



APOSTILA DE RECHEIOS



Sp Adobe Spark

Faça em cada bolo o seu melhor, se doe, trabalhe duro e tudo caminhará para o seu sucesso!



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

1. Introdução

Agradeço á Deus primeiramente pela oportunidade de ter me dado um dom tão maravilhoso como o da confeitaria. É um imenso prazer poder passar todo conhecimento que adquiri com muita dedicação e esforço.

É um caminho longo e de árduo aprendizado, muitas vezes cansativo e exaustivo, mais doutro modo, compensador e lindo.

Não sou uma expert formada em faculdades e com um monte de cursos, sou confeitadeira por paixão, daquelas que precisam ajudar na renda de casa e se esforçam para entregar seu melhor, todos os dias.

Decidi montar para vocês esse TOP 10 após muitos pedidos, com muito carinho compartilho com vocês meu conhecimento.

TODAS as receitas a seguir são de minha autoria, foram testadas inúmeras vezes até chegarem nesse resultado, todas cuidadosamente e minuciosamente preparadas.

Sigas as dicas, elas valerão muito á pena pro seu resultado final ser completamente perfeito.

No momento, optei por não oferecer cursos, apenas a venda do meu primeiro material.

Nenhum caminho é só flores, temos que viver em busca de aperfeiçoamento e aprendizado.

Meu desejo é que todo amor que eu tenho pelo que faço seja transmitido á vocês, e que vocês recebam com apreço o meu grande e sério sentimento pela confeitaria.

Bolos são sonhos, são realizações, são sentimentos; Bolo é uma forma de amar!



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

TOP 1 – Pão de Ló de Chocolate

Essa massa é minha queridinha, dela faço Naked, Bolo em Chantininho, Bolo de Pote e muito mais!

Ela pode ser humedecida até que vc aperte e sinta que ela absorveu toda calda mais ainda se mantém húmida. Cuidado para não enxarcar demais, sinta com os dedos a dosagem ideal. Evite molhar as laterais se o seu bolo for um Naked.

Muitas Dúvidas pairam em volta dos meus Naked's: Você humedece a massa? A Resposta é sim! Eu hemedeco todas as minhas massas com uma mistura de água filtrada e leite condensado.

Ingredientes:

6 ovos extra ou 8 ovos pequenos (use ovos frescos e em temperatura ambiente)

225gr de farinha de trigo

120gr de cacau em pó 50%

330gr de açúcar cristal

250ml de leite

20gr de margarina

15gr de fermento em pó



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

Preparo:

Coloque na batedeira os ovos e o açúcar e bata por cerca de 5 minutos em velocidade máxima. É importante que essa mistura atinja até a superfície do recipiente da batedeira, ou fique faltando cerca de um dedo para chegar a borda. Uma batedeira planetária é a mais indicada para esse resultado, o efeito é de uma espuma densa e leve.

Na metade do batimento dos ovos, coloque para ferver o leite com a margarina. Assim que subir, reduza a velocidade da batedeira para a mínima e adicione o leite fervente com a margarina na batedeira. Importante reduzir a velocidade para não respingar.

Ainda em velocidade mínima, adicione o trigo peneirado xícara por xícara somente para misturar, se sua batedeira possui a velocidade mínima muito potente, misture o trigo à mão, com um fuê para que ela não perca muito volume. Coloque o fermento em pó e o cacau e mexa delicadamente com a ajuda de um fuê. Se vc quiser, pode peneirar o trigo com o cacau e o pó royal e adicionar tudo aos poucos. Forre o fundo da assadeira com papel manteiga ou use desmoldante e leve para assar.

Nos meus Nake's eu uso desmoldante para assar a massa, ele mantém o acabamento perfeito na lateral da massa e não deixa esfarelar.

Para verificar se assou, fure o centro do bolo com um palito fino, se sair limpo, pode retirar. Desenforme assim que retirar do fogo para o bolo não murchar. Rende uma forma aro 25 com 10cm de altura.



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

Dica 1: Se quiser uma massa bem escurinha, use o Cacau Black da Callebaut. Só não esqueça de peneirá-lo antes de adicionar a massa pois, o mesmo é muito fino e dá bolinhas com facilidade.

TOP 2 – Recheio de Kinder

Ingredientes:

- 2 Latas de leite condensado
- 2 Caixinhas de creme de leite
- 6 Colheres de sopa de Leite Ninho
- 150gr de chocolate nobre Branco
- Chocolate Kinder picado (Opcional)

Preparo:

Em um recipiente coloque o creme de leite e o Ninho, misture bem com a ajuda de um fuê, isso ajuda a evitar grumos. Em seguida, leve todos os ingredientes ao fogo, misturando constantemente com auxílio de uma espátula de silicone e alternando as mexidas com um fuê para evitar grumos do leite em pó. Assim que começar a soltar do fundo, mexa por mais 3 minutos.

