

Bolos Gelados

Uma seleção de receitas lucrativas!

LETÍCIA BARRETO

índice

Receitas

Bolo de Ameixa..... 3
Bolo de Abacaxi com coco... 4
Bolo surpresa de uva.....5
Bolo Red velvet..... 6
Bolo supreme de morango.. 7
Creme de ninho.....9
Brig. CreamCheese.....5
Cocada cremosa..... 4
Musse leite em pó.....8
Musse de chocolate.....8
Geleia de morango.....9
Compota de abacaxi.....4
calda de leite condensado... 9
Ganache para drip..... 9
Chantinho.....10
Chantilly de chocolate.....10
Tamanho da forma.....10
Sugestão de preço.....10



Leticia Barreto confeitaria

Bolo de Ameixa

Ingredientes - Massa de ameixa

- 265g de farinha de trigo
- 265g de açúcar
- 03 ovos
- 150g de óleo
- 150ml de leite + 15g de vinagre
- 25g de doce de leite (opcional)
- 25g de ameixa sem caroço
- 01 pitada de sal
- 15g de fermento

Musse de doce de leite

- 250g de doce de leite firme
- 150g de chantilly

Modo de preparo

Montagem

Para 1 bolo de 20cm

- 3 discos de massa
- 300g de creme de ninho
- 200g de ameixa cozida
- 200g de doce de leite
- 400g da musse de D. de leite
- 80g de calda para cada disco de massa
- Doce de e creme de leite para decorar
- Chantilly para decorar

Leticia Barreto
confeitaria

Bolo de Abacaxi com cocada

Ingredientes - massa de coco

- 265g de farinha de trigo
- 265g de açúcar
- 03 ovos
- 150g de óleo
- 150ml de leite de coco
- 01 pitada de sal
- 15g de fermento

Cocada cremosa

- 1 caixa de leite condensado
- 100ml de leite de coco
- 100g de creme de leite
- 100g de coco ralado

Compota de abacaxi

- 250g de abacaxi picado
- 50g de açúcar

Modo de preparo

Montagem

Para 1 bolo de 20cm

- 3 discos de massa
- 1 receita de cocada cremosa
- 200g de abacaxi cozido escorrido
- 400g de musse de ninho
- 80g de calda para cada disco de massa
- Chantilly para decorar
- Abacaxi para decorar

Leticia Barreto
confeitaria

Bolo surpresa de uva

Ingredientes - massa de queijo

- 265g de farinha de trigo
- 265g de açúcar
- 03 ovos
- 150g de óleo
- 150ml de leite + 15g de vinagre
- 50g de queijo parmesão ralado
- 15g de fermento

Brigadeiro de cream cheese

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 150g de cream cheese

(Adicionar o cream cheese depois que o recheio tiver pronto)

Montagem

Para 1 bolo de 20cm

- 3 discos de massa
- 300g de creme de ninho
- 150g de cream cheese
- 400g de musse de ninho
- 200g de uvas ou quanto baste
- 80g de calda para cada disco de massa
- Chantilly para decorar
- Uvas para decorar

Modo de preparo

Leticia Barreto
confeitaria

Bolo red velvet

Ingredientes - massa de queijo

- 265g de farinha de trigo
- 5g de chocolate em pó 50%
- 265g de açúcar
- 03 ovos
- 150g de óleo
- 150ml de leite + 15g de vinagre
- 15g de fermento
- 3g de bicarbonato de sódio
- 10g de extrato de baunilha

Musse de cream cheese

- 100g de creme de ninho
- 150g de chantilly
- 150g de cream cheese

Modo de preparo

Montagem

Para 1 bolo de 20cm

- 3 discos de massa
- 500g de creme de ninho
- 200g geleia de morango
- 400g de musse de cream cheese
- 80g de calda para cada disco de massa
- Chantilly para decorar
- Morangos para decorar

Leticia Barreto
confeitaria

Bolo supreme de morango

Ingredientes - massa de chocolate

- 215g de farinha de trigo
- 50g de chocolate em pó 50%
- 265g de açúcar
- 03 ovos
- 150g de óleo
- 150ml de leite + 15g de vinagre
- 15g de fermento
- 3g de bicarbonato de sódio

Musse de chocolate

- 350g de choc. meio amargo
- 150g de creme de leite
- 150g de chantilly
- 20g de cacau em pó

Modo de preparo

Montagem

Para 1 bolo de 20cm

- 3 discos de massa
- 500g de creme de ninho
- 300g de morangos
- 400g de musse de chocolate
- 80g de calda para cada disco de massa
- Chantilly para decorar
- Morangos para decorar

Leticia Barreto
confeitaria

Massa branca

Ingredientes

- 265g de farinha de trigo
- 265g de açúcar
- 03 ovos
- 150g de óleo
- 150ml de leite + 15g de vinagre
- 15g de fermento
- 1 pitada de sal
- 10g de essência de baunilha

Musse de ninho

- 250g de creme de ninho
- 150g de chantilly
- 30g de leite em pó

Musse de chocolate econômico

- 250g de creme de chocolate
- 150g de chantilly
- 20g de cacau em pó

Jessica Barreto confeitaria

Creme de ninho

Ingredientes

- 1 Caixa de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 60g de leite em pó

Creme de chocolate

Ingredientes

- 1 Caixa de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 50g de cacau em pó

Ganache para drip

Ingredientes

- 100g de choc. meio amargo
- 100g de creme de leite

Calda de leite condensado

- 500ml de água
- 100g de leite condensado

Geleia de morango

- 400g de morango
- 130g de açucar
- meio limão

Leticia Barreto confeitaria

Chantininho

Ingredientes

- 1L de chantilly
- 50g de leite em pó

Chantilly de chocolate

Ingredientes

- 1L de chantilly
- 50g de cacau em pó

Tamanho da forma

- O tamanho da forma utilizada é 20cm (diâmetro) x 10cm (altura)

- Considero esse um tamanho ideal para cardápio festivo, porém vc utiliza o tamanho que melhor atender a sua necessidade e a do seu cliente.

Sugestão de preços

- Para o tamanho de 20cm, já contando com decoração e embalagem a minha sugestão é que você venda entre R$200,00 e 220,00.
- Esses valores se encaixam com a minha realidade, então sugiro que você faça a sua precificação!
- Sugestão de App para precificar: Lucro na confeitaria