Apostila Complementar Curso Copos da Felicidade

Parte 1



Sejam bem vindas

Esse curso sobre copos da felicidade é a moda do momento. Uma sobremesa diferente que deu super certo para todo mundo que vende. Vou te ensinar que é o PRINCIPAL elemento dos copos que é a combinação de recheios

Vamos falar sobre as combinações

Geralmente nao se coloca bolo no copo, porque vai dar a impressão de Bolo no Pote !

Temos que mostrar ao cliente o diferencial do nosso produto.

Então as combinações são baseadas em : cremes, frutas, brownie,brigadeiro,trufas

Segue exemplo abaixo! 👇



Existe uma regra pra combinações

Não! Uma dica que dou e não usar bolo.

Use sempre frutas cortadas e colocadas na lateral do copo, e por cima decore a gosto usando brigadeiros (que eu acho muito suculento e atrativo) e frutas pode usar chantilly também para a finalização.

DICAS PARA OS RECHEIOS

Sempre use os recheios em temperatura ambientes ou frios.

Use geleias caseiras porém frias

Evite usar chantininho(a validade cai para 2 dias) se for uma venda rápida ok

Frutas: procure usar frutas frescas isso vai te ajudar na durabilidade do copo recheado.

O morango fresco vai te dar a durabilidade de 3 dias.

A banana também 3 dias.

Uvas 4 dias

Morango,banana e uva são as frutas mais usadas nos copos

Vou mostrar os tamanho que mais se usam

Para quem está começando e quiser usar um copo pequeno, não tem problema nenhum, assim seu cliente conhece seu novo produto.

Lembrando : Quando for montar seu copo, monte com amor com calma,delicadeza porque esse copo pode tanto te atrair muitos novos clientes,ou pode perder clientes! **ELES COMEM COM OS OLHOS**

Gente mesmo rendendo bem as receitas que vou passar pra vocês, agente sabe que receita que rende da pra cobrar mais barato e vender mais. Porém tudo tem gasto, tudo vai dinheiro, pra nós fazer tem que ter a quantidade certa dentro de cada copo, não pode ficar melado e bagunçado os cremes (parecendo que bateu tudo no liquidificador antes de colocar no copo)

Os copos são visual demais , mostra realmente cada produto usado. Cada separação do que vem dentro dele. Então vamos tentar fazer o mais perfeito possível. Sério gente se vocês caprichar, nunca mais deixará de vender esse copos.

Depois é só ir inovando, criando para seus clientes!

Eu uso 340ml

Padronizei,se eu for usar um maior seria de 380 ou 400ml

Então vendo de 12,00 a 14,00 (quando vão morango e uva)



360 ml



420ml



270ml

Exemplo

Tampa lisa: 12,00

Tampa bolha : 14,00 (porque cabe brigadeiro e fruta ou a decoração desejada)

Vamos aos recheios

CREMES E RECHEIOS TRUFADOS

DANETE

1 litro de leite

1 leite condensado

1 creme de leite

2 barras de 180 gramas de chocolate meio amargo

2 gemas

4 colheres de sopa cheias de maisena

gotas de baunilha

MODO DE PREPARO

Leve tudo ao fogo brando menos o chocolate e o creme de leite , mexa até engrossar , acrescente o chocolate picado e o creme de leite, mexa até ate derreter o chocolate

CREME DE COCO

1 litro de leite

2 leite condensados

1 garrafa de 200 ml de leite de coco

100 gramas de coco ralado

4 gemas

4 colheres de sopa de maizena

gotas de baunilha

Mexer td até engrossar

CREME BASICO PARA PAVE

1 litro de leite

1 leite condensado

3 gemas

4 colheres de sopa de maisena ou cremogema (prefiro cremogema, por dar mais sabor)

gotas de baunilha

Mexer até engrossar

Esse creme vc pode acrescentar varias variações como : Ameixas em calda, geieias de morango, damasco, doce de abacaxi, paçoca, cerejas em calda , amendoim picado, pé de moleque quebradinho, por ser um creme neutro dá pra variar nos sabores

CREME DE LEITE NINHO

1 litro de leite

1 leite condensado

1 creme de leite

4 colheres de sopa de maisena

3 gemas

6 colheres de sopa bem cheias de leite ninho

1 barra de 180 gramas de chocolate branco

gotas de baunilha

mexa td em fogo brando até engrossar

BRIGADEIRO DE NUTELLA

4 leite condensados

4 cremes de leite

1 pote de Nutella de 350 gramas

levar tudo ao fogo brando mexer até engrossar

depois de frio vocês podem acrescentar biscoito Oreo picado, bis ou morangos

BRIGADEIRO DE PAÇOCA

1 lata de leite condensado

1 creme de leite

5 paçocas rolha

mexer em fogo brando até ficar cremoso

BRIGADEIRO CREMOSO DE LEITE NINHO COM CHOCOLATE BRANCO

1 leite condensado

1 creme de leite

3 colheres de sopa de leite ninho

100 gramas de chocolate branco

mexer tudo até ficar cremoso

vcs podem picar uns morangos fica show

BRIGADEIRO DE PUDIM DE CAIXINHA

1 leite condensado

1 creme de leite

1 barra de 180 gramas de chocolate branco ou preto (dependendo do sabor do pudim)

1 caixinha de pó de pudim do sabor que preferir

mexer tudo em fogo brando , se quiser em ponto de recheio , depois que abrir fervura, mexer por 3 minutos em fogo baixo, ponto de enrolar, mexer até desgrudar da panela

PAVE DE BANANA FRITA

faça o creme básico de pavê (Receita acima)

12 bananas prata ou d'água maduras , corte ao meio no sentido do comprimento, frite na margarina (fica mais saborosa) passe as tiras de banana no açúcar com canela

Biscoito da sua preferência , só montar as camadas, creme, biscoito e banana, finalizo com creme e tiras de banana por cima

RECHEIO DE CHANTYLLI COM BISCOITO OREO

bata o chantilly como de costume

triture biscoitos Oreo com recheio e tudo no chantilly, misture e recheie seu bolo ou pavê

