

*Apostila de Pascoa*

2020

*Miguelito*

*by Miguel Ribeiro*

## **Tempera**

- **Mycryo**
- **Adição**

## **Recheios**

- **Palha Italiana**
- **Pistache**
- **Fudge**
- **Bicho de Pé com Creme de Coco**
- **Brigadeiro Gourmet**
- **Caramelo Salgado com Brigadeiro**
- **Brigadeiro c/ creme de Maracujá**
- **Ninho com Frutas Vermelhas**
- **Ninho com Nutella na Casca Branca com Oreo**
- **Ninho com Nutella na Casca Browniw**
- **Creme Baunilha com frutas Vermelhas**
- **Kinder Bueno**

## **Cascas**

- **Branca**
- **Branca com Oreo**
- **Branca com Frutas**
- **Meio amargo**
- **Ruby**
- **Limão**
- **Brownie**
- **Ao leite**

## **Vídeos Extras**

- **Ovo fechado ninho com Nutella na casca Branca com Oreo e Cream**
- **Ovo fechado Creme Baunilha com frutas**
- **Ovo fechado Gianduia**
- **Ovo de colher no pote**
- **Barras de chocolate**

## Temperagem por adição

- 1 Derreta o chocolate 2/3 do chocolate a ser utilizado entre 40°C e 45°C (no micro-ondas ou em banho-maria).
- 2 Misture 1/3 do chocolate que ficou reservado ao chocolate derretido, mexa até que chegue em uma temperatura de 31° para o chocolate meio amargo, 29° para o chocolate branco e ao leite

## Temperagem com Mycryo® (manteiga de cacau micronizada)

1. Derreta o chocolate entre 40°C e 45°C (no micro-ondas ou em banho-maria).
2. Deixe o chocolate esfriar em temperatura ambiente até: 34-35°C para o chocolate amargo 33-34°C para o chocolate ao leite, branco ou colorido.
3. Adicione 1% de manteiga de cacau Mycryo®, ou seja, 10 g para cada 1 kg de chocolate. Misture bem.
4. Quando o chocolate atingir a temperatura ideal (31-32°C para o chocolate amargo e 29-30°C para o chocolate ao leite, branco ou colorido), já poderá ser usado para a aplicação no produto final.
5. Para conservar o chocolate por um longo período de tempo, mantenha-o na temperatura entre 31-32°C para chocolate amargo e Ruby e 29-30°C para chocolate ao leite, branco ou colorido.

## Palha Italiana

### Ingredientes

- ✓ 600 gramas de leite condensado
- ✓ 150 gramas de creme de leite
- ✓ 150 gramas de chocolate meio amargo ou ao leite
- ✓ 30 gramas de manteiga ou margarina
- ✓ Bolacha Maizena a gosto

**Modo de preparo:** leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto a manteiga, sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo, desligue o fogo e adicione a manteiga. Aguarde esfriar totalmente e adicione as bolachas. **Vídeo 1.**

*Miguelito*

## Creme Pistache

### Ingredientes

- ✓ 600 gramas de leite condensado
- ✓ 150 gramas de creme de leite
- ✓ 30 gramas de margarina ou manteiga
- ✓ ½ colher de café de pasta saborizante de pistache

**Modo de preparo:** leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto a pasta saborizante, sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo. Desligue o fogo, adicione a manteiga depois a saborizante e misture. **VIDEO 6.**

*Miguelito*

## Fudge

### Ingredientes

- ✓ 600 gramas de chocolate meio amargo
- ✓ 1 lata de leite condensado (395 gramas)
- ✓ 15 gramas de manteiga ou margarina
- ✓ 15 gramas de noz pecan

**Modo de preparo:** Leve o chocolate ao micro ondas por 30 segundos, retire do micro ondas e mexa, repita o processo até que derreta por completo. Misture o chocolate derretido e o leite condensado, depois misture a noz pecan e por ultimo a manteiga. **Vídeo 9.**

