
CASEIRINHOS
DELIVERY
IFOOD
CONFEITARIA
MBL
Bombando no Delivery



CAMILA AYANA

CONFEITEIRA - MENTORA - EMPREENDEDORA - MÃE

Camila Ayana é uma professora de confeitaria com 8 anos de experiência. Ela é especialista em criar doces lucrativos para o mercado de faça e venda, utilizando ingredientes mais acessíveis sem comprometer a qualidade. Camila também é conhecida por desenvolver métodos inovadores que revolucionam a confeitaria, quebrando tabus e ensinando como otimizar a produção dos produtos. Além disso, ela compartilha estratégias para quebrar regras e alcançar o objetivo de ganhar dinheiro na confeitaria. Camila também é especialista em delivery, ajudando empreendedores a expandir seus negócios nessa área. Além de tudo isso, ela é mãe e empreendedora.

APRESENTO O MBL

Olá!
Seja muito bem-vindo ao curso MBL - Curso Online de Bolos para o seu Delivery! Estamos extremamente felizes em tê-lo como parte dessa jornada de aprendizado e crescimento.
Neste curso, você terá a oportunidade de aprimorar seus bolos deliciosos e lucrativos para o seu negócio de delivery. Nosso objetivo é fornecer a você todas as ferramentas e conhecimentos necessários para se destacar nesse mercado competitivo.
Durante as próximas semanas (365 dias), você terá acesso a aulas práticas e teóricas, dicas valiosas e materiais de apoio que irão guiá-lo em cada etapa do processo. Desde a escolha dos ingredientes até a montagem e decoração dos bolos, você aprenderá técnicas e segredos que farão toda a diferença no resultado final.
Além disso, nosso curso MBL oferece um ambiente interativo, onde você poderá tirar suas dúvidas, compartilhar suas experiências e interagir com outros alunos. Acreditamos que o aprendizado em grupo é enriquecedor e proporciona uma troca de conhecimentos valiosa.
Lembre-se de aproveitar ao máximo cada aula, praticando e aplicando o que aprendeu. O sucesso no seu negócio de delivery de bolos depende do seu empenho e dedicação. Estamos aqui para apoiá-lo em cada passo do caminho.
Desejamos a você uma jornada de aprendizado incrível e repleta de conquistas. Estamos ansiosos para ver o seu progresso e o sucesso que você alcançará com o conhecimento adquirido neste curso.
Seja bem-vindo ao Curso MBL - Curso Online de Bolos para o seu Delivery!



Atenciosamente, Camila Ayana!

Este ebook é protegido por direitos autorais e é destinado exclusivamente ao uso pessoal do leitor. É proibida qualquer forma de reprodução, distribuição, compartilhamento ou venda deste ebook, total ou parcialmente, sem a autorização expressa do detentor dos direitos autorais.

Ao adquirir este ebook, você concorda em respeitar os termos de uso e a legislação de direitos autorais vigente. Qualquer violação desses termos poderá resultar em ações legais e na responsabilização civil e criminal do infrator.

Este ebook contém informações e conhecimentos exclusivos, fruto de pesquisa e trabalho intelectual. O autor e/ou editor deste ebook não se responsabilizam por qualquer uso indevido das informações aqui contidas, nem por eventuais danos ou prejuízos decorrentes do uso inadequado das mesmas.

É importante ressaltar que as informações contidas neste ebook são de caráter informativo e não substituem a consulta a profissionais especializados. O leitor é responsável por avaliar a adequação e a aplicabilidade das informações aqui apresentadas em sua própria situação.

Ao adquirir e utilizar este ebook, você concorda em isentar o autor e/ou editor de qualquer responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes do uso das informações aqui contidas.

A reprodução não autorizada deste ebook constitui uma violação dos direitos autorais e está sujeita às penalidades previstas em lei. Portanto, pedimos que respeite os direitos do autor e não compartilhe este ebook com terceiros.

Agradecemos sua compreensão e respeito aos direitos autorais. Desejamos uma ótima leitura!

Índice

Dúvidas Frequentes ---------- Pág 6 a 10.

Formas e assadeiras ---------- Pág 11 a 17.

Embalagens ---------- Pág 18 a 23.

Massas Doces e salgadas ---------- Pág 24 a 37.

Armazenamento ---------- Pág 38 a 39.

Caldas ---------- Pág 40 a 41.

Recheios e mousses ---------- Pág 42 a 52.

Montagens e finalizações ---------- Pág 53 a 58.

Slice cake ---------- Pág 59 a 62.

Bolo gelado ---------- Pág 63 a 69.

Bolo no pote ---------- Pág 70 a 75

Sobremesas ---------- Pág 76 a 81.

Lista de estoque ---------- Pág 82 a 90.

MBL
Bombando no Delivery

MBL
Bombando no Delivery



DÚVIDAS FREQUENTES

Por que meu bolo afundou no meio?



1. Excesso de Fermento: fazendo o bolo crescer sem firmeza.
2. Excesso de Líquidos: que acabam deixando a massa mole.
3. Excesso de Massa em forma muito pequena; que pode fazer sua massa crescer e afundar depois.
4. Abrir o forno enquanto a massa cresce: pode fazer com que a temperatura do forno caia e a massa acaba perdendo a estrutura, e acaba afundando.
4. Abrir o forno enquanto a massa cresce: pode fazer com que a temperatura do forno caia e a massa acaba perdendo a estrutura, e acaba afundando.

Curiosidades sobre o Óleo Vegetal na massa do seu bolo!



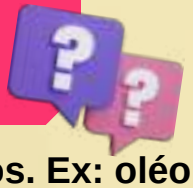
1- Ficam fofos e macios.
2- É sempre a melhor escolha para bolos que precisam ser mantidos na geladeira, pois mantém suas características em baixa temperatura.
3- São mais úmidos que bolos amanteigados em temperatura ambiente.

Meu bolo esfarela muito, o que pode ter acontecido?



1. Ele secou demais no forno; atenção ao tempo de cozimento e à temperatura do forno.
2. Formulação está errada; cuidado com o excesso de farinha e gordura. Ex: manteiga

Meu bolo ficou muito pesado, e agora?



1. Exagero na quantidade de Ingredientes gordurosos. Ex: oléo, manteiga ou ovo.
2. Batimento excessivo da massa após adicionar a farinha; Quando houver “misture até ficar homogêneo” mexa sempre fora do liquidificador ou até não ver mais a farinha, depois pare! Se continuar misturando irá surgir uma liga que tornará o bolo pesado.

As melhores gorduras para o bolo - Creme de leite x iogurte

Líquidos gordurosos como iogurte e creme de leite dão maciez a massa de bolos e depois de assada, a massa fica úmida sem ser quebradiça. Como se trata basicamente de leite fermentado, o iogurte e o creme podem sim substituir o leite puro.

No bolo, o iogurte confere à massa uma textura diferente, leve, mas ainda cremosa, sem ser pesada. Por ter mais gordura que o leite integral, dá mais sabor ao preparo e deixa o bolo mais úmido e parece menos doce por causa do azedinho natural.





Ambos podem ser usados na massa do bolo. Um dos grandes segredos para um caseirinho perfeito!

Por que o meu bolo não cresceu?

1. Seu fermento deve estar vencido; confira sempre a validade
2. Armazenamento incorreto; guarde-o sempre em local seco e ao abrigo de luz, nunca guarde na geladeira!

OBS: Teste o fermento Químico com uma colher de chá em um pouco de água morna, se borbulhar muito, está bom. Se não, pode estar velho ou úmido!

Qual a melhor temperatura para assar seu bolo? Em forno convencional x forno elétrico.

1. Forno elétrico, pré-aquecido em 150, assar por 30min, e depois se preciso abaixar para 130 e continuar o seu cozimento.
2. Forno convencional, 180C pré-aquecido, assar por 30min e depois baixar para 150C o mínimo do forno convencional.

5 Dicas para um bolo fofinho e macio!

1. Ingredientes em temperatura ambiente; Com exceção das receitas que pedem ingredientes quentes ou gelados, é importante usar os itens na temperatura ambiente.
2. Cuidado ao misturar a farinha à massa; Não é necessário mexer tanto na farinha de trigo para incorporá-la à receita. O glúten, proteína da farinha, começa a se desenvolver quando a farinha começa a ser trabalhada.
3. Meça os ingredientes com precisão;
A precisão é fundamental na hora de fazer um bolo. Por isso, siga as medidas corretas para evitar erros. DICA: USE A BALANÇA.
4. Pré-aqueça o forno assim que começar a separar os ingredientes; O fermento começa a agir quando entra em contato com o líquido da receita, mas sua função é potencializada com o calor do forno. Se o forno está frio, a reação imediata pode prejudicar o desenvolvimento da massa.
5. Respeite a temperatura indicada para assar o bolo; Para não ter surpresas, é essencial que o bolo seja assado na temperatura ideal. Considere a média de 180 graus e nunca abra o forno até sentir o aroma de bolo assado. Isso é garantia que o bolo não vai afundar quando você abrir o forno.

