Caseirinho Gourmet





SUMÁRIO

Seja Bem-Vindo.....3
Base de Informação.....4 ao 10
Caseirinho de Ninho 21
Caseirinho Ninho Com Chocolate 22
Caseirinho de Chocolate 23
Caseirinho de Sonho de Valsa 24
Caseirinho Sonho de Valsa Com Chocolate 25
Caseirinho Ninho Com Nutella 26
Caseirinho Kinder Bueno 35
Caseirinho Raffaello 36
Caseirinho Kit Kat 37
Caseirinho Casadinho 38
Caseirinho de Chocolate Tradicional 45
Caseirinho de Limão 46
Caseirinho de Morango 47
Caseirinho de Baunilha Com Leite Ninho 48
Caseirinho de Cenoura Com Chocolate 49
Caseirinho Red Velvet 53
Caseirinho de Milho 56
Caseirinho Natalino 58

SEJA BEM-VINDO

Espero que aproveite o máximo este e-book que contem as melhores receitas de Caseirinhos Gourmet comercializadas no mercado.

Por Edmar Santana

BASE DE INFORMAÇÕES

DICAS ESSENCIAIS:

Foque na sua especialidade ou no que você tem facilidade de fazer, você irá ver muitas receitas mas se você e iniciante e nunca vendeu da Caseirinhos antes não tente fazer tudo de uma vez, respeite o seu processo de aprendizagem foque no que você tem mais facilidade coloque em prática e com o tempo você irá se aperfeiçoar e fará novas receitas com o grau de dificuldade maior.

Sempre tente inovar temos muitos recheios que podem virar muitas combinações deliciosas, não se limite somente as receitas do e-book use sua criatividade confeitar os caseirinhos e surpreenda seus clientes.

BASE DE INFORMAÇÕES

DICAS ESSENCIAIS:

Separe as coisas da sua confeitaria das coisas de casa, não misture panelas, espátulas e etc...

Use bons ingredientes, já ouviu a expressão “a primeira impressão e a que fica” mesmo que seja seu primeiro caseirinho faça com dedicação e capricho.

Venda do início, algumas pessoas falam para primeiro fazer e dá para os familiares e amigos para saber a opinião deles, mas o que eu indico e venda para os seus amigos e familiares, você está iniciando um negócio e qualquer negócio precisa vender para se manter.

BASE DE INFORMAÇÕES

DICAS ESSENCIAIS:

EMBALAGEM:

Um produto com uma embalagem bonita chama a atenção do cliente e passa mais credibilidade, coloque na embalagem o dia que o produto foi produzido e a sua validade.

ARMAZENAMENTO E VALIDADE:

A validade do caseirinho e de 5 a 3 dias conservado na geladeira e a cobertura tem 3 messes de validade congelada, refrigerada tem apenas 8 dias. Para vender na rua o ideal e que você armazene os caseirinhos em um isopor ou bolsa térmica para que não esquente e estrague o produto.

BASE DE INFORMAÇÕES

DICAS ESSENCIAIS:

TIPOS DE EMBALAGENS



BASE DE INFORMAÇÕES

DICAS ESSENCIAIS:

SABORES QUE MAIS VENDEM:

Sempre é bom começar com poucos sabores e com o tempo ir testando novos sabores e validando os sabores que seus clientes mais gostarem, os sabores que os clientes costuma mais comprar e o caseirinho de chocolate, caseirinho de cenoura com chocolate e caseirinho de ninho com chocolate e outros... Esses são ótimos para iniciar os testes escolha no máximo 4 receitas para começar.

COMO VENDER:

Explore todos os canais de divulgação para captar os primeiros clientes, Facebook, Instagram, Whatsapp e no boca a boca, você também pode vender nas ruas em locais com muito tráfego como em feiras, no centro da cidade aonde tem muitas lojas e em outros locais públicos da sua cidade, lembre-se de sempre ao vender ter a sua logo com seu contato e redes socias para que seus clientes te conheça e possa fazer novos pedidos.

BASE DE INFORMAÇÕES

DICAS ESSENCIAIS:

PREÇO:

Antes de precificar o valor do seu produto faça uma pesquisa de mercado, se colocarmos uma tabela de preços de cada caseirinho não irá te ajudar porque esse e-book e vendido para todo o Brasil e em cada lugar do Brasil os ingredientes tem preços diferentes.

