Clube de Revistas

Que Delícia

DOCES



BOLO MIL FOLHAS COM MOUSSE DE MORANGO | PÁG.4

66 RECEITAS

RECEITAS IRRESISTÍVEIS: CUPCAKES, BROWNIE, BOLOS, PÃO DE MEL E MUITO MAIS!

CLUBE DE

REVISTAS



Entre em nosso grupo no Telegram t.me/clubederevistas

Clique aqui!

Tenha acesso as principais revistas do Brasil de forma gratuita!

Que Delícia ed97 / 7908132068104
Clube de Revistas

Adoce sua vida!

Já imaginou um paraíso de sobremesas deliciosas? É exatamente o que você vai encontrar neste livro. Tudo para você fazer a festa aí na sua casa ou mesmo para aumentar a renda! Aprenda a preparar deliciosas receitas de bolos, tortas, cupcakes trufas e muito mais! Ah! Não poderia faltar aquelas dicas poderosas para você arrasar na hora de fazer essas delícias. Aprenda truques incríveis para decorar seus cupcakes, como marmorizar e derreter o chocolate e segredinhos para fazer o bolo perfeito.

Está esperando o que para colocar a mão na massa?

A Redação

GRUPO EDICASE
NEGÓCIOS EDITORIAIS

Direção Geral
Joaquim Carqueijó

Gerência Executiva
Janaína Mendonça

Novos Negócios
Wesley Lopes

Gerência de Circulação
Marco Marcondes

Assessoria de Circulação
Wellington Oliveira

Equipe Administrativa Financeira
Débora Sampei, Simone Reinhardt, Elisiane Freitas, Yandra Peres, Gleice Carvalho e Pedro Moura

Supervisão de Operação
Manoel Moura

Distribuição em Bancas
DINAP Ltda. Distribuidora Nacional de Publicações

Nos acompanhe nas redes sociais!
portaledicase

CASE EDITORIAL

Publisher
Joaquim Carqueijó

Direção Editorial
Gabriela Magalhães

Equipe Comercial
Sidney Almeida, Vanusa Batista e Cristina Quintão

Produção Gráfica
Maylene Rocha

Mídias Digitais
Clausilene Lima

Atendimento ao Leitor
Redação
atendimento@edicase.com.br

Vendas no Atacado
(11) 98265-0223
vanusa@edicase.com.br

ESTÚDIO GAMA

Direção de Conteúdo
Gabriela Magalhães

Equipe de Redação
Matilde Freitas (MTB 67769/SP), Fernanda Paraizo e Saula Lima

Revisão
Mayra Napoli (MTB 60280/SP)

Chefe de Arte
Tami Oliveira

Equipe de Arte
Julio Cesar Prava, Lais Magalhães, Ligia Fagundes, Manu Lopes e Robson Araújo

Portal EdiCase!
Conteúdos especializados sobre Saúde e Bem-Estar, Entretenimento, Educação, Beleza, Culinária, Astrologia, Pets e muito mais! Tudo isso em um clique!
www.portaledicase.com

Para anunciar:
LeMídia
(11) 3078-5840
atendimento@lemidia.com

Editora Filiada
ANER
www.aner.org.br

Proibida a reprodução total ou parcial sem prévia autorização da editora.

Prestigie o jornaleiro: compre sua revista na banca

Imagens meramente ilustrativas
Créditos: Shutterstock

ACESSE NOSSA LOJA EM
loja.portaledicase.com

Brownie

Ingredientes

- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó 50%
- 4 ovos
- 2 ½ xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal (200 g)
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (café) de café
- 2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo picadinho
- 1 xícara (chá) de amêndoas

Modo de preparo

Em um recipiente, misture a farinha de trigo com o chocolate em pó e reserve. Bata bem os ovos com o açúcar na batedeira até formar um creme branco. Acrescente a manteiga, o sal, o café, a mistura de farinha com chocolate e mexa bem até ficar homogêneo. Despeje a massa em uma forma untada e forrada com papel-manteiga. Salpique os pedaços de chocolate amargo e as amêndoas. Leve para assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 25 minutos. Sirva com sorvete de creme.

Tempo de preparo:
40 minutos

Rendimento:
1 assadeira nº 2

Grau de dificuldade:
fácil

Bolo mil folhas de chocolate

Ingredientes

- 200 g de chocolate meio amargo derretido
- 100 g de chocolate ao leite derretido
- 1 colher (sopa) de licor de cacau (opcional)
- 1 ½ caixinha de creme de leite
- 1 ½ xícara (chá) de chantilly batido
- Placas de massa folhada pronta e assada

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
4 fatias

Grau de dificuldade:
médio

Modo de preparo

Empregue aos chocolates derretidos o licor e, aos poucos, o creme de leite, até obter um creme liso. Espere esfriar e adicione com delicadeza o chantilly batido.

Montagem

Monte camadas alternadas de massa folhada, mousse de chocolate, massa folhada, chantilly e massa folhada. Decore com cacau em pó 100%.



Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
4 fatias

Grau de dificuldade:
médio

Bolo mil folhas com mousse de morango

Ingredientes

- 300 g de chocolate branco derretido
- 1 colher (sopa) de pasta de morango (vendida em lojas do ramo) ou pó para sorvete sabor morango
- 2 gotas de corante alimentício vermelho
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 ½ xícara (chá) de chantilly batido
- Placas de massa folhada pronta e assada

Modo de preparo

Empregue ao chocolate derretido o pó ou a pasta, o corante e o creme de leite. Misture bem e, depois de frio, adicione o chantilly batido.

Montagem

Monte camadas alternadas de massa, mousse de morango e chantilly. Decore com açúcar impalpável.

Cupcake de iogurte com mousse de morango

Ingredientes

- 3 ovos inteiros
- 1 copo de iogurte natural
- 1 copo de óleo
- 2 colheres (sopa) de geleia de morango
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento

Para mousse de morango

- ½ xícara (chá) de geleia de morango
- ½ xícara (chá) de creme de leite
- ½ xícara (chá) de leite condensado
- 1 xícara (chá) de chantilly batido

Modo de preparo

Bata no liquidificador os quatro primeiros ingredientes, até obter um creme liso e leve. Despeje o creme em uma bacia, misturando com delicadeza a farinha de trigo já com o açúcar e o fermento, resultando em uma massa lisa. Leve para assar em forminhas próprias, por, em média, 15 minutos, ou até ficarem assados, em forno a 180 °C.

Mousse de chocolate

Misture os três primeiros ingredientes, apenas com o auxílio de um fouet. Adicione então o chantilly; decore e recheie os cupcakes com a mousse.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 cupcakes grandes

Grau de dificuldade:
fácil

Cupcake de banana, nozes e canela

Ingredientes

- 180 g de farinha de trigo sem fermento
- 180 g de açúcar refinado
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 100 g de nozes ligeiramente trituradas
- 3 ovos inteiros
- 2 bananas nanicas amassadas
- 1 colher (sobremesa) de baunilha
- 120 ml de óleo

Para mousse de chocolate

- 200 g de chocolate blend
- 1 colher (café) de mel
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 ½ xícara (chá) de chantilly batido

Modo de preparo

Em uma vasilha, misture os ingredientes secos e, em outra, os outros ingredientes. Preaqueça o forno por, aproximadamente, 5 minutos a 180 °C. Incorpore os ingredientes secos aos demais ingredientes, até que se forme uma massa homogênea. Leve para assar no forno preaquecido por uma média de 15 minutos, ou até que os cupcakes estejam dourados e assados.