3 dicas para o seu bolo não crescer torto.

1. O Forno pode não ter pré-aquecido corretamente, nisso o calor acaba não se distribuindo por igual, se resultando em um bolo deformado.
2. Antes de assar deixe o forno esquentando por 10 minutos.
3. Misturar a massa de maneira errada, não dissolvendo bem o fermento na massa por igual.



Dúvidas Recorrentes



Gordura

Posso trocar óleo por margarina? A resposta é sim.
150g de Óleo ou 200g de Margarina derretida e usar um pouco morna.

Fouet x liquidificador

Não tenho fouet para finalizar a minha massa o que fazer? A resposta é que você poderá adicionar a farinha e o fermento no liquidificador após o primeiro batimento. É fácil, so ficar pulsando o liquidifador (não bata muito).

Massa de chocolate

Deseja usar cacau 100% ao invés de chocolate em pó, use apenas de 50 à 70g de cacau na sua receita. O cacau é um sugador de umidade, por isso prefiro usar chocolate em pó 50% cacau nas minhas receitas.

Substituição

Essa é a maior dúvida, posso usar o creme de leite no lugar do iogurte? A resposta é: Nem sempre!
O creme de leite tem uma porcentagem maior de gordura, podendo deixar sua massa por ex: de cenoura ou branca mais pesada. Por isso em algumas receitas eu só indico usar o iogurte natural.

Desmoldante

Eu só indico usar desmoldante, todas as formas são untadas com desmoldante. Se você não tiver use margarina e farinha, porém poderá grudar na forma ou escurecer sua massa. Indico a marca CARLEX, o melhor no mercado!

Calda

Camila é obrigatório molhar o bolo? Nada é obrigatório, só que é uma técnica que desenvolvi e sim, eu molho todos os meus bolos assim que saem do forno para deixá lo muito mais molhadinho e saboroso.

MBL
Bombando no Delivery



FORMAS PARA SUA PRODUÇÃO

Formas para delivery









Formas mini vulcão suiças decoradas do tamanho 13 x 6cm Leila Formas
Charlote
gomada n°2 e 3
vulcão

Formas mini suiças decoradas da Leila Formas do tamanho 12x6x8





Forma 30x30x7cm da leila formas



Forma slice 30x10x10cm da leila

Na hora de comprar suas formas Suíças.

Menor medida sempre será altura.

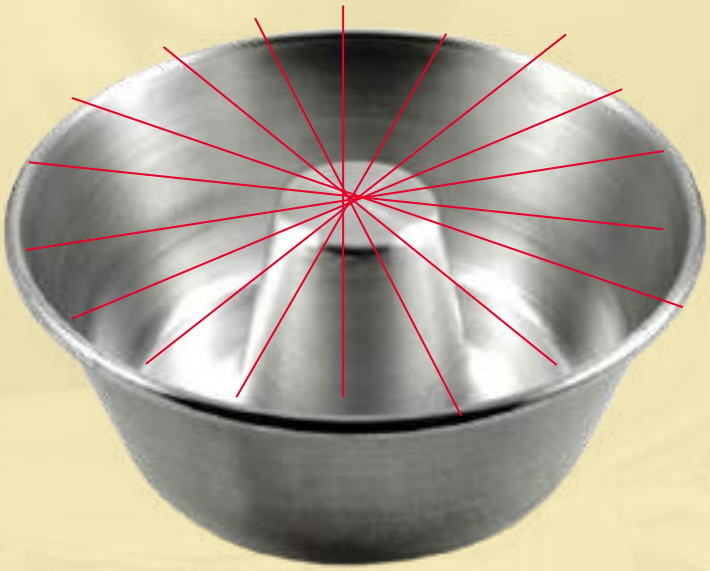
Maior medida sempre será a boca.



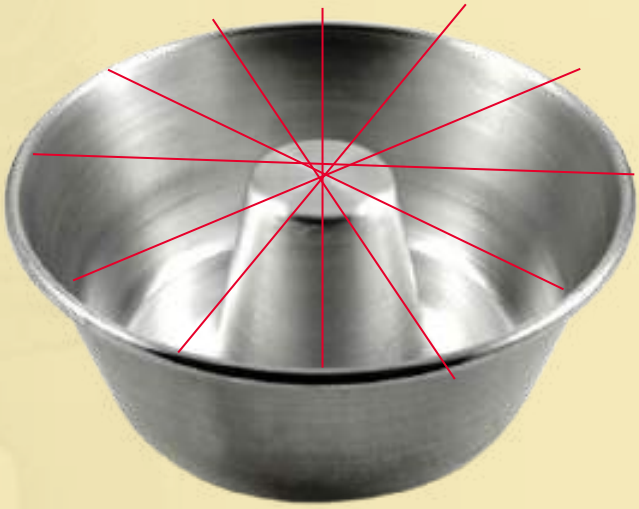
Segunda maior medida sempre será o fundo.

FORMA SUÍÇA 15 X 8 X 18 CM

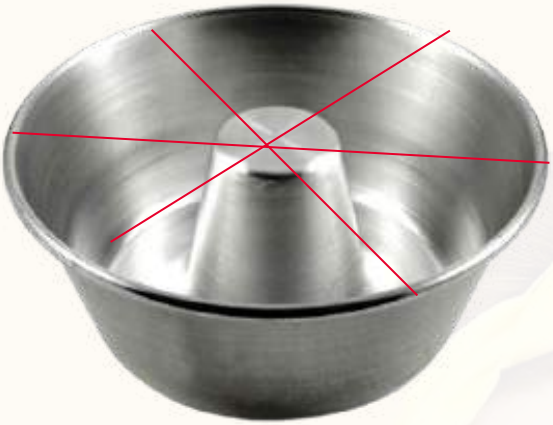
Rendimento das Formas Suíças



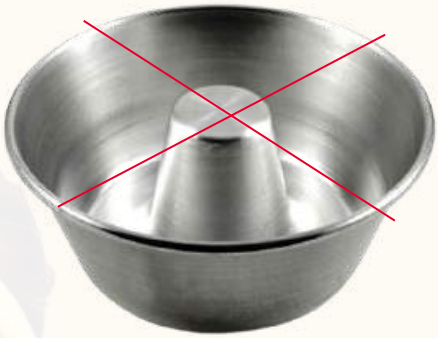
Forma 22 cm
Rendem: 20 a 22 fatias



Forma 18 cm
Rendem: 15 a 18 fatias



Forma 16 cm
Rendem: 6 a 8 fatias



Forma 12 cm
Rendem: 4 fatias

Untar Forma





o desmoldante é uma ferramenta essencial que evita que a massa grude, facilitando muito na hora de desenformar. É praticamente um milagre na vida dos confeiteiros que têm medo de desenformar bolos. Os bolos saem perfeitos, sem nenhum quebradinho.

Todo mundo sabe que untar e enfarinhar a forma é a melhor saída para não ter problemas na hora de desenformar. Porém, isso já é uma forma inadequada para desenformar o bolo perfeitamente. Quando fazemos dessa maneira, a tendência é que fique alguns sinais de farinha de trigo nas laterais dos bolos. Isso não influencia no sabor, mas sim na aparência deixando seu bolo muito mais escuro.

Dicas de desemformar o bolo.

Se usar o desmoldante Spray, deve desenformar ainda quente.

Bata o bolo para ajudar a desgrudar perfeitamente.

Se untar de maneira tradicional com manteida e trigo, deve esperar o bolo esfriar.

Se for preciso passar até uma faca para facilitar e soltar.

Rendimento das formas

Não invente muitas formas de venda para não confundir seu cliente e também não ter gastos exorbitantes.



Forma Bolo Inglês Forneável 300g Com Tampa

Usamos 250g de massa

marmita WYDA 220ml com tampa transparente

Usamos 90g de massa



Forma de pudim 120ml
plastilânia

Usamos 90g de massa





Forma de 12cm suiça/pudim

Usamos 200g de massa



Forma de 9cm suiça/pudim

Usamos 70g de massa



Forma 16x8x13 cm suiça/pudim
400g de massa



Forma 19x8x15cm suiça/pudim
600g de massa



Forma 20x8x18cm suiça/pudim
800g de massa

Formas decoradas para hamburgueira



Todas as formas são da Leila Formas, minha parceira aonde você pode comprar com ela e ganhar vários brindes!



13X6 Coração
Usamos de massa: 180g



13X6 charlotte
Usamos de massa: 180g



13X6 gomada n°2
Usamos de massa: 250



13X6 vulcão
Usamos de massa: 200g



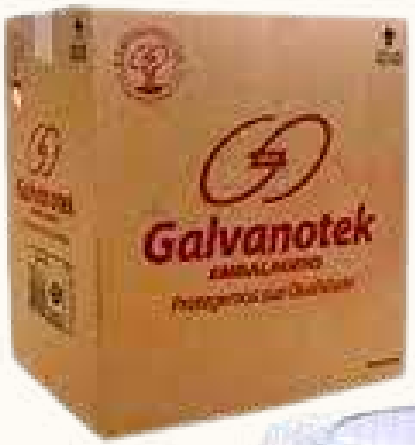
13X6 gomada
Usamos de massa: 200g

MBL
Bombando no Delivery



EMBALAGENS

Embalagens para bolos maiores



Embalagens G32 são indicadas para bolos 16cm e 19cm com a altura de 8cm. Os bolos baixos sem decoração.

