FATIAS DE SUCESSO



RECEITAS DE SUCESSO

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA RAFFAELLO

Massa:

90ml de água
25g de emulsificante
13g de fermento químico em pó 6 ovos
25g de amido de milho
190g de açúcar refinado
250g de farinha de trigo

RECHEIO:

250g de chocolate branco
45g de amido de milho
40g de manteiga sem sal
200g de creme de leite
1 lata de leite condensado (395g)
20g de farinha de amêndoas
70g de coco ralado
400ml de leite integral

Cobertura:

450g de creme de leite
750g de chocolate branco

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA RAFFAELLO

Brigadeiro para enrolar:

50g de chocolate branco derretido
30g de coco
40g de leite ninho
20g de manteiga sem sal
100g de creme de leite
1 lata de leite condensado (395g)

Modo de preparo:

Massa:

Em uma batedeira, misture todos os ingredientes em velocidade média por aproximadamente uns 5 minutos. Depois unte duas formas de 20cm de diâmetro com desmoldante. Corte a massa em tamanhos iguais e coloque nas 2 formas. Pré-aqueça o forno em 180° graus por uns 10 minutos. Leve ao forno por uns 30 a 35 minutinhos.

Recheio:

Pegue uma panela, acrescente o leite, coco ralado, leite condensado, creme de leite, manteiga sem sal e a farinha de amêndoas. Ponha ao fogo médio e deixe até que engrosse e borbulhe.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA RAFFAELLO

Adicione o amido de milho dissolvido em 60ml de leite, mexa por uns 2 minutos. Acrescente o chocolate branco derretido por uns 8 minutos. Apague o fogo e coloque em um recipiente para esfriar. Leve a geladeira por 30 minutos.

Cobertura:
Acrescente todos os ingredientes em uma panela, o creme de leite e o chocolate picado. Leve ao fogo até que levante fervura. Após uns 5 minutos desligue o fogo. Passe para um recipiente e deixe esfriar.

Dica: Ponha papel filme em contato com o recheio e deixe esfriar, após leve para geladeira e use bem gelado.

Brigadeiro para enrolar:
Pegue uma panela funda, adicione o leite condensado, leite ninho, coco, manteiga sem sal e o chocolate derretido. Leve ao fogo médio e cozinhe até que solte do fundo da panela. Após deixe esfriar e leve à geladeira. Depois faça pequenas bolos com a palma da mão e passe na massa do leite ninho.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA ALEMÃ



Recheio creme:

4 gemas de ovo
400g de manteiga sem sal
3 latas de creme de leite (retire o soro e reserve para molhar as bolachas)
250g de creme de brigadeiro branco
350g de açúcar de confeiteiro

Base alemã:

33 biscoitos de maisena

Cobertura de ganache:

200g de creme de leite
10g de manteiga sem sal
200g de chocolate meio amargo

Creme de brigadeiro branco:

250g de creme de leite
50g de manteiga sem sal
20g de amido de milho
1 lata de leite condensado (395g)

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA ALEMÃ

Modo de preparo:
Recheio - creme:
Acrescente na batedeira o açúcar de confeiteiro e a manteiga sem sal. Misture por uns 5 minutos em velocidade média, até que fique com uma aparência de um creme liso e esbranquiçado. Lembre-se de misturar bem, para que não fique grumos de manteiga. Ainda em velocidade média, acrescente as gemas e bata. Após acrescente o creme de brigadeiro branco. Deixe misturar por uns 2 minutinhos. Logo após, acrescente o creme de leite gelado sem o soro. Mexa bastante e reserve para a montagem.

Cobertura de ganache:
Parta o chocolate e ponha em um recipiente. Pegue uma panela e esquente o creme de leite até quase ferver. Ponha o creme de leite em cima do chocolate que foi partido, para que ele derreta com o calor do creme. Em seguida, misture bastante e adicione a manteiga sem sal. Mexa e reserve para a montagem.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA ALEMÃ

Creme de brigadeiro branco:
Em um recipiente, misture o leite condensado, amido de milho e creme de leite. Peneire e ponha na panela. Adicione a manteiga sem sal. Ponha ao fogo baixo e mexa até que engrosse e borbulhe. Apague o fogo e ponha em uma vasilha para esfriar. Após descansar, leve a geladeira para preparar o recheio - creme.

