Confeiteira EXPERT

Receitas de Sucesso

MASSAS, RECHEIOS E COBERTURAS

Nota ao Leitor

Olá, parabéns por ter adquirido esse material, esse é o primeiro passo ao caminho do sucesso, a tão almejada independência financeira. Muitas mulheres hoje, tem seguido nessa área, por ser um ramo totalmente promissor e lucrativo. Os ganhos podem chegar a mais de R$ 5.000,00, tudo depende do seu empenho. Neste livro você irá aprender do 0 como fazer suas receitas, desde a massa até os recheios. Uma dica importante que dou, é estudar bem, fazer o seu melhor, conhecer o mercado, conhecer a concorrência, seguindo esses passos, o sucesso é garantido.

BOLOS...

Uma sobremesa que agrada aos olhos e o paladar. Por isso, separamos pra você as massas básicas e mais utilizadas como base para bolo decorados, assim como as coberturas clássicas, e fáceis, para que seu bolo fique lindo e, claro, os recheios de maior sucesso, que transformam seu bolo em uma explosão de sabores ao paladar de quem provar.

Muitos desses recheios também podem ser transformados em coberturas, que além de deliciosas, vão deixar seu bolo maravilhoso.

Agora é só colocar a mão na massa e usar a sua criatividade !

Misture massas, recheios e coberturas, criando sabores inesquecíveis !!



ÍNDICE

01 - MASSA DE CHOCOLATE FÁCIL

02 – MASSA PROFISSIONAL PARA TORTAS

03 - MASSA AMANTEIGADA DE CHOCOLATE

04 - PÃO DE LÓ AMANTEIGADO

05 - MASSA PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

06 - MASSA CHIFFON

07 PÃO DE LÓ DE ÁGUA

08 - CREME DE MANTEIGA (BUTTERCREAM)

09 - CREME DE MANTEIGA COM CHOCOLATE

10 - GLACÊ REAL

11 - CREME DE CONFEITEIRO

12 - GANACHE DE CHOCOLATE

13 - DISCO DE SUSPIRO OU MERENGUE

14 - MARSHMALLOW OU MERENGUE ITALIANO

15 - CHANTILLY SIMPLES

16 - CHANTILLY COM CREME DE LEITE DE CAIXINHA

17 - CHANTILLY COM CREME DE LEITE FRESCO E GELATINA SEM SABOR

18 - COBERTURA DE CREAM CHEESE

19 - CREME DE MASCARPONE

20 - RECHEIO E COBERTURA ATRATIVA

21 - RECHEIO E COBERTURA DE LIMÃO

22 - RECHEIO E COBERTURA CREME DE CARAMELO

23 - RECHEIO E COBERTURA DE COCO

24 - RECHEIO E COBERTURA FORMIGUEIRO

25 - RECHEIO E COBERTURA DE CHOCOLATE

26 - RECHEIO DE LEITE NINHO

27 - RECHEIO DE MORANGO

28 – RECHEIO E COBERTURA ATRATIVA

29 - RECHEIO DE BEIJINHO

30 - RECHEIO DE CHOCOLATE SIMPLES

31 - RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM AMEIXA

32 - RECHEIO DE LARANJA

33 - RECHEIO DE AMEIXA

34 - RECHEIO DE MARACUJÁ

35 - RECHEIO DE AMENDOIM

36 - RECHEIO TRÊS LEITES

37 - RECHEIO DE DOCE DE LEITE CONDENSADO

38 - MOUSSE DE CHOCOLATE

39 - MOUSE DE MARACUJÁ

40 - MOUSSE DE LIMÃO

41 - MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO

42 - RECHEIO DE DANETE

43 - RECHEIO DE FERRERO ROCHER

44 - RECHEIO TRUFADO

45 - RECHEIO CROCANTE

46 - RECHEIO DE NOZES

47 - RECHEIO DE GANACHE DE FRUTAS VERMELHAS

48 - RECHEIO DE AMORA E CREME DE QUEIJO

49 - RECHEIO DE LARANJA E CREAM CHEESE

50 - RECHEIO DE PÊSSEGO

51 - RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO E MARACUJÁ

52 - RECHEIO BABA DE MOÇA

53 - CREME DE MENTA

54 - RECHEIO DE BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE

55 - RECHEIO DE QUATRO LEITES

56 - RECHEIO DE DAMASCO

57 - RECHEIO DE CREME DE PAÇOCA

58 - RECHEIO DE GOIABADA CREMOSA

59 - RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO E GELÉIA DE MORANGO

60 - CARAMELO SALGADO

61 - CREME BELGA

62 - GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

COBERTURAS CLÁSSICAS

Selecionamos 6 tipos de massas para bolos. Receitas incríveis para você escolher para o seu bolo ou torta, uma mais deliciosa que a outra, duas massas mais simples profissionais e 4 massas clássicas.

Em todas as massas você pode adicionar chocolate em pó para fazer a massa de chocolate, adicione 1/2 xícara de chocolate em pó.

1- MASSA DE CHOCOLATE FÁCIL

Massa de chocolate simples de fazer que ficar bem molhadinha e com sabor bem marcante de chocolate, perfeita para bolos e tortas decorados.

Ingredientes:



- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de água morna
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher essência de baunilha

Modo de Preparo:

Em um recipiente coloque os ovos e bata por aproximadamente 5 minutos, ou até que eles aumentem o volume e comecem a esbranquiçar.
Acrescente o açúcar aos poucos sem parar de bater até atingir uma consistência de creme, e então acrescente o óleo e bata novamente até a mistura ficar homogênea.
Acrescente o chocolate em pó e a água morna sempre intercalando os dois e batendo.
Adicione a farinha aos poucos peneirando e misture.
Por último adicione o fermento em pó, a essência de baunilha, e incorpore levemente à massa.
Coloque a massa em uma forma untada e polvilhada chocolate em pó e leve para assar em forno médio pré aquecido a 180ºC por aproximadamente 40 minutos.

2- MASSA PROFISSIONAL PARA TORTAS

Massa deliciosa perfeita para tortas geladas e bolos, fácil de preparar, com ingredientes simples, fica bem fofinha.