MOUSSE DE BRIGADEIRO COM M e M'S

1 caixa de 200 ml de chantilly

1 receita de brigadeiro de colher (1 leite condensado, 1 creme de leite e 3 colhes de sopa de Nescau)

Faça o brigadeiro deixe esfriar , bata o chantilly , depois de batido acrescente o brigadeiro frio salpique os m'ms

vc pode no lugar do m'ms substituir por paçoca , pé de moleque, Ovomaltine, pedaços de chocolate meio amargo

BRIGADEIRO DE AMEIXA

1 leite condensado

1 creme de leite

100g de ameixas fervidas sem açúcar e sem caroços

Depois das ameixas fervidas e frias, misture o leite condensado e o creme de leite mexa em fogo brando até ficar cremoso

você pode substituir por outras frutas como passas ao rum, damasco

CREME DE COCO: 1 litro de leite, 2 latas de leite condensado; 3 gemas (guarde as claras); 200 ml de leite de coco; 2 colheres (de sopa) cheias de farinha de trigo ou amido de milho; 1 lata de pêssego em calda.

Bata os ingredientes no liquidificador, menos o pêssego Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Espere esfriar, pique os pedaços de pêssego e reserve. Reserve também a calda para regar o bolo.

Cobertura: 3 claras bem geladas (já reservadas);200 g de açúcar peneirado (importante peneirar); 1 colher (sobremesa) de emulsificante (vendido em loja de festas); 1colher (sopa) de baunilha Corante alimentício da sua preferência

preparo: Bata todos os ingredientes na batedeira até ficar firme (quando se levanta os batedores fica um buraco).

Recheio de Brigadeiro Mole: 2 latas de leite condensado; A mesma medida da lata de leite comum; 1 colher de (sopa) de maizena ;2 colheres de (sopa) de chocolate em pó; 4 colheres de (sopa) de achocolatado; 1colher de (sopa) de margarina; 1 lata de creme de leite com soro. Em uma panela, misturar bem todos os ingredientes, menos o creme de leite, levar ao fogo fazer um creme. Tirar do fogo. Misturar o creme de leite e mexer bem. Está pronto o creme.

Recheio de Leite em Pó Creme: 200g de leite em pó (aconselho o famoso Leite Ninho mesmo) - 1 lata de leite condensado - 100g de manteiga sem sal - 1 lata de creme de leite (sem soro, bem gelado) - 1 copo de chantilly batido Modo de preparo: Bater a manteiga, o leite condensado na batedeira, até formar um creme, acrescentar o leite em pó e bater mais um pouco. - Acrescentar o creme de leite. Desligar e misturar levemente o chantilly batido.

Recheio Cítrico: 150 g de açúcar 2 colheres (sopa) de farinha de trigo 2 colheres (sopa) de raspas de laranja; 120 ml de suco de laranja; 2 colheres (sopa) de suco de limão siciliano, 1 ovo; 1 xícara (60 g) de chantilly. Modo de preparo: Numa panela, misture o açúcar, a farinha, o suco de laranja, as raspas de laranja, o suco de limão e o ovo. Leve ao fogo médio e cozinhe, mexendo sempre, até que engrosse. Tire este creme do fogo e deixe que esfrie completamente. Depois que estiver frio, misture delicadamente ao chantilly.

Recheio de Limão 1/2 xícara (100 g) de açúcar 1/4xícara (30 g) de amido de milho (maisena) 1/4 colher (chá) de sal 2 gemas deovo3/4 xícara (180 ml) de água 1/3 xícara (80ml) de suco de limão siciliano 2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de preparo Numa panela junte o açúcar, a maisena e o sal e misture bem.Bata as gemas com a água e junte ao açúcar na panela. Cozinhe em fogo médio, mexendo sem parar, até engrossar. Retire do fogo, adicione o suco de limão e a manteiga. Misture, cubra com filme plástico (encoste o filme no creme) e deixe esfriar antes de servir

Recheio de Amêndoas 1/4 xícara (50 g) de açúcar 5 colheres (chá) de amido de milho(maisena) 1 pitada de sal 1 xícara (240 ml) de leite 2 ovos 2 colheres (sopa)de licor de amêndoa (tipo Amaretto)

Modo de preparo Misture numa panela o açúcar, maisena e sal. Numa tigela, bata os ovos com o leite e junte com o açúcar na panela. Deixe ferver e engrossar, mexendo sem parar. Deixe por mais 2 minutos no fogo e retire. Adicione o licor, misture bem e cubra superfície do creme com filme plástico para não formar uma película. Deixe esfriar completamente antes de usar.

Creme de Limão: 1 pote de manteiga ou margarina 1 kg de açúcar Suco de 12 limões sicilianos 12 ovos batidos

Modo de preparo Junte a manteiga, o açúcar e o suco de limão numa panela em fogo baixo e cozinhe até engrossar e o açúcar dissolver.Apague o fogo e adicione delicadamente os ovos batidos enquanto ainda está quente. Deixe esfriar e sirva. Mantenha na geladeira

FERRERO ROCHER :180g de Nutella (1 pote) 100g de creme de leite Castanha de Caju picada a gosto

Modo de fazer: Misture todos os ingredientes e utilize. Se você achar que ficou muito mole, leve à geladeira para ficar numa consistência mais dura.

LEITE CONDENSADO COM NOZES 1/2lata de leite condensado cozido em panela de pressão por 40 minutos 100 gramas de nozes trituradas 1 colher (sopa) de conhaque ou rum

Modo de Fazer Misture todos os ingredientes e recheie

TRUFA ECONÔMICA 250g de chocolate ao leite 75 ml de leite de vaca 1 colher (sopa) de conhaque

PREPARO Derreta o chocolate no microondas por 2 minutos e 30 segundos na potência média, ou em banho-maria, misture bem até derreter o chocolate totalmente. Junte os demais ingredientes até obter um creme homogêneo. Leve para gelar para tomar mais consistência.

CREMOSO DE TANGERINA COM DAMASCOS: 250g de chocolate branco 200g de creme de leite 80g de damascos bem picados, 2 colheres (sopa) de pasta concentrada para sorvete de tangerina

PREPARO Derreta o chocolate e acrescente os outros ingredientes.