Montagem:
Pegue um aro de 20 cm e coloque sobre o prato. Molhe os biscoitos no soro do creme de leite e faça uma camada sobre o aro no prato. Após, coloque uma camada do creme. Depois ponha outra camada dos biscoitos. Após mais uma camada do creme alisando por cima. Ponha no congelador por umas 2 horas ou até que o creme fique bem firme. Depois retire do congelador e espalhe ganache por cima e vai alisando. Retorne ao congelador por 15 minutos. Para cortar as fatias, use água quente para esquentar a espátula antes de cortar.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA ALEMÃ

Opcional:
Você pode usar o recheio de brigadeiro meio amargo para decorar. Ponha em uma manga descartável e decore com bico pitanga.



Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA CHURROS



Ingredientes:

Massa:

90ml de água
25g de emulsificante
13g de fermento
6 ovos
10g de canela em pó
25g de amido de milho
190g de açúcar refinado

250g de farinha de trigo

Recheio:

900g de creme de leite
400g de leite em pó
400g de manteiga sem sal

350g de açúcar de confeiteiro

Cobertura:

800g de doce de leite pronto

Brigadeiro para decorar:

50g de chocolate branco derretido
50g de leite em pó integral

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA CHURROS



20g de manteiga sem sal
100g de creme de leite
395g de leite condensado

Modo de preparo:
Massa:
Pegue duas formas de 20cm de diâmetro, unte ambas com desmoldante. Bata na batedeira todos os ingredientes em velocidade média por uns 5 minutos. Depois divida a massa em duas partes iguais e coloque ambas nas duas formas. Pré-aqueça o forno em 180° graus por uns 10 minutos. Leve ao forno por uns 30 a 35 minutinhos.

Recheio:
Pegue o açúcar de confeiteiro e a manteiga sem sal, ponha na batedeira e bata em velocidade média por uns 8 minutos ou até que fique com consistência lisa e branca. Mexa bastante para que a manteiga não fique no fundo. Com a batedeira em velocidade baixa, acrescente o leite em pó e misture bem. Em seguida, adicione o creme de leite gelado sem o soro, utilize um fouet para ajudar a misturar. Após reserve para a montagem.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA CHURROS



Brigadeiro para enfeitar:

Pegue uma panela funda, adicione o leite condensado, manteiga sem sal, leite em pó, creme de leite e o chocolate derretido. Leve ao fogo médio e misture até que desgrude do fundo da panela. Feito isso, deixe esfriar. Depois leve à geladeira por uns 30 minutos. Em seguida enrole o brigadeiro com o auxilio das mãos e passe no açúcar cristal com canela.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA BRIGADEIRO



Ingredientes:
Massa:
90ml de água
25g de emulsificante
13g de fermento em pó
6 ovos
30g de cacau em pó 100%
25g de amido de milho
190g de açúcar refinado
250g de farinha de trigo

Recheio:
300g de creme de leite bem gelado
250g de leite em pó instantâneo
395g de leite condensado
200g de manteiga sem sal

Cobertura:
100g de chocolate meio amargo derretido
65g de chocolate em pó 50%
40g de manteiga sem sal
375g de creme de leite
625g de leite condensado

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA BRIGADEIRO



Modo de preparo:
Massa:
Pegue duas formas de 20cm de diâmetro, unte ambas com desmoldante. Bata na batedeira todos os ingredientes em velocidade média por uns 5 minutos. Depois divida a massa em duas partes iguais e coloque ambas nas duas formas. Pré-aqueça o forno em 180° graus por uns 10 minutos. Leve ao forno por uns 30 a 35 minutinhos.

Recheio:
Pegue o leite condensado e a manteiga sem sal, leve a batedeira e bata em velocidade média por uns 5 minutos ou até que fique um creme liso. Com a batedeira em velocidade baixa, acrescente o leite em pó e misture. Depois de ter misturado o leite em pó, adicione o creme de leite sem o soro e misture, utilize um fouet para ajudar a misturar. Em seguida reserve para a montagem.

Cobertura:
Em uma panela, adicione o leite condensado, creme de leite, chocolate em pó, manteiga sem sal e o chocolate derretido. Coloque no fogo baixo e mexa até que levante fervura. Depois decore com bico de confeitar.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA RED VELVET



Massa red velvet:

- 100ml de leite aquecido
- 45g de manteiga(3 colheres de sopa)
- 20g de chocolate em pó peneirado(2 colheres de sopa)
- 1/2 colher(sopa)de corante vermelho em gel(30 g)
- 4 ovos
- 270g de açúcar(1 + ¼ de xícara de chá cheia)
- Meia colher(chá)de vinagre branco
- 210g de farinha de trigo peneirada(1 xícara de chá + 1 colher de sopa)
- Meia colher(sopa)de fermento em pó peneirado

Modo de preparo:

1.Coloque em uma panela 100 ml de leite aquecido, 45 g de manteiga, 20 g de chocolate em pó peneirado e leve ao fogo médio até derreter a manteiga.

