



Rainha das Palhas

Palhas Italianas Artesanais

2º Edição

Sumário

Introdução.....	3
Utensílios Necessários.....	4
Palha de Banana.....	6
Palha de Butter Toffees.....	7
Palha de Cappuccino.....	8
Palha de Charge.....	9
Palha de Chocolate com Pimenta.....	11
Palha de Damasco.....	12
Palha de Laranja.....	13
Palha de Nozes.....	15
Palha de Panetone.....	16
Palha de Raffaello.....	17
Palha de Romeu e Julieta.....	19
Receita Bônus:.....	20
Recheio de Palha Cremosa para Chocotone.....	21
Como Precificar.....	22
Armazenamento e Validade.....	23
Onde Vender / Divulgar.....	24
Finalização.....	25

Introdução

Olá, me chamo Maiara Rozolen e é com muita gratidão que estou dando início a 2º Edição da Apostila Rainha das Palhas!

Quando resolvi criar esses conteúdos, minha maior intenção era transmitir meu conhecimento e ajudar as colegas da confeitaria a conquistar um espaço maior com a venda de vários sabores de palha italiana.

É um doce pouco conhecido em algumas regiões do Brasil, e sinto que precisamos expandir esse conhecimento.

É emocionante saber que minha paixão por palha italiana será transformado em momentos de muita realizações na vida de várias pessoas!

Agradeço pela confiança em meu trabalho, e que esse material seja de grande ajuda, e que a partir dele você colha bons frutos. Todas as receitas foram testadas e elaboradas com muito carinho!

Nosso contato vai continuar e estarei sempre disponível para ajudar, tirar dúvidas e receber sugestões.

Desejo a você um enorme sucesso e que você se apaixone cada vez mais pelas palhas italianas!

Espero que goste dessa apostila e que sua vida seja sempre doce!

Todo o conteúdo dessa apostila estão protegidos por direitos autorais. Conforme lei nº9.610/98.

A distribuição de qualquer uma das receitas contidas nessa apostila é proibida e a violação implica em processo judicial!

Utensílios Necessários



**Forma Retangular
20x30**



Colheres Medidoras



**Cortadores
Tamanhos Variados**

Utensílios Necessários



**Panela grande
Antiaderente / Teflon**



Plástico Filme



Espátula de Silicone



Balança

Palha de Banana

Ingredientes:

- 1 Creme de Leite**
- 2 Leite condensado**
- 100g Chocolate Branco**
- 1 Colher de Canela em Pó**
- 250g de Bolacha de Maizena**
- 3 Bananas Nanicas Amassadas**

Modo de Preparo:

Quebre grosseiramente as bolachas e reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite, as bananas amassadas, a canela em pó e o chocolate branco. Leve ao fogo mexendo até desgrudar bem do fundo da panela.

Desligue o fogo e acrescente as bolachas quebradas e mexe até ficar bem envolvido.

Disponha em uma forma forrada com plástico filme. Passe o plástico por cima e pressione com as mãos para soltar todo o ar.

Espere esfriar e leve pra geladeira por 6 horas ou ao freezer / congelador por 3 horas.

Desenforme e corte com um cortador.



Dicas:

**Passe as palhas na bolacha triturada,
Ou passe as palhas no leite em pó com canela,
Ou banha as palhas no chocolate meio amargo (Uso fracionado de boa qualidade).**

Palha de Butter Toffees

Ingredientes:

60ml de Leite

1 Creme de Leite

2 Leite Condensado

40 balas Butter Toffess Sabor Trufa

250g de Bolacha de Chocolate

Modo de Preparo:

Quebre grosseiramente as bolachas e reserve.

Em uma panela coloque o leite e as balas, leve ao fogo mexendo até derreter as balas e formar um "caramelo". Coloque o leite condensado e o creme de leite e mexe até desgrudar bem do fundo da panela. Desligue o fogo e acrescente as bolachas quebradas e mexa novamente até ficar bem envolvido.

