Cookies & Brownie

Lari
BOLOS ARTESANAIS
DESDE 2013



CURSO | COOKIES E BROWNIE DA LARI | **1ª EDIÇÃO**

Lari

BOLOS ARTESANAIS

•DESDE 2013•

Olá!

É com imenso Carinho e Gratidão que dedico meus conhecimentos adquiridos nessa jornada doce a vocês.

A Paixão pela confeitaria artesanal veio em mistura do desespero ao amor. Juntei o útil ao agradável. Amo cozinhar e inventar, e como um estalo e um empurrão de coração de mãe que foi a qual sugeriu de fazer bolos caseiros para vender, dei inicio a essa jornada . E esse prazer e amor pelos pelo artesanal, hoje virou alem de amor, minha fonte de renda.

Dividir e Compartilhar com vocês torna prazeroso e esperançoso de talvez propor a ideia de suas jornadas serem leves e cheias de conhecimentos doces. É por isso que dedico esse espaço para poder repartir delícias de receitinhas.

VAMOS INICIAR NOSSO SONHO!

EQUIVALÊNCIAS DE PESO E MEDIDAS:



Copo de Requeijao
250ml



Copo Americano
150ml

Xícara de Chá
240ml



Colheres



De Servir



De Sopa



De Sobremesa



De Chá



De Café

Xícara de Café
180ml



De Chá



De Café



Pontas de Colheres

Açúcar Refinado
1 Xícara - 180g
1/2 Xícara - 90g
1/3 Xícara - 60g
1/4 Xícara - 45g
1 Colher (sopa) - 15g

Açúcar De Confeiteiro
1 Xícara - 130g
1/2 Xícara - 65g
1/3 Xícara - 45g
1/4 Xícara - 35g
1 Colher (sopa) - 20g

Açúcar De Impalpável
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 15g

Açúcar De Mascavo
1 Xícara - 130g
1/2 Xícara - 65g
1/3 Xícara - 45g
1/4 Xícara - 35g
1 Colher (sopa) - 25g

Açúcar De Granulado
1 Xícara - 200g
1/2 Xícara - 100g
1/3 Xícara - 65g
1/4 Xícara - 50g
1 Colher (sopa) - 20g

Açúcar Cristal
1 Xícara - 210g
1/2 Xícara - 105g
1/3 Xícara - 70g
1/4 Xícara - 55g
1 Colher (sopa) - 20g

Farinha De Trigo
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 15g

Farinha Integral
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 20g

Farinha De Centeio
1 Xícara - 105g
1/2 Xícara - 55g
1/3 Xícara - 35g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 10g

Aveio Em Flocos Finos
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 35g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 15g

Fubá Mimoso
1 Xícara - 150g
1/2 Xícara - 80g
1/3 Xícara - 55g
1/4 Xícara - 40g
1 Colher (sopa) - 20g

Amido De Milho
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 10g

Líquidos (água, leite, óleo, etc.)
1 Xícara - 240g
1/2 Xícara - 120g
1/3 Xícara - 80g
1/4 Xícara - 60g
1 Colher (sopa) - 15g

Mel / Glucose De Milho
1 Xícara - 300g
1/2 Xícara - 150g
1/3 Xícara - 100g
1/4 Xícara - 75g
1 Colher (sopa) - 15g

Manteiga (ou gordura vegetal)
1 Xícara - 200g
1/2 Xícara - 100g
1/3 Xícara - 65g
1/4 Xícara - 50g
1 Colher (sopa) - 20g

Leite Em Pó Integral
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 15g

Polvilho Azedo
1 Xícara - 180g
1/2 Xícara - 90g
1/3 Xícara - 60g
1/4 Xícara - 45g
1 Colher (sopa) - 25g

Chocolate Em Pó/Cacau
1 Xícara - 90g
1/2 Xícara - 45g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 20g
1 Colher (sopa) - 15g

BRIGADEIROS USADOS COMO RECHEIOS NO COOKIE E BROWNIE FAÇA E VENDA

Brigadeiro de Leite Ninho

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 colheres de leite em pó

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da Panela, desligue o fogo, coloque em um recipiente untado, Espere esfriar e forme as bolinhas. Para cobertura, desligue o fogo assim que começar a desgrudar, deixe esfriar e decore com uma manga de confeitar.

