

E-BOOK

Receitas de Sucesso



VENDA PROIBIDA

Dicas



Separei aqui algumas dicas importantes para você!

Antes de tudo **não desista**, nem sempre acertamos de primeira, tudo é experiência, conforme você for fazendo e testando vai dominando a receita e a técnica, não deixe de treinar, treine toda semana, você consegue!

Você é o protagonista da sua história, !!

leia sempre toda a receita com atenção, observando os passos, Depois, verificar se você tem todos os ingredientes necessários - na hora de comprar, se possível, escolher produtos de qualidade.

É importante confirmar a validade de cada ingrediente e separá-los na mesa ou na pia. Os itens que precisam estar em temperatura ambiente, retirá-los da geladeira com antecedência (no caso dos ovos e das gorduras, isso faz com que incorporem mais ar dando estrutura e leveza a massa). Outras dicas de planejamento:

- Verificar se você tem assadeira apropriada - tamanhos inadequados podem interferir no cozimento da massa.
- Por fim, evite substituir ingredientes porque também pode ter consequências no resultado final

Ter tudo em mãos facilita a execução de cada etapa do preparo do bolo.

Os ingredientes secos devem ser sempre peneirados para ficarem mais finos e facilitar a distribuição uniforme nos demais ingredientes

A farinha de trigo e o cacau em pó, podem formar pelotas se não forem peneirados.

Peneirar ajuda a eliminar esses grânulos, deixando-os mais soltos.

Acrescente os ingredientes na ordem descrita na apostila. o fermento em pó sempre será o último item a ser incorporado na preparação.

É expressamente proibida a reprodução parcial ou integral de qualquer uma das imagens (fotografias, receitas, etc.) presentes em qualquer uma das páginas desta apostila sem a devida autorização escrita do professor.



O PROFESSOR

Meu nome é Wesley Benvenuto e estou a mais de 10 anos ministrando aulas em várias regiões do Brasil e no meu Ateliê.

Atualmente, dedico meu tempo 100% à confeitaria, seja atendendo pedidos ou ensinando aquilo que sei.

Através de uma trajetória de muito estudo e trabalho, hoje consigo repassar meus conhecimentos e técnicas aos meus alunos. Sou grato a Deus, e sempre serei, por tantas bênçãos e por fazer algo que gosto tanto!

1. O início de tudo

Meu primeiro contato com a confeitaria foi aos 17 anos, quando uma das confeitarias do meu pai teve que se mudar e eu tive a tarefa de fazer um Ovo de Páscoa de 3 kilos do zero.

Ainda indeciso sobre qual carreira seguir, decidi cursar confeitaria no Senai e foi quando a minha vida mudou.

2. Conhecendo a confeitaria

Me encantei logo de cara, pelos sabores, aparências, técnicas e preparos da confeitaria.

O mundo da confeitaria fazia meus olhos brilhar. Logo que terminei o curso comecei a produzir tudo que aprendi. Fiz diversos testes e experiências antes de ter meus fins de semana cheios de encomendas.

3. Passando o conhecimento adiante

Ao aprimorar minhas técnicas, passo a dedicar 100% do meu tempo à confeitaria. Seja atendendo pedidos ou ensinando o que aprendi.

Através de muito estudo e trabalho, hoje minha maior alegria é ver meus alunos se tornando verdadeiros confeitores através de sua própria perseverança e das lições comigo aprendidas.



Ingredientes

- 350g de farinha de trigo
- 150 g de manteiga ou (margarina 80% lipídios)
- 280 g de açúcar refinado
- 5 ovos grandes (280 g)
- 200 ml de leite integral (pode ser leite de coco)
- 17 gramas fermento em pó
- 15 gramas pasta saborizante ou essência coco (opcional)
- 100 gramas de coco ralado (opcional)

BOLO AMANTEIGADO *de coco*



Preparo

Peneire todos os ingredientes secos, unte as formas,

Temos a opção de usar o desmoldante para untar.

1º Passo, bata bem o açúcar com a manteiga , até virar um creme branco.

2º Passo , acrescente os ovos e continue batendo.

3º Passo, intercale a farinha de trigo e fermento com o leite , misturando delicadamente.

4º Passo , asse em forno pré aquecido em 180º por aproximadamente 45 minutos.

RENDE 1 BOLO DE 22 X 8

Se desejar pode adicionar pasta saborizante ou pedaços de frutas (banana, maçã e etc.)