Ingredientes:



- 3 ovos
- 2 gemas
- 1 xícara e meia de açúcar
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher (de sopa) de suco de limão
- 1/2 xícara de óleo
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Em um recipiente coloque os ovos junto com as gemas e bata até que a mistura comece ganhar volume.
Acrescente o açúcar aos poucos sem parar de bater. Quando sua mistura dobrar de volume e estiver com uma cor esbranquiçada, reserve.
Amorne um pouquinho o leite e acrescente o suco de limão, então despeje dentro da sua mistura de ovos com açúcar e em seguida adicione o óleo e volte a bater.
Acrescente a farinha aos poucos, peneirando e encorporando com um fouet.
Por último acrescente o fermento.
Despeje em uma forma untada e polvilhada farinha de trigo, e leve ao forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos. Faça o teste do palito.

3- MASSA AMANTEIGADA DE CHOCOLATE

Massa de chocolate simples de fazer que ficar bem molhadinha e com sabor bem marcante de chocolate, perfeita para bolos e tortas decorados.

Ingredientes:

- 6 ovos
- 1 pitada de sal
- 200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 250g de açúcar
- 1/2 xícara de chocolate em pó (se quiser branca basta tirar o chocolate em pó)
- 1 xícara de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó



Modo de Preparo:

Separe as claras das gemas. Coloque as 6 claras na batedeira, coloque uma pitada de sal e bata em velocidade máxima até ficarem em neve. Retire as claras e as reserve em um recipiente a parte. No mesmo bowl da batedeira, não é necessário lavar. Coloque as 6 gemas e o açúcar. Bata em velocidade alta até as gemas dobrarem de tamanho e formar um creme claro. Acrescente 1/2 xícara de chocolate em pó e a manteiga sem sal e em temperatura ambiente. Bata por mais 5 minutos em velocidade máxima. Desligue a batedeira, então acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó. Bata só mais um pouquinho, em velocidade baixa, para incorporar a farinha. Adicione as claras batidas à massa e incorpore. Desligue a batedeira e coloque nas formas untadas. Leve ao forno pré aquecido a 180ºC, até dourar. Após 30-40 minutos, faço o teste do palito.

4- PÃO DE LÓ AMANTEIGADO

Receita de Pão de ló amanteigado. Essa receita é deliciosa e bem leve. Rende uma assadeira de 30 cms alta, 2 de 25 mais baixas ou 2 de 20cms iguais da foto. Excelente para qualquer tipo de bolo, rocambole e bolo no potinho.

Ingredientes:

- 6 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de leite
- 2 colheres sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de café de essência de baunilha



Modo de Preparo:

Bata os ovos com o açúcar e a essência de baunilha por cerca de 10 minutos.
Adicione a margarina dissolvida no leite morno e bata em velocidade baixa.
Por último, adicione a farinha misturada ao fermento com auxílio de um fouet.

5- MASSA PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

Massa de chocolate simples de fazer que ficar bem molhadinha e com sabor bem marcante de chocolate, perfeita para bolos e tortas decorados.

Ingredientes:

- 6 ovos
- 180 g de Açúcar peneirado (1 xícara)
- 120 g de farinha de trigo (1 xícara)
- 69 g de chocolate em pó (3/4 de xícara)
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó (opcional)



Modo de Preparo:

Coloque na batedeira os ovos e bata por 5 minutos Com a batedeira ligada vá acrescentando o açúcar peneirado aos poucos Bata por cerca de 10 minutos Desligue a batedeira e comece a acrescentar aos poucos a farinha e o chocolate em pó com uma peneira Coloque 2 colheres de farinha e 1 colher de chocolate em pó peneirados e misture delicadamente com um batedor de claras Repita o processo até finalizar com a farinha e o chocolate em pó Transfira para forma untada com óleo e com chocolate em pó (utilizei uma forma redonda de 21 cm de diâmetro x 7 cm de altura). Para um melhor acabamento coloque um papel manteiga no fundo de sua forma Leve em forno preaquecido 180°C por cerca de 40 minutos Deixe o bolo esfriar um pouco dentro do forno antes de tirar Desenforme ele frio e utilize para sua receita preferida

OBS: Este bolo não vai fermento em pó, o que faz a massa crescer são os ovos, porém se quiser, pode adicional 1 colher de sopa

6- MASSA CHIFFON

Ingredientes:

- 7 ovos médios
- 1 colher (de sopa) de essência de baunilha
- 1/2 xícara de óleo de canola (ou outro óleo vegetal)
- 1/2 xícara de água
- 1 e 1/2 xícara de açúcar refinado
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sa



Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180˚C.
Unte duas formas de cerca de 24 cm de diâmetro cada.
Separe as claras das gemas.
Com o fouet misture e bata as gemas, o óleo, a baunilha e a água. Adicione 1/2 xícara de açúcar, a farinha peneirada e o fermento. Reserve. Na batedeira, bata as claras em neve com a pitada de sal. Quando começarem a espumar vá acrescentando 1 xícara de açúcar, até chegar em picos firmes. Incorpore um pouquinho das claras na massa com o fouet, delicadamente, até ficar bem homogêneo. Acrescente o restante com espátula, bem delicadamente. Despeje a massa nas formas e asse por cerca de 35 minutos, até que o teste do palito saia seco.

7- PÃO DE LÓ DE ÁGUA

Quem faz bolos para vender em época de crise deve pensar em economia. É por isso que trazemos hoje esse Pão-de-Ló de Água. Como o próprio nome diz, ele leva água em vez de leite, o que diminui os custos dos seus bolos, sem diminuir o sabor. Experimente essa receita e diminua os custos, mas não o sabor!

Ingredientes:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 12 colheres de sopa de água
- 6 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó



Modo de Preparo:

Bata as gemas com a água e o açúcar até obter um creme fofo.
Junte, aos poucos, a farinha peneirada com o fermento.
Por último, acrescente as claras em neve, mexendo lentamente.
Espalhe a massa em uma forma untada e enfarinhada.
Leve ao forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

COBERTURAS CLÁSSICAS

8- CREME DE MANTEIGA (BUTTERCREAM)

Muito usado para enfeitar cupcakes, o creme de manteiga é uma cobertura clássica de bolos nos Estados Unidos e na Europa. É feito a partir de uma mescla de açúcar de confeiteiro e manteiga muito bem misturados.

