



15 SUPER RECEITAS DE PUDIM

09454538845

EXCLUSIVAS

DELICOSAMENTE SELECIONADAS PARA COMPLEMENTAR O SEU NE´GÓCIO



Introdução

Você está recebendo este livro com 15 maravilhosas receitas de mini pudins criteriosamente selecionadas para fazer o maior sucesso entre os seus clientes.

É muito importante que antes de praticar essas novas receitas você aprenda tudo sobre o que é ensinado no livro do pudim perfeito lucrativo. Muitas das técnicas ensinadas lá podem se incorporadas nas receitas daqui, Portanto teste, pratique e eventualmente até dê o seu próprio toque nas receitas.

Não tente incorporar todas as receitas ao mesmo tempo no seu cardápio. Vá experimentando uma a uma e vendo qual o retorno que clientes dão.

Também não esqueça de ser bastante criteriosa(o) na escolha dos ingredientes e na qualidade final dos seus produtos. É isso que agrega mais valor ao seu produto e lhe permite trabalhar com um maior margem de lucro.

09454538845

Este e-book é um bônus que você está recebendo por ter adquirido “A Receita de Negócio do Pudim Perfeito Lucrativo”. Portanto não pode ser vendido separadamente.

1 – Mini pudim de chocolate



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 125 ml de leite integral
- 1/2 colher de sopa de manteiga
- 3 gemas
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau
- Granulado

09454538845

Modo de preparo

No liquidificador, misture o leite condensado, o leite, a manteiga, as gemas e o chocolate até ficar homogêneo;

Despeje esse líquido em forminhas de plástico que possam assar em banho-maria e coloque-as dentro de assadeiras;

Coloque água quente nas assadeiras, até chegar à metade das forminhas de pudim. Leve para assar no forno a 200 graus por 1h;

Retire do forno e deixe os mini pudins esfriarem sobre uma bancada. Após esfriarem coloque na geladeira por 4 horas antes de desenformar;

2 – Mini pudim de maracujá



Ingredientes

Polpa de 2 maracujás
1 xícara de açúcar
1 sachê de gelatina incolor
5 colheres de água
1 caixinha de leite condensado
390 ml de leite integral
1 caixinha de creme de leite
1/2 xícara de leite em pó

09454538845

Modo de preparo

Em uma panela, adicione a polpa, a mesma quantidade de água e o açúcar, depois mexa tudo e deixe ferver até começar a reduzir. Desligue o fogo e, após esfriar, coloque um pouco dessa calda nas forminhas de pudim;

Em um potinho, misture a gelatina com a água e, depois, leve ao micro-ondas por 15 segundos para dissolver;

No liquidificador, adicione o leite condensado, o leite, o creme de leite, o leite em pó e a gelatina hidratada. Bata por cerca de 2 minutos;

Preencha as forminhas com essa mistura, colocando por cima da calda de maracujá, e tampe-as;

Deixe na geladeira até os pudins ficarem firmas e está pronto para vender ou servir.

09454538845

3 – Mini pudim de leite Ninho com Nutella



Ingredientes

4 ovos
1 lata de leite condensado
200 ml de leite integral
200 g de leite em pó
Leite em pó para decorar
Nutella para decorar

09454538845

Modo de preparo

No liquidificador, adicione os ovos, o leite condensado, o leite e o leite em pó e bata até ficar homogêneo;

Despeje essa mistura até a metade de copos americanos, disponha-os em uma assadeira e cubra com papel-alumínio;

Coloque água quente na assadeira, na altura de três dedos, e leve para assar em banho-maria por 40 minutos, no forno pré-aquecido a 200 graus;

Após retirar do forno, espere esfriar e logo após leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de desenformar. Decore polvilhando leite em pó por cima e um pouco de Nutella (com uma colher ou com bico de confeiteiro)

4 – Mini pudim de leite condensado com leite Ninho



Ingredientes

Calda de caramelo
300 ml de leite
2 ovos
5 colheres de sopa de leite em pó
1 caixa de leite condensado

09454538845

Modo de preparo

Despeje um pouquinho de calda de caramelo em forminhas individuais para pudim e reserve.

No liquidificador, adicione o leite, os ovos, o leite em pó e o leite condensado e bata até misturar bem. Logo após despeje essa mistura por cima do caramelo até completar as forminhas;

Coloque as forminhas em uma assadeira e preencha-a com um dedo de água quente;

Leve ao forno preaquecido a 180 graus por cerca de 35 minutos;

Após retirar do forno, espere esfriar e logo após leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de desenformar.