RECHEIO TRUFADO DE CAIPIRINHA E FRUTAS VERMELHAS: 250g de chocolate branco 200g de Creme de Leite 2 colheres (sopa) de Cachaça ou Vodka 2 colheres (sopa)de pasta concentrada para sorvete de frutas vermelhas

PREPARO Derreta o chocolate branco, acrescente o creme de leite a cachaça e a pasta concentrada de frutas vermelhas.

TRUFA DE MARACUJÁ: 300 gramas de chocolate branco derretido 01 colher de pó de sorvete sabor maracujá 04 gotas de corante amarelo 04 gotas de essência de maracujá Leite gelado ou creme de leite com soro.

MODO DE PREPARAR: Derreta o chocolate branco e empregue o restante dos ingredientes, deixando por ultimo o leite gelado. Mexa bem com um fouet e leve a geladeira para pegar consistência.

BRIGADEIRO DE AMEIXA: 1 lata de leite condensado 1colher de manteiga 100g de ameixas preta em pedaços e 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO : Leve ao fogo o leite condensado com a manteiga mexendo até aparecer o fundo da panela; misture a ameixa picada e retire do fogo e misture o creme de leite.

Recheio de Abacaxi: 1 lata de leite condensado 1 lata de creme de leite sem soro 3 colheres de maisena 2 latas de leite (medida da lata de leite condensado) 3 gemas peneiradas 1 abacaxi grande picadinho sem o miolo 1/2copo de açúcar

MODO DE PREPARO : Leve ao fogo o leite condensado, as gemas e o leite com a maisena dissolvida. Misture sempre até engrossar. Deixe esfriar e leve a geladeira. Leve ao fogo o abacaxi com o açúcar e deixe cozinhar por 20 minutos, mexendo de vez em quando. Deixe esfriar e reserve, depois de gelado bata o creme na batedeira com o creme de leite. Acrescente o doce de abacaxi e leve para gelar mais alguns minutos.

Recheio de Coco: 3 xícaras (chá) de água 3 xícaras (chá) de açúcar 250 gramas de coco ralado

MODO DE PREPARO : Leve ao fogo a água e o açúcar até formar uma calda em ponto de fio fraco. Coloque o coco e leve ao fogo novamente até parecer cocada (fica úmido e brilhante). Desligue o fogo. Deixe esfriar e use.

Recheio de Abacaxi 1 abacaxi bem picadinho 2 xícaras (chá) de açúcar 1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO : Coloque os ingredientes na panela. Leve ao fogo e cozinhe bem até ficar dourado.

Recheio de abacaxi com Doce de Leite: 1 abacaxi pequeno 1/2 xícara de açúcar 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO : Coloque a late de leite condensado na panela de pressão, após pegar pressão, conte 15 minutos e depois desligue (não abra a lata quente pois pode explodir e você poderá se queimar) Deixe esfriar e vá para a próxima etapa. Corte o abacaxi em cubos, leve ao fogo juntamente com o açúcar e deixe ferver até quase formar uma calda, com uma peneira separe o abacaxi da "calda" e misture-o com o doce de leite, misture juntamente com o creme de leite.

Recheio de Creme de Limão: 1 lata de leite condensado, Suco de 4 limões, 1 caixinha de creme de leite (200 mL)

MODO DE PREPARO : Bater no liquidificador o leite condensado e o suco de limão até engrossar. Após adicionar o creme de leite e bater mais um pouco. Leva à geladeira.

Recheio de Baba de Moça: 1 lata de leite condensado 6 gemas peneiradas 1 vidro de leite de coco (200 mL)

MODO DE PREPARO : Colocar todos os ingredientes numa panela e ir mexendo até engrossar. Não deixar ferver.

Doce de leite com Ameixa 2 xícaras de doce de leite 200 g de ameixas secas sem caroço, picadas e regadas com rum.

MODO DE PREPARO: Deixe as ameixas picadas em 2 colheres de sopa de rum por 20 minutos, escorra e misture no doce de leite

Doce de leite com nozes: 800g de doce de leite cremoso, 150gr de nozes levemente quebradas, 1 colher (sopa) de licor de cacau

MODO DE PREPARO : Misture o licor com o doce de leite e aplique sobre o bolo cortado e umedecido.Em seguida espalhe as nozes sobre todo o doce de leite.

Recheio de trufa: 400gr de chocolate misturado ao leite e meio amargo picados 300gr de creme de leite ou 1 lata sem o soro, gotas pequenas de chocolate à gosto

MODO DE PREPARO : Pique os chocolates e coloque em uma vasilha. Adicione o creme de leite e leve ao microondas por um minuto, retire e misture muito bem e se necessário vá colocando mais 30 segundos e misturando até que esteja totalmente derretido e cremoso.Deixe esfriar até começar a engrossar levemente.Não deixe engrossar demais. Aplique sobre o doce de leite e espalhe as gotas de chocolate sobre a trufa

Cobertura de Ganache: 400gr de chocolate misturados ao leite e meio amargo picados,395gr de creme de leite

MODO DE PREPARO : Misture o creme de leite com o chocolate e leve ao microondas de 30 em 30 segundos mexendo a cada pausa até que fique totalmente derretido e lisinho. Aguarde esfriar para utilizar sobre o bolo

Recheio de Damasco 200 g de damascos secos 1 1/2 xícara de suco de laranja 6 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO : Cozinhe os damascos com o suco de laranja até ferverem. Tampe a panela e cozinhe os damascos em fogo baixo até ficarem macios. Bata no processador de alimentos com o açúcar até obter um purê.

Doce de Leite Caseiro: 3 litros de leite integral, 2 colheres (chá) de canela em pó (opcional) 2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio, 3 xícaras(chá) de açúcar .

MODO DE PREPARO : Misture em uma panela grande todos os ingredientes e leve para cozinhar. Assim que ferver, reduza o fogo e cozinhe por 2 horas e 45 minutos, mexendo de vez em quando, ou até obter um doce de leite cremoso. Se preferir o doce de leite escuro, junte a canela aos demais ingredientes e cozinhe, depois de levantar fervura, por 3 horas e 15 minutos.

