Doces na marmita

Com Sílvia Branconaro



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Olá, internauta!

Hum, nada mais delicioso e surpreendente do que abrir uma marmitinha recheada de guloseimas! Lindas, práticas e superoriginais, são a mais recente novidade quando o assunto é a lembrancinha para festa. Além de uma forma criativa e diferenciada de presentear, é uma chance de ganhar dinheiro com um produto feito sob encomenda. A culinarista Silvia Branconaro, conhecidíssima pela sua praticidade com as panelas, volta à eduK e ensina mais de 15 saborosos doces desenvolvidos para esse tipo de embalagem. Passo a passo, ela explica como elaborar desde docinhos, empadas, tortas, até massas de bolos, brownies, pão de mel e bem-casados. Os doces saem do forno recheados ou ganham uma apetitosa cobertura! Tudo muito simples e rápido, mas extremamente charmoso, saboroso e lucrativo.

Aproveite o conteúdo,

Equipe eduK

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Brigadeiro gourmet (enrolados e pitangados)



Durabilidade: 10 dias em temperatura ambiente

Rendimento: 80 doces

Ingredientes

- 395 g de doce de leite industrializado ou leite condensado cozido na pressão por 30 min.
- 30 g de creme de leite
- 3 g de aroma de caramelo
- 10 g de margarina
- 5 g de cacau em pó
- 400 g de chocolate ao leite ou meio amargo derretido
- Granulado ou confeitos (Q.B.) – enrolar

Preparo

- Em um recipiente, misture todos os ingredientes
- Reserve por aproximadamente 1 hora fora de geladeira ou 20 minutos em geladeira
- Coloque em manga de confeitar descartável usando bico pitanga 1M
- Aplique sobre o granulado para enrolar ou faça pitangas para que sejam na versão pitangada
- Acomode-os em marmitinhas
- Decore a gosto

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bicho de pé gourmet (enrolado ou pitangado)



Durabilidade: 10 dias em temperatura ambiente

Rendimento: 80 doces

Ingredientes

- 395 g de leite condensado
- 10 g de margarina
- 400 g de chocolate branco derretido
- 10 g de pó para preparo de sobremesa sabor morango
- 3 ml de corante alimentício rosa
- Açúcar colorido rosa (Q.B.) – enrolar

Preparo

- Em um recipiente, misture todos os ingredientes
- Reserve por aproximadamente 1 hora fora de geladeira ou 20 minutos em geladeira
- Coloque em manga de confeitar descartável usando bico pitanga 1M
- Aplique sobre o açúcar colorido rosa para enrolar ou faça pitangas para que sejam na versão pitangada
- Acomode-os em marmitinhas
- Decore a gosto

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Pão de Mel Licoroso



Durabilidade: aproximadamente 10 dias refrigerado ou 90 dias congelado

Rendimento: 30 marmitas 5,5 cm x 5,5 cm x 3 cm

Ingredientes

Massa

- 150 g de mel ou produto glicosado similar ao mel
- 45 g de chocolate em pó 50% cacau
- 75 g de açúcar mascavo
- 50 g de ovo
- 250 ml de leite
- 20 g de margarina
- 240 g de farinha de trigo
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 5 g de canela em pó
- 2 g de cravo em pó
- 5 g de fermento em pó
- Desmoldante (Q.B.)

Calda licorosa

- 395 g de leite condensado
- 395 g de água
- 100 ml de licor de chocolate

Preparo

Massa

- Misturar todos os ingredientes em uma tigela (não bater na batedeira ou liquidificador)
- Passar desmoldante nas marmitas
- Colocar massa até a metade de cada uma delas
- Levar para assar em forno a 180 graus por aproximadamente 15 minutos
- Retire e aplique a calda ainda quente

Calda licorosa

- Misturar o leite condensado com a água
- Levar ao fogo até que ferva
- Desligue o fogo e acrescente o licor
- Misture bem
- Aplique nas marmitas já assadas
- Reserve até esfriar
- Tampe as marmitas

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Pão de mel que já sai recheado do forno



Durabilidade: aproximadamente 10 dias em temperatura ambiente ou 90 dias congelados

Rendimento: 20 marmitas 12 cm x 8 cm x 4 cm

Ingredientes

Massa
- Utilizar a mesma massa do pão de mel licoroso

Fondant
- 500 g de açúcar de confeiteiro impalpável
- 200 ml de água

Finalização
- 200 g de bala de banana
- Canela em pó (Q.B.)

