OFERECIMENTO CONFEITARIA EXTRAORDINARIA

MINI

PUDIM

LUCRATIVO



RECEITAS TESTADAS E VALIDADAS

Boas vindas

Somos gratos pela sua confiança

Neste material unimos as melhores e mais rentaveis receitas de minipudins

esperamos que seja de grande ajuda assim como nos ajudou no inicio da nossa jornada





Direitos autorais

A CONFEITARIA EXTRAORDINÁRIA

Disponibiliza o material MINI PUDIM LUCRATIVO com a finalidade educacional

sendo a unica detentora ao direito de VENDA .

A reevenda deste material e totalmente proibida caso descumprida cabendo medidas legais




CONSERVAÇÃO

Como conservar pudim por mais tempo?

Para sobremesas em geral os recipientes descartáveis plásticos são a melhor opção, pois, se comparados aos demais, tem a vantagem de não virar foco de contaminação de micro-organismos.

Além disso, protegem o alimento por serem cobertos com tampa


Validade

O prazo de validade e de até 5 dias na geladeira



Mini Pudim de leite Condensado com gelatina



INGREDIENTES

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

1 colher de chá de essência de baunilha

12 g de gelatina semsabor

5 colheres de sopa de água

1 caixa de leite condensado

1 caixinha de creme de leite 350 ml de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o açúcar e mexa até derreter, formando um caramelo. Acrescente a água e misture novamente até dissolver tudo;

Quando a calda estiver líquida, desligue o fogo, adicione a essência de baunilha e misture;

Em um pote, misture a gelatina coma água para hidratar e leve ao microondas por alguns segundos para dissolver;

No liquidificador, adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite e a gelatina hidratada. Bata até ficar homogêneo;

Ainda no liquidificador, adicione três colheres da calda e bata novamente para misturar;

Em potinhos de plástico ou de vidro, coloque cerca de 1 e 1/2 colher da calda. Preencha o potinho coma mistura do liquidificador; Tampe os potes e leve para a geladeira de umdia para o outro.

Depois, é só saborear no pote ou desenformar em um prato.

Mini Pudim Simples



INGREDIENTES

1 xícara de açúcar 100 ml de água

2 latas de leite condensado

2 xícaras de leite integral 5 ovos

Modo de preparo

Em uma panela, adicione o açúcar e a água e cozinhe emfogo baixo, mexendo sempre, até formar uma calda

Espalhe essa calda caramelizada em forminhas pequenas de pudim e reserve;

Para o pudim, no liquidificador, misture o leite condensado, o leite e os ovos até ficar homogêneo. Bata por cerca de 5 minutos

Despeje essa mistura nas forminhas de pudim, coloque-as dentro de uma assadeira e adicione água

Leve para assar embanho-maria emforno a 180 graus por cerca de 40 minutos

Você pode comer o pudimnas forminhas, vender ou desenformar para servir.

Mini pudim de leite condensado com leite Ninho



INGREDIENTES

300 ml de leite 2 ovos 5 colheres de sopa de leite empó 1 caixa de leite condensado Calda de caramelo

MODO DE PREPARO

No liquidificador, adicione o leite, os ovos, o leite empó e o leite condensado e bata até misturar bem;

Em forminhas de pudim pequenas, coloque a calda de caramelo e despeje essa mistura por cima;

Coloque as forminhas em uma assadeira e preencha-a com um dedo de água quente;

Cubra a assadeira compapel-alumínio e leve ao forno pre aquecido a 180 graus por cerca de 35 minutos; Retire do forno, espere esfriar e desenforme para servir

Mini Pudim de leite condensado com baunilha



INGREDIENTES

1 xícara de açúcar

1/4 de xícara de água

1 lata de leite condensado 395 ml de leite

3 ovos

2 colheres de sopa de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o açúcar e a água. Deixe cozinhar até formar bolhas que estouram devagar;

Espalhe essa calda de caramelo em forminhas pequenas de pudim e reserve; No liquidificador, adicione o leite condensado, o leite, os ovos e o extrato de baunilha, depois bata até ficar homogêneo;

Forre uma assadeira com um pano de prato, coloque as forminhas por cima e preencha-as coma mistura do liquidificador, passando por uma peneira;

Encha a assadeira com água quente até cobrir metade das forminhas e leve para assar a 160 graus, embanho-maria, por 1h a 1h30;

Retire as forminhas da assadeira, coloque na geladeira e, quando esfriar, está pronto para desenformar.

