Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Termos de Uso

Por segurança do arquivo, todas as páginas estão criptografadas com os seus dados pessoais.

VIOLAÇÃO DE DIREITO AUTORAL

Art. 184. Violar direitos de autor e os que lhe são conexos: (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Pena - detenção, de 3 (três) meses a 1 (um) ano, ou multa (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

§ 1 o Se a violação consistir em reprodução total ou parcial, com intuito de lucro direto ou indireto, por qualquer meio ou processo, de obra intelectual, interpretação, execução ou fonograma, sem autorização expressa do autor, do artista intérprete ou executante, do produtor, conforme o caso, ou de quem os represente: (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Pena - reclusão, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa. (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

§ 2 o Na mesma pena do § 1 o incorre quem, com o intuito de lucro direto ou indireto, distribui, vende, expõe à venda, aluga, introduz no País, adquire, oculta, tem em depósito, original ou cópia de obra intelectual ou fonograma reproduzido com violação do direito de autor, do direito de artista intérprete ou executante ou do direito do produtor de fonograma, ou, ainda, aluga original ou cópia de obra intelectual ou fonograma, sem a expressa autorização dos titulares dos direitos ou de quem os represente. (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

§ 3 o Se a violação consistir no oferecimento ao público, mediante cabo, fibra ótica, satélite, ondas ou qualquer outro sistema que permita ao usuário realizar a seleção da obra ou produção para recebê-la em um tempo e lugar previamente determinados por quem formula a demanda, com intuito de lucro, direto ou indireto, sem autorização expressa, conforme o caso, do autor, do artista intérprete ou executante, do produtor de fonograma, ou de quem os represente: (Redação dada pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Pena - reclusão, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa. (Incluído pela Lei nº 10.695, de 1º.7.2003)

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Sumário

Agradecimentos **04**
História **05**
Massas **09**
Bolo de Chocolate **10**
Bolo de Churros **11**
Bolo de Leite Ninho **12**
Bolo de Limão de Massa Verde **13**
Bolo Gelado de Leite Ninho **14**
Bolo Red Velvet **16**
Massa de Bolo Império **18**
Brownie Império **19**
Diversas formas de utilizar o Brownie **22**
Brownie Império Aprimorado **26**
Dicas sobre o Brownie [VÍDEO] **27**
Brownie de Chocolate **28**
Brownie de Chocolate Branco **28**
Rocambole Ninho com Morango **29**
Bolo de Cenoura **33**
Bolo Trufado **34**
Processo de Montagem do Bolo trufado [IMAGENS + VÍDEO] **36**
Recheios e Ganaches **37**
Calda de Leite Condensado para regar Bolo **38**
Creme de Ninho **38**
Cobertura de Leite Ninho **39**
Creme Rafaello **40**
Ganache de Chocolate ao Leite **41**
Creme de Nutella **41**
Recheio de 4 Leites **42**
Geléia Caseira de Morango **43**
Recheio de Brigadeiro **43**
Recheio de Ninho **44**
Praliné de Castanha **45**
Tortas Geladas **46**
Gargamel **47**
Pavê Sonho de Valsa **50**
Chesscake e suas Variações **52**

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Sumário

Tortinha de Limão 55
Torta Alemã 56
Taça Gelada de Morango 57
Torta Holandesa 59
Mousse de Limão com Suspiro 60
Torta Trufada de Leite Ninho 61
Copo Mousse 63
Copo Mousse Sufflair de Chocolate 64
Mousse de Ninho 64
Mousse de Morango 65
Mousse de Ovomaltine 66
Mousse de Chocolate 67
Mousse de Óreo 67
Biscoitos Império 70
Biscoito de Nata 71
Sequilhos de Côco 71
Bem Casado 72
Brigadeiros 74
Brigadeiro Doce de Leite com Côco Queimado 75
Brigadeiro Romeu e Julieta 76
Brigadeiro Casadinho 77
Brigadeiro de Chocolate Branco 78
Brigadeiro de Churros 79
Brigadeiro de Brulee 80
Brigadeiro de Limão Siciliano Recheado 81
Brigadeiro de Negresco ou Oreo 82
Brigadeiro de Ninho com Nutella 83
Brigadeiro de Prestígio 84
Pão Brioche (Bônus) 85
Dicas de Custo 88
Fornecedores Império 89

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Agradecimentos

À Deus por todas as vitórias alcançadas em minha vida, principalmente quanto a concretização da loja física da império. Sei que jamais chegaria onde quero sem a presença dEle em minha trajetória.
Ao meu companheiro de vida João Victor, por sempre ter me dado apoio em todos os segmentos da minha vida e agora acompanha-me não somente como noivo, como também no engrandecimento e progresso da nossa doceria.
Á minha mãe, Gioneide, por me guiar desde os primeiros passos de vida. Sem ela o sucesso da império certamente seria muito mais árduo. Obrigada por ser mãe, amiga e impulsionadora dos meus sonhos.
Aos meus tios, avós, primos e amigos, por estarem sempre presentes em minha vida, sendo disponíveis e verdadeiros amparos no decorrer da minha caminhada.
Aos meus colaboradores, por estarem comigo e por se dedicarem tanto no preparo do nosso lado doce, além de toda ajuda prestada dia a dia.
E por último, mas não menos importante, a cada cliente que acreditou, e que me ergueu a chegar onde estou, sem vocês não existiram Império Doce, nem Ana Brownie, vocês são fundamentais.
Obrigada a todos vocês que compraram nossa apostila, espero fazer parte do engrandecimento profissional de cada um, que Deus continue a abençoar todos vocês.

Império
Doce

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

História
Ana Brownie

Oi, sou Ana Eliza, doceira por amor e assistente social por formação. Tudo começou no dia 05 de Janeiro de 2014 quando decidi fazer o bolo de aniversário do meu namorado.

Devido a falta de experiência, fui fazendo de acordo com as receitas vistas através de docerias da cidade. Por incrível que pareça, para cozinheira de primeira viagem, só recebi elogios, começando pela família e pelos amigos.

Alguns chegaram a sugerir que o bolo havia sido comprado, outros pediram a receita e eu só conseguia me encher de orgulho. Após o sucesso do que parecia apenas algo simbólico, resolvi me aventurar na tentativa de novos bolos de sucesso.

Mais uma vez, comecei tentando agradar aqueles que estavam mais próximos através de encomendas ainda simplórias, mas de grande valor para meu crescimento. Enfrentei muitas críticas no caminho, mas todas elas foram úteis para meu engrandecimento profissional.

A partir disso, decidi me inserir no mercado como doceira. O pontapé inicial se deu na criação e escolha do nome da minha primeira rede social (@imperiodoce_), pois seria através dela que buscaria meus novos clientes, além do aperfeiçoamento e feedback dos meus produtos.

Aos poucos testei receitas, inseri ingredientes, tirei outros, estraguei massas de bolo, aprendi a fazer outras melhores e assim as experiências foram lapidando aquilo que sempre fiz com tanto amor: os doces.

Já se foram mais de seis anos desde a fundação da Império Doce e hoje, mais do que nunca, eu sei que estou só no começo dessa jornada longa, mas que precisa ser caminhada passo a passo, um dia de cada vez, entre erros e acertos.

Não adianta querer caminhar com pressa, pois a certeza do acerto só é alcançada com a prática e foi ela o principal refúgio dos meus erros, mas sobretudo a percussora dos meus maiores sucessos.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Depois de tantos erros e acertos, a Império Doce se transformou. Nosso instagram passou a ter cada vez mais acessos e nossos clientes passaram a se fidelizar em uma escala bem maior. Nunca tinha imaginado que chegaria a tamanha repercussão, o que começou na cozinha da minha mãe, hoje é conhecido por mais de 200 mil pessoas.

Ver gente de outras cidades e até de outros países admirando nosso trabalho é sem dúvidas o melhor reconhecimento que eu poderia ter. Por isso eu digo, não desistam dos sonhos e objetivos traçados por vocês, guardem as críticas construtivas e deixem de lado aquelas que não passarem de ideias vazias.

Alicerce seus desejos naqueles que querem seu bem, que vibram a cada conquista, pois estes sim são capazes de lhes trazer a alegria e disposição de correr atrás das possibilidades. Encorajam-se, dêem o máximo de vocês que mais cedo ou mais tarde as realizações estarão andando juntinho de vocês. E acima de tudo acreditem e confiem nos planos de Deus, pois eles são perfeitos.

Muita gente questiona-me o segredo que existe nas criações da Império, esse segredo que só quem entra na nossa cozinha consegue sentir: o amor. Todas as receitas requer qualidade nos produtos utilizados e higiene na fabricação, mas só o amor revoluciona. O amor dá a coragem para inovarmos e nos proporciona a determinação necessária para seguirmos dia-a-dia por mais cansativo que esse trabalho nos pareça.

Essa arte é muitas vezes árdua, dorme-se tarde, acorda-se cedo, mas a recompensa vale a pena. Agradar o paladar dos clientes ainda é o maior motivo de gratidão e alegria de todos que compõem a Império.

Por fim, depois de transparecer minha breve caminhada, atualmente decidi ampliare meus horizontes abrindo o nosso canal do Youtube e produzindo Apostilas com nossas receitas e dicas de confeitaria. Planejei-me em função de postagens diárias de vídeos com intuito de tornar público um pedacinho a mais da Império. Com essa apostila espero participar do crescimento profissional de cada um de vocês, bem como externar esse amor que é ingrediente especial das minhas receitas.

Veja algumas fotos

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604











Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Aperte o Play

E VEJA AS DICAS DA ANA

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Bolo de Chocolate

Massa Base na Império Doce

Ingredientes

- 04 ovos
- 325g de açúcar cristal
- 160g de chocolate em pó
- 180ml de óleo de soja
- 200ml de água mineral morna
- 10g de fermento
- 300g de farinha de trigo sem fermento

Modo de Preparo

Em uma batedeira, adicione os ovos, o açúcar e o óleo. Bata em velocidade 03 até incorporar. Em seguida, adicione a farinha de trigo e chocolate em pó, intercalado com água morna. Coloque para bater novamente até ficar uma massa homogênea. Desligue a batedeira, adicione o fermento e, com uma espátula de silicone, incorpore-o na massa, delicadamente.

Pré-aqueça o forno na temperatura média de 180 graus. Depois, deixe-o assando por, aproximadamente, 40 minutos.

A massa rende 03 formas de furo no meio de 16cm. Coloco, aproximadamente, 450g de massa em cada uma. Mas, lembre-se: com ajuda de uma balança você pode utilizar essa massa na medida de forma que vocês quiserem e tiverem.