Preparo

Fondant
- Misturar todos os ingredientes
- Levar ao fogo até que levante fervura
- Despeje sobre a marmita
- Finalize polvilhando a canela

Finalização
- Colocar massa até a metade de cada uma delas
- Aplicar 4 a 6 balas de banana por marmita
- Levar para assar em forno a 180 graus por aproximadamente 15 minutos
- Deixe esfriar
- Cubra com o fondant
- Salpique a canela em pó
- Espere secar
- Tampe as marmitinhas

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Empada doce individual com técnica de achatamento marmita



Durabilidade: 3 dias temperatura ambiente ou 90 dias congeladas

Rendimento: 25 empadas

Ingredientes

Recheio de cocada
- 300 g de coco seco em flocos
- 50 ml de água
- 395 g de leite condensado

Recheio de castanhas
- 200 g de castanhas portuguesas cozidas e processadas ou amassadas como um purê
- 300 g de chocolate meio amargo derretido
- 100 ml de creme culinário

Massa doce
- 200 g de margarina uso geral sem sal
- 100 g de açúcar de confeiteiro impalpável
- 150 g de amendoim triturado bem fino
- 50 g de ovo
- 300 g de farinha de trigo aproximadamente
- Cobertura de chocolate derretida (Q.B.) - finalizar
- Coco ralado seco (Q.B) - finalizar

Preparo

Recheio de cocada
- Hidrate o coco na água
- Misture o leite condensado
- Deixe descansar na geladeira por 1 hora
- Faça bolinhas de 10 gramas
- Reserve para rechear as empadas

Recheio de castanhas
- Misture todos os ingredientes
- Reserve até formar uma massa consistente
- Use manga de confeitar para rechear as empadas ou modele bolinhas
- Reserve para rechear as empadas

Massa doce
- Em uma tigela de batedeira, coloque todos os ingredientes
- Bata até formar uma massa consistente
- Faça bolinhas de 30 gramas
- Abra o centro dessa bolinha como se fosse fazer uma coxinha para introduzir o recheio
- Aplique o recheio
- Feche essa abertura formando uma bola
- Apoie uma forma de papel para empada dentro de uma base de alumínio para empada
- Acomode a bola recheada com a emenda virada para baixo
- Achate com a palma da mão
- Retire a base de alumínio e repita o processo em todas as empadas
- Leve para assar em forno a 200 graus por aproximadamente 20 minutos
- Retire do forno
- Deixe esfriar
- Passe cobertura de chocolate na parte superior
- Salpique coco ralado

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Tortinhas de limão e tortinha de morango com champanhe



Durabilidade: aproximadamente 2 dias refrigerado

Rendimento: 12 marmitas 12 cm x 8 cm x 4 cm

Ingredientes

Massa
- 100 ml de creme culinário ou creme de leite
- 200 g de chocolate branco ou ao leite derretido
- 250 g de flocos de cereais ou de arroz

Creme de limão
- 395 g de leite condensado
- 300 ml de creme culinário ou creme de leite
- 30 g de pó para preparo de sobremesa sabor limão

Recheio de morango com champanhe
- 395 g de leite condensado
- 300 ml de creme culinário ou creme de leite
- 30 g de pó para preparo de sobremesa sabor morango
- 5 ml de aroma de champanhe (1 colher de café)

Merengue para gratinar
- 200 ml de claras pasteurizadas
- 150 g de açúcar refinado

Preparo

Massa
- Misturar o creme culinário com o chocolate derretido
- Misturar os flocos de cereais até formar uma mistura bem firme
- Acomode nas marmitas transparentes formando o fundo da torta
- Reserve para aplicar o recheio

Creme de limão
- Misturar todos os ingredientes
- Aplicar sobre a base já nas marmitas
- Levar para gelar enquanto prepara a cobertura da torta

