PDF

Maratona

Caseirinhos



Direitos autorais: ©Copyright: Silvia Melo e Digital Alfa

Todos os textos, fotos e imagens, mapas, logomarca e mascote apresentados neste portal são protegidos por lei.

Qualquer reprodução (total ou parcial) do conteúdo divulgado aqui, sem a prévia autorização, é proibida.

NENHUM meio de divulgação (jornais, revistas, televisão, websites, blogues etc.), empresas, pessoas físicas ou qualquer outro veículo de comunicação (folders, panfletos, cartões de visitas, trabalhos acadêmicos, apresentações etc.) está autorizado a utilizar as informações e/ou imagens mesmo que coloque os créditos.

CÓDIGO PENAL - Dos crimes contra a propriedade intelectual

Violação de direito autoral - Art. 184

Pena de detenção de 3 meses a 1 ano.

Se a violação consistir em reprodução, por qualquer meio, com intuito de lucro, qualifica o crime.

Pena de reclusão de 1 ano a 4 anos.

DIREITOS AUTORAIS - Lei 9.610 de 19 de fevereiro de 1998.

Art. 7 - A lei considera que as obras protegidas, dentre outras, são: textos, obras fotográficas, ilustrações, desenhos, programa de computador, bases de dados e outras obras, que, por sua seleção, organização ou disposição de seu conteúdo, constituam uma criação intelectual.

Art. 28 - Cabe ao autor o direito exclusivo de utilizar, fruir e dispor da obra literária, artística ou científica.

Veja a íntegra da lei em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/leis/9610.htm

---

Sobre o Copyright

O © Copyright é um símbolo do direito autoral, uma forma de direito intelectual.

Também denominado direitos de autor ou direitos autorais, o copyright impede a cópia ou exploração de qualquer obra sem que haja permissão para tal. Toda obra original incluindo música, imagens, vídeos, documentos digitais, fotografias, arranjo gráfico etc., são trabalhos que dão ao proprietário direito exclusivo.

O símbolo do copyright © quando presente em uma obra restringe a sua impressão e/ou publicação sem autorização prévia, impedindo que haja benefícios financeiros para outros que não sejam o autor ou o editor da obra.

A palavra copyright é normalmente acompanhada pela frase em "Todos os Direitos Reservados", que indica que aquela obra está protegida por lei e não poderá ser copiada sem autorização do autor.

É proibida a reprodução total ou parcial de textos, fotos, artes e ilustrações, receitas, vídeos ou qualquer tipo de material disponível neste curso, por qualquer meio, sem prévia autorização dos autores.

Todos os direitos reservados:
©Copyright:

Silvia Melo e Digital Alfa

Produção:

Digital Alfa - Quebre as limitações do físico, digitalize-se

@digitalalfa.oficial

www.digitalalfa.com.br

Receitas e validade

Massas:

Ninho Coringa 5
Churros 6
Limão 7
Red Velvet 8
Cenoura 9
Chocolate 10

Coberturas:

Ninho 11
Cream Cheese 12
Limão 13
Chocolate 14
Doce de Leite 15

Validade 16

É proibida a reprodução total ou parcial de textos, fotos, artes e ilustrações, por qualquer meio, sem prévia autorização dos artistas ou do editor deste PDF.
Todos os direitos reservados:
Silvia Melo e Digital Alfa

Receita

Massa de Ninho Coringa

Rendimento
3 formas aro 18cm

Ingredientes:

5 Ovos (375-380g)

300g de Açúcar Cristal

250ml de Óleo de Soja ou Milho

300ml de Leite Integral

50g de Leite Em Pó Ninho

50g de Manteiga sem Sal Derretida

300g de Farinha de Trigo

40g de Amido de Milho

20g de Fermento em Pó

1 Pitada de Sal

Modo de Preparo:

1. Separe as claras e bata as mesmas até o ponto de neve junto com o sal e reserve.
2. No liquidificador coloque as gemas, o açúcar, o óleo, o leite, a manteiga derretida, o amido e o Ninho e bata bem até formar uma mistura consistente por cerca de 3 minutos.
3. Despeje em uma vasilha e misture a farinha de trigo peneirando aos poucos, misture com a ajuda de um fuê. Assim que misturar tudo, coloque o fermento em pó e misture levemente junto com as claras em neve.
4. Tenha cuidado ao misturar as claras para não perder o ar das mesmas.
5. Unte 3 assadeiras vulcão ou 3 piscininhas de 18cm de diâmetro com desmoldante e despeje a massa.
6. Peso médio da forma vulcão: 500g
   Peso médio da forma piscininha: 500g
7. Leve para em forno médio de 120 a 140 graus.
8. Assim que assar, vire na vasilha e quando esfriar um pouco tape com a tampa para suar.

