Delícias no Pote



Flavia Mota Ribeiro
Copivendas@gmail.com
10945560761

Olá!

Me chamo Larissa e é com imenso Carinho e Gratidão que dedico meu conhecimento adquirido a cada dia nessa jornada de minha vida a você.

Lari doces dicas nasceu do desejo de expandir as partilhas, que já ocorriam no grupo do Facebook "Bolos Caseiros e Artesanais da Lari" visando oferecer uma melhor experiência de aprendizagem aos meus seguidores. Além de mais conforto e segurança.

Como tudo começou? Em um momento da vida em que as dificuldades financeiras era minha companheira, mas o amor era meu maior aliado! Sempre amei cozinhar e Inventar na cozinha. E como coração de mãe não se engana, resolvi seguir o conselho da minha e engrenei no mundo da confeitaria, de formas simples, mas com muita determinação. Fui estudando bastante e aprendendo da prática com os erros e acertos. Então resolvi criar o grupo no Facebook para partilhar as minhas experiências. E esse grupo foi crescendo de forma impressionante.

Partilhar meu conhecimento e saber que posso contribuir para o desenvolvimento de tantas pessoas é um imenso prazer é uma baita motivação. A confeitaria é uma mistura de química e assim será esse espaço, não só para partilha de receitas, mas sim todo o conhecimento e pulo do gato, que compõe em uma receita.

Sobre esse curso, posso dizer que foi um dos cursos mais incríveis que já criei até aqui.

Um curso prático, de fácil entendimento e que irá ajudar muito você a lucrar com os bolos no pote.

Direito Autoral

A divulgação ou reprodução de qualquer uma das receitas contidas nesta apostila
é proibida por lei, estão protegidas por direitos autorais e e a violação implica em processo judicial.

VAMOS INICIAR NOSSO SONHO!

BOLOS NO POTE

Bolos no pote sem dúvida é um dos doces que caíram no gosto popular e que não sai de moda.
Desde o meu início na confeitaria, vivenciei a febre desse doce que jamais deixou ser esquecido. Vem ganhando várias roupagens além de toda uma gourmetização e sabores incríveis.
E esse curso eu lhe dedico pois através dele, você irá encontrar receitas práticas, rentáveis, deliciosas e claro, inovadoras das que você já está acostumado a observar.
Um curso que além de ser fácil a montagem, tem ótimos rendimentos e garanto que trabalhando da maneira certa, você irá conseguir ganhar um bom lucro com tudo isso. A coragem de começar sempre será muito mais importante que a vontade de vencer. Então bora iniciar esse sonho e ir em direção a vitória.

OS INGREDIENTES

A escolha dos ingredientes se torna de extrema importância e fará toda diferença no resultado final. Principalmente quando se trata de bolos de potes com sabores diferentes e cheios de personalidades. Então a sugestão que eu dou é não inferiorizar o produto de vocês para conter gastos.
Pesquisem promoções em supermercados e atacados e quando achar compre uma quantidade que suprirá as necessidades. Isso fará uma diferença aos cálculos.
O Leite condensado por exemplo é um grande vilão na confeitaria, pois sabemos que um leite condensado bom, tem seu valor agregado, assim como sabemos que um inferior, nem sempre nos dá um resultado satisfatório, pois marcas inferiores tende a ser mais ralas, tendem a demorar a dar ponto, podem conter mais açúcar do que o necessário e na maioria das vezes fazer sua receita render bem menos.
Outro exemplo é a Nutella, também considerado um grande vilão, sabemos que todo produto que

contém nutella, terá que ter o valor analisado e agregado, pois os custos acabam sendo muito mais alto se comparado a um produto inferior ou até mesmo a outro sabor. Mas sabemos que a facilidade de se vender um produto que contém nutella de verdade é muito mais fácil do que custear ou até mesmo enganar nosso cliente usando alguma marca inferior. Nesses casos, o custo acaba compensando, pois os nossos clientes saberão que um produto com ingredientes mais caros e especiais terá o valor diferenciado também, então nessa hora, não tenha medo de cobrar pela qualidade do seu produto.

Vocês podem reparar que em todas as receitas do bolo de chocolate e do brigadeiro de chocolate eu uso CACAU EM PÓ 100%, o sabor do bolo e do brigadeiro fica diferente, a textura também muda, tudo fica mais gostoso e a massa do bolo não fica tão doce, o gosto do chocolate fica muito mais acentuado.

Não uso achocolatados, Nescau, Toddy, ou outros (a não ser a pedido do cliente). Pois Achocolatados costumam deixar o doce muito doce, já que sua composição terá menos do que 20% de chocolate e o restante sendo açucar, e sem sabor de chocolate, mudando a cor e tornando o bolo ou doce claro.

Outro motivo para o meus bolos e caldas de chocolate ser tão escuro como muitos me perguntam. Além de você também acabar se enganando e gastando muito mais se ao invés do achocolatado usasse um chocolate em pó bom, pois a quantidade de chocolate a usar diminuiria comparando a quantidade de achocolatado a acrescentar, para que fique com gosto de chocolate na receita.

Os ingredientes ao usar na receita, sem dúvida fará toda a diferença no resultado final. Então se você quer oferecer algo de qualidade ao seu cliente, certifique que os ingredientes ao usar na receita sejam de qualidade.

MONTAGEM

A montagem é um processo bem simples, e que dificilmente terá desperdícios ao criar os bolos no pote. As massas eu asso, e gosto que ela fique com uma textura bem fofinha e clarinha. Então certifique de cobrir as formas com papel alumínio, asse em forno médio ficando de olho para não criar cascas grossas ou queimar.

MONTAGEM

Para render mais, eu prefiro esfarelar o bolo a mão, ou pode usar tbem um processador de alimentos. Isso fará com que você aproveite todo o bolo sem haver desperdício.

Para a montagem siga essas etapas.

- Inicie com uma pequena quantidade de recheio no fundo (1 colher de sopa aproximadamente)
- Adicione o bolo esfarelado (2 colheres de sopa aproximadamente)
- Molhe com a caldinha doce
- Adicione o recheio novamente (2 colheres de sopa aproximadamente)
- Bolo esfarelado
- Cubra com o recheio
- Finalize com confeitos

Obs: a quantidade de camadas que citei acima não é necessariamente uma regra, pois isso irá depender muito do tamanho do pote ao se usar. No meu caso, usei potes de 220g.

Mas se forem usar outros potes, padronizam para assim obterem um resultado melhor.





EMBALAGENS E PERSONALIZAÇÃO



Se tratando em embalagens. Pra mim ainda existe uma lacuna em encontrar soluções fáceis e baratas para diferenciar o produto da mesmice. Pois além de entregar algo que esteja incrível aos olhos alheios, a apresentação final na embalagem se torna tão importante quanto o produto. Pois não queremos entregar um produto lindo e delicioso em uma embalagem que deixa a desejar.

Formas de Personalizar e embalar nossos produtos principalmente quando trabalhamos com vendas e entregas é umas das coisas onde encontramos alguns obstáculos se não nos programar. Então Esse tópico selecionei ideias fáceis para diferenciar seu produto da mesmice destacando com um visual muito mais apresentável e aconchegante.

