DEIXE SUA VIDA MAIS DOCE

Pri Confeiteira

Nunca foi sorte, sempre foi Deus!





Copos da Felicidade

Pri
confeiteira

Suspiro



4 claras

250 gramas de açúcar refinado

100 gramas de açúcar de confeiteiro

Raspas de limão

Modo de preparo: Parte 1

Em um bowl , coloque as claras e o açúcar refinado ,leve em banho Maria até chegar na temperatura de 60° ,passe um pouquinho entre os dedos e sinta se não tem nenhum grânulo de açúcar ,se não tiver, leve pra batedeira.

Inicie o batimento, deixe bater por aproximadamente 5 minutos , quando chegar em 36° acrescente o açúcar de confeiteiro e as raspas bata por mais 5 minutos .

Suspiro



4 claras

250 gramas de açúcar refinado

100 gramas de açúcar de confeiteiro

Raspas de limão

Modo de preparo: Parte 2
Quando já estiver no ponto de pico firme , já pode tirar da batedeira. Coloque em sacos de confeitar com bico perle (redondo). Forre uma fôrma com papel manteiga e faça sobre ele os pingos de Suspiros. Leve pra secar em temperatura de 80° por aproximadamente de 30 a 40 minutos .
Conservação: em pote fechado , longe da umidade
Validade: 30 dia.

Creme de Ninho com Oreo



Ingredientes:

1 Leite Condensado

2 Cremes de Leite(200)g

50 gramas de chocolate nobre branco

80 gramas de leite Ninho

50 ml de leite

150 ml de chantilly morno

Modo de preparo:

Em uma panela coloque o leite condensado, creme de leite, leite, e leite Ninho. Leve ao fogo médio até o ponto de recheio, desligue o fogo e acrescente o Chocolate branco com o recheio ainda quente e acrescente o chocolate branco. Acrescente o chantily morno no recheio mexa bem e leve pra gelar por aproximadamente 2 horas ou até gelar bem.

Com o recheio bem gelado leve pra batedeira e bata bem até ficar bem cremoso e criar volume. Retire o recheio e acrescente o biscoito Oreo picado, mexa levemente e já está pronto pra utilizar.

Creme de Nutella



Ingredientes:

100 gramas de Nutella

100 gramas de chocolate Nobre derretido

1 creme de leite (200g)

50 ml de chantilly batido

Modo de preparo:

Misture o chocolate nobre ao creme de leite e a Nutella , acrescente o chantily batido , mexendo delicadamente.

Pronto!

Conservação e validade:

3 dias em Geladeira

Mousse de Chocolate



Ingredientes:

100 gramas de chocolate derretido
50 gramas de chocolate em pó
50 gramas de leite condensado
100 gramas de creme de leite
200 ml de chantilly batido

Modo de preparo:

Misture o chocolate derretido ao leite condensado e creme de leite, junte o chocolate em pó ,mexa bem , acrescente em duas partes o chantily batido , mexendo delicadamente ,e já está pronto pra ser utilizado.

Conservação e validade: 3 dias em Geladeira.

Rafaello



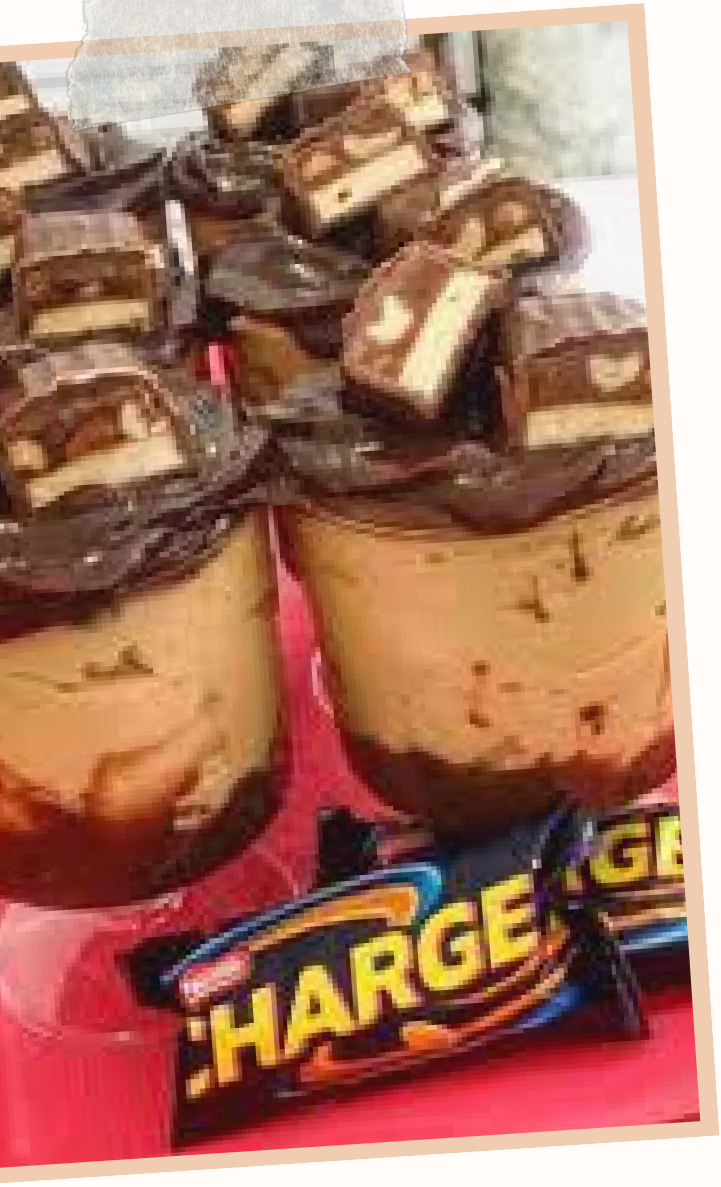
2 cremes de leite
1 leite condensado
200 ml de leite
200 gramas de chocolate branco nobre
40 gramas de farinha de amêndoas ou 10 gramas
pasta de amêndoas
100 gramas de coco ralado