Recheio Trufado de Maracujá: 600 gramas de chocolate branco puro derretido, 60 ml de creme de leite de caixa, 80 ml de suco concentrado de maracujá, polpa de um maracujá fresco.

MODO DE PREPARO: Misture o chocolate com o creme de leite e adicione o suco e a polpa de maracujá. Mexa bem até ficar uma massa lisa e homogênea.

Brigadeiro Branco:

1 lata de leite condensado . 1colher (sopa) de manteiga, 1 colher (chá) de essência de baunilha, 1 caixinha de creme de leite

Levar ao fogo todos os ingredientes exceto a baunilha.Mexer até engrossar. Retire do fogo e acrescente a baunilha. Deixe esfriar para usar.

Recheio de coco: 200 g de coco em flocos, 200 g de manteiga, 2 latas de leite condensado, 6 gemas

MODO DE PREPARO : Coloque a manteiga em um recipiente e leve ao fogo em banho-maria até derreter. Acrescente o leite condensado e as gemas e bata muito bem. Leve ao fogo baixo e cozinhe mexendo para não grudar. Retire do fogo e acrescente o coco aos poucos, misture bem e deixe amornar.

Recheio de Brigadeiro e Bis:

1/2caixa de bis picadinho, 1 receita de brigadeiro mole de sua preferência(se quiser pode misturar um pouco se chantilly no brigadeiro já frio , vai virar uma mousse de brigadeiro e colocar bis picado (pode substituir os chocolates: sonho de valsa, kitkat, diamante negro, chocolate alpino)

Doce de Leite com COCO:

2 latas de leite condensado cozidas por 30 minutos, 200 grs. de coco ralado, 1 lata de creme deleite

MODO DE PREPARO : Em uma tigela misture bem os ingredientes, e seu recheio está pronto para ser usado.

RECHEIO DE DOCE DE ABOBORA: 1 quilo de abóbora descascada e picada 2 xícaras de chá de açúcar, 200 grs. de coco ralado, 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO : Em uma panela, coloque a abóbora picada e o açúcar. Leve ao fogo, mexendo de vez em quando, por 20 minutos. Retire do fogo, acrescente o coco e o creme de leite, misture bem, deixe esfriar

Recheio de Morango e chocolate: 2 latas de leite condensado, 2 latas de creme de leite, 2 copos de suco de morango , 2 copos de iogurte natural, 2 caixas de morangos cortados, 1 tablete de chocolate meio amargo e Chantilly a gosto

MODO DE PREPARO: No liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite, o iogurte natural e o suco de morango e bata tudo. Em uma panela, derreta o chocolate em banho-maria e reserve. Em uma tigela, coloque o recheio batido, o chocolate derretido, acrescente o chantilly, quantidade de sua preferência e mexa bem para que o creme incorpore todos os ingredientes.

RECHEIO DE NUTELLA: 2 potes grandes de Nutella 400gr de avelã. Só misturar e está pronto.

COBERTURA E RECHEIO DE LEITE EM PÓ PARA BOLOS: 02 gemas, 01 colher de margarina ou manteiga, 03 colheres de açúcar, ½ lata de leite condensado ½ lata de creme de leite sem soro, 01 xícara de leite em pó.

MODO DE PREPARO: Bater na batedeira os 3 primeiros ingredientes até formar um creme aí adicione o leite condensado e o creme de leite sem soro,o leite em pó por último. Bater novamente apenas para misturar os ingredientes acrescentados e colocar o leite em pó; mexer agora com uma colher e colocar um tempo na geladeira e depois usar para rechear e cobrir o bolo. Observação: após colocar o recheio no bolo, pode-se espalhar bombom picado sobre ele.

RECHEIO DE BRIGADEIRO BRANCO:

1 lata de leite condensado. 1 lata de creme de leite, 300g de cerejas picadas (ou morangos ou coco ralado ou pedaços de chocolate meio amargo,castanhas...) 1 colher de sopa de manteiga rasa,sem sal.

MODO DE PREPARO : Em uma panela coloque o leite condensado e a manteiga, leve ao fogo por 10 minutos, retire do fogo, junte o creme de leite e as cerejas picadas e misture bem

CREME DE SONHO DE VALSA: 2 caixas de pó para pudim de chocolate 2 latas de leite condensado, 1/2 litro de leite, 1 lata de creme de leite. 10 bombons

MODO DE PREPARO: numa panela misture todos os ingredientes, menos o creme de leite. Leve ao fogo até ferver e engrossar. Tire do fogo e acrescente o creme de leite. Misture bem e deixe esfriar, esfarele os bombons e misture com o creme, deixe alguns para decorar.

COBERTURA DE CHOCOLATE:

3 colheres de sopa de açúcar, 4 colheres de sopa de achocolatado, de preferência que seja Nescau, 1 lata de creme de leite sem soro.

MODO DE PREPARO: Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até esquentar a mistura. Espere esfriar um pouco e cubra o copo.

COBERTURA FÁCIL:

4 colheres de sopa de leite 1/2 xícara de chá de chocolate em pó 1 colher de sopa de manteiga 1xícara de chá de açúcar .

MODO DE PREPARO : Modo de Preparo: Leve tudo em fogo baixo, e mexa até levantar fervura Jogue ainda quente em cima do bolo

RECHEIO DE CHOCOLATE :

2 latas de creme de leite sem soro (gelado)2 xícaras de (chá) de açucar2 xícaras (chá) de chocolate do padre, 200 g de manteiga em tablete.

MODO DE PREPARO: Bater na batedeira a manteiga até ficar cremosa, misturar o açúcar ainda batendo, juntar o chocolate, tornar a bater bem. Desligue a batedeira, coloque o creme de leite e misture com a colher. Recheie e cubra o bolo

MOUSSE DE MORANGO COM SUSPIRO:

1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite sem soro, 1/2 pacote de gelatina sabor morango, 1 xícara de chantilly, 1kg de morangos e suspiros picadinhos.

MODO DE PREPARO: Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite sem soro e o pó para gelatina. Mexa até formar um creme Espere esfriar, acrescente o chantilly e ½ kg dos morangos picados e suspiros picados.