Disponha em uma forma forrada com plástico filme. Passe o plástico por cima e pressione com as mãos para sair todo o ar. Espere esfriar e leve pra geladeira por 6 horas ou ao congelador/freezer por 3 horas.

Desenforme e corte com um cortador.



Dicas:

Passe as palhas na bolacha triturada,

Ou passe as palhas no leite em pó,

Ou banha as palhas no chocolate meio amargo (Uso fracionado de boa qualidade).

Palha de Cappuccino

Ingredientes:

1 Creme de Leite

2 Leite Condensado

50g Chocolate Meio Amargo

1/2 Colher de Canela em Pó

8 Colheres de Pó para preparo de Cappuccino

250g de Bolacha de Maizena

Modo de Preparo:

Quebre grosseiramente as bolachas e reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado, creme de leite, pó para preparo de cappuccino, o chocolate nobre e a canela. Leve ao fogo mexendo até desgrudar bem do fundo da panela.

Desligue o fogo e acrescente as bolachas e mexe até ficar bem envolvido.

Disponha em uma forma forrada com plástico filme.

Passe o plástico por cima e pressione com as mãos para sair todo o ar.

Espere esfriar e leve pra geladeira por 6 horas ou ao freezer/congelador por 3 horas.

Desenforme e corte com um cortador.

Palhas Italianas Artesanais



Dicas:

Passe as palhas na bolacha triturada,

Ou passe as palhas no leite em pó com canela,

Ou banha as palhas no chocolate meio amargo (Uso fracionado de boa qualidade).

Palha de Charge

Ingredientes:

1 Creme de Leite

1 Pitada de Sal

1/2 Xícara de Açúcar

2 Leite Condensado

250g de Bolacha de Maizena

2 Colheres de Chocolate em Pó

1 Xícara de Amendoim Torrado (sem pele e sem Sal)

Chocolate Meio Amargo Fracionado de Boa qualidade para banhar

Modo de Preparo:

Quebre grosseiramente as bolachas e reserve.

Em uma panela coloque o açúcar pra derreter e formar um caramelo.

Desligue o fogo e com cuidado coloque o leite condensado, o creme de leite, o sal e o chocolate em pó. Ligue o fogo novamente e mexa bem e sem parar até o caramelo derreter novamente e o brigadeiro desgrudar totalmente do fundo da panela.

Acrescente o amendoim, mexa para ficar homogêneo e por ultimo acrescente as bolachas e misture.

Disponha em uma forma forrada com plástico filme, espalhe bem a palha.

Espere esfriar e cubra com plástico filme pressionando com a mão para retirar o ar.

Leve pra geladeira por 6 horas ou ao Freezer/Congelador por 3 horas.

Derreta o chocolate..

Corte as palhas com o cortador de sua escolha e banhe no chocolate. Coloque em uma forma forrada com papel manteiga. Decore a gosto e leve pra geladeira por 5 minutos ou até o chocolate secar.

Palha de Charge



Palha de Chocolate com Pimenta

Ingredientes:

1 Creme de Leite

2 Leite Condensado

12 Colheres de Chocolate em Pó 50%

De 150 a 200g de Compota de Pimenta

100g de Chocolate Nobre ao Leite ou meio amargo

250g de Bolacha de Maizena

Modo de Preparo:

Quebre grosseiramente as bolachas e reserve.

Corte as pimentas no tamanho de aproximadamente 1cm.

Em uma panela coloque o leite condensado, o chocolate em pó, a compota de pimenta, o chocolate nobre e o creme de leite.

Leve ao fogo mexendo até desgrudar bem do fundo da panela.

Desligue o fogo e acrescente as bolachas quebradas e mexa novamente até ficar bem envolvido.

Disponha em uma forma forrada com plástico filme. Passe o plástico por cima e pressione com as mãos para sair todo o ar.

Espere esfriar e leve pra geladeira por 6 horas ou ao congelador/freezer por 3 horas.

Desenforme e corte com um cortador.