*Miguelito*

# Bicho de Pé com Creme de Coco

## Bicho de Pé

### Ingredientes

- ✓ 300 gramas de leite condensado
- ✓ 75 gramas de creme de leite
- ✓ 3 colheres de sopa de Nesquik
- ✓ 15 gramas de manteiga ou margarina

**Modo de preparo:** leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto a manteiga, sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo, desligue o fogo e adicione a manteiga.. **Vídeo 11.**

## Creme de Coco

### Ingredientes

- ✓ 75 gramas de coco ralado flocado
- ✓ 80 ml de leite de coco
- ✓ 1 ou 2 colheres de sopa de leite condensado (a gosto)

**Modo de preparo:** Em um recipiente misture todos os ingredientes, pode usar na mesma hora ou deixar umas duas horas em descanso em temperatura ambiente antes de rechear ele ficara mais consistente. **Vídeo 11**

## Brigadeiro Gourmet (para casca de limão)

### Ingredientes

- ✓ 600 gramas de leite condensado
- ✓ 150 gramas de creme de leite
- ✓ 150 gramas de chocolate meio amargo ou ao leite
- ✓ 30 gramas de manteiga ou margarina

**Modo de preparo:** leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto a manteiga, sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo, desligue o fogo e adicione a manteiga. **Vídeo 1.**

*Miguelito*

# Caramelo Salgado com Brigadeiro

## Brigadeiro

### Ingredientes

- ✓ 300 gramas de leite condensado
- ✓ 75 gramas de creme de leite
- ✓ 70/80 gramas de chocolate meio amargo ou ao leite
- ✓ 15 gramas de manteiga ou margarina

**Modo de preparo:** leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto a manteiga, sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo, desligue o fogo e adicione a manteiga. **Vídeo 1.**

## Caramelo Salgado

### Ingredientes

- ✓ 300 gramas de leite condensado
- ✓ 150 gramas de creme de leite
- ✓ 150 ml de água
- ✓ 50 gramas de açúcar refinado
- ✓ 3 gramas de flor de sal
- ✓ 30 gramas de manteiga ou margarina.

**Modo de preparo:** Em uma panela misture o açúcar e a água e leve ao fogo até que chegue a temperatura de 170°, em outra panela aqueça o creme de leite junto com a flor de sal (não deixe ferver). Assim que a calda de caramelo atingir 170° misture o creme de leite aquecido e misture, misture o leite condensado e continue mexendo até o ponto do vídeo, desligue o fogo e adicione a manteiga. **Vídeo 13.**

# Brigadeiro com Creme de Maracujá

## Brigadeiro

### Ingredientes

- ✓ 300 gramas de leite condensado
- ✓ 75 gramas de creme de leite
- ✓ 60/70 gramas de chocolate meio amargo ou ao leite
- ✓ 15 gramas de manteiga ou margarina

**Modo de preparo:** leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto a manteiga, sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo, desligue o fogo e adicione a manteiga. **Vídeo 1.**

## Creme de Maracujá

### Ingredientes

- ✓ 300 gramas de leite condensado
- ✓ 75 gramas de creme de leite
- ✓ 1 a 2 colheres de sopa de pasta saborizante maracujá
- ✓ 15 gramas de manteiga ou margarina

**Modo de preparo:** leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto a manteiga, sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo e adicione a manteiga. Após estar totalmente frio adicione a pasta saborizante e misture.