Modo de preparo:

Em uma panela leve todos os ingredientes e mexa sempre até começar a engrossar ,desligue e continue mexendo alguns minutos , coloque num refratário com plástico filme em contato e deixe gelar por aproximadamente 2 horas.

Conservação e validade: Aproximadamente 4 dias sem geladeira.

Creme de Charge



400 ml de leite
1 leite condensado
1 creme de leite
4 colheres de sopa de açúcar cristal
1 colher de sopa de manteiga
60 gramas de chocolate em pó
1 colher de sopa de amido de milho
100 gramas de amendoim triturado

Modo de preparo:
Em uma panela leve o açúcar deixe derreter até ficar na cor caramelo , acrescente a manteiga mexa e logo em seguida o leite condensado , creme de leite , chocolate em pó ,o leite com o amido de milho dissolvido, e mexa sempre até engrossar bem , retire da panela e acrescente o amendoim triturado coloque um plástico filme em contato e leve pra geladeira ,deixe descansar por aproximadamente 2horas e utilize.

Brigadeiro Cremoso Gourmet



Ingredientes:

2 Leite Condensado

2 Cremes de Leite

15g de Glucose

100g de Chocolate Nobre

50g de Chocolate em pó
ou 30g de Cacau

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes numa panela e mexa sempre até começar engrossar , desligue o fogo e continue mexendo um pouco. Leve pra geladeira com plástico filme em contato para descansar por aproximadamente 2 horas.

Conservação e validade:

1 semana em geladeira ou 1 mês congelado

Brigadeiro



2 leites condensado
1 creme de leite
50 gramas de chocolate em pó 50% ou 35 gramas de cacau em pó
10 gramas de manteiga/margarina de boa qualidade
10 gramas de glucose

Modo de preparo:

Em uma panela ,misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio mexendo sempre , quando estiver dando o ponto, abaixe o fogo e continue até ponto cambalhota.
Coloquei sobre um plástico filme e cubra de modo que não fique ar em contato com o Brigadeiro. Deixe descansar em temperatura ambiente por aproximadamente 6 horas antes de utilizar.
Faça as bolinhas e passe no confeito de sua preferência

Creme de Paçoca



400 ml de leite
1 leite condensado
1 creme de leite
1 colher de sopa
de amido de milho
6 paçocas
15 gramas de
Glucose (opcional)

Modo de preparo:

Em uma panela leve todos os ingredientes, e mexa sempre até engrossar bem, coloque um plástico filme em contato e leve pra geladeira ,deixe descansar por aproximadamente 2 horas e utilize.

Conservação e validade : 1 semana em geladeira

Creme de Alpino



Ingredientes:

300 gramas de doce de leite
150 gramas de chocolate nobre derretido
1 creme de leite 200g
60 gramas de chocolate em pó
100 ml de chantilly batido

Modo de preparo:

Em um bowl misture ,o doce de leite o chocolate nobre com o creme de leite ,o chocolate em pó , Acrescente chantily e misture delicadamente .

