Este material pode ser compartilhado
COZINHA LUCRATIVA OFICIAL – www.cozinhalucrativa.com.br



COZINHA LUCRATIVA OFICIAL – Melita Luzia Santos - Editora de Livros -
CNAE 5811500 - CNPJ 16.618.334/0001-63

CHOCOLATE QUENTE CREMOSO



Ingredientes:

2 xícaras (chá) de leite
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
4 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de creme de leite

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, bata o leite com o chocolate e o açúcar. Despeje em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ferver. Desligue, adicione o creme de leite e mexa bem até ficar homogêneo. Sirva quente.

CHOCOLATE QUENTE MEIO AMARGO

Ingredientes:

1 litro de leite
100g de chocolate em pó
1 tablete (180g) de chocolate meio amargo picado
1 lata de creme de leite sem soro

Modo de Preparo:

Bata o leite com o chocolate em pó no liquidificador, leve ao fogo em uma panela. Adicione o chocolate meio amargo picado e mexa até o chocolate derreter e a mistura levantar fervura e ficar bem homogênea. Retire do fogo,

adicione o creme de leite, mexa e leve novamente ao fogo para aquecer. Sirva em canecas e, se desejar, polvilhando por cima chocolate. Enfeite com uma colherada de chantilly (opcional)

CHOCOLATE BRANCO QUENTE



Ingredientes:

1 litro de leite
1 lata de creme de leite
200g de chocolate branco
1 lata de leite condensado

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. leve o líquido ao fogo médio e mexa até ferver e engrossar.



CHOCOLATE QUENTE COM CANELA

Ingredientes:

400 ml litro de leite
4 colheres (sopa) achocolatado em pó
4 colheres (sopa) açúcar
Canela em pó

Modo de Preparo:

Coloque o açúcar numa panela, em fogo médio/baixo até que ele derreta, mexendo sempre com uma colher de pau. Espere que ele adquira um tom dourado. Acrescente o leite aos poucos e espere que ferva (se o açúcar grudar na panela, quando o leite ferver mexa continuamente com a colher de pau que ele vai soltando). Junte o achocolatado e mexa bem. Coloque duas pitadas de canela em pó. Deixe ferver mais um pouco. Sirva quente.

CHOCOLATE QUENTE COM CONHAQUE



Ingredientes:

1 litro de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
2 ou 3 doses de conhaque ou a gosto
7 ou 8 colheres de chocolate em pó

Modo de Preparo:

Colocar o chocolate em uma panela e levar ao fogo baixo. Quando começar a derreter junte o leite condensado e o creme de leite, mexendo sempre. Assim que levantar fervura, adicione a metade do conhaque e todo o leite, mexa bem. Desligue e experimente para saber se está na dose certa de conhaque, pois depende do gosto de cada um. Está pronto!

CHOCOLATE QUENTE COM LEITE CONDENSADO

Ingredientes:

1 litro de leite
1 lata de leite condensado
4 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de amido de milho

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo em temperatura média até o líquido ferver e engrossar. Para um sabor especial, coloque chantily sobre a xícara na hora de servir (opcional).

CHOCOLATE QUENTE COM MARSHMALLOW



Ingredientes:

8 colheres (chá) de açúcar
4 colheres (chá) de chocolate em pó
4 xícaras (quase 1 litro) de leite
1 e 1/2 xícara de marshmallows
1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo:

Junte todos os ingredientes, exceto a baunilha numa panela e leve ao fogo até o marshmallow derreter por completo. Mexa sempre. Retire do fogo, misture a baunilha e coloque o chocolate em xícaras. Decore com alguns marshmallows e sirva.

CHOCOLATE QUENTE COM NUTELLA



Ingredientes:

1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de amido de milho
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 e 1/2 colher (sopa) de Nutella

Modo de Preparo:

Com o fogo desligado, adicione o leite em uma panela e dilua o amido de milho. Junte o chocolate em pó e a Nutella. Ligue o fogo e misture até dar uma leve engrossada. Desligue e aproveite o chocolate quente.

CHOCOLATE QUENTE CROCANTE



Ingredientes:

600ml de leite integral
200g de chocolate ao leite em barra
2 caixinhas de creme de leite
1 colher sopa de amido de milho
5 colheres sopa de Ovomaltine
Chantilly

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate no micro-ondas ou banho-maria. Misture ao leite e leve ao fogo mexendo sempre. Acrescente o amido de milho dissolvido em 1/2 copo de leite frio. Deixe ferver por 10 minutos, mexendo. Desligue o fogo e coloque o creme de leite. Por fim acrescente o Ovomaltine, de preferência na hora de beber para que fique crocante. Sirva numa caneca bem bonita, enfeite com chantilly e salpique chocolate ralado ou Ovomaltine por cima.



