RECEITAS DE GLACÊS

GLACÊ PARA COBERTURA DE BOLO

- Ingredientes:
- 500 g de açúcar de Confeiteiro peneirado (Glaçúcar União)
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 2 claras
- Modo de Preparo:
- Bata as claras na batedeira em velocidade alta até obter ponto de neve.
- Coloque o açúcar peneirado aos poucos e continue batendo.
- Para finalizar, acrescente o suco de limão (também peneirado) e bata até que o glacê fique bem volumoso e consistente.
- Ele deve ficar em ponto de picos.



GLACÊ COM EMUSTAB



- Ingredientes:
- 2 colheres (sopa) de emulsificante (Emustab)
- 4 claras de ovo
- 3 colheres (sopa) de suco de limão
- 500 g de açúcar refinado (O melhor é o Glaçúcar da União)
- Modo de Preparo:
- Passe o suco de limão em uma peneira para retirar os caroços e os fiapinhos do limão.
- Peneire também o açúcar.
- Na batedeira despeje as claras, o emulsificante, o suco de limão e o açúcar.
- Em seguida bata por 10 minutos, começando pela velocidade minima e vá aumentando gradativamente até a velocidade máxima.
- O glacê deve ficar bem liso e volumoso.
- Use-o para aplicar em bolo, cupcake, naked cake e sobremesas.
- DICA: Para colorir use o corante em gel e bata com o glacê pronto. Caso você bata tudo junto, a textura do glacê pode alterar.

GLACÊ DE LEITE NINHO

- Ingredientes:
- 2 xícaras de leite em pó (Usei o Ninho)
- 1 xícara e meia de açúcar de confeiteiro (Glaçúcar)
- 1/2 xícara de água gelada
- 1 colher (sopa) rasa de emulsificante
- Modo de Preparo:
- Na batedeira, despeje o açúcar de confeiteiro, o leite em pó, o emulsificante e a água bem gelada.
- Misture tudo.
- Bata em velocidade alta por cerca de 4 a 6 minutos ou até ficar bem consistente.
- Caso você queira colorir, basta adicionar algumas gotinhas de corante em gel e bater até ficar na cor desejada.



GLACÊ REAL PARA BOLO

- Ingredientes:
- 2 claras
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 500g de açúcar de Confeiteiro peneirado (Glaçúcar União)
- Modo de Preparo:
- Na batedeira, bata as claras em velocidade alta até o ponto de neve.
- Em seguida adicione vá colocando o açúcar aos poucos enquanto bate.
- Por ultimo, adicione o suco do limão e continue batendo até ficar bem consistente e em ponto de bico.



GLACÊ DE LEITE EM PÓ

- Ingredientes:
- 2 xícaras (chá) de leite em pó
- 1 xícara e 1/2 (chá) de açúcar de confeiteiro ou refinado
- 1/2 xícara (chá) de água bem gelada
- 1 colher (sopa) rasa de emulsificante (opcional)
- Corante alimentício (opcional)
- Modo de Preparo:
- Na batedeira, coloque o leite, o açúcar de confeiteiro, o emulsificante e a água.
- Misture tudo para agregar bem.
- Bata em velocidade alta até ficar bem consistente (cerca de 4 a 7 minutos).
- Adicione o corante aos poucos e bata até chegar na cor desejada.



GLACÊ DE LEITE CONDENSADO FÁCIL DE FAZER

- Ingredientes:
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com soro bem gelado
- 1 pacote de leite em pó integral
- 1/2 kg de açúcar refinado
- 3 colheres de sopa de emulsificante
- Modo de Preparo:
- Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata até ficar em ponto de glacê.
- Decore seu bolo ou cupcake.



GLACÊ REAL PARA BOLOS E CUPCAKES COM 3 INGREDIENTES

- 1 – Bata o açúcar e as claras na batedeira (não é necessário bater as claras em neve primeiro)
- **Obs:** Comece a bater na velocidade baixa até misturar tudo, raspando as laterais da tigela da batedeira com uma espátula.
- 2 – Depois que estiver bem homogêneo, acrescente o suco de limão, aumente a velocidade para alta e bata por mais 5 minutos.
- **Dica:** O ponto certo do glacê real, é quando você virar a tigela de cabeça pra baixo e o glacê não cair.
- Como Colorir o Glacê Real
- 1 – Basta usar corantes alimentícios, acrescente algumas gotas ao glacê real e misture com uma espátula até ficar com a cor desejada.