Mousse de chocolate

Empregue ao chocolate já derretido o mel e, aos poucos, o creme de leite, misturando sempre, até que se obtenha um creme liso e leve. Espere esfriar e adicione então o chantilly batido. Coloque o creme em mangas de confeitar bolo e faça decorações a gosto. Para rechear os cupcakes, basta fazer uma cavidade em cada um deles e empregar um pouco da mousse. Mantenha-os em geladeira após a aplicação da mousse.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 cupcakes grandes ou 40 pequenos, em média

Grau de dificuldade:
fácil

Cupcake de chocolate com mousse de cappuccino

Ingredientes

- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ¼ de xícara (chá) cacau em pó 100%
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (café) de sal
- 1 ovo grande
- ½ xícara (chá) de açúcar mascavo
- ½ xícara (chá) de açúcar cristal
- ½ xícara (chá) de leite
- ½ de xícara (chá) de café forte
- ½ xícara (chá) de margarina sem sal derretida

Para mousse de cappuccino

- 300 g de chocolate branco
- 2 colheres (sopa) de pó para cappuccino
- 1 pitada de canela em pó
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 ½ xícara (chá) de chantilly batido

Modo de preparo

Separe os ingredientes secos. À parte, misture os demais ingredientes e junte-os aos secos. Mexa com o auxílio de um fouet e leve para assar em forminhas próprias.

Mousse de cappuccino

Empregue ao chocolate derretido o pó para cappuccino e a canela em pó. Misture bem e, aos poucos, empregue o creme de leite, mexendo sempre, até atingir cremosidade. Espere esfriar, adicione o chantilly batido e utilize para os recheios e para as decorações.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 cupcakes grandes

Grau de dificuldade:
fácil

Cupcake de milho com mousse

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de milho-verde
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (sopa) de fermento

Para mousse de milho-verde

- 300 g de chocolate branco
- 1 pitada de canela (opcional)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor milho-verde
- 1 ½ xícara (chá) de chantilly batido

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve para assar em forminhas próprias.

Mousse de milho

Empregue ao chocolate derretido o pó de sorvete, a canela e, aos poucos, o creme de leite, até obter um creme liso e leve. Espere esfriar e adicione então o chantilly batido. Utilize para rechear e decorar os cupcakes, conservando em geladeira.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
15 cupcakes grandes

Grau de dificuldade:
fácil

Cupcake com mousse de chocolate e cereja

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
4 fatias

Grau de dificuldade:
médio

Ingredientes

- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ¼ de xícara (chá) de cacau em pó 100%
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (café) de sal
- 1 ovo grande
- ½ xícara (chá) de açúcar mascavo
- ½ xícara (chá) de açúcar cristal
- ½ xícara (chá) de leite
- ⅓de xícara (chá) de café forte
- ½ xícara (chá) de margarina sem sal derretida

Mousse de chocolate com cerejas

- 300 g de chocolate ao leite derretido
- 2 colheres (sopa) de calda de cerejas
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 ½ xícara (chá) de chantilly batido

Modo de preparo

Separe os ingredientes secos. À parte, misture os demais ingredientes e junte, então, aos secos. Misture com o auxílio de um fouet e leve para assar em forminhas próprias.

Mousse de chocolate com cereja

Empregue ao chocolate derretido a calda de cerejas e o creme de leite. Misture bem e, depois de frio, adicione o chantilly batido. Recheie e decore os cupcakes com a mousse de chocolate, acrescente cerejas a gosto. Mantenha em geladeira.



Cupcake de iogurte com dois mousses

Ingredientes

- **3 ovos inteiros**
- **1 copo de iogurte natural**
- **1 copo de óleo**
- **2 colheres (sopa) de geleia de morango**
- **2 xícaras (chá) de farinha de trigo**
- **2 xícaras (chá) de açúcar**
- **1 colher (sopa) de fermento**

Para mousse de chocolate branco

- **300 g de chocolate branco derretido**
- **1 colher (sopa) de conhaque (opcional)**
- **1 caixinha de creme de leite**
- **1 ½ xícara (chá) de chantilly batido**

Para mousse de chocolate

- **300 g de chocolate branco derretido**
- **1 colher (sopa) de conhaque (opcional)**
- **1 caixinha de creme de leite**
- **1 ½ xícara (chá) de chantilly batido**

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 cupcakes

Grau de dificuldade:
fácil

Modo de preparo

Bata no liquidificador os quatro primeiros ingredientes, até obter um creme liso e leve. Despeje o creme em um vasilhame, acrescentando com delicadeza a farinha de trigo já misturada com o açúcar e o fermento. Misture bem. Leve para assar em forno a 180 °C em forminhas próprias, por, em média, 15 minutos, ou até que estejam assados.

Mousse de chocolate branco

Empregue ao chocolate derretido o conhaque e o creme de leite. Misture bem, espere esfriar e acrescente o chantilly batido.

Mousse de chocolate

Empregue aos chocolates derretidos o conhaque e, aos poucos, o creme de leite, até obter um creme liso. Espere esfriar e adicione com delicadeza o chantilly batido.

Montagem

Recheie os cupcakes com um dos recheios a cima. Coloque um pouco de cada mousse em um saco para confeitar bolos e decore.



Clube de Revistas

Cupcake de limão com mousse verdinha

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 copo de iogurte natural
- 1 pacote de mistura para bolo de limão
- 1 pacote de gelatina sabor limão

Para mousse verdinha

- 300 g de chocolate branco derretido
- 1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor limão galego
- 3 gotas de corante alimentício verde
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 ½ xícara (chá) de chantilly batido

Modo de preparo

Bata no liquidificador os três primeiros ingredientes. Em seguida, empregue a mistura para bolo e a gelatina, até obter um creme liso. Leve para assar em forminhas próprias para cupcakes, em forno a 180 °C.

Mousse verdinha

Empregue ao chocolate derretido o pó para sorvete, o corante e o creme de leite. Misture bem, espere esfriar e adicione o chantilly batido. Utilize para rechear e decorar os cupcakes.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
15 cupcakes

Grau de dificuldade:
fácil

Cupcake de limão ao chocolate branco

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 copo de iogurte natural
- 1 pacote de massa para bolo de limão
- 1 pacote de gelatina sabor limão

Para mousse de chocolate branco

- 300 g de chocolate branco
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 ½ xícara (chá) de chantilly batido

Modo de preparo

Bata no liquidificador os três primeiros ingredientes. Em seguida, empregue a mistura para bolo e a gelatina, até obter um creme liso. Leve para assar, em forno preaquecido a 180 °C, em forminha própria para cupcakes.

Mousse de chocolate branco

Empregue ao chocolate derretido o mel e, aos poucos, o creme de leite, até obter um creme liso e leve. Acrescente, por último, o chantilly batido. Use para decorar e rechear os cupcakes e, caso queira, jogue raspinhas de limão por cima.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
15 cupcakes grandes

Grau de dificuldade:
fácil

Cupcake com mousse de chocolate branco

Ingredientes

- 300 g de chocolate branco derretido
- 1 colher (sopa) de conhaque (opcional)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 ½ xícara (chá) de chantilly batido
- 1 receita de cupcake de chocolate

Modo de preparo

Empregue ao chocolate derretido o conhaque e o creme de leite. Misture bem, espere esfriar e acrescente então o chantilly batido. Utilize para rechear e decorar o cupcake.



Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 cupcakes

Grau de dificuldade:
fácil

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
15 cupcakes

Grau de dificuldade:
fácil

Cupcake de baunilha com mousse de morango

Ingredientes

- 125 g de farinha de trigo
- 125 g de açúcar
- 125 g de manteiga
- 2 ovos
- ½ colher (chá) de baunilha
- 1 colher (chá) de fermento
- 2 colheres (sopa) de leite

Para mousse de morango

- 300 g de chocolate branco derretido
- ½ xícara (chá) de geleia de morango
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 ½ xícara (chá) de chantilly batido

Modo de preparo

Junte todos os ingredientes, exceto o leite e o fermento, e bata na batedeira. Por último, acrescente o leite e o fermento e mexa com uma colher ou um fouet. Disponha 15 forminhas de papel em uma assadeira e coloque massa até a metade de cada uma. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C, até que estejam dourados. Deixe esfriar.

Mousse de morango

Empregue ao chocolate derretido a geleia de morango e o creme de leite. Misture bem e, em seguida, adicione o chantilly batido. Utilize a mousse para rechear e decorar os cupcakes.