5 – Mini pudim de leite condensado com Fava de Baunilha



Ingredientes

Calda de caramelo
1 lata ou 395 gramas de leite condensado
150 mililitros de leite integral ou semidesnatado
6 gemas
2 mililitros ou 1/2 colher de chá de essência baunilha
Meia fava de baunilha (somente as sementinhas)

09454538845

Modo de preparo

Coloque o leite condensado e o leite em uma tigela e misture manualmente com o auxílio de um fouet. Passe as gemas por uma peneira, adicionando à mistura até a mesma ficar homogênea.

Por último, acrescente a essência e as sementinhas de meia fava de baunilha.

Coloque a calda no fundo de uma forma própria para pudim, de 13 centímetros, e, em seguida, a massa.

Cubra com papel-alumínio, leve ao forno a 180 graus Celsius e asse em banho-maria por aproximadamente 30 minutos.

Após retirar do forno, espere esfriar e logo após leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de desenformar.

6 – Mini pudim de leite de Coco



Ingredientes

Calda de caramelo
1 lata de leite condensado
Mesma medida de leite de coco
4 ovos

00454538845

Modo de preparo

Bata o leite condensado, o leite de coco e os ovos no liquidificador e distribua uniformemente entre as forminhas já caramelizadas. Preencha a forma com água até a metade das forminhas. Leve ao forno e asse por aproximadamente 30 minutos. Tire do forno, deixe esfriar e logo após leve a geladeira por no mínimo 4 horas antes de desenformar.

7 – Mini pudim de laranja



09454538845

Ingredientes

Calda de caramelo

6 ovos

1 lata de leite condensado

1 a mesma medida da lata de suco de laranja

1 colher de sopa de raspas de laranja

1 colher de sopa de maizena

Modo de preparo

Bata o leite condensado, o suco de laranja, a maisena e os ovos no liquidificador e distribua uniformemente entre as forminhas já caramelizadas (ver instruções acima). Preencha a forma com água até a metade das forminhas. Leve ao forno e asse por aproximadamente 30 minutos. Tire do forno, deixe esfriar e logo após leve a geladeira por no mínimo 4 horas antes de desenformar.

8 – Mini pudim de paçoca



09454538845

Ingredientes

Calda de caramelo

1 lata de leite condensado

2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)

4 ovos

1 xícara (chá) de coco ralado

1 xícara (chá) de paçoca tipo rolha esfarelada

Modo de preparo

No liquidificador, bata o leite condensado, o leite, os ovos e o coco ralado até ficar homogêneo. Adicione a paçoca e misture com uma colher. Despeje essa massa nas forminhas já caramelizadas e leve ao forno 180ºC, preaquecido, em banho-maria, por 30 minutos ou até firmar. Tire do forno, deixe esfriar e logo após leve a geladeira por no mínimo 4 horas antes de desenformar.

9 – Mini pudim de morango



Ingredientes do Pudim :

500 ml de leite
2 caixas de leite condensado
2 caixas de creme de leite
3 colheres de sopa (30 g) de pó para sorvete de morango
50 g de leite em pó
2 sachês de gelatina sem sabor
12 gotinhas de corante alimentício na cor rosa (opcional)

Ingredientes da Cobertura :

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
3 colheres de sopa rasas (30 g) de chocolate em pó 50% cacau 1
colher de sobremesa (14 g) de margarina

Modo de preparo do pudim:

Preparar a gelatina colocando o conteúdo dos sachês em um potinho e adicionando 10 colheres de água e deixar hidratar por 2 minutos.

Colocar no micro-ondas por 15 segundos e se necessário mais 15 segundos. Cuidando pra não queimar.

Adicionar no liquidificador o leite, leite condensado, o creme de leite, o leite em pó, o pó de sorvete e bater por 1 minuto.

Adicionar o corante rosa (se quiser) e a gelatina e bater por mais 1 minuto.

Untar as forminhas com óleo de cozinha, azeite ou margarina e despejar a mistura nos potinhos e levar à geladeira por 4 horas.

Modo de preparo da calda

Colocar o leite condensado e o chocolate em pó em uma panela e mexer para dissolver. Levar ao fogo médio até ferver, sempre mexendo. Quando ferver abaixar o fogo e mexer por mais 2 minutos e desligar. Deixar esfriar e colocar em uma bisnaga para despejar por cima dos pudins desenformados antes de servir.

0945453884 5

10 – Mini pudim de chocolate branco



Ingredientes do pudim

1 xícara (chá) de chocolate branco picado

1 xícara (chá) de leite

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite (200g)

1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor

09454538845

Ingredientes da calda de morango

1 xícara (chá) de morangos picados

1/2 xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

Derreta o chocolate branco em banho-maria, coloque no liquidificador, adicione o leite, o leite condensado, o creme de leite e bata por 2 minutos.

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem, junte aos ingredientes do liquidificador e bata para misturar.
Divida entre forminhas e leve à geladeira por 3 horas.

Para a geleia, coloque o morango, a água e o açúcar em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo, até engrossar. Deixe esfriar.
Desenforme os mini pudins e cubra com a geleia.