CHOCOLATE QUENTE COM PIMENTA



Ingredientes:

50 ml de creme de leite fresco ou lata
70 g de chocolate meio amargo
1 pimenta dedo-de-moça ou malagueta
150 ml de leite
Chantilly

Modo de Preparo:

Aqueça o creme de leite sem deixar ferver, adicione o chocolate meio amargo até formar um creme homogêneo. Reserve. Corte a pimenta ao meio (corte transversal), retire as sementes e acrescente ao leite. Ferva o leite com a pimenta, retire do fogo e acrescente o creme de chocolate. Mexa bem e sirva numa xícara acompanhado de chantilly.

Visite www.cozinhalucrativa.com.br

Já conhece o CURSO DIGITAL BÁSICO
“Faça & Venda BOLOS CASEIROS”

Há alguns cursos de Bolos Caseiros na internet mas este é o único com vários e-books e com tantas receitas. São 144 páginas com 66 receitas além das receitas de variações dos bolos. Abaixo o conteúdo dos e-books, mas se quiserem ver o conteúdo com TODAS AS RECEITAS, vejam abaixo desta lista:

CONTEÚDO DAS APOSTILAS DO CURSO



1ª APOSTILA - 63 páginas com tudo que é preciso para começar

o negócio de BOLOS CASEIROS na cozinha de sua casa

e as receitas dos bolos mais vendidos.

*

2ª APOSTILA - 17 páginas

RECEITAS DE BOLOS SAUDÁVEIS, SEM OVOS E SEM LEITE

*

3ª APOSTILA - 18 páginas

RECEITAS DE COBERTURAS PARA BOLOS CASEIROS

*

4ª APOSTILA - 7 páginas

CONSERVAÇÃO E VALIDADE DE BOLOS CASEIROS

e PROGRAMA DE FIDELIDADE

*

5ª APOSTILA - 24 páginas

OS BOLOS MAIS VENDIDOS DAS CASAS DE BOLO CASEIRO

*

6ª APOSTILA

15 páginas - BRINDE ESPECIAL

*

TOTAL DE RECEITAS DO CURSO COMPLETO:

66 Receitas de Bolo + Variações das Receitas Bases
e Receitas de Coberturas

CONTEÚDO DA 1ª APOSTILA - 64 páginas

RECEITAS DE BOLO - 20

- Introdução - Bolos Caseiros - Um Negócio Promissor
- Para quem é este Curso e sobre Direitos Autorais
- Você quer começar mas não tem dinheiro?
- Orientações sobre como começar,
se formalizar e outras dicas
- Orientações do SEBRAE sobre a atividade
- Planejamento
- Começando sua Produção de Bolos Caseiros
- Como Vender os Bolos
- Por quanto posso vender?
- Divulgação
- Degustação
- Tipos de Formas de Bolo
- Como embalar os bolos para venda
- Prazos de Validade
- Congelamento
- Bolos Caseiros podem ser feitos em escala?
- Dicas Especiais de uma Vovó
- Mais dicas espertas
- Receituário de Bolos Caseiros - Os mais vendidos

- Notas importantes sobre o meu modo de preparo
- Massa Base 1
- Massa Base 2
- Bolo de Cenoura om Cobertura
- Bolo de Fubá com Queijo
- Bolo de Fubá com Erva Doce
- Bolo de Fubá com Goiabada
- Bolo de Fubá Cremoso
- Bolo Mármore (Mesclado/Frapê)
- Bolo de Laranja com Casca (com cobertura)
- Bolo de Limão com Cobertura
- Bolo de Maracujá com Cobertura
- Bolo Formigueiro
- Bolo de Chocolate (com cobertura)
- Bolo de Maçã Especial (2 coberturas)
- Bolo de Mandioca (Aipim, Macaxeira) com Coco e Cobertura
- Bolo de Amendoim (Paçoca) com Cobertura
- Bolo Simples de Coco
- Bolos para Intolerantes à Lactose, Diabetes ou Alergia Alimentar
Bolo sem Lactose
Bolo sem Ovos e sem Lactose
Bolo de Banana sem Açúcar
- Coberturas para quem tem algum tipo de Intolerância ou Alergia
Limão
Maracujá
Chocolate
- Coberturas para Bolos Caseiros (para quem nao tem intolerância alguma)
Calda de Chocolate
Cobertura de Brigadeiro
Cobertura de Limão
Cobertura de Laranja ou Limão
Cobertura de Chocolate que Eu Uso
- Conclusão