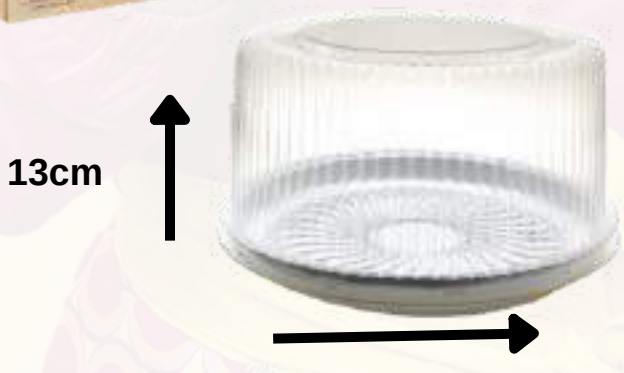




Embalagens G50 são indicadas para bolos mais altos e maiores no diâmetro.



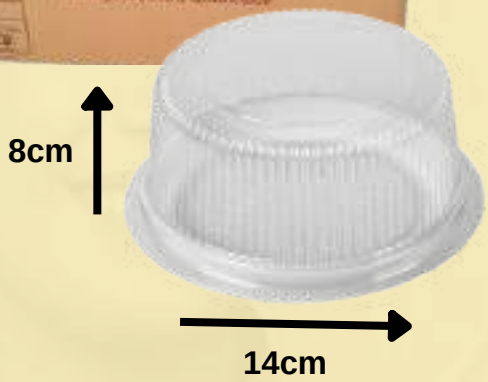




Embalagens G56 são indicadas para bolos vulcão e com decoração em cima, com 13cm de altura a tampa é mais alta e maiores no diâmetro.

Embalagens para bolos menores

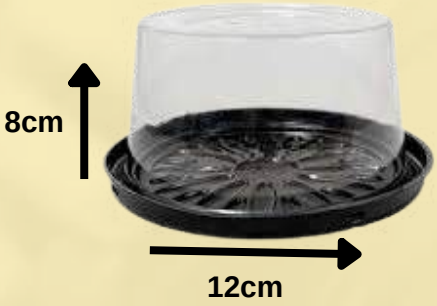




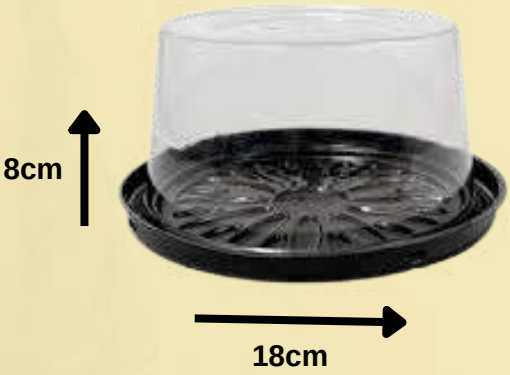
Embalagens G35 paara mini Vulcão de 12 à 13cm as assadeiras.

Camila Ayana
Escola de Confeitaria

Embalagens G31ct GALVONOTEK, embalagens para mini bolos mais elegantes e mais caras também. São lindas!



Embalagens G32ct GALVONOTEK, embalagens para mini bolos mais elegantes e mais caras também. São lindas!



Embalagens hamburgueria GA12 para mini vulcão ou formas decoradas



Embalagens hamburgueria H02 para mini vulcão ou fatias slices

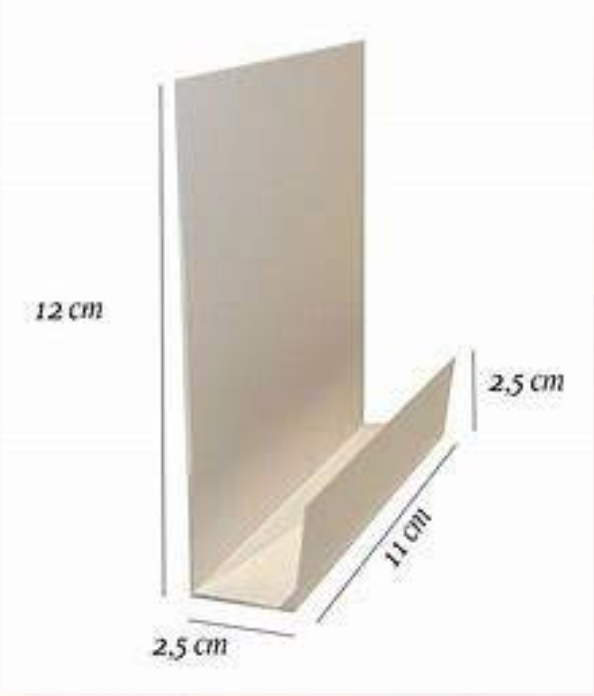


Embalagens para bolos no pote



Indico essa embalagem da PLASTILÂNIA de 220ml com lacre. Pois ela vai ao microondas/freezer e ao forno em banho maria.

Embalagens para slice cake



Embalagem Slice Cake com celofane



Embalagem Slice Cake caixa box

OBS: O bolo para cortar a slice cake tem 30cm de comprimento, sendo assim, usamos 2,5cm de espessura para fatias gourmet (venda), rendendo 12 unidades e para festa ou marmita 2,0cm de espessura, rendendo 15 fatias.

Embalagens para Bolo Gelado



Embalagem da CROMUS 20x22

Atenção: para o tamanho 6 x 4,3 x 7cm

rendendo 35 bolos gelados

Embalagem do mercado livre 30x40

Atenção: para o tamanho 6 x 6 x 7cm

rendendo 25 bolos gelados

Utensílios para corte

1- Água quente para limpar a faca

2- Faca sem cerra e grande

3- Régua para te guiar

4- Guia da fatia 2,5 de espessura para slice

5- Marcadores de corte para bolo gelado 6x6 e 6x4,3

6- Plástico celofane (folha) 15x15

7- Brigadeiros para decorar sempre com 12g

Outras embalagens necessárias



Para vendas individuais como: Pudim, brigadeirão e caseirinhos de 9cm.
Embalagem Pote Redondo articulada G742 250ml - Galvanotek



Pote molho 30ml para vender seus brigadeiros de colher. Cabem 50g de recheio.



Saquinho de celofane com lacre 10x10x3cm para embalar cookies



Saco delivery 5kg - Cabe uma hamburgueira

Saco delivery 15kg - Cabe uma hamburgueira e mais doces como fatias e bolo no pote.

Saco delivery 20kg - Cabe duas hamburgueiras

MBL
Bombando no Delivery

MASSAS EXCLUSIVAS



Receita Massa Branca

04 Ovos (em média de 50g À 55g)
150g de Óleo
150g de Leite Integral
170g de Iogurte Natural
30g de Ninho integral em pó
250g de Açúcar Refinado ou cristal
280g de Farinha de Trigo sem fermento
16g de Fermento

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa chocolate

04 Ovos (em média de 50g À 55g)
150g de Óleo
150g de Leite Integral
200g creme de leite
100g de chocolate em pó 50%
250g de Açúcar Refinado ou cristal
250g de Farinha de Trigo sem fermento
16g de Fermento

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa maracujá

04 Ovos (em média de 50g À 55g)
150g de Óleo
150g de Leite Integral
170g de Iogurte Natural
100g de maracujá (poupa)
250g de Açúcar Refinado ou cristal
280g de Farinha de Trigo sem fermento
16g de Fermento
10 gotas de corante em gel “amarelo gema”

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa Red-Velvet

04 Ovos (em média de 50g À 55g)
150g de Óleo
150g de Leite Integral
170g de Iogurte Natural
30g de chocolate em pó 50%
15g de pasta saborizante (dabella) Frutas silvestre
5g de corante em gel vermelho morango
250g de Açúcar Refinado ou cristal
280g de Farinha de Trigo sem fermento
16g de Fermento
ButterMilk caseiro: 30g de leite morno + 10g de limão/vinagre

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa Morango

04 Ovos (em média de 50g À 55g)
150g de Óleo
150g de Leite Integral
170g de Iogurte morango
50g de Nesquik ou italac
250g de Açúcar Refinado ou cristal
280g de Farinha de Trigo sem fermento
16g de Fermento
Corante em gel rosa chiclete à gosto

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa Limão

04 Ovos (em média de 50g À 55g)
150g de Óleo
150g de Leite Integral
170g de Iogurte Natural
50g de limão (suco da fruta espremido)
1unid de gelatina de limão Royal
250g de Açúcar Refinado ou cristal
280g de Farinha de Trigo sem fermento
16g de Fermento
Raspas de limão (fora do liquidificador)

