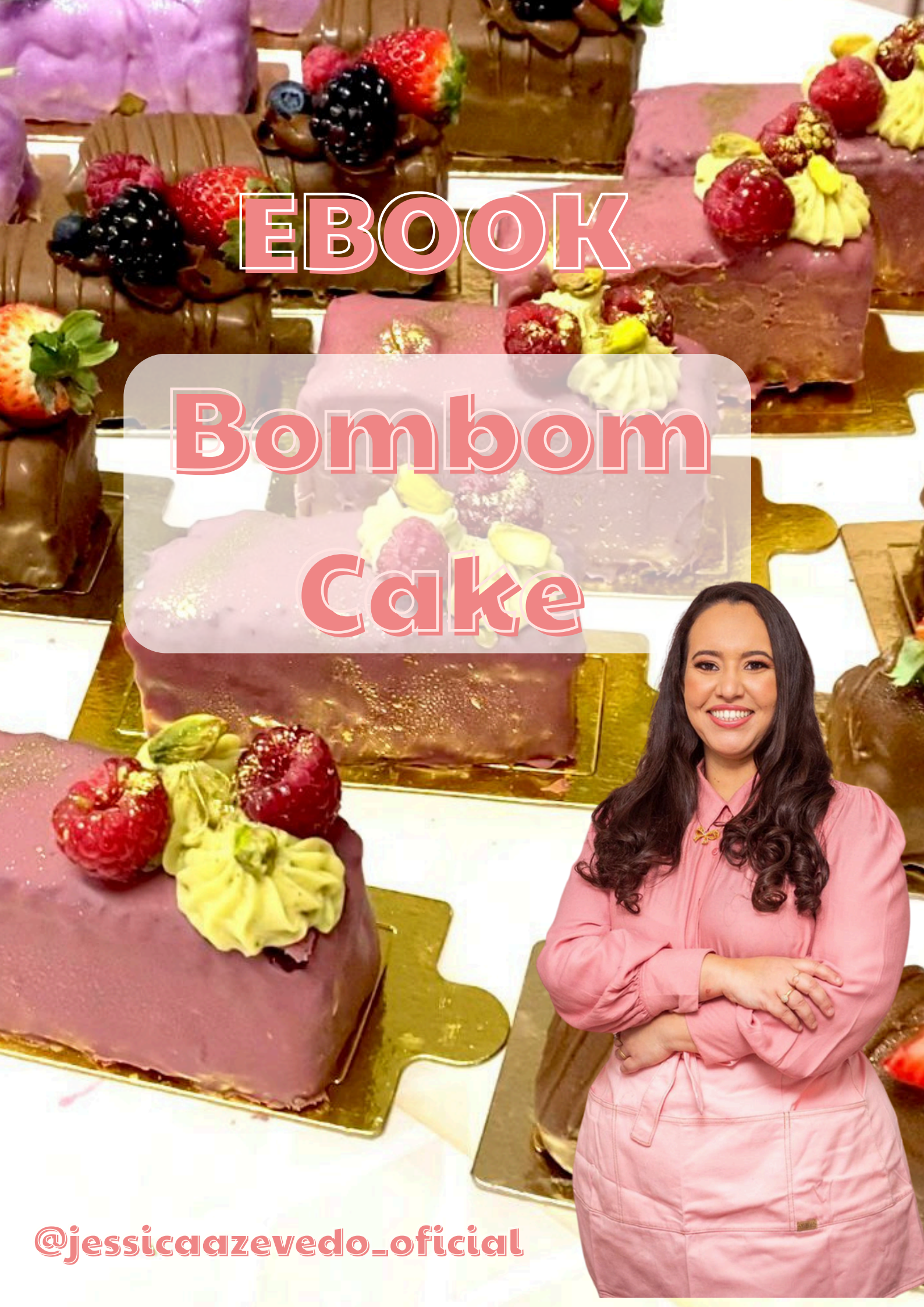




EBOOK Bombom Cake



@jessicaazevedo_oficial



BROWNIE

INGREDIENTES

- 270 g de açúcar
- 3 ovos
- 240 g de chocolate meio amargo
- 200 g de manteiga
- 50 g de chocolate em pó 50%
- 50 g de farinha de trigo

MODO PREPARO

1. Na batedeira bata o açúcar com os ovos por 2 min;
2. Derreta o chocolate com a manteiga e misture. Em seguida, coloque na batedeira com os ovos e açúcar e deixe homogeneizar;
3. Adicione a farinha e chocolate em pó e misture até homogeneizar.
4. Disponha em uma forma untada ou com papel manteiga e leve para assar a 180 graus por aprox 40-50 min, ou 130 graus em forno turbo por aprox 40-45 min.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 900 g

1 forma de 20 cm redonda ou quadrada.
(APROX 10 BOMBOM CAKE)

CUSTO DA RECEITA: 25,88 (UTILIZANDO MANTEIGA)

OBS: para uma forma de 35x35 indicado 3 receitas.



