Apostila



Bru

Na Cozinha

Vol. 1

Massas, recheios, coberturas e muitas dicas

Receitas disponíveis nesta apostila.

Massas

- Pão de ló de 3 ingredientes
- Pão de ló - massa branca e chocolate
- Pão de ló com emulsificante - massa branca e chocolate
- Pão de ló de leite quente - massa branca e chocolate
- Massa amanteigada - massa branca e chocolate
- Massa red Velvet - Veludo vermelho
- Massa fácil e fofinha - massa branca e chocolate
- Massa bolo Churros
- Massa cupCake - massa branca e chocolate

Recheios tipo brigadeiro

- Brigadeiro
- Brigadeiro ao leite
- Prestígio
- Brigadeiro de morango
- Brigadeiro de Nutella
- Brigadeiro cajuzinho
- Brigadeiro 4 leites
- Brigadeiro Oreo
- Brigadeiro trufado

Mousses a base de chantilly

- Morango, abacaxi, maracujá e limão
- Mousse chocolate
- Mousse Leite em pó
- Mousse Leite em pó trufado
- Mousse doce de leite

Outros tipos de recheios

- Mousse Oreo
- Cream Cheese
- Creme de Confeiteiro
- Creme Belga
- Creme Crocante de Amendoim
- Creme de Coco
- Doce de leite com Ameixa
- Nata Trufada com Morangos picados

Coberturas do tipo chantilly

- Dicas sobre chantilly Amélia
- Chantininho tradicional com chantilly Amélia
- Chantininho econômico com chantilly Amélia
- Chantininho de chocolate com chantilly Amélia
- Chantlly com leite condensado com chantilly Amélia

Bônus

- Bem casado
- Pão de mel
- Geleia de morango
- Utensílios para começar
- Como calcular e chegar no valor final
- Medidas de formas e fatias
- Medidas de formas e quantidade de chantilly
- Principais bicos de confeitar

" Para ter sucesso, é preciso acreditar primeiro que podemos."

A apostila Bru na Cozinha vol.1 foi feita para ajudar a todos que acompanham o canal, nela terá as receitinhas do canal, dicas com tamanhos de formas e medidas de ingredientes e muito mais.
Espero que gostem.

Principais Utensílios para começar

- Xícara Medidora (padrão 240ml)
- Colheres Medidoras
- Formas (pelo menos 1 redonda e uma retangular)
- Batedeira
- Espatulá de silicone
- Fuê
- Medidor em ML
- Balança (não necessariamente mas é bom ter)

Observações:

Em cada receita irei colocar o valor ***aproximado*** gasto na receita, então se você dobrar a receita você multiplica o valor gasto.
Mas lembrando que é um valor "base" esses valores é oque eu gasto aqui na minha região e pode variar de uma região para a outra.
Ao final da apostila irei mostrar uma forma fácil para calcular o valor gasto ok.

Pão de ló de 3 ingredientes



FORMAS 5 OVOS

- Forma redonda 20x8
- Forma retangular 30x20x5
- Forma quadrada 15x15x10

Custo dessa receita +/- R$3,20 massa com 5 ovos

INGREDIENTES:

- 5 ovos inteiros (ovos médios)
- 1 e 1/4 de xícara de farinha de trigo (sem fermento) ou 170 gr
- 1 xícara de açúcar refinado ou 160 gr
- Essência de baunilha OPCIONAL

MODO DE PREPARO:

Primeiro passe o açúcar pela peneira.
Coloque os ovos inteiros na batedeira e bata até dobrar o volume, agora com a batedeira ligada acrescente o açúcar aos poucos e deixe bater até ficar um creme bem clarinho e fofo.
Fora da batedeira com a ajuda de um fuê acrescente a farinha de trigo peneirando por cima do creme de ovos e misture delicadamente de baixo para cima, sem bater, somente envolvendo a farinha nos ovos.
Desta forma a massa ficará mais leve e fofinha.
Forno pré-aquecido 180 graus.

Para melhor rendimento usar batedeira planetária

*Tempo de forno varia para cada forno.
Em média 30 á 50 minutos fique atento ao tempo do seu forno.*

10 OVOS OU 2 RECEITAS *FORMAS*

- Forma redonda 30x10
- Forma retangular 30x40x5
- Forma quadrada 25x25x10

Pão de ló com água

(massa para rechear)



FORMAS 3 OVOS

- Forma redonda 15x10
- Forma retangular ---------
- Forma quadrada 15x15x10

Custo dessa receita +/- R$2,70 massa com 3 ovos
versão chocolate +/- R$3,70

INGREDIENTES:

- 3 gemas
- 3 claras
- 1 e 1/4 xícara de farinha de trigo ou 170 gr
- 1 xícara de açúcar refinado ou 160 gr
- 125 ml de água (temperatura ambiente)
- 1/2 colher (sopa) de fermento químico ou 7gr

Versão chocolate acrescentar 1/2 xícara de chocolate em pó ou 50gr (até 50% cacau)

MODO DE PREPARO

Primeiro passe o açúcar pela peneira.

Comece batendo as claras em ponto neve, e quando atingir o ponto firme acrescente uma gema por vez, bata por mais 1 minutinho e acrescente o açúcar aos poucos com a batedeira ligada no mínimo. Deixe bater até formar um creme bem fofo e clarinho.

Agora fora da batedeira intercale a farinha com a água, vá peneirando a farinha e misturando delicadamente com a ajuda de um fuê de baixo para cima faça esse processo até acabar toda a farinha e a água.

Na versão chocolate misture o chocolate em pó junto a farinha e faça o processo normalmente.

Forno pré-aquecido 180 graus - aproximadamente 30 á 50 minutos depende de cada forno (massas maiores podem levar mais tempo no forno)

FORMA 6 OVOS OU 2 RECEITAS

- Forma redonda 25x10
- Forma retangular 20x30x5
- Forma quadrada 20x20x10

FORMA 9 OVOS OU 3 RECEITAS

- Forma redonda 30x10
- Forma retangular 25x35x5
- Forma quadrada 25x25x10

FORMA 12 OVOS OU 4 RECEITAS

- Forma redonda 35x10 - Forma retangular 35x45x5 - Forma quadrada 30x30x10

Pão de ló de leite quente



FORMA 3 OVOS

- Forma redonda 20x7 ou duas formas 15x10
- Forma retangular --------
- Forma quadrada 15x15x10

Custo dessa receita +/- R$3,20 massa com 3 ovos
versão chocolate +/- R$4,20

INGREDIENTES:

- 3 claras
- 3 gemas
- 1 e 1/4 de xícara de farinha de trigo ou 170 gr
- 3/4 de xícara de açúcar refinado ou 130 gr
- 100 ml de leite QUENTE
- 1/2 colher de sopa de fermento ou 7 gr
- 1 colher de sopa de essência

Versão chocolate - retire 1/4 de farinha = 1 xícara de farinha 140 gr + 1/2 xícara de chocolate em pó ou 50 gr

MODO DE PREPARO:

Primeiro passe o açúcar pela peneira.
Na batedeira coloque as claras e bata até espumar, quando começar espumar acrescente metade do açúcar e bata até formar um merengue em pico firme.
Reserve em um recipiente e na batedeira coloque as gemas e o restante do açúcar.
Bata até dobrar de volume e ficar um creme bem clarinho.
Fora da batedeira acrescente o leite bem quente e misture bem com ajuda de um fuê, acrescente a farinha e misture até fica homogenia, depois de ficar homogenia acrescente as claras em neve aos pucos e misture delicadamente de baixo para cima.
Por último acrescente o fermento e misture brevemente.
Forno pré-aquecido 180 graus - aproximadamente 30 á 50 minutos depende de cada forno (massas maiores podem levar mais tempo no forno)

FORMA 6 OVOS OU 2 RECEITAS

- Forma redonda 25x10
- Forma retangular 20x30x5
- Forma quadrada 20x20x10

FORMA 9 OVOS OU 3 RECEITAS

- Forma redonda 30x10
- Forma retangular 25x35x5
- Forma quadrada 25x25x10

FORMA 12 OVOS OU 4 RECEITAS

- Forma redonda 35x10 - Forma retangular 35x45x5 - Forma quadrada 30x30x10

Pão de ló com emulsificante



FORMA 4 OVOS

- Forma redonda 20x10
- Forma retangular ---------
- Forma quadrada 15x15x10

Custo dessa receita +/- R$4,80 massa com 4 ovos
versão chocolate +/- R$5,80

INGREDIENTES:

- 4 ovos inteiros (médios)
- 2 e 1/4 de xícara de farinha de trigo ou 310 gr
- 1 e 1/2 xícara de açúcar refinado ou 240 gr
- 1 colher de sopa de emulsificante ou 20 gr
- 1/2 colher de sopa de fermento ou 7 gr
- 1 colher de sopa e essência
- 125 ml de água em temperatura ambiente
- Versão chocolate acrescente 1/2 xícara de chocolate em pó até 50% ou 50 gr

MODO DE PREPARO:

Primeiro passe todos os secos pela peneira.
Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata até virar um creme branco.
Fica um creme bem firme e lisinho.
Forno pré-aquecido 180 graus - aproximadamente 30 á 50 minutos depende de cada forno (massas maiores podem levar mais tempo no forno)

FORMA 8 OVOS OU 2 RECEITAS

- Forma redonda 30x10
- Forma retangular 40x30x5
- Forma quadrada 25x25x10

FORMA 12 OVOS OU 3 RECEITAS

- Forma redonda 40x10
- Forma retangular 50x40x5
- Forma quadrada 35x35x10

Massas acima acima de 8 ovos somente em batedeiras com capacidade maior que 4 litros.