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa Churros

04 Ovos (em média de 50g À 55g)
150g de Óleo
150g de Leite Integral
150g de doce de leite (Portão de Cambuí)
5g de canela em pó
170g de Iogurte Natural
30g de Ninho integral em pó
200g de Açúcar Refinado ou cristal
280g de Farinha de Trigo sem fermento
16g de Fermento

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa Cenoura

04 Ovos (em média de 50g À 55g)
150g de Óleo
170g de Iogurte Natural
30g de ninho em pó integral
250g de Açúcar Refinado ou cristal
280g de Farinha de Trigo sem fermento
290g de cenoura
16g de Fermento

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa Cappuccino

04 Ovos (em média de 50g À 55g)
150g de Óleo
200g de Leite Integral
170g de Iogurte Natural
80g de doce de leite (Portão de Cambuí)
80g de cappuccino de chocolate “3 corações”
200g de Açúcar Refinado ou cristal
280g de Farinha de Trigo sem fermento
16g de Fermento

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa Limão siciliano

04 Ovos (em média de 50g À 55g)
150g de Óleo
100g de Leite Integral
50g de limão siciliano espremido e coado.
170g de Iogurte Natural
250g de Açúcar Refinado ou cristal
280g de Farinha de Trigo sem fermento
16g de Fermento
Mirtilo para colocar pela massa.

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa cuca de banana

04 Ovos (em média de 50g À 55g)
4g de Canela
150g de Óleo ou 180g de margarina derretida
200g de Creme de leite
100g de leite integral
200g de Banana Nanica ou d'água bem maduras
250g de Açúcar Refinado ou cristal
250g de Farinha de Trigo sem fermento
16g de Fermento
5 Bananas em rodelas para rechear a massa na montagem.

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa laranja

04 Ovos (em média de 50g À 55g)
150g de Óleo
100g de Leite Integral
50g de suco da laranja (laranja espremida e coada)
170g de Iogurte Natural
250g de Açúcar Refinado ou cristal
280g de Farinha de Trigo sem fermento
16g de Fermento
Raspas de laranja

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa cookie

150g de açúcar refinado ou cristal
80g de açúcar mascavo
50g de doce de leite
150g de leite integral
170g de iogurte natural
200g de margarina derretida e usar morna
4 ovos (equivalente à 200g)
16g de Fermento
280g de farinha de trigo
Gotas e chocolate forneáveis

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa Nozes

250g de açúcar
50g de doce de leite
150g de leite integral
100g de nozes triturada
170g de iogurte natural
150g de óleo
4 ovos (equivalente à 200g)
16g de Fermento
250g de farinha de trigo

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa Maçã

04 Ovos (em média de 50g À 55g)
4g de Canela (opcional)
150g de Óleo
150g de leite integral
170g de Iogurte Natural
200g de Açúcar Refinado ou cristal
50g de Açúcar Mascavo
250g de Farinha de Trigo sem fermento
16g de Fermento
3 Maçãs
(casca para bater na massa e Maçãs picadas para rechear a massa)
50g de passas (para juntar a massa após o batimento)

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Fubá

04 Ovos (em média de 50g À 55g)
150g de Óleo
150g de Leite Integral
170g de iorgute
100g de fubá mimoso
250g de Açúcar Refinado ou cristal
150g de Farinha de Trigo sem fermento
16g de Fermento

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo, fubá e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa coco

200g de açúcar refinado ou cristal
80g de açúcar mascavo
50g de doce de leite
200ml **de leite de coco**
150g de leite integral
150g de óleo
100g de coco em flocos
4 ovos (equivalente à 200g)
16g de Fermento
200g de farinha de trigo

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa ovomaltine

200g de açúcar
30g de chocolate em pó 50%
150g de leite integral
100g de ovomaltine
170g de iogurte natural
150g de óleo
4 ovos (equivalente à 200g)
16g de Fermento
250g de farinha de trigo

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos (exceto farinha de trigo e fermento) e reserve.
2- Coloque a farinha de trigo e o fermento no liquidificador e use o pulsar do seu aparelho (ligando e desligando), não bata demais par o seu bolo não ficar pesado!
3- Ao desligar mexa com uma espátula para que fique seguro que não haja farinha sem misturar totalmente a massa.

Receita Massa bolo salgado

04 ovos
200g de leite integral de vaca
100g de iogurte natural
130g de óleo
80g de cream cheese
50g de queijo parmesão
160g de farinha de trigo
65g de amido de milho
5g de sal
12g de fermento

- **No liquidificador coloque os ovos inteiros, leite, queijo parmesão, sal, cream cheese, iogurte, o óleo e bata por até 5 minutos.**
- **Desligue o liquidificador e coloque o fermento, amido de milho e a farinha e volte a bater no pulsar.**
- **Coloque a massa nas formas untadas com desmoldante para assar, intercalando com o recheio.**

Receita massa flocão de milho

04 ovos
120g de Flocão de milho
90g de óleo
50g de farinha de trigo
370g de leite integral
12g de fermento
5g de sal
50g de queijo ralado

- **No liquidificador coloque os ovos inteiros, leite, queijo parmesão, sal, flocão de milho, óleo e bata por até 5 minutos.**
- **Desligue o liquidificador e coloque o fermento e a farinha. Bata somente para mistura no liquidificador.**
- **Coloque a massa nas formas untadas com desmoldante para assar, intercalando com o recheio.**

Recheio de salsicha

15 salsichas já escaldadas
1 cebola roxa picada
2 tomates sem pele picados
200g de milho sem conserva
200g de ervilha sem conserva
100g Azeitona
3g de sal
100g de pimentão verde
300g de extrato de tomate

- **Doure a cebola, depois coloque o tomate e o pimentão. Deixe o tomate murchar e criar um caldo.**
- **Logo em seguida coloque o sal, o extrato de tomate, o milho, a ervilha, azeitona, cheiro verde e deixe encorpar. Coloque a salsinha e deixe por mais 2 minutos no forgo.**
- **Desligue o fogo para usar como recheio no bolo.**

Recheio de carne seca

200g de carne seca desalgada e desfiada
100g de calabresa
200g de milho sem conserva
200g de ervilha sem conserva
2 tomates sem pele
1 cebola picada roxa
Ovos cozidos para finalizar
Cheiro verde à gosto

- **Doure a cebola, depois coloque a carne seca e o tomate. Deixe o tomate murchar e criar um caldo.**
- **Logo em seguida coloque a calabresa, o milho, a ervilha e deixe encorpar.**
- **Desligue o fogo para usar como recheio no bolo.**

Usando a massa Base

Bolo invertido

Usamos a massa base branca e mais a calda de açúcar para pudim



Pode usar:

- Abacaxi
- Maçã
- Banana
- Nozes
- Coco

Bolo Formigueiro

Usamos a massa base branca, adicionei 100g de coco e 100g de granulado



Pode usar:

- Coco flocado
- Granulado de açúcar
- Granulado de chocolate

Usando a massa Base

Usamos a massa base branca e mais 20g da pasta da daBella Oficial de baunilha.





Indico a Pasta de baunilha da daBella Oficial.

Usamos a massa base branca, adicionei pasta da daBella Oficial + 8 biscoitos Oreo picado.



Armazenamento

Sempre Assado

O seu bolo depois de assado você poderá congelar, manter na refrigerado ou em temperatura ambiente.

Refrigerado

Desenforme seu bolo, coloque na grade de resfriamento e já coloque sua calda de açúcar e assim que esfriar por completo coloque na embalagem. Coloque em um saco de bobina e feche bem. Assim você poderá mantê-lo por até 15 dias na geladeira. Bem embalado não irá perder sua umidade e nem pegar gosto de geladeira.

Congelamento

Você poderá congelar o bolo embalado da mesma maneiro que ensinamos acima ou também embalado apenas no plástico film. Congele por até 90 dias e uma vez descongelado não poderá mais voltar. Sempre em freezer que não forma gelo e que fique abaixo de - 8°C

Descongelando

Você poderá descongelar em temperatura ambiente (fresco e arejado) por 40 minutos. Segunda opção é descongelar no micro-ondas de 30 em 30 segudos e já servir para o cliente (consumo imediato). A terceira opção é deixar de um dia para o outro na geladeira (opção que mais aconselhamos).

Temperatura ambiente

Você poderá deixar em temperatura ambiente por até 5 dias, em local fresco e embalado para não ressecar. E sua pergunta for: "Já está com a calda? -Sim. Todos estarão com a calda indo ao freezer, deixando em temperatura ambiente ou sendo refrigerado.

Servir e montar para o cliente

Todos os bolos levo ao microondas por até 1 minuto. Para deixá lo quentinho e mais umido até chegar na casa do seu cliente, Fica como se tivesse acabado de assar!

Congelamento e descongelamento



Congelar bolos é uma *mão na roda* para quem vende bolos no delivery.

