

Termos de Uso

Por segurança do arquivo, todas as páginas estão criptografadas com os seus dados pessoais.

VIOLAÇÃO DE DIREITO AUTORAL

Art. 184. Violar direitos de autor e os que lhe são conexos: (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Pena - detenção, de 3 (três) meses a 1 (um) ano, ou multa (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

§ 1 o Se a violação consistir em reprodução total ou parcial, com intuito de lucro direto ou indireto, por qualquer meio ou processo, de obra intelectual, interpretação, execução ou fonograma, sem autorização expressa do autor, do artista intérprete ou executante, do produtor, conforme o caso, ou de quem os represente: (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Pena - reclusão, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa. (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

§ 2 o Na mesma pena do § 1 o incorre quem, com o intuito de lucro direto ou indireto, distribui, vende, expõe à venda, aluga, introduz no País, adquire, oculta, tem em depósito, original ou cópia de obra intelectual ou fonograma reproduzido com violação do direito de autor, do direito de artista intérprete ou executante ou do direito do produtor de fonograma, ou, ainda, aluga original ou cópia de obra intelectual ou fonograma, sem a expressa autorização dos titulares dos direitos ou de quem os represente. (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

§ 3 o Se a violação consistir no oferecimento ao público, mediante cabo, fibra ótica, satélite, ondas ou qualquer outro sistema que permita ao usuário realizar a seleção da obra ou produção para recebê-la em um tempo e lugar previamente determinados por quem formula a demanda, com intuito de lucro, direto ou indireto, sem autorização expressa, conforme o caso, do autor, do artista intérprete ou executante, do produtor de fonograma, ou de quem os represente: (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Pena - reclusão, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa. (Incluído pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Bolo Trufado de Morango



Ingredientes Creme 4 Leites (2 medidas)

- 790g de leite condensado;
- 400g de creme de leite;
- 400g de leite em pó;
- 400ml de leite de coco.

Modo de Preparo

Em uma panela misture, com um fuê para desmanchar todo o leite em pó, todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, sempre mexendo para não grudar, até levantar fervura. Quando o creme estiver bem cremoso e no ponto de bico, desligue o fogo e coloque em um recipiente para esfriar e depois poder usar.

Ingredientes da Massa – Bolo de Chocolate

- 4 ovos;
- 325g de açúcar cristal;
- 180ml de óleo de soja;
- 300g de farinha de trigo sem fermento;
- 160g de chocolate em pó 50%;
- 200ml de água morna;
- 10g de fermento.

Modo de Preparo

Em uma batedeira, bata o açúcar, com os ovos e o óleo. Depois, adicione a farinha de trigo, o chocolate, a água aos poucos e bata novamente até a massa ficar homogênea e depois acrescente o fermento e mexa com uma espátula até incorporar na massa.

Despeje a massa (1,540Kg) na forma untada, pode ser com desmoldante spray ou da forma convencional com manteiga e farinha de trigo, e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 30 a 50 min em 180º, a depender do forno.

Montagem

Primeiramente, tire a "tampa" do bolo com o auxílio de uma faca e depois corte o centro do bolo, lembrando de deixar a medida de 1 dedo da borda do bolo e ter cuidado para não cortar a base. Em seguida, com o auxílio de uma colher, tire todo o bolo como se estivesse "cavando" para depois rechear.

Coloque o recheio na manga de confeiteiro com o bico 1M e faça a 1ª camada de recheio, depois uma camada de morango, outra do creme 4 leites, mais uma camada de morango e finalize com o recheio.

Após esse processo, faça pequenas cavas na tampa que foi retirada do bolo e coloque por cima do bolo já recheado. Preencha com o creme 4 leites a lateral da parte do bolo para ficar alinhado com a tampa para finalizar com o ganache.

Ingredientes Creme 4 Leites (2 medidas)

- 400g de chocolate meio amargo (cobertura ou nobre);
- 80g de creme de leite.

Modo de Preparo

Em um refratário, misture o chocolate derretido com o creme de leite, para fazer o ganache que servirá como blindagem do bolo. Com o ganache pronto, espalhe no bolo com uma espátula e depois decore com o creme 4 leites e morangos ou como preferir.

Sugestão: Esta massa é super coringa e pode ser utilizada para fazer naked, bolo afogadinho, chantininho e o que a criatividade permitir.

O ponto do bolo é pelo teste da faca, quando coloca a faca no bolo e sai limpinha.

Nota: Usado a forma nº22 para fazer o bolo. Não é necessário molhar a massa do bolo, pois para esta receita a massa precisa ser bem estruturada.

Sugestão: Este recheio é possível usar em diversas preparações como: o rocambole, bolo trufado, bolo afogadinho, bolo de pote, entre outras. Para o recheio do bolo, não é indicado colocar os morangos em pedaços, pois soltam muita água. Os morangos no recheio, podem ser substituídos por kinder bueno, kit kat, ferrero rocher, sonho de valsa e o que você preferir.

Nota: O ponto desse recheio é quando está soltando do fundo da panela. Conservado fora da geladeira em um recipiente, apenas coberto com papel filme, tem validade de até 2 dias. O bolo deve ser conservado em vitrine refrigerada, com validade de 2 dias.

ANA
BROWNIE
CURSOS E CONSULTORIA