Copos da Felicidade

da

Chef Ada Silva



SEJA BEM VINDA

Que alegria ter você aqui na nossa Apostila de Copos da Felicidade

Como é bom poder dividir com vocês um pouquinho dos meus conhecimentos a respeito dessas Sobremesas de Vitrine que são os Copos da Felicidade.
Por isso é sucesso e venda garantida.

Quero te parabenizar por ter dado esse passo tão importante em sua vida, de investir em conhecimento que nunca é demais. E na área de confeitaria é preciso acompanhar as tendências, sabores, coberturas, decorações e etc.
Se permita conhecer e testar o novo, você pode se surpreender e surpreender outras pessoas.

Tenho dezenas de alunas de aulas presenciais que conquistaram independência financeira após fazer o curso de Copos da Felicidade ou Sobremesas de Vitrine como também é conhecido.
Atendendo inúmeros pedidos resolvi colocar o curso também Online, para atender você que está aqui.

CONHECENDO UM POUCO A CHEF



Pra quem não me conhece sou a Chef Ada Silva de Brasília, graduada em Gastronomia, pós-graduada em Vigilância Sanitária, Coaching Pessoal, Culinarista das empresas Mavalério e Hulalá.

Há 20 anos começava minha paixão por bolos e doces, na verdade desde criança já gostava de inventar receitas, mesmo sem os ingredientes certos eu dava meu jeito.

Em 1999 fiz meu primeiro curso, e comecei a trabalhar com encomendas em casa, daí não parei mais, cada dia queria aprender mais.

Mas o desejo de ensinar, de passar adiante o que já sabia me consumia, aí chegou um tempo onde tive que deixar as encomendas e me dedicar exclusivamente a ministração de aulas em Brasília e em todo o Brasil.

Sou feliz e realizado ensinando o pouco que sei, pois todos os dias aprendo. Em 1993 Deus falou comigo e me disse; filha através da tua vida milhares de vidas serão mudadas, você vai fazer a diferença na vida de muitos. Na época trabalhava de empregada domestica e fiquei sem entender essa promessa de Deus feita pra mim, porque não tinha expectativa de vida naquele momento. Mas mesmo assim me agarrei naquela promessa, confiei de todo meu coração, comecei a orar em cima disso e lembrava a Deus... Senhor estou aqui esperando se cumprir o que me prometeu.

E hoje olho para trás e para o presente, são milhares de vidas mudadas através das minhas aulas, Deus cumpriu sua promessa feita a mim, Ele é fiel, e não é homem para que minta.

Portanto se Ele te prometeu algo confie na hora certa ele vai cumprir.



Hoje tenho um ateliê onde ministro aulas prática, e também sou mentora e criadora do Projeto Social CAPACITANDO VIDAS o qual já ganhou um prêmio como melhor projeto de empreendedorismo do Brasil, já capacitamos mais de 20 mil pessoas para gloria de Deus, aliás Deus mudou a minha história, quando muitos diziam que eu não ia chegar a lugar nenhum que jamais seria alguém na vida. Ele com seu olhar de misericórdia olhou pra mim e disse: Te escolhi para ser vencedora.

De quebradeira de coco babaçu, de empregada domestica (que é uma profissão honrosa) ele me tornou em uma das chefs mais conhecidas de Brasília não para minha gloria, mas para gloria dEle. Assim como mudou minha história pode também mudar a sua. Quando colocamos Deus na frente dos nossos sonhos e projetos tudo da certo.

Sou casada há 20 anos com o Naldo, temos dois filhos, Júlia de 16 anos e Pedro Lucas de 9 anos.

DICAS IMPORTANTES

INGREDIENTES

A primeira coisa pra se ter sucesso com vendas e fidelizar clientes é usar produtos de qualidade.

- Farinha de TRIGO sempre procure a mais branca a mais pura, indico a Venturelli e a Finna
- Leite condensado Moça, Piracanjuba, Itambé e Italac
- Margarinas 80% de lipídios Qualy e Vigor
- Ovos sempre em temperatura ambiente
- Açúcar refinado União para todos os bolos de batedeira
- Açúcar cristal para bolos de liquidificador
- Óleo de Milho, Canola ou Girassol



Lembrando que os produtos citados acima é somente uma sugestão. Faça pesquisa de preço, fiquem atentas as promoções.

