Taay Magno Marques

Caseiros por Amor



APRESENTAÇÃO

Olá, eu sou a culinarista e professora Taay Magno Marques
É um prazer poder te passar através dessa apostila anos de aprendizado e amor.
Com esse conteúdo você vai aprender a preparar os famosos potinhos da felicidade.
Daqui você sairá preparado para produzir e vender esse mimo em forma de doce!
É com imenso carinho e gratidão que dedico meus conhecimentos
adquiridos nessa minha caminhada a você.

"Confeitaria é mais que açúcar e ovos, é amor em forma de doce!
É sentir-se realizada com a mão dentro da massa, é o aroma da baunilha fervendo no leite que nos enlaça.
É o fermento agindo e crescendo, é essa alquimia que eu desvendo.
É no leite que condensa ou no glacê que me remenda ...
Vou amando, vou confeitando e com tudo isso vou me realizando."

Taay Magno

ANTES DE TUDO COMEÇAR...

▶ Tenha sua cozinha organizada e limpa. Isso irá te ajudar na produção.

▶ Separe as embalagens que vai usar (nesse momento você já deve ter visto várias opções no grupo a onde o material é disponíbilizado)

▶ Caso não tenha uma balança ao final dessa apostila deixo uma tabela a onde vc pode converter os ingredientes de gramas para xícaras.

▶ Todos os recheios que vão ao fogo tem o mesmo ponto de brigadeiro de colher. Assim que começar a soltar do fundo da panela está pronto.
Caso tenha dúvida vou deixar um textos no grupo explicando com mais clareza esse detalhe.

▶ Só monte os potinhos depois dos recheios e cremes já frios.

▶ Para se ter cremes e recheios gostosos é importante usar chocolate nobre em todos os preparos

▶ Todos os potinhos tem a validade de 8 dias, exceto os que levam morango natural. Esses tem a validade de 2 dias.

▶ Os potinhos podem ser mantidos na geladeira.

▶ Vamos produzir?

▶ Vamos iniciar com todas as receitas que são necessárias para a produção dos nossos potinhos

ÍNDICE

Receitas

Brigadeiro gourmet 5
Brigadeiro branco 5
Brigadeiro de ninho 6
Geleia de morango 6
Geleia de abacaxi 6
Geleia de maracujá 7
Recheio Rafaello 7
Recheio de morango 7
Recheio nhá benta 8
Creme de Ferrero Rocher 8
Creme de kitkat 9
Creme de churros 9
Creme de nozes 9
Creme de café cremoso 10
Creme de lacta 10
Creme de abacaxi 10
Ganache de chocolate 11
Brownie de chocolate 11

Montagem dos Potinhos

Potinho Kinder Bueno 12
Potinho Churros 12
Potinho Lacta 13
Potinho frutas vermelhas 13
Potinho ninho c/ Nutella 13
Potinho Kitkat 14
Potinho Creme de nozes 14
Potinho bombom de morango 14
Potinho ninho trufado 15
Potinho duo preto e branco c/ Nestlé 15
Potinho café cremoso 15
Potinho fondue de frutas 16
Potinho nutella c/ ferrero Rocher 16
Potinho Rafaello 16
Potinho Napolitano 17
Potinho brownie c/ maracujá 17
Potinho Creme de abacaxi 17
Potinho nhá benta 18

Brigadeiro gourmet

Ingredientes:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
100g de chocolate ao leite
3 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau

Preparo:

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa até dar o ponto desejado.
Deixe esfriar e use.

Taay Magno Marques
Caseiros por Amor

Brigadeiro branco

Ingredientes:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
80g de chocolate branco

Preparo:

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa até dar o ponto desejado.
Deixe esfriar e use.

Brigadeiro de ninho

Ingredientes:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
4 colheres de sopa de leite ninho.

Preparo:

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa até dar o ponto desejado.
Deixe esfriar e use.

Geleia de morango

Ingredientes:

2 Caixas de morangos picados e lavados
1 Xícara de açúcar
1/2 Xícara de água

Preparo:

Leve tudo ao fogo baixo mexendo sempre,
até chegar no ponto desejado. Média de 20 minutos em fogo baixo

Geleia de abacaxi

Ingredientes:

1 abacaxi picado
1 Xícara de açúcar
1/2 Xícara de água

Preparo:

Leve tudo ao fogo baixo mexendo sempre, até chegar no ponto desejado. Média de 20 minutos em fogo baixo.

Geleia de maracujá

Ingredientes:

Polpa de 1 maracujá
1 Xícara de água
1 Xícara de açúcar
1 Colher de sopa de maisena

Preparo:

Dissolva a maisena na água. Leve tudo ao fogo até engrossar.

Recheio Rafaello

Ingredientes:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
50g de coco ralado
40g de amêndoas picada

Preparo:

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa até dar o ponto desejado.
Deixe esfriar e use.

Recheio de morango

Ingredientes:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
3 colheres de sopa de nesquik
80g de chocolate branco

Preparo:

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa até dar o ponto desejado.
Deixe esfriar e use.

