

Bolos Suíços de Pudim

Lu Veloso
Bolos

Quem é Lu Veloso?

Sou uma mulher paranaense de 56 anos que vive há 40 anos em Rondônia, casada há 30 anos com o grande amor da minha vida, Silvio, mãe de 2 filhos que amo muito, Rhaul e Gustavo. Tenho 3 netos que são a minha vida, amo tanto que meu coração até dói, Maria Helena, Lara e João.

Trabalho na área da confeitaria há 20 anos, tive a minha primeira confeitaria por 13 anos, é uma empresa grande e muito promissora que está em atividade até hoje na minha cidade, foi vendida em dezembro de 2015.

Em novembro de 2021 retomei a confeitaria apenas fabricando bolos de rolo pernambucanos e bolos suíços. Eu não esperava o grande sucesso que este projeto alcançou.

Iniciei meu Instagram @luvelosobolos do zero, hoje, março de 2024, estamos com 67 mil seguidores engajados. Até dezembro de 2024 espero conquistar a marca de 100 mil seguidores, conto com você!

Meus seguidores começaram a pedir para que eu os ensinasse a fazer meus deliciosos bolos suíços e pernambucanos, portanto iniciei com 2 alunas muito queridas, obrigado Audra Alencar e Márcia Ronsani! Aos poucos foram chegando outras alunas, hoje estamos na casa de 1.500 alunas.
Gratidão é a palavra que define todas essas conquistas.

Este projeto é para mulheres empreendedoras como eu, Lucenir Veloso, que faturo R$ 40.000,00 por mês no conforto do meu lar, com apenas 2 produtos e uma ajudante. Isso deve-se a um produto exclusivo feito com altíssimo padrão de qualidade, com ticket médio alto e uma carteira de clientes fiéis.
Conquiste clientes fiéis e crie um negócio lucrativo

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Massa Suiça Tradicional

330g Ovos
150g açúcar refinada
150g leite
224g trigo Premium
22g emulsificante
20g fermento químico

Modo de preparo

Leve na batedeira

Ovos, açúcar, leite, emulsificante bata por 5 minutos em velocidade máxima. Baixe a Rotação da batedeira no mínimo e adicione os secos .

Leve para assar por aproximadamente 10 minutos em 180 a 200 graus com o grill ligado

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Massa Suiça café

330g Ovos
150g açúcar refinada
150g leite
214g trigo Premium
10g choc 100%cacau
3g Nescafé
22g emulsificante
20g fermento químico

Modo de preparo

Leve na batedeira

Ovos, açúcar, leite, nescafé, emulsificante bata por 5 minutos em velocidade máxima.
Baixe a Rotação da batedeira no mínimo e adicione os secos .

Leve para assar por aproximadamente 10 minutos em 180 a 200 graus com o grill ligado

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Pudim gelado tradicional para recheio

1° Etapa

2 gemas
150g leite integral
13 g de trigo

Leve tudo ao fogo e cozinhe ,reserve

2° Etapa

200g leite condensado
200g creme de leite
6g gelatina sem sabor hidrata e leve ao microondas por 15 segundos

Leve no liquidificador a primeira etapa já pronta e a segunda etapa
Bata até misturar por completo,leve na geladeira até firmar.

Esta receita rende uma camada de um bolo de 22x22.

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Pudim gelado doce de leite para recheio

1° Etapa

2 gemas
150g leite integral
13 g de trigo

Leve tudo ao fogo e cozinhe ,reserve

2° Etapa

200g leite condensado **cozido na pressão por 40 minutos**
200g creme de leite
6g gelatina sem sabor hidrata e leve ao microondas por 15 segundos

Leve no liquidificador a primeira etapa já pronta e a segunda etapa
Bata até misturar por completo,leve na geladeira até firmar.

Esta receita rende uma camada de um bolo de 22x22.

