COOKIES LUCRATIVOS



POR DAIANA CALDEIRA



ÍNDICE

- APRESENTAÇÃO 3
- COOKIE TRADICIONAL 4
- COOKIE DE NUTELLA 5
- COOKIE OREO 6
- COOKIE TRADICIONAL MMS 7
- COOKIE RED VELVET COM NUTELLA 8
- COOKIE RED VELVET CHOCOLATE 9
- COOKIE RED VELVET CREAM CHEESE 10
- COOKIE RED VELVET NINHO 12
- COOKIE CHOCOLATE 14
- COOKIE CHOCOLATE NUTELLA 15
- COOKIE CHOCOLATE MMS 16
- COOKIE BEM CASADO 17
- COOKIE CHURROS 18
- COOKIE PISTACHE 19
- COOKIE NOZES 20
- COOKIE NESQUIK 21
- COOKIE NINHO COM NUTELLA 22
- COOKIE CAPUCCINO COM CHOCOLATE 23
- COOKIE LIMÃO 24
- COOKIE KINDER 26
- COOKIE FIT 27
- COOKIE ROMEU E JULIETA 28
- TORTA COOKIES 29
- COOKIES BANHADO 30
- SANDUÍCHE DE COOKIES 31
- DICAS PARA UM COOKIE PERFEITO 32
- DICAS DE CONSERVAÇÃO E VALIDADE 32
- DICAS DE CONGELAMENTO 33
- CUSTO E SUGESTÃO DE VENDAS 33
- FORNECEDORES 34
- TABELA DE GRAMAGEM 36
- AGRADECIMENTOS 37



APRESENTAÇÃO

Graduada em Enfermagem, tornou-se confeiteira ao conhecer esse universo para fazer as festas infantis de seus filhos.

No ano de 2014 começou a transformar vidas e formar confeiteiras através de aulas particulares e em turmas no seu próprio ateliê, inciado na cidade de Salvador/BA e sediado atualmente em Fortaleza/CE, aonde hoje administra e está a frente de toda a produção de sobremesas do Delivery Donuts do David, idealizado pelo seu filho de 12 anos, vencedor do Reality Show do SBT (Júnior Bake Off 3).

Agregou para sua didática paciência e dedicação, e já formou mais de 800 alunas em todo o Brasil em diversos segmentos da confeitaria, como bolos decorados, sobremesas, donuts, e etc.





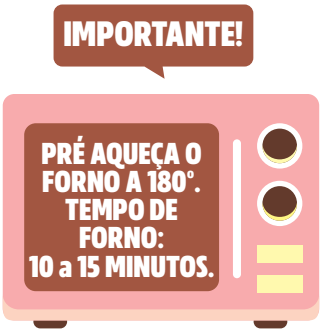
COOKIE TRADICIONAL



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 150 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de gotas de chocolate





MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo, a essência e o sal;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento e o bicarbonato de sódio;
- Por fim adicione as gotas de chocolate com uma espátula ou colher;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem.

DICAS:

- Caso deseje cookies mais altos, acrescente 30g de farinha de trigo;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas;
- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira.

RENDIMENTO: entre 8 e 10 cookies

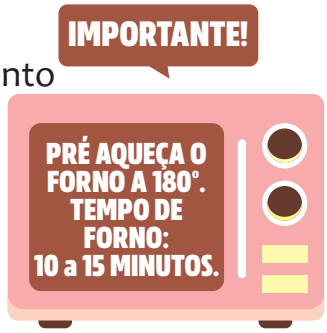


COOKIE DE NUTELLA



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 180 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de nutella



MODO DE PREPARO



- Divida a Nutella em 8 a 10 porções e leve para gelar no papel manteiga;
- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo, a essência e o sal;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento e o bicarbonato de sódio;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa do cookies, abra na mão e coloque uma porção de Nutella fechando com mais um pouco de massa;
- Leve para geladeira por mais 30 minutos;
- E leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem.

DICAS

- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a douras nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas;
- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira.

RENDIMENTO: 8 a 10 cookies



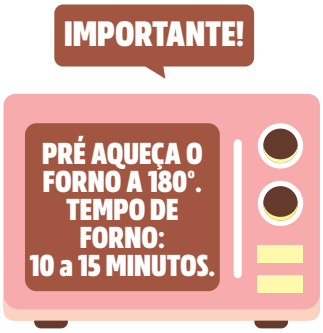
COOKIE OREO



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 180 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 120 g de biscoito oreo





MODO DE PREPARO

- Retire o recheio das bolachas de oreo e quebre grosseiramente;
- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo, a essência e o sal;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento e o bicarbonato de sódio;
- Acrescente os biscoitos quebrados e mexa delicadamente com a espátula;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa do cookies;
- Leve para geladeira por mais 30 minutos;
- E leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas.