Recheio nhá benta

Ingredientes:

6 Claras
1 Xícara de água
2 Xícaras de açúcar
12g de gelatina incolor.

Preparo:

Bata as claras até ficarem firmes.
Leve a água e o açúcar ao fogo até dar ponto de bala mole (mostro no vídeo)
Dilua a gelatina incolor em 5 colheres de água. Leve ao fogo para derreter.
Com a batedeira ligada coloque fio a fio a calda de água c/ açúcar e em seguida a gelatina.
Bato por mais 2 minutos. Se desejar acrescente essência de amêndoas

Creme de Ferrero Rocher

Ingredientes:

400g de Brigadeiro gourmet pronto
50g de Nutella
50g de creme de leite
3 unidades de Ferrero Rocher picado

Preparo:

Junte todos os ingredientes em uma vasilha e misture até que fique homogêneo.

Creme de kitkat

Ingredientes:

400g de Brigadeiro gourmet pronto
50g de creme de leite
3 Kitkats triturados.

Preparo:

Junte todos os ingredientes em uma vasilha e misture até que fique homogêneo.

Creme de churros

Ingredientes:

400g de Brigadeiro branco pronto
50g de creme de leite
1 colher de sopa de canela em pó

Preparo:

Junte todos os ingredientes em uma vasilha e misture até que fique homogêneo.

Creme de nozes

Ingredientes:

400g de Brigadeiro branco pronto
50g de creme de leite
60g de nozes trituradas

Preparo:

Junte todos os ingredientes em uma vasilha e misture até que fique homogêneo.

Creme de café cremoso

Ingredientes:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
60g de chocolate meio amargo
1 colher de sopa de café solúvel

Preparo:

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa até dar o ponto desejado.
Deixe esfriar e use.

Creme de lacta

Ingredientes:

400g de brigadeiro Branco pronto.
50g de creme de leite
100g de chocolate lacta picado

Preparo:

Junte todos os ingredientes em uma vasilha e misture até que fique homogêneo.

Creme de abacaxi

Ingredientes:

400g de brigadeiro branco pronto.
50g de creme de leite
100g de geleia de abacaxi

Preparo:

Junte todos os ingredientes em uma vasilha e misture até que fique homogêneo.

Ganache de chocolate

Ingredientes:

400gm de chocolate
200g de creme de leite

Preparo:

Derreta o chocolate em banho maria ou no microondas de 30 em 30 segundos.
Misture o creme de leite e use.

Brownie de chocolate

Ingredientes:

200gr de manteiga sem sal
1 Xícara de açúcar
230gr de chocolate ao leite de boa qualidade
1 xícara mais 2 colheres de sopa de farinha de trigo
4 colheres de sopa de cacau em pó
4 ovos em temperatura ambiente

Taay Magno Marques
Caseiros por Amor

Preparo:

Adicione os ovos, manteiga derretida e misture. Peneire o açúcar, farinha de trigo, e chocolate em pó e misture. Junte o chocolate meio amargo derretido e misture bem. Se desejar coloque nozes no final e misture.
Unte uma forma tamanho pequeno/médio (21x21x3,5) com manteiga e farinha e coloque a massa.
Pré aqueça o forno e leve para assar a 180º C por mais ou menos 30 minutos.
Espere esfriar para cortar.

MONTAGEM DOS POTINHOS

Após ter as receitas prontas é a hora da montagem de cada potinho.
Expliquei em detalhes o passo a passo da montagem de cada potinho da felicidade.

Potinho Kinder Bueno

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Brigadeiro de Ninho
- Nutella
- Pedaços de Kinder Picado
- Brigadeiro de Ninho
- Nutella

Finalize com pedaços de Kinder picado.



Potinho Churros

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Brigadeiro branco
- Creme de churros
- Pedaços de chocolate branco nobre
- Creme de churros
- Doce de leite

Finalize polvilhando canela em pó.

Potinho Lacta

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Brigadeiro de gourmet
- Creme de lacta
- Pedaços de chocolate lacta picados
- Brigadeiro gourmet
- Creme de lacta

Finalize com pedaços do chocolate lacta

Potinho frutas vermelhas

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Brigadeiro branco
- Geleia de frutas vermelhas
- Ganache de chocolate
- Chocolate nobre picado
- Geleia de frutas vermelhas

Finalize com pedaços de morango

Potinho ninho c/ Nutella

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Brigadeiro de Ninho
- Nutella
- Pedaços de chocolate branco e preto
- Brigadeiro de Ninho
- Nutella

Finalize com pedaços de chocolate picado

Potinho Kitkat

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Creme de kitkat
- brigadeiro branco
- Pedaços de kitkat picado
- Creme de kitkat
- Brigadeiro branco

Finalize com pedaços de Kitkat picado.

Potinho Creme de nozes

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Creme de nozes
- Brigadeiro branco
- Pedaços de nozes picada
- Creme de nozes

Finalize com pedaços de nozes picadas.

