Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com



arte
EM BUTTERCREAM

POR GABRIELA ARAUJO
ASSUKÁR CONFEITARIA

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

ÍNDICE

03 SOBRE A GABI

05 MATÉRIA PRIMA

08 MÉTODOS

09 FORNOS

10 BOLO LINDÃO

11 FÔRMA x RECEITA

12 MONTAGEM DO BOLO

14 ARMAZENAMENTO

15 TRANSPORTE

16 MASSAS

25 RECHEIOS

48 CALDAS

50 BUTTERCREAM

57 FOLHA DE AÇÚCAR

58 COMBINAÇÕES DE MASSAS E RECHEIOS

60 CORES



Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

SOBRE A GABI

A PROF

Me chamo Gabriela Araújo, tenho 27 anos e me formei em gastronomia pela Anhembi Morumbi em 2014. Dentre várias áreas da gastronomia, foi a da confeitaria fina que mais me atraiu!

Em 2014 abri minha própria empresa, a Assukár Confeitaria Artesanal, e desde lá meu foco foi fazer bolos e docinhos personalizados. Tudo feito com muito amor e carinho, especialmente para cada um dos meus clientes!

Quando comecei a ensinar, meu sonho era ouvir dos meus alunos que ajudei eles a mudarem de vida, que evoluíram nos seus bolos e que estavam crescendo. Hoje depois de um ano ensinando, já contamos com mais de 1000 alunos, e isso tem sido uma grande realização para mim. Espero que sua trajetória seja linda, que seu caminho seja abençoado, e que mesmo nas dificuldades você nunca deixe de sonhar com aquilo que você quer. Conte comigo na sua jornada!

Qualquer dúvida que tiver, é só me chamar no direct do meu Instagram que eu terei o maior prazer em te ajudar!

Um beijo,
Gabi Araújo



Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com)



INTRODUÇÃO

ESSA PARTE É IMPORTANTE, OK?

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

MATÉRIA PRIMA

Para produzir bolos e doces de qualidade, a matéria prima que utilizar vai afetar diretamente no resultado final e nos custos da receita. É legal salientar que nem sempre o produto mais barato é o que vale a pena, e nem sempre o mais caro garantirá sucesso total dos preparos culinários.
Te mostrarei aqui alguns cuidados que devemos ter ao fazer as substituições, ou alterações nas receitas.
Também é importante entender que as receitas aqui foram balanceadas, já estão equilibradas e portanto, alterar suas proporções poderá afetar o resultado final.

Agora, sobre os ingredientes:

AÇÚCAR

É o responsável por dar sabor as nossas massas, Também é responsável por parte da estrutura e umidade da massa, por aerar os ovos adequadamente e prolongar a vida do bolo por ser considerado um bom conservante, Pode ser substituído em algumas receitas pelo açúcar cristal, demerara ou até o mascavo que irá trazer um sabor bem mais marcante ao seu bolo. Reduzir drasticamente sua quantidade poderá afetar bastante no crescimento do seu bolo, na textura e umidade dele; mas aumentar também poderá aparecer uma crosta indesejável em cima do seu bolo, por isso, é importante que sempre respeite o balanceamento dos ingredientes que compõe o bolo.

FARINHA DE TRIGO

É daqui que vem a estrutura do seu bolo. Seus grãos unidos formam uma rede de glúten que transformará seu bolo em um bolo fofinho e estruturado. Se for usada em excesso pode deixar o seu bolo bem pesado, pois quando é batida, ela desenvolve o glúten e seu bolo vai parecer mais com um pãozinho do que um bolo. Se ela for retirada da massa irá afetar a estrutura do bolo, fazendo com que seu bolo esfarele em excesso ou até quebre. O tipo de farinha mais apropriado para bolos é o do tipo 1 pois tem um baixo teor de proteína.

FERMENTO QUÍMICO

Uma mistura irá compor esse produto: amido de milho + bicarbonato de sódio + ácido. Ele irá agir diretamente no crescimento da massa quando entrar em contato com o líquido, mas sua função completa só acontece quando esse fermento atinge 60˚C, ou seja, no forno. Por isso não há necessidade de correr para colocar o bolo do forno, ele aguenta um tempo fora do forno. Algumas massas podem até ser congeladas, com fermento e tudo.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

MATÉRIA PRIMA

BICARBONATO DE SÓDIO

É um agente de crescimento que age somente quando entra em contato com um outro agente ácido. Além disso, quando em contato com o ácido (iogurte, buttermilk, cacau natural, limão, vinagre) além da liberação dos gases ele também poderá causar alteração na cor, por isso massas de chocolate que levam bicarbonato podem ter a cor mais escura.

SAL

Não, ele não serve só para salgados, ele também age como realçador de sabor.

CACAU EM PÓ

Aqui estou falando daquele 100% que não tem adição de açúcar. Encontramos ele em duas formas: alcalino (quer dizer que não tem a acidez elevada), ou natural (onde o ph de acidez é superior a 7). O cacau 100% tem várias colorações, variando de marca para marca, podendo assim a cor do seu bolo ser afetado pelo cacau em pó que você escolher.

CHOCOLATE EM PÓ

Pode ser encontrado em diferentes graus de porcentagem. No mercado, temos 33%, 50% e 70%. Isso significa que ele tem uma porcentagem de açúcar em sua composição, portanto, não será totalmente amargo.

IORGURTE

Além do sabor, a reação deste ácido na massa trará umidade ao seu bolo. Terá o mesmo efeito se você juntar LEITE+LIMÃO.

BUTTERMILK

Também conhecido como LEITELHO, esse soro é obtido quando fazemos a manteiga. Durante o processo é liberado um caldo rico em sabor e acidez, que dará uma textura maravilhosa para a massa. No brasil não encontramos ele pronto, por isso vou te passar uma fórmula para criar seu próprio:
240ML + 15ML DE VINAGRE + 5G DE CREMOR DE TÁRTARO.

OVOS

Responsável pela emulsão, estrutura e maciez da sua massa.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

MATÉRIA PRIMA

MANTEIGA

Ela quem garante um sabor muito legal na massa do seu bolo além de atuar na estrutura dele. Portanto, se você quer fazer bolos bem grandes, massas que levam manteiga têm essa característica de serem mais firmes. Porém, quando usadas sozinhas, podem deixar a massa do bolo seca e dura; então, cuidado na hora de usar.

OLÉO VEGETAL

Temos vários tipos dele no mercado, mas aqui eu sugiro dar sempre preferência para os óleos de **milho**, **girassol** ou **canola**. Esses óleos, principalmente em bolos brancos, ficarão mais leves e não vão deixar sabor residual de gordura (característico do óleo de soja). Ele traz muita umidade para seu bolo, e por isso aquele bolo mais úmido, deverá sempre contar com óleo vegetal na sua receita.

MARGARINA

É uma gordura hidrogenada, ou seja, não é uma gordura de origem animal ou vegetal. Por isso ela pode ser responsável por um sabor desagradável no seu bolo. Ao contrário da manteiga, ela não dá estrutura, mas ainda pode trazer umidade. Cuidado ao fazer substituições de **manteiga** por **margarina**.

CREME DE LEITE

Ué, creme de leite em massa de bolo? Sim, senhora! O creme de leite fresco, aquele com 35% de gordura, quando agregado a massa do bolo traz um sabor bem rico, além de que se você usar ele batido, como em chantily, ele vai trazer mais leveza para a sua massa.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

OS MÉTODOS

COMO POSSO FAZER MEUS BOLOS?

Você já testou alterar a forma que você coloca os ingredientes na massa? Já tentou colocar todos os ingredientes de uma vez e viu que fazendo assim você tem um resultado diferente? Pois é, não são só os ingredientes que alteram o resultado final do seu bolo, mas também o **método** que você utiliza. Bora conhecer todos. Por que eu decidi te contar sobre os métodos? Porque eu quero que você teste as massas do curso, fazendo de diferentes métodos e experimentando qual forma você gosta mais de trabalhar, e assim criar suas próprias receitas.