RENDIMENTO: 8 a 10 cookies



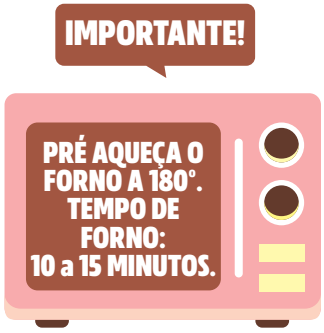


COOKIE TRADICIONAL MMs

INGREDIENTES



- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 180 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de gotas de chocolate
- 150 g de mms para decorar



MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo, a essência e o sal;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento e o bicarbonato de sódio;
- Por fim adicione as gotas de chocolate com uma espátula ou colher;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa;
- Coloque MMS por toda superfície dos cookies;
- E leve para assar por aproximadamente 10 á 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas.

RENDIMENTO: 8 a 10 cookies

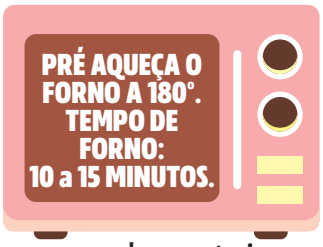


COOKIE RED VELVET COM NUTELLA



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 150 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de Nutella
- 1 colher de sopa de corante em gel vermelho morango
- 30 g de gotas de chocolate para decorar



MODO DE PREPARO

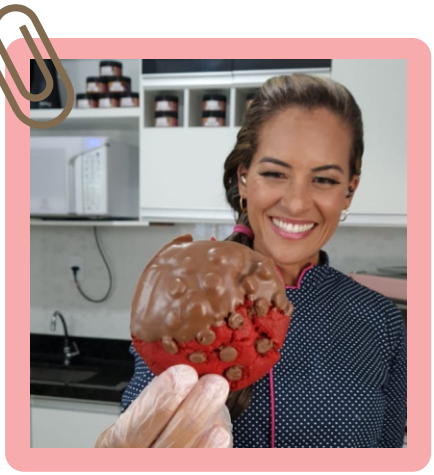
- Divida a Nutella em 8 a 10 porções e leve para congelar no papel manteiga;
- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo, a essência, o sal e o corante em gel;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento, o bicarbonato de sódio;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus ;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa, abra na mão e coloque uma porção de Nutella fechando com mais um pouco de massa e coloque gotas de chocolate na superfície;
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- Caso deseje cookies mais altos, acrescente 30g de farinha de trigo;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a douras nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas.

RENDIMENTO: 8 a 10 cookies

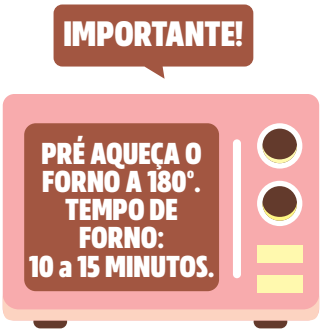
COOKIE RED VELVET COM CHOCOLATE



INGREDIENTES



- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 180 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de barra de chocolate ao leite
- 1 colher de sopa de corante em gel vermelho morango



MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo, a essência, o sal e o corante;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento e o bicarbonato de sódio;
- Por fim adicione as gotas de chocolate com uma espátula ou colher;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus ;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa e amasse colocando um pedaço de aproximadamente 30 g de chocolate dentro da massa e feche cobrindo todo chocolate;
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a douras nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas.

RENDIMENTO: 8 a 10 cookies



COOKIE RED VELVET COM CREAM CHEESE



BRIGADEIRO DE CREAM CHEESE

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 150 g de cream cheese
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 1 colher de sopa de sumo de limão

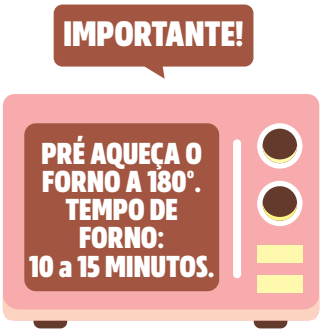
MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes menos o sumo do limão e o cream cheese, ligue o fogo e mexa até desgrudar do fundo da panela, por fim acrescente o cream cheese e continue mexendo até ponto de brigadeiro, desligue o fogo e acrescente o sumo do limão mexendo até uniforme, retire do fogo e deixe esfriar.

INGREDIENTES



- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 180 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de barra de chocolate ao leite
- 1 colher de sopa de corante em gel vermelho morango
- Brigadeiro de cream cheese



MODO DE PREPARO

- Faça 8 a 10 bolinhas de brigadeiro e leve para geladeira para gelar em uma folha de papel manteiga;
- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo, a essência, o sal e o corante;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento e o bicarbonato de sódio;



COOKIE RED VELVET COM CREAM CHEESE

- Por fim adicione as gotas de chocolate com uma espátula ou colher;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa e amasse colocando um brigadeiro dentro de cada massa e feche cobrindo todo brigadeiro;
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas;
- Caso deseje decorar em cima também reserve um pouquinho das gotas de chocolate para colocar nas bolinhas antes de irem para geladeira.

