Ísis Alvarez
chef confeiteira



VITRINE DE Bolos Clássicos

da chef Ísis Alvarez

E-BOOK

Olá! Eu sou a Ísis Alvarez, chef confeiteira apaixonada pela culinária desde que me conheço por gente. Muito prazer!

Me formei em gastronomia em 2003 e logo em seguida mergulhei de cabeça no mundo da confeitaria.

Trabalhei em grandes casas em São Paulo, como a Confeitaria Fasano, Restaurante D.O.M. e Confeitaria Le Vin. Em Campinas, chefiei a confeitaria do Restaurante Belline, do Hotel Vitória.

Fora do país, aprimorei meus conhecimentos na Lenôtre, uma das principais escolas de gastronomia de Paris, também tendo experiências práticas no país.

Trabalhei diretamente com confeitaria para eventos, fornecendo bolos e um extenso cardápio de doces finos e modelados - nascia aí a *Sucre en Rouge*.

A partir de vários pedidos de aulas e receitas, comecei então a formar turmas com variados cursos de confeitaria na região. Não demorou muito para levar meus cursos a vários estados do Brasil e também receber grandes profissionais em meu ateliê.

Ao mesmo tempo, comecei a oferecer minhas aulas ONLINE, gravando cursos completos e com suporte, para que todos os que desejam aprender ou aprimorar seus conhecimentos consigam com esta facilidade.

Hoje, nossa família de alunos online conta com mais de 80 mil pessoas do mundo todo, e neste coração de mãe, também tem espaço para você.

Seja bem-vindo!

Com muita alegria e satisfação que venho compartilhar com você esse material, pensado com muito estudo, dedicação e amor. Com ele, quero tornar sua trajetória mais doce e fácil.

Em todos os preparos, utilize ingredientes de boa qualidade. Isso faz toda diferença no resultado final!

Não sei se você já trabalha com confeitaria ou se é iniciante, mas é imprescindível o uso da **balança** para que você tenha bons resultados e consiga padronizar a sua produção.

É muito importante a atenção ao tratamento com os seus clientes e, também, na hora da precificação e gestão do seu negócio. Você precisará colocar tudo na ponta do lápis.

Organize-se, encontre bons fornecedores, tenha tudo em mãos quando for começar.

Não pule etapas ou deixe detalhes passarem batidos.

Capriche na entrega. Conquiste o seu Cliente!

Espero que você colha bons frutos de todo o conteúdo que preparei para você.

Deixo aqui o meu convite para conhecer as minhas redes sociais e saber sobre outros cursos.

Instagram e TikTok: @chefisisalvarez

Youtube: Chef Ísis Alvarez

Facebook: /chefisisalvarez

Site: https://chefisisalvarez.com.br/

CLIQUE AQUI PARA ACESSAR

Índice

Índice ____ 4

Lista de Materiais ____ 6

Ingredientes ____ 7

Massas ____ 8

Massa Branca 8

Massa de Chocolate 9

Massa Black 10

Massa Red Velvet 11

Massa de Coco 12

Massa de Oleaginosas 13

Massa de Cookies 14

Recheios ____ 15

Baba de Moça 15

Nata Trufada 16

Creme de Doce de Leite 17

Creme de Doce de Leite com Nozes 18

Creme de Brigadeiro Trufado 19

Sonho de Valsa 20

Ganache Meio Amarga 21

Recheio Intenso de Nutella 22

Creme 4 Leites 23

Ganache de Cream Cheese 24

Ganache Montada de Pistache 25

Cocada Fresca 26

Mousse Branca 27

Mousse Meio Amarga 28

Compota de Damasco 29

Compota de Ameixa 30
Geleia de Morango 31
Geleia de Frutas Vermelhas 32
Crocante de Nozes 33
Creme Belga Branco 34
Creme de Belga de Chocolate 35
Coberturas ____ 36
Merengue Suíço (Marshmallow) 36
Cobertura de Ganache Meio Amarga 37
Cobertura de Ganache Branca 38
Ganache de Brilho Meio Amarga (bolo sonho de valsa) 39
Chocolate MALEÁVEL 40
Chantilly 41
Bônus: Bolo Espelhado ____ 42
Bônus: Bolo Salgado ____ 44
Você também pode rechear com… 46
Montagens dos Bolos ____ 48
Marta Rocha 48
Bolo Bombom Sonho de Valsa 49
Folhado de Morango com 4 Leites 50
Nozes com Baba de Moça 51
Bolo Ferrero 52
Bolo Red Velvet 53
Bolo de Pistache com Frutas Vermelhas 54
Bolo Floresta Negra 55
Bolo Prestígio 56
Dois Amores 57
Sensação 58
Baileys Trufado de Chocolate 59