Pão de mel prático

Ingredientes

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de açúcar mascavo
- ¼ xícara de chá de chocolate em pó 50%
- 1 colher de café de cravo em pó
- 1 colher de sobremesa de canela em pó
- 1 colher de café de fermento em pó
- 1 colher de sobremesa de bicarbonato
- 1 colher de sopa de margarina derretida
- ½ xícara de chá de mel
- 1 xícara de chá de leite
- 1 ovo

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes secos e em outro recipiente faça o mesmo com a margarina, o mel, o leite e o ovo. Depois junte as duas misturas, mexendo sempre com o auxílio de um fouet, para dar leveza a massa. Coloque em assadeira untada e enfarinhada ou em forminhas individuais próprias para pães de mel. Leve para assar por aproximadamente 15 minutos. Retire do forno em seguida e espere esfriar, recheie e depois banhe na cobertura fracionada que pode ser ao leite, meio amargo ou blend.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
fácil

Pão de mel bombom marmorizado

Ingredientes

- 400 g de chocolate branco derretido
- ½ xícara de chá de geleia de maracujá
- 4 gotas de corante amarelo
- 4 gotas de essência de maracujá
- Creme de leite o suficiente

Modo de preparo

Empregue ao chocolate derretido os demais ingredientes. Adicione por último o creme de leite, até que se obtenha um creme liso e leve. Deixe esfriar e em seguida empregue ½ xícara de chá de chocolate meio amargo picadinho, misture e utilize o recheio. Banhe um a um na cobertura fracionada;

Tempo de preparo:
40 minutos

Rendimento:
15 pães de mel

Grau de dificuldade:
fácil

Pão de mel com cerveja

Ingredientes

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de leite
- ½ xícara de chá de manteiga
- 1 xícara de chá de mel
- 1 xícara de chá de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de bicarbonato em pó
- 1 colher de sopa de café solúvel
- ½ xícara de chá de cerveja
- 2 colheres de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de cravo-da-índia em pó

Modo de preparo

Peneire os ingredientes secos separados dos demais ingredientes. Misture tudo e mexa rapidamente para que fique uma massa lisa. Leve para assar em forminhas untadas e enfarinhadas. Depois que todos estiverem assados, frios e recheados, banhe na cobertura fracionada no sabor desejado.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
30 pães de mel

Grau de dificuldade:
fácil

Pão de mel rústico

Ingredientes

- 300 g de mel
- 100 g de açúcar mascavo peneirado
- 50 g de farinha de amêndoas
- 30 ml de suco de laranja espremido e coado na hora
- 30 ml de suco de limão espremido e coado na hora
- 1 colher de chá de cacau em pó
- 1 colher de sobremesa de canela em pó
- 1 colher de café de cravo em pó
- 50 g de margarina de uso geral
- 1 ovo médio ligeiramente batido
- 1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio
- 1 colher de sopa de água gelada
- 425 g de farinha de trigo sem fermento
- 100 g de chocolate meio amargo picado

Modo de preparo

Em uma panela aqueça rapidamente o mel, junte o açúcar mascavo, a farinha de amêndoas, os sucos, o cacau, as especiarias e envolva bem. Em seguida, acrescente os demais ingredientes e agregue a farinha de trigo, aos poucos, envolvendo bem até obter uma massa homogênea. Porém ainda "grudenta". Junte o chocolate e envolva bem. Distribua a massa em um refratário retangular grande, espere esfriar, cubra com um plástico filme e leve à geladeira, de preferência, até o dia seguinte. Após este período, faça bolinhas e disponha num tabuleiro forrado com papel manteiga. Achate levemente com os dedos, cada bolinha e leve para assar em forno pré-aquecido. Deixe esfriar, banhe os pães de mel na cobertura fracionada e decore a gosto.



Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
30 pães de mel

Grau de dificuldade:
fácil

Pão de mel com café

Ingredientes

- 1 xícara de chá de leite condensado
- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de cravo torrado e moído
- 1 colher de chá (rasa) de café solúvel
- 1 xícara de chá de mel
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de chá (rasas) de fermento em pó
- 2 colheres de chá (rasas) de bicarbonato

Modo de preparo

Misture bem os 6 primeiros ingredientes. Peneire juntamente a farinha, o fermento, o bicarbonato e acrescente à primeira mistura, mexendo bem, até atingir a consistência lisa. Disponha nas forminhas e leve-os para assar. Deixe esfriar, recheie e banhe na cobertura fracionada no sabor desejado.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
fácil

Pão de mel de panela

Ingredientes

- 300 g de mel
- 100 g de açúcar mascavo peneirado
- 50 g de farinha de amêndoas
- 30 ml de suco de laranja espremido e coado na hora
- 30 ml de suco de limão espremido e coado na hora
- 1 colher de chá de cacau em pó
- 1 colher de sobremesa de canela em pó
- 1 colher de café de cravo em pó
- 50 g de margarina uso geral
- 1 ovo médio ligeiramente batido
- 1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio
- 1 colher de sopa de água gelada
- 425 g de farinha de trigo sem fermento
- 100 g de chocolate meio amargo picado

Modo de preparo

Em uma panela aqueça rapidamente o mel, junte o açúcar mascavo, a farinha de amêndoas, os sucos, o cacau, as especiarias e envolva bem. Em seguida acrescente os demais ingredientes e agregue a farinha de trigo, aos poucos, envolvendo bem até obter uma massa homogênea, porém ainda "grudenta". Junte o chocolate e envolva bem. Distribua a massa em um refratário retangular grande, espere esfriar, cubra com um plástico filme e leve à geladeira, de preferência, até o dia seguinte. Após este período, faça bolinhas e disponha num tabuleiro forrado com papel manteiga. Achate levemente com os dedos, cada bolinha e leve para assar em forno preaquecido. Deixe esfriar e banhe os pães de mel na cobertura fracionada. Decore a gosto.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
fácil

Flor craquelada ao pão de mel

ingredientes

- **Forma em formato de flor**
- **Cobertura fracionada, branca, tingida com 4 gotas de corante cor-de-rosa**
- **Pó dourado alimentício**
- **Massa de pão de mel prático assado**
- **Doce de leite para recheio**

Modo de preparo

Coloque uma camada da cobertura fracionada já tingida na forminha, vire para retirar o excesso. Leve à geladeira por 1 ou 2 minutos, para secar levemente. Com o auxílio de um palito, faça riscos por dentro da forma, no próprio chocolate e coloque pó dourado por dentro. Retire o excesso do pó, passe outra camada de cobertura e leve novamente à geladeira para secar. Em seguida empregue o doce de leite, e pedacinhos da massa de pão de mel. Cubra com a cobertura fracionada e leve à geladeira até que embace a forma. Desenforme e utilize para montar caixinhas de presentes, lembrancinhas, etc.

Tempo de preparo:
40 minutos

Rendimento:
10 flores

Grau de dificuldade:
fácil



Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
fácil

Pão de mel para café

Ingredientes

- Receita do pão de mel prático
- Cobertura fracionada de chocolate ao leite, meio amargo, blend ou branco
- flocos de arroz
- uvas-passas
- damascos
- cerejas em calda

Modo de preparo

Leve a massa para assar em formas próprias para pães, untada e enfarinhada. Após este período, deixe esfriar por completo e banhe com a cobertura fracionada. Decore com ele ainda molhado, utilizando flocos de arroz, uvas-passas, damascos e cerejas em calda. Se preferir, apenas banhe com a cobertura. É ideal para acompanhar cafés, capuccinos, chás, chocolate quente, ou em dias quentes, com deliciosos sucos.

Pão de mel trufado com banana

ingredientes

- **Massa de pão de mel prático ou outra de sua escolha**
- **Formas para chocolate com formatos de pão de mel (podem ser quadradas, redondas, etc.)**
- **Cobertura fraiconada, branco e ao leite**
- **Corante alimentício na cor desejada**

Recheio trufado de banana e canela

- **300g de chocolate branco derretido**
- **½ xícara de chá de doce de banana (feito a gosto)**
- **4 gotas de essência de banana**
- **Creme de leite o suficiente**
- **Canela em pó**

Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes. Empregue por último o creme de leite até atingir a cremosidade. Espere esfriar e utilize.