Custo médio Bolo Vulcão: R$ 15,50
Preço Sugerido de Venda: R$ 35,00
Custo médio Bolo Piscininha: 9,85
Preço Sugerido de Venda: R$ 25,00

Receita

Massa de Churros

Rendimento
3 formas aro 18cm

Ingredientes:

5 Ovos (375-380g)

300g de Açúcar Cristal

250ml de Óleo de Soja ou Milho

300ml de Leite Integral

50g de Leite Em Pó Ninho

50g de Manteiga sem Sal Derretida

300g de Farinha de Trigo

40g de Amido de Milho

20g de Fermento em Pó

1 Pitada de Sal

Canela a Gosto

Modo de Preparo:

1. Separe as claras e bata as mesmas até o ponto de neve junto com o sal e reserve.
2. No liquidificador coloque as gemas, o açúcar, o óleo, o leite, a manteiga derretida, o amido, a canela e o Ninho e bata bem até formar uma mistura consistente por cerca de 3 minutos.
3. Despeje em uma vasilha e misture a farinha de trigo peneirando aos poucos, misture com a ajuda de um fuê. Assim que misturar tudo, coloque o fermento em pó e misture levemente junto com as claras em neve.
4. Tenha cuidado ao misturar as claras para não perder o ar das mesmas.
5. Unte 3 assadeiras vulcão ou 3 piscininhas de 18cm de diâmetro com desmoldante e despeje a massa.
6. Peso médio da forma vulcão: 500g
   Peso médio da forma piscininha: 500g
7. Leve para em forno médio de 120 a 140 graus.
8. Assim que assar, vire na vasilha e quando esfriar um pouco tape com a tampa para suar.

Receita

Massa de Limão

Rendimento
3 formas aro 18cm

Ingredientes:

5 Ovos (375-380g)

300g de Açúcar Cristal

250ml de Óleo de Soja ou Milho

100ml de Leite Integral

50g de Leite Em Pó Ninho

50g de Manteiga sem Sal Derretida

300g de Farinha de Trigo

40g de Amido de Milho

20g de Fermento em Pó

1 Pitada de Sal

150 ml de Suco de Limão

Modo de Preparo:

1. Separe as claras e bata as mesmas até o ponto de neve junto com o sal e reserve.
2. No liquidificador coloque as gemas, o açúcar, o óleo, o leite, a manteiga derretida, o amido, a canela e o Ninho e bata bem até formar uma mistura consistente por cerca de 3 minutos.
3. Despeje em uma vasilha e misture a farinha de trigo peneirando aos poucos, misture com a ajuda de um fuê. Assim que misturar tudo, coloque o fermento em pó e misture levemente junto com as claras em neve.
4. Tenha cuidado ao misturar as claras para não perder o ar das mesmas.
5. Unte 3 assadeiras vulcão ou 3 piscininhas de 18cm de diâmetro com desmoldante e despeje a massa.
6. Peso médio da forma vulcão: 500g
   Peso médio da forma piscininha: 500g
7. Leve para em forno médio de 120 a 140 graus.
8. Assim que assar, vire na vasilha e quando esfriar um pouco tape com a tampa para suar.

Se preferir, você pode apenas adicionar à massa 2 Colheres de Sopa de Limão PG Fabbri (Neste caso você usará 300ml de leite)

Receita

Massa de Red Velvet

Rendimento

3 formas aro 18cm

Ingredientes:

5 Ovos (375-380g)

300g de Açúcar Cristal

250ml de Óleo de Soja ou Milho

300ml de Leite Integral

50g de Leite Em Pó Ninho

50g de Manteiga sem Sal Derretida

300g de Farinha de Trigo

40g de Amido de Milho

20g de Fermento em Pó

1 Pitada de Sal

2g de Corante Vermelho em Pó Gran Chef Hidrossolúvel

Modo de Preparo:

1. Separe as claras e bata as mesmas até o ponto de neve junto com o sal e reserve.
2. No liquidificador coloque as gemas, o açúcar, o óleo, o leite, a manteiga derretida, o amido e o Ninho e bata bem até formar uma mistura consistente por cerca de 3 minutos.
3. Despeje em uma vasilha e misture a farinha de trigo peneirando aos poucos, misture com a ajuda de um fuê. Assim que misturar tudo, coloque o fermento em pó e misture levemente junto com as claras em neve.
4. Tenha cuidado ao misturar as claras para não perder o ar das mesmas.
5. Unte 3 assadeiras vulcão ou 3 piscininhas de 18cm de diâmetro com desmoldante e despeje a massa.
6. Peso médio da forma vulcão: 500g
   Peso médio da forma piscininha: 500g
7. Leve para em forno médio de 120 a 140 graus.
8. Assim que assar, vire na vasilha e quando esfriar um pouco tape com a tampa para suar.