Lista de Materiais

- Balança;
- Bailarina;
- Copo medidor;
- Colheres com medida;
- Fouet;
- Peneira;
- Espátula de silicone;
- Espátula BWB de plástico para chocolate;
- Espátula Angular em inox de 7cm de diâmetro;
- Espátula Reta em Inox de 20cm de diâmetro;
- Durex;
- Tesoura;
- Saco de confeitar;
- Saco plástico de alimentos;
- Filme plástico PVC;
- Papel manteiga;
- Nivelador de bolo ou Faca de pão serra de 30cm;
- Acetato de 7cm de altura;
- Embalagem G 50CT da Galvanotek
- Embalagem G 56M da Galvanotek;
- Panela grossa;
- Bowls de plástico ou inox;
- Fogão;
- Batedeira planetária;
- Forma de alumínio de 20cm de diâmetro;
- Forma retangular de 34x23cm.

Formas da Leila Formas - @leilafioreformas

Ingredientes

MARCAS QUE EU USO E INDICO:

Leite em pó: Italac, Ninho e La Serenissima, Itambé, Piracanjuba.
Creme de leite: Camponesa, Itambé, Piracanjuba, Ccgl.
Leite condensado: Piracanjuba, Itambé, Italac, Moça, Camponesa, Frimesa.
Doce de leite: Itambé e Lata de leite condensado cozido.
Pasta saborizantes: Dabella, Gustosia e Fabbri.
Chantilly: Chantyfest, Richs, Bonasse.
Ganaches Prontas: Festpan (Lacrema), Harald.
Chocolates: Genuine, Sicao, Nestlé e Harald.
Chocolate em pó para recheio: Melken 50%, Festpan 50%.
Cacau em pó para massa: Genuine, Melken, Sicao.
Corante em gel: Super vermelho (Fab).
Cream cheese: Philadelphia e Danúbio.
Farinha de trigo: Venturelli, Anaconda, Dona Benta.
Açúcar Refinado: União.
Fermento: Dr. Oetker, Royal, Festpan.
Desmoldante: Carlex, Festpan.

Massas

MASSA BRANCA

Ingredientes:

- 3 ovos grandes (150g);
- 115ml de leite integral;
- 75ml de óleo;
- 10ml de vinagre;
- 190g de açúcar refinado;
- 190g de farinha de trigo;
- 10g de fermento em pó.

Modo de Preparo:

Separe as claras das gemas. Reserve.

Talhe o leite com o vinagre e reserve.

Na batedeira, adicione as gemas junto com o açúcar e bata até virar um creme esbranquiçado e fofo, aproximadamente 5 minutos. Acrescente o óleo, o leite talhado e bata até misturar.

Fora da batedeira, adicione a farinha de trigo, o fermento e misture.

Bata as claras em neve e acrescente nessa mistura e mexa até ficar homogêneo.

Transfira para uma forma untada com papel manteiga no fundo e leve para assar no forno a 180 graus por aproximadamente 45 minutos.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelada.

Rendimento: 1 receita: 1 forma de 20cm de diâmetro | 2 receitas: 1 forma retangular de 34x23cm.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

MASSA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 3 ovos grandes (150g);
- 115ml de leite integral;
- 75ml de óleo;
- 10ml de vinagre;
- 190g de açúcar refinado;
- 190g de farinha de trigo;
- 35g de cacau em pó 50%;
- 8g de fermento em pó;
- 3g de bicarbonato de sódio.

Modo de Preparo:

Separe as claras das gemas. Reserve.

Talhe o leite com o vinagre e reserve.

No microondas, aqueça o óleo por 30 segundos, acrescente o cacau em pó e misture até ficar homogêneo. Reserve.

Na batedeira, adicione as gemas junto com o açúcar e bata até virar um creme esbranquiçado e fofo, aproximadamente 5 minutos. Acrescente o cacau em pó já dissolvido no óleo, o leite talhado e bata até misturar.

Fora da batedeira, adicione a farinha de trigo, o fermento, o bicarbonato e misture.

Bata as claras em neve e acrescente nessa mistura e mexa até ficar homogêneo.

Transfira para uma forma untada com papel manteiga no fundo e leve para assar no forno a 180 graus por aproximadamente 45 minutos.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelada.

Rendimento: 1 receita: 1 forma de 20cm de diâmetro | 2 receitas: 1 forma retangular de 34x23cm.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

MASSA BLACK

Ingredientes:

- 3 ovos grandes (150g);
- 115ml de leite integral;
- 75ml de óleo;
- 10ml de vinagre;
- 190g de açúcar refinado;
- 190g de farinha de trigo;
- 35g de cacau black;
- 8g de fermento em pó;
- 3g de bicarbonato de sódio.

Modo de Preparo:

Separe as claras das gemas. Reserve.

Talhe o leite com o vinagre e reserve.

No microondas, aqueça o óleo por 30 segundos, acrescente o cacau black e misture até ficar homogêneo. Reserve.