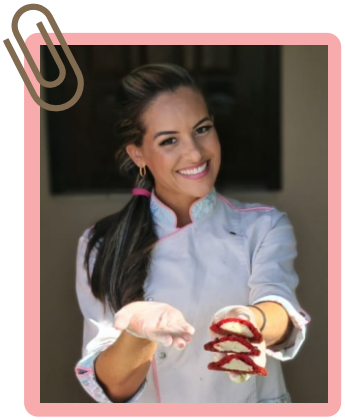
RENDIMENTO: 8 a 10 cookies







COOKIE RED VELVET COM NINHO



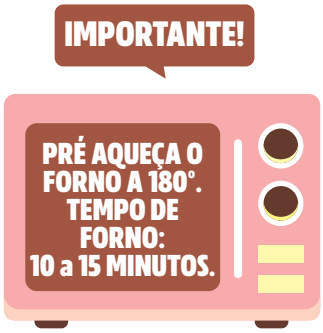
BRIGADEIRO DE NINHO

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 150 g de leite e pó

MODO DE PREPARO

- Misture o leite em pó com o creme de leite e dilua bastante, se necessário bata no liquidificador acrescente a mistura na panela com o leite condensado, ligue o fogo e mexa até desgrudar do fundo da panela mexendo até ponto de brigadeiro, desligue o fogo e deixe esfriar.

INGREDIENTES



- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 180 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de barra de chocolate ao leite
- 1 colher de sopa de corante em gel vermelho morango
- Brigadeiro de ninho



MODO DE PREPARO

- Faça 8 a 10 bolinhas de brigadeiro e leve para geladeira para gelar em uma folha de papel manteiga;
- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo, a essência, o sal e o corante;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento e o bicarbonato de sódio;
- Por fim adicione as gotas de chocolate com uma espátula ou colher;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;

COOKIE RED VELVET COM NINHO

- Em uma forma untada ou com papel manteiga, faça bolinhos com a massa e amasse colocando um brigadeiro dentro de cada massa e feche cobrindo todo brigadeiro;
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem;
- Depois de frio polvilhe leite em pó por cima dos cookies.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas;
- Caso deseje decorar em cima também reserve um pouquinho das gotas de chocolate para colocar nas bolinhas antes de irem para geladeira.

RENDIMENTO: 8 a 10 cookies





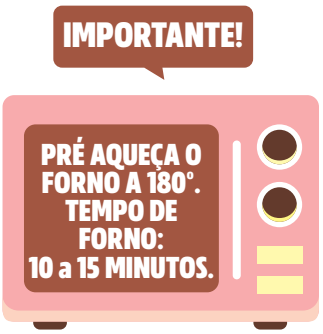
COOKIE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 160 g de farinha de trigo sem fermento
- 40 g de chocolate em pó 33%
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de gotas de chocolate





MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo e o sal;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento, bicarbonato de sódio e o chocolate em pós misturados;
- Por fim adicione as gotas de chocolate com uma espátula ou colher;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa;
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Verifique se laterais estão mais firmes e o centro continuará mais molinho, pra retirar do forno.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje seu cookie mais macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas;
- Caso deseje decorar em cima também reserve um pouquinho das gotas de chocolate para colocar nas bolinhas antes de irem para geladeira.

RENDIMENTO: 8 a 10 cookies

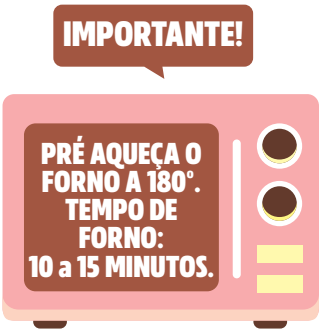
COOKIE CHOCOLATE COM NUTELLA



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 160 g de farinha de trigo sem fermento
- 40 g de chocolate em pó 33%
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de nutella





MODO DE PREPARO

Faça 8 a 10 bolinhas de Nutella e leve para geladeira para gelar;
Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
Continue batendo e adicione o ovo e o sal;
Adicione a farinha de trigo sem fermento, bicarbonato de sódio e o chocolate em pós misturados;
Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
Pré aqueça o forno a 180 graus;
Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa;
Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
Verifique se laterias estão mais firmes e o centro continuará mais molinho, pra retirar do forno.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje seu cookie mais macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas;
- Caso deseje decorar em cima também reserve um pouquinho das gotas de chocolate para colocar nas bolinhas antes de irem para geladeira;
- Deixe seus cookies esfriar numa grade para que fique mais sequinho e crocante por fora;

RENDIMENTO: 8 a 10 cookies

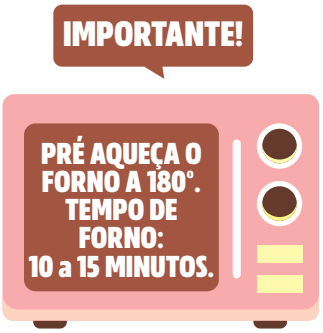
COOKIE CHOCOLATE MMs



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 160 g de farinha de trigo sem fermento
- 40 g de chocolate em pó 33%
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 100 g de mms (13 unidades para cada cookie)





MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo e o sal;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento, bicarbonato de sódio e o chocolate em pós misturados;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa;
- Coloque Mms por toda superfície dos cookies;
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 á 15 minutos;
- Verifique se laterias estão mais firmes e o centro continuará mais molinho, pra retirar do forno.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje seu cookie mais macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas;
- Deixe seus cookies esfriar numa grade para que fique mais sequinho e crocante por fora.