Mini pudim de leite condensado na panela de pressão



INGREDIENTES

5 caixinhas de leite condensado

16 ovos batidos

2 l de leite

10 ml de essência de coco

10 ml de essência de baunilha Manteiga para untar Açúcar refinado para untar Calda de caramelo

MODO DE PREPARO

Unte forminhas pequenas de pudim com manteiga e passe açúcar. Despeje um pouco de calda dentro e reserve na geladeira;

Em uma vasilha grande, coloque o leite condensado e adicione os ovos, passando-os por uma peneira, depois misture com um fouet;

Adicione o leite e as essências, misture bem e depois transfira para uma jarra, também passando por uma peneira;

Preencha as forminhas comesse líquido e coloque-as dentro de assadeiras; Adicione água nas assadeiras, cobrindo até metade das forminhas, e leve para assar em banho-maria a 200 graus por cerca de 1h;

Espere esfriar e, como auxílio de uma faca, retire das forminhas. Agora, é só saborear o seu minipudim.

Mini pudim com essência de coco



INGREDIENTES

5 caixinhas de leite condensado

16 ovos batidos

2 l de leite

10 ml de essência de coco

10 ml de essência de baunilha

Manteiga para untar

Açúcar refinado para untar Calda de caramelo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione a água e o açúcar e deixe ferver até ficar na cor de caramelo;
Coloque copos americanos em cima de uma toalha, espalhe um pouco de calda dentro de cada copo e reserve;

Em uma jarra grande, adicione os ovos e metade do leite, depois misture com um fouet;

Adicione o restante do leite e misture novamente, acrescente o leite condensado, a baunilha e o sal e mexa bem;

Despeje essa mistura dentro dos copos, passando por uma peneira e preenchendo até dar 110 gramas. Depois, cubra os copos com papel alumínio;

Forre uma panela de pressão com um pano e ajeite os copos dentro dela, sem deixar espaço entre eles. Adicione água à panela até alcançar três dedos dos copos;

Feche a panela de pressão e cozinhe em fogo baixo por 10 minutos depois de pegar pressão; Após esse tempo, desligue o fogo, deixe a pressão sair e coloque os copos na geladeira por 4 horas; Depois que ficar gelado, é só saborear no copo ou desenformar emum prato.

Mini pudim de chocolate



INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

125 ml de leite integral

1/2 colher de sopa de manteiga

3 gemas

2 colheres de sopa de chocolate empó 50%

cacau

Granulado

MODO DE PREPARO

No liquidificador, misture o leite condensado, o leite, a manteiga, as gemas e o chocolate até ficar homogêneo;

Despeje esse líquido em forminhas de plástico que possam assar em banho-maria e coloque-as dentro de assadeiras;

Coloque água quente nas assadeiras, até chegar à metade das forminhas de pudim. Leve para assar no forno a 200 graus por 1h;

Retire do forno e coloque os minipudins na geladeira por cerca de 3 horas para firmar; Descore comgranulados por cima e sirva nos potes ou desenformados.