MÉTODO CREMOSO

Consiste em bater a manteiga com o açúcar até que eles se tornem um creme bem branquinho e fofo. Nesse processo entendemos que estamos trabalhando com uma grande quantidade de manteiga, e a manteiga que colocamos aqui deverá estar sempre em **ponto de pomada**. Nesse método, após obter o creme branquinho, entra-se com os ovos, e intercalamos líquidos e secos. Cuidado para não bater em excesso, esse processo deve ser apenas para misturar ok?

MÉTODO ESPUMOSO

Esse método é aquele em que bate-se os ovos e o açúcar juntos. Aqui pode ser feito de várias maneiras, são elas: **claras e açúcar**, **ovos inteiros e açúcar**, **claras em neve com açúcar e gemas**, e **gemas com açúcar e no final adiciona-se as claras em neve**. Todas essas formas de fazer caracterizam um bolo de método espumoso. Massas *chiffon* e massas de pão de ló são massas que fazem parte desse grupo do método espumoso. A característica dela é ser uma massa mais leve. A gordura desse tipo de massa é sempre na forma líquida, seja o óleo ou a manteiga derretida.

MÉTODO DIRETO

É o famoso bolo de cenoura, red velvet ou bolo de nada. Nesse método simplesmente mistura-se todos os ingredientes em uma tigela, e coloca para assar.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

FORNOS

VAMOS ENTENDER COMO FUNCIONA

Quando se trata de fornos você já deve ter ouvido a expressão "Forno é igual marido, cada um conhece o seu!". Pois é, isso é uma verdade verdadeira! Tudo que eu te passo aqui foi baseado no meu forno, e às vezes mesmo que seu forno seja igualzinho o meu, ele pode assar de forma diferente da que eu asso aqui. Por isso, faça sempre testes no seu forno, até que você identifique a temperatura ideal para assar seus bolos.
Irei abordar algumas questões quando se trata de fornos.

POTÊNCIA

Um forno bacana deve ter pelo menos **3000W** de potência, e por que isso? Quanto maior a potência do forno, mais rápido ele irá aquecer, espalhar calor e assar por igual seus produtos. Fornos com potência fraca podem apresentar muitos problemas de temperatura, oscilando muito e até deixar cru seus bolos.

TURBINA

Fornos que tem turbina são aqueles que no fundo tem uma ventoinha, que quando acionada ajuda a espalhar o calor no forno, ajudando na obtenção de um bolo assado por igual.

GRELHA EM CIMA

Também conhecido como dourador, é aquele *grill* que aquece quando acionamos essa função, ele serve para **dourar** preparos e ajuda também a obter uma temperatura mais precisa durante todo o processo de cocção do bolo. Cuidado ao ligar essa função, ela pode queimar seu bolo também.

TEMPERATURA IDEAL

Aqui vai variar muito de forno para forno, mas você pode começar a testar temperaturas entre 150˚C, para fornos com turbina e mais potentes, até 200˚C para fornos mais antigos ou não tão potentes.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

BOLO LINDÃO

Bate aquele orgulho quando a gente tira o bolo do forno, olha pra ele e pensa "Que bolo lindão!". Por isso quero te dar umas dicas que podem fazer toda a diferença no resultado final do bolo.

SOBRE UNTAR

Antigamente era bem comum untar a fôrma toda com gordura e farinha. Mas ao longo do tempo, nós evoluímos e percebemos que esse processo não deve ser feito para todos os bolos. Bolos simples ainda precisam ser untados, principalmente aquele com buraco no meio, mas os bolos para rechear é preferível **não untar as laterais** da sua fôrma. "Oxe, mas ai meu bolo vai grudar todinho!", você deve estar pensando, mas não, a parte importante que devemos untar é o fundo da sua forma, e esse processo pode ser feito com um disco de papel manteiga no fundo, ou com o desmoldante, ou simplesmente untar com farinha e manteiga apenas o fundo. A razão para não untar as laterais, é porque conforme seu bolo cresce no forno, ao subir pelas laterais, se ele encontrar gordura, as proteínas que estavam agarradas a fôrma começam a descolar ao entrar em contato com a gordura, e o resultado será de um bolo em formato de cone. E isso poderá ser notado visivelmente quando montar as camadas do bolo.

PRÉ-AQUECER O FORNO

Item bem importante na nossa lista, mas quero que você saiba, que se você esquecer de aquecer seu forno previamente, fique tranquila, colocar no forno frio também funciona. Mas sempre que possível pré-aqueça, principalmente em massas que fazemos a fermentação mecânica (chiffon e pão de ló), essas massas tem o volume dos ovos que representam parte do volume final da massa. Se essa massa esperar demais para crescer por falta de temperatura, pode ser que esse volume de perca.

FÔRMA ALTA x FÔRMA BAIXA

Afinal, qual diferença entre assar na fôrma baixa ou alta? Aqui vou te dar a minha opinião baseado na minha experiência. Sempre que eu asso na fôrma alta, dependendo do bolo, eu corro um risco desse bolo criar uma barrigona, demorar para assar, ficar cascudo e ressecado. Além disso, massas mais líquidas podem fazer aquele famoso "buraco" na massa que se dá quando a massa cresce e afunda no meio. Quando usamos fôrmas baixas, o bolo já assa por igual, mais rápido e já temos a fatia correta para cada camada. Faça seus testes e escolha a que você se identifica mais!

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

FÔRMA X RECEITA

Aposto que você nunca achou que ia usar na vida o tal do π que você aprendeu na escola né?! Pois bem, eu também achei que nunca mais usaria, até que um dia, aprendi com a mestre Joyce Galvão como calcular quanto da minha receita eu preciso para determinados tamanhos de fôrmas.
Então vamos lá! "Gabi, como calcular quantas receitas eu preciso fazer para a forma de tamanho 'x'?":

Área da fôrma desejada
÷
Área da fôrma original
=
Valor que você vai multiplicar a receita (cada item da receita)

A formula da área é:
3,14 multiplicado pelo raio **(raio= a metade do diâmetro da fôrma)** elevado ao quadrado.
Veja o exemplo:

Você tem uma receita para fôrma de 15cm e quer fazer na fôrma de 20cm.

Área do círculo de 15cm:
$3{,}14 \times 7{,}5^2 =$ **176,62** $(7{,}5^2 = 7{,}5 \times 7{,}5)$

Área do círculo 20cm:
$3{,}14 \times 10^2 =$ **314** $(10^2 = 10 \times 10)$

Agora o valor a multiplicar a sua receita vai ser igual a:
314 (área da forma desejada) **÷ 176,62** (área da forma original) **= 1,7**

Ou seja, cada item da sua receita deverá ser multiplicado por 1,7.
1,7 mesmo ok?! Nada de arredondar pois isso vai fazer diferença.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com



MONTAGEM DO BOLO

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

TABELA DE QUANTIDADES NA MONTAGEM DO BOLO

Quantas fatias rende o seu bolo? Essa é uma questão que seu cliente sempre vai te perguntar, por isso sugiro que você siga com base nessa tabela que eu fiz baseado nos meus bolos. Além disso, considere para festas íntimas (aniversários, chás, noivados pequenos) 100g de bolo por pessoa. Para festas de casamento pode considerar apenas 60g de bolo por pessoa.

ITEM	15CM	17CM	20CM	25CM	30CM
CALDA	30G EM CADA DISCO DE MASSA	40G EM CADA DISCO DE MASSA	50G EM CADA DISCO DE MASSA	65G EM CADA DISCO DE MASSA	70-80G EM CADA DISCO DE MASSA
RECHEIO	230G EM CADA CAMADA	260G -280G EM CADA CAMADA	320G - 350G EM CADA CAMADA	400G - 420G EM CADA CAMADA	600G - 700G EM CADA CAMADA
CINTA	30G EM CADA CAMADA	50G EM CADA CAMADA	70G EM CADA CAMADA	100G EM CADA CAMADA	140G EM CADA CAMADA
COBERTURA BC	400G NO BOLO TODO	450G NO BOLO TODO	560G NO BOLO TODO	730G NO BOLO TODO	900G NO BOLO TODO
FATIAS	ATÉ 17 FATIAS	ATÉ 23 FATIAS	ATÉ 30 FATIAS	ATÉ 38 FATIAS	ATÉ 50 FATIAS

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

ARMAZENAMENTO

Uma dica bem importante pra você otimizar a sua produção, é você produzir suas massas e recheios em escala e congelar ou refrigerar corretamente seus produtos. Mas para fazer isso de forma correta é importante armazenar corretamente para não ter prejuízo ou estragar a sua produção.
Suas massas podem ficar congeladas por **até 60 dias**, brigadeiros por **até 30 dias** e ganaches para recheios podem ficar congelados por **até 60 dias** (dependendo da saborização escolhida para a sua ganache).
Massas quando colocadas na geladeira sem nenhum tipo de proteção ressecam, por isso, sempre embale suas massas (frias, nunca quente!), com plástico filme, ou em saquinhos de congelamento. Sempre anote em uma etiqueta e coloque a data que você fez junto com o sabor.