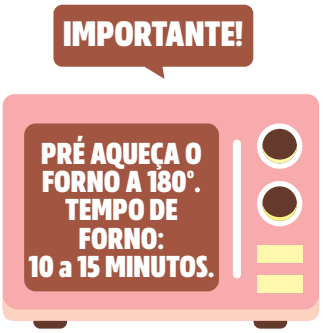
RENDIMENTO: 8 a 10 cookies

COOKIE BEM CASADO



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 180 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de doce de leite



MODO DE PREPARO



- Divida o doce de leite em 8 a 10 porções e leve para gelar no papel manteiga;
- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo, a essência e o sal;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento e o bicarbonato de sódio;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa do cookies, abra na mão e coloque uma porção de doce de leite fechando com mais um pouco de massa;
- Leve para geladeira por mais 30 minutos;
- E leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem;

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas;
- Deixe seus cookies esfriar numa grade para que fique mais sequinho e crocante por fora.

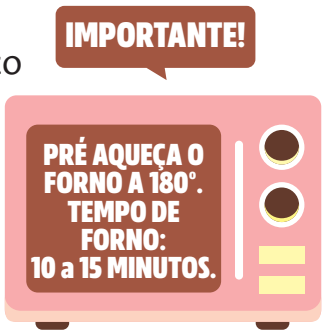
RENDIMENTO: 8 a 10 cookies

COOKIE CHURROS



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 180 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de doce de leite
- 6 g de canela em pó
- 100 g de açúcar refinado



MODO DE PREPARO



- Divida o doce de leite em 8 a 10 porções e leve para gelar no papel-manteiga;
- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo e o sal;
- Adicione a farinha de trigo fermento, o bicarbonato de sódio e metade da colher de sopa de canela e misture;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa do cookies, abra na mão e coloque uma porção de doce de leite fechando com mais um pouco de massa;
- Leve para geladeira por mais 30 minutos;
- E leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem;
- Depois de frio, misture o restante da canela e o açúcar refinado e polvilhe sobre os cookies.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas;
- Deixe seus cookies esfriar numa grade para que fique mais sequinho e crocante por fora.

RENDIMENTO: 8 a 10 cookies



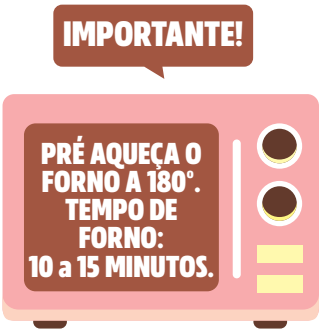
COOKIE PISTACHE



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de pasta saborizante de pistache
- 1 pitada de sal
- 180 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 120 g de pistache picado
- 30 g de pistache para decorar





MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo, a pasta saborizante e o sal;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento e o bicarbonato de sódio;
- Por fim adicione os 150 g de pistache picado com uma espátula ou colher;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa e coloque os 30 g pistache distribuído pela superfície decorando;
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas;
- Deixe seus cookies esfriar numa grade para que fique mais sequinho e crocante por fora.

RENDIMENTO: 8 a 10 cookies

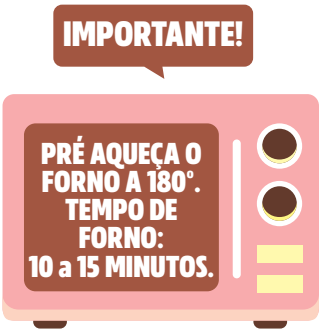
COOKIE NOZES



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de nozes
- 1 pitada de sal
- 180 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 120 g de nozes picado
- 30 g de nozes para decorar





MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo, a essência e o sal;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento e o bicarbonato de sódio;
- Por fim adicione os 150 g de nozes picadas com uma espátula ou colher;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa e coloque os 30 g de nozes distribuído pela superfície decorando;
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas;
- Deixe seus cookies esfriar numa grade para que fique mais sequinho e crocante por fora.

RENDIMENTO: 8 a 10 cookies

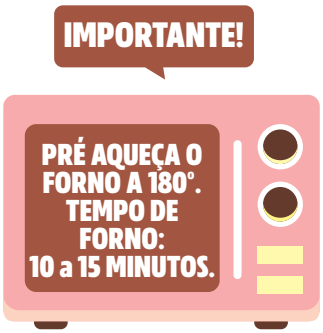
COOKIE NESQUIK



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 150 g de farinha de trigo sem fermento
- 40 g de nesquik
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de gotas de chocolate branco





MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo e o sal;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento, bicarbonato de sódio e o nesquik misturados;
- Por fim adicione as gotas de chocolate branco com uma espátula ou colher;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa;
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Verifique se laterias estão mais firmes e o centro continuará mais molinho, pra retirar do forno.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas;
- Caso deseje decorar a superfície dos cookies, deixe um pouco das gotas de chocolate branco para decorar em cima dos cookies antes de levar ao forno;
- Deixe seus cookies esfriar numa grade para que fique mais sequinho e crocante por fora
- Caso deseje o seu cookies mais rosinha, coloque algumas gotas de corante em gel quando bater os ovos.

