

SEJA BEM-VINDO(A) AO CURSO 10 RECHEIOS E COBERTURAS PARA BOLOS E TORTAS
AUTOR: CARLOS EDUARDO FINK
CURSO COMPLETO ACESSE: https://cursosdeconfeitariaonline.com
ESTE MATERIAL FOI CRIADO PARA TODOS ADMIRADORES DA CONFEITARIA, PARA AJUDAR EM SUAS RECEITAS E CONTRIBUIR PARA ENRIQUECER SUAS RECEITAS.

“Nunca desista dos seus sonhos. A conquista é certa.”

Me siga nas redes sociais:

YOUTUBE

FACEBOOK

INSTAGRAM

1. Recheio de Laranja

Tempo de preparo: 15 minutos.
Durabilidade: Até uma semana conservando na geladeira.



Ingredientes:

50g de manteiga sem sal
100g de cream cheese
200g de açúcar de confeiteiro
1/2 colher de extrato de baunilha
Raspas da casca de 2 laranjas

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes e bata no liquidificador até obter uma massa lisa e cremosa.
Leve a geladeira para que fique mais firme na hora de rechear o bolo.

2. Recheio de Maracujá

Tempo de preparo: 45 minutos.

Durabilidade: Até uma semana conservando na geladeira.



Ingredientes:

60ml de suco concentrado de maracujá
320g de chocolate branco
40ml de creme de leite fresco

Modo de preparo:

Derreta o chocolate branco no micro-ondas e misture com os outros ingredientes até ficar homogêneo. Leve ao congelador por 30 minutos ou até obter uma consistência firme para rechear o bolo.

3. Recheio de Danete

Tempo de preparo: 1 hora.
Durabilidade: Até uma semana conservando na geladeira.



Ingredientes:

2 gemas
1 litro de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
2 barras de chocolate meio amargo (180 g cada)
4 colheres (sopa) de amido de milho
Gotas de essência de baunilha

Modo de preparo:

Em uma panela, misture as gemas, o leite, o leite condensado, o amido de milho e as gotas de essência de baunilha. Leve ao fogo brando, mexendo sem parar até engrossar.
Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado e o creme de leite.
Misture bem até obter um creme homogêneo. Espere esfriar antes de empregar no bolo.

4. Recheio de Ferrero Rocher
Tempo de preparo: 20 minutos.
Durabilidade: Até uma semana conservando na geladeira.



Ingredientes:

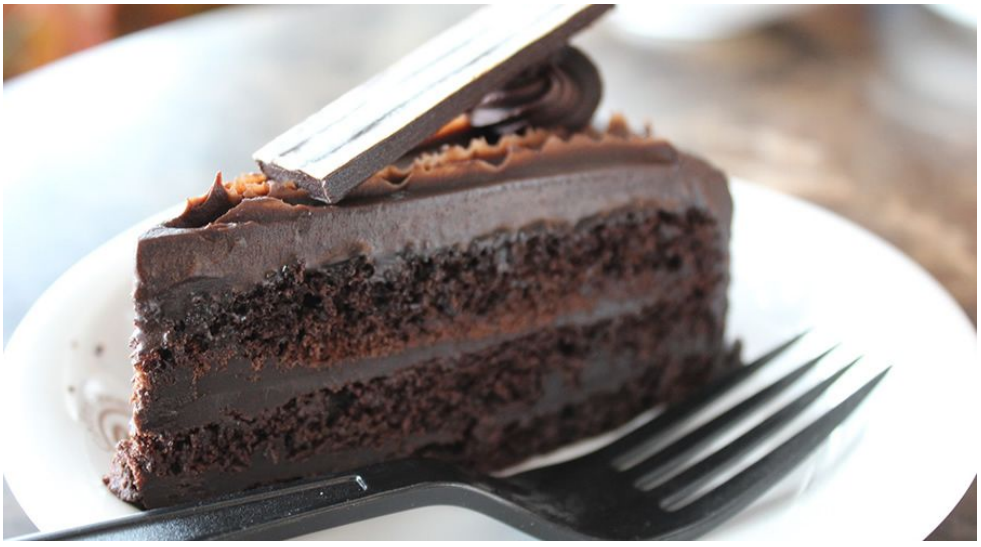
1 pote pequeno de Nutella
100g de creme de leite
Castanha de caju picada a gosto

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes do recheio até que fique uma massa lisa e homogênea. Leve à geladeira até o recheio ficar mais consistente e empregue no bolo.