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Pudim gelado café para recheio

1° Etapa

2 gemas
150g leite integral
13 g de trigo

Leve tudo ao fogo e cozinhe ,reserve

2° Etapa

200g leite condensado
200g creme de leite
3g café solúvel (já feito uma pastinha)
6g gelatina sem sabor hidrata e leve ao microondas por 15 segundos

Leve no liquidificador a primeira etapa já pronta e a segunda etapa
Bata até misturar por completo,leve na geladeira até firmar.

Esta receita rende uma camada de um bolo de 22x22.

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Pudim gelado frutas vermelhas para recheio

1° Etapa

2 gemas
150g leite integral
13 g de trigo

Leve tudo ao fogo e cozinhe ,reserve

2° Etapa

200g leite condensado
200g creme de leite
50g pasta saborizante frutas do bosque ou frutas vermelhas
6g gelatina sem sabor hidrata e leve ao microondas por 15 segundos

Leve no liquidificador a primeira etapa já pronta e a segunda etapa
Bata até misturar por completo, leve na geladeira até firmar.

Esta receita rende uma camada de um bolo de 22x22.

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Pudim gelado Pistache para recheio

1°Etapa

2 gemas
150g leite integral
13 g de trigo

Leve tudo ao fogo e cozinhe ,reserve

2° Etapa

200g leite condensado cozido na pressão por 40 minutos
200g creme de leite
30g pasta de pistache
6g gelatina sem sabor hidrata e leve ao microondas por 15 segundos

Leve no liquidificador a primeira etapa já pronta e a segunda etapa
Bata até misturar por completo,leve na geladeira até firmar.

Esta receita rende uma camada de um bolo de 22x22.

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Mini pudim tradicional

2 ovos
200g leite condensado
150g leite integral

Mini pudim café

2 ovos
200g leite condensado
150g leite integral
2 a 3g café solúvel

Mini pudim pistache

2 ovos
200g leite condensado
150g leite integral
15g pasta pistache

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Mini pudim frutas vermelhas

2 ovos
200g leite condensado
150g leite integral
30g pasta saborizante frutas do bosque

Mini pudim doce de leite

2 ovos
200g leite condensado cozido por 40 minutos na panela de pressão
150g leite integral

Modo de Fazer

Levar tudo no liquidificador e bater

Ou bater com as mãos com um fue

Essa receita rende 4 mini pudins de 125 ML

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Caramelo Tradicional

- 150g açúcar
- 75g água

Calda de frutas vermelhas

- 150g açúcar
- 75g água
- 15g pasta saborizante frutas do bosque

Calda de café

- 150g açúcar
- 75g água
- 2 a 3g café solúvel

Essa receita rende 4 mini pudim e 1 camada para o bolo.

Modo de fazer Vídeo Aula

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Calda para molhar o Bolo

100g de Leite condensado
400g de água Mineral

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Mousse de cream cheese

200g de cream cheese
80g de creme de leite 17%
50g de leite condensado
75g de leite em pó integral
280g de chocolate branco nobre

1° Etapa- Na batedeira coloque cream cheese, leite condensado, leite em pó e creme de leite, bata na velocidade máxima até misturar todos os ingredientes.

2° Etapa- Adicione o chocolate nobre branco já derretido e frio e continue batendo até ficar um creme homogêneo e cremoso

Esse recheio pesou aproximadamente 655g

Obs: Esse é um creme base onde você poderá usar em vários bolos, apenas saborizando com pastas saborizantes de variados sabores

Obs: No recheio de café adicionei 2g de Nescafé Tradicional

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Creme de Nata

200g de Nata (que esteja descrito que bata chantilly)
100g de Cream Cheese
100g de Leite condensado

Coloque tudo no Bowl da Batedeira, e leve para gelar no congelador entre 5 a 10 minutos.