Para armazenar o bolo de pote, eu padronizei usando essa embalagem quadrada de 220ml.

O custo dela chega em média 0,55 centavos, mas além de deixar os potinhos em uma aparência muito mais bonita, ela contém um lacre de segurança onde o cliente certifica que esse produto em hipótese alguma pode ter sido violado antes dele consumir.

Outra opção que uso para ocasiões especiais são em vidrinhos de conserva. Um vidrinho de 220 ml custa em média 1,00 a unidade, além de deixar seus bolos bem charmosos diferenciando o seu produto.



Porém a quantidade de embalagens hoje em dia é extensa, e você pode usar aquelas que a agradem mais.

A personalização do seu produto e como você irá entregar ao cliente também fará toda a diferença. Pois são nos pequenos detalhes e por mais simples que seja, você estará mostrando ao seu cliente o amor pelo que faz. Faça embrulhos, coloque uma fitinha, barbante, cartãozinho da sua marca, tags de agradecimento, coisas simples, com o custo que ficara extremamente baixo, e claro, irá aquecer desde a entrega o coração do seu cliente, pois através da personalização do seu trabalho, já irá notar o amor que se agrega ao que você faz.



No embrulho abaixo usei saco de pão, um pedaço de barbante, uma tag com uma mensagem carinhosa e cartão de visita da minha marca. Um embrulho simples que me custou menos do que 30 centavos para assim embalar a mercadoria dos meus clientes para viagem.

VALIDADE, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Não e a toa que existe o rotulo de validades dos produtos que compramos. E pra entender qual a data a se colocar na validade dos nossos produtos é sempre necessário entender os ingredientes que compõe esse bolo. Tudo que é natural ou até mesmo artificial se tratando de alimento, tem sua data de vencimento definida de acordo com o processo químico que ocorre com cada um deles, com seus bolos de pote é a mesma coisa, ainda mais quando os ingredientes se misturam.

Toda receita que leva ovo e derivados ao leite, já defino que tem no mínimo 5 dias de durabilidade, ingredientes como frutas frescas, a durabilidade cai para 1 dia, então sempre iremos colocar a validade do nosso produto conforme o ingrediente que tende a estragar mais rápido.

Uma dica simples é necessário é manter seus bolos muito bem refrigerados. O calor ou a temperatura ambiente fazem seus bolos se perderem muito mais rápido do que aqueles que estão em uma geladeira. Mesmo assim, bolos que levam frutas como o bolo de abacaxi, morango, se deve ter cuidado pois sua duração na geladeira é bem curto, tendo que ser consumidos em 24 horas. Os demais, para recheios cozidos ou na maioria musses, a durabilidade sempre coloco de 3 a 5 dias. A Partir dessa data, já acho arriscado deixar a vendas, pois passado 5 a 7 dias os bolos tendem a ficar ácidos, massa sebosa, e consumir depois de 5 dias nem pensar.

Aí vem aquela famosa pergunta. – mas Lari, e se não conseguir vender em 5 dias?

Prevenir é melhor do que remediar, se programar é fundamental também,. Faça quantidades pequenas e necessárias onde vocês tem certeza que ira vender. Antes faltar do que sobrar, pois sobrar é desperdício e faltando é sinal de lucro e assim podemos produzir mais, além de soltar aquela propaganda simples: “acabou porque foi um sucesso de vendas, amanhã terá mais bolos disponíveis. Reserve já o seu!”.

VALIDADE, CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Congelamento:

Para congelamentos, você pode armazenar as massas e recheios congelados. A massa pode congelar até mesmo já esfarelada e quando for usar, fazer o descongelamento na geladeira. A durabilidade da massa congelada é de até 3 meses no congelador. Para armazenar você deve utilizar uma vasilha plástica com uma boa tampa para não entrar água, ou até enrolar os bolos em papel filme e esfarelar na véspera.

Recheios também podem ser congelados, exceto recheios que levam amido de milho ou recheios a base de chantilly. Esses aconselho a fazer na hora pra não perder a qualidade da cremosidade e textura. E também porque sabemos que recheios que levam amido, depois de descongelado ele irá virar água. Os recheios sempre armazenados em vasilhas plásticas também para não cair água e manter o gosto do sabor original.

Caso opte pelo congelamento da massa e recheio, lembre se que depois de descongelado, a durabilidade cai para 3 dias.

Trabalhando dessa forma, e mantendo a organização, seus bolos terão uma ótima durabilidade e você não terá a dor de cabeça de se desculpar com um cliente que ficou com a boca amarga ou pior, chegou a adoecer por conta de um produto seu. Lembre-se: PREVENIR É SEMPRE MELHOR DO QUE REMEDIAR, até porque o remédio pode custar CARO pro seu negócio!

COMO PRECIFICAR

Todas nós só gostamos dos números quando eles estão nas receitas na forma de gramas, xícaras ou quantidades. No entanto saber quanto cobrar pela fatia é fundamental para que possamos nos manter fazendo aquilo que amamos. Pois se nosso negócio não der lucro vamos ter que trabalhar com outra coisa.

O que acontece com a maioria das confeiteiras, eu chamo de “burlar a si mesmo”. iniciam com um pensamento de vender mais barato para conseguir clientela. Mas cliente que vem pelo preço, irá embora quando encontrar um preço melhor que o seu.

Devemos iniciar nosso trabalho o mais claro e transparente possível, pensando primeiramente na qualidade de nossos produtos, pois assim saberemos que o cliente que vier pela qualidade, permanece mesmo quando o produto tiver reajustes nos custos.

A importância de valor e preços são totalmente diferentes, e o grande segredo na confeitaria é mostrar o valor que nosso produto remete antes de anunciarmos o preço. Quando o cliente entende que a qualidade embutida naquele produto tenha valor, ele não irá questionar o preço. Melhor ainda, ele irá recomendar para muitos outros futuros clientes.

Um produto esteticamente bem elaborado, venderá sem dúvidas com muita facilidade, assim como eu sempre digo, primeiramente os clien tes comem com os olhos não é mesmo. Não é a toa que aquele ditado popular “engordei só de olhar” faz todo sentido. Sinal de que esteticamente está bem elaborado.

A regra para precificar não é diferente das outras que passei nos outros cursos.

Regra de 3 sempre.

O certo é você acrescentar um preço ao seu produto três vezes o valor gasto.

Ou seja, uma receita onde você gastou R$ 20 para fazê-lo, você pode vendê-lo por até R$60 a receita toda caso seja encomendas grandes, ou então vendê lo em pedaços .

O valor é calculado com base na seguinte soma:

COMO PRECIFICAR

1 x é o custo do material gasto para produzir o produto
2 x é o valor das embalagens e despesas, como papel decorado, caixas, fitas, luz, água, etc.
3 x é o seu lucro.
E para preços em pedaços, fracionados e embalados, divida o total de gastos pela quantidade que a receita rendeu.
Exemplo:
Gastei R$ 30,00 de material e renderam 10 bolos de pote,
assim R$30,00: 10 = R$ 3,00 de custo
R$ 3,00(custo) x 3 = R$9,00 será o preço de venda por bolo de pote.
Como sempre deixo Claro, não é necessário seguir essa regra caso não queira. Porém ela dá uma base para que você saiba como colocar preço de maneira justa a você e a seu cliente.

