SEMANA GRATUITA DE TORTAS LUCRATIVAS



POR CHEF DAIANA CALDEIRA



TORTA OREO

Ingredientes

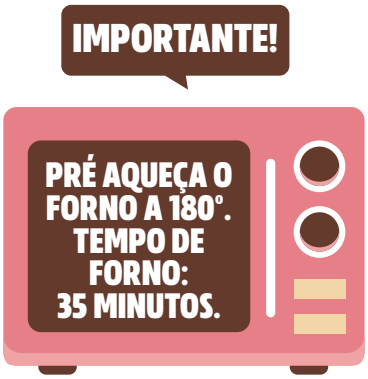


- 3 unidades de ovos inteiros
- 150 g de açúcar refinado (2/3 de xícara)
- 100 ml de água morna filtrada (1 xícara)
- 150 g de farinha de trigo (2/3 de xícara)
- 20 g de cacau em pó 100% (1 colher de sopa)
- 05 g de fermento em pó (2 colheres de chá)

Modo de preparo

- Bata na batedeira os ovos com açúcar até dobrar de volume. Em seguida, adicione a água aos poucos e bata por mais 1 minuto. Desligue a batedeira, peneire a farinha com o cacau e adicione-os aos poucos com um fouet, de baixo para cima, até que a mistura fique homogênea. Em seguida, coloque o fermento em pó.

- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar numa assadeira untada de 20 cm de diâmetro por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar. Desenforme a massa com o bolo ainda morno.



RECHEIO DE MOUSSE OREO
INGREDIENTES:

- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 8 bolachas Oreo sem recheio
- 120 ml de chantilly batido (1 xícara de chá)



TORTA OREO

MODO DE PREPARO:

Leve ao fogo uma panela com leite condensado e o creme de leite, até o ponto de recheio consistente. Desligue o fogo, depois de frio acrescente o chantilly batido misturando delicadamente quando for rechear agregue as bolachas sem recheio levemente trituradas e misture o mínimo possível

Calda: 70 ml de leite condensado + 140 ml de leite líquido
Misture os dois ingredientes

COBERTURA BRIGADEIRO CHOCOLATE CHEFF 70%

- 395 g de leite condensado (1 lata)
- 200 g de creme de leite (1 caixa)
- 15 g de Chocolate (chefe confeiteiro) 70% (1 colher de chá)

MODO DE PREPARO:

Bata o chocolate com o creme de leite no liquidificador e leve ao fogo com leite condensado até ficar em ponto de recheio firme, use ainda morno para decorar

DECORAÇÃO: 10 unidades de Mini oreo

UTENSÍLIOS: Acetato de 10 cm de altura, desmoldante, 2 sacos de confeitar, 1 colher e 1 bico 1M, disco de isopor de 20 cm

MONTAGEM:

1- Passe um pouco do recheio no disco de isopor
2- Coloque a primeira camada do bolo sobre o disco
3- Regue o disco do bolo com aproximadamente metade da calda
4- Coloque o recheio deixando 1 dedo para dentro



TORTA OREO

5- Passe desmoldante na faixa de acetato e envolva o bolo com auxílio de durex
6- Coloque a segunda camada do bolo sobre o recheio, e acomode o bolo com o auxílio das mãos
7- Regue novamente o disco do bolo com a calda
8- Decore a superfície do seu bolo conforme ensinado no vídeo
9- Deixe seu bolo gelar por aproximadamente 6 a 8 horas
10- Retire o acetato da torta delicadamente se necessário use uma espátula úmida ou morna para acomodar as laterais. Você pode enviar a torta no acetato para seu cliente enviando um bilhetinho com as dicas que lhe dei de retirada do acetato.