Ingredientes:



- 1 xícara de manteiga em temperatura ambiente
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 4 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres de sopa de leite

Modo de Preparo:

Bata bem a manteiga, até que forme picos. Em seguida, acrescente a baunilha e o açúcar pouco a pouco. Não se esqueça de ir raspando os lados da vasilha para que tudo fique bem agregado.
Neste ponto, você terá obtido uma massa seca espessa. Coloque então o leite e bata de novo, até que a massa fique cremosa e leve. Se for usar um corante, acrescente nesse momento e siga batendo. Caso deseje uma consistência mais líquida, adicione outras duas colheres de leite.

9- CREME DE MANTEIGA COM CHOCOLATE

O creme de manteiga é versátil e saboroso, portanto pode ser utilizado tanto para cobrir como para rechear bolos. Faz muito sucesso também em cupcakes, mas tem ótima consistência e gosto para bolos grandes de festa.



Ingredientes:

- 1 xícara de manteiga em temperatura ambiente
- 3/4 de xícara de cacau em pó sem açúcar
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 4 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 3-4 colheres de sopa de leite

Modo de Preparo:

Bata bem a manteiga, até que forme picos. Em seguida, acrescente o cacau, a baunilha e o açúcar pouco a pouco. Não se esqueça de ir raspando os lados da vasilha para que tudo fique bem misturado.
Neste ponto, você terá obtido uma massa seca e espessa. Coloque então o leite e bata de novo, até que a massa fique cremosa e leve. Caso deseje uma cor mais escura, adicione mais 1/4 de xícara de cacau (ou 30 gramas de chocolate meio amargo derretido) e outra colher de leite.
Cubra o creme com um pano úmido até o momento em que for usá-lo. Você pode também guardar na geladeira em um recipiente bem vedado por até duas semanas.

10- GLACÊ REAL

Essa cobertura também é feita com açúcar de confeiteiro, mas ela seca e endurece muito rápido, por isso é necessário sempre mantê-la coberta, mesmo enquanto você trabalha com o material ao lado.



Ingredientes:

- 2 claras de ovos grandes
- 2 colheres de chá de suco de limão
- 3 xícaras de açúcar de confeiteiro bem peneirado

Modo de Preparo:

Na batedeira, misture o suco de limão com as claras e bata até que estejam bem misturados (não é para bater em ponto de neve).

Acrescente o açúcar aos poucos, em baixa velocidade, até que esteja bem incorporado às claras.

Se achar que está muito líquido, coloque um pouco mais de açúcar, até engrossar. Use o glacê imediatamente ou transfira-o para um recipiente fechado, porque ele seca e endurece rápido.

Cubra com filme de PVC enquanto confeita o bolo

11- CREME DE CONFEITEIRO

Este creme com um leve sabor de baunilha se encaixa em diversas receitas de torta, bolo, pavês, etc.

Ingredientes:



- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 3 xícaras (de chá) de leite
- ½ xícara (de chá) de amido de milho (Maizena)
- 1 colher (de sopa) de manteiga
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- 2 ovos

Modo de Preparo:

Tempo: 30 min | Rendimento: 8 Porções

1- Ferva o leite com o açúcar. Bata os ovos até dobrar de volume e junte o amido de milho. Aos poucos, acrescente o leite fervente e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Fora do fogo, acrescente a manteiga e a baunilha.

2- Utilize o creme frio para rechear tortas, bolos, pavês, etc.

3- Se preferir, acrescente ao creme depois de frio, passas embebidas previamente em rum.

4- Para creme de chocolate, adicione meia xícara de chocolate em pó ao leite.

5- Para creme de café, é só adicionar 1 colher (de sopa) de café solúvel ao leite.

12- GANACHE DE CHOCOLATE

O ganache serve para coberturas e recheios de vários bolos, cupcakes e doces, além de ficar delicioso com frutas, como se fosse um fondue de chocolate. É menos doce que um brigadeiro e pode ficar com sabor ainda mais sutil dependendo do teor de cacau do chocolate que você usar

Ingredientes:



- 1 lata ou caixinha de creme de leite
- 1 tablete / barra 200 g de chocolate meio amargo ou ao leite (170g)
- 1 colher de sobremesa de mel ou de rum (opcional)

Modo de Preparo:

Coloque o chocolate picado em um refratário, acrescente o creme de leite, tampe e leve ao micro-ondas por 30 segundos. Retire do micro-ondas e mexa bem. Volte ao micro-ondas e mexa (a cada 15 ou 20 segundos) até que a mistura esteja bem cremosa.
Espere esfriar e espalhe sobre o bolo com uma espátula.

OBS: Se colocado na geladeira depois de cobrir o bolo, o ganache fica mais consistente. Esse passo é recomendado se você deseja colocar algum outro enfeite ou ainda outra cobertura por cima, como no caso de uma torta.

13- DISCO DE SUSPIRO OU MERENGUE

O disco de suspiro foi muito usado em bolos nos anos 1970 e 1980 e agora está começando a voltar por um grande motivo: é uma delícia! Ele combina tanto com recheios de frutas como de chocolate.



Ingredientes:

- 3 claras de ovo
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 200 graus. Bata as claras em ponto de neve firme e vá acrescentando, aos poucos, o açúcar. Junte a baunilha à mistura.
Se você tiver um saco de confeiteiro, pode usar para fazer os discos. Caso contrário, faça um corte pequeno na ponta de um saco de plástico daqueles com zíper para guardar alimentos congelados.
Unte bem uma assadeira grande e comece a fazer uma espécie de caracol de dentro para fora com o merengue, até chegar ao tamanho desejado. Certifique-se de deixar as voltas bem juntinhas umas das outra, sem espaço para buracos no disco. Use uma assadeira por disco de merengue
Ponha a assadeira no forno pré-aquecido e imediatamente desligue o calor. Deixe seu disco de suspiro dentro do forno a noite toda. No dia seguinte estará cozido, frio e pronto para servir de base de bolo.

14- MARSHMALLOW OU MERENGUE ITALIANO

O nome técnico do marshmallow é merengue italiano, feito com claras em neve batidas com calda quente de açúcar. Muito utilizado para cobrir bolos

Ingredientes:



- 2 xícaras (400 g) de açúcar
- 1 xícara (240 ml) de água
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de vinagre de vinho branco
- 2 claras de ovo
- 3/4 colher (chá) de baunilha

Modo de Preparo:

Leve ao fogo médio o açúcar, a água, o sal e o vinagre. Ferva sem mexer até atingir ponto de bala mole (115ºC).
Bata as claras em neve até firmar um pouco. Junte a calda em fio e continue batendo as claras sem parar, até formar picos firmes. Junte a baunilha, misture e sirva.

