

A S M E L H O R E S R E C E I T A S
P A R A B O L O S D E

Buttercream

por **Mi Ilyan**



LIVRO DIGITAL

Índice

BOLO DE CHOCOLATE.....	4
CALDA NEUTRA.....	5
BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO.....	6
SABORIZAÇÃO DO BUTTERCREAM.....	7
LEITE CONDENSADO CREMOSO.....	8
PRESTÍGIO CREMOSO.....	9
GANACHE MEIO AMARGO.....	10
MOUSSE DE LEITE NINHO.....	11
GANACHE DE PISTACHE.....	12
GANACHE DE MARACUJÁ.....	13
GANACHE DE LIMÃO SICILIANO.....	14
CARAMELO SALGADO.....	15
BRIGADEIRO DE LEITE NINHO.....	16
GANACHE DE MATCHÁ.....	17

Um pouco de HISTÓRIA..



Olá! Meu nome é Michelle Ilyan, tenho 33 anos, sou Confeiteira, professora apaixonada por Bolos de Buttercream e palestrante Conisugar 2019.

Sou formada em Gastronomia desde 2011, e a Confeitaria sempre foi minha paixão. Desde pequena ajudava minha mãe a fazer bolos para a família e desde então tive uma relação muito intensa com a cozinha.

Porém acabei seguindo um outro rumo.. queria fazer Medicina, tentei por 2 anos e não consegui passar em nenhuma faculdade pública, daí fui para a faculdade de Enfermagem.. fiz quase dois anos e desisti por motivos óbvios de que isso não era pra mim.

Passei um ano apenas trabalhando (trabalhava como vendedora em loja de shopping), quando saí, tomei coragem de voltar a estudar.. e dessa vez faria o que realmente fazia meu coração bater mais forte, a Gastronomia. No primeiro ano de faculdade eu já trabalhava como estagiária em uma confeitaria, o Le Pain Brasil, isso me deu muita base...de estagiária me tornei confeiteira.

Depois trabalhei em alguns Buffets de São Paulo por alguns anos, porque gostava muito dessa parte de eventos, fiz inúmeros eventos, como a Fórmula 1 e isso também me deu muita experiência.

Nessa loucura de eventos, muito trabalho e correria, descobri que estava grávida.. então eu tive que dar um tempo dos eventos, e até minha filha ter 2 anos eu só trabalhei com encomendas que fazia em casa mesmo. E já fiz de TUDO nessa vida de Confeiteira...

Em 2015 eu, meu marido e minhas filhas viemos morar na Espanha e eu ministrei aulas online onde eu me encontrei verdadeiramente!

Bom estudo!

Michelle Ilyan

📸 [@bakerymarie](https://www.instagram.com/bakerymarie)

Receita

BOLO CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 6 Ovos médios
- 220g Açúcar Refinado
- 200ml Óleo
- 120g Creme de Leite UHT
- 330g Farinha de Trigo
- 4g Fermento químico
- 4g Bicarbonato de sódio
- 200ml Água
- 100g Manteiga sem sal
- 60g Cacau em pó
- 180g Chocolate meio amargo picado

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Em uma panela, adicione a água, manteiga e o cacau em pó. Leve ao fogo até obter um creme homogêneo. Desligue o fogo e adicione o chocolate picado e misture até derreter. Peneire os secos todos juntos. Em outra tigela, bata os ovos e acrescente o açúcar. Junte o óleo e o creme de leite.

Em seguida, adicione a mistura de chocolate e, por último os secos aos poucos e misturando delicadamente.

Essa massa rende
3 formas de 15cm de diâmetro ou
2 formas de 20cm de diâmetro

Calda para BOLOS



INGREDIENTES

- 200g Açúcar refinado
- 100ml Água
- Especiarias a gosto (cravo, canela, baunilha, rasas de limão/laranja)

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na panela e deixe ferver por 3 minutos. Desligue o fogo e guarde em um recipiente bem fechado na geladeira por até 30 dias.

Receita

BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO

INGREDIENTES

- 200g Clara de ovos
- 300g Açúcar refinado
- 400g Manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela bem limpa e seca, adicionar a clara e o açúcar, mexer bem e levar em fogo baixo (ou em banho maria), para aquecer a mistura.

Se tiver termômetro, deixar chegar em 66 graus, mexendo sempre.

Se não tiver termômetro pode ir testando com os dedos e pegar um pouco com o dedo indicador e sentir se os grãos de açúcar se dissolveram, se sim, está no ponto.

Lembre-se, esse processo é apenas para segurança ao consumo humano, evitando qualquer risco de Salmonella.

Não pode aquecer em fogo alto e nem esquentar demais senão a clara pode cozinhar. Tire do fogo e coloque no bowl da batedeira e bata até formas picos.

Com a batedeira desligada, acrescente a manteiga toda de uma vez.