Mini pudim de maracujá



INGREDIENTES

Polpa de 2 maracujás

1 xícara de açúcar

1 sachê de gelatina incolor

5 colheres de água

1 caixinha de leite condensado 390 ml de leite

1 caixinha de creme de leite 1/2 xícara de leite empó

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione a polpa, a mesma quantidade de água e o açúcar, depois mexa tudo e deixe ferver até começar a reduzir. Desligue o fogo e, após esfriar, coloque um pouco dessa calda em formas pequenas de pudim;

Em um potinho, misture a gelatina coma água e, depois, leve ao microondas por 15 segundos para dissolver;

No liquidificador, adicione o leite condensado, o leite, o creme de leite, o leite em pó e a gelatina hidratada. Bata por cerca de 2 minutos;

Preencha as forminhas com essa mistura, colocando por cima da calda de maracujá, e tampe-as;

Deixe na geladeira até os pudins ficarem firmes e está pronto para vender ou servir

Mini pudim de leite Ninho com Nutella



INGREDIENTES

4 ovos

1 lata de leite condensado

200 ml de leite integral

200 g de leite empó Leite empó para decorar

Nutella para decorar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, adicione os ovos, o leite condensado, o leite e o leite em pó e bata até ficar homogêneo;

Despeje essa mistura até a metade de copos americanos, disponha-os em uma assadeira e cubra com papel-alumínio; Coloque água quente na assadeira, na altura de três dedos, e leve para assar em banho-maria por 40 minutos, no forno pré-aquecido a 200 graus;

Após retirar do forno, espere esfriar umpouco e deixe na geladeira ate o pudimficar gelado; Como auxílio de uma faca, desenforme os pudins e coloque em potinhos ou em pratos; Decore com leite em pó e com Nutella, depois está pronto

Mini pudim com mousse



INGREDIENTES

PUDIM

1 lata de leite condensado 150 ml de leite 3 ovos 1/2 colher de sopa de essência de baunilha 1 pitada de sal

CALDA

100 g de açúcar 80 ml de água

MOUSSE

300 g de chocolate branco 200 g de creme de leite 1/2 colher de sopa de emulsificante para sorvete Doce de leite

MODO DE PREPARO

Para o pudim, adicione o leite condensado e o leite a uma vasilha e misture com um fouet;
Coloque uma peneira por cima da vasilha, adicione os ovos dentro e estoure as gemas, deixando-as passar em pela peneira;

Descarte o que ficou na peneira e mexa a mistura da vasilha.
Adicione a baunilha e o sal, depois misture novamente para incorporar;

Descarte o que ficou na peneira e mexa a mistura da vasilha. Adicione a baunilha e o sal, depois misture novamente para incorporar;

ne a água e misture até dissolver de novo. Despeje essa calda emminiforminhas de pudimque possamir ao forno;

Despeje, por cima, a mistura do pudim, preenchendo as forminhas até a metade, depois coloque-as emuma assadeira;

Coloque água quente na assadeira, até cerca de três dedos de altura, e cubra compapel-alumínio. Leve para assar, embanho-maria, no forno preaquecido a 200 graus por cerca de 40 minutos;

Para a mousse, derreta o chocolate branco, adicione o creme de leite e misture até ficar homogêneo;

Adicione o emulsificante para sorvete e bata comuma batedeira até a mistura encorpar. Reserve na geladeira para gelar; Depois que esfriar, bata novamente coma batedeira até ficar comtextura de mousse e reserve;

Emumcopo bolha, faça uma camada de doce de leite, preencha o restante coma mousse e deixe no congelador até firmar;

Quando os pudins esfriarem, retire das forminhas, coloque por cima da mousse firme, tampe o copo e está pronto.

Ainda não acabou..

DIA 30 IREMOS LANÇAR

NOSSO MAIS NOVO CURSO DE PRECIFICAÇÃO E VENDAS

VOCÊ GANHOU UM LINK DE CONVITE PARA O GRUPO DE LANÇAMENTO

CLIQUE AQUI PARA ENTRAR NO GRUPO DE ESPERA

NO DIA DO LANÇAMENTO VOCÊ VAI PODER COMPRAR ESSE CURSO POR APENAS

R$10,00

Mas somente no dia do lançamento somente quem comprou ebook de minipudim vai comprar por esse preço