Atualização 1



ÍNDICE

MASSA MILHO 3
BRIGADEIRO DE MILHO COM COCO 4
MASSA MAÇA DO AMOR 5
MAÇA CARAMELIZADA 6
MASSA CHOCOLATE COM PIMENTA 7
GANACHE CHOCOLATE COM PIMENTA 8
MASSA CHERRY BOWL 9
BRIGADEIRO DE CEREJA 10
MASSA MORANGO 11
GANACHE CHAMPANHE 12
MASSA PINK LEMONADE 13
BRIGADEIRO DE LIMÃO TAITI 14
MASSA MARACUJÁ 15
BRIGADEIRO DE MARACUJÁ 16
MASSA TORTA DE LIMÃO 17
CREME TORTA DE LIMÃO 18
MASSA SONHO DE VALSA 19
MASSA OURO BRANCO 20
MASSA LAKA 21
RECHEIO LAKA MAIS FRUTAS VERMELHAS 22

MASSA MILHO

INGREDIENTES:

50g manteiga ponto pomada
50g açúcar refinado
30g ovo
60g fubá mimoso
70g farinha de trigo
50g chocolate branco nobre
1g fermento químico
1g sal

MODO DE PREPARO:

1. Bata com o batedor globo ou um fue a manteiga com os açucar, até formar um creme fofo, aerado e esbranquiçado. Isso deve levar cerca de 3 minutos, e o ideal é parar a cada minuto para limpar as laterais (parar a cada minuto não é uma regra, é apenas para raspar as laterais).

2. Adicione o ovo e bata por 15 segundos.
Troque de batedor para o raquete ou para uma espátula (caso não tenha o batedor raquete) para misturar os secos.

3. Peneire a farinha, e o fubá. Volte para a batedeira e bata apenas para misturar (isso deve levar cerca de 10 segundos).

4. Adicione os agentes fermentadores, sal e gotas de chocolate, e bata novamente somente para homogeneizar (isso deve levar cerca de 5 segundos).

Deixe a massa hidratando por cerca de 5 a 15 minutos antes de rechear.
PS: Essa massa tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

BRIGADEIRO DE MILHO COM COCO

INGREDIENTES:

100g milho em conserva

150g leite condensado

25g creme de leite

25g coco ralado

MODO DE PREPARO:

1.Bata bem no liquidificador o milho, leite condensado e o creme de leite.

2.Peneire essa mistura em uma panela e adicione o coco ralado.

3.Mexa em fogo médio/baixo até o ponto indicado em aula.

Deixe o brigadeiro descansando na geladeira por pelo menos 5 horas ou freezer por 3 horas.
PS: Esse brigadeiro tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

MASSA MAÇÃ DO AMOR

INGREDIENTES:

50g manteiga ponto pomada
50g açúcar mascavo
20g açúcar refinado
20g ovo
10g amido de milho
95g farinha de trigo
1g fermento químico
1g bicarbonato de sódio
1g sal
75g gotas de chocolate branco nobre

MODO DE PREPARO:

1. Bata com o batedor globo ou um fue a manteiga com os açucares, até formar um creme fofo, aerado e esbranquiçado. Isso deve levar cerca de 3 minutos, e o ideal é parar a cada minuto para limpar as laterais (parar a cada minuto não é uma regra, é apenas para raspar as laterais).

2. Adicione o ovo e bata por 15 segundos.
Troque de batedor para o raquete ou para uma espátula (caso não tenha o batedor raquete) para misturar os secos.

3. Peneire a farinha e o amido. Volte para a batedeira e bata apenas para misturar (isso deve levar cerca de 10 segundos).

4. Adicione os agentes fermentadores, sal e gotas de chocolate, e bata novamente somente para homogeneizar (isso deve levar cerca de 5 segundos).

Deixe a massa hidratando por cerca de 5 a 15 minutos antes de rechear.
PS: Essa massa tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

MAÇÃ CARAMELIZADA

INGREDIENTES:

80g maçã fugi
80g maçã verde
50g açúcar refinado
20g manteiga
canela a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Corte as maçãs em cubos adicione na panela com o açúcar, manteiga e canela.