Brigadeiro de Caramelo com Flor de Sal 2°

Ingredientes

- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixinha de creme de leite .
- ½ colher (Chá) Flor de Sal
- Castanha de caju para decorar (Q.B)

Modo de preparo

Em uma panela, leve o açúcar junto com a manteiga em fogo baixo até formar um caramelo. Formado o caramelo, adicione o restante dos ingredientes até que o brigadeiro se solte da Panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga. Espere esfriar e forme as bolinhas. Para cobertura, desligue o fogo assim que começar a desgrudar, deixe esfriar e decore com uma manga de confeitar.

BRIGADEIROS USADOS COMO RECHEIOS NO COOKIE E BROWNIE FAÇA E VENDA

Brigadeiro Tradicional

Ingredientes

• 1 lata de leite condensado
• 1 colher (sopa) de manteiga
• 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
• 1 caixinha de creme de leite

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da Panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga. Espere esfriar e forme as bolinhas. Para cobertura, desligue o fogo assim que começar a desgrudar, deixe esfriar e decore com uma manga de confeitar.

Brigadeiro Bicho de Pé

Ingredientes

• 1 lata de leite condensado
• 1 colher (sopa) de manteiga
• 2 colheres (sopa) de pó saborizante de morango
1 caixinha de creme de leite

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes exceto o pó saborizante e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da Panela, assim que der o ponto, adicione o pó saborizante e misture bem.
coloque a massa em um prato untado com manteiga. Espere esfriar e forme as bolinhas.
Para cobertura, desligue o fogo assim que começar a desgrudar, deixe esfriar e decore com uma manga de confeitar.

SUMÁRIO

Cookie tradicional 01

Cookie de aveia com banana 02

Cookie de cream cheese com oreo 03

Cookie de avelã recheado com nutella 04

Cookie recheado faça e venda 05

Brownie tradicional de Chocolate 06

Brownie de Nutella 07

Blondie 08

Brownie Dark com Caramelo salgado e castanha de caju 09

Brownie faça e venda (Pizza Brownie) 10

Bolo Brownie com cookie (tradicional / chocolate) 11


Cookie Tradicional

COOKIE TRADICIONAL

Ingredientes:

125 g de manteiga sem sal em ponto pomada gelada.
3/4 xícara de açúcar.
1/2 xícara de açúcar mascavo.
1 ovo.
1 e 3/4 xícara de farinha de trigo.
1 colher (chá) de fermento em pó
300g de gotas de chocolate (ao leite, branco ou amargo)
1 colher (chá) de essência de baunilha.
Para cookies de chocolate adicione ¼ de xicara de chocolate em pó 50%

Modo de Preparo:

Bata a manteiga com os dois açúcares (e chocolate em pó caso seja cookies de chocolate) até que fique fofa e esbranquiçada, em seguida adicione o ovo e Adicione a farinha e fermento e bata o suficiente até se misturar. (Não bata demais para não desenvolver o glúten da farinha), em seguida misture as gotas de chocolate, Faça bolinhas com a ajuda de uma colher, decore com alguns chocolates por cima e leve para assar em forma com papel manteiga a 180° C por 12 minutos.
Tire da forma com a ajuda de uma espátula, pois os cookies ainda estarão moles e deixe esfriar em uma grade ou prato para que eles sequem.



Cookie de Aveia com Banana

COOKIE DE AVEIA COM BANANA

Ingredientes:

1 banana nanica média;
2 tâmaras secas (ou ameixas secas)
5 colheres (sopa) de aveia em flocos;
1 colher (café) rasa de óleo de coco, ou o de sua preferência.
50g de castanhas variadas
5 gotas de essência de baunilha.
1 colher (café) de mel

Modo de Preparo:

Amasse as bananas e as tâmaras, em seguida adicione todos os outros ingredientes e mexa até que tudo se misture.
Faça bolinhas com a ajuda de uma colher, decore com algumas castanhas por cima e leve para assar em forma com papel manteiga a 180° C por 12 minutos.
Tire da forma com a ajuda de uma espátula, pois os cookies ainda estarão moles e deixe esfriar em uma grade ou prato para que eles sequem.