Montagem

Tinja a cobertura fracionada branca na cor desejada, passe com o auxílio de uma colher na forminha, manchando apenas. Em seguida coloque a cobertura fracionada ao leite, retire o excesso e leve à geladeira até secar. Depois empregue o recheio trufado até a metade da forma, coloque pedacinhos de massa de pão de mel e leve à geladeira até embaçar. Retire e utilize para vender por unidade, em caixinhas, etc.



Pão de mel trufado de café

Ingredientes

- **Receita de pão de mel de café**

Recheio trufado

- **300g de chocolate branco derretido**
- **1 colher de sopa de café solúvel**
- **4 gotas de essência de café**
- **Creme de leite o suficiente para atingir a cremosidade**

Modo de preparo

Empregue ao chocolate derretido os demais ingredientes, deixando por último o creme de leite que deve ser empregue aos poucos, mexendo sempre, até que se obtenha um creme liso e leve. Espere esfriar e recheie cada pão de mel, banhando um a um na cobertura fracionada



Pão de mel gelado

Ingredientes

- **Massa de pão de mel prático**

Calda

(para 20 pães de mel)
- **½ litro de leite**
- **11/2 colher de sopa de chocolate em pó 50%**
- **2 colheres de sopa de açúcar**
- **1 colher de sopa de licor de chocolate (opcional)**

Recheio de cereja

- **200 g de chocolate ao leite derretido**
- **1 pitada de cravo em pó**
- **1 pitada de canela em pó**
- **1 colher de sopa de calda de cerejas**
- **Creme de leite o suficiente para atingir a cremosidade**
- **½ xícara de chá de cerejas picadinhas**

Modo de preparo

Leve a massa para assar em forminhas individuais, ou em assadeira untada e enfarinhada. Após assado, utilize de cortadores para dar formatos aos pães (quando assados em assadeiras). Passe recheio nos pães quando já estiverem frios, e banhe um a um na calda. Após banhar na calda, coloque por cima, chocolate ralado. Embrulhe em papel próprio para pães de mel e os mantenha em geladeira, lembrando de servi-los sempre quando estiverem gelados.Validade média de 7 dias.

Calda

Ferva os três primeiros ingredientes, desligue o fogo e empregue o licor. Deixe esfriar e banhe os pães um a um. Em seguida disponha-os no papel próprio e salpique o chocolate ralado. Embrulhe e mantenha na geladeira.

Recheio de cereja

Empregue ao chocolate derretido, o cravo, a canela, a calda da cereja e adicione aos poucos o creme de leite, misture bem. Se ainda não estiver cremoso, empregue mais creme de leite e misture. Por último empregue cerejas picadas. Utilize depois de frio.



Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
médio

Pão de mel colmeia



Ingredientes

- **Massa de pão de mel prático**

Recheio trufado tradicional com passas ao rum

- **200 g de chocolate sabor ao leite**
- **1 colher de sopa de mel**
- **creme de leite suficiente para atingir cremosidade**
- **½ xícaras de chá de uvas-passas, deixadas de molho no rum durante todo um dia, escorridas e secas**

Modo de preparo

Depois de confeccionada a massa, leve para assar em forminhas individuais ou em assadeira, conforme o de costume, espere esfriar, recheie, e banhe, utilizando de pedaços de plástico bolha, limpos e novos. Passe a cobertura fracionada no plástico bolha, cortado em formato redondo para facilitar, empregue o plástico no pão de mel, e deixe secar, assim que secar, retire o plástico, coloque as abelhinhas comestíveis e embale em saquinhos transparentes.

Empregue ao chocolate derretido, o mel e o creme de leite aos poucos, até que atinja a cremosidade, por último empregue as uvas-passas, já curtidas no rum, misture, espere esfriar e utilize.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
médio

Pão de mel trufado de milho

Ingredientes

- **Receita de pão de mel prático**
- **400 g de chocolate branco derretido**
- **1 colher de sopa de pó de sorvete, sabor milho**
- **4 gotas de corante amarelo**
- **4 gotas de essência sabor milho**
- **1 pitada de canela em pó**
- **Creme de leite o suficiente**

Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes. Empregue por último o creme de leite até que fique bem cremoso e leve. Espere esfriar e utilize. Recheie os pães um a um, e em seguida banhe na cobertura fracionada.

Tempo de preparo:
50 minutos

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
fácil

Pão de mel ao recheio trufado de maracujá flocado

Ingredientes

- **400 g de chocolate branco derretido**
- **½ xícara de chá de geleia de maracujá**
- **4 gotas de corante amarelo**
- **4 gotas de essência de maracujá**
- **Creme de leite o suficiente**

Modo de preparo

Empregue ao chocolate derretido os demais ingredientes. Adicione por último o creme de leite, até que se obtenha um creme liso e leve. Deixe esfriar e em seguida empregue ½ xícara de chá de chocolate meio amargo picadinho, misture e utilize o recheio. Banhe um a um na cobertura fracionada.

Tempo de preparo:
40 minutos

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
fácil

Pão de mel bombom

Ingredientes

- **Massa de pão de mel prático, já assada**
- **Cobertura fracionada branca**
- **Forminhas com formato desejado. No caso foi utilizado o formato de flor, porém com cavidade para que se possa rechear.**

Recheio trufado de capuccino

- **400 g de chocolate branco derretido**
- **1 colher de sopa de pó para capuccino tradicional**
- **Creme de leite o suficiente para atingir a cremosidade**

Modo de preparo

Derreta cobertura fracionada branca, separe em duas partes e tinja uma delas com corante alimentício na cor verde folha, e a outra na cor rosa. Com o auxílio de um pincel, passe nas folhinhas da forma a cobertura tingida de verde, e na flor, a cobertura tingida de rosa. Leve à geladeira em media por 2 minutos. Retire da geladeira e depois de secas coloque na forminha a cobertura fracionada ao leite, virando ao contrário para retirar o excesso. Leve novamente para secar e por último empregue o recheio com pedacinhos de massa de pão de mel, feche com a cobertura fracionada ao leite, e leve à geladeira até que embace a forminha.

Recheio trufado de capuccino

Misture bem todos os ingredientes até que forme uma mistura cremosa. Espere esfriar e utilize.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
fácil



Clube de Revistas

Pão de mel personalizado



Ingredientes

- **Massa de pão de mel prático**
- **Cobertura fracionada sabor chocolate ao leite ou branca**

Modo de preparo

Leve a massa para assar em forminhas nº 0, que podem ser redondas ou quadradas. Após este processo e depois de frios, banhe um a um na cobertura fracionada, que pode ser na cobertura branca e tingida como na foto (corante alimentício verde folha), ou na cobertura ao leite. Utilize de forminhas de letrinhas para confeccionar as letras e abuse da imaginação, formando frases amorosas, felicitações, etc. Lembre-se que o personalizado sempre encanta.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
médio

Pão de mel ao coco queimado

ingredientes

- **Receita de pão de mel prático**
- **1 xícara de chá de coco seco ralado**
- **1 lata de leite condensado**

Modo de preparo

Leve o coco ralado ao fogo mexendo sempre, para que doure. Assim que estiver dourado, empregue o leite condensado e misture rapidamente. Deixe ferver por 3 minutos, após este período, recheie cada pão de mel e banhe um a um na cobertura fracionada. Decore com coco ralado.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
fácil

Pão de mel ao capuccino

Ingredientes

- Receita de pão de mel prático
- Cobertura fracionada

Creme ao capuccino

- 2 latas de leite condensado
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de pó para capuccino
- 1 colher de sobremesa de licor de chocolate, ou capuccino
- 1 lata de creme de leite sem soro

Modo de preparo

Misture muito bem todos os ingredientes. Leve ao fogo mexendo sempre até encorpar. Deixe esfriar e utilize recheando um a um os pães de mel. Em seguida banhe um a um na cobertura fracionada.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
fácil

Pão de mel especial maternidade

Ingredientes

- Pão de mel prático

Modo de preparo

Leve a massa para assar em forminhas nº 0, fique atento ao forno, pois por serem menores assam mais rápido. Após assados, retire do forno e desenforme assim que amornar. Espere esfriar e banhe na cobertura fracionada branca, com adição de corantes alimentícios(3 ou 4 gotas), que poderá ser azul (foto), rosa, amarelo, etc.
Faça à parte as chupetinhas de chocolate, utilizando de forminhas diversas, sendo, mamadeiras, chupetas e etc. Após o banho dos pães de mel, decore com as chupetinhas e espere secar por completo. Disponha em forminhas decorativas e em caixinhas para ficarem e mbalados. Lembrando que os mini pães de mel, podem ser recheados caso deseje, e decorados com diversos outros temas, dependendo da ocasião.



Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
médio

Pão de mel bombom ao creme de chocolate

Ingredientes

- **Receita de pão de mel de café**
- **Cobertura fracionada**

Creme de chocolate

- **2 latas de leite condensado**
- **½ lata de creme de leite sem soro**
- **1 colher de sopa de farinha de trigo**
- **2 colheres de sopa de chocolate em pó 50%**

Modo de preparo

Misture a farinha de trigo ao leite condensado, empregue os demais ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até encorpar. Desligue, espere esfriar e utilize para rechear os pães de mel, um a um. Em seguida banhe na cobertura fracionada.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
médio



Pão de mel ao creme de nozes

Ingredientes

- **Receita pão de mel prático**
- **Cobertura fracionada**

Creme de nozes

- **1 lata de leite condensado**
- **½ lata de nozes trituradas**

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo mexendo sempre até encorpar. Deixe esfriar e recheie os pães de mel. Em seguida banhe um a uma na cobertura fracionada.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
fácil

Pão de mel ao vinho branco

Ingredientes

- **Receita de pão de mel com cerveja (massa)**

Creme de vinho branco

- **300 g de chocolate branco derretido**
- **½ xícara de chá de vinho branco de sua preferência**

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
médio

Modo de preparo

Empregue aos poucos o vinho ao chocolate branco e mexa sempre, até que forme um creme leve e brilhante. Espere esfriar e utilize. Após rechear um a um, banhe na cobertura fracionada.

Mini pães de mel ao creme de cacau

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 30 pães de mel

Grau de dificuldade: médio



ingredientes

- **Massa de pão de mel prático**

Creme de chocolate

- **1 ½ lata de leite condensado**
- **1 colher de sobremesa de farinha de trigo**
- **1 ½ colher de sopa de chocolate em pó 50%**
- **1 colher de sopa de licor de cacau**
- **½ lata de creme de leite, sem soro**

Modo de preparo

Asse a massa do pão de mel em forminhas de mini pães de mel, untadas e enfarinhadas. Em seguida desenforme espere esfriar e recheie um a um. Após este processo, banhe na cobertura fracionada, no sabor desejado.No caso da foto foi utilizada a cobertura branca, tingida com corante alimentício, laranja. Decore com flores, ou confeitos de açúcar a gosto.

Creme de chocolate

Leve ao fogo todos os ingredientes, primeiro, dissolva o leite condensado e a farinha de trigo, em seguida empregue os demais ingredientes, leve ao fogo brando mexendo sempre até encorpar. Desligue, espere esfriar e utilize.

Pão de mel de abacaxi com coco

Ingredientes

- **Receita de pão de mel prático**

Recheio de abacaxi

- **1 abacaxi médio picadinho**
- **½ xícara de chá de açúcar**
- **½ xícara de chá de coco seco em flocos**

Modo de preparo

Leve ao fogo, o abacaxi e o açúcar e deixe cozinhar por 5 minutos. Escorra a calda (reserve deixando esfriar), volte só o abacaxi escorrido ao fogo, junte com o coco em flocos e mexa por 4 minutos, apenas para empregar bem o sabor. Deixe esfriar. À parte derreta 300 g de chocolate branco, empregue ½ xícara de chá da calda do abacaxi (já fria), misture bem e aos poucos adicione creme de leite o suficiente para atingir a cremosidade, aproximadamente ½ xícara de chá. Por último empregue o abacaxi cozido com o coco. Espere esfriar todo o creme e utilize. Por conter fruta na receita, a validade máxima deste pão de mel é de 5 dias.

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 20 pães de mel

Grau de dificuldade: médio

Pão de mel alemão

Ingredientes

- 225 g de mel
- 50 g de margarina de uso culinário
- 100 g de açúcar mascavo peneirado
- 2 ovos médios ligeiramente batidos
- 30 ml de suco de limão espremido na hora
- 1 colher de sobremesa de canela em pó
- 1 colher de café de cravo-da-índia
- 1 colher de café de gengibre em pó
- 1 colher de café de cardomomo em pó
- 30 g de aveia em flocos finos de qualidade
- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 300 g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 40 g de uvas passas
- 50 g de laranja cristalizadas

Modo de preparo

Em uma bacia coloque o mel, a margarina, o açúcar mascavo e bata com o auxílio de um fouet (batedor), até ficar homogêneo. Junte os ovos batidos, o suco de limão e misture bem. Em seguida empregue os demais ingredientes e, com o auxílio do fouet, misture bem, até obter uma massa lisa e homogênea. Distribua em forminhas untadas, enfarinhadas e asse em forno preaquecido. Após assado e frio, utilize o recheio que mais te agradar, e por último, banhe na cobertura fracionada no sabor desejado, podendo ser ao leite, meio amargo, branca ou blend.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
25 pães de mel

Grau de dificuldade:
médio

Pão de mel trufado de açaí

Ingredientes

- Receita de pão de mel prático

Creme trufado de açaí

- 300 g chocolate branco derretido
- ½ xícara de chá de polpa sabor açaí, se for congelada aqueça para virar suco e utilize em temperatura ambiente
- Creme de leite o suficiente para atingir a cremosidade, aproximadamente ½ lata

Modo de preparo

Misture o chocolate derretido com o suco de açaí, aos poucos empregue creme de leite, até formar uma mistura cremosa cremosidade, leve e brilhante. Espere esfriar e utilize para rechear os pães de mel. Em seguida banhe-os em cobertura fracionada.

Tempo de preparo:
1 hora

20 pães de mel

Grau de dificuldade:
médio

Pão de mel bombom infantil

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
fácil

ingredientes

- Forminhas para chocolate, em formato de pães de mel, redondas ou quadradas
- Massa de pão de mel prático assado
- Recheio de doce de leite com ameixas
- Cobertura fracionada

Modo de preparo

Faça uma camada de cobertura fracionada leve para secar, em seguida, coloque o doce de leite com pedacinhos de ameixa e pedaços de massa de pão de mel. Cubra com cobertura fracionada e leve à geladeira até que a forma embace. Desenforme e decore com carrinhos confeccionados com chocolate.

Coração especial pão de mel

Ingredientes

- **300 g de chocolate derretido e temperado (frio)**
- **Massa de pão de mel a sua escolha**
- **Creme de nozes para rechear**
- **1 lata de leite condensado**
- **½ lata de nozes trituradas**

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
15 corações

Grau de dificuldade:
médio



Modo de preparo

Leve ao fogo mexendo sempre até ferver. Desligue e coloque em um prato. Espere esfriar e em seguida utilize. Faça o coração com o chocolate derretido já frio. Leve a primeira camada à geladeira. Assim que secar, em média de 5 minutos, passe uma camada do creme de nozes e coloque pedacinhos de pão de mel. Cubra com o chocolate derretido restante e leve à geladeira até embaçar. Desenforme e decore a gosto. Ideal para presentear pessoas especiais.