Agora vamos separar os custos em partes

Receita
Defina qual a receitas e sabores no qual irá trabalhar
Massa baunilha
Recheio kinder bueno
Separe cada receita e converta todas medidas para gramas. Em seguida monte uma tabela com todos os ingredientes de suas receitas e siga o modelo abaixo.

Ingrediente	Quantidade Embalagem	Preço	Quantidade Utilizada	Custo
Açúcar	1000	R$ 2,50	140	(2,50/1000)*140 = R$ 0,35

Você deve fazer o mesmo com suas receitas de recheios e converter o valor de todos os ingredientes.

COMO PRECIFICAR

Convertendo o valor

Para chegar ao resultado de cada item eu faço uma continha bem simples. Então como na imagem acima, supomos que o quilo do açúcar é de R$2,50 e foi usado 140 gramas em sua receita. Faremos

2,50 divide por 1000 (quilogramas) =0,0025

0,0025 multiplique por 140 = 0,35

Então saberemos que na sua receita irá gastar 0,35 centavos de açúcar. Faça essa soma com todos os ingredientes.

Dicas de Mestra

- Procure por promoções, fique de olho em propagandas, anúncios, e folders. Sempre tem algum produto em oferta para custear nossos gastos e que você irá economizar na receita final.
- Todo o bolo pode ser reaproveitado para bolos no pote. Sabe aqueles topos de bolo que cortamos dos discos, ou então um bolo que murchou no meio e não terá como reaproveitar, então, esfarele e faça bolos de pote. Nada na confeitaria é desperdiçado.
- Calma e paciência é um dos ingredientes fundamentais na confeitaria. Não tenha pressa para acabar logo, pois a pressa é inimiga da perfeição! Organização como sempre cito é fundamental ao nosso negócio por menor que seja! E caso você faça com pressa alguma receita que requer tempo e paciência, nem sempre o resultado será como esperado.
- Se programe para terminar as encomendas com antecedência e assim ficar tranquila.
- Jamais recheie os bolos com os recheios quentes, assim o recheio poderá penetrar ao bolo não formando camadas bonitas.
- ESCOLHA INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE.
- Antes de começar a receita, principalmente das massas de bolo, faça o MISE EM PLACE dos ingredientes. Pois não tem nada pior do que iniciar uma receita e verificar que faltam ingredientes. e na falta deles poderá interferir negativamente no resultado final
- NÃO EXISTE AMOR MAIS LIBERTADOR QUANDO FAZEMOS ALGO QUE GOSTAMOS

IDEIAS PARA VENDER MAIS

Os bolos no pote são muito práticos, rentaveis e faceis de vender, mesmo se você não for bom em vendas, o lucro é garantido.
A venda de boca a boca é uma das melhores propagandas que se tem, então faça entregas em locais com maiores fluxos de gente, divulgue pela redondeza, empresas, lojas. Não há se quer alguém que resiste um docinho principalmente depois do almoço.
A Divulgação na internet, principalmente com as amplas ferramentas que nela se encontra se faz hoje em dia de extrema importância. Pois hoje em dia as pessoas estão conectadas constantemente e isso irá ajudar muito na divulgação do seu trabalho.

- Crie um perfil no facebook para sua marca.
- Crie um instagram.
- Crie um whatsapp comercial se possível
- Abuse das ferramentas dos history e postem as delícias conforme produzam
- FOTOGRAFE: Tire fotos dos DOCES prontos, mas não tire qualquer foto! Capriche no cenário por mais simples que seja. Uma foto bem elaborada não necessita de muito. Apenas uma câmera com o visor limpo e uma boa iluminação.
- Faça vídeos mostrando o resultado do seu doce. Essa sem dúvida é uma ferramenta que mais funcionam para a divulgação do seu trabalho quando bem elaboradas. Pois o seu cliente irá sentir a necessidade de comer essas delícias quando o vídeo se torna atrativo e bem apetitoso.

A diferença do seu produto consta na divulgação onde elas primeiramente comerão com os olhos, na personalização, onde ela irá enxergar o amor embutido ao seu trabalho e por último na qualidade agregada, onde o sabor fará toda a diferença.
Tenho certeza que seguindo essas etapas com perfeição, você irá se destacar naquilo que faz.
Passado todas informações. Vamos às Receitinhas.

EQUIVALÊNCIAS DE PESO E MEDIDAS:



Copo de Requeijao
250ml

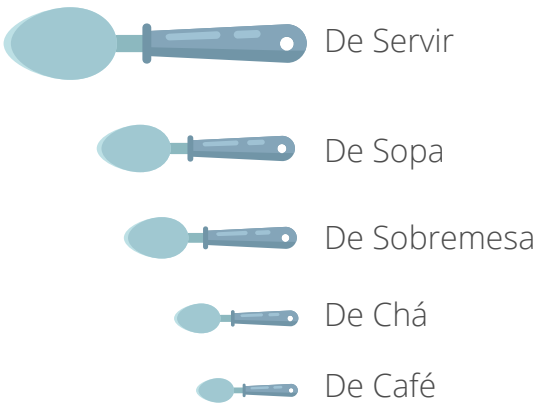
Copo Americano
150ml



Xícara de Chá
240ml



Colheres



Xícara de Café
180ml





Pontas de Colheres

Açúcar Refinado
1 Xícara - 180g
1/2 Xícara - 90g
1/3 Xícara - 60g
1/4 Xícara - 45g
1 Colher (sopa) - 15g

Açúcar De Confeiteiro
1 Xícara - 130g
1/2 Xícara - 65g
1/3 Xícara - 45g
1/4 Xícara - 35g
1 Colher (sopa) - 20g

Açúcar De Impalpável
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 15g

Açúcar De Mascavo
1 Xícara - 130g
1/2 Xícara - 65g
1/3 Xícara - 45g
1/4 Xícara - 35g
1 Colher (sopa) - 25g

Açúcar De Granulado
1 Xícara - 200g
1/2 Xícara - 100g
1/3 Xícara - 65g
1/4 Xícara - 50g
1 Colher (sopa) - 20g

Açúcar Cristal
1 Xícara - 210g
1/2 Xícara - 105g
1/3 Xícara - 70g
1/4 Xícara - 55g
1 Colher (sopa) - 20g

Farinha De Trigo
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 15g

Farinha Integral
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 20g

Farinha De Centeio
1 Xícara - 105g
1/2 Xícara - 55g
1/3 Xícara - 35g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 10g

Aveio Em Flocos Finos
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 35g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 15g

Fubá Mimoso
1 Xícara - 150g
1/2 Xícara - 80g
1/3 Xícara - 55g
1/4 Xícara - 40g
1 Colher (sopa) - 20g

Amido De Milho
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 10g

Líquidos (água, leite, óleo, etc.)
1 Xícara - 240g
1/2 Xícara - 120g
1/3 Xícara - 80g
1/4 Xícara - 60g
1 Colher (sopa) - 15g

Mel / Glucose De Milho
1 Xícara - 300g
1/2 Xícara - 150g
1/3 Xícara - 100g
1/4 Xícara - 75g
1 Colher (sopa) - 15g