Essa receita serve pra fazer naked, bolo afogadinho, bolo trufado e o que a criatividade permitir.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Bolo de Churros

Ingredientes

- 3 ovos separados
- 220g de farinha de trigo sem fermento
- 165g de açúcar cristal
- 100g de manteiga
- 200ml de leite líquido
- 05g de canela em pó
- 10g de fermento

Modo de Preparo

Em uma batedeira, coloque a manteiga e o açúcar até formar um creme homogêneo. Adicione os 03 ovos, e bata novamente. Em seguida, intercale a farinha junto com o leite e bata na batedeira novamente. Adicione a canela em pó e coloque para bater mais uma vez. Por último, acrescente o fermento e mexa, delicadamente, com uma espátula, até incorporar na massa toda.

Pré-aqueça o forno a 200 graus e coloque a massa em uma forma de sua preferência. Na foto, utilizei uma forma de número 22cm.

Passe, no mínimo, 20 minuto sem abrir o forno para verificar a massa. Isso evita o choque de temperatura que pode interferir no resultado final.

Você pode utilizar essa massa para fazer varias preparações, pode rechear com doce de leite, por exemplo, e arrasar nas vendas.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Bolo de Leite Ninho

O Queridinho

Ingredientes

- 03 ovos
- 200g de manteiga
- 370g de açúcar
- 300g de farinha de trigo
- sem fermento
- 100g de leite em pó
- 200ml de leite líquido
- 10g de fermento

Modo de Preparo

Em uma batedeira, adicione a manteiga e o açúcar, e deixe bater até virar um creme homogêneo. Adicione os ovos um a um, e continue batendo. Após isso, adicione a farinha, o leite em pó, intercalado do leite líquido, e deixe bater até ficar uma massa cremosa. Desligue a batedeira e, com o auxílio de uma espátula, adicione o fermento e incorpore, delicadamente, na massa.

Pré-aqueça o forno por, aproximadamente, 5 minutos, a 180 graus. Coloque a massa para assar em uma forma de sua preferência. Utilizo a forma de número 22 de furo no meio.

Deixe assando por, aproximadamente, 35 minutos (lembre-se que o tempo de forno pode variar de acordo com cada fogão/forno).

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Bolo de Limão

Massa Verde

Ingredientes

- 05 ovos
- 250g de margarina
- 400g de açúcar cristal
- 200ml de leite líquido
- 2 pacotes de gelatina de limão
- 10g de fermento
- 400g de farinha de trigo sem fermento

Modo de Preparo

Em uma batedeira, adicione a margarina e o açúcar, e bata até formar um creme homogêneo. Depois, adicione os ovos e bata novamente. Com o leite líquido, misture a gelatina de limão e reserve. Depois que bater o açúcar, os ovos e a margarina, intercale a farinha junto com o leite misturado com a gelatina. A partir desse processo, se formará uma massa bem homogênea. Por último, com a ajuda de uma espátula, incorpore o fermento, delicadamente.

Pré-aqueça o forno com, em média, 180 graus, e deixe assar por 30 minutos. Lembre-se de não abrir o forno em até 20 minutos, para evitar a diferença de temperatura.

Utilizei uma forma de furo no meio tamanho 22. Para rechear, vocês podem fazer um mousse de limão com leite condensado e saborizante.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Bolo Gelado Leite Ninho

Ingredientes da Massa

- 04 ovos
- 185g de açúcar cristal
- 210g de farinha de trigo sem fermento
- 200ml de leite líquido
- 10g de fermento

Ingredientes do Recheio e Cobertura

- 395g de leite condensado
- 100g de manteiga sem sal
- 200g de creme de leite
- 300g de leite em pó

Modo de Preparo da Massa

Em uma batedeira, adicione os ovos e o açúcar, e deixe bater até dobrar de volume. Depois, adicione a farinha e o leite, misture. Por último, adicione o fermento e mexa, delicadamente.

Unte uma forma com as dimensões de 32x12x12 com margarina e farinha. Depois, despeje a massa e deixe assar em forno pré-aquecido a 180 graus por, aproximadamente, 30 minutos, ou quando você fizer o teste da faca e sair limpa.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Modo de Preparo do Recheio e Cobertura

Em uma batedeira, adicione todos os ingredientes e bata até incorporar e ficar bastante cremoso. Despeje o mousse em uma tigela e cubra com papel filme. Deixe descansar no freezer por 30 minutos.

Calda para Regar

- 395g de leite condensado
- 100g de manteiga sem sal

Montagem

Na própria forma que assou o bolo, passe papel filme para a massa recheada não grudar e você não ter dificuldade para desenformar. Corte o bolo ao meio, regue a primeira parte da massa com a calda, recheie com uma parte do mousse e coloque o outro pedaço da massa por cima. Em cima do bolo gelado, coloque o restante do mousse, polvilhe leite ninho e deixe gelar um pouco para desenformar, cortar e servir.

Vocês podem fazer em um tabuleiro quadrado e servir em pedaços quadradinhos, por exemplo, ou explorar a criatividade que se adeque ao seu objetivo. Nós servimos com calda de leite ninho e morangos frescos (adicionamos esses dois na hora que vamos servir).

Essa preparação é para ser consumida gelada, então, é importante que a conservação dela seja na geladeira.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Bolo Red Velvet

Ingredientes da Massa

- 500g de farinha de trigo sem fermento
- 400g de açúcar
- 10 ovos
- 500g de margarina
- 10g de corante em pó vermelho
- 15g de fermento

Ingredientes do Recheio

- 400g de leite condensado
- 200g de leite de coco
- 200g de leite em pó
- 100g de creme de leite

Modo de Preparo da Massa

Em uma batedeira, adicione o açúcar, margarina e bata. Quando formar um creme homogêneo, adicione os ovos um por um e bata novamente até torná-lo novamente homogêneo. Depois, acrescente a farinha de trigo, o corante em pó e bata novamente. Por último, com o auxílio de uma espátula, adicione o fermento e mexa ate incorporar na massa toda.

Para essa receita, você pode utilizar forno pré-aquecido com, em média, 180 graus, e deixar a massa assar por, aproximadamente, 20 minutos ou quando colocar a faca e sair limpa.

A massa apresenta versatilidade para fazer diversas preparações, como bolos de furos, sandubas, etc.

Para fazê-la utilizo um tabuleiro de tamanho 38x64.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Modo de Preparo do Recheio

Em uma panela de fundo grosso, adicione todos os ingredientes e mexa até incorporar antes de ligar o fogo. Depois, ligue o fogo baixo e fique mexendo por, aproximadamente, 10-12 minutos, ou até desgrudar do fundo da panela. Como há o leite de coco, essa preparação demora um pouco mais para ficar no ponto. Quando chegar ao tempo ideal, tire do forno e reserve.

Depois da massa pronta, com os cortadores de sua preferência, corte e recheie do jeito que achar melhor.

Você pode agregar valor com uma geleia de frutas vermelhas, com morangos e todo o diferencial que você puder oferecer para seu cliente.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Massa de Bolo Império

Ingredientes da Massa

- 03 ovos
- 210g de manteiga
- 300g de açúcar refinado
- 420g de farinha com fermento
- 300ml de leite líquido

Modo de Preparo do Recheio

Na batedeira, bata um pouco a manteiga até ela ficar mais cremosa, depois adicione os ovos, e bata novamente. Após formar um creme homogêneo, adicione farinha de trigo intercalada com leite líquido, e misture novamente. Quando a massa ficar cremosa e homogênea ela estará pronta para ser levada para forma.

Pré-aqueça o forno com, em média, 180 graus, e asse essa massa em uma forma de sua preferência (para a receita utilizei forma de furo no meio de 22cm).

Lembre-se que é sempre possível utilizar essas massas das mais diversas formas que sejam interessantes ao seus objetivos e público. Basta ter o auxílio de uma balança e ir dividindo a massa aos poucos nas formas que desejar.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Brownie Império

Ingredientes (Medidas de xícara padrão de 240ml)

- 02 ovos grandes
- 130g de açúcar cristal ou granulado
- 115g de farinha de trigo sem fermento
- 130g de margarina em temperatura ambiente 80% de lipídios
- 100g de chocolate em pó 50%
- 100g de chocolate nobre ou cobertura meio amargo em pedaços

Modo de Preparo

O brownie é dividido em 03 processos de execução. O primeiro consiste em colocar em uma batedeira os ovos e o açúcar, e bater até dobrar de volume, por, aproximadamente, 3 a 5 minutos.

O segundo processo consiste em adicionar os ingredientes “secos” (farinha de trigo, chocolate em pó e a margarina em temperatura ambiente), e colocar para bater novamente na batedeira.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

No terceiro e último, pare a batedeira, adicione os pedaços de chocolates meio amargo e misture na batedeira novamente para incorporar na massa.

O tempo de forno é um grande aliado para um ponto de brownie perfeito, e, por isso, é importante que assim que colocar o brownie no forno, seja verificado e anotado o tempo de equilíbrio de 20 minutos, em forno médio entre 180 a 220 graus. Tudo vai depender da temperatura que você já use, então você pode adequar essa receita a ela.

Depois que passar os 20 minutos, cada minuto que passar deve ser observação atenta para avaliar o período de tempo exato que o brownie precisar para ficar pronto na sua realidade (forno e temperatura). Depois disso, você terá seu tempo padrão para fazer essa receita.

O ponto ideal é quando você coloca a faca e ela sai limpa.
Lembrem-se que o brownie é muito sensível às temperaturas! Então, não se pode deixar ficar mais que o tempo padrão no forno, se não ele resseca ou pode virar bolo, por exemplo.

Para essa receita você pode usar forma quadrada, redonda, de pizza (n 40), tabuleiro. Ou seja, tudo depende do material que você já tem. O que você pode fazer, é dobrar a receita para algumas formas.

Dicas

O chocolate em pedaços é um agregado de valor, por isso ele precisa ser incorporado na massa, e não pode ser derretido.

A temperatura de forno e armazenamento é um grande aliado no ponto e na conservação de um bom brownie. Portanto, tenha atenção na hora que ele sai do forno, pois o brownie precisa ficar em um local fresco, arejado e totalmente fechado. Ele é sensível até à umidade do ar, podendo ressecar sua massa.

A validade da receita é de, em média, uma semana ou mais.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Somando-se a esse prazo, você a opção de congelar. Então, você pode se organizar para armazenar e planejar sua produção.

O brownie é um pouco imprevisível. Muitas coisas podem influenciar no ponto final da sua receita. Por isso, preste atenção no ponto, pois o que é mais característico do brownie é o ponto molhadinho e a casquinha em cima – que é um valor agregado.

A base do brownie é gordura, então o chocolate e a margarina são grandes aliados. Por isso, a importância da margarina ter 80% de lipídios (essa informação você encontra na parte da frente da embalagem, no cantinho lateral).

Use e abuse dessa receita maravilhosa, que foi e é responsável por mudar muitas realidades, inclusive a minha.

Destaco que o brownie harmoniza com vários recheios. Na loja, sempre utilizo duas bases: creme de 04 leites e brigadeiro, mas vocês podem utilizar os recheios que quiserem, como creme de avelã, doce de leite, pistache, leite em pó, baunilha, etc.

Deixo, ainda, abaixo algumas dicas de diferentes tipos de produtos que vocês podem utilizar como base o brownie.