Ao fazer uma pesquisa você irá ganhar uma base e saberá qual é o preço dos seus concorrentes. Agora produza os seus caseirinhos e ao terminar faça os cálculos de quanto gastou por cada caseirinho produzido, ao descobrir o preço que saiu multiplique por 3 e acrescente o valor da embalagem, depois compare o preço que deu com o valor de mercado e estabeleça o seu preço.

BASE DE INFORMAÇÕES

DICAS ESSENCIAIS:

Ex:

Valor de mercado: R$ 15,00

Valor de cada caseirinho produzido: R$ 4,50
Valor de cada embalagem: R$ 0,80

Calculo:

4,50 x 3 = 13,50
13,50 + 0,80 = 14,30

O valor de mercado está a 15:00 reais, agora você decide se vai deixar a 14,30 ou se vai vender no valor de mercado.



Massas e Recheios Bases

2 MASSAS 3 RECHEIOS E 6 CASEIRINHOS!

Aprenda com duas massas bases e três recheios fazer 6 caseirinhos deliciosos, são receitas muito fáceis de dar água na boca. Siga todo o passo a passo para aprender a fazer.

(Obs: Não se limite apenas aos 6 caseirinhos dessa primeira sequência de receitas use a sua imaginação e faça diversas combinações deliciosas)



Bolo Massa Branca

- INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 200ml de óleo
- 1 xícara de leite 240ML
- 1 xícara e 1/2 de açúcar
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Em um liquidificador coloque os ovos, óleo, leite em temperatura ambiente, açúcar e a baunilha, bata tudo por 3 minutos, depois diminua a velocidade do liquidificador para a velocidade 1 tire a tampa e coloque a farinha de trigo aos poucos com a ajuda de uma colher, e deixe bater um pouco, por último acrescente o fermento e desligue em seguida o liquidificador, mexa com uma espátula para misturar o fermento.



Bolo Massa Branca

Para assar use a forma para bolo inglês 300g formeavel.

Coloque a massa dentro das forminhas um pouco abaixo da linha do meio, coloque as forminhas dentro de uma forma de assar bolo e leve ao forno a 180° por aproximadamente 25 minutos a 30 minutos, depois de assado deixe esfriar em temperatura ambiente.

Rendimento 5 caseirinhos de 300g



Bolo De Chocolate

- INGREDIENTES:
- 3 ovos
- 200ml de óleo
- 1 xícara e 1/2 de açúcar
- 1 xícara de leite (240ML)
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 colher de (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

No liquidificador coloque os ovos, óleo, leite em temperatura ambiente, e a açúcar, bata tudo por 3 minutos, em outro recipiente misture a farinha de trigo com o chocolate em pó, depois de ter batido por 3 minutos diminua a velocidade do liquidificador para a velocidade 1 retire a tampa e coloque a mistura de chocolate em pó com farinha de trigo aos poucos com a ajuda de uma colher, deixe bater um pouco, por último acrescente o fermento e desligue em seguida o liquidificador, mexa com uma espátula para misturar o fermento.



Bolo De Chocolate

Para assar use a forma para bolo inglês 300g formeavel.

Coloque a massa dentro das forminhas um pouco abaixo da linha do meio, coloque as forminhas dentro de uma forma de assar bolo e leve ao forno a 180° por aproximadamente 25 minutos a 30 minutos, depois de assado deixe esfriar em temperatura ambiente.

Rendimento 5 caseirinhos de 300g



Recheio De Chocolate

- INGREDIENTES:
-
- 1 caixa de leite condensado 395g
- 4 colheres de (sopa) de chocolate em pó
- 500ml de leite
- 2 colheres de (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 100g barra de chocolate ao leite (picado)

MODO DE PREPARO:

Em uma panela com o fundo grosso coloque o leite condensado e o chocolate em pó, misture bem até dissolver o chocolate em pó, em seguida em outro recipiente coloque o leite e o amido de milho, misture bem até dissolver o amido de milho em seguida coloque na panela, depois acrescente o creme de leite, leve em fogo médio para baixo e mexa até começar a borbulhar, depois que começar borbulhar mexa por mais 3 minutos.



Recheio De Chocolate

Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado, mexa bem até dissolver o chocolate e em seguida reserve em um recipiente, cubra com plástico filme em contato com o recheio. Deixe esfriar em temperatura ambiente.