**Vídeo 15**

# Ninho com Frutas Vermelhas

## Ninho

### Ingredientes

- ✓ 600 gramas de leite condensado
- ✓ 150 gramas de creme de leite
- ✓ 80 gramas de leite ninho
- ✓ 50 gramas de creme de leite
- ✓ 30 gramas de manteiga ou margarina

**Modo de preparo:** Leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto 50 gramas de creme de leite sempre mexendo até ponto do vídeo, cubra com plástico filme e leve a geladeira até que fique bem gelado e firme. Retire da geladeira e deixe em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos, depois bata na batedeira junto com 50 gramas de creme de leite que ficou reservado. **Vídeo 16.**

## Recheio Geleia de Frutas Vermelhas

### Ingredientes

- ✓ 200 gramas de frutas vermelhas
- ✓ 100 gramas de açúcar refinado

**Modo de preparo:** Leve as frutas vermelhas (morango, mirtilo, framboesa, amora ou as frutas de sua escolha) ao fogo junto com o açúcar ao fogo, desligue o fogo um pouco antes de secar toda água. **Continuação do vídeo 16.**

# Ninho com Nutella

## Ninho

### Ingredientes

- ✓ 600 gramas de leite condensado
- ✓ 150 gramas de creme de leite
- ✓ 80 gramas de leite ninho
- ✓ 50 gramas de creme de leite
- ✓ 30 gramas de manteiga ou margarina

**Modo de preparo:** Leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto 50 gramas de creme de leite sempre mexendo até ponto do vídeo, cubra com plástico filme e leve a geladeira até que fique bem gelado e firme. Retire da geladeira e deixe em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos, depois bata na batedeira junto com 50 gramas de creme de leite que ficou reservado. **Vídeo 16.**

## Nutella

Usar aproximadamente 200 gramas de Nutella pura.

# Ninho com Nutella na Casca de Brownie

## Brownie

### Ingredientes

- ✓ 120 gramas de chocolate 70% cacau
- ✓ 70 gramas de manteiga
- ✓ 2 ovos
- ✓ 120 gramas de açúcar refinado
- ✓ 50 gramas de farinha de trigo
- ✓ 10 gramas de cacau 100%

**Modo de preparo:** Leve ao micro ondas o chocolate e a manteiga por 30 segundos, repita o processo até que o chocolate derreta por completo. Em uma batedeira bata o açúcar e os ovos até que fique com uma consistência branca e homogênea. Misture o chocolate derretido com os ovos e o açúcar batido. Com uma peneira adicione o cacau 100% e a farinha de trigo e misture bem. Unte uma forma de 25cm com margarina ou desmoldante e forre o fundo com papel manteiga. Leve ao forno pré-aquecido a 150° a 180°. Poucos minutinhos após formar a casquinha em cima enfie um palito, o palito devera sair parcialmente molhado. O Brownie devera estar totalmente frio para moldar a casca.

**Vídeo 19.**

## Ninho

### Ingredientes

- ✓ 1 lata de leite condensado (395 gramas)
- ✓ 100 gramas de creme de leite
- ✓ 50 gramas de leite ninho
- ✓ 50 gramas de creme de leite
- ✓ 15 gramas de manteiga ou margarina

**Modo de preparo:** Leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto 50 gramas de creme de leite sempre mexendo até ponto do vídeo, cubra com plástico filme e leve a geladeira até que fique bem gelado e firme. Retire da geladeira e deixe em temperatura ambiente por cerca de 20 minutos, depois bata na batedeira junto com 50 gramas de creme de leite que ficou reservado. **Vídeo 16.**

## **Nutella**

Usar aproximadamente 200 gramas de Nutella pura. **Vídeo continuação do vídeo 19.**

*Miguelito*

## Creme de Baunilha com Frutas Vermelhas

### Ingredientes

- ✓ 600 gramas de leite condensado
- ✓ 150 gramas de creme de leite
- ✓ 1 colher de chá de essência ou extrato de baunilha
- ✓ 30 gramas de manteiga ou margarina

**Modo de preparo:** leve todos os ingredientes ao fogo baixo exceto a manteiga, sempre mexendo até chegar ao ponto do vídeo, desligue o fogo e adicione a manteiga. **Vídeo 20.**