O plástico-filme é muito necessário para garantir que seu bolo congele de forma correta e mantendo a massa fofinha e saborosa! Isso porque ele vai funcionar como uma barreira para impedir a entrada de umidade, que pode prejudicar a qualidade do seu bolo.
Para isso, comece embalando seu bolo com saquinho de bobina (frezzer e microondas) depois passe o plástico-filme. Mas procure embalar bem, para garantir que ele estará bem embalado, sem nenhum ar.
Após envolver bem o bolo, você poderá colocar em potes que vedam bem, garantindo que ele fique totalmente coberto e bem embrulhado. Prontinho! Agora é só levar ao congelador e retirar quando for utilizar por até 90 dias.





Textura de um bolo que foi congelado e descongelou.

Descongele em temperatura ambiente ou de um dia pro outro na geladeira. Se for necessário levar ao microondas após está descongelado, poderá sim!

Calda exclusiva glaciada



500g de Glaçúcar União
500g de água fervente

Ferva a água e imediatamente coloque no açúcar, mexa e rapidamente irá incorpar. Já poderá usar, mesmo quente!

Essa calda desenvolvi para os meus caseirinhos, uma técnica exclusiva. Aonde, meus bolos ficam bem mais úmidos e saborosos.
Ela molha de um jeito diferenciado, com o glaçúcar (açúcar de confeiteiro) a massa do meu bolo absorve de um jeito que não irá resultar em massa "aguada".
Sempre regue o seu bolo:
1- Se sua massa estiver quente a calda pode está fria.
2- Se seu bolo estiver frio, a calda terá que está quente.

A calda é o primeiro processo do glaceado, sendo assim, ele é bem consistente quando esfria, por isso indico a fazer ela nessas intruções se não, ela não irá penetrar no bolo ou a massa não irá absorver.

Armazenamento: Por até 30 dias na geladeira ou, em temperatura ambiente 5 dias.

Calda Leite de coco

395g de leite condensado
500ml de leite de coco
1 litro d'água

Ferva o leite de coco e misture os demais ingredientes, evitando que azede com facilidade.
Use apenas fria em seu bolo gelado.

Cada bolo 30x30, se tonando cada camada do seu bolo gelado usamos em torno de 500ml para ficar bem molhadinho

Calda de chocolate

395g de leite condensado
500g de leite integral
500ml d'água
50g de chocolate em pó 50%

Ferva o leite e misture os demais ingredientes, evitando que azede com facilidade.
Use apenas fria em seu bolo gelado.

Cada bolo 30x30, se tonando cada camada do seu bolo gelado usamos em torno de 500ml para ficar bem molhadinho

Calda de Pudim ou bolos invertidos

200g de açúcar Doçúcar
170g d'água

Em uma panela, coloque apenas o açúcar e leve ao fogo até que dilua todo. Após derreter e virar um caramelo, adicione a água (cuidado para não se queimar) e abaixe o fogo até que dilua todo o açúcar que se formou uma "pedra de açúcar". Esse processo demora em torno de 2 minutos.
Não deixe muito tempo no fogo para que sua calda não fique firme demais.

Reserve e use apenas fria. Essa calda tem uma validade bem prolongada em torno de 15 dias ou na geladeira até 45 dias.

MBL
Bombando no Delivery



RECHEIOS E MOUSSES

Bases Coringas

Base branca
100g de leite integral
100g de cobertura fracionada branca
1 leite condensado (uso piracanjuba)
3 creme de leite (uso piracanjuba)

rendimento: Aproximadamente 800g



30g de chocolate em pó 50% ou cacau
100g de cobertura fracionada meio amargo
100g de leite integral
1 leite condensado (Uso piracanjuba)
3 creme de leite (uso piracanjuba)

rendimento: Aproximadamente 800g



OBS: Assim que sair do fogo passe bem o fouet para diluir qualquer “bolotas” e ficar mais liso. Após passa o fouet, cubra o recheio com um plástico em ontato ainda quente para não criar película.

Dicas valiosas

Em uma panela coloque todos os ingredientes, leve ao fogo até pegar ponto acima do de gota. Ele tem que ser cremoso, porém tem que ter estrutura.

O grau certo para NUNCA mais errar:

O ponto de 100.5°C para rechear bolos + estruturado
O ponto de 98.0°C para sobremesas + cremoso

Opções de sabores de chocolate:

Ao leite
Chocolate base ao leite
Chocolate em pó 33%

Meio amargo
Chocolate base meio amargo
Chocolate em pó 50%

As bases são incríveis, onde você poderá criar muitas combinações.

Não tenha medo de arriscar!

As bases podem ser congeladas já saborizadas ou não!

Coberturas Fracionadas

A LeCacau é a marca que uso, pois sou embaixadora e eu SUPER RECOMENDO, uso para tudo!



Outras opções de meio amargo e ao leite:





Outras opções de branco:







Não comprem, pois tem um teor muito alto de gordura vegetal







Saborizando as bases

O método surgiu para facilitar minha produção, como trabalhava sozinha no início ficava muito difícil de dar conta com tantos sabores de recheios, muitas panelas sujas, toda hora me queimava e por fim chegou a panela mexedora no mercado, fui correndo comprar e o que aconteceu? Dava errado as receitas, porque toda hora trocava quantidades para fazer tais sabores.
Até que um dia surgiu essa idéia, fui testando, errando e aprendendo muito com os erros.
Lutei muito até surgir esse método e hoje passo para você com muita segurança e responsabilidade!

Espero que esse método mude sua vida, assim como mudou a minha!



Recheio Oreo





250g de Base Branca
3 unid Biscoito Oreo
5g de pasta

Modo de fazer: Adicione a pasta na base branca e quebre os biscoitos grosseiramente e misture.

Recheio Morango



250g de Base branca
10g de Pasta Morango daBella

Modo de fazer: Misture a pasta no base ao leite e o sabor ficará sensacional.

Recheio Creme de avelã



100g de Base Ao Leite
150g de Base Branca
100g de creme de avelã
30g de Creme de Leite

Modo de fazer: Mistura a nutella junto com o creme de leite e leve 20 segundos no microondas para diluir todo o recheio no creme de leite. Logo em seguida misture na base branca.

Recheio Ovomaltine



250g de Base Branca
30g de Ovomaltive

Modo de fazer: Misture o crocante de ovomaltine na base branca, não precisa mexer muito para não dissolver muito os crocantes.

Recheio Limão



250g de Base Branca
Rapas de limão à gosto

Modo de fazer: Com a base fria, misture as raspas e estará pronto.

Recheio Doce de Leite



200g de Base Branca
250g de Doce de leite Portão de Cambuí

Modo de fazer: Misture a base branca junto com o doce de leite e misture.

Recheio Nesquik





250g de Base Branca
30g de Nesquik
5g de pasta de morango

Modo de fazer: Misture o nesquik e a pasta junto com a base branca.

Recheio Brûllée







250g de Base Branca
10g a 15g de Pasta de Baunilha daBella
Açúcar Doçúcar União

Modo de fazer: Misture a pasta na base e espalhe em um recipiente, coloque o açúcar e passe o maçarico. Ao esfriar, vai criar uma casca crocante e novamente misture no recheio.

Recheio Ninho



250g de Base Branca
30g de Ninho

Modo de fazer: Misture o ninho com a base branca.

Recheio cereja



250g de Base Branca 5
50g de cereja “chuchu” picada
10g de calda em conserva

Modo de fazer: Misture a calda e a cereja picada com a base branca.

Recheio maracujá



Redução parte 1

1 polpa do maracujá em torno de 100g
50g de açúcar cristal ou doçúcar
1- Bata somente a poupa do maracujá no liquidificador e coar na peneira após o batimento.
2- Leve ao fogo até que reduza muito bem e que não tenha nada de água. Retire do fogo e reserve para saborizar o brigadeiro branco somente quando estiver frio.

Saborização com a redução

250g de Base Branca
30g de redução da fruta
3 gotinhas de corante em gel amarelo gema

Modo de fazer: Misture a redução com a base branca.

Recheio Café



100g de Base Ao Leite
150g de Base Branca
120g de Pasta café (Dabella)

Modo de fazer: Misture a pasta com os recheios

Recheio cream cheese



250g Base branca
80g de cream cheese

Modo de fazer: Misture o cream cheese na base branca

Recheio Strogonoff de nozes





200g Base branca
50g doce de leite
15g nozes em pedaços (tostada no forno)
35g de nozes triturada (tostada no forno)

Modo de fazer: Misture as nozes tostadas na base branca com o doce de leite

Recheio de queijo



250g Base branca
25g de queijo parmesão crioulo

Modo de fazer: Misture o queijo na base branca

Cocada cremosa



250g Base branca
50g de redução do coco (ensinado no bolo gelado)

Modo de fazer: Misture o queijo na base branca

Doce de banana



500g de banana picada (nanica ou d'água)
150g de Doçúcar
1 limão espremido grande
5g de canela
250g de água

Modo de fazer: Coloque o açúcar e deixa ele dissolver todo, logo em seguida coloque a banana e os demais ingredientes até que dilua todo o açúcar e deixe reduzir!

