•workshop•

Bolo no Acetato QUE NÃO TOMBA

E SEM GELATINA!



Direitos autorais: ©Copyright: Silvia Melo e Digital Alfa

Todos os textos, fotos e imagens, mapas, logomarca e mascote apresentados neste portal são protegidos por lei.

Qualquer reprodução (total ou parcial) do conteúdo divulgado aqui, sem a prévia autorização, é proibida.

NENHUM meio de divulgação (jornais, revistas, televisão, websites, blogues etc.), empresas, pessoas físicas ou qualquer outro veículo de comunicação (folders, panfletos, cartões de visitas, trabalhos acadêmicos, apresentações etc.) está autorizado a utilizar as informações e/ou imagens mesmo que coloque os créditos.

CÓDIGO PENAL - Dos crimes contra a propriedade intelectual

Violação de direito autoral - Art. 184

Pena de detenção de 3 meses a 1 ano.

Se a violação consistir em reprodução, por qualquer meio, com intuito de lucro, qualifica o crime.

Pena de reclusão de 1 ano a 4 anos.

DIREITOS AUTORAIS - Lei 9.610 de 19 de fevereiro de 1998.

Art. 7 - A lei considera que as obras protegidas, dentre outras, são: textos, obras fotográficas, ilustrações, desenhos, programa de computador, bases de dados e outras obras, que, por sua seleção, organização ou disposição de seu conteúdo, constituam uma criação intelectual.

Art. 28 - Cabe ao autor o direito exclusivo de utilizar, fruir e dispor da obra literária, artística ou científica.

Veja a íntegra da lei em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/leis/9610.htm

---

Sobre o Copyright

O © Copyright é um símbolo do direito autoral, uma forma de direito intelectual.

Também denominado direitos de autor ou direitos autorais, o copyright impede a cópia ou exploração de qualquer obra sem que haja permissão para tal. Toda obra original incluindo música, imagens, vídeos, documentos digitais, fotografias, arranjo gráfico etc., são trabalhos que dão ao proprietário direito exclusivo.

O símbolo do copyright © quando presente em uma obra restringe a sua impressão e/ou publicação sem autorização prévia, impedindo que haja benefícios financeiros para outros que não sejam o autor ou o editor da obra.

A palavra copyright é normalmente acompanhada pela frase em "Todos os Direitos Reservados", que indica que aquela obra está protegida por lei e não poderá ser copiada sem autorização do autor.

É proibida a reprodução total ou parcial de textos, fotos, artes e ilustrações, receitas, vídeos ou qualquer tipo de material disponível neste curso, por qualquer meio, sem prévia autorização dos autores.

Todos os direitos reservados:
©Copyright:

Silvia Melo e Digital Alfa

Índice

Massa:

Pão de Ló de Baunilha 5

Compota:

Frutas Vermelhas 7

Recheios:

Creme de Ninho 9

Mousse de Ninho 9

Montagem:

Calda 11

Montagem Passo a Passo 11

Vencimento 13

Oferta 14

Massa



Massa

Pão de Ló de Baunilha Fofinha

Ingredientes:

450g de ovos

360g de açúcar

250ml de leite

20g de margarina com sal

350g de farinha de trigo

1 colher de sopa de essência de baunilha em pó

Modo de Preparo:

Bata os ovos com o açúcar e a essência de baunilha em velocidade alta.

Leve o leite ao fogo com a margarina. Assim que ferver e os ovos chegarem na superfície da tigela, diminua a velocidade para baixa e adicione o leite fervente.

Bata apenas até misturar, despeje em uma bacia e misture a farinha de trigo com um fouet, xícara por xícara.

Unte a forma e leve para assar.

Rendimento: 2 formas aro 15cm

Compota



Compota de Frutas Vermelhas

Ingredientes:

1 kg de mix de frutas vermelhas

100 g de açúcar

Meio limão

Modo de Preparo:

Lave bem as frutas em água corrente.

Coloque as frutas frescas ou congeladas em uma panela.

Em seguida, adicione o açúcar e deixe cozinhar até que solte toda a água.

Quando a água estiver quase seca, amasse grosseiramente as frutas com uma colher, pingue algumas gotas de limão e deixe cozinhar por mais 2 minutos.

Retire do fogo e deixe a compota esfriar completamente.

Dica: Indicamos usar morangos, amoras, mirtilos e framboesas

Recheios

CAKEPOTE POR SILVIA MELO
COM MUITO CARINHO DESDE 2013

Recheios

Creme de Ninho

Ingredientes:

1.185g de Leite Condensado

1.200g de Creme de Leite

200g de Leite em Pó Ninho

300g de Leite Integral

Modo de Preparo:

Diassolva o Ninho no leite e no creme de leite.

Adicione o leite condensado e leve ao fogo mexendo até atingir o ponto de 2 blocos.

Mousse de Ninho

Ingredientes:

400g de Bate Chantilly ou Chantilly

120g de Leite em Pó Ninho

600g de Creme de Ninho

200g de Chocolate Branco

15g de emulsificante

Modo de Preparo:

Leve o bate chantilly gelado com o ninho a batedeira e bata até um ponto firme, adicione o recheio e o emulsificante e bata até misturar, em seguida derreta o chocolate e incorpore a mousse. Bata para finalizar.

Montagem


CAKEPOTE
CAKEPOTE
CAKEPOTE
CAKEPOTE
CAKEPOTE POR SILVIA MELO
COM MUITO CARINHO DESDE 2013

Montagem

Calda

Ingredientes:

500ml de água pra

200g de leite condensado

Modo de Preparo:

Utilize uma bisnaga ou um recipiente de sua preferência.

Montagem Passo a Passo

Ingredientes:

3 Discos de pão de ló com 2cm de espessura

70g de Calda (por camada)

250g de Creme de Ninho (por camada)

200g de Mousse de Ninho (por camada)

100g de Geleia de frutas Vermelhas (por camada)

Modo de Preparo:

Com auxílio de uma balança inicie a montagem seguindo a ordem:

1. Massa
2. Calda
3. Creme de Ninho
4. Mousse de Ninho
5. Geleia de Frutas Vermelhas
6. Massa
7. Calda
8. Creme de Ninho
9. Mousse de Ninho
10. Geleia de Frutas Vermelhas
11. Massa
12. Calda

Cubra a última camada de massa com uma camada de Mousse de Ninho e com um auxílio de um Bico 4B ou 4E e decore com frutas vermelhas frescas.

Validade


CAKE
POTE
DESDE 2015
Fab:
Val:
Produto:
CAKEPOTE POR SILVIA MELO
COM MUITO CARINHO DESDE 2015

Vencimento

CAKE POTE — DESDE 2015	Mousse de Ninho	Creme de Ninho	Compota de Frutas Vermelhas	Massa Pão de Ló
Refrigerada:	15 dias	15 dias	15 dias	15 dias
Congelada:	-----	30 dias	30 dias	30 dias

OFERTA EXCLUSIVA

Vitrine de Milhõe$

MÉTODO VENDA+

Você recebeu um

DESCONTO DE R$ 100,00!

Clique aqui para aproveitar!