MINI CURSO

Caseirinhos Lucrativos

POR
JULIANA GOMES



@JUGOMES.CONFEITARIA

Massa Incrível de Baunilha

Ingredientes:
285gr de ovos
450gr de açúcar refinado
225gr de leite
200gr de óleo
330gr de farinha de trigo
15gr de fermento
1 colher de sopa de baunilha

Modo de preparo:
Na batedeira coloque o açúcar com os ovos até virar um creme claro e espumoso
Diminua a velocidade e adicione o leite, óleo e a baunilha
Fora da batedeira adicione os ingredientes secos: farinha e fermento, mexa com o fouet até a massa ficar homogênea

Rendimento total da massa crua: 1.450gr

Massa Incrível de Chocolate

Ingredientes:
285gr de ovos
450gr de açúcar refinado
225gr de leite
200gr de óleo
240grgr de farinha de trigo
50gr de cacau em pó 100%
15gr de fermento
1 colher de sopa de baunilha

Modo de preparo:
Na batedeira coloque o açúcar com os ovos até virar um creme claro e espumoso
Diminua a velocidade e adicione o leite, óleo e a baunilha
Fora da batedeira adicione os ingredientes secos: farinha, cacau e fermento, mexa com o fouet até a massa ficar homogênea

Rendimento total da massa crua: 1.400gr

Cobertura Base

Ingredientes:
395gr de leite condensado
400gr de creme de leite
20gr de leite ninho
50gr de chocolate branco (opcional)

Modo de preparo:
Misturar o leite condensado, creme de leite, leite em pó e o chocolate e mexa até o ponto ensinado no video

Para saborizar o creme, você vai adicionar nele ainda quente diversos tipos de saborizantes para chegar no sabor que deseja.
Ex: amendoim, coco, nesquik, pasta saborizante, redução, geleias e etc...