COBERTURAS





Belos Doces

SUMARIO DE RECEITAS



PAGINAS

3 Cobertura de Coco
4 Cobertura de Brigadeiro e Morangos
5 Cobertura de Leite Ninho
6 Cobertura de Pasta Americana
7 Cobertura de Fondant
8 Cobertura de Buttercream
9 Cobertura de Merengue
10 Cobertura de Chantilly
11 Cobertura de Ganache
12 Cobertura de Glacê
13 Cobertura de Cream Cheese Frosting
14 Cobertura de Marzipã
15 Cobertura de Brigadeiro
16 Cobertura de Chocolate em Pó
17 Cobertura de Açúcar de Confeiteiro
18 Cobertura de Doce de Leite (Churros)
19 Cobertura de Glacê Real
20 Cobertura de Glacê Italiano
21 Cobertura de Buttercream Icing
22 Cobertura de Glace de Limão

03

KIT MASTER

COBERTURA
DE COCO





Ingredientes

1 lata de leite condensado
50g de coco ralado
1 lata de creme de leite (300g)



Modo de Preparo

Cóloque em uma panela o leite condensado com metade de coco e cozinhe em fogo baixo, até levantar fervura.

Deixe por 2 minutos, desligue e misture o creme de leite.
Retire o bolo do forno e despeje a cobertura.
Polvilhe o restante do coco e leve á geladeira por 2 horas antes de servir.



Anotações



04

KIT MASTER

COBERTURA
DE BRIGADEIRO E MORANGOS



Ingredientes

2 colheres (sopa) de margarina
2 latas de leite condensado
6 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 late de creme de leite sem soro

Modo de Preparo

Em uma panela, leve ao fogo baixo a margarina, o leite condensado, o chocolate em pó e cozinhe, mexendo, até ficar homogêno.

Cubra o bolo com o brigadeiro, decore com morangos e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Anotações



05

KIT MASTER

COBERTURA

DE LEITE NINHO





Ingredientes

1 xicara (chá) de creme de leite fresco gelado
1/2 xicara (chá) de leite condensado
5 colheres (sopa) de Leite ninho



Modo de Preparo

Na batedeira, bata o creme de leite gelado até começar a engrossar, sem deixar ficar em ponto de chantilly.

Junte o leite condensado e bata para misturar.
Adicione o Leite ninho e bata por 2 minutos.

Leve à geladeira por 30 minutos. Desenforme o bolo depois de frio, espalhe a cobertura por cima e polvilhe com açúcar confeiteiro.
Sirva em seguida.



Anotações



06

KIT MASTER

COBERTURA
DE PASTA AMERICANA



Ingredientes

6 colheres (sopa) de água
2 pacotinhos de gelatina em pó sem sabor(24 g)
2 colheres de sopa de gordura vegetal hidrogenada
2 colheres de sopa de glucosa de milho
1 kg de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo

Disolva a gelatina na água, e leve ao fogo em banho-maria e adicione a glucose e a gordura vegetal, mexendo até dissolver bem.

Retire do fogo e, aos poucos, acrescente o açúcar até formar uma massa. Espalhe - a na bancada até dar o ponto de abrir, então ela estará pronto para ser colocada no bolo.

Anotações



07

KIT MASTER

COBERTURA
DE FONDANT





Ingredientes

1 kg de açúcar de confeiteiro
2 colheres (chá) de manteiga sem sal
240 ml de leite

Modo de Preparo



Coloque a manteiga e o leite em um refratário e leve ao banho-maria e vá mexendo até ficar homogêneo.

Em seguida, adicione o açúcar de confeiteiro e continue a mexer.

Deixe a mistura cozinhar por aproximadamente 10 minutos ou até que adquira uma consistência líquida.

Depois disso é só esperar amornar e aplicar sobre os bolos, pães ou doces de sua preferência. Atenção: o alimento onde você irá aplicar o fondant já deve estar seco e frio, ok?

Se sobrar, deixe esfriar e guarde o recipiente na geladeira coberto com plástico-filme. Você pode guardá-lo ali por até 2 meses!