CREME DE COBERTURA

- Ingredientes:
- 200g de Margarina (Qualy)
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- raspas de 1 limão tahiti
- 1 xícara e 3/4 de açúcar de confeiteiro
- corante se preferir
- Modo de Preparo:
- Coloque na batedeira a margarina, vá batendo e aos poucos adicione o açúcar.
- Quando estiver bem cremoso, adicione a essência de baunilha e as rapas do limão.
- Agora é só usar a criatividade e decorar.



COBERTURA DURINHA PARA BOLO

- Ingredientes
- 1 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro
  2 colheres de (sopa) de água
  2 colheres de (sopa) de suco de limão ou laranja
- Como Fazer Cobertura Durinha Para Bolo
- 1 – Peneire o açúcar e leve ao fogo com o suco de limão ou laranja em banho Maria.
- 2 – Adicione as colheres de água aos poucos, sempre mexendo até obter um creme grosso.
- 3 – Em seguida retire do banho Maria e despeje sobre o bolo.



COBERTURA FIRME DE CHOCOLATE PARA BOLOS

- Ingredientes
- 1 lata de leite condensado
  20 g de chocolate em pó
  15 g de farinha de trigo
  200 ml de creme de leite
  20 g de manteiga com sal
- Como Fazer Cobertura Firme de Chocolate para Bolos
- 1 – Numa panela misture e dissolva, sem levar ao fogo, a farinha, o leite condensado e o chocolate.
- 2 – Em seguida, adicione o creme leite e a manteiga, misturando bem.
- 3 – Leve ao fogo e mexa sem parar até que essa mistura se solte do fundo da panela.
- 4 – Espere esfriar.



RECEITA DE GLACÊ DE MANTEIGA

- Ingredientes:
- 200g de manteiga sem sal (NÃO SUBSTITUA POR MARGARINA)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha OU 2 colheres (de sopa) de leite em pó
- 1 lata de leite condensado (395g)
- Modo de Preparo:
- Coloque a manteiga na batedeira e bata em velocidade alta até a manteiga ficar clara.
- Em seguida adicione a essência e bata mais um pouco, apenas para misturar.
- Continue batendo e vá colocando o leite condensado aos poucos, bem devagar!
- Depois que tiver misturado o leite condensado, pare de bater.
- Caso você não for usar na hora, guarde na geladeira.



COBERTURA DE MOUSSE DE DOCE DE LEITE

- Acho que essa é uma das coberturas mais simples que eu já fiz, leva 2 ingredientes e menos de 10 minutos para ficar pronta. Não tem segredo nenhuma e a receita fica bem consistente. **Cobertura de Mousse de Doce de Leite.**
- **Ingredientes**
- 200ml de chantilly líquido
  4 colheres de sopa de doce de leite consistente
- **Preparo**
- 1 – Bata o chantilly e o doce de leite na batedeira em velocidade máxima até obter um creme homogêneo e consistente.



RECHEIO DE COCO PARA BOLO E SOBREMESA

- Ingredientes:
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de 100g de coco ralado
- 1 colher (de sopa) de manteiga
- Modo de Preparo:
- Despeje todos os ingredientes numa panela e misture bem.
- Leve ao fogo baixo, Sempre mexendo.
- Depois que o recheio de coco começar a ferver, espere cinco minutos e desligue o fogo.
- Aguarde até esfriar e depois use para rechear bolo ou colocar em sobremesas.



BRIGADEIRO PARA RECHEIO E COBERTURA

- Ingredientes:
- 15 gramas de farinha de trigo
- 200 ml de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 20 gramas de chocolate em pó
- 20 gramas de manteiga sem sal
- Modo de Preparo:
- Em uma panela, dissolva a farinha e o chocolate no leite condensado.
- Adicione o creme de leite, a manteiga e misture bem.
- Leve ao fogo, mexendo sempre, até o conteúdo começar a desgrudar do fundo da panela.
- Espere esfriar e utilize.



GLACÊ COLORIDO PARA DECOÇÃO DE BOLO

- **INGREDIENTE**
- 1 xícara (120 g) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (sopa) de glucose de milho
- 10 gotas de corante alimentício
- 2 colheres (sopa) de água
- **MODO DE PREPARO**
- Acrescente todos os ingredientes de uma só vez na batedeira
- Bata em velocidade máxima até chegar ao ponto de glacê
- Agora, faça bom proveito do seu **Glacê colorido para decoção de bolo!**
-