COBERTURA DE CHANTILLTY PARA BOLO

Esta é a cobertura e o recheio mais usado nas confeitarias e a preferida de muitas pessoas, porém o Chantilly é frágil ao calor e não resiste muitas horas fora da geladeira. Segue três diversificações da receita

15- CHANTILLY SIMPLES

Ingredientes:



- 250g creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes até dar ponto de chantilly cuidando para não bater demais e passar do ponto.

16- CHANTILLY COM CREME DE LEITE ULTRA PASTEURIZADO (LATINHA/CAIXINHA)



Ingredientes:

- 1 lata de creme de leite bem gelado e sem soro
- 3 colheres (de sopa) de açúcar
- 1 pitada de fermento em pó
- 100 gramas de manteiga
- ½ colher (café) de essência de baunilha

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar e a essência até ficar um creme. Acrescente o creme de leite e o fermento e bata por mais 5 minutos. Leve à geladeira por no mínimo 30 minutos.

17- CHANTILLY COM CREME DE LEITE FRESCO E GELATINA SEM SABOR



Ingredientes:

- 1/2 colher de chá de pó de gelatina sem sabor
- 2 colheres de sopa de água
- 1 xícara de creme de leite fresco

Modo de Preparo:

Polvilhe a gelatina sobre a água fria em uma tigela pequena e deixe amolecer. Aqueça 2 colheres de sopa de creme de leite e use para dissolver a gelatina. Leve a gelatina dissolvida no creme de leite a geladeira por 10 a 15 minutos. até ficar com a mesma consistência de uma clara de ovo. Então bata com um fouet ou garfo até ficar liso.
Em uma batedeira, bata o creme de leite restante com o açúcar apenas até formar picos moles. Desligue a batedeira e adicione a gelatina e misture com uma colher. Ligue a batedeira e continue batendo até que os picos duros comecem a se formar, tendo cuidado para não bater demais.
Use para cobrir seu bolo e refrigere.
Atenção: Mesmo com a gelatina o chantilly é frágil ao calor e não resiste a muitas horas fora da geladeira

18- COBERTURA DE CREAM CHEESE

Esta é uma cobertura mais saborosa e que chegou ao Brasil com a onda dos Cupcakes.

Ingredientes:

115g manteiga sem sal, amolecida
- 113g cream cheese, amolecida
- 2 xícaras de confeiteiro
- 1 colher de chá extrato de baunilha



Modo de Preparo:

Na tigela da batedeira, bata a manteiga e o cream cheese. Com a batedeira em velocidade baixa, adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos até obter um creme homogêneo. Junte o extrato de baunilha e bata apenas para incorporar.

COBERTURAS QUE PODEM SER USADAS COMO RECHEIO E VICE-VERSA

Os recheios e coberturas conferem mais cremosidade aos bolos e, em muitos casos, transforma os sabores. Há quem não goste muito dos recheios carregados no açúcar, mas também tem aqueles que amam os recheios açucarados. O importante é estar delicioso !!

19- CREME DE MASCARPONE

O mascarpone é um queijo fresco e bem cremoso, muito utilizado na tradicional receita de Tiramisù. Junto com o açúcar, vai ficar adocicado deixando seu bolo com um sabor diferente e delicioso , fora dos padrões de recheios tradicionais!



Ingredientes:

- 240 gramas de queijo mascarpone
- 2 colheres de sopa de açúcar refinado

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes até dar ponto de chantilly cuidando para não bater demais e passar do ponto.

20- RECHEIO E COBERTURA ATRATIVA

Ingredientes:



- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 caixa de gelatina em pó sabor framboesa
- ½ xícara (chá) de água quente
- ½ xícara (chá) de geleia sabor framboesa

Modo de Preparo:

Dissolva a gelatina na água quente e deixe esfriar. Acrescente o leite condensado, o creme de leite, a geleia e misture bem. Leve para gelar por no mínimo 2 horas antes de utilizar.

A gelatina poderá ser de outro sabor, como por exemplo, morango ou amora. Trocando o sabor da gelatina, troque também o sabor da geleia.
Retire o soro do creme de leite, fazendo dois furos embaixo da lata e deixando o soro escorrer.
Se preferir, poderá incrementar o recheio acrescentando frutas frescas picadas (combinando com a gelatina e geleia) ou raspas de chocolate branco. Essa cobertura, por sua cor e sabor, atrai muito as crianças.
Parte da cobertura poderá ser utilizada como recheio

21- RECHEIO E COBERTURA DE LIMÃO

Ingredientes:



- ½ xícara (chá) de suco de limão
- 1 e ½ xícara (chá) de água
- 5 colheres (sopa) rasas de maisena (amido de milho)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga sem sal
- 1 pitada de sal
- Raspas de casca de 1 limão
- Corante em gel verde (Opcional)

Modo de Preparo:

Dissolva bem a maisena na água. Coloque em uma panela com os demais ingredientes.
Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar coberto com filme plástico.
Leve para gelar por no mínimo 2 horas antes de utilizar.
Poderá substituir o limão por laranja.
Se preferir, depois do bolo coberto, decore-o com raspas de limão.

22- RECHEIO E COBERTURA CREME DE CARAMELO

Ingredientes:



- 1 e ½ xícara (chá) de leite
- ¼ xícara (chá) de água
- 2/3 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de maisena (amido de milho)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo:

Em uma panela, dissolva o açúcar na água e leve ao fogo baixo, sem mexer, por aproximadamente 12 minutos ou até formar um caramelo escuro e espesso.
Sem retirar do fogo, acrescente metade do leite e mexa com uma colher de pau até o açúcar dissolver por completo.
No restante do leite, dissolva a maisena, coloque aos pouquinhos na panela e mexa sem parar até engrossar.
Retire do fogo, acrescente a essência e mexa.
Deixe esfriar coberto com um filme plástico.
Cobrir o creme quente com filme plástico, evita que crie película grossa no creme. Para maior quantidade, duplique ou triplique a receita.

