BOLOS GELADOS

TRAVESSA



ÍNDICE

Nuvem Branca	04
Nuvem de Chocolate	05
Cobertura Ganache Branca	06
Cobertura Gnache Chocolate	07
Geleia de Maracujá	08



Olá, tudo bem?!

Meu nome é Valéria Miranda, eu sou chef confeiteira e proprietária da Dona Lú Doces, uma confeitaria de conceito artesanal que tem como essência fazer o simples bem feito.

Este e-book é um material de apoio que complementa o curso de Bolos Gelados ao qual você adquiriu.

Aqui deixarei descrito as receitas das coberturas para a produção dos bolos gelados na travessa.

Este arquivo pode ser baixado e impresso para você consultar as receitas sempre que precisar.

O e-book é um material exclusivo dos alunos que adquiriram o curso de bolos gelados, sendo proibido o compartilhamento desse material, bem como sua comercialização.

Desejo que você tenha muito sucesso com as receitas e qualquer dúvida estou à disposição.

Com carinho, Valéria.

NUVEM BRANCA

INGREDIENTES

- 350g de brigadeiro barnco cremoso
- 50g de creme de leite
- 15g de emulsificante

Rendimento aproximado: 400g

MODO DE PREPARO

1 - Coloque todos os ingredientes no bowl da batedeira.

2 - Leve para bater em velocidade alta até aumentar de volume e ficar uma cobertura clarinha.

NUVEM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 350g de chocolate cremoso
- 50g de creme de leite
- 15g de emulsificante

Rendimento aproximado: 400g

MODO DE PREPARO

1 - Coloque todos os ingredientes no bowl da batedeira.

2 - Leve para bater em velocidade alta até aumentar de volume e ficar com uma coloração marrom claro.

COBERTURA GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 150g de chocolate branco nobre
- 100g de creme de leite

Rendimento aproximado: 250g

MODO DE PREPARO

1 - Derreta o chocolate branco na potência 30 do micro-ondas.

2 - Acrescente o creme de leite e misture até formar um creme.

COBERTURA GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

- 150g de chocolate meio amargo nobre
- 200g de creme de leite

Rendimento aproximado: 350g

MODO DE PREPARO

1 - Derreta o chocolate branco na potência 30 do micro-ondas.

2 - Acrescente o creme de leite e misture até formar um creme.

GELEIA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 150g de polpa de maracujá *in natura*
- 60g de açúcar

Rendimento aproximado: 115g

MODO DE PREPARO

1 - Junte os dois ingredientes em uma panela, leve ao fogo até ferver e formar geleia.

VALIDADE

VALIDADE

Armazenado na geladeira:

- 5 dias

Armazenado no freezer:

- De -06 a -10°C: 20 dias
- De -11 a -18°C: 30 dias
- Abaixo de -18°C: 90 dias



"Comece onde você está. Use o que você tem. Faça o que você pode!"

Arthur Ashe