Manteiga (ou gordura vegetal)
1 Xícara - 200g
1/2 Xícara - 100g
1/3 Xícara - 65g
1/4 Xícara - 50g
1 Colher (sopa) - 20g

Leite Em Pó Integral
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 15g

Polvilho Azedo
1 Xícara - 180g
1/2 Xícara - 90g
1/3 Xícara - 60g
1/4 Xícara - 45g
1 Colher (sopa) - 25g

Chocolate Em Pó/Cacau
1 Xícara - 90g
1/2 Xícara - 45g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 20g
1 Colher (sopa) - 15g


Bolo no Pote
Bolo no Pote
Bolo no Pote
Bolo no Pote
Bolo no Pote
Bolo no Pote
Bolo no Pote

RECEITAS

MASSAS

MASSA DE BAUNILHA (PÃO DE LÓ ESPECIAL)

Ingredientes: 6 ovos, 1, ½ xícara de açúcar refinado, 2 xícaras de farinha de trigo, 200ml de leite, 2 colheres (sopa) de margarina, 1 colher (sopa) essência de baunilha, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Modo de preparo: Ferva o leite com a margarina e reserve até amornar. Na batedeira, bata os ovos por aproximadamente 5 minutos até dobrar de volume. Em seguida na velocidade média acrescente o açúcar e essência aos poucos e bata até ficar cremoso por mais 5 minutos. Adicione o leite morno delicadamente batendo o suficiente até que tudo se misture. Retire da batedeira e acrescente a farinha de trigo e fermento previamente misturado e peneirados e mexa delicadamente com o auxílio de uma espátula ou fouet. Coloque em uma forma com fundo forrado com papel manteiga. Asse em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos, ou até que espetando o palito ele saia limpo.



Obs: para não correr o risco do bolo afundar no centro, cubra a parte de cima com papel alumínio e retire depois de 25 minutos no forno. Isso fará com que o bolo asse por igual e também mantenha ele bem clarinho sem formar cascas por cima.

Rendimento: aro 23

MASSA DE CHOCOLATE



Ingredientes: 6 ovos, 1, ½ xícara de açúcar refinado, 3 colheres (sopa) de cacau em pó, 2 xícaras de farinha de trigo, 200ml de leite, 2 colheres (sopa) de margarina, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 colher (café) de bicarbonato de sódio.

Modo de preparo: Ferva o leite com a margarina e reserve até amornar. Na batedeira, bata os ovos por aproximadamente 5 minutos até dobrar de volume. Em seguida na velocidade média acrescente o açúcar aos poucos e bata até ficar cremoso por mais 5 minutos. Adicione o leite morno delicadamente batendo o suficiente até que tudo se misture. Retire da batedeira e acrescente a farinha de trigo, cacau, bicarbonato e fermento previamente misturado e peneirados e mexa delicadamente com o auxílio de uma espátula ou fouet. Coloque em uma forma com fundo forrado com papel manteiga. Asse em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos, ou até que espetando o palito ele saia limpo.

Obs: para não correr o risco do bolo afundar no centro, cubra a parte de cima com papel alumínio e retire depois de 25 minutos no forno. Isso fará com que o bolo asse por igual e também mantenha ele formar cascas por cima.

Rendimento: aro 23

MASSA DE PAÇOCA

Ingredientes: 6 ovos, 1, ½ xícara de açúcar refinado, 4 paçocas rolhas esfareladas, 2 xícaras de farinha de trigo, 200ml de leite, 2 colheres (sopa) de margarina, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 colher (café) de bicarbonato de sódio

Modo de preparo: Ferva o leite com a margarina e reserve até amornar. Na batedeira, bata os ovos por aproximadamente 5 minutos até dobrar de volume. Em seguida na velocidade média acrescente o açúcar aos poucos e bata até ficar cremoso por mais 5 minutos. Adicione o leite morno delicadamente batendo o suficiente até que tudo se misture. Retire da batedeira e acrescente a farinha de trigo, fermento previamente misturado e peneirados, e as paçocas esfareladas e mexa delicadamente com o auxílio de uma espátula ou fouet. Coloque em uma forma com fundo forrado com papel manteiga. Asse em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos, ou até que espetando o palito ele saia limpo.



Obs: para não correr o risco do bolo afundar no centro, cubra a parte de cima com papel alumínio e retire depois de 25 minutos no forno. Isso fará com que o bolo asse por igual e também mantenha ele formar cascas por cima.

Rendimento: aro 23

MASSA RED VELVET

Buttermilk: 1 xícara de leite, 1/2 limão, 3 colheres vinagre.

Misture todos os ingredientes e deixe descansar por 15 minutos. Ele irá talhar e esse processo é normal.

Ingredientes da Massa: 2 ovos, 150g de manteiga, 2 xícaras de açúcar refinado, 3 xícaras de farinha de trigo, 1 colher (chá) de bicarbonato,1 colher (sopa) de fermento em pó,1 colher (sopa) de cacau em pó, 2 colheres (sopa) de corante vermelho em gel (uso vermelho natal da Mix)

Modo de preparo: Bata a manteiga com o açúcar até formar um creme claro, acrescente os ovos 1 por 1, adicione a mistura de buttermilk e os demais ingredientes. Bata até que a massa fique lisa. Por último adicione o fermento e corante. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos ou até que espetando o palito ele saia limpo.

Rendimento: aro 23

MASSA DE CENOURA

Ingredientes: 3 ovos, 300g de cenouras picadas, 1, ½ xícara de açúcar refinado, 2 xícaras de farinha de trigo, 180ml de óleo, 1 colher de fermento em pó

Modo de preparo: no liquidificador bata por aproximadamente 3 minutos os ovos, cenoura, açucar e oleo. Transfira a massa para uma vasilha, adicione a farinha de trigo e fermento.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos ou até que espetando o palito ele saia limpo.

Rendimento: aro 23

Calda: ½ caixinha de leite condensado, 500ml de água

Modo de preparo: Misture tudo até que um liquido branquinho e homogêneo.

Essa calda é neutra e vem a calhar com qualquer tipo de sabor, pois não irá interferir no gosto, além de ter a durabilidade maior referente às outras caldas.



RECEITAS

RECHEIOS

BRIGADEIRO

Brigadeiro Cremoso: 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga, 3 colheres de Cacau em pó ou chocolate 50%, 400 ml de creme de leite, Confeitos de chocolate a gosto

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de chocolate, deixe esfriar e esfarele.
2. Em uma panela, adicione todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. O ponto ideal é quando ele começa a borbulhar e soltar da panela, quase em ponto de cobertura, pois depois de frio, sua consistência ficar homogênea e bem cremosa.

Montagem:

1. Inicie com um pouco do brigadeiro cremoso (coloque em saco de confeitar depois de frio, irá facilitar ao rechear).
2. Bolo esfarelado
3. Regue com a calda
4. Brigadeiro cremoso
5. Bolo esfarelado
6. Regue com a calda
7. Finalize com o brigadeiro cremoso
8. Decore com confeitos a gosto

É muito importante você usar o cacau 100% ou chocolate 50%, pois a porcentagem de açúcar que contém nele vai ser bem menor, assim você vai garantir uma sabor bem mais gostoso para o seu brigadeiro e o seu bolo não ficando enjoativo.