Recheio De Leite Ninho

- INGREDIENTES:

- 1 caixa de leite condensado 395g
- 1 xícara de leite em pó
- 500ml de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 caixa de creme de leite 200g

MODO DE PREPARO:

Em uma panela com fundo grosso coloque o leite condensado e o leite ninho, misture bem até dissolver o leite ninho, em seguida em outro recipiente coloque o leite e o amido de milho misture bem até dissolver o amido de milho em seguida coloque na panela, depois acrescente o creme de leite, leve em fogo médio para baixo e mexa até começar borbulhar, depois que começar borbulhar mexa por mais 3 minutos



Recheio De Leite Ninho

Desligue o fogo reserve o recheio em um recipiente e cubra com plástico filme em contato com o recheio. Deixe esfriar em temperatura ambiente.



Recheio Sonho De Valsa

- INGREDIENTES:
-
- 1 caixa de leite condensado 395g
- 100g de amendoim moído
- 2 caixas de creme de leite de 200g
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- 4 a 5 bombons sonho de valsa

MODO DE PREPARO:

Em uma panela com o fundo grosso coloque o leite condensado, amendoim, creme de leite, manteiga e o recheio dos bombons esfarelados, depois leve em fogo médio para baixo e mexa até começar a borbulhar, depois que começar borbulhar mexa por mais 3 minutos, desligue o fogo e reserve o recheio em um recipiente e cubra com plástico filme em contato com o recheio. Deixe esfriar em temperatura ambiente.



Caseirinho De Ninho

- INGREDIENTES:

- Massa Branca: Página 12
- Recheio: Página 18
- Bicos Utilizados: Bico M1 ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque o recheio dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag e cubra todo o bolinho, em seguida decore com leite ninho por cima e finalize com um morango.



Caseirinho Ninho Com Chocolate

- INGREDIENTES:

- Massa Branca: Página 12
- Recheios: Páginas 16 e 18
- Barrinha de chocolate
- Bicos Utilizados: Bico 1M ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque os recheios cada um dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag até a metade do bolinho com o recheio de chocolate e na outra metade cubra com recheio de ninho, decore com granulado e finalize colocando um quadradinho de chocolate branco e outro de chocolate ao leite.



Caseirinho De Chocolate

- INGREDIENTES:

- Massa de chocolate: Página 14
- Recheio: Página 16
- Barrinha de chocolate
- Bicos Utilizados: Bico 1M ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque o recheio dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag e cubra todo o bolinho com o recheio de chocolate, em seguida decore com granulado e finalize com quadradinhos de barrinhas de chocolate.



Caseirinho Sonho De Valsa

- INGREDIENTES:

- Massa de Branca: Página 12
- Recheio: Página 20
- Bombons sonho de valsa
- Amendoim triturado
- Bicos Utilizados: Bico 1M ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque o recheio dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag e cubra todo o bolinho com recheio de sonho de valsa, em seguida decore com amendoim sem casca triturado e 3 metades do bombom sonho de valsa.



Caseirinho Sonho De Valsa Com Chocolate

- INGREDIENTES:

- Massa de chocolate: página 14
- Recheios: Páginas 16 e 20
- Bombons sonho de valsa
- Amendoim triturado
- Bicos Utilizados: Bico 1M ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque os recheios cada um dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag e cubra metade do bolinho com o recheio de sonho de valsa, cubra a outra metade com o recheio de chocolate. Decore com amendoim triturado e 3 metades do bombom sonho de valsa.



Caseirinho Ninho Com Nutella

- INGREDIENTES:
- Massa Branca: página 12
- Recheio: página 18
- Nutella
- Barrinha de chocolate
- Bicos Utilizados: Bico 1M ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque o recheio dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag por todo bolinho com o recheio de ninho, em seguida coloque a nutella dentro de um saco de confeitar e faça um corte fino, depois faça movimentos de zigzag indo e voltando sobre o bolinho, não coloque nem muita nutella e nem pouca nutella, para finalizar coloque 2 a 3 quadradinhos de barra de chocolate.



Bolo De Chocolate Massa 2

- INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 120ml de óleo
- 1 xícara de açúcar (medidas da xícara 240ml)
- 240 ml de leite
- 6 colheres de (sopa) de chocolate em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de (sopa) rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Em um liquidificador adicione os ovos, óleo, leite e o açúcar, bata por 2/3 minutos, coloque a farinha de trigo em um recipiente depois adicione a mistura do liquidificador, mexa tudo com a ajuda de um fue até que a massa fique completamente homogênea.