## Recheio Geleia de Frutas Vermelhas

### Ingredientes

- ✓ 200 gramas de frutas vermelhas
- ✓ 100 gramas de açúcar refinado

**Modo de preparo:** Leve as frutas vermelhas (morango, mirtilo, framboesa, amora ou as frutas de sua escolha) ao fogo junto com o açúcar ao fogo, desligue o fogo um pouco antes de secar toda água. **Continuação do vídeo 16.**

# Kinder Bueno

## Recheio Branco

### Ingredientes

- ✓ 200 gramas de chocolate branco
- ✓ 50 gramas de creme de leite
- ✓ 15/20 gramas amêndoas laminadas

Modos de preparo: Leve o creme de leite e o chocolate branco no micro-ondas em potencia media ou baixa por 30 segundos e mexa, repita o processo até que fique homogêneo. Deixe descansar por cerca de 2 horas, após o descanso misture as amêndoas. **Vídeo 21.**

## Recheio Nutella

### Ingredientes

- ✓ 5 colheres de sopa de nutella (pura)
- ✓ 10 a 15 gramas de avelas picadas

**Modo de preparo:** Misture a nutella e as avelas picadas.

## Calculo de Custos

Esses custos devem ser levados em consideração por que tudo é feito assim no mercado. O seu trabalho também deve ser remunerado. Você não vai ficar com as sobras, o negócio deve te pagar também. O lucro é da empresa e não seu, esse lucro deve ser reinvestidos na empresa e eventualmente você fará uma retirada que se chama Pró-labore, que é o seu prêmio, desde que o negócio não fique descapitalizado ou com problemas financeiros.

Claro que pensar como empresa é difícil, e separar o perfil empreendedor do pessoal é uma tarefa difícil, mas para quem está começando ou já atua com venda de produtos fabricados em casa ou na empresa.

Você irá colocar todos os ingredientes da sua receita, a quantidade que você comprou a unidade de medida, o preço de compra e a quantidade que você usa para produzir uma unidade (no caso de bolos).

Preste atenção também na unidade de medida. Se você usa 300 gramas de farinha na sua receita, coloque a quantidade de compra também em gramas. Se você comprou 1 quilo, é só dividir o valor que pagou no quilo por 1000, o resultado você multiplica por 300 e terá o valor de quanto e gastou de farinha de trigo. Isso vale para todos os insumos em peso, litros e mililitros. Se você comprou 1 dúzia de ovos, divida o valor que pagou por 12, e terá o valor de cada unidade. Se for usa 3 ovos na receita multiplique o valor da unidade por 3.

## Informações

- A validade dos ovos já recheados é de 3 dias fora da geladeira
- Caso opte por conservar em geladeira a validade é de 5 a 6 dias, o ideal é retirar da geladeira 30/40 minutos antes de consumir, armazenando em geladeira as cascas irão reter umidade.
- Os recheios podem ser conservados em geladeira por 5 a 6 dias, deixar por 1 hora ou mais em temperatura ambiente antes de rechear as cascas.
- Todas as receitas foram testadas e são as mesmas que faremos para venda.
- Qualquer problema que ocorra com a apostila deve ser informado ao responsável no WhatsApp 11 95780-8526
- Não opinamos sobre assuntos não relacionados a apostila e marcas de produtos. Use as marcas de sua preferência.
- Não sugerimos preço de venda.
- Nosso cardápio não está incluso na apostila.

## **Aviso Importante**

**Os textos e vídeos da Apostila estão protegidos por Direitos Autorais de Propriedade Intelectual, pertencentes a Miguel Antônio Ribeiro (Miguelito Bolos Gourmet)**

**É expressamente proibido a edição, comercialização e qualquer compartilhamento em Sites, Blogs, Redes Sociais, Grupos de WhatsApp, o uso é Privado. As apostilas contêm ID de Identificação (identificamos a pessoa que compartilhou pelo ID).**

**A violação de quaisquer desses direitos que são exclusivos do titular, constitui crime e sanções previstas na lei.**