Ligue a batedeira inicialmente em velocidade baixa e vá aumentando gradativamente até a velocidade máxima. Depois que a manteiga estiver totalmente incorporada ao creme, vamos trocar o batedor de arame (globo) pela raquete, faremos isso para eliminar qualquer bolha do nosso creme. Bata por poucos minutos em velocidade média, e seu creme estará lisinho, brilhante e maravilhoso. Caso não vá utilizar na mesma hora, não precisa bater com a raquete, faça isso somente quando for usar na mesma hora.

Opções

SABORIZAÇÃO DO BUTTERCREAM

SEMPRE FEITA APÓS O CREME JÁ BATIDO

- Chocolate ao leite/branco/meio amargo

Aproximadamente 150g chocolate FRIO para cada receita

- Pastas Saborizantes (em média 5g de pasta para 100g de produto...ver indicação do fabricante)
- Bolacha triturada (Oreo, Maria, Maizena...)

Dica: Triturar bem a bolacha para não ficar pedaços grandes e atrapalhar seu trabalho.

- Leite Ninho

Faça uma pasta do leite em pó com um pouco de água filtrada e deixe bem pastoso

- Especiarias como Canela, Gengibre, cravo em pó

Aqui é só adicionar o pó diretamente ao creme

- Matchá (chá verde)
- Café Soluvel

Faça uma pasta com o café soluvel diluido em água filtrada

- Purê de frutas/Geléia

Adicione aos poucos até obter o sabor desejado

- Raspas de Limão/Laranja

Aqui pode adicionar um pouco do suco também, fica ótimo!

- Doce de Leite

Gosto de usar a proporção de 2 partes de creme pra 1 parte de produtos pastosos (se seu doce de leite for mais mole, aumente a proporção de creme)

- Brigadeiro
- Nutella

E mais o que sua imaginação permitir!

Recheio LEITE CONDENSADO CREMOSO

INGREDIENTES

- 395g Leite Condensado
- 200ml Leite integral
- 2 gemas peneiradas
- 30g Leite em pó integral
- 15g Manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e mexa tudo muito bem fora do fogo. Eu te aconselho a usar um fouet (batedor de arame) porque dissolve muito melhor e dá outra textura para o creme. Leve ao fogo médio/alto mexendo sem parar, quando começar a ferver abaixe o fogo para médio/baixo, continue mexendo até dar o ponto de recheio. Como estamos trabalhando com a gema de ovo, além de dar um sabor incrível, vai espessar o nosso creme deixando uma textura ótima.

O ponto certo do recheio é o ponto Napê. Encoste as costas de uma colher no creme e faça um risco, se não escorrer, está no ponto. Caso ao contrario necessita cozinhar um pouco mais. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico imediatamente.

Dica: Faça sempre um dia antes de rechear o bolo, seu creme estará mais firme.

Validade: 7 dias refrigerado
90 dias congelado

Recheio

PRESTÍGIO CREMOSO

INGREDIENTES

- 395g Leite Condensado
- 200ml Creme de Leite
- 100ml Leite de Côco
- 125g Côco ralado



MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e mexa tudo muito bem fora do fogo.

Leve ao fogo médio/alto mexendo sem parar, quando começar a ferver abaixe o fogo para médio/baixo, continue mexendo até dar o ponto de recheio.

Depois de pronto, transfira para um recipiente e cubra com filme plástico imediatamente. Assim que esfriar leve a geladeira.

Dica: Faça sempre um dia antes de rechear o bolo, seu creme estará mais firme.

Validade: 7 dias refrigerado
90 dias congelado

Recheio GANACHE CHOCOLATE MEIO AMARGO



INGREDIENTES

- 375g Chocolate meio amargo
- 200ml Creme de Leite UHT
- 40g Glucose
- 25ml Rum (opcional)

MODO DE PREPARO

Derreter o chocolate meio amargo picado de 30 em 30 segundos no microondas, em potência média, até derreter por completo. Esquente a glucose no microondas por 10 segundos. Adicione a glucose ao chocolate, em seguida adicione o creme de leite (em temperatura ambiente), e o rum caso for usar.

Dica: A ganache precisa de pelo menos 6 horas de descanso. O ideal mesmo é que seja feito um dia antes de utilizar.

Validade: 7 dias refrigerado
90 dias congelado.

Recheio MOUSSE DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 500g Chocolate branco (Nobre)
- 5 colheres sopa de Leite Ninho
- 300ml Creme de Leite fresco

MODO DE PREPARO

Derreter o chocolate branco picado de 30 em 30 segundos no microondas, em potência média, até derreter por completo. Coloque no bowl da batedeira e adicione o leite ninho com o chocolate ainda quente. Bata essa mistura até que o pó incorpore. Deixe esfriar.

Adicione o creme de leite fresco gelado e bata essa mistura até formar um creme lindo, com textura firme. Não bata por muito tempo.