Bolo De Chocolate Massa 2

Depois acrescente o fermento e mexa até dissolver na massa em seguida acrescente o chocolate em pó e misture bem

Para assar use a forma para bolo inglês 300g formeavel.

Coloque a massa dentro das forminhas um pouco abaixo da linha do meio, coloque as forminhas dentro de uma forma de assar bolo e leve ao forno a 180° por aproximadamente 30 minutos a 35 minutos, depois de assado deixe esfriar em temperatura ambiente.

Rendimento 5 caseirinhos de 300g



Bolo Massa Branca 2

- INGREDIENTES:
- 3 ovos
- 120ml de óleo
- 1 xícara de açúcar (medidas da xícara 240ml)
- 240 ml de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de (sopa) rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Em um liquidificador adicione os ovos, óleo, leite e o açúcar, bata por 2/3 minutos, coloque a farinha de trigo em um recipiente depois adicione a mistura do liquidificador, mexa tudo com a ajuda de um fue até que a massa fique completamente homogênea, depois acrescente o fermento e mexa até dissolver na massa.

Para assar use a forma para bolo inglês 300g formeavel.



Bolo Massa Branca 2

Coloque a massa dentro das forminhas um pouco abaixo da linha do meio, coloque as forminhas dentro de uma forma de assar bolo e leve ao forno a 180° por aproximadamente 30 minutos a 35 minutos, depois de assado deixe esfriar em temperatura ambiente.

Rendimento 5 caseirinhos de 300g

.



Recheio Branco

- INGREDIENTES:
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 4 colheres de (sopa) de leite em pó
- 2 colheres de (sopa) de amido de milho
- 500ml de leite
- 250g de chocolate branco (picado)
- 2 colheres de (sopa) de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO:

Em uma panela com o fundo grosso coloque o leite condensado, creme de leite, leite em pó e a manteiga, misture bem, em outo recipiente misture o leite com o amido de milho até dissolver o amido de milho, em seguida coloque o leite na panela e misture, depois coloque o chocolate.



Recheio Branco

Em seguida leve a panela em fogo baixo e mexa sem parar, quando começar a borbulhar mexa por mais 3 minutos depois desligue a panela e reserve o recheio em um recipiente, cubra com plástico filme em contato com o recheio e deixe esfriar em temperatura ambiente.



Recheio De Chocolate Meio Amargo

- INGREDIENTES:
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 1 colher de essência de baunilha
- 4 colheres de (sopa) de chocolate em pó 50%
- 2 colheres de (sopa) de amido de milho
- 500ml de leite
- 400g de chocolate ao leite ou meio amargo (em pedaços)
- 2 colheres de (sopa) de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO:

Em uma panela com o fundo grosso coloque o leite condensado, chocolate em pó, creme de leite, manteiga, essência de baunilha e o chocolate, em outro recipiente misture o leite com o amido de milho até dissolver depois coloque na panela, misture tudo e em seguida leve em fogo baixo, não pare de mexer até dá o ponto.



Recheio De Chocolate Meio Amargo

(Para saber se está no ponto e só ver se o recheio engrossou bem, faça o teste da camada sobre camada, com a espátula pegue um pouco do recheio e deixe cair por cima do recheio, se fizer uma camada por cima e demorar para se misturar ao recheio está no ponto,) depois desligue a panela e reserve o recheio em um recipiente, cubra com plástico filme em contato com o recheio e deixe esfriar em temperatura ambiente.



Caseirinho Kinder Bueno

- INGREDIENTES:
- Massa Branca: página 29 ou 12
- Recheio Branco: página 31
- Nutella
- Kinder Bueno
- Bicos Utilizados: Bico 1M ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque o recheio dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag e cubra todo o bolinho, em seguida coloque um pouco de nutella no saco de confeitar e faça um pequeno corte no saco de confeitar, depois faça algumas linhas em movimentos de zigzag por todo bolinho, para finalizar decore com dois kinder bueno por cima.



Caseirinho Raffaello

- INGREDIENTES:
- Massa Branca: página 29 ou 12
- Recheio Branco: página 31
- Coco ralado
- Raspas de chocolate branco
- 3 Bombons Raffaello
- Bicos Utilizados: Bico 1M ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque o recheio dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag e cubra todo o bolinho, em seguida coloque um pouco de coco ralado por cima do bolinho e depois coloque as raspas de chocolate branco, para finalizar decore com 3 bombons raffaello por cima.