23- RECHEIO E COBERTURA DE COCO

Ingredientes:

- 100 gramas de coco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- ½ xícara (chá) de leite



Modo de Preparo:

O bolo já deverá estar pronto.Leve ao fogo baixo, uma panela já com todos os ingredientes misturados, mexendo de vez em quando, deixe levantar fervura.

Cozinhe por 2 minutos e retire do fogo.

Espalhe o creme sobre o bolo.

Se preferir, utilize parte da cobertura como recheio.

24- RECHEIO E COBERTURA FORMIGUEIRO

Ingredientes:



- 1 lata de leite condensado
- 1 e ½ lata de leite
- 1 colher (sopa) de maisena (amido de milho)
- 1 lata de creme de leite
- 100 gramas de chocolate granulado
- 1 colher (chá) de baunilha

Modo de Preparo:

Em uma panela, dissolva a maisena no leite, acrescente o leite condensado e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.Retire do fogo e deixe esfriar coberto com filme plástico. Em seguida, acrescente a essência, o creme de leite e o chocolate granulado.
Misture bem e leve para gelar antes de utilizar.
Utilize a lata de leite condensado vazia para medir a quantidade de leite a ser utilizada na receita. Retire o soro do creme de leite, fazendo dois furos embaixo da lata e deixando o soro escorrer.
Cobrir o creme quente com filme plástico, evita que crie película grossa no creme.
Se preferir, utilize parte da cobertura como recheio.
Enfeite o bolo com chocolate em raspas ou granulado.

25- RECHEIO E COBERTURA DE CHOCOLATE

Ingredientes:



- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 1 lata de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de maisena (Amido de milho)

Modo de Preparo:

Dissolva a maisena no leite. Coloque a mistura em uma panela, acrescente o chocolate em pó, o leite condensado e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.

Retire do fogo, acrescente o creme de leite, misture bem e deixe esfriar coberto com filme plástico.

Para um creme crocante, poderá acrescentar ao creme, castanha de caju picada. A castanha poderá ser substituída por amendoim. Retire o soro do creme de leite, fazendo dois furos embaixo da lata e deixando o soro escorrer.

Para creme de cerejas, acrescente ao creme, cerejas em calda escorridas e picadas grosseiramente.

E VAMOS AOS RECHEIOS...

26- RECHEIO DE LEITE NINHO

Ingredientes:



- 3 gemas (passadas na peneira)
- 1 colher (de sopa) de margarina ou manteiga
- 2 lata leite condensado
- 1 xícara de leite ninho

Modo de Preparo:

Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre em fogo baixo até engrossar . Leve à geladeira quando estiver frio e depois use para rechear e cobrir o bolo.

27- RECHEIO DE MORANGO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de gelatina sabor morango
- 2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor
- ½ copo (requeijão) de água
- 1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)
- 1 copo (requeijão) de morango fruta picado



Modo de Preparo:

Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o morango. Bata bem.
Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor e a água. Mexa bem.
Leve ao fogo até ferver e acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango. Bata.
Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.
Leve para gelar até ficar firme.

28- RECHEIO E COBERTURA ATRATIVA

Ingredientes:



- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3 colheres de maisena
- 2 latas de leite (medida da lata de leite condensado
- 3 gemas peneiradas
- 1 abacaxi grande picadinho sem o miolo
- 1/2 copo de açúcar

Modo de Preparo:

Leve ao fogo o leite condensado, as gemas e o leite com a maisena dissolvida em um pouquinho de leite. Misture sempre até engrossar
Deixe esfriar e leve à geladeira. Leve ao fogo o abacaxi com o açúcar e deixe cozinhar por 20 minutos, mexendo de vez em quando. Deixe esfriar e reserve
Depois de gelado bata o creme na batedeira com o creme de leite
Acrescente o doce de abacaxi e leve para gelar mais alguns minutos antes de rechear o seu bolo ou torta
Esse creme também é ótimo pra fazer pavê de abacaxi

29- RECHEIO DE BEIJINHO



Ingredientes:

- 1 coco fresco ralado
- 2 latas de leite condensado

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes numa panela e mexa até ferver. Deixe esfriar e recheie o bolo.

30- RECHEIO DE CHOCOLATE SIMPLES



Ingredientes:

- 3 latas de leite condensado
- 600ml de creme de leite
- 200g de chocolate em pó

Modo de Preparo:

Junte todos ingredientes numa panela grande, leve ao fogo baixo e mexendo sempre. É um recheio demorado, deve ferver por aproximadamente 20-30 minutos. Após engrossar , desligue o fogo e deixe esfriar . Depois é só rechear.

31- RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM AMEIXA



Ingredientes:

- 150g de ameixas secas picadas
- 400g de doce leite (ou leite condensado cozido na panela de pressão)
- 200g de creme de leite (ou 1 caixinha)

Modo de Preparo:

Em uma vasilha, coloque o doce de leite, o creme de leite e as ameixas picadas. Misture bem e reserve.

32- RECHEIO DE LARANJA



Ingredientes:

- 50g de manteiga sem sal
- 100g de cream cheese
- 200g de açúcar de confeiteiro
- 1/2 colher de extrato de baunilha
- Raspas da casca de 2 laranjas

Modo de Preparo:

Bata tudo na batedeira até formar uma massa lisa, clara e fofa. Use para rechear

33- RECHEIO DE AMEIXA



Ingredientes:

- 1 lata de ameixas em calda
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Modo de Preparo:

Tire os caroços das ameixas e coloque-as junto com um pouco da calda no liquidificador e dê uma leve batida.
Reserve em uma vasilha
Coloque o creme de leite junto com o leite condensado no liquidificador e bata 5 minutos, acrescente a ameixa já batida, bata mais 2 minutos
Leve ao congelador por 15 minutos

Ao fogo:

Coloque numa panela o leite condensado e leve ao fogo mexendo sempre, coloque o creme de leite e em seguida a ameixa batida, deixe cozinhar mais um pouco
Depois de frio, recheie o bolo a seu gosto.

34- RECHEIO DE MARACUJÁ



Ingredientes:

- 60ml de suco concentrado de maracujá
- 320g de chocolate branco
- 40ml de creme de leite

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate branco no micro-ondas (de 30 em 30 segundos mexendo sempre) ou se preferir em banho–maria, e misture com os outros ingredientes até ficar homogêneo. Leve ao congelador por meia hora e depois use para rechear o bolo.