Recheio de morango com champanhe
- Misturar todos os ingredientes
- Aplicar sobre a base já nas marmitas
- Levar para gelar enquanto prepara a cobertura

Merengue para gratinar
- Bater as claras e o açúcar refinado na batedeira em velocidade alta até formar picos bem firmes
- Aplicar nas marmitas já gelada
- Passar delicadamente o maçarico para gratinar a cobertura
- Tampar e manter em geladeira

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Brownie especial com cobertura cremosa



Durabilidade: aproximadamente 5 dias refrigerado com cobertura e 10 dias sem cobertura cremosa

Rendimento: 15 marmitas 12 cm x 8 cm x 4 cm

Ingredientes

Massa tradicional de chocolate

- 200 g de ovos
- 300 g de açúcar de confeiteiro impalpável
- 150 g de margarina
- 200 g de chocolate meio amargo
- 140 g de farinha de trigo
- 20 g de cacau em pó
- 2 g de sal
- 100 g de castanhas de sua preferência
- Desmoldante (Q.B.)

Cobertura cremosa de frutas vermelhas

- 400 g de doce de frutas vermelhas industrializado
- 100 ml de creme culinário
- 300 g de chocolate branco derretido
- 10 g de emulsificante para sorvete
- Raspas de chocolate (Q.B.) – finalizar

Preparo

Massa tradicional de chocolate

- Em uma batedeira, bata os ovos com o açúcar até ficar um creme claro e fofo
- No micro-ondas derreta a margarina com o chocolate meio amargo
- Despeje essa mistura aos poucos sobre os ovos batidos, misture delicadamente
- Junte os ingredientes secos e peneirados (farinha, cacau e sal) misture muito bem
- Acrescente as castanhas picadas
- Coloque-as em marmitinhas untadas ou assadeira retangular, de até 25 cm, untada com desmoldante
- Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 15 a 20 minutos ou até formar uma casquinha por cima
- Reserve até esfriar

Cobertura cremosa de frutas vermelhas

- Bater todos os ingredientes na batedeira por 3 minutos
- Aplicar sobre os brownies já frios
- Finalizar com raspas de chocolate
- Tampar as marmitas

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Brownie com creme gelado de leite em pó



Durabilidade: aproximadamente 5 dias sem refrigeração, desde que não use cobertura cremosa, apenas a massa

Rendimento: 15 unidades da marmita 12 cm x 8 cm x 4 cm

Ingredientes

Massa de leite em pó
- 200 g de ovos
- 300 g de açúcar de confeiteiro impalpável
- 150 g de margarina
- 200 g de chocolate branco
- 140 g de farinha de trigo
- 100 g de leite em pó
- 2 g de sal
- 100 g de castanhas de sua preferência
- Desmoldante (Q.B.)

Creme gelado de leite em pó (durabilidade: 5 dias refrigerado)
- 395 g de leite condensado
- 150 g de leite em pó
- 400 ml de chantili vegetal bem gelado e sem bater
- 200 g de chocolate branco derretido

Preparo

Massa de leite em pó
- Em uma batedeira, bata os ovos com o açúcar até ficar um creme claro e fofo
- No micro-ondas derreta a margarina com o chocolate branco
- Despeje essa mistura aos poucos sobre os ovos batidos, misture delicadamente
- Junte os ingredientes secos e peneirados (farinha, cacau e sal) misture muito bem
- Acrescente as castanhas picadas
- Coloque-as em marmitinhas untadas ou assadeira retangular, de até 25 cm, untada com desmoldante
- Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 15 a 20 minutos ou até formar uma casquinha por cima
- Reserve até esfriar

Creme gelado de leite em pó
- Bater na bateira o leite condensado, o leite em pó e o chantili, até obter volume
- Acrescente o chocolate derretido
- Bata um pouco mais e reserve
- Coloque em manga de confeitar com bico 1M
- Aplique sobre o brownie já assado e frio

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Pudim prático



Durabilidade: aproximadamente 10 dias refrigerado

Rendimento: 20 formas pequenas com 7 cm de diâmetro

Ingredientes

- 800 g de doce de leite tradicional
- 400 g de creme culinário
- 24 g de gelatina em pó sem sabor (2 colheres de sopa)
- 200 ml de água
- Desmoldante (Q.B.)
- Caramelo para sorvetes (Q.B.)