Ingredientes

- 4 espigas de milho bem maduras
- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

BOLO DE MILHO

receita da minha mãe



Preparo

1ºPasso corte o milho do sabugo, e bata o milho no liquidificador

2ºPasso acrescente todos os ingredientes (o fermento por último).

3ºPasso coloque em uma assadeira untada e depois asse em 180º por 60 minutos.

Espere esfriar e sirva, se quiser pode polvilhar canela em pó antes de colocar no forno.

fica tipo pamonha

Minha mãe aprendeu através de 1 pano de prato que comprou na feira.

rende 1 bolo de aproximadamente 18x10



Ingredientes

- 80 g de farinha de trigo
- 100 g de manteiga ou margarina
- 275 g de açúcar refinado
- 200 ml de leite de coco
- 420 ml de leite integral
- 5 ovos
- 1 colher (chá) fermento químico em pó
- 100 g de coco seco em flocos

BOLO CREMOSO DE COCO



Preparo

- 1º Passo, bata no liquidificador todos os ingredientes ,(exceto o fermento e coco seco) por 5 minutos .
- 2º Passo, após bater no liquidificador adicione o fermento e misture bem.
- 3º Passo, coloque em uma forma untada 28x19x4
- 4º Passo, adicione o coco por cima, e misture delicadamente com um Garfo.
- 5º Passo, asse em forno pré aquecido em 180º por aproximadamente 50 minutos.



Ingredientes

INGREDIENTES DO PUDIM

- 2 Latas de leite condensado (790 gramas)
- 6 Ovos
- 750 ml de leite integral
- 4 Colheres de (sopa) de leite em pó (60 gramas)

INGREDIENTES DO CARAMELO

- 300 g de açúcar refinado
- 130 ml água fervendo

RENDIMENTO

1 PUDIM DE 20X7 ou 18x10

PUDIM DE LEITE



Preparo

1º Passo, leve o açúcar ao fogo, mexendo em fogo médio, até derreter totalmente

2º Passo, depois de derretido adicione a água, diminua o fogo e aguarde dissolver tudo, por volta de 5 minutos,

Modo de preparo do pudim

1º Passo, leve tudo ao liquidificador, por aproximadamente 5 minutos, se desejar sem bolhas não bata no liquidificador e use uma temperatura bem baixa do forno,

2º Passo, adicione o caramelo no fundo da assadeira e unte nas laterais com manteiga ou spray desmoldante.

3º Passo, adicione os demais ingredientes na assadeira e leve ao forno, em banho maria por mais ou menos 1 hora , temperatura 160 graus



Ingredientes

- 500 g de chocolate meio amargo (nobre)
-
- 250 g de creme de leite UHT

Rendimento

750 gramas de recheio

Durabilidade

3 dias fora da geladeira

RECHEIO GANACHE MEIO AMARGO



Preparo

1ºPasso, Leve ao micro-ondas o chocolate em potência média de 1 a 1 minuto até derreter.

2ºPasso, Intercale delicadamente o creme de leite.

3ºPasso, Deixe descansar (faça 1 dia antes)
Reserve para a montagem



GANACHE MEIO AMARGO (BLINDAGEM)

Ingredientes

- 1 kg de chocolate meio amargo (fracionado)
- 200 g de creme de leite UHT

Rendimento

1200 gramas de ganache



Preparo

1ºPasso, leve ao micro-ondas o chocolate em potência média de 1 a 1 minuto até derreter.

2ºPasso, Intercale delicadamente o creme de leite.

3ºPasso, use assim que ficar pastoso. ele fica rapidamente pastoso quando se acrescenta o creme de leite.



Ingredientes

- 100 g manteiga ou margarina
- 180 g açúcar
- 1 ovo
- ½ colher de chá fermento em pó
- 360 g farinha de trigo
- Especiarias a gosto

Os biscoitos duram mais de 1 mês em embalagem fechada.

A massa pode ser tingida e adicionada 100 g de chocolate em pó.

BISCOITO AMANTEIGADO



Preparo

1º Passo, bata o açúcar e a manteiga na batedeira ate virar um creme branco.

2ºPasso, adicione o ovo na batedeira, bata mais um pouco e em seguida adicione o restante dos ingredientes.

3ºPasso, deixe descansar por 20 minutos na geladeira

4º Passo, abra a pasta com a ajuda de dois plásticos para não grudar , se a pasta estiver grudando adicione mais farinha, até ela não grudar mais na mão.

5º Passo, asse a 160 graus até ficar levemente dourado.