Anotações





08

KIT MASTER

COBERTURA
DE BUTTERCREAM





Ingredientes

1 xícara de manteiga sem sal (MOLE!! nunca derretida!)
1/2 colher de chá de sal
3 a 4 xícaras de açúcar de confeiteiro
4 colheres de leite ou creme de leite
1 colher de sopa de baunilha

Modo de Preparo



Na batedeira, bata a manteiga durante alguns minutos em velocidade média.
Acrescente 3 xícaras de açúcar confeiteiro e diminua a velocidade.
Continue batendo até que o açúcar e a manteiga estejam formando um creme.
Acrescente a baunilha e continue batendo.

Em seguida aumente a velocidade e acrescente o sal e 2 colheres de leite.
Bata por mais 3 minutos.
DICA: Se seu buttercream ficar muito mole, acrescente mais açúcar e bata.

DICA: Se seu buttercream ficar muito firme, coloque mais leite e bata.
DICA: Você pode acrescentar corantes para dar obter buttercream colorido.

Anotações





09

KIT MASTER

COBERTURA
DE MERENGUE





Ingredientes

3 claras de ovo
200 g de açúcar refinado
Gotas de essência a gosto (de sua preferência) ou 50 ml de suco de limão
Gotas de corante culinário (opcional)



Modo de Preparo

Na batedeira bata a clara em neve.
Adicione o açúcar e continue batendo.
Coloque a essência ou o suco de limão e o corante (opcional) e deixe batendo até dar o ponto.

Deixe descansar por cerca de 30 minutos na geladeira.
Depois é só confeitar seu bolo e/ou torta. Dá pra cobrir todo um bolo de uma forma tamanho 24.



Anotações



10

KIT MASTER

COBERTURA
DE CHANTILLY





Ingredientes

250 ml de creme de leite fresco
2 colher(es) (sopa) de açúcar



Modo de Preparo

Coloque o creme de leite bem gelado e o açúcar na batedeira e bata até que o creme comece a fazer ondas.

Bata mais um pouquinho, na velocidade mínima até chegar ao ponto (com ondas mais firmes)

Você deve ter cuidado com o ponto! Quando estiver bem firme (sem cair da colher), é hora de parar de bater.



Anotações



11

KIT MASTER

COBERTURA
DE GANACHE



Ingredientes

500 gramas de chocolate ao leite
1 caixinha de creme de leite em temperatura ambiente (200 g)

Modo de Preparo

Derreta o chocolate no microondas ou em banho maria, se for derreter no microondas derreta de 30 em 30 segundo sempre mexendo.

Adicione o creme de leite de uma vez.
Mexam com vigor, que ele vai ficar bem liso e brilhante.

Agora o vem a etapa mais importante para o seu ganhar dar ponto de bico o DESCANSO!
Cubra o ganache com um plástico filme e deixe em temperatura ambiente até firmar bem (cerca de 5 horas de descanso).

Dica: Se estiver muito quente na sua cidade, faça a noite e utilize no outro dia. O ganache fica bem firme e você vai poder dar ponto de bico tranquilamente em seu bolo.

Anotações



COBERTURA
DE GLACÊ



Ingredientes

1 copo de claras
2 copos de açúcar
1/2 colheres (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

Misture as claras com o açúcar.
Leve ao fogo em banho-maria para esquentar por cerca de 10 minutos.

Coloque a mistura aquecida na batedeira e bata em alta velocidade, juntamente com a essência de sua preferência, até ficar bem firme e cremosa.

Anotações



13

KIT MASTER

COBERTURA

DE CREAM CHEESE FROSTING





Ingredientes

2 xicaras de cream cheese
1/2 xicara e 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
1 xicara de açúcar de confeiteiro peneirado



Modo de Preparo

Deixa os ingredientes em temperatura ambiente.
Na tigela da batedeira misture a manteiga e o açúcar e bata ate ficar bem lisinho e com brilho.

Adicione o cream cheese e bata mais um pouco até incorporar tudo.