Rendimento: 1 torta de 20 cm com 8 fatias









TORTA DE NINHO COM MORANGO

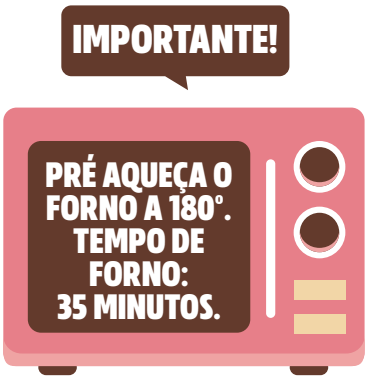
Ingredientes



- 4 unidades de ovos inteiros
- 300 g de açúcar refinado (1 xícara e 1/2 de chá)
- 150 ml de água morna filtrada (2/3 de xícara de chá)
- 300 g de farinha de trigo (1 xícara e 1/2 de chá)
- 100 g de amido de milho (2/3 de xícara de chá)
- 175 ml de óleo (3/4 de xícara de chá)
- 1 pitada de sal
- 3 g de fermento em pó (1 colher de chá)

Modo de preparo

- Bata os ovos e o açúcar em velocidade alta com o globo até dobrar de volume, misture o amido e a farinha de trigo e depois acrescente os outros ingredientes e bata o mínimo possível só até misturar, pode usar um fuê misturando de baixo para cima para não retirar o ar da massa.
- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar numa assadeira untada de 20 cm de diâmetro por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar. Desenforme a massa com o bolo ainda morno.



RECHEIO DE MOUSSE DE NINHO
INGREDIENTES:

- 150 g de leite em pó (preferência Ninho) (1 xícara e 1/2 de chá)
- 790 g de leite condensado (2 latas)
- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 120 ml de chantili (1 xícara de chá)
- 500 g de morangos (reserve para montagem) (2 caixinhas)



TORTA DE NINHO COM MORANGO

Modo de preparo:

Misture no liquidificador o leite em pó, o creme de leite e leite condensado, bata e despeje na panela, mexa em fogo médio até ponto de recheio firme. Desligue o fogo, cubra com plástico filme e deixe descansar. Depois de frio acrescente o chantili gelado batido e mexe delicadamente o mínimo possível.



COBERTURA NINHO CREMOSO
INGREDIENTES:

- 395 g de leite condensado (2 latas)
- 200 g de creme de leite (2 caixas)
- 75 g de leite em pó (3/4 d xícara de chá)

MODO DE PREPARO:

Adicione tudo na panela até dar ponto de recheio firme, desligue o fogo e deixe esfriar coberto com plástico filme.

Calda de Leite condensado com água

- 70 g de leite condensado (1/3 de xícara de chá)
- 140 ml de água (2/3 de xícara de chá)

Misture os dois ingredientes e pronto.

Decoração: 8 Morangos para Decorar

Utensílios: Acetato de 10 cm de altura, desmoldante, 2 sacos de confeitar, 1 bico 1A, 1 colher

MONTAGEM:

1- Passe um pouco do recheio no disco de isopor
2- Coloque a primeira camada do bolo sobre o disco
3- Regue o disco com aproximadamente metade da calda
4- Coloque o recheio no saco de confeitar e deixe 1 dedo para dentro



TORTA DE NINHO COM MORANGO

5- Passe desmoldante na faixa de acetato e envolva com auxílio de durex, depois coloque morangos cortados colados no acetato e o restante dentro do recheio acomodando e preenchendo com recheio
6- Coloque a segunda camada do disco de bolo sobre o recheio, e acomode bem a segunda fatia com o auxílio das mãos
7- Regue novamente com a calda
8- Decore a superfície da sua torta conforme ensinado no vídeo
9- Deixe sua torta gelar por aproximadamente 6 á 8 horas
10- Retire o acetato da torta delicadamente se necessário use uma espátula úmida ou morna para acomodar as laterais, você pode enviar a torta no acetato para seu cliente enviando um bilhetinho com as dicas que lhe dei de retirada do acetato.