Dicas:

Use a compota de pimenta caseira.

Passe as palhas no leite em pó,

Ou passe as palhas na bolacha triturada, ou banhe no chocolate meio amargo fracionado de boa qualidade.

Palha de Damasco

Ingredientes:

1 Creme de Leite

2 Leite Condensado

200g de Damasco

250g de Bolacha de Maizena

100g de Chocolate Branco (Opcional)

Modo de Preparo:

Quebre grosseiramente as bolachas e reserve.

Bate no liquidificador ou no processador 150g do damasco com o creme de leite.

Na panela coloque o leite condensado, o creme de leite e damasco batido no liquidificador e o chocolate branco. Leve ao fogo mexendo até desgrudar do fundo da panela. Coloque o restante do damasco picado e misture.

Desligue o fogo e acrescente as bolachas quebradas e mexa novamente até ficar bem envolvido.

Disponha em uma forma forrada com plástico filme. Passe o plástico por cima e pressione com as mãos para sair todo o ar.

Espere esfriar e leve pra geladeira por 6 horas ou ao congelador/freezer por 3 horas.

Desenforme e corte com um cortador.



Dicas:

Usei damasco seco,
Passe as palhas na
bolacha triturada,
Ou passe as palhas no
leite em pó,
Ou banhe no chocolate
branco fracionado de
boa qualidade..

Palha de Laranja

Ingredientes:

2 Leite Condensado

1 Creme de Leite

100g de Chocolate Branco

250g de Bolacha Maizena

Raspas de laranja (Opcional)

400 ml de Suco de Laranja Concentrado e Reduzido

Modo de Preparo:

Quebre grosseiramente as bolachas e reserve.

Coloque as raspas de laranja em uma panela e leve ao fogo para secar. Reserve.

Coloque o suco de laranja em uma panela e ferva até reduzir pela metade (Vai ficar com uns 220ml). Depois de reduzido espere esfriar e acrescente o leite condensado, o creme de leite e o chocolate branco, mexendo até desgrudar bem do fundo da panela.

Desligue o fogo e coloque as bolachas e as raspas de laranja e mexa até ficar bem envolvido.

Disponha em uma forma forrada com plástico filme. Passe o plástico por cima e pressione com as mãos para sair todo ar. Espere esfriar e leve pra geladeira por 6 horas ou ao congelador /freezer por 3 horas.

Desenforme e corte com um cortador.

Dicas:

**Usei Laranja Pera (+/- 10 Unidades)
Passe as palhas na bolacha triturada,
Ou passe as palhas no Leite em pó,
Ou banhe as palhas no chocolate
fracionado de boa qualidade.**

Palha de Laranja



Palha de Nozes

Ingredientes:

1 Creme de Leite

2 Leite Condensado

200g de Nozes Picadas

250g de Bolacha Maizena

Modo de Preparo:

Quebre grosseiramente as bolachas e reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite e as nozes.

Leve ao fogo mexendo até desgrudar bem do fundo da panela.

Desligue o fogo e acrescente as bolachas e mexe até ficar bem envolvido.

Disponha em uma forma forrada com plástico filme.

Passe o plástico por cima e pressione com as mãos para sair todo o ar.

Espere esfriar e leve pra geladeira por 6 horas ou ao Freezer/congelador por 3 horas.

Desenforme e corte com um cortador.



Dicas:

Passe as palhas na bolacha com nozes triturada,
Ou passe as palhas no leite em pó,
Ou banhe as palhas no chocolate fracionado de boa qualidade.

Palha de Panetone

Ingredientes:

2 Leite condensado
1 Creme de leite
100g de Chocolate Branco
1 Colher de Essência de Panetone
100g Frutas Cristalizadas
100g Uvas Passas
250g de Bolacha Maizena

Modo de Preparo:

Quebre a bolacha grosseiramente e reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite, chocolate branco e metade da essência. Leve ao fogo e mexa até desgrudar do fundo da panela.