2.Assim que derreter a manteiga apague o fogo, adicione 1 ½ colher (sopa) de corante vermelho em gel, misture e reserve.

3.Em uma batedeira coloque 4 ovos e bata bem até dobrar de volume.

4.Adicione 270 g de açúcar, ½ colher (chá) de vinagre branco e bata por mais 3 minutos.

5.Desligue a batedeira, acrescente, aos poucos, 210 g de farinha de trigo peneirada e ½ colher (sopa) de fermento em pó peneirado e misture delicadamente para não perder o volume da massa. 6.Junte em fio no creme com corante (reservada acima) e misture delicadamente até incorporar.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA RED VELVET



7.Despeje a massa em uma forma (24 cm de diâmetro) forrada no fundo com papel-manteiga (Dica: cole o papel-manteiga no fundo da forma untando com manteiga) e leve para assar em forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 35 minutos.

Recheio de cream cheese:

- 300g de cream cheese tradicional
- 200g de manteiga sem sal(em ponto de pomada)
- 2 xícaras e meia de açúcar de confeiteiro(glaçúcar)

Modo de preparo:

1.Coloque na batedeira a manteiga e o creme cheese.
2.Bata bem, até que se forme um creme bem homogêneo.
3.Continue batendo e vá adicionando o açúcar de confeiteiro aos poucos, até formar um creme claro e fofinho,OBS: não deixe passar desse ponto.
4.Em seguida, transfira para uma tigela e leve à geladeira por 12 horas para firmar.
5.Depois disso você já pode usar seu recheio como preferir.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA RED VELVET

Cobertura:
Ponha o chocolate branco picado e o creme de leite em uma panela e leve ao fogo baixo até levantar fervura.

Dica: Para fazer o recheio e a cobertura para a massa inteira, dobre a receita do recheio e cobertura.



Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA CHOCOLATE E MARACUJÁ

Ingredientes da massa do bolo

- 2 ovos
- ½ xícara (chá) de óleo (120 ml)
- ½ xícara (chá) de água (120 ml)
- ½ xícara (chá) de açúcar (90 g)
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó (70 g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (140 g)
- ½ colher (sopa) de fermento químico em pó (6 g)

Modo do preparo

1. No liquidificador coloque os ovos, o óleo, a água, o açúcar e bata até que fique homogêneo.
2. Depois junte o chocolate em pó e a farinha de tribo e bata mais um pouco.
3. Por último junte o fermento químico em pó e misture delicadamente.
4. Em uma forma redonda no tamanho de 20 cm de diâmetro untada com manteiga , enfarinhada e com uma folha de papel manteiga na base.
5. Despeje a massa e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 25-30 minutos.

Rendimento : 450 g aproximadamente.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA CHOCOLATE E MARACUJÁ

Ingredientes do recheio de maracujá

1 pacote de gelatina em pó sem sabor (12 g)

5 colheres (sopa) de água para dissolver a gelatina (75 ml) 1 copo (tipo americano) de suco de maracujá concentrado (200 ml)

½ lata de leite condensado (190 g)

1 caixa de creme de leite (200 ml)

Modo do preparo

Hidrate a gelatina em pó em água e leve para dissolver em banho Maria ou no micro-ondas por cerca de 15 segundos e reserve.

Em um bolw coloque o suco concentrado de maracujá, o leite condensado e o creme de leite. Misture bem.

Junte a gelatina já dissolvida e misture mais um pouco.

Leve o recheio à geladeira e deixe até que fique levemente consistente

Ingredientes do recheio de chocolate

1 pacote de gelatina em pó sem sabor (12 g)

5 colheres (sopa) de água para dissolver a gelatina (75 ml)

4 tabletes de chocolate meio amargo (400 g)

½ lata de leite condensado (190 g)

1 caixa de creme de leite (200 ml)

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA CHOCOLATE E MARACUJÁ

Modo do preparo

Hidrate a gelatina em pó em água e leve para dissolver em banho Maria ou no micro-ondas por cerca de 15 segundos e reserve.

Pique as barras de chocolate meio amargo e leve em banho Maria ou no micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos até derreter por completo.

Junte o leite condensado, o creme de leite e misture bem.

Adicione a gelatina já dissolvida e misture mais um pouco

Leve o recheio à geladeira e deixe até que fique levemente consistente.