Mousse de Chocolate com Cerejas:

500gr de chocolate meio amargo derretido, ½ xícara(chá) água, 01 colher (sopa) gelatina em pó incolor sem sabor, 02 xícaras (chá)creme de leite, 01 xícara (chá) chocolate em pó, 01 colher (sopa) de emulsificante para sorvete, 01 xícara (chá) cerejas cortadas ao meio.

MODO DE PREPARO: Derreter o chocolate,hidratar a gelatina e aquecer o creme de leite. Levar a batedeira junto com o chocolate em pó e o emulsificante. Bater tudo na velocidade máxima até esfriar. Levar a geladeira por pelo menos 1 hora.

Recheio de Doce de Leite

Ingredientes

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

Modo de preparo

Cozinhe a lata de leite condensado por 40 minutos, espere esfriar e abra. Misture com o creme de leite e, em

seguida, recheie o bolo.

Recheio de Laranja

Ingredientes

80 ml de água

12 gramas de gelatina branca em pó sem sabor

480 ml de suco de laranja

5 ovos passados na peneira

20 gramas de maizena

270 gramas de açúcar

1 caixinha de creme de leite

Modo de preparo

Coloque água numa tigelinha, polvilhe com a gelatina e reserve. Numa panela, coloque o suco de laranja, os

ovos peneirados (não raspe a peneira – jogue fora), a maizena e o açúcar. Misture, leve ao fogo brando e

cozinhe, mexendo sempre, até engrossar. Junte a gelatina amolecida na água e cozinhe, mexendo sempre, até

derreter. Tire do fogo e junte o creme de leite. Deixe esfriar e reserve na geladeira até o recheio começar afirmar.

Recheio de Ameixa

Ingredientes

200 gramas de ameixas pretas

1lata de leite condensado

1 lata (a mesma medida) de água

1 caixa de mistura para pudim sabor baunilha

1 colher (sopa) de margarina

Modo de preparo

Leve o leite condensado, a água e a mistura para pudim ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme. Junte a

margarina, as ameixas picadas e misture.

Recheio de Leite

Ingredientes

1 lata de leite condensado

1 litro de leite

4 colheres (sopa) de maizena

Essência de sua preferência

Modo de preparo

Misture tudo em uma panela e mexa constantemente até engrossar. Retire do fogo, espere esfriar e use.

Recheio de Damasco

Ingredientes

1 lata de leite condensado

100 gramas de damascos secos

4 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

Coloque os damascos em uma panela e cubra-os com água fria (coloque água o suficiente para cobrir os frutos).

Leve ao fogo e cozinhe em fogo brando até que amoleçam. Escorra-os e coloque-os no liquidificador.

Acrescente o leite condensado, o açúcar e bata bem. Despeje em uma panela, leve ao fogo brando e mexa com a

colher de pau. Quando iniciar a fervura, retire a massa do fogo.

Recheio de Passas

Ingredientes

1 lata de leite condensado

1 lata (a mesma medida) de açúcar

1 lata (a mesma medida) de leite

1 colher (sopa) bem cheia de margarina sem sal

250 gramas de passas secas sem sementes

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo brando e mexa com a colher de pau. Quando iniciar a fervura, retire a

massa do fogo.

Recheio de Abacaxi

Ingredientes

1 coco grande ralado

350 gramas de açúcar

2 abacaxis

1 colher (sopa) de margarina sem sal

1 pacote de gelatina em pó sabor abacaxi

Modo de preparo

Rale os abacaxis sem os miolos no lado grosso do ralador. Misture todos os ingredientes, leve ao fogo brando e

mexa com a colher de pau. Quando iniciar a fervura, retire a massa do fogo.

RECHEIO TRUFADO:

• 400g de chocolate meio amargo

• 450 ml de creme de leite sem soro

• 2 colheres (sopa) de glucose

• 2 colheres (sopa) de conhaque

Derreta os chocolates com o creme de leite, acrescente a glucose e o conhaque e misture bem. Leve para gelar e

use para rechear o bolo.

RECHEIO CROCANTE:

• 2 latas de leite condensado cozido na pressão por 45 minutos

• 1 xícara (chá) de pé- de- moleque picadinho

Misture os dois ingredientes e recheie o bolo.

DELICIA NEVADA:

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

5 claras

5 gemas

Raspa de limão

1. Misture o leite com o leite condensado e leve ao fogo para ferver, mexendo sempre.

2. Abaixe o fogo e deixe cozinhar.

3. Bata as claras em neve, até obter uma consistência firme.

4. Coloque as claras em neve no leite fervente, um pouco de cada vez, deixando cozinhar dos dois lados. Retire

com uma escumadeira e coloque num pirex. Reserve.

5. Bata as gemas com um pouco de leite frio e junte ao leite que sobrou na panela , sem tirar do fogo. Mexa por

mais alguns minutos até obter consistência cremosa. Acrescente a raspa do limão.

GANACHE:

350 g de chocolate meio amargo

500 ml de creme de leite fresco

2 colher (chá) de xarope de milho

ganache de chocolate:

600 g de chocolate meio amargo

3 xícaras (chá) de creme de leite fresco

1. Numa tábua, pique o chocolate. Transfira para uma panela e junte com o creme de leite fresco. Leve ao fogo

baixo e deixe cozinhar por 15 minutos, mexendo sempre.

2. Coloque o creme de chocolate numa tigela grande e misture com o xarope de milho. Quando esfriar, cubra

com filme e leve à geladeira por no mínimo 2 horas, mexendo bem a cada 15 minutos.

3. Se a ganache ainda não estiver fria e firme o suficiente, deixe na geladeira por mais 1 hora, mexendo a cada 15

minutos. Pode ser feito no dia anterior. Neste caso, não há necessidade de mexer a cada 15 minutos.

Ganache de Chocolate:

1. Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria ou no forno de micro ondas. Para fazer o banho-maria, leve

uma panelinha com um pouco de água ao fogo médio. Quando começar a ferver, abaixe o fogo e encaixe uma

tigela com chocolate sobre a panela. A água não deve encostar no fundo da tigela, pois o calor do vapor é suficiente para derreter o chocolate. Assim que derreter, retire a tigela da panela.