RENDIMENTO: 8 a 10 cookies

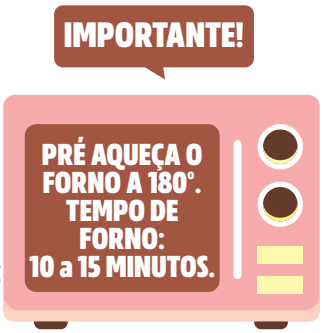
COOKIE NINHO COM NUTELLA



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 120 g de farinha de trigo sem fermento
- 60 g de leite em pó
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de nutella
- 30 g de gotas de chocolate
- 40 g de leite em pó para polvilhar





MODO DE PREPARO

- Faça 8 a 10 bolinhas de Nutella e leve para geladeira para gelar;
- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo, a essência e o sal;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento, bicarbonato de sódio e o leite em pó misturados;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa;
- Espalhe as gotas de chocolate popr toda superfície dos cookies;
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Verifique se laterias estão mais firmes e o centro continuará mais molinho, pra retirar do forno;
- Por fim passe os cookies nos 40 g de leite em pó.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje seu cookie mais macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas;
- Caso deseje decorar em cima também reserve um pouquinho das gotas de chocolate para colocar nas bolinhas antes de irem para geladeira;
- Deixe seus cookies esfriar numa grade para que fique mais sequinho e crocante por fora.

RENDIMENTO: 8 a 10 cookies

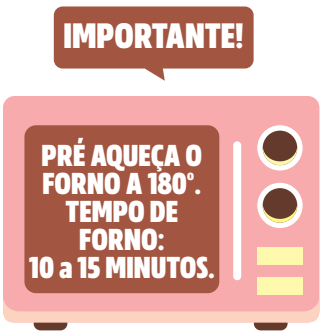


COOKIE CAPUCCINO COM CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de pó de cappuccino
- 1 pitada de sal
- 170 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de gotas de chocolate



MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo, a essência, o sal e o cappuccino;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento e o bicarbonato de sódio;
- Por fim adicione as gotas de chocolate com uma espátula ou colher;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa;
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas.

RENDIMENTO: Entre 8 e 10 cookies



COOKIE LIMÃO

BRIGADEIRO DE NINHO

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 limões
- 100 g de chocolate branco picado

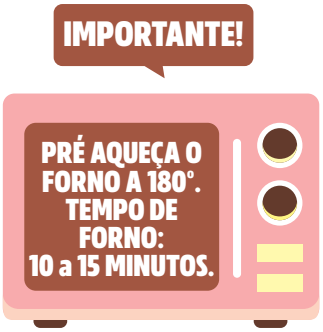


MODO DE PREPARO

- Raspe os dois limões e depois retire o sumo e reserve;
- Misture o creme de leite e o leite condensado na panela e mexa até ponto de brigadeiro bem firme, desligue o fogo e acrescente o chocolate branco e misture até dissolver, coloque o sumo do limão mexendo até misturar tudo, reserve até esfriar.

INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 150 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 180 g de gotas de chocolate branco
- raspas de 2 limões



MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo e o sal;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento, o bicarbonato de sódio e as raspas dos limões;
- Por fim adicione as gotas de chocolate branco com uma espátula ou colher;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa;



COOKIE LIMÃO

- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas.

RENDIMENTO: Entre 8 e 10 cookies



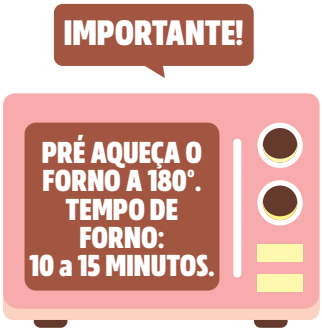


COOKIE KINDER

INGREDIENTES



- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 180 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 100 g de kinder bueno
- 50 g de chocolate branco picadinho
- 50 g de chocolate ao leite picadinho



MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo e o sal;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento e o bicarbonato de sódio;
- Adicione o chocolate branco e ao leite a massa e misture com auxílio de uma espátula;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa e coloque pedaços de kinder dentro;
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas.

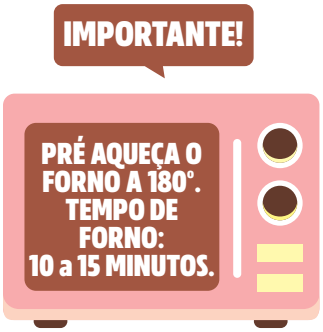
RENDIMENTO: Entre 8 e 10 cookies

COOKIE FIT



INGREDIENTES

- 100 g de açúcar
- 55 g de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de sal
- 100 ml de óleo de coco
- 55 ml de leite zero lactose
- 5 ml essência de baunilha
- 200 g de farinha de trigo sem fermento
- 150 g de chocolate meio amargo picado



MODO DE PREPARO



- Coloque o açúcar refinado, o mascavo, o sal e o oléo de coco e misture com um fuê;
- Acrescente o leite líquido e misture;
- Acrescente a essência, a farinha de trigo e o fermento e misture;
- Por fim acrescente o chocolate picado e misture;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa;
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas.