2. Deixe as maçãs cozinharem até ponto de caramelização. Como demonstrado em video-aula.

Leve as maçãs aos slots e deixe descansando no freezer por pelo menos 5 horas ou até estarem congelados.
PS: Esse recheio tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

MASSA CHOCOLATE COM PIMENTA

INGREDIENTES:

50g manteiga ponto pomada
50g açúcar mascavo
20g açúcar refinado
20g ovo
20g cacau em pó 100%
75g farinha de trigo
1g sal
1g bicarbonato de sódio
1g pimenta do reino
75g gotas de chocolate meio amargo nobre

MODO DE PREPARO:

1. Bata com o batedor globo ou um fue a manteiga com os açucares, até formar um creme fofo, aerado e esbranquiçado. Isso deve levar cerca de 3 minutos, e o ideal é parar a cada minuto para limpar as laterais (parar a cada minuto não é uma regra, é apenas para raspar as laterais).

2. Adicione o ovo e bata por 15 segundos.
Troque de batedor para o raquete ou para uma espátula (caso não tenha o batedor raquete) para misturar os secos.

3. Peneire a farinha e o cacau. Volte para a batedeira e bata apenas para misturar (isso deve levar cerca de 10 segundos).

4. Adicione os agentes fermentadores, sal, pimenta e gotas de chocolate, e bata novamente somente para homogeneizar (isso deve levar cerca de 5 segundos).

Deixe a massa hidratando por cerca de 5 a 15 minutos antes de rechear.
PS: Essa massa tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

GANACHE CHOCOLATE COM GELEIA DE PIMENTA

INGREDIENTES:

120g chocolate ao leite nobre

30g geleia de pimenta (forte)

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate no microondas parando para abrir e mexer a cada 15 segundos.

2. Adicione a geleia e mexa para homogeneizar.

Leve a ganache aos slots e deixe descansando no freezer por pelo menos 8 horas ou até estarem congelados.
PS: Esse recheio tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

MASSA CHERRY BOWL

INGREDIENTES:

50g manteiga ponto pomada
50g açúcar mascavo
20g açúcar refinado
20g ovo
5g baunilha (opcional)
20g cacau black
85g farinha de trigo
1g sal
1g fermento quimico
1g bicarbonato de sódio
75g gotas de chocolate meio amargo nobre

MODO DE PREPARO:

1. Bata com o batedor globo ou um fue a manteiga com os açucares, até formar um creme fofo, aerado e esbranquiçado. Isso deve levar cerca de 3 minutos, e o ideal é parar a cada minuto para limpar as laterais (parar a cada minuto não é uma regra, é apenas para raspar as laterais).

2. Adicione o ovo e bata por 15 segundos.
Troque de batedor para o raquete ou para uma espátula (caso não tenha o batedor raquete) para misturar os secos.

3. Peneire a farinha e o cacau. Volte para a batedeira e bata apenas para misturar (isso deve levar cerca de 10 segundos).

4. Adicione os agentes fermentadores, sal, e gotas de chocolate, e bata novamente somente para homogeneizar (isso deve levar cerca de 5 segundos).

Deixe a massa hidratando por cerca de 5 a 15 minutos antes de rechear.
PS: Essa massa tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

BRIGADEIRO DE CEREJA

INGREDIENTES:

50g cereja em calda (drenada)

15g creme de leite

15g leite condensado

10g manteiga

MODO DE PREPARO:

1. Pique a cereja em cubos, reserve. Com o fogo desligado adicione na panela leite condensando, creme de leite e manteiga.

2. Mexa em fogo médio/baixo até o ponto demonstrado em aula (caída em blocos ou caminho que não volta)

3. Desligue o fogo e adicione as cerejas.

Deixe o brigadeiro descansando na geladeira por pelo menos 5 horas ou freezer por 3 horas.
PS: Esse brigadeiro tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

MASSA MORANGO

INGREDIENTES:

50g manteiga queimada (ja fria)
20g manteiga ponto pomada
30g açúcar mascavo
30g açúcar refinado
20g ovo
75g farinha de trigo
10g amido de milho
5g morango liofilizado OU
25g de desidratado
1g bicarbonato de sódio
1g sal
50g gotas de chocolate de morango callebaut

MODO DE PREPARO:

1. Bata com o batedor globo ou um fue a manteiga com os açucares, até formar um creme fofo, aerado e esbranquiçado. Isso deve levar cerca de 3 minutos, e o ideal é parar a cada minuto para limpar as laterais (parar a cada minuto não é uma regra, é apenas para raspar as laterais).