Caseirinho Kit Kat

- INGREDIENTES:
- Massa de chocolate: página 27 ou 14
- Recheio de chocolate: página 33
- kit kat
- 1 Morango
- Bicos Utilizados: Bico 1M ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque o recheio dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag e cubra todo o bolinho, para finalizar decore com duas barrinhas de kit kat nas laterais do bolinho e coloque um morango no meio.



Caseirinho Casadinho

- INGREDIENTES:
- Massa de chocolate: página 27
- Recheios: página 31 página 33
- 2 Morangos
- Bico Utilizado: Bico 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque os recheios cada um dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag e cubra metade do bolinho com o recheio branco em seguida cubra a outra metade com o recheio de chocolate, para finalizar coloque os dois morangos em cima.



Massa Base Para 4 Sabores

- INGREDIENTES:
- 10 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo 120ml
- 1 e 1/4 xícara (chá) de leite 300ml
- 3 xícaras (chá) de açúcar 540g
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo 560g
- 1 e 1/2 colheres (sopa) de fermento em pó 18g
-
- **PARA O SABOR CHOCOLATE:**
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 12g

- **PARA O SABOR BAUNILHA:**
- 1 colher (chá) de essência de baunilha 5ml

- **PARA O SABOR MORANGO:**
- 1 colher (sopa) de pó para refresco sabor morango 12g

- **PARA O SABOR LIMÃO:**
- Raspas de 1 limão



Massa Base Para 4 Sabores

MODO DE PREPARO:

Em uma batedeira bata os ovos até que a massa fique homogênea e espumosa, continue batendo e acrescente o açúcar refinado aos poucos com a batedeira ainda ligada, depois coloque o óleo repetindo o mesmo processo, continue batendo e acrescentando o óleo aos poucos, em seguida acrescente o leite aos poucos, depois acrescente aos poucos a farinha de trigo peneirada e bata com a ajuda de um fue, para finalizar acrescente o fermento e misture com o fue.

Separe quatro recipientes e dívida a massa em quatro partes iguais para darmos o sabor.

BOLO DE CHOCOLATE:

Em um dos recipientes coloque o chocolate em pó e misture bem com a ajuda de uma espátula, está pronto.

BOLO DE BAUNILHA:

Em um dos recipiente coloque a baunilha e misture bem com a ajuda de uma espátula, está pronto.

BOLO DE LIMÃO:

Em um dos recipientes coloque as raspas de limão e misture bem com a ajuda de uma espátula, está pronto. (Obs: ao colocar as raspas de limão coloque somente a parte verde, tome muito cuidado para não colocar a parte branca.)

BOLO DE MORANGO:

Em um dos recipientes coloque o pó de suco de morango e misture bem com a ajuda de uma espátula, está pronto.

Coloque a massa dentro das forminhas um pouquinho abaixo da linha do meio, coloque as forminhas dentro de uma forma de assar bolo e leve ao forno a 180° por aproximadamente 30 minutos a 35 minutos, depois de assado deixe esfriar em temperatura ambiente.



Recheio Base
Para 4 Recheios

- INGREDIENTES RECHEIO BASE:
- 2 latas de leite condensado 790g
- 2 colheres (sopa) de manteiga 40g
- 3 caixas de creme de leite 600g
-
- **PARA O SABOR DE CHCOLATE:**
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó 12g
-
- **PARA O SABOR DE BAUNILHA/LEITE:**
- 1 colher (sopa) de leite em pó 10g
-
- **PARA O SABOR DE MORANGO:**
- 1 colher (sopa) de pó para refresco sabor morango 12g
-
- **PARA O SABOR DE LIMÃO:**
- Raspas de limão a gosto

- Decoração:
- Confeitos diversos



Recheio Base Para 4 Recheios

MODO DE PREPARO:
Em uma panela com fundo grosso coloque o leite condensado, creme de leite e a manteiga, leve em fogo baixo e mexa bem até dá o ponto, (quando começar a borbulhar mexa por mais 5 a 8 minutos até o recheio engrossar, depois que engrossar desligue o fogo e mexa por mais 1/2 minutos em seguida dívida em quatro partes iguais e reserve em 4 recipientes, com o recheio ainda quente misture cada um dos recipientes com os sabores dos recheios.

RECHEIO DE CHOCOLATE:
Em um dos recipientes coloque o chocolate em pó e misture com a ajuda de uma espátula.