Veja diversas formas de utilizar o Brownie

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Sanduba de Brownie

Cortador 7x7cm





Mini Naked

Cortador 9x9cm





Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Double Pizza Brownie





Torta de Brownie





Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Brownie de Pote



Taça de Brownie



Brownie com Sorvete



Marmitinha de Brownie



Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Naked Brownie



Taça de Brownie



Deixem a criatividade fluir, e arrasem nessa receita!

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Brownie Império Aprimorado

Ingredientes (Medidas de xícara padrão de 240ml)

- 04 Ovos
- 2 Xícaras de Açúcar
- 1 ½ Xícara de Farinha De
- Trigo s/ Fermento
- 1 Xícara de Chocolate Em Pó 50%
- 1 Xícara de Nescau
- 6 Colheres de Margarina 80% de Lipídios.
- 100g de Chocolate Meio Amargo Picado
- 100g de Castanha de Caju Triturada (Opcional)

Receita em Gramas

- 04 ovos
- 360g de açúcar
- 200g de farinha sem fermento
- 120g de chocolate em po 50%
- 130g de Nescau
- 150g de margarina 80%
- 100g de chocolate em barra picados

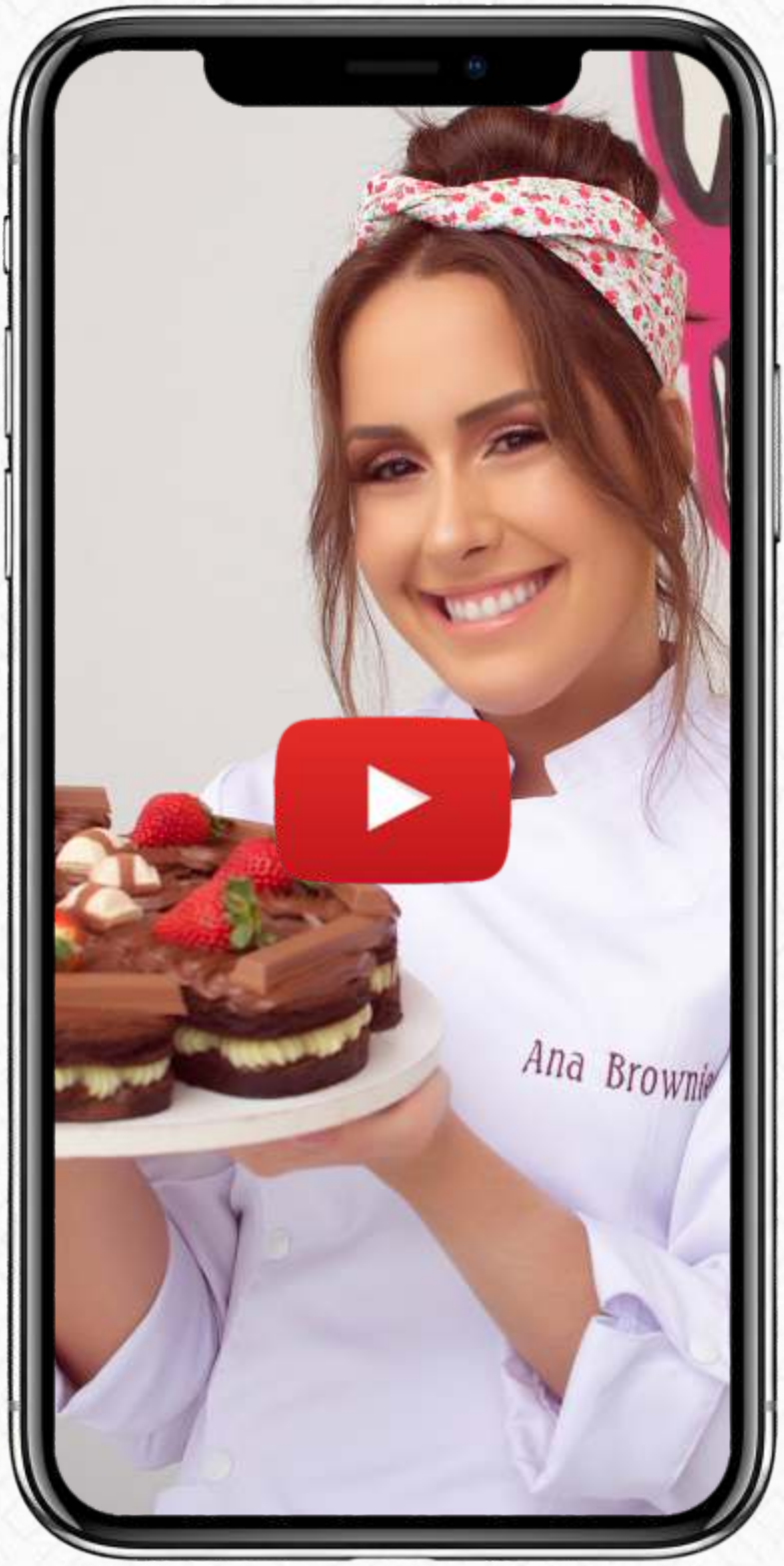
Modo de Preparo

Em uma batedeira adicione o açúcar e os ovos, até obter um creme homogêneo.

Desligue a batedeira e adicione, a farinha, o chocolate em pó, o nescau, as colheres de margarina e bata novamente. Após formar uma massa homogênea, adicione o chocolate picado e a castanha e bata até incorporar.

Unte uma forma de pizza 38/40cm, despeje a massa e asse em forno pré-aquecido por aproximadamente 35 minutos.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Aperte o Play

E VEJA AS DICAS DA ANA SOBRE O BROWNIE

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Brownie de Chocolate

Ingredientes

- 04 ovos
- 250g de margarina sem sal
- 100g de chocolate em pó 50%
- 400g de açúcar
- 150g de farinha de trigo sem fermento
- 50g de nozes, ou castanha, ou amendoim (opcional)

Modo de Preparo

Na batedeira, adicione os ovos e o açúcar, e deixe bater até formar um creme homogêneo. Depois, adicione a farinha de trigo, o chocolate e a margarina, e bata novamente. Quando formar uma massa pastosa, adicione a castanha ou o amendoim de sua preferência.

Asse em forno pré-aquecido a 180 graus, por, aproximadamente, 30 minutos. Unte a forma de sua preferência, com margarina e farinha. Destaco que vocês podem utilizar o tamanho da forma que quiserem, e podem dobrar a receita, por exemplo. A forma utilizada nesse caso foi 20x30.

Receitas da minha amiga Alê do RS - @aguanaboca

Brownie de Chocolate Branco

com Nozes e Doce de Leite

Ingredientes

- 120g de açúcar
- 120g de farinha de trigo sem fermento
- 125g de margarina
- 50g de chocolate branco nobre
- 02 ovos ovos
- 1 pitada de sal
- 200g de doce de leite pastoso
- 100g de nozes

Modo de Preparo

Em uma batedeira em velocidade alta, bata o açúcar com os ovos e reserve. Derreta o chocolate branco com a manteiga em banho maria ou no micro-ondas e despeje sobre os ovos batidos. Junte o sal.

As nozes e a farinha de trigo e mexa bem. Coloque a massa em uma assadeira forrada com papel manteiga ou untada com margarina e farinha, com a ajuda de um saco de confeitar, pingue o doce de leite. Asse em forno médio por aproximadamente 25 minutos ou até a faca ou palito saírem limpos.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Rocambole Ninho com Morango

Ingredientes da Massa

- 05 ovos
- 250g de margarina
- 200g de açúcar
- 250g de farinha de trigo
- 10g de fermento

Ingredientes do Recheio

- 790g de leite condensado
- 100g de leite em pó
- 20g de manteiga
- 300g de morangos frescos em pedaços

Modo de Preparo da Massa

Em uma batedeira, coloque a margarina e o açúcar, e bata até formar um creme homogêneo. Depois, adicione os ovos um por um e bata novamente. Adicione a farinha de trigo e mexa. Com o auxílio de uma espátula, adicione o fermento em pó e mexa, delicadamente.

Unte uma forma de 38x64cm com margarina e farinha. Espalhe bem essa massa com o auxílio de uma espátula de cortar bolo. Ela não pode ficar muito grossa, se não vai rachar quando você enrolar, e também não pode ficar muito fina, para não quebrar.

Asse em forno pré-aquecido com, em média, 200 graus, por,

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

aproximadamente, 10 minutos, ou até a massa ficar com aspecto opaco.

Enquanto a massa assa, pegue um papel manteiga ou um perfex limpo. Estire-o em uma mesa e coloque açúcar cristal, pois quando seu rocambole sair do forno, você vai virar ele em cima do papel ou perfex, para poder rechear.

Lembrando que, para enrolar o rocambole, é necessário que a massa esteja quente e o recheio frio. Ou seja, ele precisa ser enrolado assim que sair do forno.

Com o auxílio de uma manga de confeitar, recheie todo o seu rocambole e coloque os pedaços dos morangos. Enrole, delicadamente, segurando no papel manteiga ou perfex. Faça esse processo aos poucos, devagar e com cuidado.

Após enrolar, armazene-o dentro da geladeira para ficar mais firme. Depois de passar um tempo na geladeira, tire e finalize da maneira que você quiser.

Pode-se utilizar recheio de bico, ou mais cremoso, colocar morangos e o que você desejar.

Modo de Preparo do Recheio

Em uma panela, adicione todos os ingredientes e, com auxílio de um fouer, misture antes de ligar o fogo. Após misturado, ligue em fogo baixo e mexa bem, até começar a ferver e desgrudar da panela ou a cair em ponto de cambalhota (quando você vira a panela e o brigadeiro solta).

O rocambole recheado pesa, em média, 3,8kg depois de pronto para servir e vender.

Dicas

SE FOR FAZER DE OUTROS SABORES, FERRERO OU KINDER POR EXEMPLO, SÓ SUBSTITUIR OS MORANGOS POR CHOCOLATES PICADOS.

RENDIMENTO DO ROCAMBOLE FINAL: 3,8Kg
NUMERO DE PORÇÕES: 11 Fatias
TEMPO DE COCÇÃO: Em Média 40 Minutos

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Variações do Rocambole













Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Bolo de Cenoura

Ingredientes

- 300ml de óleo
- 200g de açúcar
- 04 ovos
- 270g de cenoura
- 250g de farinha sem fermento
- 10g de fermento

Modo de Preparo da Massa

Em um liquidificador bata o óleo, o açúcar, ovos e a cenoura, até formar um líquido homogêneo, depois coloque a farinha em um recipiente e adicione essa mistura do liquidificador, com uma espátula mexa a massa.

Por último, adicione o fermento. Pré-aqueça o forno em 180ºc e asse em uma forma de sua preferência, você pode usar o truque da faca para saber se está bom, se sair limpa é hora de tirar do forno.

Dica da Ana Brownie

Essa receita tem um ótimo custo benefício, serve para recheios de ovos e serve para você vender e fazer diversas preparações! Aqui vendemos ele trufado com brigadeiro, na caixinha. Deixe sua criatividade fluir e boas vendas!