Para embalar seus cremes você tem algumas opções: você pode usar aqueles potes próprios para embalagens descartáveis, que facilitam o dia a dia, ou pode embalar em potes de vidros que são os mais ideais já que não passam gostos nem cheiros.
Atenção! Em cremes que levam amido, eles **não** podem ser congelados.

Para descongelar qualquer produto, nunca passe do congelador para a temperatura ambiente direto. Produtos congelados devem ser passados do congelador para a geladeira e só então depois de descongelado completamente passar para a temperatura ambiente.

Algumas coisas não vale a pena congelar, por exemplo cremes que tenham morango não funcionam bem congelar, pois essa fruta absorve muita água do congelamento e a textura descongelada fica com um aspecto estranho. Você pode congelar a fruta desde que queira fazer geleias, aí sim não terá nenhum problema.
Suspiros e merengues também não devem ser congelados. Em especial merengues. Devem ser feitos e utilizados na hora.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

TRANSPORTE

Eu sei que esse é o terror de toda confeiteira, mas aqui vou te dar algumas dicas bem práticas pra facilitar seu transporte ou transporte do cliente.

REFRIGERADO

Nunca entregue um bolo que está na temperatura ambiente. O risco de dar errado é bem grande. O bolo deve estar refrigerado pelo menos por 6h, para que todos os componentes do seu bolo aguentem o transporte e o balanço do carro.

CAIXA ALTA

E uma que cubra completamente seu bolo é um item bem importante. Evita que caiam qualquer tipo de sujeiras no seu bolo, além de ser mais higiênico. Cuidado com caixas muito frágeis na base isso pode prejudicar seu bolo. Procure por caixas próprias para bolos e de fundo bem grosso. Caixas com visor são super legais, pois mostram uma prévia de como está o bolo! Mas isso também tem um custo, por isso não esqueça de calcular isso na hora da precificação.

TRANSPORTE

Nunca transporte seu bolo através de motoboy. O risco de dar errado também é bem grande. Caso você mesma faça a entrega, os lugares mais seguros de um carro são: o chão do banco do passageiro ou o porta malas, desde que bem travado o bolo para não ficar escorregando. É valido também, você passar essa dica para seu cliente caso ele busque o bolo.

TEMPERATURA

É um fator importante que você deve sempre orientar o cliente a nunca deixar o bolo exposto ao sol. Ele aguenta temperaturas quentes, mas nada aguenta pra sempre se exposto ao sol por longos períodos.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com



MASSAS

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

MASSAS

CHIFFON BRANCA - MÉTODO ESPUMOSO

INGREDIENTES

Farinha de trigo	305g
Açúcar refinado	320g
Ovos	200g
Fermento	10g
Iogurte	170g
Óleo de milho	180g
Leite integral	30g

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça seu forno de 160 a 180°C de acordo com seu equipamento.
- Comece colocando os ovos e o açúcar para bater na batedeira com o globo. Ligue de média para alta velocidade e bata por cerca de 5 a 8 minutos, até que esses ovos tripliquem de tamanho.
- Em uma vasilha, deixe já peneirada a farinha de trigo e o fermento. Reserve
- Após bem emulsionados os ovos, despeje em fio o óleo de milho. Diminua a velocidade para a metade.
- Agora comece adicionando a farinha e o iogurte + leite intercalando, secos e líquidos, até finalizar. Cuide para não bater em excesso essa mistura, apenas até homogeneizar.
- Agora, em 4 assadeiras untadas (apenas o fundo) distribua sua massa e coloque para assar por aproximadamente 20 minutos.
- Faça o teste do palito para saber se já está assada.
- Retire a massa do forno, aguarde por alguns minutos até que consiga desenformar com a ajuda de uma base de isopor.

RENDIMENTO

4 fôrmas de 15cm - 1 receita
4 fôrmas de 20cm - 1 receita x 1,78
4 fôrmas de 23cm - 1 receita x 2,3
4 fôrmas de 25cm - 1 receita x 2,8
4 fôrmas de 30cm - 1 receita x 4

VALIDADE

3 dias em temperatura ambiente
5 dias refrigerada
60 dias congelada

DICA: você pode utlizar um disco de papel manteiga para untar a forma. Saborizações dessa massa estao na pagina X

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

MASSAS

MASSA DE CHOCOLATE- MÉTODO DIRETO

INGREDIENTES

Farinha de trigo	275g
Açúcar refinado	320g
Ovos	200g
Fermento	10g
Cacau 100%	80g
Óleo de milho	200g
Água morna	200g

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça seu forno de 160 a 180°C de acordo com seu equipamento.
- Peneire e misture todos os secos em uma tigela.
- Aqueça a água em temperatura morna.
- Misture todos os líquidos e os ovos.
- Agora, junte os líquidos com os secos.
- Em 4 assadeiras untadas (apenas o fundo) distribua sua massa e coloque para assar, por aproximadamente 20 minutos.
- Faça o teste do palito para saber se já esta assada.
- Retire a massa do forno, aguarde por alguns minutos até que consiga desenformar com a ajuda de uma base de isopor.

RENDIMENTO

4 fôrmas de 15cm - 1 receita
4 fôrmas de 20cm - 1 receita x 1,78
4 fôrmas de 23cm - 1 receita x 2,33
4 fôrmas de 25cm - 1 receita x 2,8
4 fôrmas de 30cm - 1 receita x 4

VALIDADE

3 dias em temperatura ambiente
5 dias refrigerada
60 dias congelada

DICA:
Esse bolo também é perfeito para chá da tarde, com uma calda de brigadeiro.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

MASSAS

AMANTEIGADA - MÉTODO CREMOSO

INGREDIENTES

Farinha de trigo	390g
Açúcar refinado	420g
Ovos	220g
Fermento	12g
Manteiga sem sal	160g
Óleo de milho	120g
Buttermilk	390g

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça seu forno de 160 a 180˚C de acordo com seu equipamento.
- Utilize a manteiga em temperatura ambiente (22˚C) e coloque na batedeira junto com o açúcar. Bata com o globo por cerca de 8 minutos.
- Adicione os ovos em duas partes, e misture até apenas homogeneizar.
- Despeje o óleo em fio, com a batedeira ligada.
- Agora, intercale o buttermilk e a farinha já misturada com fermento.
- Agora em 4 assadeiras untadas (apenas o fundo) distribua sua massa e coloque para assar, por aproximadamente 20 minutos.
- Faça o teste do palito para saber se já esta assada.
- Retire a massa do forno, aguarde por alguns minutos até que consiga desenformar com a ajuda de uma base de isopor.

RENDIMENTO

4 fôrmas de 15cm - 1 receita x 0,56
4 fôrmas de 20cm - 1 receita
4 fôrmas de 23cm - 1 receita x 1,32
4 fôrmas de 25cm - 1 receita x 1,56
4 fôrmas de 30cm - 1 receita x 2.24

VALIDADE

3 dias em temperatura ambiente
5 dias refrigerada
60 dias congelada

Para o buttermilk:

350g de leite
30g de suco de limão ou vinagre
10g de cremor de tártaro
Deixe agir por 15 minutos antes de usar.