BLONDIE

MODO PREPARO

1. Na batedeira bata o açúcar com os ovos por 2 min;
2. Derreta o chocolate com a manteiga e misture. Em seguida, coloque na batedeira com os ovos e açúcar e deixe homogeneizar;
3. Adicione a farinha e misture até homogeneizar.
4. Disponha em uma forma untada ou com papel manteiga e leve para assar a 180 graus por aprox 40-50 min, ou 130 graus em forno turbo por aprox 40-45 min.

INGREDIENTES

- 200 g de açúcar
- 3 ovos
- 300 g de chocolate branco
- 170 g de manteiga
- 140 g de farinha de trigo

SABORIZAÇÃO

PISTACHE: 20 G DE PASTA E 20 G DE PISTACHE POR RECEITA

LIMÃO SICILIANO: RASPAS DE 1 LIMÃO SICILIANO E 2 G DE ÁCIDO CÍTRICO

FRAMBOESA: 100 G DE FRAMBOESA CONGELADA OU PATÊ FRUIT DE FRAMBOESA

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 900 g

1 forma de 20 cm redonda ou quadrada. (APROX 10 BOMBOM CAKE)

CUSTO DA RECEITA: 27,80 TRADICIONAL (UTILIZANDO MANTEIGA)

OBS: para uma forma de 35x35 indicado 3 receitas.



BOLO CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 250 g açúcar refinado
- 150 g óleo
- 150 g de leite
- 100 g choc em pó 50%
- 240 g farinha de trigo
- 5 g sal
- 20 g fermento químico

MODO PREPARO

1. Em um bowl misture todos os líquidos;
2. Adicione os secos e homogeneíze com o fouet até obter uma massa lisa.
3. Disponha em uma forma untada ou com papel manteiga e leve para assar a 180 graus por aprox 40-50 min, ou 130 graus em forno turbo por aprox 40-45 min.
4. Faça o teste do palito para certificar se o tempo foi suficiente em seu forno.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 1 kg de massa (1 forma de 20x8 cm redonda ou quadrada. (10 BOMBOM CAKE)

CUSTO DA RECEITA: 9,8

CHEESE CAKE

MODO PREPARO

1. Triture o biscoito com a manteiga derretida e disponha na base da forma pressionando. Leve para assar por 20min.
2. Na batedeira bata o cream cheese com os ovos, leite, leite condensado e manteiga até obter um creme liso e liquido.
3. Coloque delicadamente sobre a base de biscoito e leve para assar em banho maria ate ficar firme como um pudim. 180 graus por aprox 60min, ou 150 graus em forno turbo.

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 400 g de cream cheese
- 200 g leite
- 200 g leite condensado ou 100 g de açúcar

Base biscoito

- 150 g de biscoito maisena
- 80 g de manteiga

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 1 kg de massa (1 forma de 20x8 cm redonda ou quadrada. (8-10 BOMBOM CAKE)

CUSTO DA RECEITA: 28,5



GANACHE PISTACHE



INGREDIENTES

- 300 g de chocolate branco nobre
- 200 g de creme de leite 17 ou 20% de gordura
- 30 g pasta pistache (gustosia)
- 2 g sal

MODO PREPARO

1. Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas.
2. Adicione os demais ingredientes e mixe até emulsionar completamente.
3. Deixe descansar em refrigeração por pelo menos 6 horas.
4. Use para montar previamente o bombom cake de corte ou em ponto de bico.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 500 g de ganache

CUSTO DA RECEITA: 34,53

GANACHE COCO



INGREDIENTES

- 300 g de chocolate branco nobre
- 100 g de creme de leite 17 ou 20% de gordura
- 100 g de leite de coco
- 50 g de coco em flocos
- 2 g sal

MODO PREPARO

1. Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas.
2. Adicione o creme de leite, leite de coco, sal e mixe até emulsionar completamente.
3. Adicione o coco, misture e deixe descansar em refrigeração por pelo menos 6 horas.
4. Use para montar previamente o bombom cake de corte ou em ponto de bico.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 500 g de ganache