Desligue o fogo e acrescente a uva passa e a fruta cristalizada.

(Reserve um pouco para jogar por cima da Palha.

Acrescente as bolachas quebradas e mexa novamente. Disponha em uma forma forrada com plástico filme. Passe o plástico por cima e pressione com as mãos para soltar todo o ar.

Espere esfriar e leve pra geladeira por 6 horas ou ao freezer / congelador por 3 horas.

Desenforme e corte com um cortador.



Dicas:

**Passe as palhas na bolacha triturada,
Ou banhe as palhas no chocolate fracionado de boa qualidade.
A essência de panetone encontra em lojas de artigos de confeitaria. Se não encontrar a essência de panetone pode substituir pela essência de laranja.**

Palha de Raffaello

Ingredientes:

1 Creme de Leite

50g Coco Ralado

2 Leite Condensado

250g Chocolate Branco Nobre

100g de Amêndoas Torradas sem a Pele e sem sal

250g de Bolacha de Maizena

Cobertura Fracionada Branca (Para Banhar)

Coco Ralado (Usei floco para decorar)

Modo de Preparo:

Quebre a bolacha grosseiramente e reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite, o chocolate branco nobre e 50g do coco ralado. Leve ao fogo e mexa até desgrudar bem do fundo da panela.

**Desligue o fogo e acrescente as Amêndoas inteiras e misture.
(Reserve um pouco para jogar por cima da palha.)**

Acrescente as bolachas quebradas e mexa novamente.

Disponha em uma forma forrada com plástico filme, espalhe a palha e jogue as Amêndoas por cima.

Espere esfriar e coloque Plástico filme por cima, apertando com as mãos para soltar todo o ar.

Leve para geladeira por 6 horas ou para o freezer / congelador por 3 horas.

Desenforme e corte com um cortador.

Palha de Raffaello

Separe o coco em um prato ou vasilha.

Derreta o chocolate e Banhe as Palhas, ainda com o chocolate molhado passe a toda a palha no coco com a ajuda de um garfo.

Coloque em uma forma forrada com papel manteiga e leve pra gelar por 5 minutos.



Palha de Romeu e Julieta

Ingredientes:

100g de Queijo

1 Creme de Leite

2 Leite Condensado

100g de Goiabada Cascão

250g de Bolacha Maizena

Modo de Preparo:

Quebre as bolachas grosseiramente e reserve.

Pique a goiabada em pedaços de aproximadamente 1 cm e reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite e o queijo ralado ou picado. Leve ao fogo mexendo até desgrudar bem do fundo da panela.

Desligue o fogo e acrescente a goiabada picada e misture.

Coloque as bolachas e mexa até ficar bem envolvido.

Disponha em uma forma forrada com plástico filme. Passe o plástico por cima e pressione com as mãos para sair todo o ar. Espere esfriar e leve pra geladeira por 6 horas ou ao congelador /freezer por 3 horas.

Desenforme e corte com um cortador



Dicas:

Queijo: Parmesão ou Meia Cura

**Passe as palhas no leite em pó,
ou passe as palhas na bolacha triturada.**

Receita Bônus

Palha Cremosa de Ninho com Negresco para Recheiar Chocotone

Ingredientes:

1 Leite Condensado

100g Creme de Leite

6 Colheres de Leite Ninho

1 Pacote de Bolacha Negresco

1 Colher de Margarina ou Manteiga sem Sal

1 Chocotone

Chocolate Branco

Modo de Preparo:

Em uma panela coloque o leite condensado, a margarina e o leite em pó, leve ao fogo mexendo até desgrudar bem do fundo da panela.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, mexa até ficar homogêneo. Coloque as bolachas picadas e misture. Transfira para uma tigela untada com margarina.

Espere esfriar para recheiar o chocotone.

Montagem:

Corte a tampa do chocotone e retire o miolo, tomando cuidado para não retirar muito do fundo, e deixando uma margem de 1 a 2 dedos nas laterais.