Na batedeira, adicione as gemas junto com o açúcar e bata até virar um creme esbranquiçado e fofo, aproximadamente 5 minutos. Acrescente o cacau black já dissolvido no óleo, o leite talhado e bata até misturar.

Fora da batedeira, adicione a farinha de trigo, o fermento, o bicarbonato e misture.

Bata as claras em neve e acrescente nessa mistura e mexa até ficar homogêneo.

Transfira para uma forma untada com papel manteiga no fundo e leve para assar no forno a 180 graus por aproximadamente 45 minutos.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelada.

Rendimento: 1 receita: 1 forma de 20cm de diâmetro | 2 receitas: 1 forma retangular de 34x23cm.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

MASSA RED VELVET

Ingredientes:

- 3 ovos grandes (150g);
- 115ml de leite integral;
- 75ml de óleo;
- 10ml de vinagre;
- 190g de açúcar refinado;
- 190g de farinha de trigo;
- 10g de cacau em pó 50%;
- 10g de fermento em pó;
- 8 a 10g de corante vermelho em gel.

Modo de Preparo:

Separe as claras das gemas. Reserve.

Talhe o leite com o vinagre, acrescente o corante e misture. Reserve.

No microondas, aqueça o óleo por 30 segundos, acrescente o cacau em pó e misture até ficar homogêneo. Reserve.

Na batedeira, adicione as gemas junto com o açúcar e bata até virar um creme esbranquiçado e fofo, aproximadamente 5 minutos. Acrescente o cacau em pó já dissolvido no óleo, o leite talhado já com o corante e bata até misturar.

Fora da batedeira, adicione a farinha de trigo, o fermento, o bicarbonato e misture.

Bata as claras em neve e acrescente nessa mistura e mexa até ficar homogêneo.

Transfira para uma forma untada com papel manteiga no fundo e leve para assar no forno a 180 graus por aproximadamente 45 minutos.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelada.

Rendimento: 1 receita: 1 forma de 20cm de diâmetro | 2 receitas: 1 forma retangular de 34x23cm.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

MASSA DE COCO

Ingredientes:

- 3 ovos grandes (150g);
- 115ml de leite de coco;
- 75ml de óleo;
- 190g de açúcar refinado;
- 190g de farinha de trigo;
- 10g de fermento em pó;
- 50g de coco ralado.

Modo de Preparo:

Separe as claras das gemas. Reserve.

Na batedeira, adicione as gemas junto com o açúcar e bata até virar um creme esbranquiçado e fofo, aproximadamente 5 minutos. Acrescente o óleo, o leite de coco e bata até misturar.

Fora da batedeira, adicione a farinha de trigo, o fermento, o coco ralado e misture.

Bata as claras em neve e acrescente nessa mistura e mexa até ficar homogêneo.

Transfira para uma forma untada com papel manteiga no fundo e leve para assar no forno a 180 graus por aproximadamente 45 minutos.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelada.

Rendimento: 1 receita: 1 forma de 20cm de diâmetro | 2 receitas: 1 forma retangular de 34x23cm.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

MASSA DE OLEAGINOSAS

Ingredientes:

- 3 ovos grandes (150g);
- 115ml de leite integral;
- 75ml de óleo;
- 10ml de vinagre;
- 190g de açúcar refinado;
- 190g de farinha de trigo;
- 10g de fermento em pó;
- 40g de oleaginosas (pistache, castanha de caju, amêndoas, amendoim, avelãs, nozes).

Modo de Preparo:

Separe as claras das gemas. Reserve.

Na batedeira, adicione as gemas junto com o açúcar e bata até virar um creme esbranquiçado e fofo, aproximadamente 5 minutos. Acrescente o óleo, o leite de coco e bata até misturar.

Fora da batedeira, adicione a farinha de trigo, o fermento, as oleaginosas e misture.

Bata as claras em neve e acrescente nessa mistura e mexa até ficar homogêneo.

Transfira para uma forma untada com papel manteiga no fundo e leve para assar no forno a 180 graus por aproximadamente 45 minutos.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelada.

Rendimento: 1 receita: 1 forma de 20cm de diâmetro | 2 receitas: 1 forma retangular de 34x23cm.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

MASSA DE COOKIES

Ingredientes:

- 3 ovos grandes (150g);
- 115ml de leite integral;
- 75ml de óleo;
- 10ml de vinagre;
- 190g de açúcar refinado;
- 190g de farinha de trigo;
- 10g de fermento em pó;
- 50g do biscoito Oreo sem o recheio triturado grosseiramente.

Modo de Preparo:

Separe as claras das gemas. Reserve.

Talhe o leite com o vinagre e reserve.

