Isis Alvarez
chef confeiteira

RECHEIOS ESTRUTURADOS
para Bolos de Festa

O EVENTO



APOSTILA

RECHEIOS

Creme Branco Versátil

Ingredientes:

- 1 caixinha de leite condensado (395g);
- 1 caixinha de creme de leite (200g);
- 2/3 xícara de (chá) de leite integral (150ml);
- Chocolate branco (100g).

Modo de Preparo:

No micro-ondas, derreta o chocolate branco de 30 em 30 segundos, mexendo entre os intervalos, até o completo derretimento. Reserve.

Em uma panela, adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite e misture. Leve ao fogo (médio) e mexa. Quando começar a ferver, acrescente o chocolate branco derretido e mexa até chegar em ponto de blocos.

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

Deixe descansar em temperatura ambiente.

Rendimento: 580g.

Validade: 8 dias na geladeira / 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 15 minutos.

Ganache Aerada no Ponto de Bico

Ingredientes:

- 2 caixinhas de creme de leite (400g);
- Chocolate meio amargo (600g).

Modo de Preparo:

No micro-ondas, derreta o chocolate de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nesses intervalos (pode ser derretido também em banho maria). Adicione o creme de leite e misture bem.

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

Leve à geladeira para gelar por 30 minutos.

Após gelada, bata a ganache na batedeira até ponto de ganache cremosa.

Já está pronta para usar para recheio, cobertura ou bico de confeitar.

Rendimento: 800g.

Validade: 20 dias / 60 dias congelada.

Tempo de Preparo: 20 minutos.

Mousse de Morango

Ingredientes:

- 1 caixinha de leite condensado (gelado) (395g);
- 5 colheres (sobremesa) de pó saborizante de morango Mavalério (50g);
- ½ litro de *chantilly* para bater (500ml).
- 1 pacotinho de gelatina incolor (12g).
- ¼ xícara (chá) de água para hidratar a gelatina (50ml).

Modo de Preparo:

Para hidratar a gelatina: Coloque a água em um potinho e adicione a gelatina, espere hidratar por 3 minutos e leve ao micro-ondas por 20 segundos na potência máxima. Reserve.

Na batedeira, adicione o leite condensado, o *chantilly*, o pó saborizante de morango e bata por 5 minutos.

Pegue um pouco da mousse, acrescente a gelatina hidratada e misture bem. Depois misture o restante da mousse. Isso evitará que a gelatina cristalize seu recheio, caso a mousse esteja gelada.

Leve para firmar na geladeira e utilize.

Dica: Marcas indicadas de *Chantilly* firme: Norcau, Ricca e Hulalá.

Rendimento: 950g.

Validade: 7 dias na geladeira / 60 dias congelado.

Tempo de Preparo: 10 minutos.