Bata até obter um ponto de chantilly cremoso (cuidado para não bater em excesso, para não virar manteiga)

Modo de fazer Vídeo Aula

Este recheio pesou 400g e renderá 1 camada do bolo tradicional

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Creme de Nata para Cobertura

400g de Nata (que esteja descrito que bata chantilly)
200g de Cream Cheese
150g de Leite condensado **(ou adoçar a gosto / mais ou menos doce)**

Coloque tudo no Bowl da Batedeira, e leve para gelar no congelador entre 5 a 10 minutos.

Bata até obter um ponto de chantilly cremoso **(cuidado para não bater em excesso, para não virar manteiga)**

Renderá toda cobertura e bicos para um bolo 22x22.

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

2° Sugestão para a cobertura

300g de Nata
300g de Chantilly

Coloque tudo no Bowl da Batedeira, e leve para gelar no congelador entre 5 a 10 minutos.

Bata até obter um ponto de chantilly cremoso.

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Geleia de frutas vermelhas

300g de frutas vermelhas (morango, mirtilo, amoras, framboesa)
100g de açúcar
Calda de meio limão

Modo de preparo

Em uma panela coloque as frutas vermelhas congeladas ou frescas o açúcar ou o suco de limão, cozinhe em fogo baixo mexendo constantemente até as frutas se desmancharem e a geleia fique bem grossa perdendo praticamente todo liquido

A geleia rende aproximadamente 240g

validade 15 dias refrigerado e 60 dias congelado

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

PUDIM TRADICIONAL LINHA GOURMET

Calda Tradicional

Ingredientes:

100g açúcar cristal
50ml água quente ou temperatura ambiente

Modo de Preparo:

Leve a panela no fogo e deixa aquecer , leve o açúcar deixa derreter em seguida vá adicionando a água , deixe ferver até o ponto desejado

Rendimento caramelo : 130g

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Massa Pudim tradicional Gourmet

Ingredientes:



200g leite condensado
100g creme de leite
250ml leite integral
1 ovo (50g)
4 gemas (60g)
2ml essência de baunilha branca

Modo de Preparo:

1° etapa

Misture o leite condensado e creme de leite com um fue ou uma espátula , em seguida adicione o leite integral e mecha muito bem e reserve

2° etapa

Junte a Clara de um ovo e todas as gemas já peneiradas e misture muito bem , em seguida junte com a primeira etapa misture até ficar homogênea e está pronto sua massa de pudim gourmet.

Rendimento: 500g/600g

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

PUDIM DE NINHO

Cobertura de Nutella

Ingredientes:

65g Nutella
25g Creme de leite

Modo de Preparo:

Adicione o creme de leite e a Nutella na panela e mecha até homogeneizar, liga o fogo e vá mechendo assim que iniciar a fervura mecha sem parar , até sentir um creme liso porém encorpado , deixe esfriar e adicione ao fundo da forma de pudim

Rendimento: 90g

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Bolo Suíços de Pudim

Massa de Pudim de Ninho Gourmet

Ingredientes:

200ml leite integral
65g leite Ninho
200g leite condensado
2 ovos (100g)
2 gemas (30g)
3 ml essência de leite condensado

Modo de fazer

Leve no liquidificador 20 ML leite integral e o leite ninho bata para misturar bem.
Feito isso leve essa mistura já batida em uma tigela ,em seguida adicione leite condensado misture muito bem com um Fue .
Em seguida em outra vasilha misture todas as gemas peneiradas juntamente com as claras mecha bem para unificar por completo e depois coe essa mistura de ovos sobre a primeira etapa dos liquidos misture bem e já está pronta sua massa de pudim

Rendimento: 500g/600g

Dica muito importante: depois de desenformar seu pudim polvilhe leite ninho por cima

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

Agradecimento

Quero te agradecer imensamente por ter confiado em mim para te ajudar a trilhar esse caminho lindo da confeitaria!

Te desejo muito sucesso, que com esses Bolos Suíços de Pudim você conquiste muito novos clientes!

Te desejo ótimas vendas e estarei aqui na torcida por você.
Conte sempre comigo.

Grande abraço Lu Veloso.



Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.