Na batedeira, adicione as gemas junto com o açúcar e bata até virar um creme esbranquiçado e fofo, aproximadamente 5 minutos. Acrescente o óleo, o leite talhado e bata até misturar.

Fora da batedeira, adicione a farinha de trigo, o fermento, o biscoito oreo triturado e misture.

Bata as claras em neve e acrescente nessa mistura e mexa até ficar homogêneo.

Transfira para uma forma untada com papel manteiga no fundo e leve para assar no forno a 180 graus por aproximadamente 45 minutos.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelada.

Rendimento: 1 receita: 1 forma de 20cm de diâmetro | 2 receitas: 1 forma retangular de 34x23cm.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

Recheios

BABA DE MOÇA

Ingredientes:

- 1 caixinha de leite condensado (395g);
- 1 colher de sopa de farinha de trigo (15g) (opcional);
- 1 vidrinho de leite de coco (200ml);
- 50g de gemas peneiradas (aproximadamente 3 gemas);
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal (20g).

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione o leite condensado, a farinha de trigo e misture. Acrescente os demais ingredientes, misture e leve ao fogo médio até engrossar e chegar em ponto de blocos.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Validade: 5 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 20 minutos.

NATA TRUFADA

Ingredientes:

- 200g de nata;
- 70g de açúcar de confeiteiro;
- 50g de creme de leite;
- 200g de chocolate branco nobre picado.

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata a nata durante 30 segundos, acrescente o açúcar e bata novamente por aproximadamente 1 minuto ou até chegar em uma textura bem firme. Reserve.

No micro-ondas, derreta o chocolate branco de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento. Acrescente o creme de leite e misture bem até que fique homogêneo e totalmente frio. Adicione ao creme de nata e mexa bem.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Validade: 3 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

CREME DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- 200g de leite condensado;
- 200g de doce de leite;
- 200g de creme de leite.

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione todos os ingredientes e misture. Leve para o fogo médio e mexa até chegar em ponto de blocos.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 20 minutos.

CREME DE DOCE DE LEITE COM NOZES

Ingredientes:

- 200g de leite condensado;
- 200g de doce de leite;
- 200g de creme de leite;
- 80g de nozes.

Modo de Preparo:

Leve as nozes para torrar no forno por 10 minutos. Deixe esfriar e triture.

Em uma panela, adicione todos os ingredientes e misture. Leve para o fogo médio e mexa até chegar em ponto de blocos.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 20 minutos.

CREME DE BRIGADEIRO TRUFADO

Ingredientes:

- 300g de leite condensado;
- 300g de creme de leite;
- 100g de chocolate nobre meio amargo picado;
- 25g de achocolatado.

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione leite condensado, o achocolatado e misture até ficar homogêneo. Acrescente os demais ingredientes, misture e leve ao fogo baixo, mexendo até soltar do fundo da panela.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 20 minutos.

SONHO DE VALSA

Ingredientes:

- 300g de chocolate branco nobre;
- 150g de creme de leite;
- 75g de creme de leite;
- 122g de pasta de amendoim;
- 30g de castanha de caju triturada.

Modo de Preparo:

Em um *bowl*, misture 150g de creme de leite com o chocolate branco e leve ao micro-ondas, de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento. Reserve.

Em outro *bowl*, misture o restante do creme de leite com a pasta de amendoim e a castanha de caju e acrescente no chocolate já derretido com o creme de leite e misture até ficar homogêneo.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Validade: 3 dias em temperatura ambiente | 10 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 10 minutos.

GANACHE MEIO AMARGA

Ingredientes:

- 200g de creme de leite;
- 300g de chocolate nobre meio amargo picado.

Modo de Preparo:

Em um *bowl*, adicione todos os ingredientes, misture e leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Validade: 15 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 10 minutos.

RECHEIO INTENSO DE NUTELLA

Ingredientes:

- 500g de chocolate nobre blend;
- 300g de creme de leite;
- 500g de Nutella;
- 300ml de chantilly para bater.

Modo de Preparo:

Em um *bowl*, misture o creme de leite com o chocolate e leve para derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento. Se preferir, derreta em banho maria.

Acrescente a Nutella e misture bem com o auxílio de um mixer ou batedeira até ficar homogêneo.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Deixe esfriar em temperatura ambiente.

Na batedeira, bata o chantilly bem gelado até chegar em ponto firme.

Adicione o chantilly batido à ganache de Nutella já fria e misture delicadamente até ficar homogêneo.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Validade: 10 dias na geladeira | Não congelar.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

CREME 4 LEITES

Ingredientes:

- 1 caixinha de leite condensado (395g);
- 1 caixinha de creme de leite (200g);
- 1/2 vidrinho de leite de coco (100ml);
- 50g de leite em pó.

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione o leite condensado, o leite em pó e misture até dissolver o leite em pó. Acrescente os demais ingredientes, misture e leve ao fogo médio, mexendo até chegar em ponto de blocos.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 20 minutos.