35- RECHEIO DE AMENDOIM



Ingredientes:

- 240 gramas de cream cheese
- 250 gramas de manteiga de amendoim

Modo de Preparo:

Bata os dois ingredientes na batedeira até ficar homogêneo.

36- RECHEIO DE 3 LEITES



Ingredientes:

- 3 latas de leite condensado
- 600ml de creme de leite
- 100ml de leite

Modo de Preparo:

Junte todos ingredientes numa panela grande, leve ao fogo baixo e mexendo sempre.É um recheio demorado, deve ferver por aproximadamente 20-30 minutos. Após ferver, deixe esfriar antes de rechear

37- RECHEIO DE DOCE DE LEITE CONDENSADO



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Modo de Preparo:

Cozinhe a lata de leite condensado na panela de pressão por 40 minutos (após pegar pressão), espere esfriar e abra. Misture com o creme de leite com uma espátula até que ele se misture bem e, em seguida, recheie o bolo.

RECHEIOS COM MOUSSE

Devido à consistência do mousse, os bolos com este tipo de recheio devem ser montados em um aro para bolo OU uma forma com fundo removível OU ainda, em último caso, numa forma forrada com papel alumínio ou papel manteiga.

Fatie o bolo pronto em quantas camadas desejar, coloque uma das camadas do bolo e uma de mousse recém batido (antes de gelar) em cima da camada do bolo e espalhe, coloque por cima outra camada de bolo, mais mousse, e assim por diante, até acabarem as camadas. Por último deve ficar uma camada de bolo.

Cubra com papel filme e leve para gelar por 6 horas; desinforme, coloque a cobertura e decore.

Se quiser fazer da forma convencional, recomendamos deixar o mousse gelar um pouco até obter uma consistência firme para rechear. Após recheado o bolo deve ser mantido na geladeira.

38- MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes:



- 170g de chocolate meio amargo
- 170g de chocolate ao leite (tablete)
- 1 caixinha de chantilly batido
- 1 caixinha de creme de leite

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate ao leite e o meio amargo juntos (em banho-maria ou no microondas). Com o chocolate já derretido, adicione o creme de leite e depois o chantilly batido. Recheie o bolo e leve para gelar.

39- MOUSSE DE MARACUJÁ

Ingredientes:



- 1/2 xícara de suco concentrado de maracujá
- 1 colher (de sopa) de gelatina em pó sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo:

Em uma tigela coloque o suco, polvilhe a gelatina no suco e leve ao micro-ondas ou coloque em banho-maria, até que a gelatina derreta e fique líquida.

Em seguida, adicione o leite condensado e uma caixa de creme de leite na batedeira até misturar bem (você também pode usar um fouet) Recheie o bolo e leve para gelar.

40- MOUSSE DE LIMÃO



Ingredientes:

- 1/2 xícara de suco concentrado de limão
- 1 colher (de sopa) de gelatina em pó sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo:

Em uma tigela coloque o suco, polvilhe a gelatina no suco e leve ao micro-ondas ou coloque em banho-maria, até que a gelatina derreta e fique líquida. Em seguida, adicione o leite condensado, uma caixa de creme de leite e bata na batedeira ou com um fouet até misturar bem. Recheie o bolo e leve para gelar.

41- MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO



Ingredientes:

- 350g de chocolate branco
- 1 caixinha de chantilly
- 1 caixinha de creme de leite

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate branco em banho-maria ou micro-ondas. Com o chocolate já derretido, adicione o creme de leite e depois o chantilly batido, recheie o bolo e leve para gelar.

E MAIS RECHEIOS...

42- RECHEIO DE DANETE



Ingredientes:

- 2 gemas
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 barras de chocolate meio amargo (180 g cada)
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- Gotas de essência de baunilha

Modo de Preparo:

Em uma panela, misture as gemas, o leite, o leite condensado, o amido de milho e as gotas de essência de baunilha. Leve ao fogo brando, mexendo sem parar até engrossar. Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado e o creme de leite.

Misture bem até obter um creme homogêneo. Espere esfriar antes de empregar no bolo.

43- RECHEIO DE FERRERO ROCHER



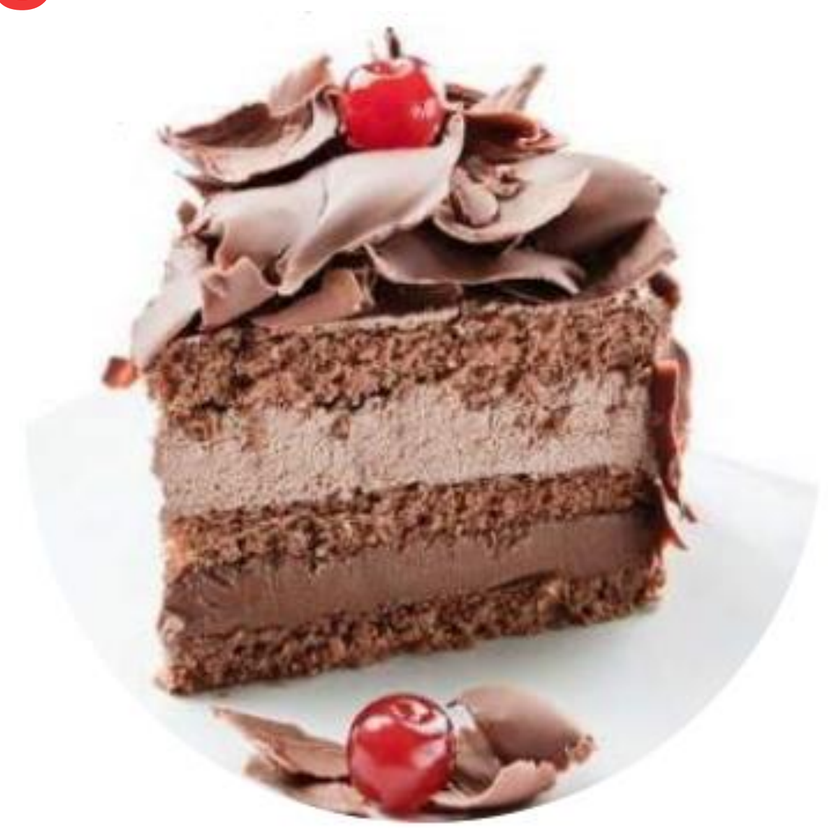
Ingredientes:

- 1 pote pequeno de Nutella
- 100g de creme de leite
- Castanha de caju picada a gosto

Modo de Preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes do recheio até que fique uma massa lisa e homogênea. Leve à geladeira até o recheio ficar mais consistente e empregue no bolo.