,CUSTO DA RECEITA: 19,70

GANACHE IOGURTE E BAUNILHA



INGREDIENTES

- 300 g de chocolate branco nobre
- 100 g de cream cheese
- 170 g de iogurte grego
- 1/2 fava de baunilha ou 10 g de pasta de baunilha
- 2 g sal

MODO PREPARO

1. Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas.
2. Adicione os demais ingredientes e mixe até emulsionar completamente.
3. Deixe descansar em refrigeração por pelo menos 6 horas.
4. Use para montar previamente o bombom cake de corte ou em ponto de bico.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 550 g de ganache

CUSTO DA RECEITA: 27,83 (com pasta da gustosia)

GANACHE LIMÃO SICILIANO



INGREDIENTES

- 400 g de chocolate branco nobre
- 100 g sumo limão
- 250 g creme de leite
- raspas de 1 limão
- 2 g sal

MODO PREPARO

1. Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas.
2. Adicione os demais ingredientes e mixe até emulsionar completamente.
3. Deixe descansar em refrigeração por pelo menos 6 horas.
4. Use para montar previamente o bombom cake de corte ou em ponto de bico.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 750 g de ganache

,CUSTO DA RECEITA: 29,83 (com pasta da gustosia)

GANACHE GOIABADA



INGREDIENTES

- 300 g de chocolate branco nobre
- 200 g de creme de leite 17 ou 20% de gordura
- 200 g goiabada em pedaço
- 2 g sal

MODO PREPARO

1. Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas.
2. Derreta a goiabada previamente.
3. Adicione os demais ingredientes e mixe até emulsionar completamente.
4. Deixe descansar em refrigeração por pelo menos 6 horas.
5. Use para montar previamente o bombom cake de corte ou em ponto de bico.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 700 g de ganache (15 bombom cake)

,CUSTO DA RECEITA: 24,20

GANACHE GOLD



INGREDIENTES

- 300 g de chocolate branco nobre
- 200 g de creme de leite 17 ou 20% de gordura
- 2 g sal

MODO PREPARO

1. Leve o chocolate branco para assar até dourar ou caramelize ele em uma panela.
2. Bata no liquidificador com um mixer o chocolate caramelizado, sal e o creme de leite até emulsionar completamente.
3. Passe na peneira se necessário.
4. Deixe descansar em refrigeração por pelo menos 6 horas.
5. Use para montar previamente o bombom cake de corte ou em ponto de bico.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 500 g de ganache (15 bombom cake)

CUSTO DA RECEITA: 18,3

GANACHE AO LEITE BELGA 33%



INGREDIENTES

- 400 g de chocolate ao leite belga 33%
- 300 g de creme de leite 17 ou 20% de gordura
- 2 g sal

MODO PREPARO

1. Derreta o chocolate de 1 em 1 minuto no microondas.
2. Adicione o creme de leite e sal e mixe até obter uma mistura emulsionada.
3. Deixe descansar em refrigeração por pelo menos 6 horas.
4. Use para montar previamente o bombom cake de corte ou em ponto de bico.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 700 g de ganache (15 bombom cake)

,CUSTO DA RECEITA: 48,00

GANACHE AVELÃ



INGREDIENTES

- 400 g de chocolate ao leite
- 200 g de creme de leite 17 ou 20% de gordura
- 200 g de creme de avelã
- 2 g sal

MODO PREPARO

1. Derreta o chocolate de 1 em 1 minuto no microondas.
2. Adicione o creme de leite, creme de avelã e sal e mixe até obter uma mistura emulsionada.
3. Deixe descansar em refrigeração por pelo menos 6 horas.
4. Use para montar previamente o bombom cake de corte ou em ponto de bico.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 800 g de ganache (15 bombom cake)

,CUSTO DA RECEITA: 29,9

BRIGADEIRO BRANCO



INGREDIENTES

- 1600 g leite condensado
- 800 g creme de leite

MODO PREPARO

1. Leve todos os ingredientes na panela e cozinhe por 35 a 40 min. Até ponto de blocos firmes.
2. Espere esfriar completamente para usar!

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 2,5 kg de recheio

,CUSTO DA RECEITA: 32,00

BRIGADEIRO AO LEITE



INGREDIENTES

- 1600 g leite condensado
- 800 g creme de leite
- 200 g de chocolate em pó 50%

MODO PREPARO

1. Homogeneize o chocolate em por com o leite condensado.
2. Leve todos os ingredientes na panela e cozinhe por 35 a 40 min. Até ponto de blocos firmes.
3. Espere esfriar completamente para usar!