Rendimento: 8 unidades de 220g

BRIGADEIRO DE LEITE EM PÓ

Brigadeiro de leite em pó: 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga, 4 colheres de leite em pó, 400 ml de creme de leite , Confeitos de chocolate a gosto

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de baunilha, deixe esfriar e esfarele.
2. Em uma panela, adicione todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. O ponto ideal é quando ele começa a borbulhar e soltar da panela, quase em ponto de cobertura, pois depois de frio, sua consistência ficar homogênea e bem cremosa.

Montagem:

1. Inicie com um pouco do brigadeiro cremoso de leite em pó (coloque em saco de confeitar depois de frio, irá facilitar ao rechear).
2. Bolo de baunilha esfarelado
3. Regue com a calda
4. Brigadeiro cremoso de leite em pó
5. Bolo de baunilha esfarelado
6. Regue com a calda
7. Finalize com o brigadeiro cremoso
8. Decore com confeitos a gosto

Dica: Esse Recheio combina com geleias além de diferenciar nas opções de sabores.

Combine com geleias de morango, frutas vermelhas, damasco, abacaxi, entre outras que sua imaginação criar.

Rendimento: 8 unidades de 220g

CENOURA COM BRIGADEIRO

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de cenoura, deixe esfriar e esfarele.
2. Faça uma receita de Brigadeiro de chocolate cremoso, deixe esfriar.

Montagem:

1. Inicie com um pouco do brigadeiro cremoso (coloque em saco de confeitar depois de frio, irá facilitar ao rechear).
2. Bolo de cenoura esfarelado
3. Brigadeiro cremoso
4. Bolo de cenoura esfarelado
5. Finalize com o brigadeiro cremoso
6. Decore com confeitos a gosto

Dica: Esse bolo não precisa ser regado com a calda e nem armazenado na geladeira, podendo assim ficar em local arejado e em temperatura ambiente por até 3 dias.

Rendimento: 8 unidades de 220g

PRESTÍGIO

Ingredientes:1 receita de Brigadeiro cremoso tradicional

Recheio de Coco: 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga, 200g de coco em flocos, 400 ml de creme de leite

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de chocolate, deixe esfriar e esfarele.
2. Faça uma receita de brigadeiro cremoso Tradicional e deixe esfriar.
3. Em uma panela, adicione todos os ingredientes do recheio de coco e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. O ponto ideal é quando ele começa a borbulhar e soltar da panela, quase em ponto de cobertura, pois depois de frio, sua consistência ficar homogênea e bem



cremosa.

Montagem:

1. Inicie com um pouco do brigadeiro de coco (coloque em saco de confeitar depois de frio, irá facilitar ao rechear).
2. Bolo esfarelado de chocolate
3. Regue com a calda
4. Brigadeiro de coco
5. Bolo esfarelado de chocolate
6. Regue com a calda
7. Finalize com o brigadeiro cremoso tradicional
8. Decore com coco em flocos a gosto

Dica: o brigadeiro cremoso tradicional pode ser substituido por ganache.

Rendimento: 11 unidades de 220g

DOIS AMORES

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de baunilha, deixe esfriar e esfarele.
2. Faça uma receita de bolo de chocolate, deixe esfriar e esfarele
3. Faça uma receita de Brigadeiro de chocolate cremoso, deixe esfriar.
4. Faça uma receita de brigadeiro de leite em pó cremoso, deixe esfriar



Montagem:

1. Inicie com um pouco do brigadeiro de leite em pó cremoso

(coloque em saco de confeitar depois de frio, irá facilitar ao rechear).
2. Bolo de baunilha esfarelado
3. Regue com a calda
4. Brigadeiro de leite em pó cremoso
5. Brigadeiro de chocolate cremoso
6. Bolo de chocolate esfarelado
7. Regue com a calda
8. Finalize com o brigadeiro de chocolate cremoso
9. Decore com confeitos a gosto

Rendimento: 16 unidades de 220g

PAÇOCA CREMOSA

Recheio de paçoca: 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga, 4 paçocas rolhas esfareladas, 400 ml de creme de leite , paçocas rolha esfareladas o quanto baste para decorar

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de chocolate ou bolo de paçoca, deixe esfriar e esfarele.
2. Em uma panela, adicione todos os ingredientes do recheio e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. O ponto ideal é quando ele começa a borbulhar e soltar da panela, quase em ponto de cobertura, pois depois de frio, sua consistência ficar homogênea e bem cremosa.

Montagem:

1. Inicie com um pouco do brigadeiro cremoso de paçoca (coloque em saco de confeitar depois de frio, irá facilitar ao rechear).
2. Bolo esfarelado de chocolate ou de paçoca
3. Regue com a calda
4. Brigadeiro cremoso de paçoca
5. Bolo esfarelado de chocolate ou paçoca

6. Regue com a calda
7. Finalize com o brigadeiro cremoso de paçoca
8. Decore com paçocas esfareladas a gosto

Dica: essa receita gosto muito de fazer com o bolo de paçoca, mesmo tendo a opção do bolo de chocolate. Pois assim o bolo não corre o risco de ficar enjoativo, prevalecendo o gosto do recheio e tornando uma ótima combinação.

Rendimento: 8 unidades de 220g

ROMEU E JULIETA

Recheio de queijo: 1 lata de leite condensado, 100g de parmesão ralado, 400 ml de creme de leite

Goiabada derretida: 200g de goiabada em cubinhos , 1 xícara de água

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de baunilha, deixe esfriar e esfarele.
2. Em uma panela, adicione todos os ingredientes do recheio de queijo, e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. O ponto ideal é quando ele começa a borbulhar e soltar da panela, quase em ponto de cobertura, pois depois de frio, sua consistência ficar homogênea e bem cremosa.
3. Para a goiabada derretida, adicione goiabada picada e água em uma panela e leve ao fogo baixo mexendo constantemente até derreter e ficar uma goiabada molinha e cremosa, em seguida deixe esfriar em temperatura ambiente para usar.

Montagem:

1. Inicie com um pouco do recheio de queijo (coloque em saco de confeitar depois de frio, irá facilitar ao rechear).
2. Bolo esfarelado de baunilha
3. Regue com a calda
4. Recheio de queijo



5. Goiabada cremosa
6. Bolo esfarelado de baunilha
7. Regue com a calda
8. Recheio de queijo
9. Goiabada cremosa
10. Decore com confeitos de sua escolha ou queijo ralado

Dica: essa receita também fica deliciosa com o bolo de fubá com erva doce, nesse caso se optar por bolo de fubá, não precisa ser regado e também sendo armazenado fora da geladeira com o prazo de 3 dias.