Caramelo salgado



200g de Creme de Leite
280g de Doçúcar
50g de Manteiga sem sal
Flor de Sal à gosto

Modo de fazer: Coloque o açúcar e deixa ele dissolver todo, logo em seguida coloque a manteiga e assim que diluir toda adicione o creme de leite.

Mexa por uns 3 minutinhos, no máximo e desligue. Coloque o sal assim que sair do fogo!









Geleia de morango



1 limão espremido
600g de morango
225g de açúcar cristal
70g de água
30g de mel puro

Modo de fazer: leve tudo ao fogo em uma panela com fogo baixo.
Ao engrossar desligue!

Geleia de frutas amarelas



100g manga
100g de maracujá
200g de abacaxi
200g pêssego em caldas
1 laranja espremida
2 maçãs raladas
Meio limão espremido
300g de açúcar cristal
200ml d'água
30g de mel

Modo de fazer: junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo até engrossar.

Gelatto de ninho









- **200g de Manteiga sem Sal**
- **250g de Leite Ninho Integral**
- **300g de Creme de Leite (gelado)**
- **395g de Leite Condensado (gelado)**

MODO DE PREPARO:
1) Vamos começar batendo na batedeira em velocidade máxima a manteiga e o leite condensado, até formar um creme.
2) Logo após colocar todo o ninho, bater até ficar homogêneo em velocidade mediana.
3) Em velocidade mínima adicionar o creme de leite aos pouco e logo em seguida desligar. Não precisa bater muito!
4) Armazene com plástico film em contato com o recheio e descanse por no mínimo 6 horas na geladeira!

Nhá benta de ninho









- **150g de Leite Ninho Integral**
- **200g de Creme de Leite**
- **395g de Leite Condensado**
- **16g de Emulsificante para Sorvete**

MODO DE PREPARO:
1) Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata em velocidade máxima até dobrar de volume.
2) Armazene em uma panelinha com plástico filme e leve para descansar na geladeira.

Chantimousse



- **400g de chantilly batido em ponto leve**
- **600g de brigadeiro cremoso.**
- **8g de emulsificante para sorvete**

- **Caso precise hidratar, deixar mais leve e cremoso colocar 200g de creme de leite e misturar.**

- **Se desejar saborizar com ninho ou cacau adicionar nesta receita 50g de cada.**

Para mousse de chocolate bato chantilly de chocolate, hidrato normalmente e uso base de brigadeiro de chocolate.

MBL
Bombando no Delivery



MONTAGENS E FINALIZAÇÕES

Sem decoração



Com decoração



Cobertura e recheio

Para coberturas e recheios usamos a mesma base, porém existem algumas diferenças para finalizar.

O caseirinho esquentamos o recheio no microondas por 30 segundos para que escorra pelo caseirinho e fique bem acabado.

Já para a marmita e bolo inglês não precisa, somente gelado ou em temperatura ambiente para a gente decorar.









Sabores para finalizar

Para as coberturas costumo usar somente 3 bases:

- Branca
- Chocolate
- Doce de leite

Através dessas 3 bases podemos fazer várias combinações como vocês viram em vídeo aula 10 sabores.



Usamos de cobertura e recheio:

caseirinho 40g no centro + 120g de cobertura = 430 à 450g

baby 20g no centro + 60g de cobertura = 195g

mini caseirinho baby 30g no centro + 50g de cobertura = 150g à 170g

marmita 20g no centro (cada furo em torno de 10g) + 90g de cobertura = 180g à 200g

bolo inglês 30g no centro (cada furo em torno de 10g) + 150g de cobertura = 450g à 500g

Sabores do meu delivery



Ninho com creme de avelã

-Massa branca.
1- 40g de creme pura no meio
2- 120g de calda branca
3- 10g de Ninho puro colocado com uma peneira.
4- 15g Fios de creme de avelã
5- um morango.

Caramelo Salgado

-Massa Branca
1- 50g de Caramelo salgado
2- 120g de calda Doce de leite.
3- 10g de crocante de caramelo salgado da Vabene.
4- Fios de caramelo salgado.





Floresta Negra

-Massa de Chocolate.
1- 50g de geleia de morango.
2- 120g de calda de chocolate.
3- 10g de confeito de chocolate.
4- Fios de creme de avelã
5- Um morango.



Charge

-Massa de Chocolate.
1- 50g de caramelo
2- 120g de calda de chocolate.
3- Amendoim meia banda torrado
4- Fios de caramelo salgado.
5- Bombom charge.

Ferrero Rocher

-Massa de Chocolate.
1- 40g Nutella pura no meio.
2- 120g de calda de chocolate.
3- 10g de castanha de caju.
4- 2 unidades de avelã inteira.
5- Fios de nutella.
6- Metade do bombom.





Kit-Kat
-Massa de Branca.
1- Duas barrinhas de kit-kat no centro com brigadeiro branco.
2- 120g de calda branca.
3- Finalize com o próprio bombom.

MBL
Bombando no Delivery



SLICE CAKE

Montagem

Para fazer as slices nada vai mudar das receitas e sim somente a forma de assar e montar.

Para montarmos usaremos a forma 30x30x7cm para uma massa inteira.

Outra forma é a de 30x10x10cm para prensar.



Preparei 4 sabores e combinações para você vender muito!

Chocolatudo com Oreo



Massa de chocolate

70 à 100g de calda em cada camada de massa.

600g de de cada base de recheio:
Oreo e brigadeiro base

Red-Velvet



Massa de Red-velvet

70 à 100g de calda em cada camada de massa.

600g de de cada base de recheio:
Ninho e Cream cheese

Strogonoff de Nozes



Massa de branca

70 à 100g de calda em cada camada de massa.

600g de de cada base de recheio:
Doce de leite e strogonoff de nozes

Black com maracujá



Massa de chocolate black

70 à 100g de calda em cada camada de massa.

600g de de cada base de recheio:
Maracujá e brigadeiro base

Corte perfeito

Guia com 2,5 de espessura - rendendo 12 fatias - pesando 200g







MBL
Bombando no Delivery



BOLO GELADO

Montagem

Para fazer o bolo gelado nada vai mudar das receitas e sim somente a forma de assar e montar.

Para montarmos usaremos dois bolos (duas massas inteiras) da forma 30x30x7cm para um um bolo inteiro.

O bolo 30x30 já montado vai me render:

35 unidades para venda com o tamanho Embalagem da CROMUS 20x22 Atenção: para o tamanho 6 x 4,3 x 7cm rendendo 35 bolos gelados

Embalagem do mercado livre 30x40 Atenção: para o tamanho 6 x 6 x 7cm rendendo 25 bolos gelados



Preparei 3 sabores e combinações para você vender muito!



Olho de sogra



2 Massas brancas

500ml de calda em cada camada de massa usei de leite de coco, use morna para a massa aderir melhor.

1800g de recheio no total

Montagem:

1300g de brigadeiro de doce de leite
400g de doce de ameixa
100g de doce de coco



Prestígio



2 Massas de chocolate

500ml de calda em cada camada de massa usei de chocolate, use morna para a massa aderir melhor.

1800g de recheio no total

Montagem:

1500g de brigadeiro base
600g doce de coco



Abacaxi com coco



2 Massas brancas

500ml de calda em cada camada de massa usei de leite de coco, use morna para a massa aderir melhor.

1800g de recheio no total

Montagem:

1300g de brigadeiro base branco
300g doce de coco para misturar na base branca
400g doce de acacaxi



MBL
Bombando no Delivery



COMPOTAS

Doce de abacaxi

800g de abacaxi picado e sem miolo
300g de açúcar cristal
200g d'água

Leve ao fogo mediano e deixe cozinhar bem, reduzir aos poucos até que o líquido engrosse.

rendimento total depois de pronto: 600g

Doce de ameixa

400g de coco flocado seco
300g de açúcar cristal
500g d'água
500g de leite de coco

Leve ao fogo mediano e deixe cozinhar bem, reduzir aos poucos até que o líquido engrosse.