44- RECHEIO TRUFADO



Ingredientes:

- 250g de chocolate ao leite
- 75ml de leite integral
- 1 colher (sopa) de conhaque

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas (de 30 em 30 segundos na potência média).
Acrescente o leite e o conhaque e misture até obter um creme homogêneo.
Leve à geladeira para o creme ficar mais consistente e recheie o bolo

45- RECHEIO CROCANTE



Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara (chá) de pé-de-moleque picadinho

Modo de Preparo:

Cozinhe o leite condensado na panela de pressão por aproximadamente 45 minutos (depois que pegar pressão). Espere a lata esfriar completamente, abra e coloque o doce em uma tigela.
Misture o pé-de-moleque picado e empregue no bolo.

46- RECHEIO DE NOZES



Ingredientes:

- 1 lata de creme de leite (sem soro)
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de nozes picadas

Modo de Preparo:

Junte o creme de leite e o leite condensado na panela e misture para incorporar os dois ingredientes. Com o fogo baixo, não pare de mexer até o recheio se desgrudar do fundo, assim como no ponto do brigadeiro.
Por último, acrescente as nozes grosseiramente picadas. Deixe esfriar bem antes de rechear o bolo.

47- RECHEIO DE GANACHE DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:



- 1kg de chocolate branco picado
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de geleia de frutas vermelhas
- 3 colheres (sopa) de vinho do porto

Modo de Preparo:

Misture o chocolate e o creme de leite e derreta no micro-ondas, parando na metade do tempo para mexer. Cerca de 4 minutos costuma ser suficiente para derreter bem.

Junte o vinho e a geleia e mexa até alcançar um creme homogêneo. Espere esfriar e coloque no saco de confeitar para rechear o bolo.

48- RECHEIO DE AMORA E CREME DE QUEIJO

Ingredientes:



- 100g de amoras
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 400g de cream cheese
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo:

Amasse as amoras e passe-as pela peneira até retirar todo o seu sumo. Em seguida, junte na panela o sumo com o açúcar e faça uma calda.
Ainda quente, acrescente a essência de baunilha e, por último o cream chesse. Deixe esfriar e recheie o bolo.

49- RECHEIO DE LARANJA E CREAM CHEESE

Ingredientes:



- 50g de manteiga sem sal
- 100g de cream cheese
- 200g de açúcar de confeiteiro
- 1/2 colher de extrato de baunilha
- Raspas da casca de 2 laranjas

Modo de Preparo:

Junte todos os ingredientes e bata no liquidificador até obter uma massa lisa e cremosa. Leve a geladeira para que fique mais firme na hora de rechear o bolo.

50- RECHEIO DE PESSÊGO

Ingredientes:

- 1 lata de pêssego em calda
- 2 dedos de água do pêssego (que vem na lata)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem o soro
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite integral (a mesma medida do leite condensado)
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 gemas peneiradas
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha



Modo de Preparo:

Misture o chocolate e o creme de leite e derreta no micro-ondas, parando na metade do tempo para mexer. Cerca de 4 minutos costuma ser suficiente para derreter bem.
Junte o vinho e a geleia e mexa até alcançar um creme homogêneo. Espere esfriar e coloque no saco de confeitar para rechear o bolo.

51- RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO E MARACUJÁ



Ingredientes:

- 60ml de suco concentrado de maracujá
- 320g de chocolate branco
- 40ml de creme de leite fresco

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate branco no micro-ondas e misture com os outros ingredientes até ficar homogêneo. Leve ao congelador por 30 minutos ou até obter uma consistência firme para rechear o bolo.

52- RECHEIO BABA DE MOÇA



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 3 gemas

Modo de Preparo:

Em uma panela, misture o leite condensado, o leite de coco e as gemas. Leve ao fogo baixo , mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos). Retire do fogo e deixe esfriar para rechear o bolo.

53- CREME DE MENTA

Ingredientes:



- 135g de açúcar
- 15g de farinha de trigo
- 180 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 150g de manteiga (amolecida, mas fria)
- 3 colheres (sopa) de creme de menta
- 1 colher (chá) de extrato de hortelã

Modo de Preparo:

Em uma panela de fundo grande, misture o açúcar e a farinha. Adicione o leite e o creme de leite. Cozinhe em fogo médio, mexendo ocasionalmente até que a mistura comece a borbulhar e tenha engrossado, por volta de 5 a 7 minutos. Transfira a mistura para o bowl da batedeira. Bata em alta velocidade até esfriar. Diminua a velocidade para média e adicione a manteiga. Bata até que a mistura fique incorporada. Aumente a velocidade para média-alta e bata até que o recheio fique claro e fofo.

Adicione o creme de menta e o extrato de hortelã, e mexa até combinarem. Se o recheio estiver muito macio, deixe um pouco no refrigerador e então mexa de novo até que fique adequadamente consistente; se estiver muito firme, coloque o bowl em banho-maria e mexa até ficar com a consistência apropriada de um creme consistente. Leve a forma ao refrigerador, por no mínimo 45 minutos. Usar para rechear bolos, macarons, whoopie pies. Pode usar também, como coberturas de bolos e cupcakes.

54- RECHEIO DE BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:



- 10g de farinha de trigo
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite condensado cozido
- 100ml de creme de leite
- 20g de manteiga sem sal

Modo de Preparo:

Em uma panela de fundo grosso adicione, a farinha de trigo e o leite condensado. Misture bem até a farinha se dissolver.

Acrescente os demais ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por aproximadamente 10 minutos ou até soltar do fundo da panela. Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme. Deixe esfriar em temperatura ambiente para rechear o bolo.

55- RECHEIO DE 4 LEITES

Ingredientes:



- 1 lata de leite condensado
- 200ml de creme de leite
- 200ml de leite ou leite de coco
- 150g de leite em pó
- 150 a 200g de chantili batido (opcional)

Modo de Preparo:

Em uma panela de fundo grosso, adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco e o leite em pó. Misture bem até engrossar.
Transfira para um recipiente, cubra com plástico filme e deixe esfriar.
Quando estiver frio, misture com o chantilly (opcional) e recheie o bolo.