COBERTURA E RECHEIO DE CHOCOLATE:

2 latas de leite condensado

1 medida de lata de leite

3 ovos

1 caixinha de creme de leite

2 colheres (sopa) de açúcar

1. Em duas tigelinhas, separe as claras das gemas.

2. Numa panela, junte o leite, as gemas e o leite condensado e leve ao fogo médio até ferver, mexendo sempre.

Abaixe o fogo e continue mexendo. Quando o creme começar a desgrudar do fundo da panela, conte 5 minutos e

desligue. Deixe esfriar.

3. Na batedeira, coloque as claras e bata até o ponto neve. Acrescente o açúcar e continue batendo por mais 3

minutos. Junte o creme de leite à e bata rapidamente para misturar por, aproximadamente, 30 segundos.

RECHEIO DE MOUSSE DE DAMASCO LIGHT:

150 g de damasco

200 g de iogurte natural desnatado

2 colheres (sopa) de leite em pó

COMO FAZER:

1. Numa panela pequena, coloque os damascos, cubra com água e leve ao fogo alto. Quando ferver, abaixe o

fogo e deixe cozinhar por 20 minutos ou até que os damascos fiquem macios. Em seguida, desligue o fogo e

escorra a água.

2. No liquidificador, junte os damascos cozidos e o iogurte e bata por 1 minuto, ou até obter um creme

homogêneo.

3. Transfira o creme para uma tigela, acrescente o leite em pó e misture muito bem.

BABA-DE-MOÇA:

1 lata de Leite condensado

1 vidro de leite de coco (200ml)

3 gemas

Em uma panela, misture o Leite condensado, o leite de coco e as gemas e leve ao fogo baixo , mexendo sempre,

até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos). Retire do fogo e deixe esfriar.

COBERTURA DE CHOCOLATE E CANELA:

1 lata de Creme de Leite

50 g de Chocolate Meio Amargo picado

1 colher (chá) de canela em pó

Aqueça o Creme de Leite em banho-maria, sem deixar ferver. Junte o Chocolate Meio Amargo e mexa até que

ele se dissolva completamente. Acrescente a canela e misture bem. Use a seguir.

RECHEIO TRUFADO DE MARACUJÁ

Derreta 500grs choco branco nobre. Quando esfriar coloque 1 caixinha de creme de leite sem soro e 1/2 xícara

de suco de maracujá concentrado. Mexa SEM FOGO até dar uma encorpada.

CREME TRUFADO BRANCO

200g de chocolate branco nobre

1 lata de Leite Condensado

1 cx de creme de leite

1 colher (sopa) de glucose branca.

Misture todos os ingredientes muito bem e leve ao fogo baixo, mexendo de 15min a 20min ponto de colher

CREME DIPLOMATA:

150g de margarina

200g de açúcar

100g de castanha de caju

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de rum

200g de chocolate meio amargo

Modo de preparo:

Bata na batedeira a manteiga com o açúcar. Junte o creme de leite, a castanha de caju, o rum e o chocolate

derretido em banho-maria, misture tudo e recheie.

Combinação: Massa de chocolate - Calda de chocolate: Bata no liquidificador:

1/2 lata de creme de leite, 1/2 lata de leite condensado, 1/2 litro de leite, 2 colheres (sopa) de chocolate e 1 colher

(café) de aroma de rum

Obs: o leite precisa sempre estar fervido.

CREME DE CHOCOLATE COM MORANGOS:

300g de chocolate ao leite

300g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite com soro

1/4 xícara (chá) de rum

1 colher (chá) de baunilha

1 xícara (chá) de morangos picados

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo em banho-maria até formar uma mistura homogênea. Empregue frio.

Calda de Cacau e Morango: 1/2 litro de leite, 1/4 de xícara de licor de cacau, 3 colheres (sopa) de açúcar, 1

xícara (chá) de morangos. Bater tudo no liquidificador deixe gelar antes de molhar o bolo.

CREME DE SONHO DE VALSA:

300 ml de leite

50gde açúcar

2 colheres (sopa) de maizena

1 lata de cajuzinho pronto

1/2 xícara de (chá) de castanha de caju picada

5 bombons sonho de valsa

opcional - 1 colher (sopa) de conhaque

Modo de preparo:

Misturar os 4 primeiros ingredientes, leve ao fogo até engrossar. Retirar do fogo e acrescente o conhaque, a

castanha de caju e os bombons picados. Misturar tudo e deixar esfriar.

Calda de amendoim: 1/2 litro de leite, 1 xícara de (chá) de licor de amendoim, 2 colheres (sopa) de açúcar, 1

colher (sopa) de chocolate em pó, 1 xícara (chá) de creme de leite. Bater tudo no liquidificador.

CREME DE CHOCOLATE COM COCO:

1 vidro de leite de coco pequeno

3 ovos

2 latas de leite condensado

1 colher de margarina

1 xícara (chá) de chocolate

1 xícara (chá) de coco seco

Modo de preparo:

Bata os ovos no liquidificador, depois junte o restante dos ingredientes e bata mais 2 minutos, em seguida

despeje em uma panela e leve ao fogo baixo e mexa até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar.

Calda de chocolate com leite de coco: 1/2 litro de leite, 1 xícara (café) de leite de coco, 3 colheres (sopa) de

chocolate meio amargo derretido, 2 colheres (sopa) de açúcar. Misture todos os ingredientes, leve ao fogo deixe

ferver por 5 minutos, retire do fogo e deixe esfriar.

CREME MESTRE OU CREME DE CONFEITEIRO:

1/2 litro de leite

2 gemas peneiradas

2 colheres (sopa) de maizena

1/2 xícara (chá) de açúcar

100nl de creme de leite

1/2 colher (sopa) de essência de baunilha

Modo de preparo: Leve ao fogo todos ingredientes menos a essência e o creme de leite, cozinhe até engrossar.

Retire do fogo, junte o creme de leite e a essência, utilize frio. Validade: 5 dias na geladeira.

Obs: Nas lojas de produtos para festa já encontra o pó básico de creme de confeiteiro, há várias marcas e é bem

prático.