RENDIMENTO: 8 a 10 cookies

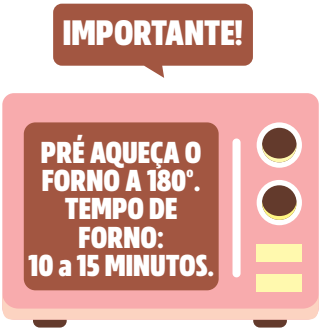
COOKIE ROMEU E JULIETA



INGREDIENTES

- 75 g de manteiga sem sal em ponto de pomada firme
- 80 g de açúcar mascavo
- 100 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 180 g de farinha de trigo sem fermento
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 50 g de queijo parmesão em pedaço (ralado)
- 210 g de goiabada





MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira a manteiga até ficar macia e esbranquiçada;
- Misture o açúcar mascavo, depois adicione o açúcar refinado;
- Continue batendo e adicione o ovo e o sal;
- Adicione a farinha de trigo sem fermento e o bicarbonato de sódio;
- Por fim acrescente o queijo ralado e misture com uma espátula;
- Leve a massa para geladeira por aproximadamente 2 horas para firmar;
- Pré aqueça o forno a 180 graus;
- Em uma forma untada ou com papel-manteiga, faça bolinhos com a massa e divida a goiabada com 25 á 30 g e envolva os pedaços com a massa;
- Leve as bolinhas para geladeira por mais 30 minutos;
- Retire da geladeira e leve para assar por aproximadamente 10 a 15 minutos;
- Quando começar a dourar nas laterais já está na hora de retirar, os cookies estarão mole ainda e ficarão mais firmes quando esfriarem.

DICAS

- Se tiver tapete de silicone ou folha reclinada asse os cookies nele sem untar a assadeira;
- A manteiga deve estar em ponto de pomada firme, quase que fria;
- Caso deseje que seu cookies macio, retire do forno quando começar a dourar nas bordas e ainda mole no centro, caso deseje mais crocante deixe mais 3 minutos após começar a dourar nas pontas.

RENDIMENTO: Entre 8 e 10 cookies

TORTA DE COOKIES



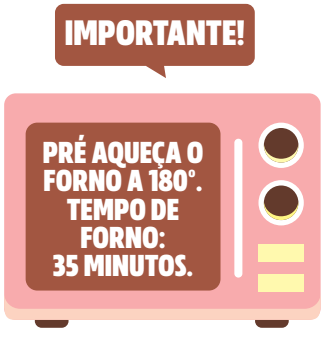
INGREDIENTES

- ½ xícara (chá) de manteiga (100 g)
- 10 colheres (sopa) de açúcar mascavo (100 g)
- 1 ovo
- Pitada de sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (15 ml)
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio (5 g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (280 g)
- 1 xícara (chá) de chocolate em gotas (150 g)
- 1 pote de creme de avelã (Nutella) (300 g)

MODO DE PREPARO

- Coloca a manteiga e o açúcar e bate tudo muito bem até formar um creme bem lisinho;
- Adicionar o ovo juntamente com a essência de baunilha e bata mais um pouco;
- Coloca uma pitada de sal, bicarbonato de sódio e a farinha de trigo, aos poucos quando a massa ficar a mais consistente vai misturando com as mãos;
- Acrescenta as gotas de chocolate e deixa em temperatura ambiente;
- Coloca na forma como base adicione o recheio e fecha.
- Leva ao forno pré-aquecido 180 graus em 35 minutos





COOKIE BANHADO

- Escolha o cookie de sua preferência. Neste caso utilizamos o cookie red Velvet com chocolate para aula gratuita

INGREDIENTES

- 200g de cobertura fracionada meio amargo
- Papel manteiga ou saco de congelamento