2. Adicione o ovo e bata por 15 segundos.
Troque de batedor para o raquete ou para uma espátula (caso não tenha o batedor raquete) para misturar os secos.

3. Peneire a farinha e o amido. Volte para a batedeira e bata apenas para misturar (isso deve levar cerca de 10 segundos).

4. Adicione os agentes fermentadores, sal, gotas de chocolate, morango, e bata novamente somente para homogeneizar (isso deve levar cerca de 5 segundos).

Deixe a massa hidratando por cerca de 5 a 15 minutos antes de rechear.
PS: Essa massa tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

GANACHE DE CHAMPANHE

INGREDIENTES:

200g chocolate branco nobre

30g champanhe seco

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate no microondas parando para abrir e mexer a cada 10 segundos.

2. Adicione a champanhe e mexa para homogeneizar.

3. Leve a ganache para descansar na geladeira por pelo menos 5 horas ou até estarem congelados.

4. Transfira a ganache para a batedeira e bata até ele perder a consistência firme e ganhar uma consistência mais aerada.

5. Finalize o cookie como mostra na video-aula.

PS: Esse recheio tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

MASSA PINK LEMONADE

INGREDIENTES:

50g manteiga ponto pomada
50g açúcar demerara
10g nesquik
20g ovo
95g farinha de trigo
15g amido de milho
7 gotas corante rosa neon
5g groselha
1g fermento
1g sal
50g gotas chocolate branco nobre ou chocolate hershey's PINK LEMONADE.

MODO DE PREPARO:

1. Bata com o batedor globo ou um fue a manteiga com o açúcar e o nesquik, até formar um creme fofo, aerado. Isso deve levar cerca de 3 minutos, e o ideal é parar a cada minuto para limpar as laterais (parar a cada minuto não é uma regra, é apenas para raspar as laterais).

2. Adicione o ovo, a groselha e as gotas de corante e bata por 15 segundos.
Troque de batedor para o raquete ou para uma espátula (caso não tenha o batedor raquete) para misturar os secos.

3. Peneire a farinha e o amido. Volte para a batedeira e bata apenas para misturar (isso deve levar cerca de 10 segundos).

4. Adicione os agentes fermentadores, sal, gotas de chocolate, e bata novamente somente para homogeneizar (isso deve levar cerca de 5 segundos).

Deixe a massa hidratando por cerca de 5 a 15 minutos antes de rechear.
PS: Essa massa tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

BRIGADEIRO DE LIMÃO

INGREDIENTES:

200g leite condensado

25g creme de leite

10g manteiga

10g suco de limão

Raspas de 1 limão

MODO DE PREPARO:

1. Raspe um limão e reserve as raspas. Cuidado para não raspar a parte branca do limão, ela pode deixar seu brigadeiro amargo.

2. Com o fogo desligado adicione na panela leite condensando, creme de leite e manteiga. Mexa em fogo médio/baixo até o ponto demonstrado em aula (caída em blocos ou caminho que não volta).

3. Desligue o fogo espere esfriar cerca de 3 a 4 minutos e adicione o suco de limão e as raspas, homegenize. Não volte ao fogo.

Deixe o brigadeiro descansando na geladeira por pelo menos 5 horas ou freezer por 3 horas.
PS: Esse brigadeiro tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

MASSA MARACUJÁ (BASE NEUTRA)

INGREDIENTES:

50g manteiga ponto pomada
25g açúcar refinado
25g açúcar demerara
10g açúcar mascavo
20g ovo
95g farinha de trigo
15g amido de milho
1g fermento quimico
1g sal
75g gotas chocolate branco nobre.