Dica: Faça sempre um dia antes de rechear o bolo, seu creme estará mais firme.

Validade: 7 dias refrigerado
90 dias congelado

Recheio GANACHE DE PISTACHE



INGREDIENTES

- 480g Chocolate Branco
- 200g Creme de Leite
- 15g Pasta Concentrada Pistache

MODO DE PREPARO

Derreter o chocolate branco picado de 30 em 30 segundos no microondas, em potência média, até derreter por completo.

Adicione o creme de leite (em temperatura ambiente), e mexa com um fouet até incorporar por completo, em seguida, adicione a pasta concentrada.

Cubra com filme plástico, e deixe descansar.

Pode adicionar pedaços de pistache na hora de montar seu bolo.

Fica divino!

Dica: A ganache precisa de pelo menos 6 horas de descanso. O ideal mesmo é que seja feito um dia antes de utilizar.

Validade: 7 dias refrigerado
90 dias congelado.

Recheio GANACHE DE MARACUJÁ



INGREDIENTES

- 360g Chocolate Branco
- 70g Creme de Leite UHT
- 100ml Suco concentrado (ou polpa natural batida)
- 5g Gelatina incolor e 15ml água gelada

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate branco em pedaços pequenos. Derreta no microondas de 30 em 30 segundos em potência média.

Hidrate a gelatina na água gelada e reserva.

Bata com o liquidificador ou um mixer, o creme de leite, o chocolate branco derretido frio e o suco.

Leve a gelatina hidratada no microondas por 10 segundos, não pode aquecer muito, senão a gelatina perde suas propriedades.

Adicione a gelatina ao ganache, misture bem.

Cubra com filme plástico, e deixe descansar.

Dica: A ganache precisa de pelo menos 6 horas de descanso. O ideal mesmo é que seja feito um dia antes de utilizar.

Validade: 7 dias refrigerado
90 dias congelado.

Recheio GANACHE DE LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

- 450g Chocolate Branco
- 150g Creme de Leite UHT
- 60ml Suco de Limão
- Raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO

Derreter o chocolate branco picado de 30 em 30 segundos no microondas, em potência média, até derreter por completo.

Adicione o creme de leite (em temperatura ambiente), e mexa com um fouet até incorporar por completo, em seguida, adicione o suco do limão e as raspas.

Cubra com filme plástico, e deixe descansar.

Dica: A ganache precisa de pelo menos 6 horas de descanso. O ideal mesmo é que seja feito um dia antes de utilizar.

Validade: 7 dias refrigerado
90 dias congelado.

Recheio CAMELO SALGADO



INGREDIENTES

- 120g Açúcar refinado
- 340g Creme de Leite UHT
- 65g Chocolate Branco
- 80g Manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o açúcar e ao mesmo tempo aqueça o creme de leite. Quando o açúcar derreter e ficar douradinho, adicione o creme de leite e mexa, cuidado com o vapor! Jogue a mistura no chocolate branco e por último adicione a manteiga. Deixe esfriar e leve para a geladeira por duas horas antes de usar.

Validade

7 dias na geladeira

60 dias congelado

Recheio

BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 395g Leite Condensado
- 200g Creme de Leite UHT
- 1 Colher (sopa) de Manteiga sem sal
- 150ml de Leite Integral
- 120g Leite em pó integral

MODO DE PREPARO

Em uma panela, de fundo grosso de preferencia, adicione todos os ingredientes e leve ao fogo médio. Cozinhe até o ponto desejado. Fica perfeito para rechear bolos e cupcakes.

Cubra com filme plástico, e deixe descansar.

Validade: 7 dias refrigerado
90 dias congelado.

Recheio GANACHE MATCHÁ

(CHÁ VERDE)



INGREDIENTES

- 100g de Creme de leite UHT
- 20 g de Glucose
- 8 g de Matcha em pó
- 180 g de Chocolate branco
- 26 g de Manteiga de cacau

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o creme de UHT, glucose e matcha.
Em seguida, verta sobre o chocolate branco com a manteiga de cacau e misture até homogeneizar.
Quando ficar morno, acrescente a manteiga sem sal.

Cubra com filme plástico, e deixe descansar.
Dica: A ganache precisa de pelo menos 6 horas de descanso. O ideal mesmo é que seja feito um dia antes de utilizar.

Validade: 7 dias refrigerado
90 dias congelado.

Então é isso...

OBRIGADA!



Espero que esse livro lhe sirva de muita
inspiração para você.

Faça testes e veja o quanto essas
receitas são maravilhosas e super
vendáveis.

Espero que faça MUITOS bolos com
eles e, se lembrar, me envia, ou me
marca lá no Instagram que eu ficarei
muito feliz.

Fique com Deus !

Um grande beijo!

Mi Ilyan



@bakerymarie