CONTEÚDO DA 2ª APOSTILA - BOLOS SAUDÁVEIS
17 páginas

RECEITAS DE BOLO – 14 + 8 Variações (Total 22)

Bolo Integral com Açúcar Mascavo,
Canela e Banana
Bolo Integral de Maçã
Bolo de Iogurte Natural
Bolo de Limão Light
Bolo de Laranja com Casca

Bolo de Cenoura Light
Bolo de Milho Saudável
Bolo de Cenoura Integral

BOLOS SEM OVOS E SEM LEITE DE VACA:

- Massa Base - Bolo Coringa sem Leite e sem Ovos
- Variações da Massa Base:
- Bolo Branco
- Bolo de Laranja
- Bolo de Maracujá
- Bolo de Abacaxi
- Bolo de Coco
- Bolo de Chocolate
- Bolo de Café
- Bolo de Milho

Bolo Simples sem Ovos e Sem Leite
Bolo de Laranja sem Ovos e Sem Leite
Bolo de Chocolate sem Ovos e Sem Leite
Bolo de Banana sem Ovos e Sem Leite
Bolo de Cenoura com Calda de Chocolate
sem Ovos e sem Leite

CONTEÚDO DA 3ª APOSTILA -
COBERTURAS PARA BOLOS CASEIROS - 17 páginas

Cobertura de Brigadeiro Branco
(Meio Amargo ou ao Leite)
Coberturas Cremosas de Chocolate:
- Ganache
- Brigadeiro Mole
- Chocolate Tradicional
Cobertura de Doce de Leite
Cobertura de Cocada Cremosa
Cobertura de Beijinho
Cobertura de Prestígio
Cobertura de Limão
Cobertura Cremosa de Limão
Cobertura Mousse de Maracujá
Calda de Goiabada
Cobertura de Amendoim
Cobertura para Bolo de Laranja

COBERTURAS PARA BOLO VULCÃO:

Cobertura com caimento tipo Vulcão
Cobertura de Chocolate
Cobertura Explosão de Chocolate
Cobertura Tipo "Duo" (Duas Cores)

CONTEÚDO DA 4ª APOSTILA - 7 páginas

- Conservação de Bolos Caseiros
- Programa de Fidelidade

CONTEÚDO DA 5ª APOSTILA - 24 páginas

RECEITAS – 15

Receitas das Casas de Bolo Famosas:

Fábrica de Bolos Vó Alzira
- Bolo de Doce de Leite

Casa de Bolos Santo Bolo
- Bolo de Laranja com Casca (com calda)
- Bolo Funcional
- Bolo de Fubá com Goiabada

Casa de Bolos Bolo da Madre
- Bolo de Sonho
- Bolo Perfumado de Lavanda
- Bolo de Fubá com Erva Doce

Casa de Bolos Boleria D'Vó
- Bolo de Cenoura com Gotas de Chocolate

Casa de Bolos Bolovers
- Bolo de Fubá com Raspas de Limão

Casa de Bolos Vila Chocolat
- Bolo de Chocolate

Casa de Bolos Tradicional Bolos Caseiros
- Bolo Mesclado

Casa de Bolos Tal do Bolo
- Bolo de Iogurte com Geleia de Amoras

Casa de Bolos Empório Bolos Caseiros
- Bolo de Milho Verde Agridoce

Casa de Bolos BOLATHERIA
- Bolo de Fubá com Goiabada

Casa de Bolos “Bolos da Cecília”
- Bolo com Creme de Avelãs

CONTEÚDO DA 6ª APOSTILA - 15 páginas
Seleção de Receitas da Casa de Bolos "BOLO À TOA"

RECEITAS - 9

- Bolo de Nada
- Bolo Formigueiro I
- Bolo Formigueiro II
- Bolo de Fubá
- Bolo de Fubá com Goiabada
- Bolo de Laranja
- Bolo de Iogurte com Amora
- Bolo de Milho
- Bolo de Maracujá

Para conhecer ou adquirir o seu,

clique no título abaixo

e seja feliz financeiramente!

Faça & Venda BOLOS CASEIROS