MODO DE PREPARO:

1. Bata com o batedor globo ou um fue a manteiga com os açúcares, até formar um creme fofo, aerado e esbranquiçado. Isso deve levar cerca de 3 minutos, e o ideal é parar a cada minuto para limpar as laterais (parar a cada minuto não é uma regra, é apenas para raspar as laterais).

2. Adicione o ovo e bata por 15 segundos.
Troque de batedor para o raquete ou para uma espátula (caso não tenha o batedor raquete) para misturar os secos.

3. Peneire a farinha e o amido. Volte para a batedeira e bata apenas para misturar (isso deve levar cerca de 10 segundos).

4. Adicione os agentes fermentadores, sal, gotas de chocolate, e bata novamente somente para homogeneizar (isso deve levar cerca de 5 segundos).

Deixe a massa hidratando por cerca de 5 a 15 minutos antes de rechear.
PS: Essa massa tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

BRIGADEIRO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES:

175g leite condensado

25g creme de leite

10g manteiga

20g poupa de maracujá batida e peneirada

MODO DE PREPARO:

1. Bata o maracujá no liquidificador, peneire e reserve.

2. Com o fogo desligado adicione na panela leite condensando, creme de leite e manteiga. Mexa em fogo médio/baixo até o ponto demonstrado em aula (caída em blocos ou caminho que não volta).

3. Desligue o fogo e espere esfriar cerca de 2 a 3 minutos, adicione o suco de maracujá e homegenize. Volte ao fogo baixo por 2 minutos para secar o a água do suco. CUIDADO é neste momento que o brigadeiro pode talhar.

Deixe o brigadeiro descansando na geladeira por pelo menos 5 horas ou freezer por 3 horas.
PS: Esse brigadeiro tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

MASSA TORTA DE LIMÃO

INGREDIENTES:

50g manteiga ponto pomada
25g açúcar refinado
25g açúcar demerara
30g ovo
95g farinha de trigo
15g amido de milho
1g fermento quimico
1g sal
3 un. bolacha maisena
70g gotas chocolate de limão callebaut ou chocolate branco

MODO DE PREPARO:

1. Bata com o batedor globo ou um fue a manteiga com os açúcares, até formar um creme fofo, aerado e esbranquiçado. Isso deve levar cerca de 3 minutos, e o ideal é parar a cada minuto para limpar as laterais (parar a cada minuto não é uma regra, é apenas para raspar as laterais).

2. Adicione o ovo e bata por 15 segundos.
Troque de batedor para o raquete ou para uma espátula (caso não tenha o batedor raquete) para misturar os secos.

3. Peneire a farinha e o amido. Volte para a batedeira e bata apenas para misturar (isso deve levar cerca de 10 segundos).

4. Adicione os agentes fermentadores, sal, gotas de chocolate, bolacha picada, e bata novamente somente para homogeneizar (isso deve levar cerca de 5 segundos).

Deixe a massa hidratando por cerca de 5 a 15 minutos antes de rechear.
PS: Essa massa tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

CREME DE TORTA DE LIMÃO

INGREDIENTES:

60g creme 4 leites

70g cream cheese

Raspas de 1 limão

3 un. de bolacha maizena picada

MODO DE PREPARO:

1.Misture todos os ingredientes e mexa para homogeneizar.

PS: você já tem o modo de preparo do creme 4 leites no módulo de red velvet e a receita e passo a passo na apostila de cookies.

Leve o creme para os slots e leve para o freezer por pelo menos 3 horas ou até congelar.

PS: Esse creme tem validade de 4 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

MASSA SONHO DE VALSA

INGREDIENTES:

50g manteiga ponto pomada
50g açúcar mascavo
20g açúcar refinado
20g ovo
15g cacau em pó 100%
85g farinha de trigo
1g sal
1g bicarbonato de sódio
1g fermento químico
75g gotas de chocolate GOLD CALLEBAUT ou Sonho de valsa picado.