Rendimento: 11 unidades de 220g

PALHA ITALIANA COM COOKIES E NUTELLA

Recheio de paçoca: 1 lata de leite condensado, 400 ml de creme de leite , 1 colher de cacau, 140 g de Nutella, 1 pacote de cookies 80g

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de chocolate, deixe esfriar e esfarele.
2. Em uma panela, adicione todos os ingredientes para o recheio, exceto os cookies e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. O ponto ideal é quando ele começa a borbulhar e soltar da panela, quase em ponto de cobertura, pois depois de frio, sua consistência ficar homogênea e bem cremosa. E depois com o creme totalmente frio, adicione os cookies quebrados grosseiramente

Montagem:

1. Inicie com um pouco do recheio cremoso.
2. Bolo esfarelado de chocolate
3. Regue com a calda
4. Recheio cremoso

5. Bolo esfarelado de chocolate
6. Regue com a calda
7. Finalize com o recheio cremoso
8. Decore com confeitos ou cookies quebrados.

Dica: para a crocância do cookie, o ideal é consumir no prazo de 24 horas. Depois disso o cookie fica molinho. Caso você e seu cliente não se importe, ele também pode ser consumido normalmente mesmo com os cookies molinhos tendo a durabilidade de 3 a 5 dias.

Rendimento: 08 unidades de 220g

SONHO DE VALSA

Recheio de sonho de Valsa: 1 lata de leite condensado, 400 ml de creme de leite , 1 colher (sopa) de cacau em pó, 6 bombons sonho de valsa, 100g de castanha de caju trituradas

Ganache de chocolate ao leite: 200g de chocolate ao leite, 200g de creme de leite

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de chocolate, deixe esfriar e esfarele.
2. Em um liquidificador, adicione o leite condensado, creme de leite e bombons e liquidifique até formar um creme liso. Transfira para uma panela e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. O ponto ideal é quando ele começa a borbulhar e soltar da panela, quase em ponto de cobertura, pois depois de frio, sua consistência ficar homogênea e bem cremosa, desligue o fogo, adicione a castanha de caju e deixe esfriar.
3. Para a ganache, adicione chocolate picado e creme de leite em um refratário e leve ao microondas de 30 em 30 minutos até derreter e formar uma ganache, em seguida deixe esfriar em temperatura ambiente para usar.

Montagem:

1. Inicie com um pouco do recheio de sonho de valsa (coloque em saco de confeitar depois de frio, irá facilitar ao rechear).

2. Bolo esfarelado de chocolate
3. Regue com a calda
4. Recheio de sonho de valsa
5. Bolo esfarelado de chocolate
6. Regue com a calda
7. Recheio de sonho de valsa
8. Ganache de chocolate
9. Decore com castanha de caju e bombons sonho de valsa

Rendimento: 08 unidades de 220g

OURO BRANCO

Recheio de Ouro Branco: 1 lata de leite condensado, 400 ml de creme de leite , 1 colher (sopa) de cacau em pó, 6 bombons ouro branco

Ganache de chocolate Branco: 200g de chocolate branco, 200g de creme de leite

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de baunilha, deixe esfriar e esfarele.
2. Em um liquidificador, adicione o leite condensado, creme de leite e bombons e liquidifique até formar um creme liso. Transfira para uma panela e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. O ponto ideal é quando ele começa a borbulhar e soltar da panela, quase em ponto de cobertura, pois depois de frio, sua consistência ficar homogênea e bem cremosa.
3. Para a ganache, adicione chocolate picado e creme de leite em um refratário e leve ao microondas de 30 em 30 minutos até derreter e formar uma ganache, em seguida deixe esfriar em temperatura ambiente para usar.

Montagem:

1. Inicie com um pouco do recheio ouro branco (coloque em saco de confeitar depois de frio, irá facilitar ao rechear).

2. Bolo esfarelado de baunilha
3. Regue com a calda
4. Recheio ouro branco
5. Bolo esfarelado de baunilha
6. Regue com a calda
7. Recheio ouro branco
8. Ganache de chocolate branco
9. Decore com raspas de chocolate branco e bombom ouro branco

Rendimento: 08 unidades de 220g

KINDER BUENO

Recheio de Avelãs: 1 lata de leite condensado, 400 ml de creme de leite , 4 colheres (sopa) de leite em pó, 100g de chocolate branco, 100g de avelã picados

Ganache de chocolate com nutella: 200g de chocolate ao leite, 200g de creme de leite, 3 colheres (sopa) de nutella

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de chocolate, deixe esfriar e esfarele.
2. Em uma panela, adicione todos os ingredientes para o recheio, exceto as avelãs e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. O ponto ideal é quando ele começa a borbulhar e soltar da panela, quase em ponto de cobertura, pois depois de frio, sua consistência ficar homogênea e bem cremosa. Desligue e adicione as avelãs trituradas. Em seguida transfira para um refratário e deixe esfriar completamente
3. Para a ganache, adicione chocolate picado e creme de leite em um refratário e leve ao microondas de 30 em 30 minutos até derreter e formar uma ganache, em seguida adicione a nutella e deixe esfriar em temperatura ambiente para usar.

Montagem:


×2
Kinder
LEITE E AVELÃS
bueno

1. Inicie com um pouco do recheio de kinder Bueno (coloque em saco de confeitar depois de frio, irá facilitar ao rechear).
2. Bolo esfarelado de chocolate
3. Regue com a calda
4. Recheio de kinder Bueno
5. Bolo esfarelado de chocolate
6. Regue com a calda
7. Ganache de chocolate com nutella
8. Decore com confeitos e bombons Kinder Bueno

Rendimento: 10 unidades de 220g

RAFFAELLO

Creme de coco: 1 lata de leite condensado, 200g de creme de leite, 300 g de coco seco médio ralado e hidratado, 50g de açúcar refinado, 400 ml de leite de coco, 1 colher de manteiga sem sal, 200ml de leite, 1 colher essência de amêndoas

Ganache de chocolate branco com amêndoas: 250 g de chocolate branco, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, 200g de creme de leite, 30g de leite em pó, 100g de amêndoas levemente tostadas e trituradas

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de baunilha, deixe esfriar e esfarele.
2. Em um refratário adicione o coco em flocos e leite de coco e deixe hidratando por 20 minutos. Passado os 20 minutos, adicione todos os ingrediente do creme de coco, e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. O ponto ideal é quando ele começa a borbulhar e soltar da panela, quase em ponto de cobertura, pois depois de frio, sua consistência ficar homogênea e bem cremosa.
3. Para a ganache, Derreta o chocolate no micro-ondas por aproximadamente 30 segundos.

Adicione a manteiga, o creme de leite dissolvido com o leite em pó e as amêndoas. Misture bem e leve para gelar por aproximadamente 20 minutos, ou deixe atingir consistência fora da Geladeira

Montagem:

1. Inicie com um pouco do Creme de coco (coloque em saco de confeitar depois de frio, irá facilitar ao rechear).
2. Bolo esfarelado de baunilha
3. Regue com a calda
4. Creme de coco
5. Bolo esfarelado de baunilha
6. Regue com a calda
7. Ganache de amêndoas
8. Decore com confeitos e bombons raffaello

Rendimento: 10 unidades de 220g

FERRERO ROCHER

Brigadeiro de Avelãs: 1 lata de leite condensado, 4oog de creme de leite, 1 colher de cacau, 140 g de Nutella, 100g de avelãs ou castanha de caju trituradas

Ganache de Nutella: 300g de Nutella, 200g creme de leite

Modo de preparo:

1. Em uma panela, adicione todos os ingredientes para o brigadeiro de avelãs, exceto as avelãs e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. O ponto ideal é quando ele começa a borbulhar e soltar da panela, quase em ponto de cobertura, pois depois de frio, sua consistência ficar homogênea e bem cremosa. Desligue e adicione as avelãs trituradas. Em seguida transfira para um refratário e deixe esfriar completamente
2. Para a ganache, misture a nutella com o creme de leite até formar um creme homogêneo.

