Geise Camargo
Delícias Gourmet Pindamonhangaba

As melhores massas

DA CONFEITARIA

UM EBOOK SIMPLES SEM ENROLAÇÃO PRA VOCE
INICIAR NA CONFEITARIA BRILHANDO!

GEISE CAMARGO

Geise Camargo

Delícias Gourmet Pindamonhangaba

Desenvolvemos um ebook com as melhores massas da confeitaria, aqui você irá encontrar algo aparentemente básico, mas que lhe valerá ouro, a massa de baunilha fofinha é o carro chefe da minha confeitaria, já recebi inúmeros pedidos para repassar essa receita
e após 5 anos de sucesso resolvi compartilhar de um modo simples e direto com você, está preparado para receber muitos elogios?

Massa fofinha

BY GEISE CAMARGO

Você vai precisar

5 ovos
1 xícara e meia (xícara de 240ml) de açúcar
2 xícaras de trigo
1 xícara de água ou leite em temperatura ambiente
meia xícara de óleo
1 colher (sopa) de fermento em pó royal
opcional: 1 colher (sopa) de baunilha

Modo de Preparo

Você vai bater os ovos e o açúcar por 8 minutos na batedeira, após esse tempo desligue a batedeira e acrescente o trigo, mexa com uma colher até ficar bem homogêneo, acrescente a água ou leite e mexa com uma colher até ficar bem homogêneo, acrescente o óleo e a baunilha e mexa bem, por último
acrescente o pó royal, mexa bem!

Essa receita é para forma redonda de 20cm diâmetro e 10cm de altura

Para forma retangular de 30x22x10cm, vai ser preciso duas receitas, bata uma de cada vez e coloque as duas juntas na forma

Assar em 180°

Massa de chocolate fofinha

By Geise Camargo

Você vai precisar

5 ovos
1 xícara e meia (xícara de 240ml) de açúcar
2 xícaras de trigo
3 colheres de chocolate em pó 50% cacau
1 xícara de água ou leite em temperatura ambiente
Meia xícara de óleo
1 colher de fermento em pó royal

Modo de Preparo

Bater os ovos e o açúcar por 8 minutos, desligar a batedeira e misturar o trigo e o chocolate em pó com uma colher até ficar homogêneo, acrescentar a água ou o leite, mexer bem até ficar homogêneo, acrescentar o óleo e o fermento, mexer bem
Untar uma forma redonda de 20cm diâmetro por 10cm de altura
Levar ao forno em temperatura 180°

Observação: Para forma retangular de 30x22x10cm usar duas receitas, bater uma massa de cada vez e depois misturar as duas na forma, assar em temperatura 180°

Massa amanteigada

By Geise Camargo

Você vai precisar

2 xícaras (xícara de 240ml) de trigo
200 gramas de manteiga
1 xícara e meia de açúcar
1 xícara de leite em temperatura ambiente
1 colher (sopa) de fermento em pó royal
5 ovos
Opcional: 1 colher de sopa de baunilha

Modo de Preparo

Junte a manteiga e o açúcar na batedeira e bate em velocidade máxima até que vire um creme fofo e esbranquiçado (8 minutos)
Ainda com a batedeira ligada, adicione os ovos, incorporando de um a um, em seguida desligue a batedeira e adicione a mistura dos ovos, açúcar e manteiga, aos ingredientes secos, de forma alternada com o leite, mexa sempre com uma colher em movimentos circulares do centro pra fora

Unte a forma, colocando no fundo papel manteiga.
Distribua a massa na forma e depois leve ao forno a 180° em forno convencional.

Essa receita é para forma de 20cm diâmetro por 10cm de altura
Para forma retangular de 30x22x10cm é necessário duas receitas, bata uma de cada vez e coloque as duas juntas na forma, assar em 180°

Recheio de chocolate gourmet

By Geise Camargo

Ingredientes

3 caixas de leite condensado
3 caixas de creme de leite
3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% cacau
150 gramas de chocolate ao leite nobre
1 colher de leite em pó

Modo de preparo

Misturar todos os ingredientes na panela antes de acender o fogo
Fogo alto sempre, mexa sem parar até ficar quase ponto de brigadeiro
Essa quantidade de recheio rende 2 a 3 camadas para bolo de 20cm diâmetro



