PAVÊ FLORESTA NEGRA

POR VALÉRIA MIRANDA



ÍNDICE

Brigadeiro Cremoso.....04
Chantyninho.....06
Montagem.....07
Embalagem.....08
Rendimento.....09
Taça.....10
Porção Individual.....12



Olá,
Meu nome é Valéria Miranda e estou aqui para compartilhar com vocês receitas que são sucesso de vendas na “Dona Lú Doces”!

Amo a confeitaria simples e tradicional! Acredito que o simples tem o poder de tocar a alma, e simples não significa que seja fácil, exige técnica, bons ingredientes e dedicação.

Neste curso você vai aprender bases de cremes, que combinados permitem criar vários sabores e apresentações de sobremesas.

Essas sobremesas podem ser comercializadas o ano inteiro, em qualquer data comemorativa do ano, como: Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Natal, Ano Novo e etc!

Além das datas comemorativas, você também pode comercializar essas sobremesas no dia-a-dia a pronta entrega e/ou no delivery.

Preparadas (os) para começar?

BRIGADEIRO CREMOSO

INGREDIENTES

- 500g de leite condensado
- 300g de creme de leite
- 150g de cobertura fracionado meio amargo
- 30g de chocolate em pó 50% cacau
- 50ml de água para diluir o chocolate em pó
- 20g de manteiga (1 colher de sopa)

RENDIMENTO: 900g para 1 travessa.

BRIGADEIRO CREMOSO

PREPARO

1 - Dissolva o chocolate em pó na água e reserve.

2 - Em uma panela coloque o leite condensado com o creme de leite e misture muito bem.

3 - Adicione os outros ingredientes e leve ao fogo.

4- Quando começar a ferver conte de 3 a 5 minutos e retire do fogo.

5 - Deixe esfriar para montar as sobremesas.

CHANTYNINHO

INGREDIENTES

- 200ml de chantilly industrializado
- 35g de leite em pó
- 200g de cerejas picadas

RENDIMENTO: 400g para 1 travessa.

MODO DE PREPARO

1 - Coloque na batedeira o chantilly e o leite em pó, misture e bata em velocidade média até pegar a consistência deseja.

2 - Misture as cerejas picadas.

PARA A MONTAGEM

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha champanhe
- 125g de granullé
- 14 unidades de brigadeiros
- 80g de cerejas (14 unidades)

Para a montagem, siga o passo a passo demontrado no vídeo.

EMBALAGEM

DONA LÚ DOCES
confeitaria artesanal



Fabricante: Três Triângulos
Ref: Travessa Cristal 170x270mm
PA0018

Fabricante: Galvanoteck
Ref: G34 Colomba 2.000ml

RENDIMENTO

DONA LÚ DOCES
confeitaria artesanal



Peso total da travessa: 1.750kg

Atende de 8 a 10 pessoas.

TAÇA

DONA LÚ DOCES
confeitaria artesanal



Fabricante: Três Triângulos
Referência: Taça Martine Cristal
Acrílica. 2,4L
Atende de 15 a 20 pessoas.

TAÇA MONTAGEM

INGREDIENTES PARA A MONTAGEM

- 1.250kg de brigadeiro cremoso (1 e 1/2 receita)
- 600g de chantininho com cerejas (1 e 1/2 receita)
- 1 pacote de bolacha champanhe de 300g
- 300ml de leite

MONTAGEM

- 75g de brigadeiro cremoso
- 1 camada de bolacha champanhe
- 50g de chantyninho com cerejas
- 100g de brigadeiro cremoso
- 1 camada de bolacha champanhe
- 120g de chantyninho com cerejas
- 200g de brigadeiro cremoso
- 1 camada de bolacha champanhe
- 150g de chantyninho com cerejas
- 300g de brigadeiro cremoso
- 1 camada de bolacha champanhe
- 175g de chantyninho com cerejas
- 320g de brigadeiro cremoso
- 120g de granullé para decoração
- 13 brigadeiros para decoração
- 70g de cerejas para decoração

PORÇÃO INDIVIDUAL

DONA LÚ DOCES
confeitaria artesanal



Fabricante: Galvanotek
Referência: G650 Doce Quadrado 200ml

PORÇÃO INDIVIDUAL

INGREDIENTES PARA A MONTAGEM DE 12 PORÇÕES INDIVIDUAIS

- 1 receita de brigadeiro cremoso
- 1 pacote 300g de bolacha champanhe
- 1 receita de chantinhinho com cerejas
- 180g de granullé
- 36 unid de brigadeiro para decoração
- 70g de cerejas para decoração

MONTAGEM

- 1 receita de brigadeiro cremoso
- 1 pacote 300g de bolacha champanhe
- 1 receita de chantinhinho com cerejas
- 180g de granullé
- 36 unid de brigadeiro para decoração
- 70g de cerejas para decoração



Faça o melhor que você pode
com o que você tem!

Mário Sergio Cortella