Você também pode adicionar uma colher de sopa de pasta de frutas vermelhas Fabbri a massa para trazer mais sabor ao seu red velvet, antes de adicionar as claras em neve.

Frutas Vermelhas

Rendimento	Tempo	Dificuldade
600g	30 minutos	Fácil

Ingredientes:

1kg de Mix de Frutas Vermelhas

100g de Açúcar

Meio Limão

Modo de Preparo:

1. Lave bem as frutas em água corrente.
2. Coloque as frutas frescas ou congeladas em uma panela.
3. Em seguida adicione o açúcar e deixe cozinhar até que solte toda a água.
4. Quando a água estiver quase seca, amasse grosseiramente as Frutas com uma colher, pingue algumas gotas de Limão e deixe cozinhar por mais 2 minutos.
5. Retire do fogo e deixe a compota esfriar completamente.

Dica: Indicamos usar Morangos, Amoras, Mirtilos e Framboesas.

Receita

Massa de Cenoura

Rendimento
3 formas aro 18cm

Ingredientes:

5 Ovos (375-380g)

300g de Cenoura sem casca e picada

250ml de Óleo de Soja ou Milho

45g de Amido de Milho

300g de Açúcar Cristal

300g de Farinha de Trigo

20g de Fermento em Pó

1 Pitada de Sal

Modo de Preparo:

1. Separe as claras e bata as mesmas até o ponto de neve junto com o sal e reserve.

2. No liquidificador coloque as gemas, o açúcar, o óleo, o amido, a cenoura e bata bem até formar uma mistura consistente por cerca de 3 minutos.

3. Despeje em uma vasilha e misture a farinha de trigo peneirando aos poucos, misture com a ajuda de um fuê. Assim que misturar tudo, coloque o fermento em pó e junte levemente as claras em neve.

4. Tenha cuidado ao misturar as claras para não perder o ar das mesmas.

5. Unte 3 assadeiras vulcão ou 3 piscininhas de 18cm de diâmetro com desmoldante e despeje a massa.

6. Peso médio da forma vulcão: 500g
Peso médio da forma piscininha: 500g

7. Leve para em forno médio de 120 a 140 graus.

8. Assim que assar, vire na vasilha e quando esfriar um pouco tape com a tampa para suar.

Receita

Massa de Chocolate

Rendimento
3 formas aro 18cm

Ingredientes:

5 Ovos (375-380g)

300g de Açúcar Cristal

200ml de Óleo de Soja ou Milho

250ml de Leite Integral

30g de Leite Em Pó Ninho

80g de Cacau em Pó 100%

50g de Manteiga sem Sal Derretida

300g de Farinha de Trigo

40g de Amido de Milho

20g de Fermento em Pó

1 Pitada de Sal

Modo de Preparo:

1. Separe as claras e bata as mesmas até o ponto de neve junto com o sal e reserve.

2. No liquidificador coloque as gemas, o açúcar, o óleo, o leite, a manteiga derretida, o amido, o cacau e o Ninho e bata bem até formar uma mistura consistente por cerca de 3 minutos.

3. Despeje em uma vasilha e misture a farinha de trigo peneirando aos poucos, misture com a ajuda de um fuê. Assim que misturar tudo, coloque o fermento em pó e misture levemente junto com as claras em neve.

4. Tenha cuidado ao misturar as claras para não perder o ar das mesmas.

5. Unte 3 assadeiras vulcão ou 3 piscininhas de 18cm de diâmetro com desmoldante e despeje a massa.

6. Peso médio da forma vulcão: 500g
Peso médio da forma piscininha: 500g

7. Leve para em forno médio de 120 a 140 graus.

8. Assim que assar, vire na vasilha e quando esfriar um pouco tape com a tampa para suar.

Validade das massas: 7 dias refrigerada, indico deixar fora de refrigeração por no máximo 24hs em local fresco.

