



LUCRANDO COM
Bolos Natalinos

Receitas

www.fernandayamao.com.br



Apresentação e Boas-vindas

Olá!

Eu sou Fernanda Yamao, criadora do Curso de Bolos Caseiros Fernanda Yamao e gostaria de agradecer por você ter participado da Série Lucrando com Bolos Natalinos e feito o download deste e-book.

Sou advogada por formação, mas sempre fui apaixonada por bolos caseiros e essa paixão fez com que eu me tornasse uma boleira profissional e uma empreendedora de sucesso.

Desenvolvi um método para transformar os bolos caseiros em uma ótima renda, de forma prática, rápida e econômica. E o melhor, com liberdade de jornada, no conforto da minha casa e acompanhando o crescimento dos meus filhos.

Vou compartilhar com você receitas inéditas e deliciosas, desenvolvidas por mim, que farão você se destacar no mercado de bolos caseiros.

Faça bolos caseiros de sucesso!

Boas vendas!

Fernanda Yamao.

Buttercream de Merengue Suíço



 Fernanda
Yamao 

INGREDIENTES

- 150g de claras (aproximadamente 5 ovos)
- 3/4 de xíc. (chá) de açúcar cristal ou refinado (150g)
- 340g de manteiga extra sem sal em temperatura ambiente (ponto de pomada)
- ½ colh. (chá) de essência de baunilha (2,5g)

MODO DE PREPARO

Cozinhar em banho-maria a clara e o açúcar por 5 a 7 minutos em fogo baixo. Não pare de misturar. Após desligar continue misturando até esfriar um pouco. Transferir as claras para a batedeira e bater até virar um suspiro (aproximadamente 4 minutos). Ainda batendo, acrescente aos poucos a manteiga e bata até ficar um creme liso e leve.

DICAS

- Cozinhar a clara para evitar contaminação com qualquer bactéria presente no ovo cru e para tirar a viscosidade da clara. Fogo Baixo, no máximo 85°C.
- Não pode ser margarina, deve ser manteiga extra sem sal extra porque a qualidade é superior.
- Se a cobertura estiver com aspecto talhado é sinal que não bateu o suficiente. Bata mais até ficar um creme liso, leve e homogêneo.

Rendimento: 580g - 2 bolos recheados e cobertos

Durabilidade: 5 dias na geladeira e 20 a 30 dias no congelador.

Cobertura Leitinho

Fernanda
Yamao



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 4 colheres de sopa de leite em pó (40g)
- 1 colher de margarina (20g)
- 1 caixa de creme de leite (200g)

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado, leite em pó, margarina e misture com uma espátula até desgrudar o fundo da panela (ponto de brigadeiro). Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e misture até incorporar os ingredientes.

DICAS

- Misturar os ingredientes antes de ligar o fogo (exceto o creme de leite).
- Acrescentar o creme de leite somente depois que desligar o fogo, pois fica mais saboroso.
- Usar espátula de silicone.
- Coberturas e recheios devem ser preparados em panelas com fundo grosso e em fogo médio a baixo.
- Após desligar o fogo continuar mexendo para não grudar no fundo.

Rendimento: 550g

Durabilidade: 5 a 7 dias na geladeira e 20 dias no congelador em pote bem fechado.

Bolo de Cenoura Natalino

Fernanda
Yamao



INGREDIENTES

1ª ETAPA

- 2 1/2 xíc. (chá) de farinha de trigo (250g)
- 1 colh. (chá) de fermento químico (7g)
- 1 colh. (chá) de bicarbonato de sódio (7g)
- 2 colh. (chá) de canela em pó (7g)
- ¼ colh. (chá) de noz moscada em pó (2g)
- ¼ colh. (chá) de gengibre moído (2g)
- ¼ colh. (chá) de cravo moído (2g)

2ª ETAPA

- 4 ovos (200g)
- 1 xíc. (chá) de açúcar mascavo (130g)
- ½ xíc. (chá) de açúcar cristal (85g)
- 1 xíc. (chá) de óleo de soja (170g)
- 3 xíc. (chá) de cenoura ralada (270g)
- ½ xíc. (chá) de uva passas (50g) *opcional
- 1 xíc. (chá) de nozes ou castanhas (80g)

MODO DE PREPARO

Peneirar os ingredientes da 1ª etapa, misturar e reservar.
Descascar a cenoura, ralar e reservar.

Bater na batedeira, ovos e açúcar até virar um creme claro e dobrar de volume.

Acrescentar o óleo e continuar batendo até incorporar os ingredientes.

Misturar os ingredientes da 1ª etapa a esse creme, acrescentar as uvas passas, as castanhas, a cenoura e misturar para incorporar os ingredientes. Untar a forma e assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 a 40 minutos.

DICAS

- Essa massa fica bem pesada no momento do preparo, porém bem macia e úmida após assada.
- Este bolo foi desenvolvido com base no Carrot cake americano, o qual é consumido tanto na páscoa, como nas festas de fim de ano.
- Você pode decorar como preferir, com frutas frescas, castanhas, chocolate, confeitos, etc.
- Rendimento: 2 bolos de 19cm ou 1 de 22 a 23cm.



www.facebook.com/fernandayamao



www.instagram.com/fernandayamao



www.youtube.com/fernandayamao



www.fernandayamao.com.br



suporte@fernandayamao.com.br