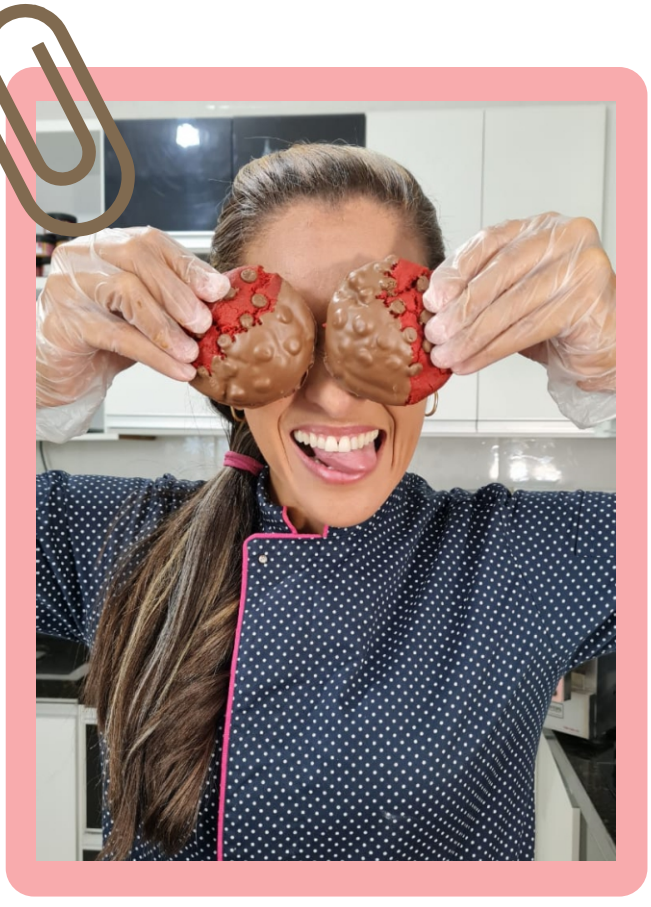
MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate de 30 em 30 segundo;
- Mergulhe metade do cookie no chocolate e deixe secar em cima do saco de congelamento até a cobertura ficar firme.

DICA

- Só mergulhe metade do cookie para visualização do seu produto.





SANDUÍCHE DE COOKIES

- Escolha 2 cookies finos e monte seu sanduíche. Na aula ensinamos com o cookie tradicional.

RECHEIO

- 395g de leite condensado
- 200 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo os ingredientes a ponto de brigadeiro de enrolar;
- Após esfriar despeje no saco de confeitar com o bico 1M e coloque uma camada generosa entre os cookies.





DICAS PARA UM COOKIE PERFEITO

- Caso tenha uma grade, coloque seus cookies para secara quando sairem do forno, mas espere esfriarem um pouco pois estarão moles;
- Caso tenha tapete de silicone ou folha teflonada pode usar para assar os cookies, ao invés de untar as assadeiras;
- Só guarde os seus cookies depois de totalmente frio;
- Para guardar a massa ainda sem assar na geladeira ou para congelar use plástico filme deixando sua massa em formato de quadrado ou como um rolo;
- O açúcar recomendado é o mascavo e o cristal, caso só encontre o cristal, bata o dobro do tempo no momento da manteiga e também no momento do ovo;
- Sempre coloque data de fabricação e validade nos seus cookies para comercializar.



DICAS DE CONSERVAÇÃO E VALIDADE



- Guarde seus cookies em pote hérmetico ou saquinhos com lacre, para deixa-los mais sequinho coloque um pedaço de pão branco dentro do pote pois ele reterá a umidade;
- Guarde cookies de diferentes sabores em potes diferentes;
- Guarde cookies feitos em tempos diferentes em potes e embalagens diferentes;
- Pode guardar vários cookies em um mesmo saquinho se forem feitos com cobertura fracionada, caso seja feito com gotas de chocolate nobre devem ser guardados em saquinhos diferentes;
- Evitar empilhar cookies feitos com gotas de chocolate nobre também;
- Os cookies tem validade para consumo de 7 dias, se recheados validade de 5 dias se devidamente embalados.



DICAS DE CONGELAMENTO

- Massa crua congelar em plástico filme por até 30 dias;
- Quando descongelar deixar em temperatura ambiente por no mínimo 2 h;
- Depois de assado congelar por até 5 meses, mas recomendado consumir o quanto antes para melhor aproveitamento do sabor.



CUSTO E SUGESTÃO DE VENDAS



- Custo Cookie tradicional R$ 10,39 (acrescentar mão de obra e seu lucro);
- Custo de Cookie de Red Velvet com Nutella R$ 12,45 (acrescentar mão de obra e seu lucro);
- Rendimento de cada receita 8 cookies de 80g ou 16 cookies de 40g;
- Sugestão de venda R$ 6,00 a R$ 8,00 cookies de 80g;
- Sugestão de venda R$ 3,00 a R$ 6,00 cookies de 40g
- Custo da Torta de Cookies R$16,38 (acrecsentar mão de obra e seu lucro);
- Sugestão de venda R$ 50,00.