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Bolo Trufado

Ingredientes

- 04 ovos
- 325g de açúcar cristal
- 160g de chocolate em pó
- 180ml de óleo de soja
- 200ml de água mineral morna
- 10g de fermento
- 300g de farinha de trigo sem fermento

Modo de Preparo

Em uma batedeira, adicione o açúcar, o óleo e os ovos, bata até cremar.

Em seguida, adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e intercale a água morna, depois bater até incorporar, por último, adicione o fermento e misture com o batedor da batedeira só para incorporar.

Unte uma forma de sua preferência, coloque a massa e asse em forno pré-aquecido 180°, por aproximadamente 40 minutos.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Montagem

A forma precisa ser alta para fazer esse modelo de bolo, o recheio precisa esta em ponto de bico e os morangos precisam esta inteira, com auxílio de uma faca corte a tampa do bolo e reserve, na outra parte que ficou cave com uma colher, até ficar uma estrutura funda, com estabilidade para receber o recheio, intercale as camadas de recheio e morangos até o final do bolo, finalize colocando a tampa em cima e blindando com ganache na sua lateral. Finalize com morangos.

RENDIMENTO TOTAL: 3,7kg em média.
TEMPO DE COCÇÃO: 50 minutos.

Veja algumas imagens do processo de montagem do bolo trufado

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604









Aperte o Play



Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Recheios e Ganaches

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Calda de Leite Condensado para Regar Bolo

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 150ml de água mineral

Modo de Preparo

Em um bowl, adicione a água e misture com o leite condensado até formar uma calda homogênea.

Essa calda poderá ser utilizada para fazer bolo de pote ou regar bolo para vender como naked, em fatias, por exemplo. De modo geral, você pode utilizar da melhor forma que se adeque a sua realidade.

Creme de Ninho ou Ganache de Chocolate Branco

Ingredientes

- 500g de chocolate branco em pedaços
- 400g de creme de leite
- 50g de leite ninho

Modo de Preparo

Em um bowl, adicione o chocolate cortado e coloque no micro-ondas para derreter. Após derreter por completo, adicione o creme de leite, misture bem e, por último, adicione o leite em pó.

Esse creme é delicioso para fazer bolo de pote, sobremesas na taça ou o que vocês quiserem e criarem.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Cobertura de Leite Ninho

para micro-ondas

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 150g de leite em pó
- 15g de manteiga sem sal
- 200g de creme de leite

Modo de Preparo

Em um refratário de vidro, misture todos os ingredientes e coloque em potência média, por 1 minuto. Depois, retire e, com uma colher, mexa bem.

Coloque no micro-ondas novamente, por mais 2 minutos.

Após esse período, retire e, com uma colher, mexa e coloque novamente por mais 2 minutos. Mexa quando acabar o tempo.

Eu usei essa receita durante toda minha produção. Como eu não tinha panela elétrica, e em período de páscoa eu precisava de uma grande produção, o que ajudava muito eram os recheios feitos no micro-ondas.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Creme Rafaello

Ingredientes

- 400ml de leite líquido
- 400ml de leite de coco
- 400g de creme de leite
- 790g de leite condensado
- 80g de açúcar cristal
- 90g de margarina sem sal
- 150g de leite em pó
- 150g de coco ralado
- 25g de farinha de trigo
- 20g de amido de milho

Modo de Preparo

Na sua panela elétrica, misture todos os ingredientes e, com auxílio de um fouer, incorpore todos os ingredientes antes de ligar a panela.

Deixe por, aproximadamente, 60 minutos, em fogo baixo.

A panela que utilizo na loja é da marca Bennedita Pan. Com ela vocês podem trabalhar o ponto que quiserem do recheio, como ponto de cobertura, ponto de bico ou ponto mais mole, por exemplo.

Ganache de Chocolate ao Leite

Ingredientes

- 300g de chocolate nobre ao leite
- 260g de creme de leite

Modo de Preparo

Em um bowl, adicione o chocolate e coloque no micro-ondas para derreter por completo de 30 em 30 segundos até derreter. Após esse processo, acrescente o creme de leite e misture tudo.

A panela que utilizo na loja é da marca Bennedita Pan. Com ela vocês podem trabalhar o ponto que quiserem do recheio, como ponto de cobertura, ponto de bico ou ponto mais mole, por exemplo.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Creme de Nutella
para Panela Elétrica

Ingredientes

- 1L de leite líquido
- 70g de leite em pó
- 500g de leite condensado
- 300g de creme de leite
- 90g de margarina
- 25g de amido de milho
- 30g de farinha de trigo
- 500g de chocolate meio amargo em pedaços
- 350g de creme de avelã (Nutella)
- 60g de açúcar

Modo de Preparo

Na sua panela elétrica, misture todos os ingredientes e, com auxílio de um fouer, incorpore-os antes de ligar a panela. Deixe por, aproximadamente, 60 minutos, em fogo baixo.

A panela que utilizo na loja é da marca Bennedita Pan. Com ela vocês podem trabalhar o ponto que quiserem do recheio, como ponto de cobertura, ponto de bico ou ponto mais mole, por exemplo.

Creme de Chocolate ao Leite
para Panela Elétrica

Ingredientes

- 1L de leite líquido
- 790g de leite condensado
- 300g de creme de leite
- 150g de chocolate em pó
- 10g de essência de baunilha
- 100g de margarina
- 300g de chocolate em barra ao leite em pedaços
- 30g de amido de milho

Modo de Preparo

Na sua panela elétrica, misture todos os ingredientes e, com auxílio de um fouer, incorpore todos os ingredientes antes de ligar a panela.

Deixe por, aproximadamente, 60 minutos, em fogo baixo. A panela que utilizo na loja é da marca Bennedita Pan. Com ela vocês podem trabalhar o ponto que quiserem do recheio, como ponto de cobertura, ponto de bico ou ponto mais mole, por exemplo.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Recheio de 4 Leites

Recheio base na Império Doce

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 200g de leite de coco
- 100g de leite em pó

Modo de Preparo

Em uma panela, misture todos os ingredientes antes de ligar o fogo, para evitar grumos. Após isso, ligue o fogo baixo e mexa sem parar, até desgrudar da panela ou dar ponto de cambalhota.

O Recheio 04 Leites é um recheio base que utilizamos em todas as nossas sobremesas. Ele tem um sabor suave que combina com várias preparações. Também é possível saborizá-lo com a pasta saborizante que vocês acharem melhor. O custo é maravilhoso e rende bastante, lhe dando oportunidade de ter um lucro maior.

Veja abaixo a medida específica para Panela Elétrica.

Recheio de 4 Leites

Panela Elétrica (com base na Bennedita Pan 8,5L

Ingredientes

- 1L de leite de coco
- 1975g ou 05 caixas de leite condensado
- 1000g ou 05 caixas de creme de leite
- 500g de leite em pó.

Modo de Preparo

Na panela elétrica, adicione todos os ingredientes e misture com o fouer. Ligue sua panela elétrica em fogo baixo e deixe por, aproximadamente, 60 minutos (o tempo vai depender do ponto do brigadeiro que você quer chegar).

A validade dele é muito boa! Eu o armazeno em temperatura ambiente, e já ficou 1 semana sem estragar.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Geléia Caseira de Morango



Ingredientes

- 500g de morangos picados
- 325g de açúcar cristal

Modo de Preparo

Em uma panela, adicione os morangos e o açúcar, deixe fervendo e fique mexendo até chegar no ponto que você deseja (o ponto igual é quando a açúcar começar a caramelizar e os morangos começarem a cozinhar).

Você pode utilizar essa geleia para vender com torradinhas, como recheio de bolo ou, ainda, como recheio de bolos no pote. Ela é muito versátil e permite que vocês explorem várias combinações.

Essa receita tem uma validade maior. Diferente da fruta (morango), a geleia aumenta a durabilidade do seu produto.

Recheio de Brigadeiro

Recheio base na Império Doce

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 50g de chocolate em pó 50%
- 50g de creme de leite

Modo de Preparo

Em uma panela, adicione todos os ingredientes e, em fogo médio, misture até a fervura. O tempo médio para finalização é de 8 a 10 minutos.

Esse recheio ou cobertura pode ser utilizado no ponto que for mais adequado ao seu produto. Na Império, fazemos na panela elétrica, cujas medidas estão descritas a seguir:

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Ingredientes

- 1975g ou 05 caixas de leite condensado
- 100g ou 05 caixas de creme de leite
- 160g de chocolate em pó 50%

Modo de Preparo

A panela elétrica que utilizo é Bennedita Pan de 8,5L. Coloco todos os ingredientes dentro e mexo antes de ligar o fogo.

Depois, ligo o fogo médio e deixo a panela ligada por, aproximadamente, 47 minutos. Este tempo dependerá do ponto que você queira.

Recheio de Ninho

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 50g de leite em pó
- 15g de manteiga

Modo de Preparo

Em uma panela, misture todos os ingredientes antes de ligar o fogo.

Ligue o fogo baixo e fique mexendo até desgrudar do fundo da panela. São, em média, de 8 a 10 minutos mexendo para deixar no ponto de bico, mas vocês podem deixar no ponto que quiserem.

Esse recheio pode ser utilizado para fazer bolo afogadinho, naked e diversas outras opções.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Praliné de Castanha de Caju

Ingredientes

- 500g de castanha de caju triturada em pedaços grosseiros
- 325g de açúcar cristal
- 15g de manteiga

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o açúcar para derreter e virar um caramelo. Depois que virar o caramelo, adicione o açúcar triturado e manteiga, fique mexendo.

Após isso, unte um espaço numa mesa de mármore e despeje todo seu crocante e espalhe.

É importantíssimo que unte a mesa de mármore para não grudar.

Após esfriar, com o auxílio de uma faca, comece a desgrudar da mesa.

Com o cabo da faca, quebre o crocante grosseiramente e utilize da maneira que você achar melhor, seja como recheio de bolo, no gargamel ou nas diversas possibilidades de combinação.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Gargamel

Ingredientes

1ª Camada - Doce de Leite

- 395g de leite condensado
- 200g de doce de leite pastoso
- 50g de creme de leite

2ª Camada - Brigadeiro Branco ou Creme 4 Leites

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 15g de manteiga sem sal

3ª Camada - Brigadeiro

- 395g de leite condensado
- 50g de chocolate em pó
- 15g de manteiga sem sal

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Modo de Preparo da 1ª Camada

Em uma panela de fundo grosso, leve todos os ingredientes e mexa até a fervura ou desgrudar da panela e reserve.

Modo de Preparo da 2ª Camada

Em uma panela de fundo grosso, leve todos os ingredientes e mexa até a fervura ou desgrudar da panela e reserve.

Modo de Preparo da 3ª Camada

Em uma panela de fundo grosso, leve todos os ingredientes e mexa até a fervura ou desgrudar da panela e reserve.