Pão de mel trufado de cajamanga

Ingredientes

- **Receita de pão de mel prático (massa)**

Creme de cajamanga

- **2 latas de leite condensado**
- **1 lata de creme de leite, sem soro**
- **1 ½ colher de sopa de farinha de trigo**
- **½ xícara de chá de polpa sabor cajamanga (aquecer para virar suco e utilizar)**

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
médio

Modo de preparo

Leve ao fogo mexendo sempre, até encorpar. Transfira para um prato e utilize depois de frio para rechear os pães de mel. Após este processo, banhe os pães de mel nacobertura fracionada

Pão de mel trufado de cupuaçu

Ingredientes

Receita de pão de mel prático (massa)

Creme trufado de cupuaçu

- **300 g chocolate branco derretido**
- **½ xícara de chá de polpa sabor cupuaçu, se for congelada aqueça para virar suco e utilize em temperatura ambiente.**
- **Creme de leite o suficiente para atingir a cremosidade, aproximadamente ½ lata**

Modo de preparo

Misture o chocolate derretido com o suco de cupuaçu, aos poucos empregue creme de leite, até formar uma mistura cremosa cremosidade, leve e brilhante. Espere esfriar e utilize para rechear os pães de mel. Em seguida banhe-os na cobertura fracionada.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
20 pães de mel

Grau de dificuldade:
difícil

Rocambole de mel

Ingredientes

- 4 ovos tipo jumbo
- 90 g de açúcar refinado
- 6 gotas de essência de baunilha
- 50 ml de água fervente
- 30 g de mel
- 20 g de margarina de uso geral sem sal
- 120 g de farinha de trigo sem fermento
- 20 g de avelãs moídas
- 1 colher de sobremesa de canela em pó
- 1 colher de café de cravo em pó
- 1 colher de chá de fermento em pó

Recheio trufado tradicional com especiarias

- 200 g de chocolate ao leite
- 50 g de chocolate meio amargo
- 1 pitada de cravo em pó
- 1 pitada de canela em pó
- Creme de leite o suficiente para atingir a cremosidade (aproximadamente ½ xícara de chá)

Modo de preparo

Bata na batedeira os ovos, o açúcar e a essência até obter uma massa firme, junte a água fervente com o mel, a manteiga e bata bem. Em seguida desligue a batedeira, agregue as misturas dos ingredientes secos e envolva com o auxílio de um fouet até que a massa fique homogênea. Distribua a massa em forma própria para rocambole (42x28 cm), untada e forrada com papel manteiga. Leve ao forno até dourar. Utilize frio. Após este período, corte a massa em 4 partes, e faça o rocambole com cada parte. Assadeira sugerida de 42cm x 28cm.

Recheio trufado tradicional com especiarias

Derreta os chocolates, empregue as especiarias, e por último adicione aos poucos o creme de leite, mexendo sempre, e empregando o suficiente para atingir a cremosidade. Espere esfriar e utilize no recheio do rocambole
Após recheado, banhe o rocambole na cobertura fracionada no sabor desejado, no caso da foto, fora utilizado cobertura fracionada branca, e decorado com chocolate ao leite. As abelhinhas utilizadas na decoração são comestíveis.



Tempo de preparo: 40 minutos
Rendimento: 1 rocambole
Grau de dificuldade: médio

Cupcake de capuccino

Ingredientes

- 1 ½ xícara de chá bem cheia de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de chocolate 50% cacau
- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de chá bem cheia de fermento
- 1 colher de chá cheia de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1 xícara de chá de óleo
- 2 colheres de chá de baunilha
- 1 xícara de chá de café bem forte

Modo de preparo

Separe os ingredientes secos, em seguida os molhados. Misture os dois com o auxílio de um fouet. Coloque a massa em forminhas e leve para assar.

Tempo de preparo: 30 minutos
Rendimento: 10 cupcakes
Grau de dificuldade: fácil

Mini bolo de mel ao creme trufado

Ingredientes

- Massa de pão de mel de sua escolha

Creme trufado

- 200 g de chocolate ao leite derretido
- 1 colher de café de mel
- 1 colher de sopa de licor de chocolate
- Creme de leite o suficiente para atingir a cremosidade

Modo de preparo

Empregue ao chocolate derretido os demais ingredientes, deixando por último o creme de leite que devera ser empregue aos poucos e apenas o necessário para atingir a cremosidade. Espere esfriar e utilize.

Montagem

Utilize mini aros e dentro deles coloque a massa de pão de mel, o recheio, a massa de pão de mel novamente e por último o recheio. Decore a gosto.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
15 bolinhos

Grau de dificuldade:
médio

Alfajor trufado branco

Ingredientes

- 500 g de amido de milho
- 150 g de farinha de trigo
- 220 g de açúcar
- 300 g de manteiga
- 2 ovos
- 4 gemas
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 2 colheres de chá de essência de baunilha

Recheio trufado tradicional branco

- 250 g de chocolate branco derretido
- 1 colher de café de mel
- Creme de leite, para atingir a cremosidade

Modo de preparo

Peneire a farinha com o amido de milho e o fermento. Reserve. Misture o açúcar com a manteiga, os ovos, as gemas e a essência de baunilha e junte as duas misturas. Com a ajuda de um rolo, abra a massa sobre uma mesa enfarinhada, corte círculos de 4 cm de diâmetro e asse em forma untada e enfarinhada, com o forno em temperatura baixa. A massa está no ponto quando ao levantá-la com a ponta da faca, ela se solta inteira. Deixe esfriar e recheie com o creme trufado tradicional branco, banhe na cobetura fracionada sabor meio amargo.

Recheio

Misture todos os ingredientes, lembrando que o creme de leite deve ser empregue por último e aos poucos, até que atinja a cremosidade. Espere esfriar e utilize. Após recheados, banhe um a um na cobertura fracionada meio amargo e decore com pequenos riscos, feitos com cobertura fracionada branca.

Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
15 alfajores

Grau de dificuldade:
médio

Taça ao creme de maçã com canela

ingredientes

- ½ lata de leite condensado
- ½ lata de creme de leite sem soro
- ½ xícara de chá de geleia de maçã com canela
- 1 ½ xícara de chá de chantilly batido

Modo de preparo

Misture os três primeiros ingredientes, por último empregue o chantilly batido e com delicadeza misture. Disponha na taça desejada, lembrando que você pode dobrar a receita. Decore com a geleia e sirva sempre bem gelado.

Tempo de preparo:
30 minutos

Rendimento:
1 taça

Grau de dificuldade:
fácil

Alfajor especial com amendoim

Ingredientes

- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 ovo
- 2 gemas
- 5 xícaras de chá de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de mel
- ½ colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 2 colheres de sopa de fermento químico em pó
- ½ colher de chá de essência de baunilha (opcional)
- Farinha de trigo para polvilhar
- Manteiga para untar

Recheio de amendoim

- 200 g de chocolate branco
- 2 paçoquinhas tipo rolha trituradas
- ½ xícara de chá de amendoim triturado
- Creme de leite o suficiente para atingir a cremosidade

Modo de preparo

Bata na batedeira a manteiga com o açúcar, o ovo e as gemas e reserve. À parte, misture a farinha de trigo, o mel, o bicarbonato, o fermento e se quiser, a essência de baunilha. Junte à mistura de manteiga reservada. Trabalhe bem a massa até ficar lisa e macia. Deixe descansar por cerca de 30 minutos. Abra a massa com um rolo entre dois filmes plásticos, deixando com espessura de 0,5 cm. Com um cortador próprio, recorte círculos de cerca de 5cm de diâmetro e arrume-os em uma assadeira untada e enfarinhada. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente de 8 minutos (sem dourar muito). Retire do forno e deixe esfriar na própria assadeira, coberto com papel manteiga.

Recheio de amendoim

Derreta o chocolate, empregue a paçoquinha triturada, misture bem. Aos poucos empregue o creme de leite até que atinja a cremosidade. Por último empregue o amendoim triturado, espere esfriar e utilize. Recheie um a um dos alfajores, em seguida banhe na cobertura fracionada sabor ao leite. Polvilhe amendoim antes da cobertura secar.