Massa Amanteigada

Ideal para Naked Cakes e Pasta Americana



FORMA 2 OVOS

- Forma redonda 15x10
- Forma retangular -------
- Forma quadrada -------

Custo dessa receita +/- R$9,00 massa com 2 ovos usando manteiga, com margarina é +/- R$5,00

INGREDIENTES:

- 125 gr de manteiga sem sal ou margarina com no mínimo 80% de lipídios
- 2 ovos inteiros (médios)
- 1 e 3/4 de xícara de farinha de trigo ou 245 gr
- 1 e 1/4 de xícara de açúcar refinado ou 200 gr
- 150 ml de leite em temperatura ambiente
- 1/2 colher de sopa de essência de baunilha
- 1/2 colher de sopa de fermento ou 7 gr
- Pitada de sal.
- Versão chocolate acrescentar 1/4 de xícara ou 25 gr (até 50%)

MODO DE PREPARO:

Primeiro passe todos os secos pela peneira, e misture a essência de baunilha no leite e reserve. Misture o sal na farinha de trigo e o fermento também e reserve.
Na batedeira coloque o açúcar refinado e a manteiga ou margarina (em temperatura ambiente), bata por alguns segundos somente até formar flocos de manteiga.
Agora você acrescenta os ovos com a batedeira ligada para ajudar bater.
Bata até ficar um creme bem clarinho.
Agora fora da batedeira com a ajuda de um fuê intercale a farinha com o leite (lembrando que nossa farinha já está com o fermento e o sal).
Misture tudo até ficar bem homogêneo.
Forno pré-aquecido 180 graus - aproximadamente 30 á 50 minutos depende de cada forno (massas maiores podem levar mais tempo no forno)

FORMA 4 OVOS OU 2 RECEITAS

- Forma redonda 20x10
- Forma retangular --------
- Forma quadrada -----

FORMA 6 OVOS OU 3 RECEITAS

- Forma redonda 25x10
- Forma retangular 30x20x5
- Forma quadrada 15x15x10

FORMA 8 OVOS OU 4 RECEITAS

- Forma redonda 30x10 - Forma retangular 30x25x5 - Forma quadrada 20x20x10

Massa fácil e fofinha



FORMA 3 OVOS

- Forma redonda 20x10
- Forma retangular 17x22x5
- Forma quadrada 15x15x10

Custo dessa receita +/- R$4,00 massa branca com 3 ovos - massa de chocolate +/- R$5,00

INGREDIENTES:

- 3 ovos inteiros (médios)
- 75 ml de óleo
- 90 ml de leite morno
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo ou 210 gr
- 1 xícara de açúcar ou 160 gr
- 1/2 colher de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de fermento ou 14 gr
- Versão chocolate acrescentar 3 colheres de sopa de chocolate em pó ou 30 gr

MODO DE PREPARO:

Primeiro passe todos os secos pela peneira.
Na batedeira acrescente os ovos inteiros, o açúcar refinado o óleo e a essência, bata por uns 3 minutinhos até dobrar o volume e ficar bem clarinho. Logo em seguida acrescente o leite morno e bata por mais 2 minutinhos.
Agora fora da batedeira com a ajuda de um fuê acrescento a farinha de trigo aos poucos misture até ficar homogêneo e por último acrescente o fermento.
Forno pré-aquecido 180 graus - aproximadamente 30 á 50 minutos depende de cada forno (massas maiores podem levar mais tempo no forno)

FORMA 6 OVOS OU 2 RECEITAS

- Forma redonda 25x10
- Forma retangular 30x20x5
- Forma quadrada 20x20x10

FORMA 9 OVOS OU 3 RECEITAS

- Forma redonda 30x10
- Forma retangular 35x25x5
- Forma quadrada 25x25x10

FORMA 12 OVOS OU 4 RECEITAS

- Forma redonda 40x10
- Forma retangular 45x35x5
- Forma quadrada 30x30x10

Massa churros



FORMA 3 OVOS

- Forma redonda 20x8
- Forma retangular 20x25x5
- Forma quadrada ---------

Custo dessa receita +/- R$6,00 massa com 3 ovos

INGREDIENTES:

- 3 ovos inteiros (médios)
- 100 gr de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 xícara de açúcar refinado ou 160 gr
- 2 xícaras de farinha de trigo ou 280 gr
- 125 ml de leite em temperatura ambiente
- 1 colher de sopa de canela em pó ou 14 gr
- 1 colher de sopa de fermento ou 14 gr

MODO DE PREPARO:

Primeiro passe todos os secos pela peneira.
Na batedeira coloque o açúcar refinado, os ovos e a manteiga e bata até ficar um creme bem clarinho, irá aumentar o volume porém não muito.
Fora da batedeira com a ajuda de um fuê acrescente a farinha de trigo e misture até ficar homogêneo (acrescente a farinha aos poucos). Depois de misturar toda a farinha acrescente o leite e mexa até ficar uma massa bem lisinha, logo em seguida acrescente a canela misture e por último acrescente o fermento.
Forno pré-aquecido 180 graus - aproximadamente 30 á 50 minutos depende de cada forno (massas maiores podem levar mais tempo no forno)

FORMA 6 OVOS OU 2 RECEITAS

- Forma redonda 25x10
- Forma retangular 20x30x5
- Forma quadrada 20x20x10

FORMA 9 OVOS OU 3 RECEITAS

- Forma redonda 30x10
- Forma retangular 25x35x5
- Forma quadrada 25x25x10

FORMA 12 OVOS OU 4 RECEITAS

- Forma redonda 35x10
- Forma retangular 30x40x5
- Forma quadrada 30x30x10

Red Velvet - Veludo Vermelho



FORMA 2 OVOS

- Forma redonda 20x7 ou 2 formas 15x10
- Forma retangular -------
- Forma quadrada 15x15x10

Custo dessa receita +/- R$4,80 massa com 4 ovos

INGREDIENTES:

- 1 e 3/4 de xícara de farinha de trigo SEM fermento ou 240 gr
- 1 e 1/4 de xícara de açúcar refinado ou 200 gr
- 2 ovos inteiros (médio)
- 1 colher de sopa de essência
- 1/2 colher de sopa de vinagre
- 1 colher de sopa de chocolate em pó ou 10 gr
- 150 ml de leite em temperatura ambiente
- 125 gr de margarina com no mínimo 80% de lipídios ou manteiga
- 1/2 colher de sopa de fermento ou 7 gr

MODO DE PREPARO:

Primeiro passe todos os secos pela peneira, e misture o vinagre no leite e reserve.
Misture o chocolate em pó na farinha de trigo e reserve.
Na batedeira coloque o açúcar refinado e a manteiga ou margarina (em temperatura ambiente), bata por alguns segundos somente até formar flocos de manteiga.
Agora você acrescenta os ovos com a batedeira ligada para ajudar bater.
Bata até ficar um creme bem clarinho.
Agora fora da batedeira com a ajuda de um fuê intercale a misturinha de farinha com chocolate e o leite (lembrando que o leite com o vinagre fica talhado, é normal).
Misture tudo até ficar bem homogêneo. Em seguida coloque o corante vermelho até obter o tom. Por último acrescente o fermento.
Forno pré-aquecido 180 graus - aproximadamente 30 á 50 minutos depende de cada forno (massas maiores podem levar mais tempo no forno)

FORMA 4 OVOS OU 2 RECEITAS

- Forma redonda 20x10
- Forma retangular 17x22x5
- Forma quadrada 20x20x10

FORMA 6 OVOS OU 3 RECEITAS

- Forma redonda 25x10
- Forma retangular 30x20x5
- Forma quadrada 25x25x10

FORMA 8 OVOS OU 4 RECEITAS

Forma redonda 30x10 - Forma retangular 35x25x5 - Forma quadrada 30x30x10

Recheio Brigadeiro



FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 15 cm 2 camadas de recheio
- Forma redonda 20 cm 1 camada de recheio
- Forma retangular 20x30 1 camada de recheio
- Forma quadrada 15x15 1 camada de recheio

Custo dessa receita +/- R$6,80 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gr
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó até 50% ou 30 gr
- 1/2 colher de sopa de margarina 8 gr
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo ou 18 gr (a farinha serve para ajudar na
- textura do brigadeiro) OPCIONAL

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande e grossa acrescente todos os ingredientes, a farinha gosto de fazer uma misturinha com água mas é bem pouca água somente para dissolver ela e passo pela peneira para colocar na panela junto com os outros ingredientes.
Misture bem antes de levar ao fogo, leve ao fogo médio/baixo e mexa até obter o ponto de recheio.
O ponto de recheio é quando passamos a espátula no fundo da panela e o recheio se separa e se une novamente.
Tempo de preparo de 1 receita é aproximadamente 10 á 15 minutos.
Reserve e cubra com plástico em contato e deixe esfriar COMPLETAMENTE para usar.

FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

FORMAS 4 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

FORMAS 6 RECEITAS

- Forma redonda 40 cm 2 camadas
- Forma retangular 40x30 2 camadas
- Forma quadrada 30x30 2 camadas

Recheio Prestígio



FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 15 cm 2 camadas de recheio
- Forma redonda 20 cm 1 camada de recheio
- Forma retangular 20x30 1 camada de recheio
- Forma quadrada 15x15 1 camada de recheio

Custo dessa receita +/- R$9,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gr
- 150 gr de coco fresco ou 100 gr de coco de saquinho
- 1/2 colher de sopa de margarina ou 8 gr

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande e grossa acrescente todos os ingredientes
Misture bem antes de levar ao fogo, leve ao fogo médio/baixo e mexa até obter o ponto de recheio.
O ponto de recheio é quando passamos a espátula no fundo da panela e o recheio se separa e se une novamente.
Tempo de preparo de 1 receita é aproximadamente 10 á 15 minutos.
Reserve e cubra com plástico em contato e deixe esfriar COMPLETAMENTE para usar.

FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

FORMAS 4 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

FORMAS 6 RECEITAS

- Forma redonda 40 cm 2 camadas
- Forma retangular 40x30 2 camadas
- Forma quadrada 30x30 2 camadas

Recheio Brigadeiro de Morango



FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 15 cm 2 camadas de recheio
- Forma redonda 20 cm 1 camada de recheio
- Forma retangular 20x30 1 camada de recheio
- Forma quadrada 15x15 1 camada de recheio

Custo dessa receita +/- R$7,50 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gr
- Envelope de suco sabor morango ou 25 gr pode substituir por nesquilk 3 colheres
- de sopa +/- 30 gr
- 1/2 colher de sopa de margarina 8 gr
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo SEM fermento ou 18 gr (a farinha serve para
- das textura ao brigadeiro) OPCIONAL

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande e grossa acrescente todos os ingredientes
Misture bem antes de levar ao fogo, leve ao fogo médio/baixo e mexa até obter o ponto de recheio.
O ponto de recheio é quando passamos a espátula no fundo da panela e o recheio se separa e se une novamente.
Tempo de preparo de 1 receita é aproximadamente 10 á 15 minutos.
Reserve e cubra com plástico em contato e deixe esfriar COMPLETAMENTE para usar.

FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

FORMAS 6 RECEITAS

- Forma redonda 40 cm 2 camadas
- Forma retangular 40x30 2 camadas
- Forma quadrada 30x30 2 camadas

FORMAS 4 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

Recheio Brigadeiro Gourmet ao leite



⁎FORMAS⁎ 1 RECEITA

- Forma redonda 15 cm 2 camadas de recheio
- Forma redonda 20 cm 1 camada de recheio
- Forma retangular 30x20 1 camada de recheio
- Forma quadrada 15x15 1 camada de recheio

Custo dessa receita +/- R$10,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gr
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó até 50% ou 30 gr
- 1/2 colher de sopa de margarina 8 gr
- 100 gr de chocolate ao leite nobre (não pode ser fracionado)
- 1/2 colher de sopa de glucose ou 10 gr (a glucose serve para prolongar a
- cremosidade do doce) OPCIONAL

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande e grossa acrescente todos os ingredientes exceto o chocolate ao leite.

Misture bem antes de levar ao fogo, leve ao fogo médio/baixo e mexa até obter o ponto de recheio.

O ponto de recheio é quando passamos a espátula no fundo da panela e o recheio se separa e se une novamente.

Ficou pronto retire do fogo e acrescente o chocolate ao leite e misture bem até o chocolate derreter por completo.

Tempo de preparo de 1 receita é aproximadamente 10 á 15 minutos.

Reserve e cubra com plástico em contato e deixe esfriar COMPLETAMENTE para usar.

⁎FORMAS⁎ 2 RECEITAS

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

⁎FORMAS⁎ 4 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

⁎FORMAS⁎ 6 RECEITAS

- Forma redonda 40 cm 2 camadas
- Forma retangular 40x30 2 camadas
- Forma quadrada 30x30 2 camadas

Recheio Brigadeiro Gourmet Nutella



⁎FORMAS⁎ 1 RECEITA

- Forma redonda 15 cm 2 camadas de recheio
- Forma redonda 20 cm 1 camada de recheio
- Forma retangular 20x30 1 camada de recheio
- Forma quadrada 15x15 1 camada de recheio

Custo dessa receita +/- R$16,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gr
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó até 50% ou 30 gr
- 200 ml de leite
- 1/2 colher de sopa de margarina 8 gr
- 140 gr de Nutella

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande e grossa acrescente todos os ingredientes exceto o Nutella.
Misture bem antes de levar ao fogo, leve ao fogo médio/baixo e mexa até obter o ponto de recheio.
O ponto de recheio é quando passamos a espátula no fundo da panela e o recheio se separa e se une novamente.
Ficou pronto retire do fogo e acrescente o Nutella e misture bem até fica homogêneo.
Tempo de preparo de 1 receita é aproximadamente 10 á 15 minutos.
Reserve e cubra com plástico em contato e deixe esfriar COMPLETAMENTE para usar.

⁎FORMAS⁎ 2 RECEITAS

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

⁎FORMAS⁎ 4 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

⁎FORMAS⁎ 6 RECEITAS

- Forma redonda 40 cm 2 camadas
- Forma retangular 40x30 2 camadas
- Forma quadrada 30x30 2 camadas

Recheio Brigadeiro de Paçoca



FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 15 cm 2 camadas de recheio
- Forma redonda 20 cm 1 camada de recheio
- Forma retangular 20x30 1 camada de recheio
- Forma quadrada 15x15 1 camada de recheio

Custo dessa receita +/- R$9,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gr
- 2 colheres de farinha de trigo ou 18 gr
- 10 paçocas de 15 gr cada ou 150 gr de paçoca

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande e grossa acrescente todos os ingredientes, a farinha gosto de fazer uma misturinha com água mas é bem pouca água somente para dissolver ela e passo pela peneira para colocar na panela junto com os outros ingredientes.
Misture bem antes de levar ao fogo, leve ao fogo médio/baixo e mexa até obter o ponto de recheio.
O ponto de recheio é quando passamos a espátula no fundo da panela e o recheio se separa e se une novamente.
Tempo de preparo de 1 receita é aproximadamente 10 á 15 minutos.
Reserve e cubra com plástico em contato e deixe esfriar COMPLETAMENTE para usar.

FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

FORMAS 4 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

FORMAS 6 RECEITAS

- Forma redonda 40 cm 2 camadas
- Forma retangular 40x30 2 camadas
- Forma quadrada 30x30 2 camadas

Recheio Brigadeiro de Cajuzinho



FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 15 cm 2 camadas de recheio
- Forma redonda 20 cm 1 camada de recheio
- Forma retangular 20x30 1 camada de recheio
- Forma quadrada 15x15 1 camada de recheio

Custo dessa receita +/- R$8,50 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gr
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó até 50% ou 20 gr
- 1 xícara de chá de amendoim torrado sem pele e sem sal ou 100 gr
- 1/2 colher de sopa de margarina 8 gr

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande e grossa acrescente todos os ingredientes.
Misture bem antes de levar ao fogo, leve ao fogo médio/baixo e mexa até obter o ponto de recheio.
O ponto de recheio é quando passamos a espátula no fundo da panela e o recheio se separa e se une novamente.
Tempo de preparo de 1 receita é aproximadamente 10 á 15 minutos.
Reserve e cubra com plástico em contato e deixe esfriar COMPLETAMENTE para usar.

FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

FORMAS 4 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

FORMAS 6 RECEITAS

- Forma redonda 40 cm 2 camadas
- Forma retangular 40x30 2 camadas
- Forma quadrada 30x30 2 camadas

Recheio Brigadeiro 4 Leites



FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 15 cm 2 camadas de recheio
- Forma redonda 20 cm 1 camada de recheio
- Forma retangular 20x30 1 camada de recheio
- Forma quadrada 15x15 1 camada de recheio

Custo dessa receita +/- R$11,50 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gr
- 1/2 xícara de chá de leite em pó ou 70 gr
- 200 ml de leite de coco
- 1/2 colher de sopa de margarina ou 8 gr

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande e grossa acrescente todos os ingredientes.
Misture bem antes de levar ao fogo, leve ao fogo médio/baixo e mexa até obter o ponto de recheio.
O ponto de recheio é quando passamos a espátula no fundo da panela e o recheio se separa e se une novamente.
Tempo de preparo de 1 receita é aproximadamente 10 á 15 minutos.
Reserve e cubra com plástico em contato e deixe esfriar COMPLETAMENTE para usar.

FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

FORMAS 4 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

FORMAS 6 RECEITAS

- Forma redonda 40 cm 2 camadas
- Forma retangular 40x30 2 camadas
- Forma quadrada 30x30 2 camadas

Recheio Brigadeiro de Oreo



FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 15 cm 2 camadas de recheio
- Forma redonda 20 cm 1 camada de recheio
- Forma retangular 20x30 1 camada de recheio
- Forma quadrada 15x15 1 camada de recheio

Custo dessa receita +/- R$13,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gr
- 1/2 colher de sopa de margarina ou 8 gr
- 3 pacotes de Oreo de 90 gr separe o recheio da bolacha, iremos usar todos os
- recheio e apenas 10 discos de bolacha.

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande e grossa acrescente todos os ingredientes exceto os discos da bolacha.

Misture bem antes de levar ao fogo, leve ao fogo médio/baixo e mexa até obter o ponto de recheio.

O ponto de recheio é quando passamos a espátula no fundo da panela e o recheio se separa e se une novamente.

Ficou pronto retire do fogo, triture levemente os 10 discos da bolacha e acrescente no brigadeiro.

Tempo de preparo de 1 receita é aproximadamente 10 á 15 minutos.

Reserve e cubra com plástico em contato e deixe esfriar COMPLETAMENTE para usar.

FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

FORMAS 4 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

FORMAS 6 RECEITAS

- Forma redonda 40 cm 2 camadas
- Forma retangular 40x30 2 camadas
- Forma quadrada 30x30 2 camadas

Recheio Brigadeiro Trufado



FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 20 cm 2 camadas de recheio
- Forma redonda 30 cm 1 camada de recheio
- Forma retangular 20x30 1 camada de recheio
- Forma quadrada 15x15 2 camadas de recheio

Custo dessa receita +/- R$13,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

- Brigadeiro:
- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó até 50% ou 30 gr
- Ganache:
- 400 gr de chocolate ao leite
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gr

MODO DE PREPARO:

Em uma panela coloque o leite condensado e o chocolate em pó e leve ao fogo médio/baixo até obter um ponto de brigadeiro firme. Reverse no recipiente que irá bater. Cubra com um plástico em contato e deixe esfriar. (não precisa esfriar totalmente frio)

Para preparar o ganache derreta o chocolate e depois de derreter completamente acrescente o creme de leite e misture bem até ficar homogêneo.