GANACHE DE CREAM CHEESE

Ingredientes:

- 450g de chocolate nobre branco;
- 75g de creme de leite;
- 300g de cream cheese.

Modo de Preparo:

Em um *bowl*, adicione o chocolate branco e o creme de leite e leve para derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento.

Acrescente o cream cheese e misture até ficar homogêneo.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Validade: 10 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 10 minutos.

GANACHE MONTADA DE PISTACHE

Ingredientes:

- 270g de creme de leite fresco ou nata;
- 480g de chocolate nobre branco;
- 60g de pasta de pistache ou 75g de pistache triturado.

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione a nata ou o creme de leite fresco e leve para o fogo médio até ferver.

Acrescente o chocolate e misture com um *fouet* até ficar homogêneo.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Validade: 10 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 10 minutos.

COCADA FRESCA

Ingredientes:

- 200g de coco em flocos fresco ou congelado;
- 1 caixinha de leite condensado (395g);
- 1/2 vidrinho de leite de coco (100ml);
- 100g de creme de leite.

Modo de Preparo:
Em uma panela, adicione todos os ingredientes e misture.
Leve ao fogo médio e mexa até chegar em ponto de blocos.
Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.
Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.
Utilize na montagem.

Validade: 5 dias na geladeira | 60 dias congelado.
Tempo de Preparo: 20 minutos.

MOUSSE BRANCA

Ingredientes:

- 100g de creme de leite;
- 100g de chantilly batido em ponto firme;
- 200g de chocolate nobre branco.

Modo de Preparo:

Em um *bowl*, adicione o chocolate branco, o creme de leite e leve para derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento. Mexa até virar uma ganache.

Deixe esfriar, acrescente o chantilly batido aos poucos e misture.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Dica: Essa base pode ser saborizada e ganhar novas versões.

Recheios de nozes ou qualquer outra fruta seca (coco, pistache, damasco, amêndoas, castanha de caju, amendoim);

Pastas saborizante;

Pós para sorvete ou Suco Mid.

Validade: 5 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

MOUSSE MEIO AMARGA

Ingredientes:

- 150g de creme de leite;
- 100g de chantilly líquido batido em ponto firme;
- 200g de chocolate nobre meio amargo.

Modo de Preparo:

Em um *bowl*, adicione o chocolate meio amargo, o creme de leite e leve para derreter no micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento. Mexa até virar uma ganache.

Deixe esfriar, acrescente o chantilly batido aos poucos e misture.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Dica: Essa base pode ser saborizada e ganhar novas versões.

Recheios de nozes ou qualquer outra fruta seca (coco, pistache, damasco, amêndoas, castanha de caju, amendoim).

Validade: 5 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

COMPOTA DE DAMASCO

Ingredientes:

- 200g de damasco seco;
- Água até cobrir.

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione os damascos e água apenas o suficiente para cobrir. Leve ao fogo baixo, mexendo de tempo em tempo. Quando a água secar, desligue o fogo e espere esfriar. Bata tudo no processador ou liquidificador.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para a geladeira.

Validade: 15 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 10 minutos.

COMPOTA DE AMEIXA

Ingredientes:

- 200g de ameixa sem caroço;
- Água até cobrir.

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione as ameixas e água apenas o suficiente para cobrir. Leve ao fogo baixo, mexendo de tempo em tempo. Quando a água secar, desligue o fogo e espere esfriar. Bata tudo no processador ou liquidificador.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para a geladeira.

Validade: 15 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 10 minutos.

GELEIA DE MORANGO

Ingredientes:

- 400g de morangos higienizados frescos ou congelados;
- 150g de açúcar refinado;
- 30ml de suco de limão.

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione todos os ingredientes, misture e leve ao fogo médio, mexendo de tempo em tempo, sempre retirando a espuma que se forma pela superfície para que fique mais brilhosa, até reduzir e chegar em ponto de geleia.

Transfira para outro recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para a geladeira.

Validade: 20 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 10 minutos.

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:

- 400g de frutas vermelhas frescas ou congeladas;
- 150g de açúcar refinado;
- 30ml de suco de limão.

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione todos os ingredientes, misture e leve ao fogo médio, mexendo de tempo em tempo, sempre retirando a espuma que se forma pela superfície para que fique mais brilhosa, até reduzir e chegar em ponto de geleia.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para a geladeira.

Validade: 20 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 10 minutos.

CROCANTE DE NOZES

Ingredientes:

- 200g de açúcar;
- 100g de nozes ou castanhas de caju picadas.

Modo de Preparo:

Derreta o açúcar em ponto de caramelo, adicione as nozes e misture bem.

Espalhe em um tapete de silicone e reserve até esfriar.