Praliné de Castanha na página 45

Montagem

Em um refratário ou forminhas individuais, comece colocando o doce de leite. Utilize biscoito maisena ou biscoito de bem casado e coloque o brigadeiro branco por cima, intercale o praliné de castanha de caju, finalize com o brigadeiro ao leite e praliné de castanha.

Essa sobremesa virou o queridinho do Brasil, por seu nome autêntico e pela riqueza de sabores e texturas. Ela deve ser consumida gelada e tem a validade de 04 dias.

Dicas

Esse queridinho virou o favorito dos clientes, é uma junção de sabores e texturas maravilhosos, vocês tem a opção de substituir o creme branco por brigadeiro de ninho, e pode fazer ele em porção individual ou para ceia. Segue fotos dos dois modelos.

SUGESTÃO DE PREÇO: R$ 40,00 O KG | R$ 14,00 PORÇÃO INDIVIDUAL.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Exemplos do Gargamel











Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Pavê Sonho de Valsa

Ingredientes Ganache de Chocolate ao Leite

- 400g de chocolate nobre ao leite
- 250g de creme de leite

Modo de Preparo Ganache de Chocolate ao Leite

Em um bowl de vidro, adicione o chocolate e leve para derreter no micro-ondas. Depois de derretido, adicione o creme de leite, mexa por completo e reserve.

Ingredientes Creme de Bombom

- 395g de leite condensado
- 8 unidades do miolo do chocolate sonho de valsa
- 12g de manteiga

Modo de Preparo Creme de Bombom

Em uma panela, adicione os ingredientes e mexa até ficar com uma consistência cremosa e derreter por completo os bombons. Lembre-se de mexer com o fogo baixo, por, aproximadamente, 8 minutos.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Ingredientes Calda para Molhar os Biscoitos

- 200ml de água
- 20g de chocolate em pó
- 15g de açúcar

Modo de Preparo Creme de Bombom

Em uma panela coloque todos os ingredientes e mexa até levantar a fervura e reserve.

Montagem

Além dos ingredientes dos outros processos, vocês vão precisar de biscoito maisena.

Em um refratário ou embalagens individuais, umedeça os biscoitos na calda de chocolate e faça uma camada.

Adicione o ganache por cima dos biscoitos, e, por cima do ganache, coloque os bombons picados que sobraram dos miolos que vocês tiraram para fazer o recheio. Após isso, coloque o creme de bombom por cima e finalize com mais bombons Sonho de Valsa.

Essa receita é uma revelação!

Além do sabor atrativo, vocês têm opção de fazer em taças em diversos tamanhos para vender no delivery. Deixem a criatividade fluir e arrasem!

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Cheescake e suas Variações

Ingredientes da Massa

- 200g de biscoito maisena
- 100g de margarina

Ingredientes do Recheio

- 02 latas de leite condensado
- 02 latas de creme de leite
- 400g de cream cheese

Modo de Preparo do Recheio

Em um recipiente, misture o biscoito maisena triturado com a margarina até que forme uma massa uniforme.

Na sequência, passa a massa sobre a forma de fundo falso do tamanho de sua preferência, coloque para assar por, aproximadamente, 10 minutos para que ela fique firme.

Para o recheio, bata todos os ingredientes no liquidificador e também coloque na forma.

Feito isso, basta levar ao forno por 10 minutos ou quando você colocar o dedo por cima, delicadamente, e sair limpinho.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Dicas

Para uma melhor finalização e facilidade para desenformar o cheesecake, você pode untar as laterais da forma antes de assar com o desmoldante.

Essa base é muito equilibrada, e você pode usá-la com diversas coberturas. Além da clássica de goiabada, sugiro:

- Creme de avelã
- Geleia artesanal de morango
- Maracujá
- Creme crocante de Ovomaltine
- Chantininho com Oreo

Depois do cheesecake assado, você pode esperar amornar, colocar a cobertura de sua preferência e levar na geladeira até que fique firme para que você possa desenformar.

Depois disso, desenforme e leve na geladeira. Essa sobremesa deve ser servida gelada. Conserve na geladeira.





Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604









Deixem a criatividade fluir, e arrasem nessa receita!

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Tortinha de Limão

Ingredientes da Massa

- 200g de biscoito maisena
- 100g de margarina

Ingredientes do Mousse de Limão

- 01 lata de leite condensado
- 01 pacote de suco em pó ou saborizante de limão.

Cobertura

- Chantininho e raspa de limão

Modo de Preparo

Em um recipiente, misture o biscoito maisena triturado com a margarina até que forme uma massa uniforme. Na sequência, passe a massa sobre a forma de fundo falso, do tamanho de sua preferência. Coloque para assar por, aproximadamente, 10 minutos para que ela fique firme.

Em seguida, bata os ingredientes do mousse no liquidificador até que fique firme. Após isso, coloque na forma e leve para geladeira. Para uma melhor finalização, você pode usar desmoldante na forma para não grudar.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Torta Alemã

Ingredientes

- 250g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar cristal
- 3 gemas
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 1 colher (sopa) de leite
- 1 colher (sopa) de rum
- 2 pacotes de biscoito Maria, Maisena ou ao leite

Ingredientes do Recheio

- 125g de chocolate meio amargo picado
- 125g de chocolate ao leite picado
- 1 lata de creme de leite sem soro

Modo de Preparo

Bata na batedeira a manteiga, as gemas e o açúcar até obter um creme quase branco. Retire o soro do creme de leite e reserve. Junte o creme de leite ao creme de manteiga e mexa bem. Misture o leite, o rum e o soro reservado. Molhe os biscoitos nessa mistura e forre o fundo e laterais de um recipiente. Espalhe metade do creme sobre os biscoitos e faça mais uma camada de biscoitos. Ponha o restante do creme e termine com biscoitos. Leve ao freezer de um dia para o outro. Desenforme.

Para finalizar a torta com a cobertura derreta os chocolate por inteiro no micro-ondas, adicione o creme de leite e mexa até ficar um creme homogêneo.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Taça Gelada de Morango

Nessa preparação você irá aprender a fazer uma das irresistíveis sobremesas que comercializamos nas nossas lojas. É importante absorver os seguintes conhecimentos: Massa Amanteigada, Creme de Ninho, Brigadeiro de Leite em Pó e Chantininho.

Ingredientes Massa Amanteigada

- 250g de margarina
- 200g de açúcar
- 250g de ovos
- 250g de farinha de trigo com fermento

Modo de Preparo

Em uma batedeira coloque a margarina e o açúcar até formar um creme branco. Adicione, após isto, os ovos peneirados, e, por último, a farinha peneirada. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 20 minutos ou até ficar dourado.

Ingredientes Creme de Ninho

- 500ml de chantilly
- 3 caixas de creme de leite
- 140g de leite em pó
- 70g de glaçúcar

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Modo de Preparo

Em uma batedeira, adicione o chantilly, creme de leite, o leite em pó e mexa até dissolver tudo. Por último, adicione o glaçúcar e deixe bater até ficar uma massa cremosa. Os ingredientes líquidos precisam estar gelados.

Ingredientes Brigadeiro de Leite em Pó

- 2 latas de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 90g de leite Ninho
- 1 colher de manteiga Itacolomy

Modo de Preparo

Mexa todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso, em fogo baixo. O tempo médio de preparo é de 9 a 12 minutos.

Ingredientes Chantininho

- 1L de chantilly gelado Amélia
- 140g de leite em pó – ou 8 colheres
- 150g de leite condensado pra hidratar

Modo de Preparo

Coloque o chantilly bem gelado e o leite em pó na batedeira e deixe bater até o batedor desgrudar da lateral, nesse processo você chegará no ponto perfeito do chantininho. Se precisar, utilize o leite condensado para hidratar e não ficar poroso.

Você pode finalizar com chantilly ou chantininho e raspas de limão.

Essa sobremesa é muito vendida! Ela é caracterizada por ter um sabor equilibrado e o azedinho do limão e já entrou no gosto dos clientes.

Montagem

Em um refratário de sua preferência, coloque o creme de ninho, o bolo amanteigado, pedaços de morangos frescos, brigadeiro e chantininho.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Torta Holandesa

Ingredientes Base

- 200g de biscoito maisena
- 100g de margarina
- 1 pacote de biscoito coberto com chocolate (Amori)

Ingredientes do Recheio

- 300g de cream cheese
- 200g de chocolate branco derretido
- 70g de açúcar
- 400g de creme de leite
- 1 envelope de gelatina sem sabor

Ingredientes da Cobertura

- 200g de chocolate meio amargo em pedaços
- 200g de creme de leite

Modo de Preparo da Base

Em um liquidificador, coloque os biscoitos e triture até ficar uma farofa. Depois disso, em um bowl, adicione a margarina junto com a farofa de biscoito até virar uma massa. Com essa massa, forre o fundo de uma forma de fundo falso e coloque para assar em forno pré-aquecido por, aproximadamente, 8 minutos e tire.

Para o recheio, misture o cream cheese com o chocolate branco, acrescente o açúcar e o creme de leite e misture bem. Hidrate a gelatina sem sabor e incorpore nesse recheio, misturando bem. Coloque esse recheio na assadeira com a massa de biscoito e leve para o freezer até ficar firme.

Para a cobertura, misture o chocolate com o creme de leite e leve para o micro-ondas para derreter, e misture bem, até ficar derretido por completo. Após isso, cubra a torta com a cobertura de chocolate e finalize com os biscoitos Amori. Deixe conservando na geladeira.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Mousse de Limão com Suspiro

Ingredientes Base

- 01 lata de leite condensado
- 01 suco em pó de limão

Modo de Preparo

Passe todos os ingredientes no liquidificador até que fique cremoso e com gosto suave.

Ingredientes do Suspiro

- 300g de açúcar cristal
- 150g de clara

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o açúcar e as claras, mexa em fogo baixo, até que o açúcar dissolva totalmente, e, após isso, leve para bater na batedeira, até que fique com aspecto de clara em neve, ou em ponto de bico (se preferir, coloque umas gotinhas de baunilha). Depois, coloque um bico de confeitar em uma manga de confeiteiro e faça os suspiros do jeito que preferir. Coloque pra assar em forno pré-aquecido a 180 graus, até dourar.

Para finalização, você pode optar por fazer numa taça para vender para festas de fim de ano, ou em pote de plástico. Você pode alterar o mousse com suspiro e também utilizar a farofa de bem-casado.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Torta Trufada de Leite Ninho

Ingredientes Base

- 300g de biscoito maisena
- 170g de margarina

Ingredientes do Recheio

- 790g de leite condensado
- 70g de leite em pó
- 25g de manteiga sem sal

Ingredientes da Cobertura

- 300g de chocolate nobre meio amargo em pedaços
- 200g de creme de leite
- Raspas de chocolate e morangos frescos para decorar

Modo de Preparo

Em um liquidificador, triture o biscoito até virar uma farofa. Depois disso, coloque em um bowl e adicione a margarina. Com suas mãos, mexa até formar uma massa.