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos
Rendimento: 25 alfajores
Grau de dificuldade: médio

Cupcake de limão

Ingredientes

- 1 pacote de mistura para bolo, sabor limão
- 1 caixa de gelatina, sabor limão
- 4 ovos
- 1 copo de iogurte natural
- 1 copo de óleo
- 1 colher de sopa de fermento

Recheio gelado

- 1 lata de leite condensado
- ½ lata de creme de leite
- Suco de três limões
- 1 ½ xícara de chá chantilly batido

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos, o óleo e o iogurte. Em seguida empregue os demais ingredientes. Após tudo batido, coloque em forminhas especiais de cupcake e leve-os para assar. Depois de assado retire do forno e quando estiver já frio empregue o recheio.

Recheio gelado

Bata no liquidificador, ou apenas misture bem, o leite condensado, o creme de leite e o suco dos limões. Misture então o chantilly, coloque em um saco de confeitar e recheie os cupcakes, decorando com raspas de chocolate branco.

Tempo de preparo: 40 minutos
Rendimento: 10 cupcakes
Grau de dificuldade: médio

Alfajor ao creme de trufa

Ingredientes

- **1 xícara de chá de açúcar refinado (180 g)**
- **1 colher de sopa de açúcar de baunilha**
- **1 colher rasa de café de fermento em pó**
- **1 3/4 xícara de chá de farinha de trigo (210 g)**
- **2 xícaras de chá de amido de milho (200 g)**
- **200 g de manteiga extra sem sal gelada e bem picada**
- **3 gemas de ovos médios (50 g), peneiradas**
- **1 colher de chá de essência de baunilha**
- **1 colher de sobremesa de raspas de limão (opcional)**

Recheio

- **1 lata de doce de leite em ponto de corte (opção de recheio)**

Modo de preparo

Em uma tigela grande coloque os açúcares, o fermento em pó, a farinha de trigo, o amido de milho, a manteiga e amasse com a ponta dos dedos ou bata no processador até obter uma farofa úmida. Junte as gemas, a essência e amasse delicadamente com a ponta dos dedos ou bata novamente no processador até obter uma massa lisa e macia. Por último, agregue as raspas de limão e envolva bem. Embrulhe a massa obtida em papel-alumínio ou filme plástico e deixe gelar por uma hora ou até que esteja bem firme. Abra porções da massa entre duas folhas de plástico na espessura de 5 mm e corte os alfajores com um cortador redondo de 5 ou 6 cm de diâmetro.

Distribua os discos de alfajor sobre chapas de alumínio ligeiramente untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo e asse-os em forno preaquecido à 170 ºC até que estejam levemente dourados. Deixe esfriar sobre uma grade, aplique o recheio e decore a gosto.

Montagem

Utilizando um saco de confeitar com bico perlê médio, distribua o doce de leite sobre um disco de alfajor e una com outro disco por cima, pressionando delicadamente. Em seguida, banhe os alfajores na cobertura fracionada deixe secar. Por último, embale como desejar.

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos
Rendimento: 15 alfajores
Grau de dificuldade: médio

Cupcake de chocolate

Ingredientes

- **1 xícara + 2 colheres de sopa de farinha de trigo**
- **1/4 xícara de cacau em pó**
- **1 1/4 colheres de chá de bicarbonato de sódio**
- **1/4 colher de chá de sal**
- **1 ovo grande**
- **1/2 xícara de açúcar mascavo compactado na xícara**
- **1/2 xícara de açúcar cristal**
- **1/2 xícara + 2 colheres de sopa de leite integral**
- **1/3 xícara de café forte ou expresso**
- **1/2 xícara (100g) de manteiga sem sal, derretida**
- **½ xícara de chá de gotas de chocolate**

Modo de preparo

Separe os ingredientes secos, misture os ingredientes molhados, em seguida, misture-os e mexa com o auxílio de um fouet, leve-os para assar, em forminhas próprias para cup cakes. Em seguida, depois de frio, decore a gosto.

Tempo de preparo: 30 minutos
Rendimento: 10 cupcakes
Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo:
35 minutos

Rendimento:
10 cupcakes

Grau de dificuldade:
médio



Cupcake de nozes

Ingredientes

- 2 ovos grandes ou 3 ovos pequenos
- 180 g de açúcar
- 100 g de nozes trituradas
- 120 ml de óleo
- 180 g de farinha de trigo
- 2 bananas nanicas amassadas
- 1 colher de sobremesa de canela em pó
- 1 colher de café de baunilha
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento

Recheio trufado de nozes

- 200 g de chocolate ao leite derretido
- 4 gotas de essência de nozes
- 4 colheres de sopa de nozes trituradas
- Creme de leite o suficiente até atingir a cremosidade

Modo de preparo

Junte o açúcar, o sal, os ovos e mexa bem. Empregue a farinha de trigo, a canela e o óleo, sempre misturando bem. Em seguida adicione as bananas, a essência e por último as nozes e o fermento. Leve para assar em forno preaquecido.

Recheio trufado de nozes

Misture o chocolate derretido e a essência. Empregue aos poucos o creme de leite, até que se obtenha um creme liso, leve e brilhante. Por último acrescente as nozes trituradas. Espere esfriar e utilize no recheio. Faça com a ponta da faca uma cavidade no cupcake já assado, empregue o recheio e devolva a massa retirada (tampinha), decore a gosto.

Taça mousse de limão flocado

Tempo de preparo:
20 minutos

Rendimento:
1 taça

Grau de dificuldade:
fácil

ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3 limões (suco)
- ½ xícara de chá de chocolate meio amargo picadinho

Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador até obter um creme. Em seguida adicione chantilly batido (2 xícaras de chá) e o chocolate amargo picadinho. Monte em uma taça de sua preferência. Decore com raspas de chocolate branco e raspinhas de limão.

Taça mousse de goiaba

ingredientes

- 100 g de goiabada
- 1 lata de creme de leite
- 1 ½ xícara de chá de chantilly batido

Modo de preparo

Bata no liquidificador a goiabada e o creme de leite. Em seguida misture ao chantilly batido e utilize. Coloque em taça de sua preferência. Decore com raspas de chocolate ao leite e sirva gelado.

Tempo de preparo:
20 minutos

Rendimento:
1 taça

Grau de dificuldade:
fácil



Presentinho de mel

Ingredientes

- **Massa de pão de mel de café, ou a sua escolha**

Modo de preparo

Asse a massa em forminhas retangulares, untadas e enfarinhadas. Deixe esfriar, banhe na cobertura fracionada e decore um a um com massa para flores, fazendo o formato de um presente. A massa pode ser tingida na cor desejada. Disponha em caixinhas, mantendo sempre embaladas. Ideal para lembrancinhas, presentes, etc.

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 20 presentinhos

Grau de dificuldade: médio

Taça mousse de mamão papaia

Ingredientes

- **300 g de chocolate branco derretido**
- **1 colher de sopa de pó para sorvete sabor mamão papaia**
- **4 gotas de corante laranja**
- **Creme de leite o suficiente**

Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes. Empregue por último o creme de leite até que atinja a cremosidade e se obtenha um creme bem leve. Deixe esfriar. Após este período empregue 2 xícaras de chá de chantilly batido e utilize. Monte em uma taça de sua preferência, decore com raspas de chocolate branco e sirva bem gelado.

Tempo de preparo: 20 minutos

Rendimento: 1 taça

Grau de dificuldade: fácil

Taça cremosa de uvas

Ingredientes

- **300 g de chocolate branco derretido**
- **1 colher de sopa de pó de sorvete sabor uva**
- **4 gotas de essência de uva**
- **Creme de leite para atingir a cremosidade**

Modo de preparo

Empregue ao chocolate derretido, o pó de sorvete e a essência. Misture o creme de leite até que atinja a leveza necessária. Espere esfriar e acrescente o chantilly batido. Monte em taças de sua preferência. Decore com chantilly e uvas a gosto.