6º Passo, decore da forma que preferir.



Ingredientes

- 450 g de manteiga de boa qualidade (sem sal e bem gelada)
- 180 g de açúcar refinado
- 200 g de chantilly líquido (bem gelado)

Essência (opcional)

Dicas:

Essa é uma variação do buttercream sem clara de ovo, versão simplificada muito usada.

O ideal é que o Buttercream seja preparado em horários mais frios (a noite). Deixe sempre os ingredientes 20 minutos antes no freezer para ficar bem gelado.

Rendimento

830 g de buttercream

Essa receita dá para decorar um bolo de 15x10.

BUTTERCREAM ESPECIAL



Preparo

1º Passo, corte a manteiga em cubos

2º Passo, bata na batedeira com o batedor de raquete todos os ingredientes, em velocidade média.

3º Passo, na finalização do preparo, para dissolver por completo toda a manteiga use o batedor de globo.

É **NORMAL** talhar e soltar o soro no batimento, continue batendo que ele fica perfeito

Use corante em gel para tingir



Ingredientes

- 250 g de farinha de trigo
- 1 colher de café de sal
- 75 g de manteiga sem sal
- 375 g de açúcar refinado
- 250 g de chocolate meio amargo nobre
- 5 ovos
- 125 g de chocolate em pó 55% ou 32 %.

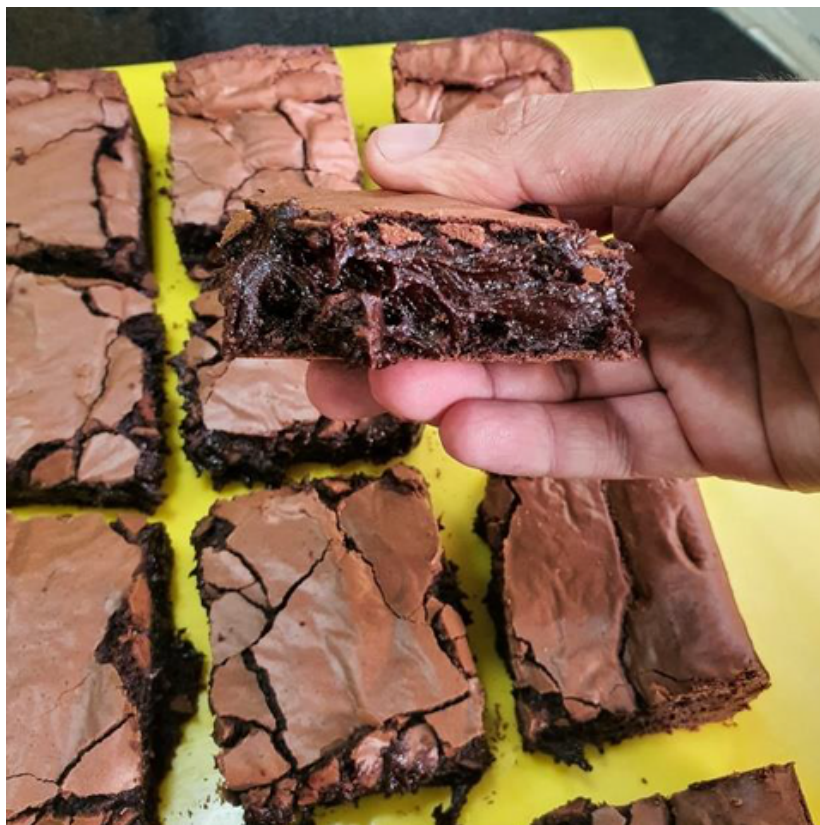
Rendimento

12 brownies grandes de 100 g

Gasto aproximado de matéria prima R\$ 18,55

Cada brownie sai por R\$ 1,54 se comprar os ingredientes no atacado o valor será menor.

BROWNIE



Preparo

1º Passo, bata os ovos com o açúcar, na batedeira ou com o fouet, por aproximadamente 2 minutos, e reserve.

2º Passo, Leve ao micro-ondas a manteiga e o chocolate, mexendo a cada 30 em 30 segundos, Até derreter bem.

3º Passo, Junte o chocolate e a manteiga derretidos, aos ovos misturado com o açúcar (1º passo).

4º Passo, acrescente junto aos demais ingredientes misturando delicadamente.

5º Passo, Coloque em uma forma untada com manteiga. (o tamanho que usei 28x19x4)

6º Passo, asse em forno pré aquecido em 180° por aproximadamente 25 a 30 minutos.