Ingredientes da calda de maracujá

1 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá (240 ml)

1 xícara (chá) de água (240 ml)

3 colheres (sopa) de açúcar (35 g)

Modo do preparo

Em uma panela junte o suco concentrado de maracujá, a água e o açúcar. Misture e leve ao fogo médio até o açúcar dissolver. Retire a panela do fogo e deixe esfriar.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA CHOCOLATE E MARACUJÁ

Montagem do bolo

Corte o bolo ao meio, retire o topo para que fique bem retinho e reserve.

Na mesma forma que assou o bolo, coloque uma folha de acetato em toda a volta para facilitar desenformar o bolo.

Coloque uma fatia de bolo na base da forma, regue com a calda de maracujá. Espalhe o recheio de maracujá leve à geladeira por alguns minutos só para firmar bem o recheio.

Depois espalhe todo o recheio de chocolate e alise bem para que fique bem retinho.

Coloque outra fatia de bolo e regue com mais calda.

Leve à geladeira e deixe por cerca de 8 horas ou deixe de um dia para o outro.

Retire da geladeira, desenforme e corte em fatias iguais.

Cubra cada fatia com o brigadeiro em ponto de bico no sabor de chocolate ao leite e brigadeiro em ponto de bico no sabor de chocolate branco

Decore com confeitos de chocolate, raspas de chocolate, bombons…

Sirva ou coloque em embalagens individuais para vender.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA CHOCOLATE COM RECHEIO DE FLOCOS

Massa pão de ló de chocolate 🎂😍

Ingredientes:

- 5 ovos inteiros
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de água fervendo
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 2 xícaras e meia de chá de farinha de trigo
- 1 colher sopa rasa de fermento
- 1 pitada de sal

Modo de preparo:

1.Peneirar os ingredientes secos e reservar.

2.Bater os ovos com o açúcar na batedeira por 15 minutos.

3.Com a batedeira ligada no mínimo acrescentar a água fervendo e os ingredientes secos,batendo mais um pouquinho.

4.Levar ao forno médio preaquecido em forma untada e polvilhada com chocolate em pó por 30 minutos ou até que espetando um palito saia limpo.

5.Retirar o bolo do forno e desenformar ainda morno.

6.Cortar ao meio, molhar com guaraná e colocar o recheio e a cobertura(de sua preferência).

7.Enfeitar a gosto e servir gelado.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA CHOCOLATE COM RECHEIO DE FLOCOS

Recheio de flocos
Ingredientes:

◈50g de amido de milho ◈395ml de leite ◈395ml de leite condensado ◈25g de manteiga ◈500 ml de chantilly aproximadamente ◈120g de açúcar refinado ◈250g de chocolate ao leite picado ◈250g de chocolate meio amargo picado

Modo de preparo:

1.Misture o amido no leite, acrescente o leite condensado e a manteiga, leve ao fogo para engrossar, tire do fogo cubra com plástico e deixe gelar.
2.Incorpore o chantilly batido já com o açúcar ao creme(feito no passo 1) e vai amassando(misturando) bem até ficar uniforme.
3.Depois vai agregando o chocolate picado em flocos.
3.Leve à geladeira por 30 minutos.



Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA DE ÓREO



INGREDIENTES BOLO:

6 Ovos inteiros
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
20 biscoitos Óreo
1 colher de sopa de fermento

Ganache:
500 gramas de chocolate branco
120 gramas de creme de leite de caixinha

Casquinha de chocolate:
250 gramas de chocolate branco
3 biscoitos Óreo

MODO DE PREPARO:
Bater os ovos com o açúcar, quando a massa ficar fofinha, adicionar a água e desligar a batedeira.
Colocar a farinha com a farofa de Oreo (a farofa pode entrar em cena já triturada ou podemos triturar na hora) e o fermento.
Levar ao forno.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557

FATIA DE ÓREO



Ganache

Pegar o chocolate derretido, colocar na batedeira com creme de leite e o recheio de Oreo e bater.

Reservar para a montagem.

Montagem

Cortar as fatias de bolo (que já podem entrar cortadas ou cortar em cena) e montar com o recheio. Reservar.

Fita de chocolate: Pegar o chocolate derretido, colocar os Oreos picados (podem estar picados ou serem picados em cena) colocar o chocolate derretido na fita de acetato e envolver a fita no bolo. Levar a geladeira.

Depois de duro, tirar a fita de acetato.

Decorar com a ganache e Oreos inteiros no topo do bolo. Essa decoração pode ser feita com saco de confeitar.

Licensed to Ivone Santana - ivoneos@hotmail.com - 188.480.445-49 - HP19316170369557