Obs: Com os morangos cortados na lateral o bolo fica mais apetitoso porém a validade diminui para 1 dia caso deseje comercializar sua torta recomendo usar os morangos inteiros cortando o talo e não arrancando eles não aparecerão na lateral mas aumentará sua validade para 3 dias na geladeira.

Rendimento: 1 torta de 20 cm com 8 fatias



TORTA DE CHURROS

Ingredientes

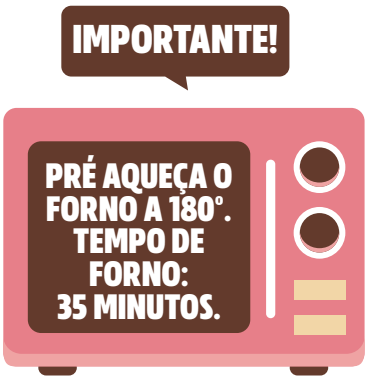


- 120 g de manteiga (1 xícara de chá)
- 175 g de açúcar refinado (1 xícara rasa)
- 175 g de farinha de trigo (1 xícara e 1/3 de chá)
- 2 ovos grandes
- 10 g de fermento químico (2 colheres de chá)
- 125 ml de Leite líquido (1/2 xícara de chá)
- 10 g de Amido de milho (2 colheres de chá)
- uma pitada de sal
- 6 ml de essência de baunilha (1 colher de chá)

Modo de preparo

- Bata a manteiga, os ovos e o açúcar na batedeira, numa vasilha separada mistura o amido de milho, farinha de trigo, fermento e sal. Despeje aos poucos a farinha intercalando com o leite em 3 etapas. Por último acrescente a baunilha.

- Ligue o forno a 160 graus e leve o bolo para assar numa assadeira untada de 20 cm de diâmetro por aproximadamente 30 minutos, faça o teste da faca, assim que sair limpa retire a massa do forno para não ressecar. Desenforme a massa com o bolo ainda morno.



RECHEIO CHURROS CREMOSO
INGREDIENTES:

- 395 g de Leite condensado cozido na lata na panela de pressão (50 minutos após pegar pressão)
- 10 g de Canela em pó (1 colher de sopa)
- 200 ml de creme de leite (1 caixa)



TORTA DE CHURROS

Modo de preparo:

Adicione todos na panela ligue o forno e mexa até dar ponto de recheio firme. Desligue o fogo e coloque para esfriar coberto com plástico, use frio.

COBERTURA BRIGADEIRO FÀCIL
INGREDIENTES:

- 250 g de Chocolate nobre ao leite (2 e 1/2 tablete)
- 395 g de Leite condensado (1 lata)

MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos
Coloque o chocolate derretido e o leite condensado no liquidificador e bata por uns 2 a 3 minutos e, leve para geladeira e deixe descansar em media de 3 horas mexendo de 30 em 30 min ou deixe descansar de um dia para outro, ideal para usar em bico de confeitar.

Decoração: Açúcar e canela + Glitter

Utensílios: Acetato de 10 cm de altura, desmoldante, 2 sacos de confeitar, 1 bico 1M

MONTAGEM:

1- Passe um pouco do recheio no disco de isopor
2- Coloque a primeira camada do disco de bolo
3- Regue o disco do bolo com aproximadamente metade da calda
4- Coloque o recheio com no saco de confeitar e deixe 1 dedo para dentro
5- Passe desmoldante na faixa de acetato e envolva com auxílio de durex
6- Coloque a segunda camada do bolo sobre o recheio, e acomode bem com o auxílio das mãos
7- Regue novamente o segundo disco com a calda

TORTA DE CHURROS

8- Decore a superfície da sua torta conforme ensinado no vídeo
9- Deixe sua torta gelar por aproximadamente 6 á 8 horas
10- Retire o acetato da torta delicadamente se necessário use uma espátula úmida ou morna para acomodar as laterias, você pode enviar a torta no acetato para seu cliente enviando um bilhetinho com as dicas que lhe dei de retirada do acetato.

Rendimento: 1 torta de 20 cm com 8 fatias





