EBOOK DE RECEITAS

por Aline Cakes



Salgado para Festa





Ingredientes



- 1 kg farinha de trigo
- 400 ml de leite morno
- 150 ml de óleo
- 2 colheres (chá) Sal
- 1 colher (chá) açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) fermento biológico seco

Modo de Preparo



Fazer a esponja com algumas colheres de farinha, 2 colheres mais ou menos, fermento, e um pouco do leite morno.

Deixar descansar para ativar a fermentação do fermento. Depois misturar todos os outros ingredientes. A farinha colocar por último e aos poucos, ir sovando até ficar uma massa bem macia. A massa irá desgrudar da mão.

Eu não costumo usar 1kg exatamente de farinha, mas isso também vai variar com tamanho dos ovos, e a qualidade da farinha, já teve situação de usar mais de 1kg de farinha.
Rechear os salgados, e levar para assar em forno 180º por 25 minutos ou até ficar dourado

Aline cakes

CURSO ONLINE



Formação
INTERNACIONAL DE CONFEITARIA

inscreva-se

@alinecakejapan

+81 90-98848869

contato@alinecake.net

Doces





Ingredientes

Massa base
BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

- ✓ 1300gr de leite condensado
- ✓ 300gr de Chocolate branco
- ✓ 200gr de leite em pó
- ✓ 100gr creme de leite



Modo de Preparo



Em uma tigela funda própria para micro-ondas colocar o leite condensado com o leite em pó, misturar bem, levar no microondas potência 600w por 3 minutos, depois mexer bem, e voltar ao microondas por mais 2 minutos e depois mexer bem novamente, fazer essa sequência até começar a ferver e subir, ficar atentos para não vazar da tigela, quando começar a ferver e subir muito, diminua o tempo para 1 em 1 minuto, até ficar no ponto desejado, acrescentar o chocolate branco e o creme de leite. misturar bem, levar para gelar e enrolar os docinhos.

Continua...

Modo de Preparo



Dica de opções a partir desta base: para fazer vários sabores de docinhos usando essa única base, com o doce ainda quente dividir em tigelas menores e misturar em cada opções como: biscoito oreo , cereja, bombons picados, para fazer o docinho de churros misturar com canela, essa base pode usar uma infinidade de sabores.

Depois dos sabores misturados, levar para geladeira coberto com plástico filme, depois de firme e frio, enrolar e empanar com diversas opções, como granulado, açúcar cristal, chocolate em flocos , etc. No caso do docinhos de churros empanar com açúcar cristal e canela. Colocar em forminhas de doces e embalar.

Aline cakes

Formação
INTERNACIONAL DE CONFEITARIA



CURSO ONLINE

inscreva-se

@alinecakejapan

+81 90-98848869

contato@alinecake.net



Bolo para Festa

Ingredientes para Massa





- ✓ 3 ovos
- ✓ 40 gramas de açúcar
- ✓ 80 gramas de farinha
- ✓ 20 gramas chocolate em pó



Modo de Preparo

Bater os ovos com açúcar até ficar bem volumoso, e bem clarinho, tipo um espuma, desligar a batedeira e misturar a farinha peneirada com espátula, delicadamente, não pode perder o volume a aeração, dividir em 2 assadeiras 15cm levar para assar em forno pré aquecido 180º por 20 minutos.

Ingredientes para Recheio





- ✓ 150ml de chantilly batido com 200gr de chocolate derretido
- ✓ Bombons Ferrero Rocher picados



Modo de Preparo

Bater o chantilly até ponto de bico, depois acrescentar o chocolate derretido, opcional colocar algumas gotas de essência de baunilha ou rum, misturar bem, e acrescentar pedaços de bombons ferrero rocher.

Ingredientes para Calda

- ✓ Leite de coco
- ✓ Chocolate em pó



Modo de Preparo

✓ Calda leite de coco morno.



Modo de Preparo

Tirar o papel toalha das massas, na mesma assadeira que assou as massas colocar uma massa, molhar com leite de coco, deixar penetrar bem a calda na massa, depois acrescentar o recheio, colocar por cima a outra camada de bolo, e molhe novamente, cobrir com plástico filme, e deixar descansar.

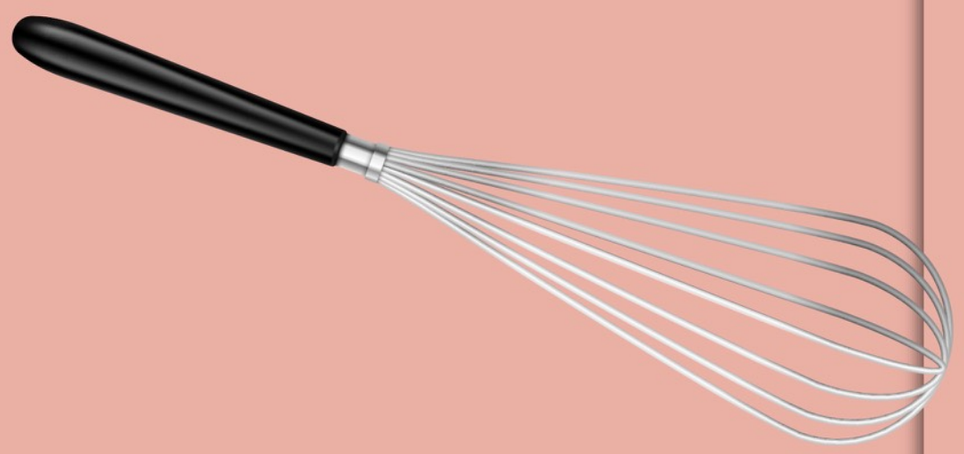
Montagem

Ingredientes Chantilly Glacê Real



- 300ml de chantilly
- 4 colheres de leite em pó
- 3 colheres de Glacê Real
- Leite Condensado gelado para hidratar

Modo de Preparo



Bater o chantilly até ficar consistente, e preparar um glacê de chantininho para as flores.

Formação

INTERNACIONAL DE CONFEITARIA



CURSO ONLINE

INSCREVA-SE

Aline cakes

@alinecakejapan

+81 90-98848869

contato@alinecake.net