Ingredientes

- 300 g de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 150 g de manteiga sem sal gelada
- 100 g de açúcar mascavo
- 180 g de açúcar refinado
- 1 ovo e 1 gema
- 1 colher sopa de essência de sua preferência
- 200 g de gotas de chocolate.

+ 100 g de gotas para decoração

Rendimento

o rendimento da receita acima é 1.025 kg

29 cookies de 35g

Gasto aproximado matéria prima R\$ 14,90. Cada cookie sai por R\$ 0,51, se comprar os

ingredientes no atacado o valor será menor.

COOKIE



Preparo

1º Passo, Bata os açúcares e a manteiga na batedeira usando a raquete, bata por 5 minutos até virar um creme homogêneo.

2º Passo, adicione o ovo e a gema, e bata por mais 1 minuto.

3º Passo, acrescente os demais ingredientes batendo em velocidade baixa, E por ultimo adicione as gotas de chocolate.

4º Passo, Leve para o freezer por 20 minutos.

5º Passo, faça bolinhas de 35 g , e asse em forno pré aquecido em 160º

Pasta de Flores

Tradicional

(pasta antiga)



Ingredientes

- 1 kg de açúcar de confeiteiro impalpável
- 140 g de glucose
- 24 g de CMC
- 10 g de pó de merengue
- 140 ml de água (use balança)
- 7 ml de essência
- 30 g de gordura vegetal

Rendimento

1.400 gramas

Durabilidade

30 dias freezer / 20 dias em temperatura ambiente



Preparo

• Peneire o açúcar o CMC e o pó de merengue e reserve , leve a água com a glucose por 1 minuto no micro-ondas para que dissolva completamente, após dissolvido misture com o açúcar e use uma luva para sovar a pasta, coloque a essência e gordura por ultimo, a pasta não pode grudar nas mãos e deve forma uma massa homogênea , se necessário coloque mais açúcar se perceber que está grudando, guarde a pasta em um saco bem fechado por 24 horas antes de usar, para que o CMC se dissolva por completo , esse repouso é necessário para que a massa tenha uma consistência melhor, sempre que não estiver usando mantenha em uma embalagem bem fechada para que não seque,

Mantenha sempre a pasta guardada em embalagem transparente , bem fechada .



Ingredientes

Secos

- 200 g polvilho doce
- 1 g antimifo
- 14 g CMC

Líquidos

- 100 g água
- 60 g glucose de milho
- 20 g gordura vegetal
- 10 g glicerina bidestilada

Rendimento: 405 gramas
Durabilidade : 7 dias geladeira / 5 dias em temperatura ambiente , 2 meses freezer

Pasta de Flores

EASY PASTE

(pasta nova)



Preparo

Peneire os secos na própria tigela, em outra tigela misture os líquidos , aqueça no micro-ondas para dissolver a gordura vegetal e glucose , junte os secos com os líquidos e misture até agregar bem , tire da tigela e solve .

- Pode bater na batedeira usando a raquete.
- Conserve em uma embalagem de plástico bem fechada

Mantenha sempre a pasta guardada em embalagem transparente , bem fechada .

Essa pasta é a que uso atualmente, mais resistente a umidade



Ingredientes

100 gramas açúcar
confeiteiro (glaçucar)

280 gramas açúcar
refinado

145 gramas claras

RENDIMENTO 85 suspiros
aproximadamente

VALIDADE 30 dias em
recipiente
bem fechado e em
temperatura
ambiente

SUSPIRO



Preparo

Leve as claras e o açúcar refinado no banho maria ou na panela (fogo baixo) mexa até que todo açúcar tenha se dissolvido, até atingir 60° graus.

Despeje essa mistura no bowl da batedeira e bata com o globo na velocidade máxima até esfriar.

Adicione essência (opcional) e açúcar de confeiteiro peneirado e bata por mais uns 3 minutos.

Faça a coloração com corante em gel.

Coloque merengue em uma manga de confeitar com o bico que desejar, usei o bico 864, trabalhe em cima do papel manteiga, folha de teflon ou tapete de silicone.

Leve ao forno baixo (80 °) por duas horas.

Se seu forno não tiver essa temperatura deixe a porta aberta usando como apoio uma colher de pau, assim a temperatura fica menor.

Se não tiver o glaçucar bata o açúcar refinado no liquidificador, assim ele fica mais fininho



@weslleybenvenuto



(11) 98920-0921



www.weslleybenvenuto.com.br