RECHEIO DE MORANGO:
Em um dos recipientes coloque o pó de suco de morango e misture com a ajuda de uma espátula.



Recheio Base
Para 4 Recheios

RECHEIO DE LEITE NINHO:

Em um dos recipientes coloque o leite ninho e misture com a ajuda de uma espátula.

RECHEIO DE LIMÃO:

Em um dos recipientes coloque as raspas de limão e misture com a ajuda de uma espátula.

Cubra todos os recipientes com plástico filme em contato com o recheio e deixe esfriar em temperatura ambiente.



Caseirinho De Chocolate Tradicional

- INGREDIENTES:
- Massa de chocolate: página 39
- Recheio chocolate: página 42
- Confeitos: chocolate granulado
- Bicos Utilizados: Bico 1M ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque o recheio dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag por todo bolinho com o recheio de chocolate, para finalizar coloque confeitos de chocolate granulado por cima.



Caseirinho De Limão

- INGREDIENTES:
- Massa de limão: página 39
- Recheio de limão: página 42
- Confeitos: chocolate granulado branco
- raspas de limão
- Bicos Utilizados: Bico 1M ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque o recheio dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag por todo bolinho com o recheio de limão, para finalizar coloque confeitos de chocolate granulado branco por cima e raspas de limão.



Caseirinho De Morango

- INGREDIENTES:
- Massa de morango: página 39
- Recheio de morango: página 42
- Confeitos: confeitos de morango
- Morango
- Bicos Utilizados: Bico 1M ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque o recheio dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag por todo bolinho com o recheio de morango, para finalizar coloque confeitos de morango por cima e um morango.



Caseirinho De Baunilha Com Leite Ninho

- INGREDIENTES:
- Massa de baunilha: página 39
- Recheio de ninho: página 42
- Raspas de chocolate branco
- Confeito: chocoball
- Bicos Utilizados: Bico 1M ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque o recheio dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag por todo bolinho com o recheio de leite ninho, para finalizar coloque as rapas de chocolate branco por cima e finalize com o chocoball



Caseirinho De Cenoura Com Chocolate

- RECHEIO

- INGREDIENTES:
- 600g de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 50g de chocolate em pó 50%
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal ou margarina

MODO DE PREPARO:

Em uma panela com o fundo grosso coloque o leite condensado e o creme de leite, misture um pouco com a ajuda de uma espátula em seguida acrescente o chocolate em pó, mexa bem até misturar tudo em seguida leve em fogo médio para baixo e acrescente a manteiga, mexa bem até dá o ponto de bico.

(Faça o teste camada sobre camada para saber se chegou ao ponto, com uma espátula pegue um pouco do recheio e deixe cair da espátula por cima do recheio, se fazer uma camada por cima e demorar para misturar está pronto), em seguida desligue o fogo e mexa por mais 3 a 5 minutos.

Depois coloque o recheio em um recipiente e cubra com plástico filme em contato com o recheio, reserve e deixe esfriar em temperatura ambiente.

MASSA
INGREDIENTES:
3 ovos médios
2 xícaras de farinha de trigo ou 280g
2 xícaras de açúcar refinado ou 320g
1 xícara de óleo ou 240ml
200g de cenoura (picada)
1 colher de sopa de fermento ou 14g

MODO DE PREPARO:

Em um liquidificador coloque o óleo, cenoura e os ovos, bata bem até ficar homogêneo e sumir por completo a cenoura (bata por mais ou menos 4 minutos), coloque a farinha de trigo e o açúcar refinado em um recipiente e misture bem com a ajuda de um fue, em seguida coloque a mistura do



Caseirinho De Cenoura Com Chocolate

- MASSA

- INGREDIENTES:
- 3 ovos médios
- 2 xícaras de farinha de trigo ou 280g
- 2 xícaras de açúcar refinado ou 320g
- 1 xícara de óleo ou 240ml
- 200g de cenoura (picada)
- 1 colher de sopa de fermento ou 14g

MODO DE PREPARO:

Em um liquidificador coloque o óleo, cenoura e os ovos, bata bem até ficar homogêneo e sumir por completo a cenoura (bata por mais ou menos 4 minutos), coloque a farinha de trigo e o açúcar refinado em um recipiente e misture bem com a ajuda de um fue, em seguida coloque a mistura do liquidificador no recipiente e misture bem até a massa ficar bem homogênea depois acrescente o fermento e misture até integrar na massa.

Para assar use a forma para bolo inglês 300g formeavel.