Você pode substituir o buttermilk por 300g de iogurte natural + 60g de leite integral.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

MASSAS

RED VELVET - MÉTODO CREMOSO

INGREDIENTES

Farinha de trigo	300g
Açúcar refinado	300g
Ovos	150g
Fermento	10g
Manteiga sem sal	115g
Óleo de milho	90g
Buttermilk	360g
Cacau	18g
Bicarbonato	5g
Corante vermelho	8g

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça seu forno de 160 a 180°C de acordo com seu equipamento.
- Utilize a manteiga em temperatura ambiente (22°C) e coloque na batedeira junto com o açúcar. Bata com o globo por cerca de 8 minutos.
- Adicione os ovos em duas partes, e misture até apenas homogeneizar.
- Despeje o óleo em fio, com a batedeira ligada.
- Agora intercale o buttermilk e a farinha já misturada com fermento, cacau e bicarbonato, por ultimo o corante.
- Em 4 assadeiras untadas (apenas o fundo) distribua sua massa e coloque para assar, por aproximadamente 20 minutos.
- Faça o teste do palito para saber se já esta assada.
- Retire a massa do forno, aguarde por alguns minutos até que consiga desenformar com a ajuda de uma base de isopor.

RENDIMENTO

4 fôrmas de 15cm - 1 receita
4 fôrmas de 20cm - 1 receita x 1,78
4 fôrmas de 23cm - 1 receita x 2,33
4 fôrmas de 25cm - 1 receita x 2,8
4 fôrmas de 30cm - 1 receita x 4

VALIDADE

3 dias em temperatura ambiente
5 dias refrigerada
60 dias congelada

Para o buttermilk:

330g de leite
30g de suco de limão ou vinagre
10g de cremor de tártaro
Deixe agir por aproximadamente 15 minutos antes de usar.

Você pode substituir o buttermilk por 300g de iogurte natural + 60g de leite integral.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

MASSAS

CENOURA - MÉTODO DIRETO

INGREDIENTES

• Farinha de trigo	210g
• Açúcar refinado	270g
• Ovos	150g
• Fermento	10g
• Cenoura	140g
• Óleo de milho	90g

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça seu forno de 160˚C a 180˚C de acordo com seu equipamento.
- Leve para o liquidificador toda a cenoura picada, o açúcar, o óleo e os ovos. Bata por aproximadamente 8 minutos.
- Peneire a farinha de trigo junto com o fermento em uma tigela à parte e reserve.
- Após os 8 minutos, despeje a mistura nos secos, e misture bem com o fouet.
- Agora em 4 assadeiras untadas (apenas o fundo) distribua sua massa e coloque para assar, por aproximadamente 20 minutos.
- Faça o teste do palito para saber se já esta assada.
- Retire a massa do forno, aguarde por alguns minutos até que consiga desenformar com a ajuda de uma base de isopor.

RENDIMENTO

4 fôrmas de 15cm - 1 receita x 0,77
4 Formas de 17cm - 1 Receita
4 fôrmas de 20cm - 1 receita x 1,38
4 fôrmas de 23cm - 1 receita x 1,8
4 fôrmas de 25cm - 1 receita x 2,16
4 fôrmas de 30cm - 1 receita x 3,11

VALIDADE

3 dias em temperatura ambiente
5 dias refrigerada
60 dias congelada

DICA:
Esse bolo também é perfeito para café da tarde ou cupcakes.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

MASSAS

DEVILS CAKE - MÉTODO DIRETO

INGREDIENTES

Farinha de trigo	210g
Açúcar mascavo	400g
Ovos	100g
Fermento	5g
Bicarbonato	10g
Óleo de milho	100g
Cacau em pó 100%	265g
Sal refinado	5g
Café coado	250ml
Buttermilk	240ml
Extrato de baunilha	5ml

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça seu forno de 160˚C a 180˚C de acordo com seu equipamento.
- Leve para o liquidificador todos os líquidos, os ovos, o açúcar e o cacau. Bata por aproximadamente 5 minutos.
- Peneire a farinha de trigo junto com o fermento e o bicarbonato em uma tigela e reserve.
- Após os 5 minutos, despeje nos secos, e misture bem com o fouet.
- Agora em 4 assadeiras untadas (apenas o fundo) distribua sua massa e coloque para assar, por aproximadamente 20 minutos.
- Faça o teste do palito para saber se já esta assada.
- Retire a massa do forno, aguarde por alguns minutos até que consiga desenformar com a ajuda de uma base de isopor.

RENDIMENTO

4 fôrmas de 15cm - 1 receita x 0,77
4 fôrmas de 17cm - 1 receita
4 fôrmas de 20cm - 1 receita x 1,38
4 fôrmas de 23cm - 1 receita x 1,8
4 fôrmas de 25cm - 1 receita x 2,16
4 fôrmas de 30cm - 1 receita x 3,11

VALIDADE

3 dias em temperatura ambiente
5 dias refrigerada
60 dias congelada

Esse bolo é extremamente úmido, por isso para a montagem é importante que você deixe ele por pelo menos 12h na geladeira antes de cortar e rechear.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

MASSAS

MAÇÃ CARAMELIZADA

INGREDIENTES

Farinha de trigo	275g
Açúcar refinado	335g + 100g para a maçã
Ovos	260g
Fermento	12g
Canela	1g
Oléo de milho	130g
Manteiga	30g
Sal refinado	5g
Maçã	160g
Cachaça	10g

MODO DE PREPARO

- Pré-aqueça seu forno de 160°C a 180°C de acordo com seu equipamento.
- Descasque e pique em cubos médios as maçãs. Dica: deixe na água com limão enquanto corta, para não escurecer a maçã.
- Em uma panela larga, adicione a manteiga e deixe derreter até que fique dourada
- Adicione as maçãs junto com 100g de açúcar. Deixe refogar por alguns minutos em fogo médio.
- Agora, adicione a cachaça e deixe flambar. Deixe caramelizar até que fique mais sequinho. Desligue e reserve.
- Em um liquidificador, bata os ovos, o óleo, o açúcar, e metade da maçã caramelizada. Bata por aproximadamente 5 minutos.
- Em um bowl, peneire a farinha de trigo, a canela e o fermento. Reserve.
- Após os 5 minutos, adicione os líquidos nos secos e misture. Por último, adicione a outra metade das maçãs caramelizadas.
- Distribua em 4 assadeiras untadas (apenas o fundo) e coloque para assar, por aproximadamente 25 minutos.

RENDIMENTO

4 fôrmas de 15cm - 1 receita x 0,77
4 fôrmas de 17cm - 1 receita
4 fôrmas de 20cm - 1 receita x 1,38
4 fôrmas de 23cm - 1 receita x 1,8
4 fôrmas de 25cm - 1 receita x 2,16
4 fôrmas de 30cm - 1 receita x 3,11

VALIDADE

3 dias em temperatura ambiente
5 dias refrigerada
60 dias congelada

DICA:

Esse bolo também pode ser feito para um café da tarde, fica delicioso!

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

SABORIZAÇÕES PARA MASSAS BRANCAS

INGREDIENTE	QUANTIDADE
LIMÃO	RASPAS DE 1 LIMÃO
LARANJA	RASPAS DE 1 LARANJA, SUBSTITUI O IOGURTE POR SUCO DE LARANJA
ESPECIARIAS	5G DA ESPECIARIA DE SUA PREFERÊNCIA (CANELA, NOZ MOSCADA, CRAVO)
NOZES/AMENDOAS	SUBSTITUI 20% DO PESO DA FARINHA DE TRIGO
MIRTILO/FRAMBOESA AMORA	ADICIONE 40G EM CADA DISCO DE MASSA.
PAPOULA	8G DE SEMENTE DE PAPOULA
BANANA	SUBSTITUI O IOGURTE POR 200G DE BANANA AMASSADA
MATCHÁ	20G DE MATCHÁ EM PÓ

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com



RECHEIOS

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

BRIGADEIRO TRADICIONAL

INGREDIENTES

Leite condensado	790g
Creme de leite UHT	400g
Cacau em pó 100%	50g
Chocolate em gotas	80g

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de tamanho médio, misture bem o leite condensado e o creme de leite.
- Na sequência, peneire o chocolate em pó com a ajuda de uma peneira, a fim de dissolver completamente todos os grumos,
- Com a ajuda de um fouet, misture. Caso ache necessário, utilize o mixer para homogeneizar melhor a sua mistura.
- Caso você opte pelo uso de manteiga e de glucose, é neste momento que você vai adicioná-los.
- Acrescente o chocolate.
- Agora, ligue o fogo médio ou alto e mexa sem parar com a ajuda de uma espátula de silicone, sempre passando em todos os cantos na panela para evitar que queime ou faça grumos.
- O seu brigadeiro chegará no ponto de blocos, que é quando pegamos um punhado com a espátula e soltamos na própria panela, e ele cai em blocos, sem se misturar com facilidade com o restante da massa.
- Ao atingir o ponto desejado desligue o fogo, e despeje em um recipiente para que possa esfriar completamente.
- Após chegar em temperatura ambiente, leve para gelar. Somente quando o brigadeiro estiver completamente frio use para recheio.