Montagem:

1. Inicie com um pouco do brigadeiro de avelãs (coloque em saco de confeitar depois de frio, irá facilitar ao rechear).
2. Bolo esfarelado de chocolate
3. Regue com a calda
4. Brigadeiro de avelãs
5. Ganache de nutella
6. Bolo esfarelado de chocolate
7. Regue com a calda
8. Brigadeiro de avelãs
9. Ganache de nutella
10. Decore com avelãs ou castanha de caju e bombom ferrero rocher

Rendimento: 10 unidades de 220g

MOUSSE DE LEITE NINHO

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 200g de leite em pó, 1 caixa de creme de leite., 150 ml de chantilly batido (medir antes de bater), 100g chocolate branco

Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate branco e reserve.
2. Bata o chantilly gelado e reserve
3. Na batedeira bata o leite condensado com o leite em pó até tudo se misturar. adicione o creme de leite e bata mais um pouco. Adicione o chocolate branco derretido, bata e leve para gelar no freezer por 20 minutos até certificar que o creme esteja geladinho. Depois de gelado, adicione o chantilly batido e leve para descansar por 20 minutos na geladeira antes de rechear.

NINHO COM MORANGO

Ingredientes: 2 caixas de morangos picados e escorridos em papel toalha

Modo de Preparo:

1. Faça uma receita do bolo de baunilha, deixe esfriar e esfarele.
2. Faça uma receita de Mousse de Leite ninho e misture os morangos picados

Montagem:

1. Inicie com um pouco do creme de ninho com morangos
2. Bolo de baunilha esfarelado
3. Regue com a calda
4. Creme de ninho com morangos
5. Bolo de baunilha esfarelado
6. Regue com a calda
7. Finalize com o creme de ninho com morangos
8. Decore com confeitos a gosto

Dica: Esse bolo por conter frutas frescas, tem a durabilidade de 1 dia.

Rendimento: 14 unidades de 220g

NINHO COM NUTELLA

Ganache de nutella: 400g de nutella, 300g de creme de leite

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de chocolate, deixe esfriar e esfarele.
2. Faça uma receita de Mousse de Leite ninho
3. Para a ganache, misture a nutella com o creme de leite até formar um creme homogêneo.

Montagem:

1. Inicie com um pouco do creme de ninho
2. Bolo de chocolate esfarelado


utella

3. Regue com a calda
4. Ganache de nutella
5. Bolo de chocolate esfarelado
6. Regue com a calda
7. Finalize com o creme de ninho
8. Decore com confeitos a gosto

Rendimento: 14 unidades de 220g

TROPICAL



Ingredientes: 400g de frutas picados e escorridos em papel toalha (morango, kiwi, uvas, pêssegos)

Modo de preparo:

3. Faça uma receita do bolo de baunilha, deixe esfriar e esfarele.
4. Faça uma receita de Mousse de Leite ninho e misture as frutas picadas

Montagem:

9. Inicie com um pouco do creme de ninho com frutas
10. Bolo de baunilha esfarelado
11. Regue com a calda
12. Creme de ninho com frutas
13. Bolo de baunilha esfarelado
14. Regue com a calda
15. Finalize com o creme de ninho com frutas

16. Decore com confeitos a gosto

Dica: Esse bolo por conter frutas frescas, tem a durabilidade de 1 dia.

Rendimento: 14 unidades de 220g

OREO

Ingredientes: 15 bolachas Oreo quebradas grosseiramente

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de chocolate, deixe esfriar e esfarele.
2 . Faça uma receita de Mousse de Leite ninho e adicione as bolachas quebradas

Montagem:

1. Inicie com um pouco do creme de ninho com oreo
2. Bolo de chocolate esfarelado
3. Regue com a calda
4. Creme de ninho com oreo
5. Bolo de chocolate esfarelado
6. Regue com a calda
7. Finalize com o creme de ninho com oreo
8. Decore com bolachas oreo quebradas

Rendimento: 14 unidades de 220g



CHEESECAKE COM FRUTAS VERMELHAS

Geleia de Frutas vermelhas: 300g de frutas vermelhas (morango, amoras e framboesas), ½ xicara de açucar refinado, Creme de Cream Cheese, 400g de cream cheese, 1 lata de leite condensado, 200ml chantilly batido

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo red velvet, deixe esfriar e esfarele.

2. Para a geleia. Leve todos os ingredientes ao fogo baixo e deixe ferver até apurar e formar uma geleia. Em seguida deixe esfriar.

3. Para o creme de cream cheese, bata na batedeira o cream cheese e o leite condensado até formar um creme homogêneo. Em seguida adicione o chantilly batido. Leve para gelar por aproximadamente 20 minutos antes de usar.

Montagem:

1. Inicie com um pouco do recheio de cream cheese
2. Bolo red velvet esfarelado
3. Regue com a calda
4. Recheio de cream cheese
5. Bolo de red velvet esfarelado
6. Regue com a calda
7. Recheio de cream cheese
8. Finalize com geleia de frutas vermelhas
9. Decore com confeitos a gosto

Dica: a finalização pode ser feito com geleia de frutas vermelhas dessas compradas em supermercados, se a consistência estiver muito firme, basta adicionar um pouco de água para amolecer. Ou então para facilitar, compre sacos de frutas congeladas que encontramos em supermercados, o custo será mais em conta do que comprar as próprias frutas frescas.

Rendimento: 14 unidades de 220g

MARACUJÁ COM CHOCOLATE

Mousse de Maracujá: 3 polpas de maracujás batidos e coados (aproximadamente 1 xícara de suco concentrado), 1 lata de leite condensado, 200g de creme de leite

Ganache de chocolate ao leite: 200g de chocolate ao leite, 200gr de creme de leite

Modo de preparo:

1. Faça uma receita do bolo de chocolate, deixe esfriar e esfarele.
2. Para a mousse de maracujá, bata todos os ingredientes no liquidificador, em seguida leve para gelar por aproximadamente 30 minutos antes de usar.
3. Para a ganache, adicione chocolate picado e creme de leite em um refratário e leve ao microondas de 30 em 30 minutos até derreter e formar uma ganache, em seguida deixe esfriar em temperatura ambiente para usar

Montagem:

1. Inicie com um pouco do mousse de maracujá
2. Bolo de chocolate esfarelado
3. Regue com a calda
4. Mousse de maracujá
5. Ganache de chocolate
6. Bolo de chocolate esfarelado
7. Regue com a calda
8. Mousse de maracujá
9. Ganache de chocolate
10. Decore com confeitos a gosto

Rendimento: 12 unidades de 220g

ABACAXI COM HORTELÃ E COCADA

compota de abacaxi: 1 abacaxi picado, ½ xicara de açucar refinado

Mousse de abacaxi com hortelã: 1 lata de leite condensado, 350ml chantilly gelado, 1 suco tang de abacaxi, Folhas de hortelã a gosto