Forre uma forma de fundo falso com essa massa, leve para

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

assar em fogo médio por, aproximadamente, 8 minutos.

Para o recheio, misture todos os ingredientes em uma panela, e mexa até ferver. Para essa sobremesa precisamos de um recheio mais cremoso. Por isso, depois de ferver, tire do fogo e espere esfriar. Coloque esse recheio em cima da massa de biscoito e finalize com o ganache.

Para o ganache, coloque os chocolates em pedaços em um bowl junto com o creme de leite e leve para o micro-ondas por 30 e em 30 segundos até derreter por completo.

Depois de pronto, finalize sua torta trufada com rapas de chocolates e morangos frescos. Vocês podem fazer em porções individuais ou em medidas grandes.







Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Copo Mousse

Sufflair de chocolate

Ingredientes

- 100ml de chantilly gelado
- 100g de creme de leite gelado
- 100g de sufflair em pó Nestlé

Modo de Preparo

Bate todo os ingredientes na batedeira até cremar.

Mousse de Ninho

Ingredientes

- 500ml de chantilly
- 3 caixas de creme de leite
- 140g de leite em pó
- 70g de glaçúcar

Modo de Preparo

Em uma batedeira adicione o chantilly, creme de leite, o leite em pó e mexa até dissolver tudo, por último adicione o glaçúcar e deixe bater até ficar uma massa cremosa. Os ingredientes líquidos precisam estar gelados.

***Para fazer mousse de oreo, basta adicionar bolacha oreo em pedaços ou crocante de negresco.**

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Mousse de Morango

Ingredientes do Brigadeiro Nesquik

- 1 lata Leite condensado
- 1 caixa Creme de leite
- 2 colheres Nesquik

Modo de Preparo do Brigadeiro

Em uma panela, adicione todos os ingredientes, e mexa em fogo baixo, por aproximadamente 8 minutos, até ficar em ponto cremoso.

Ingredientes do Chantininho

- 250ml dê chantilly gelado
- 2 colheres de sopa de leite ninho
- Um pouco de leite condensado (opcional)

Modo de Preparo do Chantininho

Em uma batedeira, adicione todos os ingredientes, misture o leite em pó para não ficar com grupos, bata na velocidade 4, até dar ponto firme.

Modo de Preparo do Mousse

Junte o brigadeiro frio com o chantininho até virar um creme. Se quiser agregar valor você pode incorporar uma geleia de morango.

Se ficar muito firme adicionar creme de leite até ficar na textura desejada.

O que define a textura é o ponto correto do brigadeiro. Que não pode estar muito firme.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Mousse de Ovomaltine

Ingredientes do Brigadeiro de Chocolate

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de Creme de leite
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

Modo de Preparo do Brigadeiro

Em uma panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes e mexa em fogo baixo por aproximadamente 8 minutos, para que ele fique em ponto mais mole e cremoso. Reserve.

Ingredientes do Chantininho

- 250ml dê chantilly gelado
- 2 colheres de sopa de leite ninho
- Um pouco de leite condensado (opcional)

Modo de Preparo do Chantininho

Em uma batedeira, adicione todos os ingredientes, misture o leite em pó para não ficar com grupos, bata na velocidade 4, até dar ponto firme.

Modo de Preparo do Mousse

1 xícara de flocos de ovomaltine. Junte o brigadeiro frio com o chantininho até virar um creme. Se quiser agregar valor você pode incorporar uma geleia de morango.

Se ficar muito firme adicionar creme de leite até ficar na textura desejada.

O que define a textura é o ponto correto do brigadeiro. Que não pode estar muito firme.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Mousse de Chocolate

Ingredientes

- 500ml de chantilly
- 3 caixas de creme de leite
- 140g de leite em pó
- 70g de glaçucar
- 70g de chocolate em pó 50%

Modo de Preparo

Em uma batedeira adicione o chantilly, creme de leite, o leite em pó e mexa até dissolver tudo, por último adicione o glacúcar e deixe bater até ficar uma massa cremosa.

Por último acrescente o chocolate em pó. Os ingredientes líquidos precisam estar gelados.

Em uma batedeira adicione o chantilly, creme de leite, o leite em pó e mexa até dissolver tudo, por último adicione o glacúcar e deixe bater até ficar uma massa cremosa. Os ingredientes líquidos precisam estar gelados.

Mousse de Óreo

Ingredientes

- 500ml de chantilly
- 3 caixas de creme de leite
- 140g de leite em pó
- 70g de glaçucar
- 30g de negresco ou oreo triturado

Modo de Preparo

Em uma batedeira adicione o chantilly, creme de leite, o leite em pó e mexa até dissolver tudo, por último adicione o glacúcar e deixe bater até ficar uma massa cremosa.

Por último acrescente os oreo ou negresco triturado. Os ingredientes líquidos precisam estar gelados.

Em uma batedeira adicione o chantilly, creme de leite, o leite em pó e mexa até dissolver tudo, por último adicione o glacúcar e deixe bater até ficar uma massa cremosa. Os ingredientes líquidos precisam estar gelados.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Montagem

1ª Camada
Mousse de Ninho, Oreo ou Sufflair

2ª Camada
Brownie ou Bolo (sabor a sua escolha)

3ª Camada
Morango ou Creme de Avelã

4ª Camada
Brownie

5ª Camada
Recheio 4 Leites

6ª Camada
Brownie

7ª Camada
Finaliza com Mousse

Em cima você pode decorar do jeito que achar melhor, eu sempre faço nos sabores Kit Kat, Oreo e Morango.

Para uma boa preparação, lembrem de deixar as camadas bem definidas, para os clientes verem todos os recheios que vão nele.

Dica

Embalagens:

Utilizo copo com tampa bolha de 400ml. Compro no comercial Mab em Fortaleza, mais vocês podem estarem olhando em qualquer loja de confeitaria, Santo Antônio.

Validade:

O chantilly é um pouco perecível é precisa ser armazenado em geladeira, por isso, o copo mousse é uma sobremesa gelada, e tem uma validade um pouco curta, de até 2 dias. Podendo alterar essa quantidade de acordo com armazenamento!

Valor sugerido de venda:

R$ 16,00 reais, podendo variar de acordo com sua cidade.

Os sabores que faço na loja:

- ☑ Mousse de ninho com nutella e morango
- ☑ Sensação de morango
- ☑ Kit kat
- ☑ Ovomaltine
- ☑ Oreo

A ordem da montagem pode variar do jeito que vocês acharem melhor, mais eu sempre faço da seguinte maneira:

Mousse para começar e mousse para terminar, entre as camadas dele vocês podem intercalar, Brownie, bolo, nutella ou morango, ou o que vocês acharam melhor!

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604













Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Biscoito de Nata

Ingredientes

- 215g de nata fresca
- 120g de margarina
- 140g de amido de milho
- 140g de farinha de trigo
- 185g de açúcar cristal

Modo de Preparo

Coloque a nata em um bowl da batedeira e deixe bater até ficar mais cremosa. Depois, acrescente a margarina e o açúcar, e bata um pouco mais. Fora da batedeira, acrescente a farinha e o amido de milho. Com as mãos, misture bem, até ela ficar uma massa bem homogênea e você conseguir modelar. Faça rolinhos, corte com uma faca e achate um pouco com garfo. Ponha para assar em assadeiras sem untar. O forno deve ser pré-aquecido a 180 graus. O tempo de retirada está relacionado ao momento em que os biscoitos ficarem corados. De modo geral, equivale a, aproximadamente, 30 minutos (pode variar de acordo com o forno de cada pessoa).

Essa é uma receita ótima para vender em saquinhos, pois rende bastante e você pode fazer do modelo que quiser.

Sequilhos de Côco

Ingredientes

- 200g de amido de milho
- 100g de farinha de trigo
- 180g de manteiga
- 3 colheres de sopa de coco ralado
- 100g de açúcar

Modo de Preparo

Em uma batedeira, adicione a manteiga com açúcar e deixe bater bem. Adicione o coco ralado, a farinha de trigo e o amido de milho, e bata novamente até ficar uma massa uniforme. Misture bem e faça pequenas bolinhas. Com o auxílio de uma balança, pese uma por uma para ficar padronizado. Coloque para assar em forno médio de 180 graus, por, aproximadamente, 25 minutos ou até dourar.

Essa também é uma receita prática para fazer para opção de lanche da tarde ou para vender. Ela rende bastante.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Bem Casado

Ingredientes Massa

- 500g de farinha de trigo sem fermento
- 250g de margarina ou manteiga
- 100g de açúcar cristal

Ingredientes Calda

- 200g de Água mineral
- 100g de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo

Em um bowl, adicione a farinha de trigo, a margarina e açúcar, e mexa com as mãos até virar uma massa homogênea.

Depois que ela dar o ponto, com auxilio de um rolo de abrir massa, abra ela até chegar em uma espessura de, mais ou menos, um dedo. Pegue o cortador de sua preferência e corte em vários círculos, coloque em uma assadeira (sem precisar untar).

Asse em forno pré-aquecido a 180 graus, por, aproximadamente, 15 minutos ou até dourar.

Após a massa ficar pronta, utilize o recheio de sua preferência, como brigadeiro branco, ninho, doce de leite ou o que seu cliente desejar.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Após rechear todas as bolachinhas, mergulhe na calda e deixe secar, para depois embalar.

A calda não precisa ir ao fogo, deve-se apenas misturar os dois ingredientes e estará pronta!

A receita rende bastante e você pode fazer esse biscoito no formato que desejar.

Dicas

Para incorporar o sabor do doce, é interessante produzir um dia antes de consumi-lo. Pode acrescentar também na massa raspas de limão ou laranja para quem prefere um bem casado saborizado.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Brigadeiro Doce de leite com Côco Queimado

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 200g de doce de leite pastoso
- 200g de creme de leite
- Coco queimado para polvilhar

Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes.

Ligue o fogo baixo e fique mexendo por, aproximadamente, 8 a 10 minutos, ou até essa mistura começar a desgrudar das laterais, ou quando fizer o ponto de cambalhota (que consiste em você levantar um pouco a panela e soltar o brigadeiro).

Ele não pode ficar nem muito mole, nem duro demais. Então, é de extrema importância que se fique atento ao ponto correto.

Depois de fazer as bolinhas, polvilhe o coco queimado e coloque em forminhas próprias para brigadeiros.

O brigadeiro gourmet pesa 18g e uma caixa de leite condensado rende 21 brigadeiros boleados desse peso.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Brigadeiro Romeu e Julieta

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 50g de queijo parmesão fresco ralado
- 3 unidades de gemas peneiradas
- 15g de manteiga sem sal

Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes. Ligue o fogo baixo e fique mexendo por, aproximadamente, 10 a 15 minutos, ou até essa mistura começar a desgrudar das laterais, ou quando fizer o ponto de cambalhota (que consiste em você levantar um pouco a panela e soltar o brigadeiro).

Esse brigadeiro demora um pouco mais para ficar no ponto ideal, por isso é de extrema importância que preste atenção na hora da cocção.