Cookie de Cream Cheese com Oreo

COOKIE DE CREAM CHEESE COM OREO

Ingredientes:

75 g de manteiga
60 g de cream cheese
¾ xícara (chá) de açúcar
¾ xícara de farinha de trigo
1 colher (cha) de fermento
150g de gotas de chocolate
1 pacote de bolacha oreo quebrado grosseiramente (140 g)

Modo de Preparo:

Bata a manteiga, o cream cheese e o açúcar até que fique fofa e esbranquiçada.
Adicione a farinha e fermento e bata o suficiente até se misturar. (Não bata demais para não desenvolver o glúten da farinha), em seguida misture as gotas de chocolate.
Faça bolinhas com a ajuda de uma colher, passe sobre a bolacha quebrada e leve para assar em forma com papel manteiga a 180° C por 12 minutos.
Tire da forma com a ajuda de uma espátula, pois os cookies ainda estarão moles e deixe esfriar em uma grade ou prato para que eles sequem.



Cookie de Avelã Recheado com Nutella

COOKIE DE AVELÃ RECHEADO COM NUTELLA

Ingredientes:

100 g de manteiga sem sal em ponto pomada gelada.
3/4 xícara de açúcar.
1/2 xícara de açúcar mascavo.
1 ovo.
1 e 3/4 xícara de farinha de trigo.
1 colher (chá) de fermento em pó
150 g de avelas torradas, sem casca e trituradas
Nutella o quanto baste

Modo de Preparo:

Bata a manteiga com os dois açúcares até que fique fofa e esbranquiçada, em seguida adicione o ovo e baunilha e bata até se misturar. Adicione a farinha e fermento e bata o suficiente até se misturar. (Não bata demais para não desenvolver o glúten da farinha), em seguida misture as avelas trituradas. Recheie os cookies com colheradas de nutella (se preferir facilitar, congele colheradas de nutella, e depois recheie o cookie com a nutella congelada facilitando fechar o seu cookie) leve para assar em forma com papel manteiga a 180° C por 12 minutos.
Tire da forma com a ajuda de uma espátula, pois os cookies ainda estarão moles e deixe esfriar em uma grade ou prato para que eles sequem. Caso prefira fazer em formato de torta, em uma forma de fundo removível forrada com papel manteiga, adicione ¾ da massa ajeitando a lateral deixando um dedo mais alto. Adicione a nutella a gosto e em seguida vá fechando com o restante da massa, leve para assar a 180° C por 20 minutos. Tire da forma assim que dar uma leve esfriada com a ajuda de uma espátula, transfira a um prato e decore com nutella.



Bolo de Maçã Integral

COOKIE RECHEADO FAÇA E VENDA

Ingredientes:

100 g de manteiga sem sal em ponto pomada gelada.
3/4 xícara de açúcar.
1/2 xícara de açúcar mascavo.
1 ovo.
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo.
1 colher (chá) de fermento em pó
200g de chocolate ou confeito a escolher.
1 colher (chá) de essência de baunilha.
Recheios a escolher
Para cookies de chocolate adicione ¼ de xicara de chocolate em pó 50%

Modo de Preparo:

Faça o recheio de brigadeiro a escolher, depois faça bolinhas de aproximadamente 10 gramas e leve para congelar.
Para a massa do cookie, bata a manteiga com os dois açúcares (e chocolate em pó caso seja cookies de chocolate) até que fique fofa e esbranquiçada, em seguida adicione o ovo Adicione a farinha e fermento e bata o suficiente até se misturar. (Não bata demais para não desenvolver o glúten da farinha), em seguida misture as gotas de chocolate,
Faça bolinhas grandes, recheie com o brigadeiro a escolher, decore com alguns chocolates ou confeitos por cima e leve para assar em forma com papel manteiga a 180° C por 12 minutos.
Tire da forma com a ajuda de uma espátula, pois os cookies ainda estarão moles e deixe esfriar em uma grade ou prato para que eles sequem.