rendimento total depois de pronto: 1300g

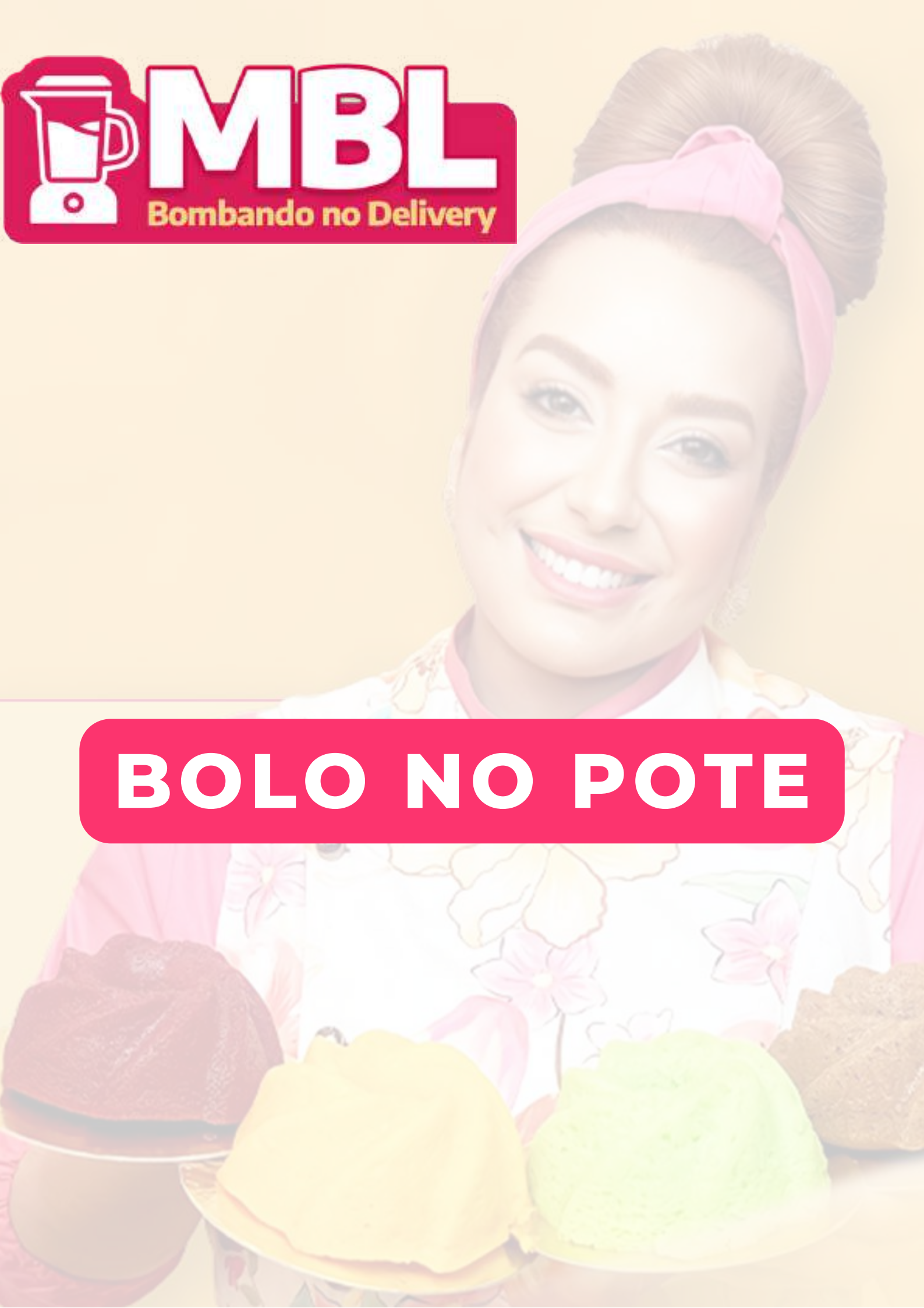
Doce de ameixa

500g de ameixa picada sem caroço
200g de açúcar cristal
700g d'água

Leve ao fogo mediano e deixe cozinhar bem, reduzir aos poucos até que o líquido engrosse.

rendimento total depois de pronto: 1000g

MBL
Bombando no Delivery



BOLO NO POTE

Montagem



Para fazer os bolos no pote iremos usar 1 massa para assar nas formas de 30x30x7cm, rendendo 50 quadrados 6x6, totalizando 25 bolos no pote prontos.

Com 4 sabores de massa faremos 13 combinações:

Massa Branca

- banana split
- Ninho com avelã
- Torta de limão
- Delícia de morango

Massa Black

- Floresta Negra
- Caramelo toffee
- Maracujá com Black
- Oreo Black

Massa chocolate

- Prestígio
- Charge
- Sensação
- Ferrero Rocher

Massa red-velvet

- ninho com cream cheese e geleia de morango

Montagem massa black

Floresta Negra

- 20g de mousse choc.
- massa black
- 10g de calda
- 50g de recheio cereja
- 30g de mousse choc.
- massa black
- 10g de calda
- 30g de recheio chocolate
- 20g de mousse branco para finalizar com cereja

Caramelo Toffee

- 20g de mousse choc.
- massa black
- 10g de calda
- 50g de recheio chocolate
- 20g de caramelo salgado
- massa black
- 10g de calda
- 30g de recheio doce de leite
- 20g de mousse choc.

Maracujá com Black

- 20g de mousse choc.
- massa black
- 10g de calda
- 50g recheio de maracujá
- 30g de mousse choc.
- massa black
- 10g de calda
- 30g de recheio maracujá
- 20g de mousse choc.
- Finalizar com geleia de maracujá

Oreo Black

- 20g de mousse choc.
- massa black
- 10g de calda
- 50g recheio oreo
- 30g de mousse choc.
- massa black
- 10g de calda
- 30g de recheio branco
- 20g de mousse branco

Montagem massa branca

Banana Split

- 20g de mousse
- massa branca
- 10g de calda
- 50g de recheio doce de leite
- 30g de banana
- massa branca
- 10g de calda
- 30g de recheio doce de leite
- 20g de mousse

Torta de Limão

- 20g de mousse
- massa branca
- 10g de calda
- 50g de recheio limão
- 30g de mousse branco
- massa branca
- 10g de calda
- 30g de recheio limão
- 20g de mousse
- Finalize com raspas de limão

Ninho com avelã

- 20g de mousse
- massa branca
- 10g de calda
- 50g recheio de ninho
- 20g creme de avelã
- massa branca
- 10g de calda
- 30g de recheio Ninho
- 20g de mousse
- Finalizar com ninho

Delícia de morango

- 20g de mousse
- massa branca
- 10g de calda
- 50g recheio branco
- 20g de geleia
- 20g de mousse
- massa branca
- 10g de calda
- 30g de recheio branco

Montagem massa Chocolate

Prestígio

- 20g de mousse choc.
- massa
- 10g de calda
- 50g de recheio branco
- 10g de coco flocado
- 20g de mousse choc.
- massa
- 10g de calda
- 30g de recheio chocolate
- para finalizar use coco

Ferrero Rocher

- 20g de mousse choc.
- massa
- 10g de calda
- 50g de recheio chocolate
- 10g de castanha caju
- 20g de creme de avelã
- massa
- 10g de calda
- 20g de mousse choc.
- finalizar com fio de creme de avelã e castanha

Sensação

- 20g de mousse choc.
- massa
- 10g de calda
- 50g recheio de morango
- 20g de geleia
- 30g de mousse choc.
- massa black
- 10g de calda
- 30g de recheio chocolate
- Finalizar com geleia de morango

Charge

- 20g de mousse choc.
- massa
- 10g de calda
- 50g recheio doce de leite
- 15g de amendoim
- 20g de caramelo salgado
- massa
- 10g de calda
- 20g de mousse choc.
- Finalizar com amendoim

Peso total

Em média os bolos no pote vão pesar 200 à 250g cada.

Armazenamento

Geladeira: até 7 dias refrigerado

Freezer: Até 90 dias pronto

Descongelamento: De 20 em 20 segundo mudando a posição do microondas para descongelar na hora que o pedido sair.



MBL
Bombando no Delivery



SOBREMESAS

Pudim especial



2 leite condensado
120g de leite em pó Ninho integral
6 ovos (pesando entre 50g à 55g)
400g de creme de leite
300g de leite integral

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos.
2- Passe na peneira e deixe descansar na geladeira por no mínimo 40 minutos para distribuir nas formas.

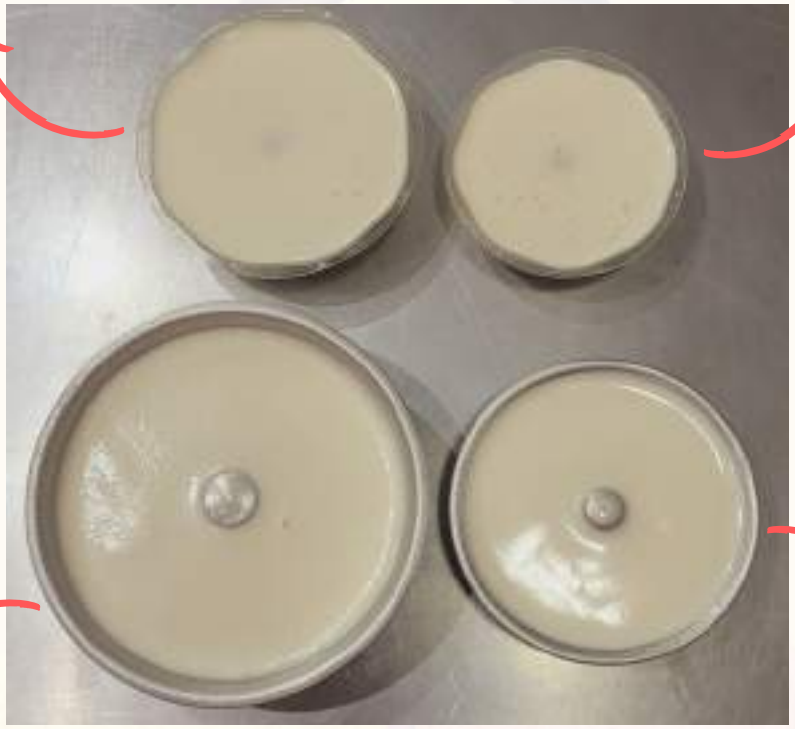
Leve ao forno em cerca de 40 à 60 minutos dependendo do tamanho do pudim. O forno também influência muito ao resultado final. Asso os meus pudins em temperatura de 130°C e em banho maria.