RENDIMENTO

1120g

VALIDADE

4 dias em temperatura ambiente
7 dias refrigerada
25 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

BRIGADEIRO BRANCO

INGREDIENTES

Leite condensado	790g
Creme de leite UHT	400g
Chocolate branco	50g

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de tamanho médio, misture bem o leite condensado e o creme de leite.
- Acrescente o chocolate branco.
- Agora, ligue o fogo médio ou alto e mexa sem parar com a ajuda de uma espátula de silicone, sempre passando em todos os cantos na panela para evitar que queime ou faça grumos.
- O seu brigadeiro chegará no ponto de blocos, que é quando pegamos um punhado com a espátula e soltamos na própria panela, e ele cai em blocos, sem se misturar com facilidade com o restante da massa.
- Ao atingir o ponto desejado desligue o fogo, e despeje em um recipiente para que possa esfriar completamente.
- Leve para gelar, e somente quando o brigadeiro estiver completamente frio é que será possível rechear.

RENDIMENTO

1120g

VALIDADE

4 dias em temperatura ambiente
7 dias refrigerada
25 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

BRIGADEIRO DE LIMÃO

INGREDIENTES

Leite condensado	790g
Creme de leite UHT	200g
Chocolate branco	150g
Suco de limão	40g

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de tamanho médio, misture bem o leite condensado e o creme de leite.
- Acrescente o chocolate branco.
- Agora, ligue o fogo médio ou alto e mexa sem parar com a ajuda de uma espátula de silicone, sempre passando em todos os cantos na panela para evitar que queime ou faça grumos.
- O brigadeiro chegará no ponto de blocos.
- Agora, aqueça o suco de limão até atingir pelo menos 80˚C, e adicione no brigadeiro. O ponto é quando pegamos um punhado com a espátula e soltamos na própria panela e ele cai em blocos, sem se misturar com facilidade com o restante da massa.
- Ao atingir o ponto desejado desligue o fogo, e despeje em um recipiente, para que possa esfriar completamente.
- Leve para gelar, e somente quando o brigadeiro estiver completamente frio é que será possível rechear.

RENDIMENTO

1000g

VALIDADE

4 dias em temperatura ambiente
7 dias refrigerada
25 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

BRIGADEIRO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

Leite condensado	790g
Creme de leite UHT	200g
Chocolate branco	150g
Redução de maracujá	40g

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de tamanho médio, misture bem o leite condensado e o creme de leite.
- Acrescente o chocolate branco.
- Agora, ligue o fogo médio ou alto e mexa sem parar com a ajuda de uma espátula de silicone, sempre passando em todos os cantos na panela para evitar que queime ou faça grumos.
- O seu brigadeiro chegará no ponto de blocos, nesse momento aqueça a sua polpa de maracujá já reduzida até que atinja pelo menos 80°C, e adicione no brigadeiro. O ponto é quando pegamos um punhado com a espátula e soltamos na própria panela, e ele cai em blocos sem se misturar com facilidade com o restante da massa.
- Ao atingir o ponto desejado desligue o fogo, e despeje em um recipiente, para que possa esfriar completamente.
- Leve para gelar, e somente quando o brigadeiro estiver completamente frio é que será possível rechear.

RENDIMENTO

1000g

VALIDADE

4 dias em temperatura ambiente
7 dias refrigerada
25 dias congelada

Para a redução de maracujá:
- 100g de maracujá
- 30g de açúcar

Jogue o maracujá no liquidificador e bata até as sementes virarem pontinhos. Caso prefira, pode utilizar um mixer.
Junte o suco de maracujá com o açúcar em uma panela.
Em fogo baixo, deixe reduzir até ficar uma pasta, ou uma geleia.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

4LEITES

INGREDIENTES

Leite condensado	395g
Creme de leite UHT	400g
Leite de coco	200g
Leite em pó	200g
Chocolate branco	100g

RENDIMENTO

1120g

VALIDADE

4 dias em temperatura ambiente
7 dias refrigerada
25 dias congelada

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de tamanho médio, misture bem o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e o leite de coco.
- Acrescente o chocolate branco.
- Agora, ligue o fogo médio ou alto e mexa sem parar com a ajuda de uma espátula de silicone, sempre passando em todos os cantos na panela para evitar que queime ou faça grumos.
- O seu creme chegará no ponto, que é quando pegamos um punhado com a espátula e soltamos na própria panela, e ele cai em blocos, sem se misturar com facilidade com o restante da massa.
- Ao atingir o ponto desejado desligue o fogo. Despeje em um recipiente, para que possa esfriar completamente.
- Leve para gelar, e somente quando o creme estiver completamente frio é que será possível usar para recheio.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

LEMON CURD

INGREDIENTES

Suco de limão	80g
Ovos	60g
Açúcar	100g
Manteiga	60g
Chocolate branco	130g

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de tamanho médio, leve ao fogo baixo todos os ingredientes.
- Mexa o tempo todo sem parar, senão ele pode coagular facilmente.
- O ponto ideal é quando ele até atingir o ponto de napé (assista a aula para entender melhor o ponto).
- Deixe esfriar corretamente para utilizar como recheio.

RENDIMENTO

430g

VALIDADE

1 dias em temperatura ambiente
4 dias refrigerada
20 dias congelada

DICA DA GABI

Você pode se basear nessa mesma receita para fazer um curd de maracujá ou de framboesa.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

GANACHE AO LEITE

INGREDIENTES

Chocolate ao leite	500g
Creme de leite UHT 17%	230g
Manteiga (opcional)	30g
Glucose (opcional)	10g

MODO DE PREPARO

- Leve o chocolate para o micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter completamente.
- Aqueça levemente no micro-ondas o creme de leite junto com a glucose.
- Verta sobre o chocolate o creme de leite e misture até obter uma mistura elástica e brilhante.
- Adicione a manteiga e misture bem.
- Reserve na geladeira por pelo menos 12h antes de utilizar. Ou 1h no freezer.
- A textura da ganache deve ser bem macia porém com consistência cremosa.

PARA A MOUSSE, ADICIONE 50G DE CREME DE LEITE FRESCO BATIDO, E DIMINUA 50G DO CREME DE LEITE DA RECEITA

RENDIMENTO

740g

VALIDADE

7 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
60 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

GANACHE MEIO AMARGA

INGREDIENTES

Chocolate meio amargo	500g
Creme de leite UHT 17%	270g
Manteiga (opcional)	30g
Glucose (opcional)	10g

MODO DE PREPARO

- Leve o chocolate para o micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter completamente.
- Aqueça levemente no micro-ondas o creme de leite junto com a glucose.
- Verta sobre o chocolate o creme de leite e misture até obter uma mistura elástica e brilhante.
- Adicione a manteiga e misture bem.
- Reserve na geladeira por pelo menos 12h antes de utilizar.. Ou 1h no freezer.
- A textura da ganache deve ser bem macia porém com consistência cremosa.