Potinho bombom de morango

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Brigadeiro branco
- brigadeiro preto
- Pedaços de morango picado
- Brigadeiro de preto
- Pedaços de chocolate picado
- Brigadeiro branco

Finalize com pedaços de morango

Potinho ninho trufado

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Brigadeiro de Ninho
- Ganache de chocolate
- Pedaços de chocolate ao leite picado
- Brigadeiro de Ninho
- Nutella

Finalize polvilhando leite ninho

Potinho duo preto e branco c/ Nestlé

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Brigadeiro preto
- Brigadeiro branco
- Pedaços de chocolate Nestlé picado
- Brigadeiro de preto
- Brigadeiro branco

Finalize com pedaços de chocolate Nestlé.

Potinho café cremoso

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Brigadeiro branco
- Creme de café
- Pedaços de chocolate picado
- Brigadeiro de branco
- Creme de café

Finalize com pedaços de chocolate picado.

Potinho fondue de frutas

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Ganache
- Morango picado
- Kiwi picado
- Uvas sem caroço
- Ganache de chocolate

Finalize com pedaços de chocolate picado.

Potinho nutella c/ ferrero Rocher

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Creme de Ferrero Rocher
- Nutella
- Pedaços de Ferrero Rocher
- Creme de Ferrero Rocher
- Nutella

Finalize com pedaços de Ferrero Rocher

Potinho Rafaello

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Creme Rafaello
- Coco fresco
- Pedaços de amêndoas
- Creme Rafaello
- Coco fresco

Finalize com pedaços de amêndoas.

Potinho Napolitano

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Brigadeiro branco
- Recheio de morango
- Brigadeiro gourmet
- Pedaços de chocolate branco e preto picados
- Brigadeiro branco
- Brigadeiro gourmet
- Recheio de morango

Finalize com pedaços de chocolate picado

Potinho brownie c/ maracujá

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Brigadeiro gourmet
- Geleia de maracujá
- Pedaços de brownie picado
- Brigadeiro gourmet
- Geleia de maracujá

Finalize com pedaços de brownie picado

Potinho Creme de abacaxi

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Creme de abacaxi
- Brigadeiro branco
- Pedaços de chocolate branco picado
- Brigadeiro branco
- Creme de abacaxi

Finalize com pedaços de Kinder picado.

Potinho nhá benta

Coloque os recheios em um saco de confeitar e intercale os seguintes sabores:

- Recheio de nhá benta
- Ganache de chocolate
- Pedaços de chocolate picados
- Recheio de nhá benta
- Ganache chocolate

Finalize com pedaços de chocolate picado.

COMO MEDIR GORDURAS SÓLIDAS

Para medir manteiga, margarina, gordura vegetal na xícara, encha toda a xícara comprimindo com a ajuda de uma colher, depois passe uma faca por cima para tirar o excesso.



EQUIVALÊNCIAS DE PESOS E MEDIDAS

(XÍCARAS, COLHERES, ML E GRAMAS)

FARINHA DE TRIGO	AÇÚCAR	LÍQUIDOS	CHOCOLATE EM PÓ
1 xícara – 120 g 1/2 xícara – 60 g 1/3 xícara – 40 g 1/4 xícara – 30 g 1 colher (sopa) – 7 g	1 xícara – 160g 1/2 xícara – 90 g 1/3 xícara – 60 g 1/4 xícara – 45 g 1 colher de sopa – 10g 1 colher de chá – 3,5g	1 xícara de chá – 240 ml 1/2 xícara de chá – 120 ml 1/3 xicara de chá – 80 ml 1/4 xícara de chá – 60 ml 1 colher de sopa – 15 ml 1 colher de chá – 5 ml	1 xícara – 90 g 1/2 xícara – 45 g 1/3 xícara – 30 g 1/4 xícara – 20 g 1 colher sopa – 6 g 1 colher chá – 2 g
FUBÁ	**MANTEIGA OU GORDURA**	**COCO RALADO**	**MEL**
1 xícara – 120 g 1 colher de sopa – 7,5 g 1 colher de chá – 2,5 g	1 xícara – 200 g 1/2 xícara – 100 g 1/3 xícara – 65 g 1 colher de café – 1/2 colher de chá	1 xícara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	1 xícara – 300 g 1 colher de sopa – 18 g 1 colher de chá – 6 g
POLVILHO	**AMIDO DE MILHO**	**QUEIJO RALADO**	**FERMENTO EM PÓ**
1 xícara – 150 g 1 colher de sopa – 9 g 1 colher de chá – 3 g	1 xícara – 150 g 1 colher de sopa 9 g 1 colher de chá 3 g	1 xícara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	1 colher de chá cheia – 10 g
FARINHA DE MANDIOCA	**FARINHA DE ROSCA**	**AVEIA**	**ARROZ**
1 xícara – 150 g 1 colher de sopa – 9 g 1 colher de chá – 3 g	1 xícara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	1 xicara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	1 xícara – 200 g
AMÊNDOAS, NOZES, CASTANHAS	**SAL**	1 colher de chá – 5 ml 1 lata de leite condensado – 395 g 1 lata de creme de leite – 300 g 1 caixinha de creme de leite – 200 g 1 vidro de leite de coco – 200 ml	
1 xícara – 140 g	1 colher de sopa – 20 g 1 colher de café – 5 g		

Caseiros por Amor