Preparo

- No liquidificador, coloque o doce de leite, o creme culinário e bata bem
- Hidrate a gelatina na água, aquecendo no micro-ondas por 30 segundos aproximadamente
- Junte com os ingredientes no liquidificador sem parar de bater
- Passe desmoldante nas formas para minipudim, descartáveis ou de alumínio
- Aplique caramelo para sorvete no fundo das formas
- Coloque o creme batido até a borda da forma
- Leve para gelar por aproximadamente 3 horas
- Tampe ou desenforme para servir

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Manjar prático



Durabilidade: aproximadamente 10 dias refrigerado



Rendimento: 20 formas pequenas com 7 cm de diâmetro

Ingredientes

- 36 g de gelatina incolor sem sabor (3 colheres de sopa)
- 240 ml água (1 xícara de chá)
- 395 g de leite condensado
- 200 ml de leite de coco
- 500 ml de leite
- 100 g de coco seco em flocos
- Desmoldante (Q.B.)
- 470 g de ameixa em calda – finalizar

Preparo

- Hidrate a gelatina na água
- Bata todos os ingredientes no liquidificador. Reserve
- Unte forminhas com desmoldante
- Coloque 1/2 cm de calda e pedacinhos de ameixa no fundo das forminhas
- Despeje o creme reservado
- Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Escondidinho de brigadeiro assado



Durabilidade: aproximadamente 5 dias refrigerado

Rendimento: 15 marmitas 12 cm x 8 cm x 4 cm

Ingredientes

Massa de chocolate

- 150 g de ovos (3 unidades)
- 240 g de açúcar (2 xícaras de chá)
- 40 g de margarina (4 colheres de sopa)
- 360 g de farinha de trigo (3 xícaras de chá)
- 120 g de chocolate em pó 50% cacau (1 xícara de chá)
- 240 ml de leite (1 xícara de chá)
- 5 g de fermento em pó (1 colher de sobremesa)
- Desmoldante (Q.B.)
- 1 receita do brigadeiro gourmet enrolados e congelados

Fondant de chocolate

- 500 g de açúcar de confeiteiro impalpável
- 200 ml de água
- 10 g de cacau em pó

Preparo

Massa de chocolate

- Bata na batedeira os ovos, o açúcar e a margarina por 5 minutos
- Adicione a farinha, o chocolate, o leite e o fermento
- Unte as marmitas com desmoldante
- Coloque 1 cm da massa de chocolate
- Sobre a massa acomode os brigadeiros congelados
- Asse em forno a 180 graus por aproximadamente 25 minutos

Fondant de chocolate

- Misturar todos os ingredientes
- Levar ao fogo até que levante fervura
- Despeje sobre a marmita

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bolo de bombom dos alpes

Durabilidade: aproximadamente 3 dias refrigerado ou 90 dias congelado

Rendimento: 15 marmitas 12 cm x 8 cm x 4 cm

Ingredientes

Massa chocolate
- 150 g de ovos
- 240 g de açúcar (2 xícaras de chá)
- 40 g de margarina (4 colheres de sopa)
- 3 ml de aroma toffee ou caramelo (1 colher de café)
- 120 g de chocolate em pó 50% cacau (1 xícara de chá)
- 360 g de farinha de trigo (3 xícaras de chá)
- 240 g de leite (1 xícara de chá)
- 5 g de fermento em pó (1 colher de sobremesa)

Cobertura dos alpes
- 500 g de chocolate ao leite derretido
- 3 ml de aroma toffee (1 colher de café)
- 120 ml de cacau em pó (1 xícara de chá)
- 100 ml de água quente
- 10 g de emulsificante para sorvete (1 colher de sopa)
- Chocolate "Alpino" ralado (Q.B.)