5. Recheio Trufado

Tempo de preparo: 30 minutos.
Durabilidade: Até uma semana conservando na geladeira.



Ingredientes:

250g de chocolate ao leite
75ml de leite integral
1 colher (sopa) de conhaque

Modo de preparo:

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas (de 30 em 30 segundos na potência média).
Acrescente o leite e o conhaque e misture até obter um creme homogêneo. Leve à geladeira para o creme ficar mais consistente e recheie o bolo.

6. Recheio Crocante

Tempo de preparo: 1h e 30 minutos
Durabilidade: Até duas semanas conservando na geladeira.



Ingredientes:

2 latas de leite condensado
1 xícara (chá) de pé-de-moleque picadinho

Modo de preparo:

Cozinhe o leite condensado na panela de pressão por aproximadamente 45 minutos (depois que pegar pressão). Espere a lata esfriar completamente, abra e coloque o doce em uma tigela.
Misture o pé-de-moleque picado e empregue no bolo.

7. Recheio de Nozes

Tempo de preparo: 40 minutos.
Durabilidade: Até uma semana conservando na geladeira.



Ingredientes:

1 lata de creme de leite (sem soro)
1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de nozes picadas

Modo de preparo:

Junte o creme de leite e o leite condensado na panela e misture para incorporar os dois ingredientes. Com o fogo baixo, não pare de mexer até o recheio se desgrudar do fundo, assim como no ponto do brigadeiro.
Por último, acrescente as nozes grosseiramente picadas. Deixe esfriar bem antes de rechear o bolo.

8. Recheio de Ganache de Frutas Vermelhas

Tempo de preparo: 30 minutos.
Durabilidade: Até uma semana conservando na geladeira.



Ingredientes:

1kg de chocolate branco picado
1/2 xícara (chá) de creme de leite
1/2 xícara (chá) de geleia de frutas vermelhas
3 colheres (sopa) de vinho do porto

Modo de preparo:

Misture o chocolate e o creme de leite e derreta no micro-ondas, parando na metade do tempo para mexer. Cerca de 4 minutos costuma ser suficiente para derreter bem.
Junte o vinho e a geleia e mexa até alcançar um creme homogêneo. Espere esfriar e coloque no saco de confeitar para rechear o bolo.

9. Recheio de Amora e Creme de Queijo

Tempo de preparo: 45 minutos.
Durabilidade: Até uma semana conservando na geladeira.



Ingredientes:

100g de amoras
6 colheres (sopa) de açúcar
400g de cream cheese
2 colheres (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo:

Amasse as amoras e passe-as pela peneira até retirar todo o seu sumo. Em seguida, junte na panela o sumo com o açúcar e faça uma calda.
Ainda quente, acrescente a essência de baunilha e, por último o cream chesse. Deixe esfriar e recheie o bolo.

10. Recheio de Pêssego

Tempo de preparo: 50 minutos.
Durabilidade: Até uma semana conservando na geladeira.



Ingredientes:

1 lata de pêssego em calda
2 dedos de água do pêssego (que vem na lata)
4 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de creme de leite sem o soro
1 lata de leite condensado
1 lata de leite integral (a mesma medida do leite condensado)
1 colher (sopa) de amido de milho
2 gemas peneiradas
1 colher (sopa) de essência de baunilha
Modo de preparo:

Corte o pêssego e coloque para cozinhar com a água e o açúcar. Deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos. Espere esfriar e misture o creme de leite.
Em outra panela adicione, o leite condensado, o leite, o amido de milho e as gemas. Misture bem até engrossar.
Desligue e acrescente a essência de baunilha. Deixe o creme esfriar e misture com o pêssego já preparado anteriormente.
Usar para rechear bolos, pavês, tortas e etc.

GOSTOU DOS RECHEIOS E COBERTURAS?
ESTE E-BOOK FOI FEITO ESPECIALMENTE PARA VOCÊ!
SE VOCÊ QUER APRENDER TUDO SOBRE BOLOS, DO INÍCIO AO FIM, DO BÁSICO AO AVANÇADO, COM TÉCNICAS INÉDITAS CONHEÇA NOSSO CURSO DE BOLOS COMPLETO CLIQUE AQUI