Coloque a massa dentro das forminhas um pouco abaixo da linha do meio, coloque as forminhas dentro de uma forma de assar bolo e leve ao forno a 180° por aproximadamente 30 minutos a 35 minutos, depois de assado deixe esfriar em temperatura ambiente.

MONTAGEM:

INGREDIENTES:

Massa de cenoura: página 51
Recheio de chocolate: página 49
Confeito: granulado de chocolate
Bicos Utilizados: Bico 1M ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque o recheio dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag por todo bolinho com o recheio de chocolate, para finalizar coloque o granulado por cima.



Caseirinho Red Velvet

- INGREDIENTES DA MASSA:
- 4 ovos
- 1 xícara 1/2 de (chá) de açúcar 270g
- 1 caixa de creme de leite 200g
- 3 colheres (sopa) manteiga derretida 60g
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo 280g
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 12g
- 1/2 colher (sopa) rasa de corante alimentício em gel na cor vermelho 7ml
- 1 colher (sopa) fermento químico em pó 14g

MODO DE PREPARO:

Em uma batedeira coloque os ovos, açúcar, e a manteiga bata tudo até misturar e ficar bem homogêneo, depois acrescente o chocolate em pó e o creme de leite bata tudo, agora peneire a farinha de trigo e acrescente aos poucos, misture a massa com a ajuda de um fue mexa até incorporar a farinha.



Caseirinho Red Velvet

Em seguida acrescente o corante e mexa até mudar a cor da sua massa depois coloque o fermento e misture mais um pouco.

Para assar use a forma para bolo inglês 300g formeavel.

Coloque a massa dentro das forminhas um pouco abaixo da linha do meio, coloque as forminhas dentro de uma forma de assar bolo e leve ao forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 30 minutos a 35 minutos (faça o teste do palito), depois de assado deixe esfriar em temperatura ambiente.

- RECHEIO
- INGREDIENTES:
- 1 pote de cream cheese 300g
- 1/2 lata de leite condensado 200m
- 1 caixa de preparo pronto para chantilly 200g

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente coloque o leite condensado e o cream cheese bata com a ajuda de uma batedeira até forma um creme, depois na batedeira bata o chantilly bem gelado até o ponto de chantilly depois acrescente o creme no chantilly e bata até misturar tudo.

MONTAGEM:

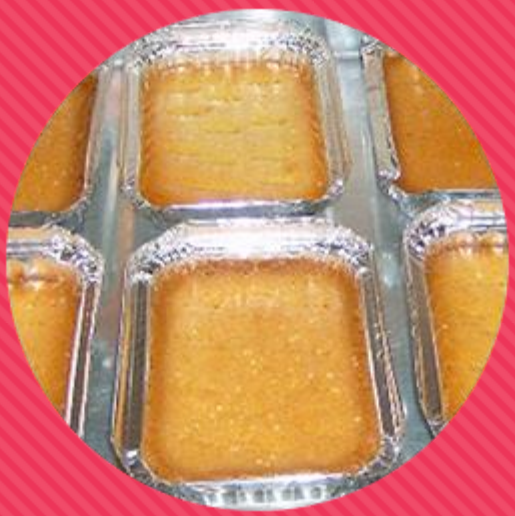
Com o bolo frio passe por cima do bolo um garfo e retire um pouco do bolo, não precisa ser muito apenas um pouquinho de farelo nada que estrague o bolo, faça esse processo com cada bolo e reserve o farelo.

INGREDIENTES COMPLEMENTARES:

Farelo da Massa
Morangos: 2
Bicos Utilizados: Bico 1M ou 2B da Wilton

MODO DE PREPARO:

Coloque o recheio dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag por todo bolinho com o recheio de cream cheese, para finalizar coloque o farelo por cima do recheio e os morangos partidos ao meio.