PARA A MOUSSE, ADICIONE 50G DE CREME DE LEITE FRESCO BATIDO, E DIMINUA 50G DO CREME DE LEITE DA RECEITA

RENDIMENTO

740g

VALIDADE

7 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
60 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

GANACHE BRANCA

INGREDIENTES

Chocolate branco	600g
Creme de leite UHT 17%	230g
Manteiga (opcional)	20g
Glucose (opciona)	10g

MODO DE PREPARO

- Leve o chocolate para o micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter completamente..
- Aqueça levemente no micro-ondas o creme de leite junto com a glucose.
- Verta sobre o chocolate o creme de leite e misture até obter uma mistura elástica e brilhante.
- Adicione a manteiga e misture bem.
- Reserve na geladeira por pelo menos 12h antes de utilizar. Ou 1h no freezer.
- A textura da ganache deve ser bem macia porém com consistência cremosa.

PARA A MOUSSE, ADICIONE 50G DE CREME DE LEITE FRESCO BATIDO, E DIMINUA 50G DO CREME DE LEITE DA RECEITA

RENDIMENTO

830g

VALIDADE

7 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
60 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

GANACHE LIMÃO

INGREDIENTES

Chocolate branco	600g
Creme de leite UHT 17%	200g
Manteiga (opcional)	20g
Glucose (opcional)	10g
Suco de limão tahiti	30g
Raspas de limão tahiti	1 limão

MODO DE PREPARO

- Leve o chocolate para o micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter completamente.
- Aqueça levemente no micro-ondas o creme de leite junto com a glucose e o suco de limão.
- Verta sobre o chocolate o creme de leite e misture até obter uma mistura elástica e brilhante.
- Adicione a manteiga e misture bem.
- Reserve na geladeira por pelo menos 12h antes de utilizar, ou 1h no freezer.
- A textura da ganache deve ser bem macia porém com consistência cremosa.

RENDIMENTO

830g

VALIDADE

7 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
60 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

GANACHE MARACUJÁ

INGREDIENTES

Chocolate branco	600g
Creme de leite UHT 17%	200g
Manteiga (opcional)	20g
Glucose (opcional)	10g
Redução Maracujá	55g

MODO DE PREPARO

- Leve o chocolate para o micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter completamente.
- Aqueça levemente no micro-ondas o creme de leite junto com a glucose e a redução de maracujá.
- Verta sobre o chocolate o creme de leite e misture até obter uma mistura elástica e brilhante.
- Adicione a manteiga e misture bem.
- Reserve na geladeira por pelo menos 12h antes de utilizar. Ou 1h no freezer.
- A textura da ganache deve ser bem macia porém com consistência cremosa.

RENDIMENTO

830g

VALIDADE

7 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
60 dias congelada

Para a redução de maracujá:
- 100g de maracujá
- 30g de açúcar

Jogue o maracujá no liquidificador e bata até as sementes virarem pontinhos. Caso prefira, pode utilizar um mixer.
Junte o suco de maracujá com o açúcar em uma panela.
Em fogo baixo, deixe reduzir até ficar uma pasta, ou uma geleia.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

GANACHE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

Chocolate branco	600g
Creme de leite UHT 17%	200g
Manteiga (opcional)	20g
Glucose (opcional)	10g
Redução de frutas vermelhas	55g

MODO DE PREPARO

- Leve o chocolate para o micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter completamente.
- Aqueça levemente no micro-ondas o creme de leite junto com a glucose e a redução de frutas vermelhas.
- Verta sobre o chocolate o creme de leite e misture até obter uma mistura elástica e brilhante.
- Adicione a manteiga e misture bem.
- Reserve na geladeira por pelo menos 12h antes de utilizar. Ou 1h no freezer.
- A textura da ganache deve ser bem macia porém com consistência cremosa.

RENDIMENTO

830g

VALIDADE

7 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
60 dias congelada

Para a redução de frutas vermelhas:
- 100g de frutas vermelhas
- 30g de açúcar
- 2g de ácido cítrico

Jogue as frutas vermelhas no liquidificador. Caso prefira, pode utilizar um mixer. Coe o suco.
Junte o suco com o açúcar em uma panela.
Em fogo baixo, deixe reduzir até ficar uma pasta, ou uma geleia.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

GANACHE FRAMBOESA

INGREDIENTES

Chocolate blend	600g
Creme de leite UHT 17%	200g
Manteiga (opcional)	20g
Glucose (opcional)	10g
Redução de framboesa	80g

MODO DE PREPARO

- Leve o chocolate para o micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter completamente.
- Aqueça levemente no micro-ondas o creme de leite junto com a glucose, e a redução de framboesa.
- Verta sobre o chocolate o creme de leite e misture até obter uma mistura elástica e brilhante.
- Adicione a manteiga e misture bem.
- Reserve na geladeira por pelo menos 12h antes de utilizar. Ou 1h no freezer.
- A textura da ganache deve ser bem macia porém com consistência cremosa.

RENDIMENTO

830g

VALIDADE

7 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
60 dias congelada

Para a redução de framboesa:
- 100g de framboesa
- 30g de açúcar

Junte as framboesas com o açúcar em uma panela.
Em fogo baixo, deixe reduzir até ficar uma pasta, ou uma geleia.
Se preferir, utilize um mixer para deixar a geleia mais lisa.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

Amora congelada	150g
Framboesa congelada	200g
Morango congelado	100g
Açúcar refinado	150g
Ácido cítrico	5g

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes ao fogo baixo.
- Deixe reduzir até que o preparo esteja bem sequinho para poder usar.

RENDIMENTO

400g

VALIDADE

7 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
60 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

GELEIA DE FRUTAS AMARELAS

INGREDIENTES

Manga	150g
Abacaxi	200g
Maracujá	100g
Açúcar refinado	200g
Ácido cítrico	5g

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes ao fogo baixo.
- Deixe que reduza até que o preparo esteja bem sequinho para poder usar.

RENDIMENTO

655g

VALIDADE

3 dias em temperatura ambiente
8 dias refrigerada
30 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

COMPOTA DE MAÇÃ OU ABACAXI

INGREDIENTES

Maçã | Abacaxi	500g
Água	100g
Canela em pó (opcional)	10g
Açúcar refinado	100g
Cachaça (opcional)	30g

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes ao fogo baixo.
- Deixe que reduza até que o preparo esteja bem sequinho para poder usar.

RENDIMENTO

655g

VALIDADE

2 dias em temperatura ambiente
8 dias refrigerada
30 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

RECHEIO DE CREAM CHEESE

INGREDIENTES

Creme 4 leites	150g
Cream cheese	450g
Manteiga sem sal	100g
Pasta de baunilha	20g
Suco e raspas limão	1 limão

MODO DE PREPARO

- Leve para a batedeira e bata em velocidade alta o cream cheese gelado e a manteiga até ficar um creme mais macio.
- Na sequência, adicione o creme 4 leites, a pasta de baunilha, o suco de limão e as raspas de limão.
- Misture com uma espátula e utilize.

RENDIMENTO

720g

VALIDADE

2 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
20 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

GELEIA DE DAMASCO

INGREDIENTES

Damasco	500g
Água	500g
Áçucar	50g

RENDIMENTO

500g

VALIDADE

7 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
60 dias congelada

MODO DE PREPARO

- Leve o damasco para o processador e deixe virar uma pastinha. Isso serve para facilitar o cozimento.
- Leve a pastinha de damasco, a água e o açúcar ao fogo baixo.
- Deixe reduzir até que o preparo esteja bem sequinho para poder usar.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

REDUÇÃO DE MARACUJÁ OU FRAMBOESA

INGREDIENTES

Maracujá ou framboesa	500g
Água	50g
Áçucar	100g

MODO DE PREPARO

- Bata a polpa do maracujá ou da framboesa no liquidificador, e passe na peneira caso não queira as sementes na sua redução.
- Leve os ingredientes ao fogo baixo.
- Deixe reduzir até que o preparo esteja bem sequinho para poder usar.