11 – Mini pudim de prestígio





Ingredientes do pudim de coco:

100 ml de leite
200 ml de leite de coco (um vidrinho)
1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
50 g de leite em pó
1 sachê 12 gramas de gelatina sem sabor
200 g de coco ralado

QS4538845

Ingredientes do pudim de chocolate:

300 ml de leite integral
1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
5 colheres de sopa (60 g) de chocolate em pó 50% cacau
1 sachê de gelatina sem sabor
50 g de leite em pó

Modo de preparo

Adicionar o conteúdo do pacotinho de gelatina em um recipiente e colocar 5 colheres de sopa de água em temperatura ambiente, misturar bem e deixar hidratar por 2 minutos. Logo após levar ao micro-ondas por 15 segundos e reservar.

No liquidificador adicionar o leite, o leite de coco, o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e bater por 30 segundos. Adicionar a gelatina e bater por 1 minuto. Transferir para um recipiente maior e adicionar o coco ralado. Misturar manualmente, não bater o coco ralado no liquidificador.

Untar a forminha com óleo vegetal, azeite ou margarina (pode inclusive usar óleo de coco). Preencher as forminhas com o pudim de coco até a metade e levar à geladeira por 2 horas.

Quando faltar 15 minutos para completar as 2 horas, começar a preparar o pudim de chocolate.

Preparar a gelatina da mesma forma que o anterior e reservar.

No liquidificar adicionar os demais ingredientes (menos a gelatina) e bater por 30 segundos. Acrescentar a gelatina e bater por mais 1 minuto.

Completar as forminhas com o pudim de chocolate sobre o pudim de coco e levar novamente a geladeira, por no mínimo 4 horas.

0945453884 5

12 – Mini pudim de café



Ingredientes

Calda de caramelo

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de café pronto

1 colher (sopa) de maisena

4 ovos

Chantilly para decorar

09454538845

Modo de preparo

Despeje um pouquinho de calda de caramelo em forminhas individuais para pudim e reserve. No liquidificador, bata o leite condensado, o leite, o café, a maisena e os ovos por 1 minuto. Despeje nas forminhas caramelizadas. Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 35 minutos ou até firmar. Retire, deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

13 – Mini pudim de Nutella



Ingredientes

09454538845

Calda de caramelo

3 ovos

1 lata de leite condensado

300 ml de leite (ou a mesma medida da lata do leite condensado)

350 g de Nutella

Modo de preparo

Despeje um pouquinho de calda de caramelo em forminhas individuais para pudim e reserve.

No liquidificador adicionar os ovos, o leite, o leite condensado e a Nutella. Bater por 1 minuto, até misturar os ingredientes. Despeje nas forminhas caramelizadas. Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 35 minutos ou até firmar. Retire, deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

14 – Mini pudim de Pistache



Ingredientes

Calda de caramelo

1 1/2 xícara de pistache, sem casca, torrado e triturado

5 colheres (sopa) de óleo de girassol

5 xícaras de creme de leite

1 1/2 lata (592,5 gramas) de leite condensado

12 gemas peneiradas

5 gotas de corante verde líquido (opcional)

09154538845

Modo de preparo

Despeje um pouquinho de calda de caramelo em forminhas individuais para pudim e reserve.

No processador, bata o pistache com o óleo até formar uma pasta homogênea e reserve também.

No liquidificador, bata o creme de leite com o leite condensado, as gemas e o corante até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela, junte a pasta de pistache e misture.

Complete as forminhas com a massa do pudim e leve ao forno preaquecido a 180º C em banho maria até que o pudim fique firme. Quando esfriar, leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de desenformar.

15 – Mini pudim Romeu e Julieta



Ingredientes do Pudim

1 caixa de leite condensado 395 gramas

1 caixa de creme de leite 200 gramas

1 copo de 180 gramas de requeijão

300 ml de leite integral

3 ovos

50 gramas de queijo ralado parmesão

09945538845

Ingredientes da calda

200 gramas de goiabada

Um pouco de água (aproximadamente meia caneca)

Modo de preparo

Derreter a goiabada com a água em uma panela em fogo baixo até ficar numa consistência cremosa que escorra facilmente da colher. Deixe esfriar e logo após coloque um pouquinho no fundo de cada forminha. Reserve.

No liquidificador adicionar o leite, o leite condensado, o creme de leite, o requeijão, o queijo ralado, os ovos e bater por 2 minutos. Desejar a mistura nas forminhas até cobrir o cone central. Levar ao forno preaquecido a 180º C em banho maria até que o pudim fique firme. Quando esfriar, leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de desenformar.

0945453884 5



09454538845

Este e-book é parte integrante do curso O Segredo do Negócio do Pudim Perfeito Lucrativo e não pode ser vendido separadamente.