Brownie Tradicional de Chocolate

BROWNIE TRADICIONAL DE CHOCOLATE

Ingredientes:

250g de chocolate meio amargo
100g de manteiga
2 colheres (sopa) de cacau
2 ovos
1 xicara de açúcar refinado
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de essência de baunilha
3/4 xícaras de farinha de trigo

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180° C, forre uma forma (20x20 cm) com papel manteiga.
Derreta 150g de chocolate (reserve o restante para a massa) com a manteiga no micro-ondas de 30 em 30 segundos tomando cuidado para não queimar ou em banho maria. Depois de derretido adicione o açúcar na mistura de chocolate e mexa bem, os ovos e misture até se dissolver, a essência de baunilha. Por último acrescente o cacau, sal e farinha de trigo peneirada e mexa o suficiente até se misturar. Transfira a massa para a forma e coloque as gotas de chocolate restante por cima.
Leve para assar por aproximadamente 20 minutos. O ponto ideal é quando fazendo o teste do palito, ele saia úmido com pequenas migalhas mas não completamente seco e formado uma camada craquelada por cima da massa. Desenforme e corte em quadrados depois de frio.



Brownie de Nutella

BROWNIE DE AVELÃ COM NUTELLA

Ingredientes:

300g de chocolate blend
200g de manteiga
½ xicara de açúcar mascavo
¾ xicara de açúcar refinado
200g de Nutella
4 ovos
½ xicara de avelã torrados e picados (aproximadamente 60g)
2 colheres (sopa) chocolate em pó 50%
1 pitada de sal
½ xicara de farinha de trigo.

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180° C, forre uma forma (25x25 cm) com papel manteiga.
Derreta o chocolate com a manteiga no micro-ondas de 30 em 30 segundos tomando cuidado para não queimar ou em banho maria.
Depois de derretido adicione os 2 açúcares na mistura de chocolate e mexa bem, os ovos e misture até se dissolver, a nutella e mexa, o cacau, sal e farinha de trigo peneirada e mexa o suficiente até se misturar, Por último adicione as avelãs picadas e mexa (reserve um pouco para colocar por cima da massa).
Transfira a massa para a forma e salpique avelãs por cima.
Leve para assar por aproximadamente 20 minutos. O ponto ideal é quando fazendo o teste do palito, ele saia úmido com pequenas migalhas mas não completamente seco e formado uma camada craquelada por cima da massa. Desenforme e corte em quadrados depois de frio, decore com nutella e avelãs


Blondie

BLONDIE

Ingredientes:

200g de chocolate branco
100g de manteiga
2 ovos
1 xicara de açúcar refinado
1 pitada de sal
1 xicara de farinha de trigo
50g de amêndoas em laminas ou pistache (use 25g de cada se preferir)

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180° C, forre uma forma (20x20 cm) com papel manteiga.
Derreta 150g do chocolate com a manteiga no micro-ondas de 30 em 30 segundos tomando cuidado para não queimar ou em banho maria.
Depois de derretido adicione o açúcar na mistura de chocolate e mexa bem, os ovos e misture até se dissolver, sal e farinha de trigo peneirada e mexa o suficiente até se misturar, Por último adicione as amêndoas ou pistaches picadas e o restante do chocolate branco e mexa
Transfira a massa para a forma. Leve para assar por aproximadamente 20 minutos. O ponto ideal é quando fazendo o teste do palito, ele saia úmido com pequenas migalhas mas não completamente seco e formado uma camada craquelada por cima da massa.
Desenforme e corte em quadrados depois de frio.



Brownie Dark com Caramelo Salgado e Castanha de Caju

BROWNIE DARK COM CARAMELO SALGADO E CASTANHA DE CAJU

Ingredientes:

200g de chocolate 50% ucac
100g de manteiga sem sal
2 ovos
½ xicara de açúcar refinado
½ xicara de açúcar mascavo
1 xícara de farinha de trigo
2 colheres de cacau
1 pitada de sal
50g de castanha de caju
100g de caramel fill (callebaut)
Sal rosa a gosto

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180° C, forre uma forma (20x20 cm) com papel manteiga.
Derreta o chocolate com a manteiga no micro-ondas de 30 em 30 segundos tomando cuidado para não queimar ou em banho maria.
Depois de derretido adicione os 2 açúcares na mistura de chocolate e mexa bem, os ovos e misture até se dissolver, o cacau, sal e farinha de trigo peneirada e mexa o suficiente até se misturar. Transfira ¾ da massa para a forma, adicione o caramel fill cuidadosamente, salpique sal a gosto, as castanhas e cubra com o restante da massa.
Leve para assar por aproximadamente 20 minutos. O ponto ideal é quando fazendo o teste do palito, ele saia úmido com pequenas migalhas mas não completamente seco e formado uma camada craquelada por cima da massa. Desenforme e corte em quadrados depois de frio, decore com caramel fill e castanhas de caju.
Obs: caso não ache o caramel Fill, faça um brigadeiro de caramelo salgado em ponto mole, espere esfriar e faça o mesmo procedimento.