ORGANIZAÇÃO

Para sua produção fluir bem é necessário ORGANIZAÇÃO, você precisa de uma agenda ou até mesmo um caderno para anotar sua rotina da semana, o que vai fazer em cada dia para melhorar seu negocio de Bolos Caseiros.

Por exemplo: tire um dia para fazer as compras da semana ou até mesmo do mês.

EMBALAGENS

Geralmente usam-se os Copos Bolhas como são conhecidos.



DIVULGAÇÃO

Gaste um tempo fazendo divulgação dos seus bolos em suas redes sócias e grupos, se você não tiver ninguém pra fazer isso. Quem não é visto não é lembrado.

DURABILIDADE

Todos os copos depois de recheados devem ser guardados em geladeira por 5 dias, os copos com fruas frescas 1 dia.

OBS: Em todos os copos você pode usar Brigadeiro, Frutas frescas, como Morangos e Uvas, pode também fazer uma variedade de recheios contando que se combinem entre si.

UTENSILIOS

- Se você não tem vai precisar de formas de alumínio de furo no meio, existem varias numerações. As mais usadas são: 17 cm, 18 cm, 20 cm, 22 cm, 24 cm
- Espátulas de silicone são as melhores para mexer recheios
- Panelas de fundo grosso sempre que forem fazer recheios
- Todas as receitas estão em xícaras de chá de 240 ml para facilitar a vida de vocês, pois nem todos tem balança. É bom que tenha.
- Invista em uma batedeira Planetária com ela você vai conseguir acelerar mais sua produção indico Arno

FORNO

Para quem pretende investir em um forno indico o da Fisher Turbo 80l

- Sempre pré-aqueça o forno a 180Cº.

Sempre unte bem as formas, pode usar desmoldante que é uma gordura em spray qualquer loja de confeitaria vende facilita muito a vida de quem faz bolo, ou o jeito tradicional untando com margarina e depois enfarinhando.

Receitas

Massa Brownie (Copo Brownie).....9
Massa de Canela (Copo Banoffee).....10
Massa de Cacau (Copo Frutas Amarelas).....11
Massa Red Velvert (Copo Cream Cheese).....12
Massa Pão de Mel (Copo Pão de Mel).....13
Recheios.....14
Recheio Brigadeiro Trufado de Ninho.....14
Recheio Brigadeiro Trufado Meio Amargo.....15
Recheio Mousse de Doce de leite.....16
Recheio Laka Cremoso.....17
Recheio Cream Cheese.....18
Recheio Creme Belga.....19
Recheio Mousse Ninho.....20
Recheio Coulis de Frutas Amarelas.....21
Recheio Brigadeiro de Ninho.....22
Recheio Brigadeiro Escuro.....23

Massa Brownie (Copo Brownie)



Ingredientes

- 400 g de açúcar
- 6 ovos
- 250 g de manteiga sem sal
- 350 g de chocolate meio amargo
- 250 g de farinha de trigo

Preparo

- Derreta o chocolate com a manteiga
- Misture os ovos com o açúcar e mexa bem
- Em seguida junte a mistura de ovos com açúcar ao chocolate derretido acrescente a farinha mexendo bem
- Asse em forma untada e forrada com papel manteiga

Massa de Canela (Copo Banoffee)

Ingredientes



- 3 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de óleo de milho
- ½ xícara de chá de leite
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Preparo

- No liquidificador bata os 4 primeiros ingredientes por 3 minutos
- Desligue transfira a mistura para um bowl
- Junte a farinha misture bem com um fuet
- Asse em forma untada

Massa de Cacau (Copo Frutas Amarelas)

Ingredientes



- 3 ovos
- 120 ml de óleo de milho
- 120 ml de leite com 30 ml de vinagre branco
- 160 ml de água morna com 7 g de café solúvel e 40 g de cacau em pó 100%
- 270 g de açúcar refinado
- 270 g de farinha de trigo
- 8 g de fermento em pó
- 8 g de bicabornato de sódio

Preparo

- Em um bowl coloque os ovos, o óleo o batermilk
- Adicione a mistura de café com cacau, o açúcar, a farinha e mexa bem com um fuet
- Por último acrescente o fermento e o bicarbonato.

