

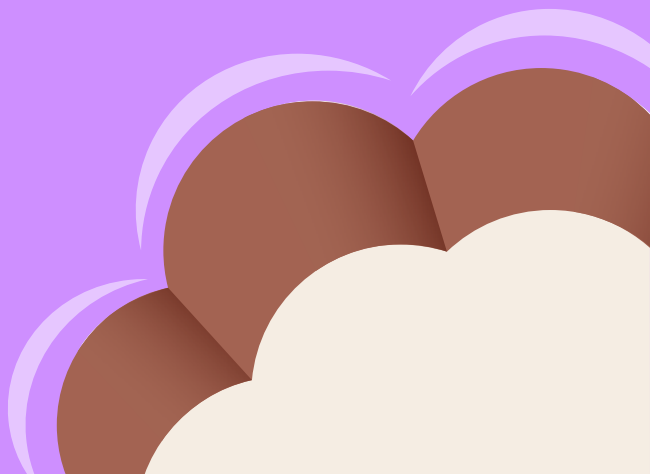
Quatro sabores de Alfajores!

E-BOOK

BÔNUS

ALFAJOR

Por Thigás Ribeiro e Igor Rocha



SUMÁRIO

Utensílios e equipamentos	3
Quem somos	4
Alfajor	6
1. Alfajor: Massa	7
1.1 Alfajor Tradicional	8
1.2 Alfajor Maracujá	10
1.3 Alfajor Floresta Negra	13
1.4 Alfajor Trufado	16

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

1. Panela

2. Espátula

3. Derretedeira de plástico

4. Fouet

5. Bowl

6. Faca

7. Papel manteiga

8. Peneira

9. Talheres

10. Rolo de massa

11. Plástico de porcionar

12. Aro circular
(6,5 cm diâmetro)

13. Forno

14. Micro-ondas



15. Balança: Você encontrará na internet ou em lojas de utensílios de cozinha. Essas balanças simples que você gastará em torno de R\$25,00 para adquirir uma. A balança é fundamental para as receitas não darem erro e você não ter desperdícios, assim como ter o custo exato do produto.

QUEM SOMOS?



IGOR ROCHA

Igor Rocha, atualmente, é proprietário da maior página de receitas no Brasil sobre confeitaria no Instagram, com mais de 3.2 milhões de seguidores. Suas receitas já foram citadas em diversos canais de mídia renomados, como a Veja, Claudia, Glamour e Globo.

THIGAS RIBEIRO

Thigas Ribeiro trabalha com confeitaria há 10 anos, já foi proprietário da maior rede de confeitaria de Santa Catarina. Hoje trabalha em uma produtora de criação de conteúdo gastronômico para a internet, onde ensina receitas de nível profissional e amador. Em sua antiga confeitaria vendia cerca de 2000 ovos de chocolate na páscoa.



1. ALFAJOR:

1. ALFAJOR

Neste e-book você irá aprender 4 sabores incríveis de Alfajor e com 4 sugestões de recheios incríveis e uma massa super versátil e fácil de trabalhar.

Estamos te ensinando 4 sabores, porém você pode deixar sua imaginação rolar e rechear com outros recheios diferentes ou até mesmo banhar um ou dois sabores em chocolate branco, trazendo assim outros sabores e apresentações.

Aproveite esse material que foi feito com muito carinho para você!

1. ALFAJOR



1. ALFAJOR MASSA

INGREDIENTES

- 100g de manteiga
- 90g de açúcar
- 4 gemas
- 140g de farinha de trigo
- 300g de amido de milho

MODO DE PREPARO

- 1.** Misture a manteiga o açúcar e as gemas até virar uma pastinha clara.
- 2.** Em seguida junte aos poucos a farinha de trigo e o amido de milho na mistura, até obter uma massa compacta que não grude nos dedos.
- 3.** Coloque a massa em cima de um plástico aberto e cubra com outra camada de plástico, com o auxílio de um rolo de massa abra a massa e deixe com espessura de no máximo 0,5cm.
- 4.** Com um aro de 6,5cm faça discos da massa.
- 5.** Coloque papel manteiga em uma forma e espalhe os discos de massa.
- 6.** Leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por 12 minutos, mas fique atento pois a massa não precisa dourar, quando estiver sequinha já estará no ponto correto.

1.1 ALFAJOR TRADICIONAL



1.1 ALFAJOR TRADICIONAL

MONTAGEM

- 1.** Com os discos do alfajor já resfriados, coloque 30g de doce de leite sobre um disco e cubra com o outro.
- 2.** Acerte as laterais do recheio com as costas de uma colher para deixa-lo uniforme.
- 3.** Derreta 350g de chocolate meio amargo fracionado de 30 em 30 segundos no microondas ou em banho maria.
- 4.** Banhe o alfajor no chocolate com o auxílio de um garfo, escorra bem e coloque sobre o papel manteiga.
- 5.** Após secar embale em um saco adesivado transparente N18°(9cmx13cm +3cm aba)
- 6.** Amarre um lacinho e cole o adesivo de identificação na parte traseira.