56- RECHEIO DE DAMASCO

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de damasco seco (turco doce)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 1/2 xícara de água
- 1 colher (sopa) de licor de laranja
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco
- 1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro



Modo de Preparo:

Pique o damasco em pedaços bem pequenos, coloque em uma panela com o açúcar e a água. Deixe de molho por 1 hora.
Depois leve ao fogo alto até ferver. Abaixe o fogo e cozinhe até o damasco amaciar.
Retire do fogo e adicione o licor e a baunilha.
Coloque o damasco no liquidificador ou processador e bata até formar um purê. Deixe esfriar.
Bata o creme de leite fresco com o açúcar de confeiteiro, até aumentar de volume. Junte aos poucos ao purê de damasco, misturando bem.
Coloque em um pote fechado na geladeira e deixe firmar por aproximadamente 1 hora.
Use para rechear e cobrir bolos.

57- RECHEIO DE CREME DE PAÇOCA

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 150ml de leite integral
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 5 paçocas
- 1 paçoca esfarelada para decorar



Modo de Preparo:

Numa panela coloque o leite condensado, o leite, o amido de milho, a essência de baunilha e leve ao fogo médio até engrossar. Retire do fogo. Transfira o creme para uma batedeira e bata. Com a batedeira ainda ligada adicione o creme de leite e as paçocas e bata bem até formar um creme homogêneo. Desligue a batedeira e leve para gelar. Recheie em seguida.

58- RECHEIO DE GOIABADA CREMOSA



Ingredientes:

- 500g de goiabada
- 3 colheres (sopa) de conhaque

Modo de Preparo:

Em banho-maria derreta a goiabada junto com o conhaque. Misture bem e deixe esfriar para rechear o bolo.

Dica: Para companhar esse recheio, você pode usar essa deliciosa cobertura no seu bolo.

Segue receitinha:

- 300g de cream cheese
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo:

Adicione todos os ingredientes em um bowl, misture bem até formar um creme homogêneo. Leve a geladeira por aproximadamente 40 minutos. Agora sim, é só cobrir o seu bolo e decorar com pedacinhos de goiabada

59- RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO E GELEIOA DE MORANDO

Ingredientes:

Para o recheio de chocolate branco:

- 300g de chocolate branco picado
- 150ml de creme de leite de caixinha
- 1/2 xícara (chá) de chantilly batido



Para a geleia de morango:

- 1/2 xícara (chá) de morango
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- Gotas de limão

Modo de preparo:

Primeiro prepare a Geleia de Morango. Em uma panela coloque os morangos cortados, o açúcar e o limão. Leve ao fogo baixo e misture sempre até ficar brilhante. Deixe esfriar.

Para o recheio de chocolate branco. Você precisa derreter o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos. Em seguida adicione o creme de leite e misture. Acrescente o chantilly aos poucos e misture delicadamente. Reserve.

Assim que a geleia de morango esfriar é só rechear o bolo, com uma camada do recheio de chocolate, outra de geleia de morango e assim por diante.

60- CARAMELO SALGADO

Ingredientes:



- 225g de açúcar refinado
- 100ml de água
- 125ml de creme de leite fresco
- 100g de manteiga gelada em cubos
- 1 colher (chá) de flor de sal

Modo de preparo:

Em uma panela coloque o açúcar e a água. Mexa um pouco para dissolver. Leve a panela em fogo médio e não mexa mais. Se começar a escurecer só de um lado, segure a panela pelo cabo com um pano e vá girando delicadamente. Assim que a mistura ficar com cor de refringente guaraná, desligue imediatamente. Acrescente o creme de leite fresco, a manteiga e o sal. Cuidado, pois a mistura irá borbulhar.
Leve a panela novamente ao fogo baixo e mexa com uma colher de pau só para os ingredientes se incorporar. O caramelo vai ficar um pouco mais escuro. Desligue o fogo e transfira a mistura imediatamente para uma tigela de vidro. Coloque um pano por baixo da tigela, assim evita o choque de temperatura. Deixe esfriar e recheie bolo, torta, e etc.

Dicas:

– Use uma panela de fundo claro, assim você enxerga melhor a mudança de cor e com capacidade para uns três litros, pelo menos, pois a receita borbulha e respinga um pouco.
– Meça todos os ingredientes antes de iniciar a receita e já deixe uma vasilha de vidro por perto para guardar o caramelo
– Mantendo na geladeira o caramelo vai endurecer. Para usar novamente, aqueça-o em banho-maria até atingir a consistência desejada

61- CREME BELGA

Ingredientes:



- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 200ml de leite integral
- 3 gemas (peneiradas)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha.

Modo de Preparo:

Em uma panela adicione o leite condensado, o amido de milho, o leite, as gemas e o creme de leite. Misture bem para dissolver o amido de milho. Com o auxílio de um fouet, misture em fogo médio até ferver. Depois, abaixe o fogo e continue mexendo até que o creme incorpore.

Após engrossar, siga mexendo para o creme não grudar no fundo da panela e deixe cozinhar por mais 3 minutos até que o gosto do amido fique suave. Desligue o fogo e acrescente a essência de baunilha.

Transfira o creme belga para um bowl e coloque um plástico filme em contato para evitar películas de nata.

Deixe esfriar e está pronto para rechear bolos, pavês, e etc.

62- GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO



Ingredientes:

- 250 g de chocolate branco picado
- 500 g de creme de leite fresco
- 20 g de maisena

Modo de Preparo:

Coloque algumas colheres do creme junto com o chocolate em uma tigela. Leve ao banho-maria até derreter completamente.
Aqueça o resto do creme em uma panela. Quando amornar, pegue 2-3 colheres e misture com a maisena. Volte à panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar (cerca de 5 minutos).
Adicione o chocolate derretido e continue mexendo em fogo baixo até engrossar novamente (cerca de mais 10 minutos).
Coloque a ganache em uma tigela e cubra com filme plástico tocando a superfície (para não formar nata). Leve à geladeira por pelo menos 6 horas.
Antes de usar, bata com a batedeira por 1-2 minutos para ficar leve e homogêneo.