Cocada Cremosa: 1 lata de leite condensado, 400g de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 200g de coco em flocos

Modo de Preparo:



4. Faça uma receita do bolo de baunilha, deixe esfriar e esfarele.
5. Para a geleia de abacaxi, leve o abacaxi com o açúcar ao fogo baixo até amolecer e levemente caramelizar. Em seguida reserve e deixe esfriar
6. Para a mousse, adicione todos os ingredientes no liquidificador e bata até formar uma mousse homogênea e firme. Em seguida adicione a compota de abacaxi fria.
7. Para a cocada cremosa, em uma panela, adicione todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. O ponto ideal é quando ele começa a borbulhar e soltar da panela, quase em ponto de cobertura, pois depois de frio, sua consistência ficar homogênea e bem cremosa

Montagem:

1. Inicie com um pouco do mousse de abacaxi
2. Bolo de baunilha esfarelado
3. Regue com a calda
4. Mousse de abacaxi
5. Cocada cremosa
6. Bolo de baunilha esfarelado
7. Regue com a calda
8. Finalize com mousse de abacaxi
9. Decore com confeitos a gosto

Rendimento: 14 unidades de 220g

CHAMBINHO



Geleia de morango: 1 caixinha de morango picado, ½ xicara de açucar refinado.

Mousse de morango: 1 lata de leite condensado, 350ml chantilly gelado, 1 suco tang de morango

Modo de Preparo:

1. Faça uma receita do bolo de baunilha, deixe esfriar e esfarele.
2. Para a geleia de morango, leve o morango com o açúcar ao fogo baixo até amolecer e formar uma geleia em pedaços. Em seguida reserve e deixe esfriar.
3. Para a mousse, adicione todos os ingredientes na batedeira e bata até formar uma mousse homogênea e firme. Em seguida adicione a compota de morango fria.

Montagem:

1. Inicie com um pouco do mousse de morango
2. Bolo de baunilha esfarelado
3. Regue com a calda
4. Mousse de morango
5. Bolo de baunilha esfarelado
6. Regue com a calda
7. Finalize com geleia de morango
8. Decore com confeitos a gosto

Dica: esse bolo pode ser finalizado com a geleia de morango ou com o próprio mousse de morango.

Rendimento: 14 unidades de 220g

BOMBOM TPM

Ingredientes: 2 caixas de morango picados e secos

Creme de Ninho: 2 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga, 6 colheres de leite em pó, 800 ml de creme de leite

Ganache de chocolate: 300g de chocolate amargo, 400g de creme de leite

Modo de preparo:

1. Pique os morangos em pedaço e seque bem, delicadamente em guardanapos até ficar totalmente sequinhos.
2. Para o creme de leite ninho, em uma panela, adicione todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. O ponto ideal é quando ele começa a borbulhar e soltar da panela, quase em ponto de cobertura, pois depois de frio, sua consistência ficara homogênea e bem cremosa.
3. Para a ganache, adicione chocolate picado e creme de leite em um refratário e leve ao microondas de 30 em 30 minutos até derreter e formar uma ganache, em seguida deixe esfriar em temperatura ambiente para usar

Montagem:

1. Adicione uma porção de morangos picados
2. Adicione o creme de ninho
3. Finalize com ganache de chocolate

Dica: esse bombom por conter frutas frescas, tem que ser consumido no prazo de 24 horas. Você pode substituir os morangos por uva, kiwi ou pêssegos.

Rendimento: 09 unidades de 220g

MERENGUE NO POTINHO

Ingredientes: 2 caixas de morango picados e secos

Creme de Ninho: 2 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga, 6 colheres de leite em pó,

800 ml de creme de leite

Suspiro : 4 claras, 1 xícara de açúcar refinado

Modo de preparo:

1. Pique os morangos em pedaço e seque bem, delicadamente em guardanapos até ficar totalmente sequinhos.
2. Para o creme de leite ninho, em uma panela, adicione todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo até ficar em ponto de brigadeiro cremoso. O ponto ideal é quando ele começa a borbulhar e soltar da panela, quase em ponto de cobertura, pois depois de frio, sua consistência ficará homogênea e bem cremosa.
3. Para o suspiro, bata as claras até ficar em ponto de neve, em seguida adicione o açúcar aos poucos e bata por aproximadamente 10 minutos até formar picos firmes. Transfira para um saco de confeitar com bico perlê e faça pitangas em uma forma coberta com papel manteiga. Leve para assar em forno pré-aquecido na potência baixa, com o forno levemente aberto por uma colher de pau por aproximadamente 30 minutos. Desligue e deixe esfriar completamente. Mesmo que ao sair do forno, a consistência do suspiro parecer mole, deixe esfriar pois sua consistência tende a enrijecer.
4. Depois quebre grosseiramente os suspiros, separe alguns para decoração.

Montagem:

1. Adicione uma porção de suspiros quebrados
2. Adicione uma porção de morangos picados
3. Adicione creme de ninho
4. Finalize com suspiros

Dica: esse bombom por conter frutas frescas, tem que ser consumido no prazo de 24 horas.

Rendimento: 09 unidades de 220g

TORTA HOLANDESA NO POTE



Farofinha: 200g de bolacha maizena, 50g de manteiga

Creme branco: 250ml de creme de leite fresco, 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de essência baunilha, 1 colher (sopa) de gelatina incolor, 3 colheres (sopa) de água gelada

Ganache de chocolate: 200g de chocolate blend, 200g de creme de leite

Modo de preparo:

1. Para a farofa, em um processador ou liquidificador, adicione os ingredientes e processe até formar uma farofinha
2. Para o creme. Hidrate a gelatina com a água gelada e reserve. Na batedeira adicione o creme de leite gelado e leite condensado e bata até formar um creme tipo chantilly cremoso e molinho. Aqueça a gelatina no microondas por 15 segundos, adicione ao creme batendo rapidamente até que tudo se misture. Em seguida reserve.
3. Para a ganache, adicione chocolate picado e creme de leite em um refratário e leve ao microondas de 30 em 30 minutos até derreter e formar uma ganache, em seguida deixe esfriar em temperatura ambiente para usar

Montagem:

4. Adicione uma porção de farofa
5. Adicione uma porção de creme
6. Leve para gelar por 20 minutos até ficar consistente
7. Adicione a ganache
8. Finalize com bolacha calypso e confeitos a gosto

Rendimento: 09 unidades de 220g


FERRERO ROCHER




Ouro Branco



AGRADECIMENTOS

Quero agradecer a todos que adquiriram esta apostila (e-book) ou qualquer um dos meus outros cursos de bolos artesanais.
Gratidão enorme pela confiança adquirida em tão pouco tempo, e espero que todos sejam abençoados nessa jornada doce. Que vocês levem o aprendizado deste curso para a vida toda. Que não nos falte motivação para seguir adiante, sempre com nossos sonhos. Pois tenho certeza que todos vocês são capazes de ir muito mais longe. Boa sorte hoje e sempre. Obrigado, até mais.

Larissa Cristy

DESIGN POR: **FERNANDA ALVES**
nanda.sa@icloud.com | (81) 9 9906-7571