SOBREMESAS

POR VALÉRIA MIRANDA





Olá,
Meu nome é Valéria Miranda e estou aqui para compartilhar com vocês receitas que são sucesso de vendas na “Dona Lú Doces”!

Amo a confeitaria simples e tradicional! Acredito que o simples tem o poder de tocar a alma, e simples não significa que seja fácil, exige técnica, bons ingredientes e dedicação.

Neste curso você vai aprender bases de cremes, que combinados permitem criar vários sabores e apresentações de sobremesas.

Essas sobremesas podem ser comercializadas o ano inteiro, em qualquer data comemorativa do ano, como: Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Natal, Ano Novo e etc!

Além das datas comemorativas, você também pode comercializar essas sobremesas no dia-a-dia a pronta entrega e/ou no delivery.

Preparadas (os) para começar?

ÍNDICE

BASES

Brigadeiro Cremoso Tradicional 04

Brigadeiro Cremos Branco 06

Creme de Gema 08

Chantininho 10

Farofa de Biscoito 11

BRIGADEIRO CREMOSO TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 500g de leite condensado
- 300g de creme de leite
- 150g de cobertura fracionado meio amargo
- 30g de chocolate em pó 50% cacau
- 50ml de água para diluir o chocolate em pó
- 20g de manteiga (1 colher de sopa)

RENDIMENTO: 900g

VALIDADE:

5 dias de validade armazenado na geladeira.
18 dias de validade armazenado no freezer.

BRIGADEIRO CREMOSO TRADICIONAL

MODO DE PREPARO

1 - Dissolva o chocolate em pó na água e reserve.

2 - Em uma panela coloque o leite condensado com o creme de leite e misture muito bem.

3 - Adicione os outros ingredientes e leve ao fogo.

4- Quando começar a ferver conte de 3 a 5 minutos e retire do fogo.

5 - Deixe esfriar para montar as sobremesas.

BRIGADEIRO CREMOSO BRANCO

INGREDIENTES

- 500g de leite condensado
- 300g de creme de leite
- 150g de chocolate fracionado branco
- 20g de manteiga (1 colher de sopa)

RENDIMENTO: 800g

VALIDADE:

5 dias de validade armazenado na geladeira.
18 dias de validade armazenado no freezer.

BRIGADEIRO CREMOS BRANCO

MODO DE PREPARO

1 - Em uma panela coloque o leite condensado com o creme de leite e misture muito bem.

2 - Adicione os outros ingredientes e leve ao fogo.

3- Quando começar a ferver conte de 3 a 5 minutos e retire do fogo.

4 - Deixe esfriar para montar as sobremesas.

CREME DE GEMA

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- 60g de gemas (3 gemas)
- 1/2 col. de café de essência de baunilha

RENDIMENTO: 650g

VALIDADE:

5 dias de validade armazenado na geladeira.

CREME DE GEMA

MODO DE PREPARO

1 - Peneire as gemas.

2 - Em uma panela junte todos os ingredientes e misture muito bem.

3 - Leve ao fogo, quando começar a ferver conte 2 minutos e retire.

4 - Deixe esfriar para montar as sobremesas.

CHANTININHO

INGREDIENTES

- 200ml de chantilly industrializado
- 35g de leite em pó

RENDIMENTO: 215g

VALIDADE:

5 dias de validade armazenado na geladeira.

MODO DE PREPARO

1 - Coloque na batedeira o chantilly e o leite em pó, misture e bata em velocidade média até pegar a consistência deseja.

FAROFA DE BISCOITO

INGREDIENTES

- 100g de bolacha maisena
- 50g manteiga

RENDIMENTO: 150g

VALIDADE:

5 dias de validade, armazenada na geladeira.
18 dias de validade, armazenado no freezer.

MODO DE PREPARO

1 - Triture as bolachas no liquidificador ou no processador.

2 - Leve a manteiga para derreter no micro-ondas, aproximadamente 30s.

3 - Misture bem os dois ingredientes e está pronto.



''Sonhe alto, mas não tenha vergonha de começar pequeno''