Média de custo - R\$ 1,39

Sugestão de venda - R\$ 3,00

Validade - 10 dias

1.2 ALFAJOR MARACUJÁ



1.2 ALFAJOR MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 330g de chocolate branco
- 130g de creme de leite
- 18g de conhaque
- 18g de licor de cacau
- 80g de suco concentrado de maracujá

MODO DE PREPARO

- 1.** Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas mexendo sempre nos intervalos ou derreta em banho maria.
- 2.** Adicione o creme de leite e misture bem.
- 3.** Acrescente o conhaque, o licor de cacau e o suco de maracujá e misture até ficar bem homogêneo.
- 4.** Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme para não criar película.
- 5.** Leve para geladeira até endurecer.

Rendimento: 530g

1.2 ALFAJOR MARACUJÁ

MONTAGEM

- 1.** Com os discos do alfajor já resfriados, coloque 30g da trufa de maracujá sobre um disco e cubra com o outro.
- 2.** Acerte as laterais do recheio com as costas de uma colher para deixa-lo uniforme.
- 3.** Derreta 350g de chocolate meio amargo fracionado de 30 em 30 segundos no microondas ou em banho maria.
- 4.** Banhe o alfajor no chocolate com o auxílio de um garfo, escorra bem e coloque sobre o papel manteiga para secar.
- 5.** Para decorar derreta 50g de chocolate branco fracionado de 30 em 30 segundos no microondas mexendo sempre nos intervalos ou derreta em banho maria. Coloque em um saco de confeitar.
- 6.** Com uma tesoura faça um corte fino na ponta do saco de confeitar para fazer a decoração, e faça um desenho em linhas retas sobre o alfajor.
- 7.** Após secar embale em um saco adesivado transparente N18°(9cmx13cm +3cm aba)
- 8.** Amarre um lacinho e cole o adesivo de identificação na parte traseira.

Média de custo - R\$ 1,37

Sugestão de venda - R\$ 3,00

Validade - 10 dias

1.3 ALFAJOR FLORESTA NEGRA



1.3 ALFAJOR FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

- 165g de chocolate ao leite
- 165g de chocolate amargo
- 130g de creme de leite
- 18g de conhaque
- 18g de licor de cacau
- 130g de cereja

MODO DE PREPARO:

- 1.** Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas mexendo sempre nos intervalos ou derreta em banho maria.
- 2.** Adicione o creme de leite e misture bem.
- 3.** Acrescente o conhaque, o licor de cacau e misture até ficar bem homogêneo.
- 4.** Pique a cereja e adicione a mistura.
- 5.** Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme para não criar película.
- 6.** Leve para geladeira até endurecer.

1.3 ALFAJOR FLORESTA NEGRA

MONTAGEM

- 1.** Com os discos do alfajor já resfriados, coloque 30g da trufa de cereja sobre um disco e cubra com o outro.
- 2.** Acerte as laterais do recheio com as costas de uma colher para deixá-lo uniforme.
- 3.** Derreta 350g de chocolate de 30 em 30 segundos no microondas mexendo sempre nos intervalos ou derreta em banho maria.
- 4.** Banhe o alfajor no chocolate com o auxílio de um garfo, escorra bem e coloque sobre o papel manteiga para secar.
- 5.** Para decorar derreta 50g de chocolate meio amargo fracionado de 30 em 30 segundos no microondas mexendo sempre nos intervalos ou derreta em banho maria. Coloque em um saco de confeitar.
- 6.** Com uma tesoura faça um corte fino na ponta do saco de confeitar para fazer a decoração, e faça um desenho em linhas retas sobre o alfajor.
- 7.** Após secar embale em um saco adesivado transparente N18º(9cmx13cm +3cm aba)

Média de custo - R\$ 1,54

Sugestão de venda - R\$ 3,50

Validade - 10 dias

1.4 ALFAJOR TRUFADO



1.4 ALFAJOR TRUFADO

INGREDIENTES

- 125g de chocolate amargo
- 125g de chocolate ao leite
- 100g de creme de leite
- 18g de conhaque
- 18g de licor de cacau

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas mexendo sempre nos intervalos ou derreta em banho maria.
2. Adicione o creme de leite e misture bem.
3. Acrescente o conhaque, o licor de cacau e misture até ficar bem homogêneo.
4. Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme para não criar película.
5. Leve para geladeira até endurecer.

1.4 ALFAJOR TRUFADO

MONTAGEM:

- 1.** Com os discos do alfajor já resfriados, coloque 30g da trufa tradicional sobre um disco e cubra com o outro.
- 2.** Acerte as laterais do recheio com as costas de uma colher para deixá-lo uniforme.
- 3.** Derreta 350g de chocolate meio amargo fracionado de 30 em 30 segundos no microondas ou em banho maria.
- 4.** Banhe o alfajor no chocolate com o auxílio de um garfo, escorra bem e coloque sobre o papel manteiga.
- 5.** Para decorar derreta 50g de chocolate branco fracionado de 30 em 30 segundos no microondas mexendo sempre nos intervalos ou derreta em banho maria. Coloque em um saco de confeitar.
- 6.** Com uma tesoura faça um corte fino na ponta do saco de confeitar para fazer a decoração, e faça um desenho em espiral sobre o alfajor.
- 7.** Após secar embale em um saco adesivado transparente N18°(9cmx13cm +3cm aba)
- 8.** Amarre um lacinho e cole o adesivo de identificação na parte traseira.

Média de custo - R\$ 1,54

Sugestão de venda - R\$ 3,50

Validade - 10 dias