Preparo

Massa chocolate
- Bata, na batedeira, os ovos, o açúcar e a margarina e o aroma por 5 minutos
- Coloque o chocolate, a farinha, o leite e o fermento
- Unte as marmitas com desmoldante e coloque massa até a metade das marmitas
- Leve para assar em forno a 180 graus por aproximadamente 20 minutos
- Reserve até esfriar
- Aplique a cobertura

Cobertura dos alpes
- 500 g de chocolate ao leite derretido
- 3 ml de aroma toffee (1 colher de café)
- 120 ml de cacau em pó (1 xícara de chá)
- 100 ml de água quente
- 10 g de emulsificante para sorvete (1 colher de sopa)
- Chocolate "Alpino" ralado (Q.B.)

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bolovê tipo Kitkat



Durabilidade: aproximadamente 3 dias refrigerado ou 90 dias congelado

Rendimento: 10 marmitas 12 cm x 8 cm x 4 cm

Ingredientes

Massa

*Usar a mesma receita da massa do escondidinho de brigadeiro, fazer meia receita e assar em assadeira de 25 cm de diâmetro. Deixe esfriar e esfarele toda a massa.

Creme

- 395 g de leite condensado
- 300 ml de leite
- 10 g de farinha de trigo (1 colher de sopa)
- Fava de baunilha (Q.B.)

Montagem

- 450 g “Kit Kat” (10 chocolates)

Preparo

Creme

- Misture todos os ingredientes
- Leve ao fogo baixo até engrossar
- Reserve até que esfrie

Montagem

- Coloque no fundo da marmita 2 cm de bolo esfarelado, o creme já frio
- Finalize com o KitKat

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE “DOCES NA MARMITA” DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bolo ninho com creme de avelã



Durabilidade: aproximadamente 3 dias refrigerado ou 90 dias congelado

Rendimento: 20 marmitas 12 cm x 8 cm x 4 cm

Ingredientes

Massa
- 150 g de ovos (3 unidades)
- 300 g de farinha de trigo (2 1/2 xícaras de chá)
- 120 g de açúcar (1 xícara de chá)
- 60 g leite em pó (1/2 xícara de chá)
- 120 ml de óleo (1/2 xícara de chá)
- 240 ml de leite (1 xícara de chá)
- 3 ml de aroma de avelã (1 colher de café)
- 10 g de fermento em pó (1 colher de sopa)
- 10 g de emulsificante para sorvete (1 colher de sopa)
- Desmoldante (Q.B.)

Cobertura de leite em pó
- 395 g de leite condensado
- 120 g de leite em pó (2 xícaras de chá)
- 180 g de creme de avelã
- 300 ml de chantili bem gelado (liquido)
- 300 g de chocolate branco derretido

Preparo

Massa
- Bata todos os ingredientes na batedeira
- Unte as marmitas com desmoldante
- Coloque a massa abaixo da metade da forma
- Leve para assar em forno médio 180 graus por 20 minutos ou até assar por completo
- Reserve até esfriar

Cobertura de leite em pó
- Bata o leite condensado, o leite em pó, o creme de avelã e o chantili na batedeira
- Acrescente o chocolate branco derretido
- Bata até formar uma musse
- Use para cobrir o bolo usando bico pitanga 1M

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bem-casados



Durabilidade: aproximadamente 10 dias temperatura ambiente ou 90 dias congelado; recheio de nozes: 7 dias sem refrigeração

Rendimento: 30 marmitas 5,5 cm x 5,5 cm x 3 cm

Ingredientes

Massa

- 300 g de ovos peneirados (6 unidades)
- 90 g de açúcar refinado (6 colheres de sopa)
- 2 g de fermento em pó (1 colher de café)
- 240 g de farinha de trigo peneirada (14 colheres de sopa)
- Desmoldante (Q.B.)
- 400 g de doce de leite consistência firme
- Açúcar refinado (Q.B.)