Brownie Faça e venda | Pizza Brownie

BROWNIE FAÇA E VENDA (PIZZA BROWNIE)

Ingredientes:

100g de manteiga sem sal em ponto pomada
6 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 xicara de açúcar refinado
1 xicara de açúcar mascavo
4 ovos
1 xicara de farinha de trigo
50g de castanha de caju

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180° C, forre uma forma redonda (tamanho 20) com papel manteiga.
Em uma vasilha peneire todos os ingredientes secos, em seguida adicione a manteiga e ovos e mexa até que todos os ingredientes se misture, adicione a castanha de caju e transfira a massa para a forma.
Leve para assar por aproximadamente 20 minutos. O ponto ideal é quando fazendo o teste do palito, ele saia úmido com pequenas migalhas mas não completamente seco e formado uma camada craquelada por cima da massa. Desenforme depois de frio, corte em fatias como se fosse pizza, decore com o recheio e confeitos a escolher.


Bolo Brownie | Cookie Tradicional

BOLO BROWNIE COM COOKIE

Ingredientes:

Cookie tradicional

125 g de manteiga sem sal em ponto pomada gelada.
¾ xícaras de açúcar.
1/2 xícara de açúcar mascavo.
1 ovo.
1 e ¾ xícaras de farinha de trigo.
1 colher (chá) de fermento em pó
300 g de chocolate meio amargo picado.
1 colher (chá) de essência de baunilha.
2 pacotes de bolacha oreo (280g)

Brownie de chocolate

200g de chocolate meio amargo
100g de manteiga
2 colheres (sopa) de cacau
2 ovos
1 xicara de açúcar refinado
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de essência de baunilha
¾ xícaras de farinha de trigo

Modo de preparo do Cookie:

Bata a manteiga com os dois açúcares até que fique fofa e esbranquiçada, em seguida adicione o ovo e baunilha e bata até se misturar. Adicione a farinha e fermento e bata o suficiente até se misturar. (Não bata demais para não desenvolver o glúten da farinha), em seguida misture as gotas de chocolate. Reserve.

Modo de preparo do Brownie: Derreta o chocolate com a manteiga no micro-ondas de 30 em 30 segundos tomando cuidado para não queimar ou em banho maria. Depois de derretido adicione o açúcar na mistura de chocolate e mexa bem, os ovos e misture até se dissolver, a essência de baunilha. Por último acrescente o cacau, sal e farinha de trigo peneirada e mexa o suficiente até se misturar. Transfira a massa para a forma e coloque as gotas de chocolate restante por cima.

Montagem: pré-aqueça o forno a 180° C, forre uma forma (25x25 cm) com papel manteiga. Adicione a massa de cookie ajeitando com uma colher, em seguira coloque as bolachas oreo uma do lado da outra. Por fim cubra com a massa de Brownie Leve para assar por aproximadamente 40 minutos. O ponto ideal é quando fazendo o teste do palito, ele saia úmido com pequenas migalhas mas não completamente seco e formado uma camada craquelada por cima da massa. Desenforme depois de frio e corte em quadrados.

AGRADECIMENTOS

Quero agradecer a todos que adquiriram esta apostila (e-book) ou qualquer um dos meus outros cursos de bolos artesanais.
Gratidão enorme pela confiança adquirida em tão pouco tempo, e espero que todos sejam abençoados nessa jornada doce. Que vocês levem o aprendizado deste curso para a vida toda. Que não nos falte motivação para seguir adiante, sempre com nossos sonhos. Pois tenho certeza que todos vocês são capazes de ir muito mais longe. Boa sorte hoje e sempre. Obrigado, até mais.

Larissa Cristy

Lari
BOLOS ARTESANAIS
•DESDE 2013•

DESIGN POR: **FERNANDA ALVES**
nanda.sa@icloud.com | (81) 9 9906-7571