RENDIMENTO

500g

VALIDADE

2 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
60 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

PASTA DE AMEIXA

INGREDIENTES

Ameixa sem caroço	300g
Água	300g

RENDIMENTO

350g

VALIDADE

2 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
60 dias congelada

MODO DE PREPARO

- Leve a ameixa e a água para a panela, até que a ameixa fique bem pastosa. Se preciso amasse com a colher as ameixas.
- Deixe reduzir até que o preparo esteja bem sequinho para poder usar.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

RECHEIOS

PRALINÊ DE NOZES

INGREDIENTES

Açúcar refinado	150g
Nozes	300g

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo o açúcar refinado, até que ele comece a derreter e atingir a cor âmbar.
- Assim que derreter um caramelo claro, adicione as nozes picadas (ou a nuts de sua preferencia).
- Misture as nozes com o caramelo e coloque para esfriar em um tapete de silicone.
- Em poucos minutos terá secado e você poderá cortar com a faca em pedaços maiores, ou processar fazendo uma farofa.
- Reserve na geladeira para manter o caramelo seco.

RENDIMENTO

350g

VALIDADE

2 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
60 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

SABORIZAÇÕES PARA BRIGADEIROS E GANACHES

AS QUANTIDADES ABAIXO ESTÃO DE ACORDO COM AS RECEITAS PASSADAS AQUI.

INGREDIENTE	QUANTIDADE
LIMÃO	RASPAS DE 1 LIMÃO SUBSTITUA 100G DE CREME DE LEITE POR 30G DE SUCO.
LARANJA	RASPAS DE 1 LARANJA, 30ML DE SUCO.
ESPECIARIAS	5G DA ESPECIARIA DE SUA PREFERÊNCIA (CANELA, NOZ MOSCADA, CRAVO)
NOZES/AMÊNDOAS	ADICIONE 100G NO INÍCIO DO COZIMENTO
BAUNILHA	1 FAVA, OU 10ML DE EXTRATO, OU 20G DE PASTA SABORIZANTE
COCO	50G COCO RALADO, E SUBSTITUA 100G DE CREME DE LEITE POR 100G DE LEITE DE COCO
PAÇOCA	40G DE PASTA DE AMENDOIM OU PASTA DE PAÇOCA.
DOCE DE LEITE	SUBSTITUIR METADE DO LEITE CONDENSADO POR DOCE DE LEITE COZIDO.
FRUTAS VERMELHAS OU AMARELAS	ATÉ 65G DE GELEIA BEM REDUZIDA
NUTELLA E PASTAS PRONTAS	SUSBTITUI 10G DE CREME DE LEITE POR 100G DO PRODUTO

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

CALDAS

PARA BOLOS

INGREDIENTES

Leite condensado	30g
Água	200g
Açúcar refinado	50g
Água	200g
Pasta de baunilha	10g
Água	200g

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo qualquer um dos preparos e deixe ferver por cerca 5 minutos.
- Espere esfriar para molhas os bolos.

VALIDADE

15 dias refrigerada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

CALDAS

PARA DRIP CAKE

INGREDIENTES

DRIP BRANCO

Chocolate branco	100g
Creme de leite fresco	50g

DRIP AO LEITE

Chocolate ao leite	100g
Creme de leite fresco	50g

DRIP CARAMELO

Áçucar refinado	70g
Creme de leite fresco	50g
Glucose	20g

MODO DE PREPARO

- Para as drips de chocolate, ferva o creme de leite e despeje por cima do chocolate até ficar completamente derretida.
- Espere esfriar para usar.

- Para a drip de caramelo, faça o caramelo seco, e separadamente ferva o creme de leite, quando o açúcar chegar no tom âmbar, despeje o creme de leite fresco aquecido e mexa. Na sequência, adicione a glucose.

VALIDADE

15 dias refrigerada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com



BUTTERCREAM

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

BUTTERCREAM
DE MERENGUE SUÍÇO

INGREDIENTES

Claras	180g
Açúcar refinado	340g
Manteiga sem sal	400g

MODO DE PREPARO

- Em banho-maria leve as claras e o açúcar até que atinja a temperatura de 65˚C.
- Na sequência, leve para a batedeira na velocidade alta, e só quando as claras dobrarem de volume diminua a velocidade para média.
- Quando o merengue já estiver bem estruturado, em cerca de 36˚C ,comece a adicionar a manteiga em partes. A manteiga deve estar em temperatura ambiente.
- Após incorporar toda a manteiga, troque o batedor para o batedor raquete e deixe bater por mais uns minutos até que o buttercream fique bem lisinho.

RENDIMENTO

920g

VALIDADE

3 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
30 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

BUTTERCREAM

DE MERENGUE SUÍÇO MENOS MANTEIGA

INGREDIENTES

Claras	270g
Açúcar refinado	510g
Manteiga sem sal	400g

MODO DE PREPARO

- Em banho-maria leve as claras e o açúcar até que atinja a temperatura de 65˚C.
- Na sequência, leve para a batedeira na velocidade alta, e só quando as claras dobrarem de volume diminua a velocidade para média.
- Quando o merengue já estiver bem estruturado, em cerca de 36˚C, comece a adicionar a manteiga em partes, a manteiga deve estar em temperatura ambiente.
- Após incorporar toda a manteiga, troque o batedor para o batedor raquete e deixe bater por mais uns minutos até que o buttercream fique bem lisinho.

RENDIMENTO

920g

VALIDADE

3 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
30 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

BUTTERCREAM

DE MERENGUE SUÍÇO (COM AÇÚCAR MASCAVO)

INGREDIENTES

Claras	180g
Açúcar mascavo	260g
Manteiga sem sal	400g

MODO DE PREPARO

- Em banho-maria leve as claras e o açúcar até que atinja a temperatura de 65˚C.
- Na sequência, leve para a batedeira na velocidade alta, e só quando as claras dobrarem de volume diminua a velocidade para média.
- Quando o merengue já estiver bem estruturado, em cerca de 36˚C ,comece a adicionar a manteiga em partes, a manteiga deve estar em temperatura ambiente.
- Após incorporar toda a manteiga, troque o batedor para o batedor raquete e deixe bater por mais uns minutos até que o buttercream fique bem lisinho.

RENDIMENTO

920g

VALIDADE

3 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
30 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

BUTTERCREAM
DE MERENGUE ITALIANO

INGREDIENTES

Claras	180g
Açúcar refinado	250g
Água	60g
Manteiga sem sal	400g

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, adicione o açúcar refinado e a água. Com a ajuda de um pincel com água, limpe as laterais da panela para que não tenha grãos de açúcar. Ligue o fogo e não mexa até que chegue na temperatura ideal.
- Quando a calda atingir 80°C ligue a batedeira com as claras para elas atingirem o ponto em neve.
- Quando a calda atingir 117°C, verta ela sobre as claras ainda batendo. Diminua a velocidade até a metade.
- Quando o merengue já estiver bem estruturado, em cerca de 36°C comece a adicionar a manteiga em partes. A manteiga deve estar em temperatura ambiente.
- Após incorporar toda a manteiga troque o batedor para o batedor raquete e deixe bater por mais uns minutos até que o buttercream fique bem lisinho.

RENDIMENTO
920g

VALIDADE
3 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
30 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

BUTTERCREAM

FRANCÊS

INGREDIENTES

Ovos	180g
Açúcar refinado	250g
Água	60g
Manteiga sem sal	400g

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, adicione o açúcar refinado e a água. Com a ajuda de um pincel com água, limpe as laterais da panela para que não tenha grãos de açúcar. Ligue o fogo e não mexa até que chegue na temperatura ideal.
- Quando a calda atingir 80˚C ligue a batedeira com ovos para eles atingirem o dobro do volume.
- Quando a calda atingir 117˚C, verta ela sobre os ovos ainda batendo. Diminua a velocidade até a metade.
- Quando o merengue já estiver bem estruturado, em cerca de 36˚C comece a adicionar a manteiga em partes. A manteiga deve estar em temperatura ambiente.
- Após incorporar toda a manteiga troque o batedor para o batedor raquete e deixe bater por mais uns minutos até que o buttercream fique bem lisinho.