Massa Red Velvert (Copo Cream Cheese)

Ingredientes



- 2 ovos
- 50 ml de água
- 100 ml de óleo de milho
- 50 ml de creme culinário
- 5 ml de essência de baunilha
- 100 g de açúcar refinado
- 5 g de cacau em pó **100%**
- 125 g de farinha de trigo
- 8 g de fermento em pó
- Corante em gel vermelho Q.B

Preparo

- Em uma tigela, coloque os ovos, a água, o óleo, creme culinário, a baunilha, o açúcar, o cacau em pó, a farinha de trigo, o fermento e o corante em gel
- Misture muito bem
- Asse em forma untada em forno 180Cº

Massa Pão de Mel (Copo Pão de Mel)

Ingredientes



- 2 ovos
- 1 xícara de chá de mel
- 1 xícara de chá de açúcar mascavo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara de chá de leite
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher (café) de noz moscada
- 1 colher (café) de cravo da índia moído
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 1 colher de sopa de bicarbonato de sódio

Preparo

• Em um bowl misture todos os ingredientes.

Recheios

Recheio Brigadeiro Trufado de Ninho

Ingredientes

- 395 g de leite condensado
- 100 g de creme culinário
- 80 g de leite Ninho
- 100 g de chocolate branco

Preparo

- Em uma panela coloque os 3 primeiros ingredientes mexa bem
- Leve ao fogo mexendo bem até desgrudar do fundo
- Desligue e acrescente o chocolate
- Deixe esfriar
- Se preferir uma mousse acrescente 150 ml de chantilly batido

Recheio Brigadeiro Trufado Meio Amargo

Ingredientes

- 395 g de leite condensado
- 100 g de creme culinário
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó 50%
- 150 g de chocolate meio amargo

Preparo

- Misture todos os 3 primeiros ingredientes em uma panela
- Leve ao fogo mexendo
- Assim que começar desgrudar do fundo acrescente o chocolate e mexa até desgrudar completamente.

Recheio Mousse de Doce de leite

Ingredientes

- 400 g de doce de leite de boa qualidade
- 200 ml de chantilly batido

Preparo

• Misture os 2 ingredientes

Recheio Laka Cremoso

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 600 g de creme de leite
- 135 g de chocolate Laka ou qualquer outro chocolate branco

Preparo

• Misture todos os ingredientes em uma panela

• Leve ao fogo mexendo bem até engrossar

Recheio Cream Cheese

Ingredientes

- 500 g de Chocolate branco
- 200 g de Creem cheese
- 180 g de Creme culinário

Preparo

• Derreta o chocolate
• Acrescente o creme culinário e o cream cheese
• Mexa bem

Recheio Creme Belga

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 300 g de creme culinário
- 200 ml de leite
- 3 gemas peneiradas
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- Essência de baunilha a gosto

Preparo

• Em uma panela misture todos os ingredientes
• Leve ao fogo mexendo até engrossar

Obs: se quiser fazer de chocolate acrescente 200 g de chocolate meio amargo.

Recheio Mousse Ninho

Ingredientes

- 400 g de chocolate branco
- 200 g de creme culinário
- 100 g de Ninho
- 200 ml de chantilly batido

Preparo

• Derreta o chocolate
• Acrescente o creme culinário o leite Ninho
• Mexa bem
• Após frio acrescente o chantilly batido

Recheio Coulis de Frutas Amarelas

Ingredientes

- 50 g de damascos picados
- 1 manga tomy picada
- Suco concentrado de 2 maracujás
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de água

Recheio Brigadeiro de Ninho

Ingredientes

- 395 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 3 colheres de sopa de Leite Ninho
- 1 colher de sopa rasa de farinha de trigo

Preparo

- Em uma panela misture todos os ingredientes
- Mexa bem
- Leve ao fogo baixo mexendo até desgrudar do fundo da panela

Recheio Brigadeiro Escuro

Ingredientes

- 395 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó 50%
- 1 colher de sopa rasa de farinha de trigo

Preparo

- Em uma panela coloque todos os ingredientes
- Mexa bem
- Leve ao fogo baixo mexendo até soltar do fundo da panela