FABIANA KELLY

APRESENTA!

A Virada

COM BOLO DE ROLO



E-BOOK



*E BOOK DE USO EXCLUSIVO DOS INSCRITOS NO EVENTO



CONFEITANDO

ON-LINE

Receita da LIVE

Receita do BOLO DE ROLO

Ingredientes

250g de farinha de trigo sem fermento (Rosa branca ou qualquer outra da sua região)
250g de margarina 80% lipídio (Medalha de ouro ou Primor)
250g açúcar União refinado
05 ovos inteiros

Modo de preparo:

Misture o açúcar, a margarina e os ovos na batedeira e depois em um recipiente coloque a massa que misturou na batedeira e adicione a farinha de trigo sem fermento (Rosa branca ou qualquer outra da sua região), aos poucos, até a massa ficar totalmente uniforme e bem homogênea.

Fabiana Kelly
BOLOS DECORADOS & CURSOS



CONFEITANDO

ON-LINE

Receita da LIVE

Receita do creme de Goiabada

Ingredientes

400g de goiabada em tablete

80ml de água

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador a água junto com a goiabada, depois leve ao fogo até pegar consistência de creme depois espere esfriar para aplicar no seu bolo de rolo.

Fabiana Kelly

BOLOS DECORADOS & CURSOS



CONFEITANDO

ON-LINE

Receita da LIVE

Receita do Desmoldante Caseiro

Ingredientes
60 g de gordura vegetal
45 ml de óleo
3 colheres de sopa de farinha de trigo(sem fermento)

Modo de preparo
Dissolver a margarina no microondas, depois misturar em um recipiente todos até ficar em uma consistência uniforme.

Fabiana Kelly
BOLOS DECORADOS & CURSOS



CONFEITANDO

ON-LINE

Receita da LIVE

Recheio base branco

Ingredientes:

4 caixas de leite condensado de 395g
6 cremes de leite de 200g
500g de chocolate fracionada derretido branco (Eu uso a barra da Mavalério)

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e mexa em fogo baixo até dar o ponto desejado.
Obs.:Sempre mexendo para não grudar.

Fabiana Kelly
BOLOS DECORADOS & CURSOS



CONFEITANDO ON-LINE

Receita da LIVE

BROWNIE DE BOLO DE ROLO

Ingredientes:

125g de chocolate em barra
75g de manteiga sem sal
15g de chocolate em pó 50% cacau
2 ovos
100g de açúcar refinado
75g de farinha de trigo sem fermento
200g de massa base de bolo de rolo

Modo de preparo :

Derreta a manteiga sem sal, depois o chocolate em barra e misture ambos. Em seguida adicione o chocolate em pó e mexa bem até ficar homogêneo. Reserve. Bata os ovos com o açúcar até começar a espumar. Junte o chocolate derretido com chocolate em pó e manteiga aos ovos batidos com o açúcar refinado. Adicione a farinha de trigo até a massa fica lisa e homogênea. Por fim, adicione a massa base de bolo de rolo e misture bem.



CONFEITANDO

ON-LINE

Receita da LIVE

Receita do Recheio de Chocolate

Ingredientes

3 leites condensados de 395g
7 cremes de leite de 200g ou creme culinário (Ourolac ou outra marca da sua região)
500g de chocolate em pó 50% cacau
500g de chocolate em barra fracionada meio amargo (Marvalério) derretido

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes em uma panela em fogo baixo até dar o ponto.
Obs.:Sempre mexendo para não grudar.
Receita para uma grande quantidade de bolos.

Fabiana Kelly
BOLOS DECORADOS & CURSOS



CONFEITANDO

ON-LINE

Fornecedores e embalagens

FORNECEDORES

Instagram:

@caparrozformas
@aluminiocircular
@aluminioplaneta
@lojasantoantonio
@toquejp_
@padeiraolojaedistribuicao
@granoequipamentos
@panelafacility_equipamentos
@centraldosabor
@galvanotekembalagens

TIPOS DE EMBALAGENS:

- fitas personalizadas
- Embalagem para Bolo Galvanotek G 32M
- Embalagem para Bolo Cristalpack CP-65
- existem outras embalagens que você pode usar nos seus produtos basta procurar o mais indicado para o seu formato. Ex.: potes, mini embalagens, embalagens de fatias entre outros.