RENDIMENTO

920g

VALIDADE

3 dias em temperatura ambiente
15 dias refrigerada
30 dias congelada

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

SABORIZACÕES PARA O BUTTERCREAM

INGREDIENTE	QUANTIDADE
BAUNILHA	1 FAVA OU 20G DE PASTA DE BAUNILHA
CHOCOLATE| NINHO	150G CHOCOLATE 70% DERRETIDO 150G DE LEITE NINHO EM PÓ
NUTELLA	50G DE NUTELLA
FRUTAS VERMELHAS	65G DE FRUTAS VERMELHAS
LEITE DE COCO	100G DE LEITE DE COCO
OREO	40G DE BOLACHA TRITURADA
PASTAS SABORIZANTES	25G OU DE ACORDO COM FABRICANTE
CACAU BLACK	40G PÓ DILUIDO
GELEIAS	ATÉ 65G DE GELEIA BEM REDUZIDA
CREAM CHEESE	100G DE CREAM CHEESE

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

FOLHA DE AÇÚCAR

INGREDIENTES

Açúcar cristal	300g
Glucose de milho	55g
CMC (opcional)	5g

MODO DE PREPARO

- Coloque o açúcar cristal em uma tigela e adicione a glucose de milho e o corante em gel caso você queira fazer colorido.
- Vá misturando, envolvendo a glucose com o açúcar, até que você tenha uma pasta firme.
- Pó de brilho deve ser adicionado antes da massa estar pronta. Já os pós metálicos ficam melhor se pintados depois.
- Abra a massa conforme ensinado em aula e deixe na geladeira até que ela esteja bem firme e você consiga manusear ela de forma que ela sobreponha o bolo.
- Com a ajuda do acetato, esse processo ficará mais fácil e você consegue aplicar 30 minutos depois de pronta a sua folha.

RENDIMENTO

360g

VALIDADE

5 dias no bolos

Sobras não poderão ser reutilizadas pois não é possível amolecer e abrir a folha novamente.

DICA:
Com a ajuda do acetato esse processo fica mais fácil, e você consegue aplicar em 30 minutos depois de pronta a sua folha.

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com



COMBINAÇÕES DE MASSAS E RECHEIOS

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

COMBINAÇÕES

Massa: Chocolate
Recheio: Brigadeiro tradicional + Nutella + avelã

Massa: Branca
Recheio: Brigadeiro 4 leites + Compota de frutas amarelas

Massa: Branca
Recheio: Brigadeiro 4 leites + Compota de frutas vermelhas

Massa: Branca
Recheio: Brigadeiro 4 leites + Praliné de nuts

Massa: Branca ou chocolate
Recheio: Brigadeiro tradicional + Brigadeiro branco + Brigadeiro amargo

Massa: Branca ou de pistache
Recheio: Ganache de limão siciliano + ganache de pistache

Massa: Chocolate ou branca
Recheio: Brigadeiro de Leite Ninho + Nutella

Massa: Cenoura
Recheio: Brigadeiro 4 tradicional + Nutella

Massa: Cenoura
Recheio: Brigadeiro ao leite

Massa: Branca
Recheio: Ganache de framboesa com chocolate meio amargo

Massa: Branca
Recheio: Brigadeiro de coco fresco

Massa: Chocolate
Recheio: Brigadeiro de paçoca

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

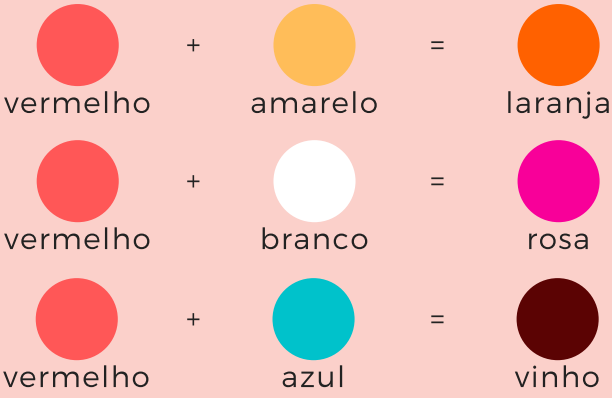


CORES

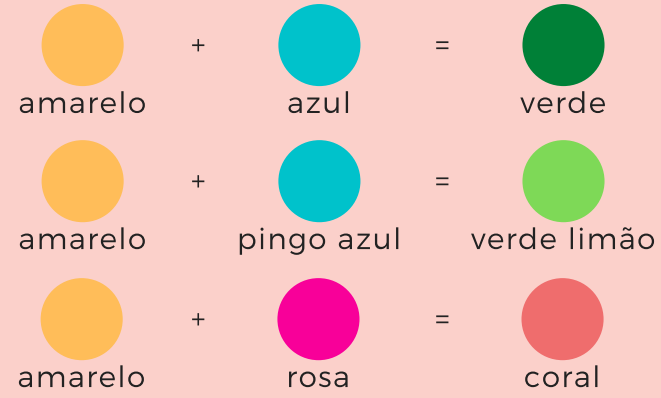
Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

MISTURE AS CORES!

A partir do **vermelho**:



A partir do **amarelo**:



A partir do **azul**:



Algumas misturinhas:



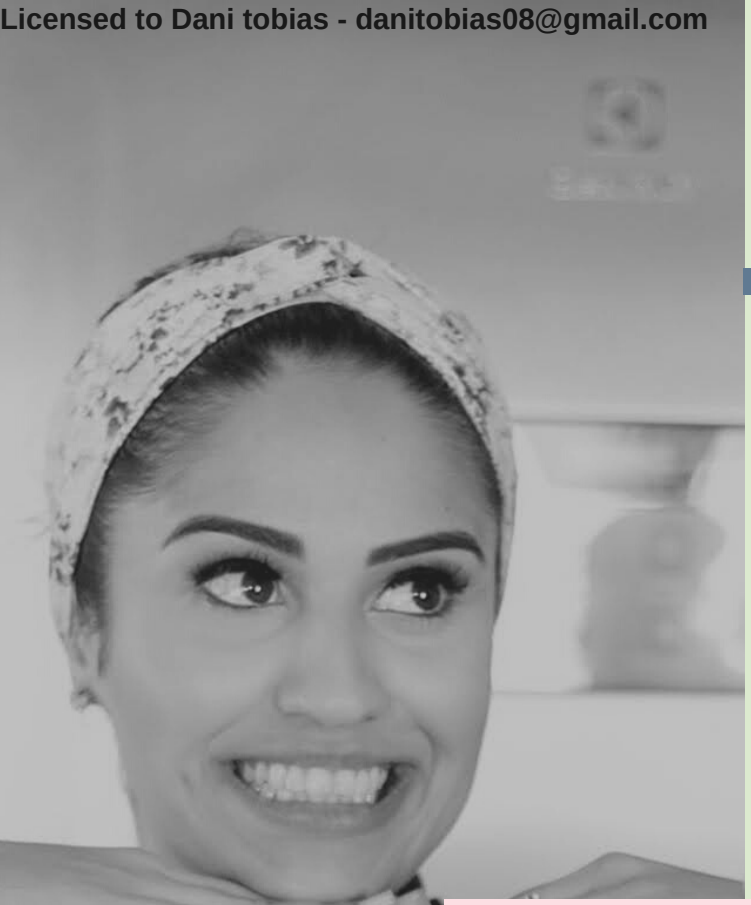


Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com

COMO ATINGIR A COR?

Cor	Misturinha
Amarelo	6g do amarelo damasco
Salmão	1g do amarelo damasco 1g do rosa cereja
Verde-limão	6g do verde limão
Verde pistache	3g do verde folha, 1g do amarelo damasco, 1 pitada do marrom
Azul	7g do azul anis
Azul Tiffany	4g de azul anis 1 pitada do verde-limão
Roxo	4g do rosa cereja 1 pitada do azul
Rosa	4g do rosa cereja 2g do vermelho natal
Marrom	8g do marrom 1 pitada do amarelo damasco
Bege	1g do marrom 1g do amarelo damasco

Licensed to Dani tobias - danitobias08@gmail.com



OBRIGADA!

FICOU COM ALGUMA DÚVIDA?
ENTRE EM CONTATO COMIGO

ASSUKAR.CONFEITARIA@GMAIL.COM

OU PELO DIRECT DO INSTAGRAM:
@ASSUKARCONFEITARIA

AGORA, MÃO NA MASSA E MUITO SUCESSO NA SUA CAMINHADA! QUE ELA SEJA DOCE ASSIM COMO NOSSOS BOLOS!

COM CARINHO,
GABI ARAUJO



POR GABRIELA ARAUJO