Com o auxílio de uma balança, pese o tamanho da bolinha desejada e enrole com a palma de sua mão. É necessário untar a mão com margarina para seu brigadeiro não grudar. Depois de feitos, polvilhe com queijo ralado ou açúcar granulado.

Para deixar seu brigadeiro ainda mais gostoso, pegue goiabada em pedaços, corte pequenos quadradinhos e coloque em cima do seu brigadeiro boleado ou por dentro, para fazer um brigadeiro recheado. O brigadeiro gourmet pesa 18g e uma caixa de leite condensado rende 21 brigadeiros boleados desse peso.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Brigadeiro Casadinho

Ingredientes brigadeiro de Chocolate

- 395g de leite condensado
- 60g de chocolate em pó 50%
- 50g de creme de leite

Ingredientes brigadeiro Branco

- 395g de leite condensado
- 50g de chocolate branco nobre em pedaços
- 50g de creme de leite

Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes. Ligue o fogo baixo e fique mexendo por, aproximadamente, 8 a 10 minutos, ou até essa mistura começar a desgrudar das laterais, ou quando fizer o ponto de cambalhota (que consiste em você levantar um pouco a panela e soltar o brigadeiro).

Repita esse mesmo processo para fazer os dois brigadeiros.

Para enrolar, com auxílio de uma balança, faça pequenas bolinhas com os sabores separados. Cada bolinha tem que pesar 9g para que, quando juntar com o outro sabor, apresente o peso total de 18g.

Depois disso, junte as duas bolinhas e, na palma de sua mão, deixe ela bem arredondada. Você pode polvilhar o açúcar cristal e colocar nas forminhas próprias para brigadeiros.

O brigadeiro gourmet pesa 18g e uma caixa de leite condensado rende 21 brigadeiros boleados desse peso.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Brigadeiro de Chocolate Branco

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 50g de chocolate branco nobre em pedaços
- 50g de creme de leite

Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes. Ligue o fogo baixo e fique mexendo por, aproximadamente, 8 a 10 minutos, ou até essa mistura começar a desgrudar das laterais, ou quando fizer o ponto de cambalhota (que consiste em você levantar um pouco a panela e soltar o brigadeiro).

Você precisa mexer bem até todo o chocolate branco derreter. Esse brigadeiro você pode polvilhar no blossom branco ou em granulado branco.

Lembre-se sempre de pesar e, com ajuda das palmas das mãos, deixar cada bolinha bem arredondada.

O brigadeiro gourmet pesa 18g e uma caixa de leite condensado rende 21 brigadeiros boleados desse peso.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Brigadeiro de Churros



Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 100g de chocolate branco nobre
- em pedaços ou ralado
- 50g de creme de leite
- 15g de manteiga sem sal

Para o Recheio

Para esse recheio pode-se utilizar o doce de leite em barra. Corte os pedaços e, com a palma da mão, faça pequenas bolinhas para poder colocar por dentro da massa do seu brigadeiro. Essas bolinhas podem pesar, aproximadamente, 5g.

Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes. Ligue o fogo baixo e fique mexendo por, aproximadamente, 8 a 10 minutos, ou até essa mistura começar a desgrudar das laterais, ou quando fizer o ponto de cambalhota (que consiste em você levantar um pouco a panela e soltar o brigadeiro).

Depois que atingir o ponto correto, espere esfriar. Quando for enrolar, na palma de sua mão untada com margarina, abra a massa do brigadeiro e coloque a bolinha do doce de leite em barra por dentro. Enrole para bolear o seu brigadeiro.

Depois que fizer todos, pode-se polvilhar no açúcar cristal com canela em pó. Caso não deseje fazer o brigadeiro recheado, é possível utilizar um doce de leite mais cremoso e, com a ajuda de um bico de confeitar, fazer umas pitangas em cima do brigadeiro já boleado (fica muito lindo também).

O brigadeiro gourmet pesa 18g e uma caixa de leite condensado rende 21 brigadeiros boleados desse peso.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Brigadeiro de Creme Brulee

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 15g de manteiga sem sal
- 80g de chocolate branco nobre ralado
- 5g de essência de baunilha
- 1 unidade de gema peneirada

Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes. Ligue o fogo baixo e fique mexendo por, aproximadamente, 8 a 10 minutos, ou até essa mistura começar a desgrudar das laterais, ou quando fizer o ponto de cambalhota (que consiste em você levantar um pouco a panela e soltar o brigadeiro). Você precisa mexer bem até todo o chocolate branco derreter.

Nesse brigadeiro você precisar polvilhar o açúcar cristal, com o objetivo de torná-lo mais grossinho para usar o maçarico para flambar e ficar com aparência bonita com uma crosta crocante.

Lembre-se sempre de pesar e, com ajuda das palmas das mãos, deixar cada bolinha bem arredondada.

Você vai usar o maçarico na parte de cima do brigadeiro com bastante cuidado para não deixar queimar.

O brigadeiro gourmet pesa 18g e uma caixa de leite condensado rende 21 brigadeiros boleados desse peso.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Brigadeiro de Limão Siciliano Recheado com Chocolate Meio Amargo

Ingredientes da Massa

- 395g de leite condensado
- 50g de creme de leite
- 60g de chocolate branco nobre em pedaços
- 15g de manteiga sem sal
- Raspas de limão siciliano

Ingredientes do Recheio

- 395g de leite condensado
- 50g de creme de leite
- 60g de chocolate meio amargo nobre em pedaços
- 20g de chocolate em pó 50%

Modo de Preparo Brigadeiro de Limão

Em uma panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes. Ligue o fogo baixo e fique mexendo por, aproximadamente, 8 a 10 minutos, ou até essa mistura começar a desgrudar das laterais, ou quando fizer o ponto de cambalhota (que consiste em você levantar um pouco a panela e soltar o brigadeiro). Quando chegar no ponto correto, adicione as raspas de limão, mexa para incorporar e reserve.

Modo de Preparo Recheio Meio Amargo

Em uma panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes. Ligue o fogo baixo e fique mexendo por, aproximadamente, 8 a 10 minutos, ou até essa mistura começar a desgrudar das laterais, ou quando fizer o ponto de cambalhota (que consiste em você levantar um pouco a panela e soltar o brigadeiro). Quando chegar no ponto desejado, faça pequenas bolinhas de, aproximadamente, 5g e reserve. Você pode ter auxílio de uma balança.

Para Rechear

Na palma de sua mão, passe margarina para o brigadeiro não grudar, abra a massa de limão, e, por dentro dela coloque, as bolinhas de chocolate meio amargo. A massa de limão precisa cobrir toda a bolinha de meio amargo. Deixe esse brigadeiro arredondado e polvilhe nas raspas de chocolate branco, ou granulado meio amargo, da forma que preferir.

O brigadeiro gourmet pesa 18g e uma caixa de leite condensado rende 21 brigadeiros boleados desse peso. O peso desse pode variar até 21g por ser um brigadeiro recheado.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Brigadeiro de ou Oreo

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 15g de manteiga sem sal
- 5g de essência de baunilha
- 8 unidades de biscoito oreo picadinhos

Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes. Ligue o fogo baixo e fique mexendo por, aproximadamente, 8 a 10 minutos, ou até essa mistura começar a desgrudar das laterais, ou quando fizer o ponto de cambalhota (que consiste em você levantar um pouco a panela e soltar o brigadeiro). Quando chegar no ponto correto adicione os biscoitos e mexa até incorporar.

Para polvilhar vocês podem utilizar farofa de biscoito ou granulado ao leite, o que vocês acharem melhor.

O brigadeiro gourmet pesa 18g e uma caixa de leite condensado rende 21 brigadeiros boleados desse peso.

Dicas

Para poupar trabalho, vocês poderão utilizar o biscoito negresco já triturado de fabrica que vende em casas especializadas ou cortar o biscoito oreo grosseiramente.

Lembrem sempre de utilizar a manteiga extra SEM SAL, para o seu brigadeiro não ficar salgado.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Brigadeiro de Ninho com Nutella

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 110g de leite em pó
- 15g de manteiga sem sal
- 70g de chocolate branco nobre em pedaços
- 10g de glucose
- Nutella para fazer as pitangas com o bico de confeitar

Modo de Preparo

Em uma panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes. Ligue o fogo baixo e fique mexendo por, aproximadamente, 8 a 10 minutos, ou até essa mistura começar a desgrudar das laterais, ou quando fizer o ponto de cambalhota (que consiste em você levantar um pouco a panela e soltar o brigadeiro).

A glucose é um ingrediente que ajuda no processo da não cristalização, ela pode ser adicionada ou não na receita.

Sempre que for fazer os brigadeiros é importante que você mexa sempre limpando as bordas da panela para não queimar ou grudar.

Depois do brigadeiro ficar em ponto ideal, na palma de sua mão, faça as bolinhas, boleie e polvilhe no leite em pó. Com ajuda do bico de confeitar e um saco, coloque a Nutella ou creme de avelã que preferir fazendo pitangas em cima do brigadeiro. Esse sabor é incrível.

O brigadeiro gourmet pesa 18g e uma caixa de leite condensado rende 21 brigadeiros boleados desse peso.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Brigadeiro de Prestígio

Ingredientes Brigadeiro de Chocolate

- 790g de leite condensado
- 120g de chocolate em pó
- 30g de manteiga

Ingredientes Brigadeiro de Coco

- 395g de leite condensado
- 100g de coco ralado fino
- 15g de manteiga

Modo de preparo para os dois Brigadeiros

Primeiramente, lembre-se de fazê-los em panelas separados e reservar.

Em uma panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes. Ligue o fogo baixo e fique mexendo por, aproximadamente, 8 a 10 minutos, ou até essa mistura começar a desgrudar das laterais, ou quando fizer o ponto de cambalhota (que consiste em você levantar um pouco a panela e soltar o brigadeiro).

Depois que estiver com os dois brigadeiros prontos, com suas mãos untadas, faça pequenas bolinhas de brigadeiro de coco, e depois na sua mão abra a massa de chocolate e coloca ela envolta do brigadeiro de coco. Boleie até ficar arredondado.

Você pode utilizar coco ralado para polvilhar.

O brigadeiro gourmet pesa 18g e uma caixa de leite condensado rende 21 brigadeiros boleados desse peso.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604



Pão Brioche

Bônus

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Pão Brioche

Ingredientes da Massa

- 1kg de farinha sem fermento
- 20g de sal
- 120g de açúcar
- 50g de margarina
- 50g de leite em pó
- 400ml de água mineral natural
- 100g de ovos
- 50g de fermento biológico seco
- 50g de óleo de soja

Modo de Preparo

Em um recipiente, adicione a farinha, açúcar, leite em pó, margarina, fermento, sal, a água e o óleo. Por último, adicione os ovos e misture até formar uma massa homogênea. Depois disso, coloque na mesa e sove a massa (quanto mais sovar, mais fofinho seu pãozinho vai ficar). Após isso, deixe descansar por, aproximadamente, 30 minutos (nessa hora o fermento vai agir e a massa vai dobrar de tamanho. Lembre-se de fechar com papel filme para deixar descansar!