Rendimento de 1.900kg de massa de Pudim. Através desse peso final você poderá saber padronizar quantos conseguirá fazer.

Para não deixar o pudim passar do ponto, a dica é usar a conhecida técnica do garfo ou palitinho de madeira. Devemos inserir o garfo ou o palitinho na massa que está no forno para ver se sai seco ou molhado. Se sair seco, é hora de tirar o doce. Se sair úmido, a massa ainda pode ficar assando mais um tempinho. Outra forma de descobrir o ponto do pudim é sacudir a forma delicadamente. Se o creme formar ondas na superfície que se movam para frente e para trás, significa que o pudim está durinho e o ponto está bom.

Forma pudim PLASTIC LÂNIA P 120ml
20g de calda de açúcar
130g de massa de pudim

Forma pudim PLASTIC LÂNIA mini 80ml
10g de calda de açúcar
70g de massa de pudim



Forma pudim 12cm da leila formas
20g de calda de açúcar
240g de massa de pudim

Forma baby da leila formas
20g de calda de açúcar
100g de massa de pudim

Leila Formas



Plastic Lânia

Brigadeirão especial



06 ovos
140g de chocolate em pó 50%
400g de creme de leite
2 leite condensado
200g de leite
60g de manteiga sem sal ponto pomada

1- Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 à 5 minutos.
2- Deixe descansar na geladeira por no mínimo 40 minutos para distribuir nas formas.

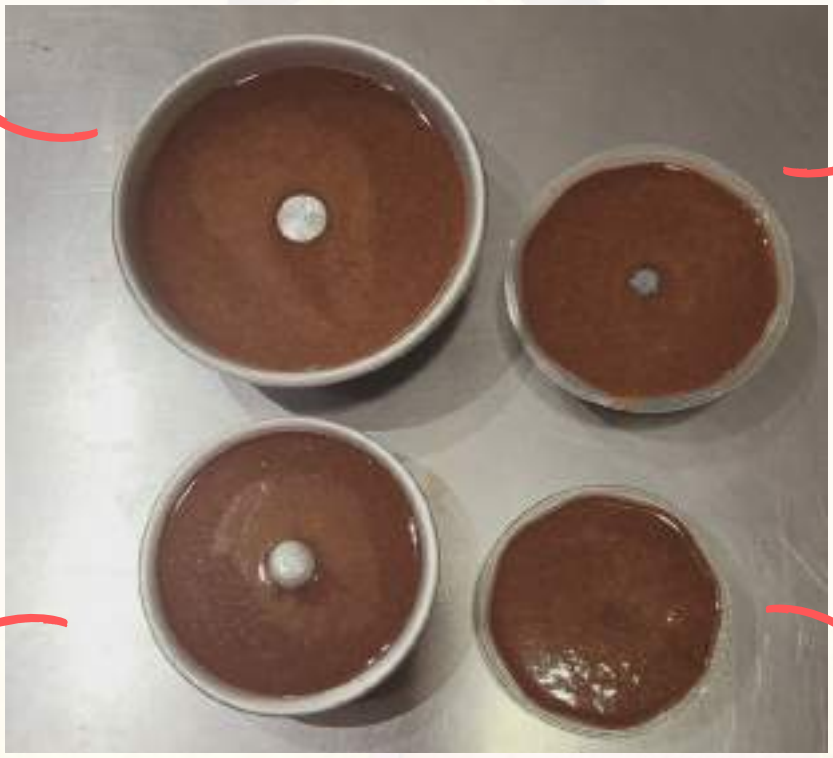
Leve ao forno em cerca de 40 à 60 minutos dependendo do tamanho do Brigadeirão. O forno também influência muito ao resultado final. Asso os meus Brigadeirões em temperatura de 130°C e em banho maria.

Rendimento de 1.900kg de massa de Brigadeirão. Através desse peso final você poderá saber padronizar quantos conseguirá fazer.

Para não deixar o Brigadeirão passar do ponto, a dica é usar a conhecida técnica do garfo ou palitinho de madeira. Devemos inserir o garfo ou o palitinho na massa que está no forno para ver se sai seco ou molhado. Se sair seco, é hora de tirar o doce. Se sair úmido, a massa ainda pode ficar assando mais um tempinho.
Outra forma de descobrir o ponto é sacudir a forma delicadamente. Se o creme formar ondas na superfície que se movam para frente e para trás, significa que o pudim está durinho e o ponto está bom.

Forma pudim 12cm da leila formas
300g de massa de Brigadeirão

Forma pudim PLASTIC LÂNIA P 120ml
150g de massa de Brigadeirão



Forma baby da leila formas
130g de massa de Brigadeirão

Forma pudim PLASTIC LÂNIA mini 80ml
100g de massa de Brigadeirão

Leila Formas



Plastic Lânia

Cookies



3 ovos
225g de margarina ou manteiga sem sal
500g de farinha de trigo
12g fermento químico
180g Açúcar demerara (melhor)
180g açúcar mascavo
500g de gotas de chocolate forneável
75g de ninho integral em pó.

O açúcar mascavo não pode ser trocado e a manteiga sem sal de fato é melhor para cookies, porém uso margarina Primor uso profissional.

1. Na batedeira com o batedor raquete, misture a manteiga com o açúcar até formar um creme.
2. Depois adicione o ovo e bata até ficar com textura talhada.
3. Adicione o chocolate em gotas, ninho e logo em seguida a farinha e o fermento.
4. Embalhe sua massa de cookie e mantenha no frezzer para assar pré congelada.

Peso total da massa: 1,900kg

Leve ao forno em cerca de 25 minutos à 150°C forno elétrico ou forno convencional à 180°C. Dourou as pontas retire do forno.
Não precisa colocar papel manteiga para assar e sim pouco desmoldante ou até nada. E tente não assar em tabuleiros altos e sim baixos.







Marcas das gotas forneáveis que uso!

MBL
Bombando no Delivery



INGREDIENTES

Selecione os produtos para sua lista de compras

Leite condensado



Doçúcar União



Creme de leite



Glaçúcar União



Leite integral



ovos



Iogurte natural



Fermento



Farinha de trigo tipo 1





Chocolate em pó 50%



Açúcar Cristal



Ninho integral



Cobertura fracionada branca



Cobertura Fracionada preta



Morango in-natura



Banana



Maracujá



abacaxi



ameixa



coco flocado



óleo



Margarina



manteiga sem sal



Gotinhas de chocolate forneável



Açúcar mascavo



creme forneável



Desmoldante carlex



Granulado melken



Creme de avelã



Banana chips



Canela em pó



amendoim torrada de 2 bandas



crocante de caramelo salgado vabene



castanha de caju



Avelã



nozes triturada



Nozes em pedaços



Doce de leite



limão



Flor de sal



Gelatina de limão



Fubá mimoso



Goiabada cremosa



amido de milho



cacau black



corante vermelho

corante rosa

corante amarelo gema

chantilly



pasta de baunilha



pasta de morango



pasta frutas silvestres



laranja



emulsificante



biscoito oreo



mini oreo



Charge



cream cheese



Nesquik



cenoura



cereja chuchu



cappuccino



mel



queijo parmesão



limão siciliano



mirtilo



perféx



álcool



Plástico filme



papel celofane 15x15



saco de confeitar



etiqueta de validade



sacola 5kg

Sacola 15kg

Adesivo 5x5

vasilhas para recheio

Potes organiza dores

papel bolo gelado

Embalagem slice

Embalagem hamburgueira

embalagem de molho

Embalagem G742 250ml

canudo	Guardanapo
bebida	bebida
bebida	bebida
grampo	grampeador
detergente	esponja
bobina freezer e microondas	durex
porta durex	caneta

touca	luva
marmita 220ml	frango
Salsicha	Molho de tomate
Milho	Sal
Batata palha	

Obrigada!



Espero que o conteúdo desse e-book, mude a sua vida da mesma forma que mudou a minha! Coloque amor, carinho, dedicação e esteja sempre muito empenhada(o) a dar o seu melhor em cada receita aqui descrita! Treine sempre, não desista na primeira tentativa! Esse é só o primeiro passo da sua grande jornada na confeitaria! Te desejo muito sucesso daqui para frente e o que precisar podem contar comigo!


MBL
Bombando no Delivery