Depois de frio, quebre, coloque em um saco plástico e bata com um batedor de carne para triturar.

Validade: 3 meses na geladeira em saco bem fechado.

Tempo de Preparo: 20 minutos.

CREME BELGA BRANCO

Ingredientes:

- 1 caixinha de leite condensado (395g);
- 1/2 caixinha de creme de leite (100g);
- 175ml de leite integral;
- 30g de amido de milho ou farinha de trigo.

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione o leite condensado, o amido de milho ou farinha de trigo e misture até dissolver. Acrescente os demais ingredientes, misture e leve para fogo médio, mexendo até chegar em ponto de blocos.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Dica: Você pode acentuar mais ainda o sabor desse recheio, adicionando 200g de chocolate branco.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelado (se for com a farinha de trigo) | Com amido não congelar.

Tempo de Preparo: 20 minutos.

CREME DE BELGA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 caixinha de leite condensado (395g);
- 1/2 caixinha de creme de leite (100g);
- 175ml de leite integral;
- 30g de amido de milho ou farinha de trigo;
- 35g de chocolate em pó 50% cacau.

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione o leite condensado, o chocolate em pó e misture até dissolver. Acrescente os demais ingredientes, misture e leve para fogo médio, mexendo até chegar em ponto de blocos.

Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato.

Leve para o refrigerador até gelar e ganhar consistência.

Utilize na montagem.

Dica: Você pode acentuar mais ainda o sabor desse recheio, adicionando 200g de chocolate ao leite ou meio amargo.

Validade: 7 dias na geladeira | 60 dias congelado (se for com a farinha de trigo) |Com amido não congelar.

Tempo de Preparo: 20 minutos.

Coberturas

MERENGUE SUÍÇO (MARSHMALLOW)

Ingredientes:

- 3 claras (90g);
- Açúcar refinado (180g).

Modo de Preparo:

Em um *bowl*, adicione as claras junto com o açúcar e leve para o banho maria, mexendo até derreter e não sentir nenhum grão de açúcar ou até atingir a temperatura de 72 graus.

Em seguida, passe essa mistura para a batedeira e com o batedor globo, bata em velocidade alta até esfriar e chegar em ponto de picos firmes.

Está pronto para usar.

Validade: 4 dias na geladeira.

Tempo de Preparo: 20 minutos.

COBERTURA DE GANACHE MEIO AMARGA

Ingredientes:

- 500g de chocolate meio amargo;
- 400g de chantilly líquido;
- 15g de manteiga.

Modo de Preparo:

Em um *bowl*, adicione todos os ingredientes, misture e leve para o microondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento.

Leve para a geladeira até firmar ou deixe em temperatura ambiente até firmar.

Essa ganache também serve para cobrir o bolo, usar em ponto de bico ou fazer drip cake.

Validade: 20 dias na geladeira |60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

COBERTURA DE GANACHE BRANCA

Ingredientes:

- 250g de chocolate branco;
- 150g de chantilly líquido;

Modo de Preparo:

Em um *bowl*, adicione todos os ingredientes, misture e leve para o microondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento.

Leve para a geladeira até firmar ou deixe em temperatura ambiente até firmar.

Essa ganache também serve para cobrir o bolo, usar em ponto de bico ou fazer drip cake.

Sempre que for colorir, deve ser feito um fundo com o corante branco para ela não ficar transparente.

Validade: 20 dias na geladeira |60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

GANACHE DE BRILHO MEIO AMARGA (BOLO SONHO DE VALSA)

Ingredientes:

- 200g de chocolate nobre meio amargo;
- 200g de creme de leite de caixinha (não pode ser o vegetal).

Modo de Preparo:

Junte o chocolate com o creme de leite e leve para o micro-ondas de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento.

Validade: 10 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

CHOCOLATE MALEÁVEL

Ingredientes:

- 200g de chocolate meio amargo nobre ou fracionado;
- 150g de glucose.

Modo de Preparo:

No micro-ondas derreta o chocolate de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento.

Leve a glucose para o micro-ondas por 30 segundos.

Junte a glucose com o chocolate derretido e misture bem.

Reserve por no mínimo 2 horas dentro de um saco plástico.

Modele no formato desejado.

Validade: 30 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

CHANTILLY

Ingredientes:

- 1 litro de chantilly gelado.

Modo de Preparo:

Na batedeira, adicione o chantilly bem gelado e bata com o auxílio do batedor globo em velocidade média até chegar em ponto firme e formar picos.

Dica: Caso fique mole na geladeira, basta bater na batedeira novamente até voltar ao ponto.

Validade: 4 dias na geladeira.

Tempo de Preparo: 10 minutos.

Bônus: Bolo Espelhado

Ingredientes:

Torta Trufada de Morango

- Massa pão de ló.

Mousse

- 400g de chocolate nobre meio amargo;
- 40g de creme de leite;
- 320g de chantilly batido.