Recheio de leite ninho

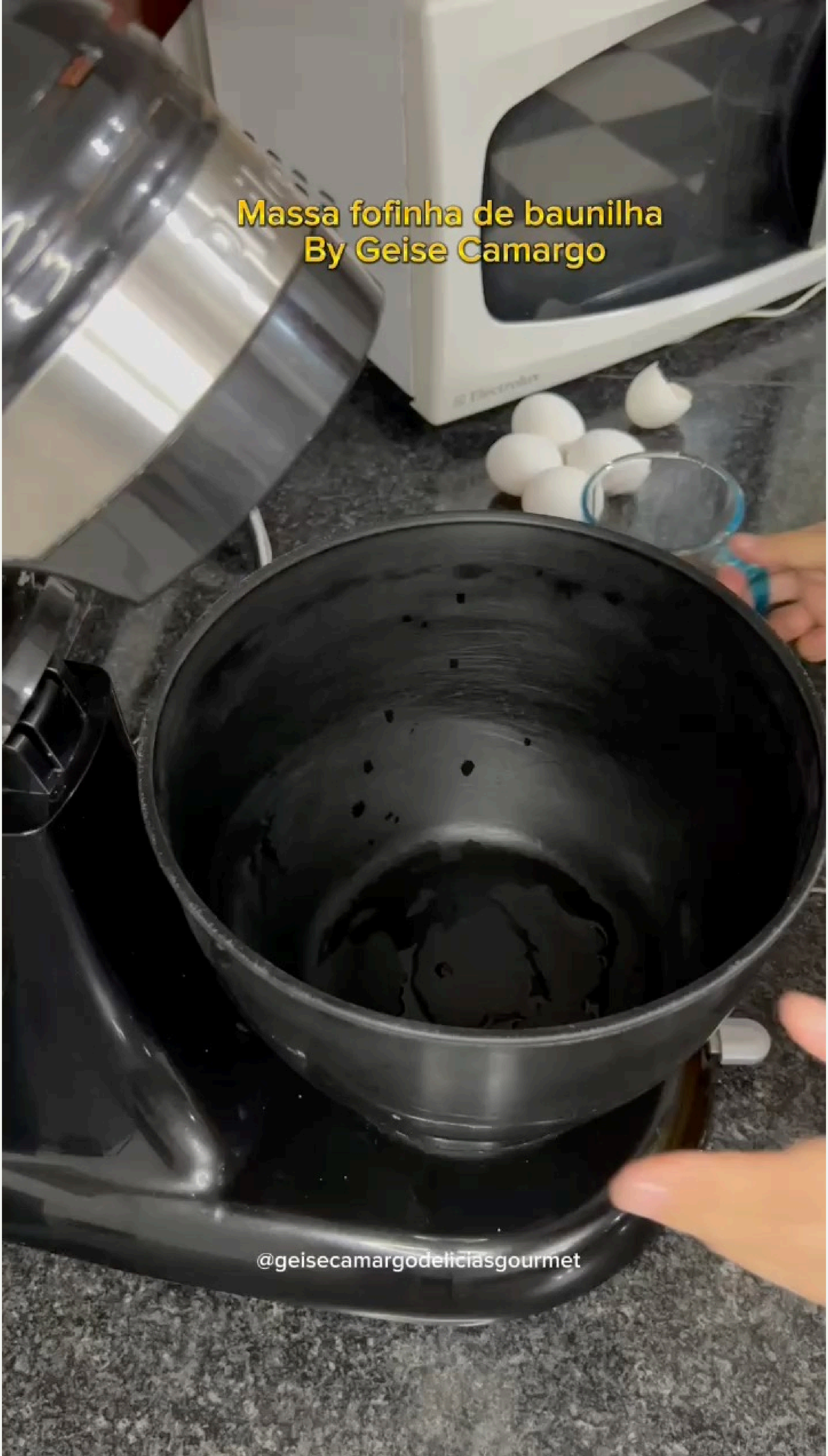
By Geise Camargo

3 caixas de leite condensado
3 caixas de creme de leite
150 gramas de chocolate branco
6 colheres (sopa) de leite em pó

Misturar tudo antes de levar ao fogo , após misturar com
o fogo alto mexa sem parar até ficar quase ponto de brigadeiro.

Esse recheio rende de 2 a 3 camadas em bolo de 20cm diâmetro.




Massa fofinha de baunilha
By Geise Camargo
@geisecamargodeliciasgourmet

Forma Redonda

Forma de 15x10cm – meia receita

Forma de 20x10cm – 1 receita

Forma de 25x10cm – 1 receita e meia

Forma de 30x10cm – 2 receitas

Forma Retangular

Forma de 30x22x10 cm – 1 receita e meia

Forma de 35x25x10cm – 2 receitas

Em caso de dúvidas sobre a massa, entrar no Instiagram da @geisecamargodeliciasgourmet e chamar pelo direct!