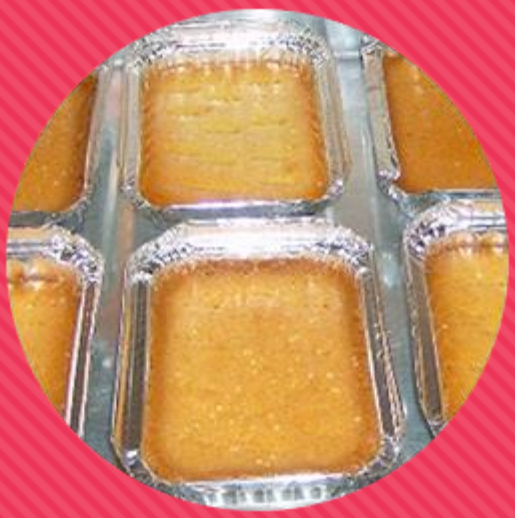
Caseirinho De Milho

- INGREDIENTES:
- 4 ovos
- 1 latinha de milho verde escorrido
- 200g de açúcar
- 100ml de óleo
- 200ml de leite
- 200g de milharina
- 1 pitada de sal
- 1 colher de (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO:

Em um liquidificador coloque os ovos e bata por 1 minuto, em seguida coloque o milho verde, açúcar, milharina, óleo, leite e a pitada de sal, bata tudo por 3 minutos ou até desfazer o milho, em seguida coloque o fermento e mexa com a ajuda de uma espátula até integrar na massa.

Para assar use a forma para bolo inglês 300g formeavel.



Caseirinho De Milho

Coloque a massa dentro das forminhas um pouco abaixo da linha do meio, coloque as forminhas dentro de uma forma de assar bolo e leve ao forno a 180° por aproximadamente 30 minutos a 35 minutos (faça o teste do palito), depois de assado deixe esfriar em temperatura ambiente.



Caseirinho Natalino

- INGREDIENTES DA MASSA:
- 3 ovos
- 150g de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar 180g
- 1/4 xícara (chá) de leite 60ml
- 1 colher (chá) de essência de laranja 5ml
- Raspas de laranja a gosto
- 1 e 3/4 xícaras (chá) de farinha de trigo 245g
- 1/2 xícara (chá) de frutas cristalizadas 90g
- 1 colher (sopa) de cerejas picadas 30g
- 1/2 xícara (chá) de gotas de chocolate 80g
- 2 colheres (sopa) de nozes 25g
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó 5g

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente coloque os ovos, a manteiga e o açúcar, bata com a batedeira até ficar um creme bem clarinho, em seguida acrescente o leite e a farinha de trigo peneirada aos poucos e misture com a ajuda de um fue.



Caseirinho Natalino

Colocando e misturando até misturar todos os ingredientes, depois coloque a essência de laranja e as raspas de laranja misture tudo, em seguida coloque o fermento e misture, massa pronta agora dívida em duas partes e reserve as massas.

- INGREDIENTES RECHEIO E COBERTURA:
- 100g de chocolate ao leite ou meio amargo (picado)
- 4 colheres (sopa) de creme de leite 60 ml
- Gotas de chocolate, confeitos de chocolate e nozes para decorar
- Frutas cristalizadas e cerejas a gosto para decorar

MASSA DE FRUTAS CRSTALIZADAS 01

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente coloque um pouco de farinha de trigo e acrescente as frutas cristalizadas e as cerejas.

Envolva as cerejas e frutas na farinha e depois retire da farinha tirando o excesso de farinha de trigo. Em seguida coloque as frutas e cerejas em uma das massas e misture bem.

MASSA DE GOTAS DE CHOCOLATE 02

MODO DE PREPARO:

Envolva as gotas de chocolate e as nozes na farinha de trigo e ao retirar tire o excesso da farinha de trigo.

Para assar use a forma para bolo inglês 300g formeavel.

Coloque a massa dentro das forminhas um pouco abaixo da linha do meio, coloque as forminhas dentro de uma forma de assar bolo e leve ao forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 30 minutos a 35 minutos, depois de assado deixe esfriar em temperatura ambiente.

COBERTURA:

Derreta o chocolate no micro-ondas ou no banho maria (para derreter o chocolate no micro-ondas coloque o chocolate em um recipiente e leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos sempre mexendo durante os intervalos até derreter), depois acrescente o creme de leite e misture bem.



Caseirinho Natalino

FINALIZAR:
Bicos Utilizados: Bico 2B ou 1M da Wilton

Coloque a cobertura dentro de um saco de confeitar, faça movimentos em zigzag por todo bolinho. Nos caseirinhos de gota de chocolate coloque gotas de chocolate por cima, e nos caseirinhos de frutas cristalizadas coloque frutas cristalizadas e cereja por cima.

AVISO

AVISO LEGAL

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre deste e-book em qualquer meio digital ou impressão.

Eu posso imprimir?

Sim você pode, o que você não pode e fazer copias e repassar este e-book.

Obs: Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização do conteúdo deste e-book.