Modo de Preparo:

Bata o creme de leite em ponto suave e reserve.

Derreta o chocolate com o creme de leite de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos, até o completo derretimento.

Recheio

- 100g de geleia de morango;
- 1 receita de creme belga.

Glaçagem Cobertura Espelhada

- 200g de glucose de milho;
- 200g de açúcar refinado;
- 100ml de água;
- 100g de leite condensado;
- 22g de gelatina hidratada em 100ml de água;
- 260g de chocolate branco;
- Corante vermelho hidrossolúvel a gosto.

Modo de Preparo:

Hidrate a gelatina na água e reserve.

Em uma panela adicione a glucose, o açúcar, o leite condensado e a água, misture e leve para o fogo baixo até ferver, quando ferver adicione o chocolate e a gelatina hidratada, misture e desligue o fogo.

Passe a mistura na peneira para tirar os resíduos.

Passe pelo mixer para retirar todas as bolhas de ar.

Preencha um aro de 18cm de diâmetro com a metade da mousse.

Coloque o recheio e em seguida tampe com o disco de bolo e acrescente o restante da mousse.

Leve para congelar por no mínimo 3 horas.

Desenforme e banhe com a glaçagem de 32 a 34 graus.

Para dar esse efeito brilhoso, é necessário que a torta esteja bem congelada e a glaçagem esteja de 32 a 34 graus ou numa consistência que parece um mel.

MONTAGEM BOLO ESPELHADO

1 Massa pão de ló de 20cm cortada ao meio (corte a lateral até 17cm),

1 receita de mousse,

1 receita de creme belga,

100g de geleia de morango,

1 receita de glaçagem de cobertura espelhada.

Cobertura: 1 receita de glaçagem.

Bônus: Bolo Salgado

Ingredientes:

Massa

- 110g de farinha de trigo;
- 5 ovos (250g);
- 30g de açúcar;
- 30g de amido de milho;
- 5g de sal;
- 5g de fermento em pó.

Recheio de Frango

- 400g de frango cozido desfiado;
- 1/2 cebola média (aproximadamente 100g);
- 5 dentes de alho;
- 30ml de óleo;
- 1/2 lata de milho;
- 1/2 lata de ervilha;
- 50g de azeitona sem caroço;
- 200g de cream cheese;
- Sal a gosto;
- Cebolinha.

Purê de Batata

- 800g de batata cozida sem sal;
- 1/2 caixinha de creme de leite (100g);
- 50g de manteiga;
- 5g de sal;
- 1 pitada de noz moscada.

Modo de Preparo:

Massa

Na batedeira, adicione os ovos e bata por 10 minutos. Acrescente o açúcar, o sal e bata por mais 3 minutos.

Fora da batedeira, acrescente a farinha, o amido e o fermento aos poucos (em quatro etapas), misturando delicadamente com o auxílio de um *fouet* de baixo para cima.

Transfira para uma forma untada com papel manteiga e leve para o forno pré-aquecido a 180 graus por 35 a 45 minutos.

Recheio

Na panela, refogue o alho junto com a cebola no óleo, acrescente o frango e misture. Adicione os demais ingredientes e misture. Espere esfriar e utilize na montagem.

Purê de Batata

Cozinhe as batatas, em seguida amasse-as com o auxílio de um amassador de batatas.

Na panela, derreta a manteiga, acrescente a batata amassada, acrescente o sal, noz moscada e misture.

Adicione o creme de leite e misture bem.

MONTAGEM BOLO SALGADO

1 receita de massa,

1 receita de recheio de frango,

1 receita de purê de batata.

Decoração: 200g de cerejas, 80g de parmesão ralado na hora.

Usei o bico 8B da Wilton na decoração.

VOCÊ TAMBÉM PODE RECHEAR COM…

Recheio de Camarão:

- 400g de camarão sete barbas limpo e sem casca;
- 1/2 cebola média (aproximadamente 100g);
- 5 dentes de alho
- 30ml de óleo;
- 1/2 lata de milho;
- 1/2 lata de ervilha;
- 50g de azeitona sem caroço;
- 200g de catupiry;
- Sal a gosto;
- Cebolinha.

Obs.: Finalize decorando com um camarão grande em cima quando finalizar a montagem.

Recheio de Bacon com Brócolis:

- 150g de bacon;
- 250g de brócolis;
- 1/2 cebola média (aproximadamente 100g);
- 5 dentes de alho
- 30ml de óleo;
- 50g de azeitona sem caroço;
- 200g de catupiry;
- Sal a gosto;
- Cebolinha.

Recheio de Palmito com Alho Poró:

- 150g de alho poró;
- 250g de palmito;
- 1/2 cebola média (aproximadamente 100g);
- 5 dentes de alho
- 30ml de óleo;
- 50g de azeitona sem caroço;
- 200g de catupiry ou cream cheese;
- Sal a gosto;
- Cebolinha.