Recheio de nozes / montagem

- 400 g de doce de leite
- 200 g de chocolate branco derretido
- 100 g de nozes trituradas
- Doce de leite (Q.B.) – finalizar
- Açúcar gelado (Q.B.) – finalizar

Preparo

Massa

- Bater os ovos com o açúcar refinado por 8 minutos
- Misture delicadamente o fermento e a farinha até formar uma massa muito leve
- Coloque a mistura em manga de confeitar com bico perlê médio
- Passe desmoldante nas marmitinhas

Recheio de nozes / montagem

- Misture todos os ingredientes do recheio e reserve
- Aplique a massa reservada nas marmitinhas untadas com desmoldante
- Leve para assar de 3 a 5 minutos em forno a 180 graus
- Aplique no meio da massa já assada o recheio de nozes
- Cubra com mais massa volte ao forno por mais 5 minutos
- Finalize com pitangas de doce de leite e com o açúcar gelado

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bem-nascido



Durabilidade: aproximadamente 10 dias temperatura ambiente ou 90 dias congelado; musse cremosa colorida: 5 dias sem refrigeração

Rendimento: 30 marmitas 5,5 cm x 5,5 cm x 3 cm

Ingredientes

Massa
- 300 g de ovos peneirados (6 unidades)
- 90 g de açúcar refinado (6 colheres de sopa)
- 2 g de fermento em pó (1 colher de café)
- 240 g de farinha de trigo peneirada (14 colheres de sopa)
- Desmoldante (Q.B.)
- 400 g de doce de leite consistência firme
- Açúcar refinado (Q.B.)

Musse cremosa colorida
- 395 g de leite condensado
- 200 ml de creme culinário
- 10 g de pó para preparo de sobremesa sabor limão
- Corante em gel azul ou rosa (Q.B.)
- Açúcar colorido azul ou rosa (Q.B.) – finalizar

Preparo

Massa
- Bater os ovos com o açúcar refinado por 8 minutos
- Misture delicadamente o fermento e a farinha até formar uma massa muito leve
- Coloque a mistura em manga de confeitar com bico perlê médio
- Passe desmoldante nas marmitinhas
- Coloque massa no fundo das marmitinhas
- Leve para assar em forno a 180 graus por 7 a 10 minutos ou até ficar levemente dourado

Musse cremosa colorida
- Misture todos os ingredientes
- Com a ajuda de um bico de confeitar injete o recheio em alguns pontos da massa
- Aplique uma fina camada deste mesmo doce na base
- Polvilhe com açúcar colorido azul ou rosa

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bolo multicor com ganache decorada com poá



Durabilidade: aproximadamente 5 dias temperatura ambiente ou 90 dias congelado

Rendimento: 10 marmitas 12 cm x 8 cm x 4 cm

Ingredientes

Massa
- 300 g ovos (6 unidades)
- 360 g de açúcar refinado (2 xícaras de chá)
- 120 ml de óleo (1/2 xícara de chá)
- 15 g de margarina (1 colher de sopa)
- 240 ml de leite ou água (1 xícara de chá)
- 360 g de farinha de trigo (3 xícaras de chá)
- 10 g de emulsificante para sorvete (1 colher de sopa)
- 15 g de fermento em pó (1 colher de sopa)
- Corantes alimentícios em gel de cores variadas (Q.B.)
- Desmoldante (Q.B.)

Ganache
- 300 g de chocolate branco derretido
- 300 ml de creme culinário
- Corante alimentício em gel na cor desejada (Q.B.)

Poá
- 100 g de cobertura de chocolate meio amargo derretido

Preparo

Massa
- Misturar todos os ingredientes, exceto o corante
- Levar para bater na batedeira em velocidade máxima por pelo menos 5 minutos
- Divida a massa em várias partes e acordo com o número de cores escolhidas
- Tinja com o corante alimentício em gel cada parte separadamente
- Coloque em manga de confeitar cada cor
- Passe desmoldante na marmita escolhida
- Centralize a manga de confeitar e aplique um pouco de massa
- A próxima cor faça da mesma maneira
- Centralize sobre a massa já aplicada e pressione mais um pouco de massa
- Proceda da mesma maneira até colocar todas as cores escolhidas
- Leve para assar por aproximadamente 15 minutos em forno a 200 graus
- Deixe esfriar
- Aplique a ganache

Ganache
- Misture todos os ingredientes
- Aplique sobre a massa colorida já fria

Poá
- Coloque a cobertura de chocolate em uma manga de confeitar
- Faça pingos sobre a ganache das marmitas
- Deixe secar
- Tampe e decore

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "DOCES NA MARMITA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR). CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)