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 2,7 kg de recheio

,CUSTO DA RECEITA: 38,50

PAILLETTE FEUILLETTINE



INGREDIENTES

- 100 g manteiga
- 100 g claras
- 100 g açúcar impalpável
- 100 g farinha de trigo

MODO PREPARO

1. Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea e lisa.
2. Espalhe em um tapete de silicone uma finíssima camada e asse por 8 minutos a 180 graus ou até dourar completamente.
3. Guarde bem embalado para não perder a crocância.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 300 g de massa crocante

CUSTO DA RECEITA: 13,00

PRALINÊ



INGREDIENTES

- 100 g de oleaginosa (pistache ou castanha de caju, amendoa, castanha do Pará, amendoim...)
- 100 g de açúcar (200 g se quiser diluir custo)

MODO PREPARO

1. Derreta o açúcar até caramelizar;
2. adicione as oleaginosas e disponha em um tapete de silicone para esfriar;
3. Embale bem vedado contra umidade para não derreter.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 200 g

CUSTO DA RECEITA: pistache: 22,00 e castanha de caju 8,90

CURD



INGREDIENTES

- 120 g de sumo de fruta (maracuja, ou frutas vermelhas, ou limão ou o que desejar)
- 100 g de açúcar
- 100 g de gema

MODO PREPARO

1. Tire o sumo da fruta desejada, de preferência coe.
2. Faça uma calda com o açúcar até ferver;
3. Tempere as gemas;
4. Peneire a mistura e volte ao fogo até engrossar. Não pode passar de 82 graus pois irá talhar.
5. Leve para esfriar com um plástico rente ao creme.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 300 g

,CUSTO DA RECEITA: aprox 6,8



CARAMELO CREMOSO

INGREDIENTES

- 300 g de açúcar
- 200 g de creme de leite
- 70 g chocolate branco
- 100 g de leite condensado
- 50 g de manteiga
- 2 g sal

MODO PREPARO

1. Derreta o açúcar até dourar;
2. Adicione o creme de leite previamente aquecido e misture;
3. Adicione o chocolate branco e leite condensado e deixa cozinhar até querer começar desgrudar do fundo da panela;
4. Adicione a manteiga, o sal e mixe até obter um caramelo bem emulsionado.
5. Espere esfriar completamente para utilizar.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 500 g

CUSTO DA RECEITA: aprox 12,8



PATÊ FRUIT

INGREDIENTES

- 500 g de fruta da sua preferência
- 300 g de açúcar
- 50g de glucose
- 10 g sumo limão
- 5 g de pectina

Na aula fizemos 3 patê fruit:

- Morango
- Framboesa
- Frutas vermelhas (amora, morango e framboesa)

MODO PREPARO

1. Leve as frutas ao fogo ate ferver;
2. Adicione o açúcar, glucose, pectina, sumo de limão e deixe cozinhar até no minimo 90 graus para garantir uma textura de patê fruit mais firme.
3. Caso não tenha termômetro considere o ponto de geleia firme.
4. Espere esfriar para utilizar.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 700 g

CUSTO DA RECEITA: 16,9 (considerando a fruta)



NAMELAKA MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 300 g de chocolate branco
- 2 g sal
- 5 g de gelatina + 20 g de água
- 100 g de creme de leite
- 50 g de manteiga
- 100 g de sumo de maracujá

MODO PREPARO

1. Aqueça a água e misture a gelatina para hidratar e reserve;
2. Ferva o sumo do maracujá e adicione o chocolate branco, o sal, o creme de leite, a manteiga e a mistura reservada de água e gelatina.
3. Misture bem com um fouet ou de preferência, mixe para obter um creme homogêneo e bem emulsionado.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 500 g

CUSTO DA RECEITA: 24,9 (considerando o maracujá)



NAMELAKA CHOCOLATE AO LEITE

INGREDIENTES

- 300 g de chocolate ao leite
- 2 g sal
- 5 g de gelatina + 20 g de água
- 200 g de creme de leite
- 50 g de manteiga

MODO PREPARO

1. Aqueça a água e misture a gelatina para hidratar e reserve;
2. Aqueça o creme de leite com o chocolate ao leite e adicione o sal, o creme de leite, a manteiga e a mistura reservada de água e gelatina.
3. Misture bem com um fouet ou de preferência, mixe para obter um creme homogêneo e bem emulsionado.

OBSERVAÇÕES

RENDIMENTO: 500 g

CUSTO DA RECEITA: 22,9