Tempo de preparo: 20 minutos
Rendimento: 1 taça
Grau de dificuldade: fácil

Taça especial de banana caramelizada

Ingredientes

Creme

- **½ l de leite**
- **1 lata de leite condensado**
- **1 gema**
- **1 colher de sopa de baunilha**
- **2 colheres de sopa de amido de milho**

Bananas

- **6 bananas nanicas picadas**
- **1 xícara de chá de açúcar**
- **1 ramo de canela**
- **1 ½ xícara de chá de água**

Modo de preparo

Creme

Misture todos ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre, até formar um creme encorpado, Desligue, espere esfriar e utilize. Caso seja necessário, bata na batedeira depois de frio para dar mais leveza e deixar sem pelotas.

Bananas

Leve o açúcar ao fogo e deixe caramelizar. Em seguida empregue a água e deixe dissolver. Adicione então as bananas, a canela e deixe cozinhar por em média 15 minutos. Desligue espere esfriar e utilize.

Montagem

Em taças coloque o creme, em seguida as bananas e por último o chantilly batido com canela polvilhada. Sirva bem gelado.

Tempo de preparo: 40 minutos
Rendimento: 2 taças
Grau de dificuldade: médio

Taça requinte de nozes

Tempo de preparo: 20 minutos
Rendimento: 1 taça
Grau de dificuldade: médio

Ingredientes

- **1 lata de leite condensado cozido, ou doce de leite de sua preferência**
- **1 xícara de chá de nozes trituradas**
- **1 ½ xícara de chá de chantilly batido**

Modo de preparo

Misture os ingredientes com delicadeza e coloque em taça de sua preferência, e decore com raspas de chocolate branco e nozes inteiras. Sirva bem gelada.

Vasinho trufado de tangerina

Ingredientes

- **Forminhas para chocolate em formato de pirâmide, ou outro formato que lembre vaso, forminhas para chocolate em formatos de flor.**

Recheio trufado de tangerina

- **200 g de chocolate branco derretido**
- **6 colheres de sopa de suco concentrado de tangerina**
- **1 colher de sopa de licor de mandarino**
- **Creme de leite o suficiente para atingir a cremosidade**

Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes, empregue o creme de leite, o suficiente para atingir a cremosidade, espere esfriar e utilize. Recheie os vasinhos, um a um. Para confeccionar os vasinhos, coloque chocolate nas forminhas, no caso da foto foi utilizado chocolate branco, derretido, temperado e tingido nas cores verde folha e laranja. Com o chocolate confeccione a flor e o vasinho. Depois de pronto recheie com o creme trufado de tangerina e empregue a flor. É delicado para presentes ou decoração de mesas.

Tempo de preparo:
40 minutos

Rendimento:
10 vasinhos

Grau de dificuldade:
difícil



Taça mousse de chocolate

ingredientes

- **300 g de chocolate ao leite derretido**
- **50 g de chocolate meio amargo derretido**
- **1 colher de sopa de licor de chocolate**
- **Creme de leite o suficiente para atingir a cremosidade**

Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes e empregando o creme de leite até que atinja a cremosidade. Reserve até que esfrie. Depois empregue o chantilly batido (2 xícaras), misturando com delicadeza e utilize. Monte na taça de sua preferência, decore com raspas de chocolate, cerejas e sirva bem gelada.

Tempo de preparo:
30 minutos

Rendimento:
1 taça

Grau de dificuldade:
fácil

Xícaras especiais ao chocolate

ingredientes

- **400 g de chocolate ao leite, ou branco derretido e temperado (frio)**
- **Forminhas em formato de xícaras**
- **Forminhas em formato de colher (no caso da foto, colheres que contêm transfer, encontradas em lojas especializadas)**

Modo de preparo

Esfrie o chocolate, empregue nas forminhas de xícaras e de colher e leve para gelar. Desenforme assim que embaçar. Disponha em caixinhas e utilize para lembrancinhas, presentes ou para serem servidas num chá da tarde entre amigas.



Tempo de preparo:
40 minutos

Rendimento:
6 xícaras

Grau de dificuldade:
médio

Recheio de mousse de chocolate branco

Ingredientes

- **300 g dechocolate branco derretido**
- **1 colher de café de conhaque (opcional)**
- **Creme de leite o suficiente para atingir a cremosidade**

Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes, espere esfriar e adicione 2 xícaras de chá de chantilly batido.

Tempo de preparo:
15 minutos

Rendimento:
1 pote de recheio

Grau de dificuldade:
fácil



Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
1 bolo

Grau de dificuldade:
médio

Dicas

Para trabalhar com transfer (placa com desenhos feitos a base manteiga de cacau), derreta a cobertura fracionada no sabor desejado, depende da cor do desenho do transfer. Espere esfriar um pouco e aplique a cobertura na parte áspera da placa do transfer. Deixe secar, em seguida quebre pedaços da placa, retire o plástico do transfer e utilize para decorar, bolos, tortas, etc.

Bolo de mel ao mousse de chocolate

ingredientes

- 1 receita de pão de mel prático, assado em forma redonda de 20cm (lembrando que se deve colocar massa até a metade da forma)

Mousse de chocolate

- 300 g de chocolate ao leite derretido
- 50 g de chocolate meio amargo derretido
- 1 colher de sopa de licor de chocolate
- Creme de leite o suficiente para atingir a cremosidade
- 2 xícaras de chá de chantilly batido em ponto firme

Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes, empregando o creme de leite até que atinja a cremosidade, e se obtenha um creme bem leve. Deixe esfriar e empregue aos poucos o chantilly batido, até que atinja o ponto de mousse.

Montagem

Fatie o bolo em três partes, passe uma camada de chantilly, empregue o mousse de chocolate, coloque a outra parte da massa, adicione um pouco mais de mousse e por fim a última parte de massa. Leve para gelar, de preferência de um dia para outro. Decore com raspas de chocolate e na lateral placas decoradas com transfer.

Mini cone trufado de maracujá



Ingredientes

- Casquinhas para mini cone, tipo biscoito doce (casquinha de sorvete, pequenas)
- Cobertura fracionada

Recheio trufado de maracujá

- 300 g de chocolate branco derretido
- ½ xícara de chá de geleia de maracujá
- 4 gotas de essência de maracujá
- 4 gotas de corante amarelo
- Creme de leite o suficiente para atingir a cremosidade

Modo de preparo

Empregue aos poucos ao chocolate derretido, a geleia, a essência e o corante. Por último adicione o creme de leite e misture até que atinja a cremosidade. Espere esfriar e utilize. Certifique-se que as casquinhas estão crocantes e frescas. No caso de estarem murchas, leve ao forno preaquecido por 5 minutos, retire, espere esfriar e utilize. Derreta a cobertura fracionadao sabor ao leite, espere esfriar um pouco, para evitar que a cobertura quente murche a casquinha. Assim que a cobertura estiver morna banhe por dentro casquinha por casquinha, retirando o excesso e colocando em pé no suporte próprio se possível (vendido em casas especializadas) ou em algo improvisado. Assim que secarem, coloque o recheio trufado e em seguida feche com a cobertura fracionada, fazendo então uma tampinha. Deixe secar e embale o quanto antes, para preservar a textura crocante da casquinha.

Clube de Revistas



Conteúdos especializados sobre Saúde e Bem-Estar, Entretenimento, Educação, Beleza, Culinária, Astrologia, Pets e muito mais! Tudo isso em um clique!

www.portaledicase.com

Clube de Revistas

EDICASE

Gestão de Negócios

assessoria | publicações | digital | portal | operações

Portal de Conteúdo, Revistas Digitais, E-books, Audiobooks e Publicações Impressas: tudo com a maior diversidade de segmentos do Brasil.

EdiCase, conteúdo de todas as formas.



CLUBE DE

REVISTAS



Entre em nosso grupo no Telegram t.me/clubederevistas

Clique aqui!

Tenha acesso as principais revistas do Brasil de forma gratuita!