MODO DE PREPARO:

1. Bata com o batedor globo ou um fue a manteiga com os açucares, até formar um creme fofo, aerado e esbranquiçado. Isso deve levar cerca de 3 minutos, e o ideal é parar a cada minuto para limpar as laterais (parar a cada minuto não é uma regra, é apenas para raspar as laterais).

2. Adicione o ovo e bata por 15 segundos.
Troque de batedor para o raquete ou para uma espátula (caso não tenha o batedor raquete) para misturar os secos.

3. Peneire a farinha e o cacau. Volte para a batedeira e bata apenas para misturar (isso deve levar cerca de 10 segundos).

4. Adicione os agentes fermentadores, sal, e gotas de chocolate, e bata novamente somente para homogeneizar (isso deve levar cerca de 5 segundos).

Deixe a massa hidratando por cerca de 5 a 15 minutos antes de rechear.
PS: Essa massa tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

PS: RECHEIO PRONTO SONHO DE VALSA - LACTA
Levar aos slots e deixar por pelo menos 5 horas no freezer.

MASSA OURO BRANCO

INGREDIENTES:

50g manteiga ponto pomada
35g açúcar mascavo
35g açúcar demerara
20g ovo
100g farinha de trigo
10g amido de milho
1g sal
1g bicarbonato de sódio
1g fermento químico
75g gotas de chocolate meio amargo nobre OU ouro branco picado.

MODO DE PREPARO:

1. Bata com o batedor globo ou um fue a manteiga com os açucares, até formar um creme fofo, aerado e esbranquiçado. Isso deve levar cerca de 3 minutos, e o ideal é parar a cada minuto para limpar as laterais (parar a cada minuto não é uma regra, é apenas para raspar as laterais).

2. Adicione o ovo e bata por 15 segundos.
Troque de batedor para o raquete ou para uma espátula (caso não tenha o batedor raquete) para misturar os secos.

3. Peneire a farinha e o amido. Volte para a batedeira e bata apenas para misturar (isso deve levar cerca de 10 segundos).

4. Adicione os agentes fermentadores, sal, e gotas de chocolate, e bata novamente somente para homogeneizar (isso deve levar cerca de 5 segundos).

Deixe a massa hidratando por cerca de 5 a 15 minutos antes de rechear.
PS: Essa massa tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

PS: RECHEIO PRONTO OURO BRANCO - LACTA
Levar aos slots e deixar por pelo menos 5 horas no freezer.

MASSA LAKA

INGREDIENTES:

50g manteiga ponto pomada
50g açúcar demerara
20g açúcar refinado
20g ovo
100g farinha de trigo
10g amido de milho
1g sal
1g fermento químico
75g gotas de chocolate branco nobre

MODO DE PREPARO:

1. Bata com o batedor globo ou um fue a manteiga com os açucares, até formar um creme fofo, aerado e esbranquiçado. Isso deve levar cerca de 3 minutos, e o ideal é parar a cada minuto para limpar as laterais (parar a cada minuto não é uma regra, é apenas para raspar as laterais).

2. Adicione o ovo e bata por 15 segundos.
Troque de batedor para o raquete ou para uma espátula (caso não tenha o batedor raquete) para misturar os secos.

3. Peneire a farinha e o amido. Volte para a batedeira e bata apenas para misturar (isso deve levar cerca de 10 segundos).

4. Adicione os agentes fermentadores, sal, e gotas de chocolate, e bata novamente somente para homogeneizar (isso deve levar cerca de 5 segundos).

Deixe a massa hidratando por cerca de 5 a 15 minutos antes de rechear.
PS: Essa massa tem validade de 5 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

RECHEIO LAKA + FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES GELEIA:

75g frutas vermelhas congeladas ou frescas

45g açúcar refinado

20 gotas suco de limão

MODO DE PREPARO:

1.Coloque todos os ingredientes na panela e deixe a geleia espessar. Tire da panela e coloque na geladeira por 1 hora até ficar gelada. O vídeo do modo de preparo dessa geleia está no módulo cookie MIL FOLHAS.

PS: Essa geleia tem validade de 3 dias na geladeira e 90 dias no freezer.

Mande a geleia para os slots junto com o creme pronto LAKA - LACTA conforme mostro em video-aula.