Depois que a massa descansar, utilize um tabuleiro, unte com óleo, e com a balança faça bolinhas que pesem, em média, 80g. Para fazer as bolinhas use as pontas dos dedos e faça com a mão leve, até a bolinha ficar lisinha. Coloque-as no tabuleiro e deixe descansar por, aproximadamente, 5 a 10 minutos ou até elas ficarem maiores. Depois disso, seu pão está pronto para ir ao forno. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus, por, aproximadamente,10 minutos ou até dourar. Lembre-se que quanto mais você sovar, mais fofo seu pão vai ficar!

Dicas

Para um máximo aproveitamento do seu pão e aumento da durabilidade, guarde-o sempre fechado com papel filme. Se deixar aberto, ele resseca. Você pode utilizar o recheio de sua preferência.

É possível, por exemplo, vendê-lo como mini pãozinho com patê de

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

frango; para fazer pão de queijo é só colocar manteiga em cima do pão pronto e colocar queijo ralado por cima; ele também fica muito bom recheado com Nutella ou doce de leite. É uma massa muito versátil que combina com vários recheios!

Nas lojas, vendemos muito o de carne de sol com queijo coalho.

Ingredientes Recheio de Carne com Queijo Coalho:

- 1kg carne
- 1 fio de óleo
- Sal a gosto
- Cebola e alho a gosto
- 5g Sazon

Modo de Preparo

Desfie a carne e tempere com creme de leite e catupiry até ficar cremoso (você pode temperar com milho verde, palmito, azeitona, tudo à gosto). Para rechear o pão, corte ele ao meio, adicione o recheio de carne ou de sua preferência e acrescente o queijo de coalho assado. Finalize com manteiga e queijo ralado em cima do pão.

Vendemos esse pãozinho em porção individual e em mini porção, o preço de venda é R$ 7,00.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Dicas de Custos

Para formular o preço dos seus produtos, é preciso saber que bolos feitos de forma artesanal devem ter seu valor diferenciado, não se deve ter um valor abaixo de padarias e supermercados. Essa variação de preço nos bolos artesanais se deve a variação de produtos, e até mesmo a clientela ou bairro no qual se está trabalhando. Você pode ainda pesquisar os preços das boleiras próximas a você, para se ter uma noção de quanto está sendo cobrado no produto. Atualmente no mercado mossoroense é possível encontrar bolos artesanais a partir de R$40,00. Para formular um preço no qual você consiga cobrir todos os seus custos e te proporcione uma boa margem de lucro é necessário que você tenha em mãos suas receitas e as quantidades utilizadas em cada uma delas, também é importante que você faça o levantamento de todos os seus custos, ou seja, inicialmente tenha em mãos os preços de todos os produtos utilizados. Dividindo o preço pela quantidade utilizada em cada receita, você conseguirá chegar ao custo em produtos necessários para produzir algo.

O lucro, é a diferença entre o faturamento obtido com as vendas de um produto e os custos de execução do trabalho. A fórmula para se chegar ao lucro é:

LUCRO = RECEITA TOTAL – CUSTOS – CUSTOS INDIRETOS DE FABRICAÇÃO

É interessante ter segurança no custo do seu produto, para poder ter consciência qual a sua margem de lucro líquido, o que te dará confiabilidade para praticar preços competitivos, e saber até onde você poderá dar desconto de acordo com seu volume de vendas. Além da análise dos custos provenientes das matérias primas utilizadas, é importante observar que em seu processo produtivo existem variáveis que podem afetar o custo do seu produto, são estes, os custos indiretos de fabricação que por exemplo são: gás de cozinha, energia elétrica, depreciação de equipamentos etc. Para o cálculo destes custos, deve-se estabelecer uma base de rateio para cada variável. Segue um exemplo ilustrativo com matérias primas e preços irreais para servir como base para a análise dos seus custos de produção.

Receita do bolo da vovó (exemplo ilustrativo)

Matérias Primas

3 ovos
500 ml de leite líquido
300g farinha de trigo com fermento
250g de margarina

Preparo:

Bata todos os ingredientes na batedeira por 20 minutos, após isto coloque a mistura em uma forma. Pré-aqueça o forno por 10 minutos a 180 graus em seguida coloque a mistura do bolo no forno aguarde por cerca de 30 minutos e seu bolo estará pronto.

Como realizar o cálculo do custo do seu bolo?

Muito simples, primeiramente iremos pegar o preço dos itens e a quantidade de unidades que cada matéria prima é disponibilizada para calcular o custo unitário de cada item da receita, que segue:

Caixa de ovos (180 unidades) – R$ 45,00

Para obtermos o custo unitário é muito simples! Realizamos uma regra de três simples dividindo o custo da matéria prima pela quantidade de unidades do produto, neste caso:

R$ 45,00 / 180 unidades = R$ 0,25/unidade

No caso da receita, utilizamos 3 ovos, lembrando que cada unidade custa 25 centavos, temos que:

3 ovos x R$ 0,25/ovo = R$ 0,75

Neste caso, para a receita gastamos 75 centavos com ovos, para exercitar faça o custo unitário e o custo de matéria prima para cada item da receita, sabendo que:

1l de leite líquido = 1000 ml de leite líquido = R$ 3,59

1kg de farinha de trigo com fermento = 1000g de farinha de trigo com fermento = R$ 2,15

15 kg margarina = 15000g de margarina = R$ 69,00

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Hora de Praticar!

Após os cálculos sabemos o custo da nossa matéria prima que segue:
3 ovos = R$ 0,75
500 ml de leite líquido = R$ 1,795
300g de farinha de trigo com fermento = R$ 0,645
250g de margarina = R$ 1,15
Custo total de matéria prima = R$ 0,75 + R$ 1,795 + R$ 0,645 + R$ 1,15 = R$ 4,34
Para um cálculo mais preciso, devemos analisar os custos indiretos de fabricação, no caso da receita do bolo da vovó a energia elétrica utilizada pela batedeira, e a quantidade de gás de cozinha utilizada pelo forno. Para tanto, precisamos saber o consumo energético da batedeira que utilizamos, podemos achar facilmente no próprio aparelho ou nas plataformas de buscas na internet. No caso da batedeira fictícia, o consumo energético é de 100 Watts que é a mesma coisa que 0,1 Kw. Para encontramos o quanto o aparelho consome do nosso dinheiro por minuto realizamos o seguinte cálculo:

0,1 kW x 1 hora x R$ 0,64 (tarifa de energia) = R$ 0,064 kW/h
Sabemos que 1 hora tem 60 minutos, logo R$0,064/60 minutos = R$ 0,001 kW/min
No caso da receita do bolo da vovó usamos 20 minutos de batedeira logo:

20 minutos x R$ 0,001 kW/min = R$ 0,02

Para conclusão dos custos indiretos de fabricação, devemos analisar o custo do gás de cozinha que é utilizado pelo forno a gás, para tanto visualizamos que o forno é utilizado por 40 minutos (10 minutos do pré-aquecimento + 30 minutos do tempo de preparo) para o gás de cozinha devemos saber o quanto nosso forno gasta de gás por hora, esta informação pode estar contida no manual do equipamento ou até ser pesquisado nas plataformas de buscas. Para o nosso exemplo a 180 graus o nosso forno consome 0,225 Kg/h o preço do botijão é de R$ 55,00 e pesa 13 kg. Para este caso usamos novamente uma regra de tres simples onde:

0,225 Kg---------- x
13 Kg ---------- R$ 55,00

X = R$ 0,952 Kg/h

Lembrando que 1 hora = 60 minutos, teremos:

R$ 0,952/60 minutos = R$ 0,015/minuto

Para nosso caso, utilizamos o forno por 40 minutos, então:

R$ 0,015 x 40 minutos = R$ 0,63

Então para os custos indiretos de fabricação temos: R$ 0,02 de consumo energético da batedeira e R$ 0,63 do consumo de gás de cozinha, ou seja, nossa receita do bolo da vovó nos custa:

CUSTOS = MATERIAL DIRETO + CUSTOS INDIRETOS DE FABRICAÇÃO + ~~MÃO DE OBRA DIRETA~~

CUSTOS = R$ 4,64 + R$ 0,65 = R$ 5,29 por bolo da vovó

Caso você seja um leitor(a) atento viu que não incluímos a mão de obra aos custos do produto, porque para o nosso exemplo prático não temos funcionário, caso para o exemplo do seu negócio exista funcionários os mesmos devem estar incluídos nos custos do seu produto para uma melhor consistencia dos seus custos. Para finalizar nosso exemplo, suponhamos que vendemos nosso bolo da vovó por 20 reais, logo temos que:

Receita = Lucro – Custo = R$ 20,00 – R$ 5,29 = R$ 14,71

Concluímos então que nossa receita líquida por bolo é de R$ 14,71.

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Fornecedores Império

Eu decidi colocar esse tópico na apostila, pois nossos fornecedores são de suma importância para a império, foram conquistados, desde o meu primeiro contato no mundo dos doces. E recebo directs diariamente de pessoas que tem dificuldade em achar produtos de qualidade em suas cidades, pensando nisso, listei rapidamente alguns que estão comigo desde o principio:

- SUA FESTA MOSSORO E NATAL (EMBALAGENS E INSUMOS)
- OESTE TRIGO (EMBALAGENS E INSUMOS LEITE CONDENSADO..)
- DAB – DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E BEBIDAS (KINDER BUENO, FERRERO ROCHER, NUTELLA)
- BROKER PRESTIGIO – NESTLÉ (MOÇA CONSISTENTE, RECHEIO PARA TORTA HOLANDESA, KIT KAT)
- ATACADÃO MOSSORÓ (INSUMO, MÁTERIA PRIMA: FARINHA, AÇUCAR..)
- DISTRIBUIDORA FRUIT FRIOS (MORANGO)
- ELOI CHAVES – NATAL
- SOLMAR – FORTALEZA
- MULTIBAR – NATAL
- ESPAÇO CHEF – FORTALEZA (CHOCOLATE PARA OVOS DE PÁSCOA)

Império Doce

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

"Não desista daquilo que faz seu coração pulsar mais forte"



Primeiro Bolo - 2013



Um dos primeiros Brownies - 2014



Império Movel - 2017



Preparação do primeiro espaço físico Império - 2017



Prévia da inauguração do espaço físico Império - 2017



Inauguração do do primeiro espaço físico Império - 2017

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

Consagre ao Senhor tudo o que você faz, e os seus planos serão bem-sucedidos.

Provérbios 16:3

Espero que essa apostila ajude no crescimento profissional de cada um, quero espalhar muito amor em forma de doces. Com amor,

Ana Brownie

Império Doce

Licensed to Gardilênia Maria Silva Rodrigues - freitasjg@hotmail.com - 004.665.913-73 - HP17915955868604