Depois do brigadeiro esfriar um pouco, coloque o ganache junto á ele e bata na batedeira até tudo ficar bem homogêneo.

Depois de rechear o bolo, leve á geladeira por 12 horas para firmar bem o recheio.

Tempo de preparo aproximadamente 30 minutos

FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma quadrada 20x20 2 camadas

FORMAS 3 RECEITAS

- Forma redonda 35 cm 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

FORMAS 4 RECEITAS

- Forma redonda 40 cm 4 camadas
- Forma retangular 30x40 2 camadas
- Forma quadrada 30x30 2 camadas

Recheio Napolitano Trufado



FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 15 cm e 20 cm
- Forma redonda 30 cm
- Forma retangular 20x30
- Forma quadrada 15x15

Custo dessa receita +/- R$13,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

Recheio branco

300 gr de chocolate branco (nobre)

120 gr de creme de leite

Recheio morango

300 gr de chocolate branco

1 envelope de suco sabor morango

120 gr de creme de leite

Recheio chocolate

300 gr de chocolate ao leite (nobre)

120 gr de creme de leite

MODO DE PREPARO:

Cada recheio será feito separadamente.

Todos iremos formar um ganache comum, derreter o chocolate e acrescentar o creme de leite.

Somente o sabor morango que teremos que misturar o suco no creme de leite e misturar bem até dissolver por completo e depois acrescentar ao chocolate branco.

FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 25 cm
- Forma redonda 30 cm
- Forma retangular 30x20
- Forma quadrada 20x20

FORMAS 3 RECEITAS

- Forma redonda 35 cm
- Forma retangular 35x25
- Forma quadrada 25x25

FORMAS 4 RECEITAS

- Forma redonda 40 cm
- Forma retangular 30x40
- Forma quadrada 30x30

OBS: esse recheio não é recomendado usar chocolate fracionado.

Mousses a base de Suco em pó

Custo +/- R$9,00 (1 receita)

- Mousses com suco em pó

INGREDIENTES:

- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gr
- 1/2 caixa/lata de leite condensado ou 197 gr
- 1 envelope de suco (sabor aleatório) ou 25 gr
- 300 ml de chantilly batido (meça o chantilly liquido e bata)

MODO DE PREPARO:

Bata o chantilly e reserve.
Em um recipiente acrescente o leite condensado, o creme de leite e o suco, misture bem até o suco dissolver por completo.
Ficará com uma textura mias espessa, agora acrescente o chantilly aos poucos e vá misturando delicadamente até tudo ficar homogêneo.
Esse mousse pode ser feito com qualquer sabor de suco e qualquer marca de suco.
É necessário o envelope de suco para dar a consistência adequada.

FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 30 cm 1 camada
- Forma retangular 30x20 1 camada
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma redonda 40 cm 1 camada
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

MOUSSE MORANGO



OBS: MOUSSES A BASE DE CHANTILLY TEM VALIDADE DE APROXIMADAMENTE 4 DIAS CONSERVADO NA GELADEIRA

ESSA RECEITA PODE SER ACRESCENTADO GELATINA SEM SABOR PARA FICAR MAIS TEMPO FORA DA GELADEIRA. 6 gr DE GELATINA PARA CADA RECEITA

Mousse de Chocolate

Custo dessa receita +/- R$10,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 200 gr de chocolate ao leite (pode ser meio a margo ou branco)
- 100 gr de creme de leite
- 300 ml de chantilly batido (meça o chantilly liquido, pode ser chantilly de chocolate
- ou chantilly branco)

MODO DE PREPARO:

Bata o chantilly e reserve.
Derreta o chocolate por completo e acrescente o creme de leite formando um ganache. Com o ganache TOTALMENTE frio acrescente o chantilly e misture delicadamente.

FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 30 cm 1 camada
- Forma rretangular 30x20 1 camada
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas



FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma redonda 40 cm 1 camada
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

OBS: MOUSSES A BASE DE CHANTILLY TEM VALIDADE DE APROXIMADAMENTE 4 DIAS CONSERVADO NA GELADEIRA

ESSA RECEITA PODE SER ACRESCENTADO GELATINA SEM SABOR PARA FICAR MAIS TEMPO FORA DA GELADEIRA. 6 gr DE GELATINA PARA CADA RECEITA

Mousse de Doce de Leite

Custo dessa receita +/- R$7,50 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado cozido ou 400 gr de doce de leite pronto
- 300 ml de chantilly batido (meça o chantilly liquido)

MODO DE PREPARO:

Cozinhe a lata de leite condensado em ponto firme (35 a 40 minutos na panela de pressão).
Caso preferir comprar o doce de leite pronto sem problemas. Mas compre um doce de leite de boa qualidade.
Bata o chantilly em ponto bem firme, e misture. Você pode misturar com a ajuda de um fuê, ou depois que o chantilly já estiver bem firme na batedeira acrescente o doce de leite e bata em velocidade baixa.

FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 30 cm 1 camada
- Forma retangular 30x20 1 camada
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas



FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma redonda 40 cm 1 camada
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

OBS: MOUSSES A BASE DE CHANTILLY TEM VALIDADE DE APROXIMADAMENTE 4 DIAS CONSERVADO NA GELADEIRA

ESSA RECEITA PODE SER ACRESCENTADO GELATINA SEM SABOR PARA FICAR MAIS TEMPO FORA DA GELADEIRA. 6 gr DE GELATINA PARA CADA RECEITA

Mousse de Leite em Pó

Custo dessa receita +/- R$7,50 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1/2 lata/caixa de leite condensado ou 197 gr
- 6 colheres de leite em pó ou 50 gr
- 300 ml de chantilly

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes na batedeira a bata até ficar em ponto bem firme.

FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 30 cm 1 camada
- Forma retangular 30x20 1 camada
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas



FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma redonda 40 cm 1 camada
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

OBS: MOUSSES A BASE DE CHANTILLY TEM VALIDADE DE APROXIMADAMENTE 4 DIAS CONSERVADO NA GELADEIRA

ESSA RECEITA PODE SER ACRESCENTADO GELATINA SEM SABOR PARA FICAR MAIS TEMPO FORA DA GELADEIRA. 6 gr DE GELATINA PARA CADA RECEITA

Mousse de Leite em Pó Trufado

Custo dessa receita +/- R$10,50 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 300 ml de chantilly
- 100 gr de chocolate branco
- 100 gr de creme de leite
- 100 gr de leite em pó

MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate branco e acrescente o creme de leite misture até formar um ganache e reserve.
Bata o chantilly em ponto bem firme, agora fora da batedeira acrescente o leite em pó com a ajuda de um fuê, depois acrescente o ganache branco TOTALMENTE frio. Misture muito bem até ficar homogêneo.

FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 30 cm 1 camada
- Forma retangular 30x20 1 camada
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma redonda 40 cm 1 camada
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas



OBS: MOUSSES A BASE DE CHANTILLY TEM VALIDADE DE APROXIMADAMENTE 4 DIAS CONSERVADO NA GELADEIRA

ESSA RECEITA PODE SER ACRESCENTADO GELATINA SEM SABOR PARA FICAR MAIS TEMPO FORA DA GELADEIRA. 6 gr DE GELATINA PARA CADA RECEITA

Recheio Cream Cheese

Custo dessa receita +/- R$19,50 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 300 de Cream Cheese tradicional
- 200 gr de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 2 e 1/2 xícaras de glaçúcar ou 330 gr

MODO DE PREPARO:

Na batedeira coloque o Cream Cheese e a manteiga e bata até ficar uma mistura bem homogênea.
Agora acrescente o glaçúcar aos poucos e vá batendo até ficar um creme bem lisinho.
Agora é só rechear o seu bolo e levar a geladeira por 12 horas para o recheio firmar bem.
OBS: recheios a base de manteiga devem ser conservados na geladeira.

FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 15cm 2 camadas
- Forma redonda 20 cm 1 camada
- Forma retangular 30x20 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas



FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma redonda 30 cm 1 camada
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma quadrada 20x20 2 camadas

FORMAS 3 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma redonda 40 cm 1 camada
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

Recheio Creme de Confeiteiro

Custo dessa receita +/- R$6,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 xícara de chá de açúcar ou 160 gr
- 3 colheres de sopa de amido de milho ou 22 gr
- 700 ml de leite
- 3 gemas
- 1 colher de sopa de essência

MODO DE PREPARO:

Fora do fogo em uma panela coloque o leite e o amido de milho e mexa até dissolver por completo o amido de milho.
Depois de dissolver por completo acrescente o açúcar refinado, a essência e as gemas IMPORTANTE PASSAR AS GEMAS PELA PENEIRA.
Leve ao foro médio/alto e mexa até obter o ponto firme.
Tempo de preparo de 1 receita em média 20 minutos.
Chegou no ponto reserve e cubra com plástico em contato.
Depois de frio para ficar com textura lisinha é só bater por 1 minutinho na batedeira.

FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 15cm 2 camadas
- Forma redonda 20 cm 1 camada
- Forma quadrada 15x15 1 camada



FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 1 camada
- Forma retangular 30x20 1 camadas
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

FORMAS 3 RECEITAS

- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma redonda 30 cm 1 camada
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma quadrada 20x20 2 camadas

Recheio Creme Belga

Custo dessa receita +/- R$12,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 3 colheres de sopa de amido de milho ou 22 gr
- 500 ml de leite
- 2 gemas
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gr
- 200 ml de chantilly batido OPCIONAL

MODO DE PREPARO:

Fora do fogo em uma panela coloque o leite e o amido de milho e mexa até dissolver por completo o amido de milho.
Depois de dissolver por completo acrescente o leite condensado e as gemas
IMPORTANTE PASSAR AS GEMAS PELA PENEIRA.
Leve ao fogo médio/alto e mexa até obter o ponto firme.
Depois que estiver pronto em ponto bem firme desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Reserve em um recipiente e cubra com plástico em contato.
Depois de TOTALMENTE frio, bata o chantilly em ponto firme e acrescente no creme. Misture delicadamente até o creme ficar bem homogêneo. Depois de rechear o bolo leve a geladeira por 12 horas.
Tempo de preparo de 1 receita em média 30 minutos no fogo.

FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 1 camadas
- Forma quadrada 15x15 2 camadas



FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma redonda 35 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

FORMAS 3 RECEITAS

- Forma redonda 40 cm 2 camadas
- Forma retangular 40x30 2 camadas
- Forma quadrada 30x30 2 camadas

Recheio Creme Crocante de Amendoim

Custo dessa receita +/- R$10,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 3 colheres de sopa de amido de milho ou 22 gr
- 240 ml de leite
- 2 gemas
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gr
- 100 gr de amendoim torrado sem pele e sem sal

MODO DE PREPARO:

Fora do fogo em uma panela coloque o leite e o amido de milho e mexa até dissolver por completo o amido de milho.
Depois de dissolver por completo acrescente o leite condensado e as gemas
IMPORTANTE PASSAR AS GEMAS PELA PENEIRA.
Leve ao fogo médio/alto e mexa até obter o ponto firme.
Depois que estiver pronto em ponto bem firme desligue o fogo e acrescente o creme de leite e o amendoim. Reserve em um recipiente e cubra com plástico em contato.
Depois de TOTALMENTE frio, pode rechear o bolo. importante levar a geladeira por 12 horas para o recheio firmar.
Tempo de preparo de 1 receita em média 30 minutos no fogo.

FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma redonda 30 cm 1 camada
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma quadrada 20x20 2 camadas



FORMAS 3 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

Se quiser colocar
Chantilly OPCIONAL 200 ml

Recheio Creme de Coco

Custo dessa receita +/- R$10,50 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 3 colheres de sopa de amido de milho ou 22 gr
- 250 ml de leite
- 100 ml de leite de coco
- 1 colher de margarina ou 15 gr
- 50 gr de coco ralado

MODO DE PREPARO:

Fora do fogo em uma panela coloque o leite e o amido de milho e mexa até dissolver por completo o amido de milho.
Depois de dissolver por completo acrescente o restante dos ingredientes.
Leve ao fogo médio/alto e mexa até obter o ponto firme.
Depois que estiver pronto em ponto bem firme desligue o fogo e reserve em um recipiente e cubra com plástico em contato.
Depois de TOTALMENTE frio, pode rechear o bolo. importante levar a geladeira por 12 horas para o recheio firmar.
Tempo de preparo de 1 receita em média 30 minutos no fogo.

FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 1 camada
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma redonda 35 cm 1 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma retangular 35x25 1 camadas
- Forma quadrada 20x20 2 camadas

FORMAS 3 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas



Abacaxi opcional
Se quiser colocar
Chantilly OPCIONAL 200 ml

Recheio Doce de Leite com Ameixa

Custo dessa receita +/- R$10,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 250 gr de ameixa preta seca sem caroço
- 250 ml de água
- 1/2 xícara de chá de açúcar ou 80 gr
- 400 ml de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho ou 15 gr
- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gr
- 1 lata de leite condensado cozido (doce de leite) ou 400 gr de doce de leite

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente coloque 250 ml de água e 250 gr de ameixa seca para hidratar, deixe descansar por 2 horas e depois pique as ameixas e em uma panela coloque a água que as ameixas estavam junto com as ameixas picadas e meia xícara de açúcar. Leve ao fogo e deixe ferver até secar um pouco a água, deixe escorrendo em uma peneira.

Em uma panela coloque o leite e o amido de milho e mexa até dissolver todo o amido de milho. Depois de dissolver o amido acrescente o restante dos ingredientes exceto o doce de leite. Leve ao fogo médio/alto e mexa até obter o ponto bem firme. desligue o fogo e acrescente o doce de leite e as ameixas picadas.

Reserve e cubra com um plástico em contato e deixe esfriar completamente.

Depois de rechear o bolo leve a geladeira por 12 horas.

Tempo de preparo aproximadamente 1 hora.

⁎FORMAS⁎ 1 RECEITA

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

⁎FORMAS⁎ 2 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma retangular 30x40 1 camada
- Forma quadrada 25x25 2 camadas



⁎FORMAS⁎ 3 RECEITAS

- Forma redonda 40 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x40 2 camadas
- Forma quadrada 30x30 2 camadas

Recheio Nata Trufada com Morangos

Custo dessa receita +/- R$18,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 300 gr de Nata (nata que é vendida em super mercados)
- 1/2 xícara de chá de glaçúcar ou açúcar de confeiteiro 70gr
- 100 gr de creme de leite
- 200 gr de chocolate branco
- 300 gr de morangos picados

MODO DE PREPARO:

Na batedeira coloque a nata e bata por 30 segundos, logo em seguida acrescente o glaçúcar e bata por aproximadamente 2 minutinhos (lembrando que cada batedeira é diferente uma da outra, pode demorar mais ou bater mais rápido) a textura tem que ficar bem lisinha e cremosa, faça o teste da colher, pegue um pouco do creme e vire a colher o creme não pode cair (o mesmo teste que fazemos com chantilly).
DICA: a nata não pode bater muito se não vira manteiga, então tome cuidado e não saia de perto da batedeira.
Agora reserve a nata e vamos preparar o nosso ganache, derreta o chocolate branco e quando estiver completamente derretido você acrescenta o creme de leite e mistura bem até formar um ganache bem lisinho.
Com o ganache TOTALMENTE frio vamos misturar.
Coloque o ganache junto com a nata e misture com a ajuda de um fuê, misture delicadamente. Acrescente os morangos picados e o recheio está pronto.
Depois de rechear o bolo leve na geladeira por 12 horas.
Tempo de preparo aproximadamente 30 minutos.

⁎FORMAS⁎ 1 RECEITA

- Forma redonda 15 cm 3 camadas
- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

⁎FORMAS⁎ 2 RECEITAS

- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 20x20 2 camadas



⁎FORMAS⁎ 3 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma ruadrada 25x25 2 camadas

Recheio Mousse de Oreo sem Chantilly

Custo dessa receita +/- R$20,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 lata/caixa de leite condensado ou 395 gr
- 1 lata de creme de leite sem soro ou 300 gr
- 2 colheres de sopa de leite em pó ou 15 gr
- 6 gr de gelatina sem sabor
- 6 colheres de sopa de água ou 90 gr
- 3 pacotes de Oreo de 90 gr cada (separe o recheio da bolacha)

MODO DE PREPARO:

Primeiro coloque as 6 colheres de sopa de água na gelatina sem sabor misture bem e deixe descansar.
Agora no liquidificador coloque o leite condensado, o creme de leite de LATA sem soro e o leite em pó e os recheios da bolacha, bata por 3 minutinhos.
Derreta a gelatina sem sabor no microondas ou em banho maria. No liquidificador coloque na velocidade mínima e acrescente a gelatina já dissolvida e bata por mais 1 minutinho.
Leve na geladeira por 30 minutinhos para firmar um pouco.
Agora pegue as bolachas e triture levemente ou as quebre com as mãos mesmo.
Depois dos 30 minutinhos na geladeira retire o mousse e acrescente as bolachas trituradas. leve na geladeira por mais 30 minutos e o recheio está pronto.
Depois de rechear o bolo leve na geladeira por 12 horas.
Você pode fazer o mousse como sobremesa também, fica uma delícia.
Tempo de preparo aproximadamente 1h e 20 minutos.

FORMAS 1 RECEITA

- Forma redonda 15 cm 2 camadas
- Forma redonda 20 cm 1 camadas
- Forma quadrada 15x15 2 camadas

FORMAS 2 RECEITAS

- Forma redonda 20 cm 2 camadas
- Forma redonda 25 cm 2 camadas
- Forma retangular 30x20 2 camadas
- Forma retangular 35x25 1 camada
- Forma quadrada 20x20 2 camadas



FORMAS 3 RECEITAS

- Forma redonda 30 cm 2 camadas
- Forma retangular 35x25 2 camadas
- Forma quadrada 25x25 2 camadas

Cupcake Massa Branca

Custo dessa receita +/- R$5,00 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 3 ovos inteiros (médios)
- 2 xícaras de farinha de trigo SEM fermento ou 280 gr
- 1 e 1/2 xícara de açúcar refinado ou 240 gr
- 120 ml de leite em temperatura ambiente
- 1 xícara de óleo ou 240 ml
- 1 colher de sopa de fermento ou 14 gr
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO:

Primeiro passe todos os secos pela peneira.
Na batedeira coloque os ovos, o óleo , o leite, o açúcar e a essência e bata por 3 minutinhos.
Agora fora da batedeira acrescente a farinha de trigo e misture com a ajuda de um fuê. Misture até ficar uma massa homogênea e por último acrescente o fermento.
Forno pré-aquecido 180 graus.
DICA: É recomendado ter a forma base de alumínio para os cupcakes assarem perfeitamente, eu uso forminhas unitárias de alumínio de pão de mel.
Coloque a massa até a metade da forminha de papel e leve para assar em forno 180 graus por aproximadamente 30 minutos, mas como sempre digo varia muito de forno para forno, então fique de olho.
Essa massa rende 16 cupcakes grandes e aproximadamente 40 unidades do mini cupcake.