FORNECEDORES

Polpas de Frutas – Marca Oba Oba - @distribuidorasolfoodservice
Chocolate em Pó - @chefconfeiteiro
Chocolate Barra- Melken, Sicao, Genuine, Norcau
Cortador de Brownie – Caparroz - @santeqstore
Batedeira – Philips Planetária PHP 500 Turbo 12 Velocidades
Forno Modelo PRP 004- @santeqstore, Cupom de Desconto - COMEMORE
Panela Mexedora Amadinha - @santeqstore, Cupom de 5% Desconto – COMEMORE
Dolmã e Vestimenta - @bule.atelie
Pasta Saborizante - @gustosiamec3
Manteiga - Itacolomy, Natural da Vaca
Farinha de Trigo – Finna, dona |Maria (Sem Fermento)
Açúcar- Refinado União
Açúcar Impalpável- Mix
Fermento Químico- Dr Okther
Leite Condensado- Moça, Itambé, Camponesa
Creme Culinário Ourolac - @distribuidorasolfoodservice
Corante em gel- Mago, Mix e ice Berg
Desmoldante – Pró 100
Embalagem Fornéavel - @ecopack, @sulformas
Bico 1A para decoração
Bico 1M para decoração
Bico Pétala para decoração
FORMAS FORNEAVÉIS - www.galvanoteck.com.br
https://www.instagram.com/galvanotekembalagens/
FORMAS DE ALUMÍNIO - www.lojascaparroz.com.br
https://www.instagram.com/caparrozformas
FORMA FORNÉAVEL PAPELÃO www.sulformas.com.br,
www.ecopackpro.com/produtos
https://www.instagram.com/ecopackbrasil/ ,
https://www.instagram.com/sulformas/

FORNECEDORES

FORNO SANTEQ - Santeq.com.br
https://www.instagram.com/santeqstore/ CUPOM DE DESCONTO COMEMORE
MANGA DE CONFEITAR - Lojassantoantonio.com.br
https://www.instagram.com/lojasantoantonio
ESPATULA - www.lojasantoantonio.com.br
https://www.instagram.com/lojasantoantonio
BATEDEIRA Philco modelo 500 php, 11velocidades,mais turbo
https://philco.com.br/
https://www.instagram.com/philcobrasil/
LIQUIDIFICADOR - https://philco.com.br/
www.instagram.com/philcobrasil.





TABELA DE GRAMAGEM

Padrão de medidas			
PRODUTO	*UNIDADE DE MEDIDA*	*MEDIDOR*	*EQUIVALÊNCIA*
Manteiga/Margarina	g	xícara (chá)	200g
Manteiga/Margarina	g	colher (sopa)	12g
Ovos	g	unidade	50g
Farinha de trigo	g	xícara (chá)	120g
Farinha de trigo	g	colher (sopa)	20g
Fermento Químico	g	colher (chá)	3g
Fermento Químico	g	colher (sopa)	10g
Leite em pó	g	xícara (chá)	100g
Leite em pó	g	colher (sopa)	10g
Óleo/Azeite doce	ml	xícara (chá)	220 ml
Óleo/Azeite doce	ml	colher (chá)	12ml
Sal	g	pitada	3g
Sal	g	colher (chá)	6g
Açúcar	g	xícara (chá)	200g
Açúcar	g	colher (chá)	15g
Açúcar mascavo	g	colher (sopa)	15g
Queijo Parmesão ralado	g	xícara (chá)	100g
Água / Leite Liquido	ml	xícara (chá)	220ml
Água / Leite Liquido	ml	colher (sopa)	15 ml
Chocolate em pó	g	xícara (chá)	150g
Chocolate em pó	g	colher (sopa)	15g
Chocolate em gotas	g	1 xicara (chá)	150g
Creme cheese	g	1 xicara (chá)	120g
Chocolate MM	unid	13 unidades	10g
Bicarbonato de Sódio	g	colher (chá)	7g
Bicarbonato de Sódio	g	colher (sopa)	14g
Canela em pó	g	colher (chá)	8g
Leite de coco	ml	xícara (chá)	220ml
Leite de coco	ml	colher (sopa)	20ml
Leite condensado	cx	unidade	395g
Leite condensado	g	xícara (chá)	220g
Leite condensado	g	colher (chá)	18g
Mel	ml	xícara (chá)	240ml
Mel	ml	colher (sopa)	18g
Cravo em pó	g	colher (chá)	2g
Gengibre em pó	g	colher (chá)	7 g
Coco ralado fino	g	xícara (chá)	100g
Goiabada	g	unidade	600g
Essência líquida	ml	colher (chá)	6ml
Amido de milho	g	xícara (chá)	150g
Amido de milho	g	colher (sopa)	8g
Cappucino	g	colher (sopa)	8g
Xerem de Castanha	g	xícara (chá)	100g
Amendoim moido	g	xícara (chá)	110g
Neskuiq	g	colher (sopa)	15g
Corante gel	g	colher (sopa)	12g
Amêndoas/Nozes/Castanhas	g	xícara (chá)	140g
Gotas de chocolate	g	xícara (chá)	130g



AGRADECIMENTOS

Natal é época de renascimento; é época de reacender o fogo da vida,
de renovar os sonhos e metas para o ano novo que já se anuncia.

É época também de celebrar todas as conquistas vividas
e os objetivos alcançados.
Esta é a época da virada, é tempo de planejar um ano ainda melhor
do que este que está dando adeus.

É tempo de reafirmar parcerias, e olhar para a frente com determinação
e otimismo, levando conosco todas as lições que aprendemos.

Desejamos a você um Feliz Natal e um Ano Novo muito próspero.
Esperamos, por mais um ano, compartilhar grandes momentos e conquistas!

São os votos de Daiana caldeira e toda a equipe.

Feliz Natal!!!