Cobertura

Ninho

Rendimento

6 Bolos vulcão ou 8 piscininhas.

Ingredientes:

1L De Creme Culinário 25% de Gordura

200g de Creme de Leite

600g de Leite Condensado

250ml de Leite Integral

125g de Leite em Pó

100g de Chocolate Branco

20g de Amido de Milho

4g de Dióxido de Titânio

10g de Água

Modo de Preparo:

1. Em uma vasilha misture o creme culinário, o leite condensado, o leite, o leite em pó, o amido, o dióxido diluído em água e misture bem.
2. Leve ao fogo até atingir ponto de blocos.
3. Desligue o fogo e jogue o chocolate branco picado e o último creme de leite, deixe mexer até misturar bem.
4. Vire e tape bem.
5. Leve para gelar para firmar e pegar consistência.

Cobertura

Cream Cheese

Rendimento

6 Bolos vulcão ou 8 piscininhas..

Ingredientes:

1L De Creme Culinário 25% de Gordura

200g de Creme de Leite

600g de Leite Condensado

250ml de Leite Integral

125g de Leite em Pó

100g de Chocolate Branco

20g de Amido de Milho

4g de Dióxido de Titânio

10g de Água

300g de Cream Cheese

Modo de Preparo:

1. Em uma vasilha misture o creme culinário, o leite condensado, o leite, o leite em pó, o amido, o dióxido diluído em água e misture bem.
2. Leve ao fogo até atingir ponto de blocos.
3. Desligue o fogo e jogue o chocolate branco picado e o último creme de leite, deixe mexer até misturar bem.
4. Vire e tape bem.
5. Leve para gelar para firmar e pegar consistência.
6. Bata junto com o creme na batedeira depois de gelado 300g de cream cheese.

Cobertura

Limão

Rendimento

6 Bolos vulcão ou 8 piscininhas

Ingredientes:

1L De Creme Culinário 25% de Gordura

200g de Creme de Leite

600g de Leite Condensado

250ml de Leite Integral

125g de Leite em Pó

100g de Chocolate Branco

20g de Amido de Milho

4g de Dióxido de Titânio

10g de Água

2 colheres de sopa de PG de Limão Fabrri ou qualquer outro Pó saborizante de Limão.

Modo de Preparo:

1. Em uma vasilha misture o creme culinário, o leite condensado, o leite, o leite em pó, o amido, o dióxido diluído em água e misture bem.
2. Leve ao fogo até atingir ponto de blocos.
3. Desligue o fogo e jogue o chocolate branco picado e o último creme de leite, deixe mexer até misturar bem.
4. Vire e tape bem.
5. Leve para gelar para firmar e pegar consistência.
6. Bata junto com o creme na batedeira depois de gelado 2 colheres de sopa de PG de Limão Fabrri ou qualquer outro Pó saborizante de Limão.

Creme de Chocolate

Rendimento

6 Bolos vulcão ou 8 piscininhas.

Ingredientes:

1L de Creme Culinário 25% de Gordura

200g de Creme de Leite

600g de Leite Condensado

60g de Leite em Pó

250ml de Leite Integral

80g de Cacau em Pó 100%

100g de Chocolate Meio Amargo

20g de Amido de Milho

Modo de Preparo:

1. Em uma vasilha misture o creme culinário, o leite condensado, o leite, o leite em pó, o cacau, o amido.
2. Leve ao fogo até atingir ponto de blocos.
3. Desligue o fogo e jogue o chocolate picado e o creme de leite, deixe mexer até misturar bem.
4. Vire e tape bem.
5. Leve para gelar para firmar e pegar consistência.

Doce de Leite

Rendimento

6 Bolos vulcão ou 8 piscininhas.

Ingredientes:

1L de Creme Culinário 25% de Gordura

200g de Creme de Leite

600g de Leite Condensado

300g de doce de Leite

250ml de Leite Integral

60g de Leite em Pó

20g de Amido de Milho

1 Colher de Sopa de Pasta de Caramelo Fabbri (Opicional)

Modo de Preparo:

1. Em uma vasilha misture o creme culinário, o leite condensado, o leite, o leite em pó, o amido, o doce de leite e misture bem.
2. Leve ao fogo até atingir ponto de blocos.
3. Desligue o fogo e jogue o creme de leite, deixe mexer até misturar bem.
4. Vire e tape bem.
5. Leve para gelar para firmar e pegar consistência.

Validade dos recheios: 15 dias refrigerado, indico deixar fora de refrigeração apenas por no máximo 24hs em local fresco.

Conservação e Vencimento

	Massas	Cremes	
Temperatura ambiente:	24 horas (local fresco)	24 horas (local fresco)	
Refrigerada:	7 dias	15 dias	
- Sem frutas frescas	-	-	
- Com frutas frescas	-	-	
Congelada:	-	-	

Lorem Ipsum