Cupcake Massa Chocolate

Custo dessa receita +/- R$5,50 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 2 ovos inteiros (médios)
- 2 xícaras de farinha de trigo SEM fermento ou 280 gr
- 1 xícara de açúcar refinado ou 160 gr
- 240 ml de leite em temperatura ambiente
- 1 xícara de óleo ou 240 ml
- 1 xícara de chocolate em pó até 50% ou 100 gr
- 1 colher de sopa de bicarbonato de sódio ou 14 gr
- 2 colher de sopa de vinagre de álcool

MODO DE PREPARO:

Primeiro passe todos os secos pela peneira.
Na batedeira coloque os ovos, o óleo , o leite, o açúcar e a essência e bata por 2 minutinhos,depois de 2 minutinhos pare a batedeira e acrescente o chocolate em pó e bata até ficar homogêneo. DICA: bata aos poucos para o chocolate em pó não voar.
Agora fora da batedeira acrescente a farinha de trigo e misture com a ajuda de um fuê. Misture até ficar uma massa homogênea e por último misture o bicarbonato de sódio com o vinagre mexa brevemente e acrescente na massa, misture até sumir todo o bicarbonato de sódio. Forno pré-aquecido 180 graus.
DICA: É recomendado ter a forma base de alumínio para os cupcakes assarem perfeitamente, eu uso forminhas unitárias de alumínio de pão de mel.
Coloque a massa até a metade da forminha de papel e leve para assar em forno 180 graus por aproximadamente 20 minutos, mas como sempre digo varia muito de forno para forno, então fique de olho. Essa massa de chocolate assa super rápido.
Essa massa rende 16 cupcakes grandes e aproximadamente 40 unidades do mini cupcake.



Geleia de Morango Caseira

Custo dessa receita +/- R$5,50 (1 receita)

INGREDIENTES:

- 1 e 1/2 caixa de morangos picados ou aproximadamente 500 gr
- 1 xícara de açúcar refinado ou 160 gr
- 3 colheres de sopa do suco do limão
- 100 ml de água

MODO DE PREPARO:

Em uma panela acrescente os morangos picados, o açúcar refinado, a água e o limão.
Misture bem e ligue o fogo médio.
Quando começar a ferver você mexe um pouco e deixe apurar, não precisa ficar mexendo a todo momento, mas é importante ficar sempre de olho.
Quando ela começar a engrossar e secar a água ai sim você fica mexendo para não queimar.
Ficou grossa, passou a espátula no fundo da panela e formou um caminho sua geleia está pronta.
Reserve em recipiente com tampa, deixe esfriar completamente e conserve na geladeira.
Tempo aproximadamente de preparo 30 minutos no fogo.
Validade de 45 dias conservado na geladeira.



Bem Casados

Custo dessa receita +/- R$13,00 (1 receita) recheado e embalado

INGREDIENTES:

- 1/2 xícara de fécula de batata ou 60 gr
- 1/2 xícara de açúcar refinado ou 80 gr
- 1/4 de xícara de farinha de trigo ou 35 gr
- 3 claras
- 3 gemas
- 1/2 colher de chá de cremor de tártaro ou 3 gr
- 1 colher de chá de fermento 5 gr
- Calda
- 1 xícara de água ou 240 ml
- 1 xícara de açúcar refinado ou 160 gr
- 1/2 colher de sopa de essência
- Açúcar para polvilhar.

MODO DE PREPARO:

Na batedeira coloque as claras e bata até espumar, começou espumar acrescente o cremor de tártaro (ele é um estabilizante) e deixe bater por uns 20 segundos e acrescento o açúcar já peneirado e deixe bater em velocidade alta por 10 minutos contados no relógio. Bateu os 10 minutos pare a batedeira e acrescente as gemas e bata por mais uns 3 minutinhos.
Agora fora da batedeira acrescente a fécula de batata, a farinha e o fermento. Nesse momento passe os secos pela peneira antes de acrescentar na mistura de claras. Misture delicadamente, movimentos de baixo para cima delicadamente.
Unte a forma levemente com margarina e papel manteiga no fundo e por cima do papel manteiga passe margarina levemente também, não é necessário untar com muita margarina.
Temperatura do forno a mais baixa que tiver no seu fogão, no meu é 180 graus. E leva aproximadamente 20 minutos para assar é super rápido e não pode deixar assar muito para não ressecar como é uma camada de massa bem fininha o tempo de forno é super rápido.
Fique de olho no forno.
Essa receita é para uma forma 25x35 ou 27x37 de preferência usar uma forma com as laterais mais baixas.

Bem Casados part. 2

Agora vamos preparar a calda.

Em uma panela coloque o açúcar (160gr) e a água (240ml) e leve ao fogo médio até dissolver por completo todo o açúcar, retire do fogo e acrescente a essência de baunilha, reserve e deixe esfriar completamente.

Massa pronta e calda totalmente fria vamos aplicar ela na superfície da massa para formar aquela casquinha de açúcar.
Com a ajuda de um pincel de silicone, aplica uma fina camada da calda e logo em seguida polvilhe o açúcar refinado por toda a superfície da massa.
Deixe descansar por 1 hora.
Após 1 hora é só cortar os bem casados, rechear e embrulhar.
Para rechear o mais tradicional é doce de leite, porém você pode fazer com qualquer outro recheio.
O cortador que uso para cortar é quadrado 5x5 prefiro o cortador quadrado para ter um melhor aproveitamento da massa.
essa receita rende 12 unidade de bem casados já embalados e finalizados.
Para rechear aproximadamente 200 gr de doce de leite.

⋆ FORMAS ⋆ 2 RECEITAS

- Forma 40x30
- Forma 45x35

DICA: bem casados são recomendados assar em formas baixas, até mesmo em formas de rocambole.

Validade 7 dias na geladeira



Pão de Mel



Custo dessa receita +/- R$25,00 (1 receita)
recheado e banhado.

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de farinha de trigo SEM fermento ou 280 gr
- 1 xícara de açúcar mascavo ou 220 gr
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó ou 20 gr
- 1 colher de sopa de canela em pó ou 14 gr
- 240 ml de leite
- 1 xícara de alimento glicosado ou Mel (usei alimento glicosado)
- 1 ovo inteiro médio
- 1 colher de sopa de bicarbonato ou 14 gr
- 1 colher de sopa de fermento ou 14 gr

MODO DE PREPARO:

Em um recipiente vamos começar passando pela peneira a canela em pó, o fermento, a farinha de trigo, o chocolate em pó e o bicarbonato.
Os grumos que sobrar na peneira você descarta, misture os ingredientes e reserve.
Em outro recipiente vamos colocar o açúcar mascavo, o mel (ou alimento glicosado) o leite e o ovo, o ovo você bate ele brevemente com a ajuda de um garfo.
Com a ajuda de um fuê misture todos os ingredientes e reserve.
Agora iremos misturar os líquidos aos secos, pode colocar tudo de uma vez, e misture delicadamente com a ajuda de um fuê até ficar uma massa bem homogenia.
Deixe a massa descansar por 5 minutos.
Com as forminha untadas com margarina (forminha individual) é só completar as forminhas até a metade com a nossa massa. Importante completar ATÉ a metade pois o bolinho cresce bastante.
Forno pré-aquecido 180 graus, leve a massa ao forno por aproximadamente 30 minutos. Fique de olho pois cada forno é diferente um do outro.
Depois de tirar do forno é só deixar esfriar completamente para desenformar, rechear e banhar no chocolate. Para banhar é recomendado usar chocolate fracionado.
Para uma receita são aproximadamente 600 á 700 gr de chocolate para banhar.
Para fazer recheio simples de doce de leite é utilizado 1 lata de leite condensado cozido ou 400 gr de doce de leite de boa qualidade.
Outras opções de recheios: brigadeiro, prestígio, brigadeiro de leite ninho, brigadeiro de morango, recheios trufados e muitas outras opções.
VALIDADE: 10 dias fora da geladeira.

Chantilly

A partir de agora iremos falar um pouco sobre chantilly.
Quem me acompanha sabe que o chantilly que eu uso é o Amélia da Vigor.
Sempre usei ele, já testei outras marcas mas para mim ele é o melhor no mercado.
Tem o melhor rendimento, o melhor valor $$$ e é encontrado em tudo que é lugar rs'
O vídeo mais conhecido do meu canal é o vídeo " Como acertar o ponto do Chantilly Amélia " o meu canal cresceu muito devido a esse vídeo então como ele é um dos carros chefe no canal tinha que ter um espacinho aqui na apostila sobre ele.
Então em todo momento que mencionar "chantilly" na apostila inteira eu me refiro ao Chanty Mix Amélia ok!

Principais dicas sobre o chantilly

Tempo de geladeira

Para utilizar tem que estar bem gelado, sempre coloque na geladeira no mínimo 13 horas antes de usar.
Na embalagem do produto vem descrito que tem que ficar 12 horas na geladeira.
Então por que 13 horas Bru? 12 horas na geladeira e depois das 12 horas na geladeira você coloca mais 30 minutinhos no congelador.
Mas eu sempre coloco na geladeira uns 2 á 3 dias antes de usar para ele ficar BEM gelado e mesmo assim antes de usar eu coloco uns 30 minutinhos no congelador, se você trabalha com bolos e tem muitas encomendas você pode colocar ele na geladeira com bastante antecedência. Depois que colocou na geladeira o recomendado é manter nela.

Como bater o chantilly PURO?

Para bater somente o chantilly você coloca a quantidade desejada na batedeira e começa batendo em velocidade média, dica muito importante nunca deixe bater mais de 10 segundos em velocidade máxima pois ele pode ficar poroso e cheio de bolhas.
Bata na velocidade média e sempre fique ali do ladinho da batedeira para não passar o ponto. Caso esteja usando uma batedeira planetária nunca passe da velocidade média dela, pois é muito forte e irá incorporar muito ar no chantilly e deixar ele com aparência feia.
O tempo de batimento irá depender muito de cada modelo de batedeira, nas batedeiras comuns em torno de 10 á 15 minutos. E planetárias de 5 á 8 minutos.

