer para venda, o ideal é fazer no dia da entrega ou dia anterior
- Todas as receitas foram testadas e são as mesmas que faremos para venda
- Não opinamos sobre mudanças nas receitas ou algo que não esteja na apostila
- Não sugerimos preço de venda
- Nosso cardápio não esta incluso na apostila (não enviamos)
- Use a casca de sua preferência para os recheios
- As receitas acimas são para ovos de colher de 500 gramas a 600 gramas, sendo 200 gramas da casca, 300/400 gramas de recheio.

Aviso

Os textos e vídeos da Apostila estão protegidos **por Direitos Autorais de Propriedade Intelectual**, pertencentes a Miguel Antônio Ribeiro (Miguelito Bolos Gourmet)

É expressamente **proibido** a edição, comercialização e qualquer compartilhamento em Sites, Blogs, Redes Sociais, Grupos de WhatsApp, o uso é Privado. As apostilas contêm ID de Identificação **(identificamos a pessoa que compartilhou pelo ID).**

A violação de quaisquer desses direitos que são exclusivos do titular, **constitui crime e sansões previstas na lei**.