Anotações



14

KIT MASTER

COBERTURA
DE MARZIPÂ



Ingredientes



250 gr de pasta de amêndoas (marzipan)
125 gr de açúcar de confeiteiro peneirado
20 ml de rum

Modo de Preparo



Amassar o açúcar com o marzipan e a aguardente de cerejas.

Polvilhar uma superfície com açúcar de confeiteiro e abrir a massa com um rolo na espessura desejada e aplicar sobre a torta (você também pode abrir a massa entre dois plásticos).

Com o resto da massa você pode moldar bichinhos, bolinhas, etc, para decorar a torta.

Outra sugestão: adicionar gotas de corantes alimentícios à massa para fazer as figuras.

Obs: você pode aumentar ou diminuir a quantidade de cobertura, observando a seguinte proporção: uma parte da massa bruta de marzipan para 1/2 parte de açúcar de confeiteiro.

Anotações





15

KIT MASTER

COBERTURA
DE BRIGADEIRO





Ingredientes

1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
1 xícara (chá) de leite
50 g de chocolate granulado



Modo de Preparo

Derreta a manteiga em fogo alto.
Junte o leite condensado e o chocolate em pó.
Misture até dar o ponto de brigadeiro, quando se vê o fundo da panela.

Junte o leite e misture até que fique uma cobertura espessa, nem muito mole e nem muito dura.

Essa receita é ótima para qualquer tipo de bolo.
Jogue a calda por cima do bolo e finalize com o chocolate granulado para decorar.



Anotações



16

KIT MASTER

COBERTURA
DE CHOCOLATE EM PÓ



Ingredientes

1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher de margarina
1/2 lata de leite (usar a embalagem do leite condensado)

Modo de Preparo

Em uma panela coloque o leite, o chocolate em pó, a margarina e o leite condensado e mexa até ficara consistência desejada.

Anotações



COBERTURA
DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO



Ingredientes

1 xicara (chá) de açúcar de confeiteiro
3 colheres (sopa) de leite
1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes da cobertura e jogue sobre o bolo assado ainda quente.

Anotações



18

KIT MASTER

COBERTURA
DE DOCE DE LEITE (CHURROS)



Ingredientes

2 latas de doce de leite cremoso
Açúcar de confeiteiro a gosto
Canela em pó a gosto

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes e cubra o bolo desejado.
Se necessário, utilize mais um pouco de açúcar para salpicar.

Anotações



19

KIT MASTER

COBERTURA
DE GLACÊ REAL





Ingredientes

2 claras
1 colher (sopa) de suco de limão
500g de açúcar de Confeiteiro peneirado (Glaçúcar União)

Modo de Preparo



Na batedeira, bata as claras em velocidade alta até o ponto de neve.
Em seguida adicione vá colocando o açúcar aos poucos enquanto bate.
Por ultimo, adicione o suco do limão e continue batendo até ficar bem consistente e em ponto de bico.

Anotações





COBERTURA
DE MERENGUE ITALIANO



Ingredientes

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar granulado
1/2 xícara (chá) de água (100 ml)
3 claras

Modo de Preparo

Bata as claras em neve e reserve.
Ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de bala mole (115° C).

Com a batedeira ligada, despeje a calda de uma só vez sobre as claras e continue batendo até esfriar.

Em seguida, já pode ser utilizado como quiser.

Anotações



COBERTURA
DE BUTTERCREAM ICING



Ingredientes

140g manteiga em ponto de pomada
250g açúcar confeiteiro
1 a 2 colher de sopa de leite

Modo de Preparo

Bata a manteiga até ficar cremosa e fofa. adicione a metade do açúcar e bata até forma um creme liso.

Adicione o restante do açúcar e uma colher de leite e bata até forma um creme liso e homogêno.

Adicione mais uma colher de leite caso queira um creme mais fluido.

Anotações



COBERTURA
DE GLACÊ DE LIMÃO





Ingredientes

50g de açúcar de confeiteiro
2 colheres de suco de limão



Modo de Preparo

Misture o suco de limão e o açúcar de confeiteiro para formar uma calda e espalhe por toda a superfície do bolo.



Anotações