CREME AO RUM:

6 gemas peneiradas

8 colheres (sopa) de glaçúcar peneirado

250g de manteiga sem sal

100g de chocolate meio amargo derretido e frio

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 lata de creme de leite gelado e sem soro

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

4 colheres (sopa) de rum

Modo de preparo: Na batedeira, bata as gemas com o glaçúcar. Deixe bater até ficar um creme homogêneo. Em seguida, acrescente os chocolates, creme de leite e por ultimo coloque a essência e o licor. Validade 5 dias na geladeira.

CREME DE ABACAXI:

3 gemas peneiradas

200g de açúcar

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

500 ml de leite

500ml de suco de abacaxi concentrado

Baunilha a gosto

Casca de um limão.

Modo de preparo: Em uma panela coloque todos os ingredientes.

Leve ao fogo baixo e mexa até engrossar. Deixe esfriar. Validade 3 dias na geladeira.

CREME BARILOCHE:

500ml de creme de leite freso

200g de manteiga sem sal

300g de doce de leite

2 colheres (sopa) de cacau

1 cálice de licor de café

Modo de preparo: Na batedeira bata o creme de leite fresco até formar chantilly.

Acrescente a manteiga na temperatura ambiente, coloque o doce de leite e o cacau, bata bem e por último junte o

licor. Validade 3 dias na geladeira.

CREME ROSE:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite com o soro.

1/2 lata de leite

2 gemas peneiradas

1 caixa de gelatina sabor morango

1 colher (chá) de farinha de trigo

1colher (café) de essência de framboesa

3 colheres (sopa) de licor creme de cassis ou rum.

Modo de preparo: Junte o leite condensado, a farinha, o creme de leite, o leite e as gemas, leve ao fogo,

mexendo sempre até formar um creme fino.

Retire do fogo, junte a gelatina e mexa rapidamente. Volte ao fogo por mais alguns minutos até obter um creme

espesso. Desligue

o fogo e acrescente o licor e a essência e deixe esfriar. Validade 3 dias na geladeira.

CREME DE BAUNILHA:

2 xícaras (chá) de leite

4 colheres (sopa) de açúcar ou 1/2 lata de leite condensado

5 gotas de baunilha

1 gema peneirada

3 colheres (sopa) de maizena

Modo de preparo: Misturar todos os ingredientes, levar ao fogo e mexer até engrossar, deixe esfriar. Serve para

rechear tortas e bolos.

CREME SILVESTRE:

1 lata de leite condensado

1/2 envelope de refresco de morango

1 lata de creme de leite

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de maizena

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

Modo de preparo: Leve ao fogo o leite, creme de leite e o leite condensado até aquecer.

Depois junte a farinha e a maizena dissolvido em um pouco de leite e mexa até engrossar. Depois de frio

acrescente o pó do refresco.

Fonte: Programa Mulheres.

CREME DE NOZES:

2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de margarina

2 xícaras (chá) de nozes picadas

Modo de preparo: Leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite, a margarina,

a farinha de trigo, quando começar a dar ponto de brigadeiro apague o fogo e acrescente as nozes picadas.

CREME DE CHOCOLATE BRANCO:

1 1/2 litro de leite

500g de creme de confeiteiro em pó

200g de chocolate branco

500 ml de chantilly batido

Essência de baunilha a gosto

Modo de preparo: Coloque o leite em uma panela e deixe ferver acrescente o creme de confeiteiro

e leve ao fogo baixo mexendo sempre até obter um creme liso e agregue o chocolate, deixe esfriar e leve a geladeira.

Com o creme bem gelado adicione o chantilly batido e a baunilha, misture até obter um creme leve e aerado.

CREME DE AVELÃS:

200g de chocolate meio amargo picado

100g de chocolate ao leite picado

1 xícara (chá) de pasta de avelãs (Jandu ou Nutella)

Essência de rum ou a bebida

1/2 xícara (chá) de avelãs trituradas

1 xícara (chá) de chantilly batido

Modo de preparo: Derreter os chocolates em banho-maria, deixe esfriar.Bata na batedeira a pasta de avelãs por 5

minutos, desligue a batedeira , misture o chocolates derretidos e frios, as avelãs e o chantilly batido.

CREME DE COCO:

1 lata de leite condensado

1 lata medida de leite

1 vidro de leite de coco

4 gemas peneiradas

4 colheres (sopa) de maizena

300g de coco em flocos seco

Modo de preparo: Leve ao fogo todos os ingredientes até obter um creme liso.

CREME PÂTISSERIE (confeiteiro):

1 litro de leite

3 gemas peneiradas

350g de açúcar

100g de maizena

Essência de baunilha

2 colheres (sopa) de rum

2 colheres (sopa) de manteiga

8 bombons Serenata do Amor

Modo de preparo: Leve ao fogo, o leite, as gemas, o açúcar e a maizena, até obter um creme firme.

Desligue o fogo e misture o restante dos ingredientes, Deixe esfriar. Sobre o recheio do bolo, picar o bombom.

CREME DE FRUTAS (Qualquer fruta em calda da sua preferência)

2 xícaras (chá) de pêssego em caldas

2 gemas peneiradas

1 xícara (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de leite

4 colheres (sopa) de maizena

1 envelope de gelatina sem sabor hidratada em 1/2 xícara de água

Essência de rum ou a bebida

2 xícaras (chá) de chantilly batido

Modo de preparo: Bater o pêssego no liquidificador, levar o pêssego batido, as gemas, o leite, o açúcar e a

maizena, deixe engrossar.

Misture a gelatina. Deixe esfriar e misture o chantilly batido.

BABA DE DAMASCO:

1 xícara (chá) de açúcar

250g de damasco

Água suficiente para cozinhar

Modo de preparo: Cozinhar os damascos com a água. Bater no liquidificador, colocar em uma panela com o

açúcar para cozinhar até ponto de geléia.

BABA DE MOÇA:

8 gemas peneiradas

1 xícara (chá) de açúcar

1 vidro de leite de coco

Modo de preparo: Levar ao fogo até engrossar.

Depois juntar a geléia c/ a Baba de Moça.