Validade do Chantilly

O chantilly fechado tem a validade que está descrito na embalagem, porém poder ocorrer do chantilly "estragar" mesmo antes de ser aberto, e isso é super normal e pode acontecer com qualquer outro produto. O que acontece geralmente é o mal armazenamento dele (nas lojas) então se por acaso alguma vez você abrir o seu chantilly e ele estiver estragado é só entrar em contato com o SAC e informar o ocorrido.

DEPOIS DE ABERTO

Depois de aberto o chantilly tem validade de 4 dias conservado na geladeira (ele liquido)

Mas aqui na apostila irei dar uma super dica para vocês.

Aqui onde eu moro compro o chantilly Amélia de 1 litro que custa em torno de R$10,00. E a caixinha de 200 ml custa geralmente R$3,99 então o que compensa mais é o de 1 litro correto.

Mas eu só uso 500 ml por semana, o que eu faço para não perder o restante do chantilly rapidamente se ele tem validade de apenas 4 dias é o seguinte, preste bastante atenção nesse momento rsrsrs.

Assim que usei os 500 ml do meu chantilly o restante (500ml) eu armazeno em uma garrafa de vidro de tampa de rosca (tem que ser um recipiente de vidro que feche muito bem, fique bem vedado) e deixo na geladeira. Não estou dizendo que essa é a maneira correta de se armazenar o chantilly, mas fazendo assim dessa forma eu consigo utilizar ele até 10 dias depois de aberto.

Façam esse teste na casa de vocês, uma coisa muito importante...

Antes de usar esse chantilly que armazenou na garra certifique-se que ele não estragou, sinta o aroma dele se estiver com o aroma normal ele está bom para o uso, caso esteja com aroma diferente descarte.

Ok Bru, e se sobrar chantilly batido?

Depois de batido o chantilly pode ser congelado por até 3 meses (em recipiente com tampa) MAS somente o chantilly PURO. Caso tenha feito chantininho ou chantilly com leite condensado a validade dele é 4 dias na geladeira.

Porque não posso congelar chantininho ou chantilly com leite condensado?

Por que ao momento de descongelar a estrutura e textura muda, se você tem um produto puro ele continuara do mesmo jeito, enquanto um produto com ingredientes adicionais sofreram alterações na estrutura e textura.

E o chantilly puro na geladeira, validade de 4 dias.

Chantininho Tradicional

INGREDIENTES:

- 400 ml de chantilly (Amélia)
- 7 colheres de sopa de leite em pó ou 100 gr
- 160 ml de leite condensado ou 200 gr

MODO DE PREPARO:

Na batedeira coloque todos os ingredientes, o leite em pó, o leite condensado BEM GELADO e o chantilly BEM GELADO.
E bata em velocidade média da batedeira, e sempre vá raspando as laterais.
Caso precise parar a batedeira para raspar as laterais não tem problemas, mas faça o processo rapidamente e volte a bater.
Em uma batedeira comum leva aproximadamente 8 minutos em uma planetária aproximadamente 4 minutos.
Mas sempre fique de olho na sua batedeira, quando estiver no ponto, vá diminuindo a velocidade gradativamente até desligar a batedeira.

Chantininho Tradicional de Chocolate

INGREDIENTES:

- 400 ml de chantilly (Amélia) de chocolate, caso queira usar o chantilly branco pode
- sem problemas é só colocar 2 colheres de sopa de chocolate em pó 50% ou 20 gr
- 7 colheres de sopa de leite em pó ou 100 gr
- 160 ml de leite condensado ou 200 gr

MODO DE PREPARO:

Na batedeira coloque todos os ingredientes, o leite em pó, o chocolate em pó, o leite condensado BEM GELADO e o chantilly BEM GELADO.
E bata em velocidade média da batedeira, e sempre vá raspando as laterais.
Caso precise parar a batedeira para raspar as laterais não tem problemas, mas faça o processo rapidamente e volte a bater.
Em uma batedeira comum leva aproximadamente 8 minutos em uma planetária aproximadamente 4 minutos.
Mas sempre fique de olho na sua batedeira, quando estiver no ponto, vá diminuindo a velocidade gradativamente até desligar a batedeira.

Chantininho Econômico

INGREDIENTES:

- 500 ml de chantilly (Amélia)
- 3 colheres de sopa de leite em pó ou 25 gr
- 1/4 de xícara de leite condensado ou 60 gr

MODO DE PREPARO:

Na batedeira coloque todos os ingredientes, o leite em pó, o leite condensado BEM GELADO e o chantilly BEM GELADO.
E bata em velocidade média da batedeira, e sempre vá raspando as laterais.
Caso precise parar a batedeira para raspar as laterais não tem problemas, mas faça o processo rapidamente e volte a bater.
Em uma batedeira comum leva aproximadamente 8 minutos em uma planetária aproximadamente 4 minutos.
Mas sempre fique de olho na sua batedeira, quando estiver no ponto, vá diminuindo a velocidade gradativamente até desligar a batedeira.

Chantininho Ecônomico de Chocolate

INGREDIENTES:

- 500 ml de chantilly (Amélia) de chocolate, caso queira usar o chantilly branco
- pode sem problemas é só colocar 3 colheres de sopa de chocolate em pó 50%
- ou 30 gr
- 3 colheres de sopa de leite em pó ou 25 gr
- 1/4 de xícara de leite condensado ou 60 gr

MODO DE PREPARO:

Na batedeira coloque todos os ingredientes, o leite em pó, o chocolate em pó, o leite condensado BEM GELADO e o chantilly BEM GELADO.
E bata em velocidade média da batedeira, e sempre vá raspando as laterais.
Caso precise parar a batedeira para raspar as laterais não tem problemas, mas faça o processo rapidamente e volte a bater.
Em uma batedeira comum leva aproximadamente 8 minutos em uma planetária aproximadamente 4 minutos.
Mas sempre fique de olho na sua batedeira, quando estiver no ponto, vá diminuindo a velocidade gradativamente até desligar a batedeira.

Chantilly com Leite Condensado

INGREDIENTES:

- 500 ml de chantilly (Amélia)
- 1/4 de xícara de leite condensado ou 60 gr

MODO DE PREPARO:

Na batedeira coloque o chantilly BEM GELADO e comece a bater em velocidade média.
E bata em velocidade média da batedeira, e sempre vá raspando as laterais.
Caso precise parar a batedeira para raspar as laterais não tem problemas, mas faça o processo rapidamente e volte a bater, quando chegar no ponto de alisamento (é um ponto firme porém não dá para usar bico, dai você para a batedeira e acrescenta o leite condensado BEM GELADO, e volta a bater em velocidade média até chegar no ponto firme
Em uma batedeira comum leva aproximadamente 8 minutos em uma planetária aproximadamente 4 minutos.
Mas sempre fique de olho na sua batedeira, quando estiver no ponto, vá diminuindo a velocidade gradativamente até desligar a batedeira.

Chantilly com Leite Condensado de Chocolate

INGREDIENTES:

- 500 ml de chantilly (Amélia) de chocolate, caso queira usar o chantilly branco
- pode sem problemas é só colocar 3 colheres de sopa de chocolate em pó 50%
- ou 30 gr
- 1/4 de xícara de leite condensado ou 60 gr

MODO DE PREPARO:

Faça o mesmo processo que citei logo a cima.
Porém acrescente o chocolate em pó no chantilly ainda liquido.

Quantidade de Chantilly para tamanhos de formas.

1 RECEITA Chantininho Tradicional (400ml)

- FORMA REDONDA 15x10
- FORMA REDONDA 20x10
- FORMA RETANGULAR 20x30x6 (decoração simples)
- FORMA QUADRADA 15x15X10

2 RECEITAS Chantininho Tradicional (800ml)

- FORMA REDONDA 25x10
- FORMA REDONDA 35x10 (decoração simples)
- FORMA RETANGULAR 35x25x6 (decoração simples)
- FORMA QUADRADA 20x20x10

2 RECEITAS e meia Chantininho Tradicional (1LITRO)

- FORMA REDONDA 30x10
- FORMA REDONDA 35x10 (decoração simples)
- FORMA RETANGULAR 40x30x6 (decoração simples)
- FORMA QUADRADA 25x25x10

1 RECEITA Chantininho Econômmico ou Chantilly com leite condensado (500ml)

- FORMA REDONDA 15x10 (decoração elaborada TOP)
- FORMA REDONDA 20x10
- FORMA RETANGULAR 30x20x6
- FORMA QUADRADA 15x15x10

2 RECEITAS Chantininho Econômmico ou Chantilly com leite condensado (1LITRO)

- FORMA REDONDA 30x10
- FORMA REDONDA 40x30 (decoração simples)
- FORMA RETANGULAR 40x30x6 (decoração simples)
- FORMA QUADRADA 15x15x10

Todas as quantidades citadas logo a cima é referente a: um breve alisamento (espessura média) + decoração

Tamanhos de Formas e Fatias e aproximadamente o Peso

Forma Retangular

- 30X20X6 = 25 FATIAS PESO 2.5KG Á 3.KG
- 35X25X6 = 50 FATIAS PESO 3.KG Á 4.5KG
- 40X30X6 = 60 FATIAS PESO 4.KG Á 6.5KG
- 45X30X6 = 70 FATIAS PESO 5.KG Á 7.KG
- 50X40X6 = 100 FATIAS PESO 5.5KG Á 8.KG
- 55X45X6 = 130 FATIAS PESO 7KG Á 9.KG
- 60X40X6 = 150 FATIAS PESO 8.5KG Á 12.KG