Recheie com a palha cremosa com o auxílio de uma colher, pressionando-a no recheio para que não fique com ar e preenchendo todo o espaço.

Passe chocolate branco na tampa e feche o chocotone.

Cubra com chocolate branco derretido em cima e decore a gosto!

Chocotone recheado com a palha cremosa



Usei chocotone de fabricação própria do supermercado de minha cidade!

Chocotone de 400g

Com essa receita consegui rechear um chocotone.

Validade de 3 dias - Fora da Geladeira

Para a cobertura usei chocolate fracionado derretido de boa qualidade.

Na decoração coloquei Mini Palha Italiana, Bolacha Negresco triturada e Leite em pó.

Como Precificar:

Você não deve ter preguiça de pesquisar preços e nem de fazer os cálculos corretamente para que cobre em suas palhas italianas um preço justo.

Anote todos os preços pagos nos ingredientes em um caderno.

Vou usar a receita de Palha de Nozes como exemplo:

Palha de Nozes

2 Leite condensado = 5,98

1 Creme de leite = 1,99

200g de Nozes = 19,80

2 Pacotes de Bolacha /250g = 2,46

1 Pacote de Bolacha triturada = 1,23

Gás, água, detergente, energia... Eu costumo cobrar de 15 a 20%

Vamos somar:

$5,98 + 1,99 + 19,80 + 2,46 + 1,23 = 31,46$

$31,46 + 15\% = 36,17$

Agora é só multiplicar esse valor por 3

1° Será seu custo

2° Será seu investimento

3° Será seu Lucro

Total= 108,51

Ai esse valor é dividido pelo rendimento de Palha, para chegar no valor de venda da Unidade. No Caso, vou dividir por 15 pois usei um cortador 5x5.

$108,51 \div 15 = 7,23$

Ai é só incluir o valor da Embalagem, no meu caso a embalagem sai a 0,45 (Fitinha, Saquinho e Cinta ou Adesivo)

O valor final para venda é: 7,68 -

Arredondo para 7.70

Como Precificar:

Anote todas as informações em um caderno (rendimento, custos, local que comprou e etc).

Os preços mudam sempre, então a cada 30 dias refaça suas contas para não ter prejuízo.

Palhas com sabores gourmets tem um custo maior, sendo assim são poucas pessoas que vão querer/poder pagar!!

Esse é só um exemplo, e hoje em dia temos várias formas de calcular! Uma boa dica é sempre tentar comprar em atacadistas ou direto com fornecedores para quem é pessoa jurídica. Sendo assim, o custo será menor e seu cliente vai ter um interesse maior!

Lembrando que é preciso fazer os cálculos com o valor de sua cidade, os preços mudam muito de região pra região.

Validade e Armazenamento

Em temperatura ambiente: a validade é de 7 dias
Refrigerada: a validade é de 15 dias.

Onde Vender

Salões de Beleza;

Lojas;

Faculdades;

Mercadinhos;

Para festas e eventos como parte das guloseimas que compõe a mesa ou como lembrancinha;

Para amigos e familiares;

Pessoas que trabalham com revenda de doces....

São inúmeras as opções de locais para vender e lucrar, basta ver qual as melhores opções para seu negócio!

Como Divulgar

Grupos de whatsapp:

Linha de transmissão de seus contatos do whatsapp;

Grupos de sua cidade / região no facebook

Instagram...

Use e abuse das redes sociais para divulgar e apresentar seus produtos!

Capriche nas fotos;

Entregue cartões de visita em lojas, padarias, mercadinho...

Faça Promoções e sorteios...

Finalização

É com muita alegria que finalizo aqui essa apostila!
Mais uma vez, quero agradecer por confiar em meu
trabalho adquirindo esse material! Qualquer dúvida
entre em contato no whatsapp ou e-mail!



Rainha das Palhas



rainhadaspalhas



(19) 999885199



rainhadaspalhasoficial@gmail.com

"Feliz aquele que transfere o que sabe e aprende o que ensina."

Cora Carolina