Validade Massa: 5 dias na geladeira | Não congelar.

Validade Recheio: 4 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Rendimento: 1 receita: 1 forma de 20cm de diâmetro | 2 receitas: 1 forma retangular de 34x23cm.

Montagens dos Bolos

MARTA ROCHA



• 2 discos de massa branca e preta, 150g de calda (50g em cada camada de massa);

• 1 receita de baba de moça, 100g de crocante de nozes;

• 1 receita de nata trufada;

• 1 receita de compota de damasco, 1 receita de compota de ameixa.

Cobertura: 1 receita de merengue suíço (*marshmallow*).



BOLO BOMBOM SONHO DE VALSA





• 1 receita de massa de chocolate, 150g de calda (50g em cada camada de massa);

• 1 receita de recheio sonho de valsa.

Cobertura:

• 1/2 receita de cobertura de ganache;

• 1 receita de ganache de brilho.

FOLHADO DE MORANGO COM 4 LEITES





- 1 receita de massa branca;
- 200g de massa folhada;
- 150g de calda (50g em cada camada de massa);
- 1 receita de recheio 4 leites;
- 1 receita de creme de doce de leite;
- 350g de morangos para o recheio e decoração.

Cobertura: 300g de chantilly batido.

Decoração: 1 receita de ganache branca 200g da ganache pronta da Festpan.

NOZES COM BABA DE MOÇA





- 1 receita de massa branca;
- 150g de calda (50g em cada camada de massa);
- 1 receita de creme de doce de leite com nozes;
- 1 receita de recheio baba de moça.

Cobertura: 300g de chantilly batido.

Decoração:

- 1/2 receita de ganache branca;
- 80g de nozes para decorar a lateral.

BOLO FERRERO



• 1 receita de massa de chocolate;

• 150g de calda (50g em cada camada de massa);

• 1 receita de recheio intenso de Nutella.

Cobertura: 300g de chantilly batido.

Decoração:

•1/2 receita de ganache meio amarga ou 200g da ganache comprada pronta da Festpan;

•70g de xerém de caju para decorar a lateral.



BOLO RED VELVET



- 1 receita de massa red velvet, 150g de calda (50g em cada camada de massa);
- 1 receita de ganache de cream cheese;
- 1 receita de geleia de morango.

Cobertura: 300g de chantilly batido.

Decoração: 8 morangos.



BOLO DE PISTACHE COM FRUTAS VERMELHAS





- 1 receita de massa branca;
- 150g de calda (50g em cada camada de massa);
- 1 receita ganache montada de pistache;
- 1 receita de geleia de frutas vermelhas.

Cobertura: 300g de chantilly batido.

Decoração:

- 1 receita de ganache branca ou colorida ou 200g de ganache comprada pronta da Festpan;
- 100g de pistache para decorar a lateral.

BOLO FLORESTA NEGRA





- 1 receita de massa de chocolate, 150g de calda (50g em cada camada de massa);
- 1 receita de recheio de nata trufada com cerejas;
- 1 receita de ganache meio amarga com cerejas.

Cobertura: 300g de chantilly batido.

Decoração: ½ receita da ganache meio amarga ou 200g da ganache comprada pronta da Festpan.

BOLO PRESTÍGIO





- 1 receita de massa de chocolate;
- 150g de calda (50g em cada camada de massa);
- 1 receita de cocada fresca;
- 1 receita de ganache meio amarga.

Cobertura: 300g de chantilly batido.

Decoração: 1/2 coco fruta e 50g de coco ralado seco para decorar.

DOIS AMORES





• 1/3 de massa retangular de chocolate, 90g de calda (30g em cada camada de massa);

• 1 receita da mousse de chocolate meio amarga;

• 1 receita da mousse branca.

Cobertura: 300g de chantilly de chocolate batido.

Decoração: 150g de raspas de chocolate para decorar.

SENSAÇÃO



- 1/3 de massa retangular de chocolate;
- 90g de calda (30g em cada camada de massa);
- 1 receita da mousse de chocolate meio amarga;
- 1 receita da mousse branca saborizada com 20g de pó saborizante Mavalério de morango.

Cobertura: 300g de chantilly de chocolate batido.



Decoração: 150g de raspas de chocolate.

BAILEYS TRUFADO DE CHOCOLATE





- 1/3 de massa retangular de chocolate;
- 90g de calda (30g em cada camada de massa);
- 1 receita da mousse de chocolate meio amarga;
- 1 receita da mousse branca, 90g de Baileys (30g em cada camada).

Cobertura: 300g de chantilly de chocolate batido.

Decoração Drip Cake:

- 1/3 ganache meio amarga;
- 150g de raspas de chocolate para decorar.