RECHEIO CASADINHO ESPECIAL

CREME DE CHOCOLATE:

2 latas de leite condensado

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

100g chocolate meio amargo

300 ml de creme de leite

100g de chocolate granulado

100g de chocolate picado

Modo de preparo: Junte o leite de condensado, o creme de leite, o chocolate em pó e a farinha,

leve ao fogo até engrossar, retire e junte o chocolate em barra picado e depois de frio o chocolate granulado.

CREME DE COCO:

1 lata de leite condensado

2 latas medida de leite

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

200g coco seco

1 xícara (chá) de chocolate picado.

Modo de preparo: Leve tudo ao fogo, menos o chocolate, até engrossar, deixe esfriar e junte o chocolate.

EMPREGUE OS DOIS RECHEIOS NO MESMO COPO.

CREME DE CHOCOLATE C/ CAFÉ E LARANJA:

1 pote de doce de leite c/ chocolate

100g de chocolate meio amargo

100 ml de creme de leite

1 colher (sopa) de café solúvel

1 colher (sopa) de essência de laranja

500ml de chantilly batido

Modo de preparo: Leve a batedeira, o chocolate derretido, o creme de leite, o doce leite,bata bem, depois coloque

o café solúvel, e bata mais um pouco.

Sem o chantilly é uma trufa, com o chantilly um creme delicioso para copo.

CREME DE CHOCOLATE C/ ABACAXI:

1 pote de doce de abacaxi c/coco

100g de chocolate branco picadinho

500 ml de chantilly batido.

Modo de preparo: Derreter o chocolate em banho-maria, e misturar os outros ingredientes.

RECHEIO ESPECIAL DE COCADA CREMOSA:

2 potes de cocada cremosa - 400g.

2 potes medidas de chantilly batido bem firme.

Modo de preparo: Misture tudo e empregue no bolo.

SUGESTÃO: Usar estes 3 recheios no mesmo copo.

CROCANTE DE BRIGADEIRO C/ MARACUJÁ

1 pote de 1k de brigadeiro

300g de chocolate ao leite

200 ml de creme de leite

1 xícara (chá) de chocolate picadinho

2° CREME:

2 xícaras (chá) de geléia de maracujá

1/2 lata de creme de leite

1/2 lata de leite condensado

Modo de preparo: Derreter o chocolate e colocar o creme de leite, leve a batedeira junto com o brigadeiro pronto, bater bem, depois misture o chocolate picado.

2° Creme: Misture tudo e intercale com o 1° creme.

SENSAÇÃO DE MORANGO:

1 pote de 400g de bicho de pé

1/2 L de chantilly batido

1 xícara (chá) de geléia de morango

Modo de preparo: Misture tudo, caso queira acrescentar morangos picados.

RECHEIO TIPO GALAK C/ DAMASCO:

1 lata de leite condensado

2 latas de creme de leite

1 colher (sopa) pó p/ sorvete sabor creme

3 colheres (sopa) de maizena

300g de chocolate branco picado

150g de damascos

2 xícaras (chá) de chantilly batido.

Modo de preparo: Leve ao fogo em uma panela o leite condensado,o creme de leite, o pó p/ sorvete e maizena,

mexa até obter um creme leve,

junte o chocolate picado e mexa até derreter, deixa esfriar e junte o damasco picadinho.

SUGESTÃO: Pode trocar o damasco por: morango,nozes, abacaxi ou pêssego.

CREME ACETINADO DE AMEIXA SABOR DOCE DE LEITE.

1L de leite integral

500g de creme de confeiteiro em pó

20 gotas de aroma de doce de leite

200g de ameixas picadas

100g de chantilly batido

Modo de preparo: Em uma panela, misture o leite, o creme de confeiteiro e leve ao fogo, mexendo até obter um

creme espesso,

depois misture as ameixas picadas. Deixe esfriar. Depois incorpore o chantilly delicadamente ao creme e no final

coloque a essência.

PINACOLADA:

2 abacaxis (cortados em pequenos cubos)

2 xícaras (chá) de açúcar

300g de chocolate branco

200ml de leite de coco

1 caixinha de gelatina sabor abacaxi

500 ml de chantilly batido

300g de coco ralado em flocos seco

1 xícara de suco de abacaxi concentrado

3 colheres (sopa) de maizena.

Modo de preparo: Em uma panela coloque o abacaxi e o açúcar, deixe cozinhar por 20 min., espere esfriar e

reserve. Em uma panela coloque o suco e o amido deixe engrossar em seguida acrescente a gelatina, o leite de

coco e o chocolate, acrescente o abacaxi

e coco, deixe esfriar e misture delicadamente o chantilly ao creme.

RECHEIO 4 LEITES (MUITO BOM!)

Ingredientes:

1 caixinha de leite condensado (395 g)

1 caixinha de creme de leite (200 g)

200 ml de leite de coco

100 g de leite em pó

Modo de preparo

Misture tudo em uma panela e mexa até se misturar por completo.

Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até dar o ponto de recheio firme.

Deixe esfriar e utilize.

TODOS ESSES RECHEIOS,CREMES E COBERTURAS

Podem ser usados em bolo no pote

Creme: Quando se trata de serem mais leves como : Quando usa chantilly, creme de confeiteiro

Recheios: Quando se trata de Brigadeiro, trufado recheios mas pesados

RECEITA DO BROWNIE DOS COPOS

Brownie Ingredientes

4 ovos

1 1/2 chá de açúcar refinado (200ml)

3 colheres sopa de margarina

200gr de chocolate meio amargo ou ao leite

1 pitada de sal (realça o sabor, mais e opcional)

1 xícara de chá de farinha de trigo sem fermento

5 colheres sopa de chocolate em pó 50%

Preparo: bala os ovos com o açúcar numa bacia até misturar. Derreta o chocolate em barra junto, e a margarina. Junte os dois. Acrescente essa mistura nos ovos batidos com o açúcar, depois coloque i chocolate em pó e misture. Por último misture a farinha e a pitada de sal. Obs: Após colocar a farinha de trigo, misture apenas até sumir a farinha. Não misture em excesso! Assar em forno pre aquecido 200* por 30 minutos Ponto quando você espetar o palito , ele sairá unido porém com aspecto de bolo bem molhadinho.