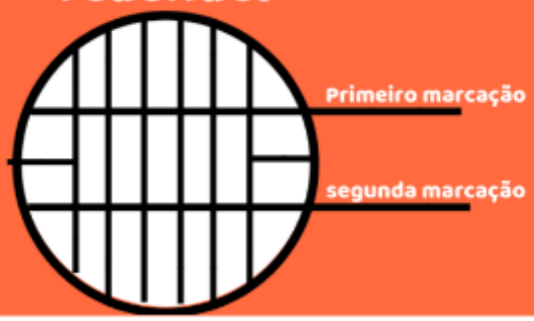
Forma Quadrada

- 15x15x10 = 10 á 15 FATIAS PESO 1.5kg Á 2.5KG
- 20X20X10 = 22 Á 25 FATIAS PESO 2.KG Á 3.KG
- 25X25X10 = 28 Á 30 FATIAS PESO 3.KG Á 4.KG
- 30X30X10 = 50 FATIAS PESO 4.5KG Á 6.KG
- 35X35X10 = 70 FATIAS PESO 5.5KG Á 7.5KG
- 40X40X10 = 90 FATIAS PESO 7KG Á 9.KG

Forma Redonda

- 15x10 = 10 FATIAS PESO 1.5KG Á 2.5KG
- 20X10 = 28 FATIAS PESO 2.KG Á 3.KG
- 25X10 = 30 FATIAS PESO 2.5KG Á 4.KG
- 30X10 = 50 FATIAS PESO 3.5KG Á 5.5KG
- 35X10 = 70 FATIAS PESO 4.KG Á 6.KG
- 40X10 = 90 FATIAS PESO 5.5KG Á 7.KG
- 45X10 = 110 FATIAS PESO 6.KG Á 8.KG
- 50X10 = 150 FATIAS PESO 8.KG Á 10.KG

Maneira correta de cortar bolo redondo.



Como calcular valor gasto e chegar no valor final

Uma das maiores dúvidas que recebo é "Bru quanto posso vender"
E agora irei explicar um pouco sobre os valores para vocês.
Não tenho como passar um valor exato do valor gasto e o valor para venda, devido a inúmeras circunstâncias.
Uma delas é, depende muito de cada região, pode ser que onde você mora você pague mais barato nos ingredientes ou mais caro do que eu costumo pagar.
Então aqui vai uma breve explicação dos valores.

Primeiro de tudo pegue um caderno para fazer suas anotações.
1 pacote de farinha (1kg) tem 7 xícaras (medidora) então vamos pegar o valor da farinha e dividir por 7 por ex: R$3,50/7 = R$0,50 cada xícara de farinha de trigo sai a R$0,50 (centavos)
1 pacote de açúcar refinado tem 6 xícaras (medidora) então vamos pegar o valor do açúcar refinado e dividir por 6 por ex: R$2,50/6 = R$0,40 cada xícara de açúcar refinado sai a R$0,40 (centavos)
1 cartela de ovo vou dar o exemplo de 30 ovos é R$10,00/30 = R$0,33 cada ovo sai a esse valor.

Vamos supor que iremos fazer um pão de ló de 3 ingredientes, farinha, ovo e açúcar.
Esse aqui é só um exemplo ok!
A receita seria 2 xícaras de farinha - 1 xícara de açúcar - 4 ovos.
Farinha de trigo 2x 0,50 = R$1,00
Açúcar refinado 1x 0,40 = R$0,40
Ovos 4x 0,33 = R$1,32
Total gasto na receita R$ 2,72 (dois reais e setenta e dois centavos)
A Bru, mas tem o gás, a água, o detergente, o papel manteiga a mão de obra e etc...
Vamos pegar o valor total gasto na receita e vamos multiplicar por 3.
Então R$2,72x3 = R$8,16 esse valor é o total gasto na receita - R$2,72 é o valor que você gastou com os ingredientes, R$2,72 é o seu lucro e R$2,72 a sua mão de obra, dai você ainda pode acrescentar a mais é 30% e essa diferença seria o seu gasto com o gás, detergente, papel manteiga e etc. Então o valor final gasto com esse pão de ló seria de R$10,60 (lembrando que esse é só um exemplo)

Validade

Surgem muitas e muitas dúvidas sobre a validade de cada produto e aqui irei esclarecer um pouco sobre a validade e o modo de conservação.
Como sabemos cada tipo de produto tem uma validade diferente, então vamos começar pela massa do bolo.

Iremos falar de massas no geral ok!
Depois que assamos a nossa massa ela passa a ter validade de 3 dias até rechear o bolo.
Sendo 1 dia fora da geladeira e os outros 2 dias conservado na geladeira bem embaladinha.
Como conservar a massa na geladeira? Você irá assar a sua massa, deixar esfriar completamente e depois de totalmente fria embalar ela no plástico filme, embalar ela bem vedada pode dar umas 4 voltas do plástico filme para certificar que está bem fechada.

E levar a geladeira até o momento de usar, mas Bru não resseca?
Se a massa estiver embalada corretamente não.

Pode congelar a massa?
Sim, você pode congelar ela por até 3 meses mas muito importante lembrar que tem que ser em Freezer e de preferência um freezer que seja usado somente para isso.
Para congelar a massa faremos o mesmo processo de embalar ela no plástico bem vedado e armazenar no freezer.
Para descongelar a massa o procedimento é super fácil, você retira do freezer de 2 á 3 horas antes de usar e deixe descongelar na geladeira.
Hora que descongelar a massa estará perfeita para uso.

Validade part. 2

Agora vamos falar sobre recheios.
Alguns recheios temos que tomar mais cuidado do que outros, vou começar falando dos recheios a base de brigadeiros.
A maioria dos recheios tipo "brigadeiros" temos um prazo de validade mais longo, na geladeira ele tem o prazo de até 7 dias depois de pronto.
Por esse produto já ter um prazo de validade mais longo o recomendado é não congelar ele para oferecer um produto mais fresco para o seu cliente.

Recheios que em sua receita vão amido de milho nem podemos pensar em congelar ok!
Sendo eles os recheios que tem a menor validade na geladeira, aproximadamente 4 dias somente.

Recheios do tipo ganaches e geleias podemos congelar sem problema algum por até 3 meses.
Os recheios de ganache pode ser conservados na geladeira por até 20 dias, e as geleias por até 40 dias.

Recheios tipo mousses a base de chantilly.
Os recheios que em sua receita usam chantilly também é um dos tipos de recheios com menor validade tendo apenas 4 dias de conservação na geladeira.
E também não podem ser congelados.

Os recheios com menor validade são todos que em sua receita contém frutas frescas.
Você pode estar usando um ganache que tem validade longa, mas se colocar morangos a validade é de um recheio de fruta fresca que é em torno de 2 á 3 dias no máximo conservado na geladeira, recheios que levam frutas tem que ficar o menor tempo possível fora da geladeira, caso seja um bolo exposto ele terá validade de no máximo 2 dias.
Se por acaso você ferver as frutas como normalmente fazemos como abacaxi, dai o seu recheio prolonga um pouco a validade (mas não muito). Tendo validade de até 4 dias conservado na geladeira.
Frutas em calda também tem validade 4 dias.

Principais Bicos de Confeitar.

Quais bicos comprar para começar?
Para quem está começando na confeitaria comprar os primeiros bicos de confeitar não é uma tarefa fácil, pois muitas pessoas tem dúvidas dos principais bicos que mais usamos na confeitaria, temos alguns tamanhos diferentes dos bicos. Ex: pequeno, médio e grande, na lista a seguir irei especificar o tamanho deles.
As marcas mais conhecidas entre as confeiteiras são: Wilton e Mago e geralmente eles tem a mesma númerção.
Então decidi fazer uma lista com os principais bicos que mais uso.

Vamos começar por bicos pitangas.

Bico 1M Wilton (grande)
Bico 2F Wilton (grande)
Bico 6B Wilton (grande)
Bico 4B Wilton (médio)
Bico 32 Mago (pequeno)
Bico 20 Wilton (pequeno)
Bico 30 Wilton (pequeno)
Bico 17 Wilton (pequeno)
De todos esse pitangas que citei, o que recomendo para você começar é: 1M - 4B - 32 e 20

Bico Folha.

Bico 113 Wilton (grande)
Bico 68 Mago (pequeno)
Bico 352 Wilton (pequeno)
Bico 366 Wilton (grande)
Dos bicos folhas que citei, o que recomendo para você começar é: 113 e 352

Outros bicos para ir adquirindo aos poucos.

Bico serra 48D Mago (pequeno)
Bico perle 10 Mago (pequeno)
Bico pétala 127 Wilton (grande)
Bico pétala 104 Wilton (pequeno)
Bico chuveirinho 233 Wilton (pequeno)
Bico chuveirão 234 Wilton (grande)

Lista de peso de alguns ingredientes usando xícara medidora padrão 240ml e colher de sopa medidora.



- Farinha de trigo - 1 xícara = 140 gr
- Açúcar refinado - 1 xícara = 160 gr
- Chocolate em pó - 1 xícara = 100 gr
- Leite em pó - 1 xícara = 127 gr
- Farinha de trigo 1 colher de sopa = 9 gr
- Açúcar refinado 1 colher de sopa = 13 gr
- Chocolate em pó 1 colher de sopa = 10 gr
- Leite em pó 1 colher de sopa = 8 gr
- Fermento em pó 1 colher de sopa = 14 gr
- Fermento em pó meia colher de sopa = 7 gr

Dicas

Se determinada receita pede determinado ingrediente e não te dá opções de substituição, quer dizer que os ingredientes não podem ser substituídos.
Cada receita é desenvolvida para ser feita com os ingredientes e com a quantidade dos ingrediente citados nela.

Essa apostila foi desenvolvida com muito carinho para ajudar a todos que seguem o canal Bru na Cozinha no YouTube, obrigado pelo carinho.
Beijinhos