Conservação e validade: 3 dias em geladeira

Brownie



4 ovos
170 gramas de farinha de trigo
200 gramas de chocolate nobre derretido
250 gramas de açúcar
150 gramas de margarina ou manteiga
Pitada de sal
50 gramas de chocolate em pó 50%

Modo de preparo:

Em um bowl, coloque os ovos ,o açúcar e mexa bem (não precisa incorporar ar). Derreta a manteiga ou margarina e junte com o chocolate derretido, misture bem e junte no bowl, mexa bem, acrescente a pitada de sal ,o chocolate em pó e a farinha peneirando sobre a massa , mexa até misturar.
Leve para assar em forno pré aquecido a 180° por aproximadamente 30 minutos

Brigadeiro de Leite Ninho



2 leites condensado
1 creme de leite
50 gramas de leite Ninho
10 gramas de manteiga/margarina de boa qualidade
10 gramas de glucose

Modo de preparo: Parte 1

Em uma panela ,misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio mexendo sempre , quando estiver dando o ponto, abaixe o fogo e continue até o ponto cambalhota.
Coloquei sobre um plástico filme e ~~cubra~~ de modo que não fique ar em contato com o Brigadeiro. Deixe descansar em temperatura ambiente por aproximadamente 6 horas antes de utilizar. Enrole as bolinhas e Passe no leite ninho.

Brigadeiro de Leite Ninho



2 leites condensado
1 creme de leite
50 gramas de leite Ninho
10 gramas de manteiga/margarina de boa qualidade
10 gramas de glucose

Modo de preparo: Parte 2

Rendimento: aproximadamente 50 Brigadeiros de 17 gramas ou 80 unidades de 10 gramas

Conservação: 1 semana em geladeira ou 2 meses congelado

* É necessário que o Brigadeiro fique em temperatura ambiente para ser trabalhado.

Biscoito



1 xícara de açúcar refinado
1 ovo
1 xícara de margarina Qualy sem sal ou manteiga gelada
3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo de boa qualidade
Coloquei essência de amêndoas
Podes colocar , baunilha ,canela ,noz moscada ,e especiarias em geral

Modo de preparo: Parte 1

misture todos os ingredientes rapidamente tomando cuidado pra não sovar demais a massaabra a massa entre dois papéis manteiga ,com ajuda de um rolo ,com a espessura de aproximadamente 0,5 cm
Com cuidado, podes colocar sobre uma tábua ou bandeja e levar ao freezer deixe lá por no mínimo 6 horas pegue a massa ,corte com o cortador ,no formato desejado , transfira pra forma e leve para o freezer novamente , só até aquecer o forno a 160 °

Biscoito



1 xícara de açúcar refinado
1 ovo
1 xícara de margarina Qualy sem sal ou manteiga gelada
3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo de boa qualidade
Coloquei essência de amêndoas
Podes colocar , baunilha ,canela ,noz moscada ,e especiarias em geral

Modo de preparo: Parte 2

Depois de pré aquecido por 10 minutos , coloque os biscoitos no forno ,assa bem rapidinho , dependendo do formato , não tem um tempo definido. Depois do forno coloque os biscoitos sobre uma grade pra esfriar, em seguida coloque papel toalha no fundo de uma vasilha retangular e coloque os biscoitos sobre o papel toalha pra que absorva qualquer gordura..

Compota de Abacaxi



1 abacaxi descascado e picado sem o miolo

100 gramas de açúcar

Modo de preparo:

Leve numa panela em fogo médio quando levantar fervura abaixe o fogo e deixe reduzir , depois coloque num refratário e deixe esfriar pra utilizar.
Conservação e validade: até 1 semana em geladeira em pote bem tampado.

Frutas Amarelas



½ abacaxi descascado
e picado

1 manga picada
ou 2 pêssegos picados

1 maracujá

100 gramas de açúcar

Modo de preparo:

Leve numa panela em fogo médio quando levantar fervura abaixe o fogo e deixe reduzir , depois coloque num refratário e deixe esfriar pra utilizar.
Conservação e validade: até 1 semana em geladeira em pote bem tampado.

Frutas Vermelhas



600 gramas de frutas vermelhas (morangos, amoras
mirtilos, framboesa)

100 gramas de açúcar

Modo de preparo:

Leve numa panela em fogo médio quando levantar fervura abaixe o fogo e deixe reduzir , depois coloque num refratário e deixe esfriar pra utilizar.
Conservação e validade: até 1 semana em geladeira em pote bem tampado

Conheça nossas Redes Sociais:

Clique nos ícones

Canal - Pri Confeiteira

Grupo - Dicas da Pri

Pri Coradini

Quer mais Receitas? Clique Aqui!