Dica 1: Ao montar o bolo, coloque o recheio e jogue o chocolate Kinder picado por cima.

Dica 2: Para ponto de enrolar, mexa até que solte bem do fundo, enrole com confeito Callebaut Branco.



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

Dica 3: Para Naked, utilize o recheio em um ponto antes do ponto de enrolar, ou seja, bem firme.

Dica 4: Esse recheio também pode ser usado para cobertura de Naked's, veja dicas mais abaixo. Rendimento: 1 Bolo aro 15 com 2 Recheios.

TOP 3 – Recheio de Raffaello

Ingredientes:

- 2 Caixas de leite condensado
- 200gr de côco em flocos de boa qualidade (preferência sem açúcar)
- 2 Caixinhas de creme de leite
- 150gr de chocolate Nobre Branco
- 4 colheres de sopa de Leite Ninho
- Amêndoas em lascas e torradas para rechear (Opcional)

Preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo, misturando constantemente com auxílio de uma espátula de silicone. Assim que começar a soltar do fundo, mexa por mais 3 minutos.

Dica 1: Ao montar o bolo, recheie com o creme e por cima use as amêndoas em lascas.

Dica 2: Para ponto de enrolar, mexa até que solte bem do fundo. Enrole com o próprio côco ou amêndoas.



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

Dica 3: Se quiser, use creme de leite com pelo menos 20% de gordura para agregar mais cremosidade ao recheio, isso fará uma grande diferença na textura e no sabor.

Dica 4: Se você quiser, também pode adicionar leite de côco ao recheio, só vai precisar apurar mais o ponto no fogo. Use 200ml para esta receita.

Dica 5: Para Naked, utilize o recheio em um ponto antes do ponto de enrolar, ou seja, bem firme. Rendimento: 1 Bolo aro 20 com 2 Recheios.

TOP 4 – Recheio de Nozes

Ingredientes:

2 Caixas de leite condensado

150gr de nozes (torradas e amassadas)

2 Caixinhas de creme de leite com 20% ou mais de gordura

200gr de Doce de Leite Itambé

4 Colheres de sopa de Leite Ninho

Preparo:

Torre as nozes e as amasse com ajuda de um amassador (pode ser aqueles de amassar batata), deixe ela mais grosseira. Leve todos os ingredientes ao fogo misturando constantemente com auxílio de uma espátula de silicone. Assim que começar a soltar do fundo, mexa por mais 3 minutos.



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

Dica 1: Se quiser ponto de enrolar, mexa até que solte bem do fundo da panela e use a própria noz triturada para enrolar.

Dica 2: Para manter a crocância, deixe a noz em pedaços e não triturada. Se quiser, triture metade e deixe metade mais grossa, use sempre a noz torrada.

Dica 3: Para Naked, utilize o recheio em um ponto antes do ponto de enrolar, ou seja, bem firme. Rendimento: 1 Bolo aro 18 com 2 Recheios.

TOP 5 – Recheio de Nutella

Ingredientes:

2 Caixas de leite condensado

4 Colheres de sopa de cacau em pó 50%

500gr de Nutella

2 Caixinhas de creme de leite

Preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo, misturando constantemente com auxílio de uma espátula de silicone, assim que começar a soltar do fundo, mexa por mais 6 minutos.

Dica 1: Se quiser ponto de enrolar, mexa até que solte bem do fundo da panela e use Confeito Callebaut para enrolar.



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

Dica 2: Como a Nutella é muito gordurosa, é importante que ela seja apurada por mais tempo no Fogo para que o recheio não fique mole.

Dica 3: A Nutella de forma natural não agrega consistência para recheios, por isso indico que ela não seja consumida in natura e sim que passe pelo processo de brigadeiro para que você trabalhe com segurança.

Dica 4: Para Naked, utilize o recheio em um ponto antes do ponto de enrolar, ou seja, bem firme. Rendimento: 1 Bolo aro 20 com 2 Recheios.

TOP 6 – Recheio de Ferrero Rocher

Ingredientes:

2 Caixas de leite condensado

300gr de Nutella

2 Caixinhas de creme de leite

150gr de chocolate Nobre ao Leite

4 Colheres de sopa de cacau em pó 50%

150gr de avelãs torradas e trituradas

Preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo, misturando constantemente com auxílio de uma espátula de silicone, assim que começar a soltar do fundo, mexa por mais 6 minutos.

Faça em cada bolo o seu melhor, se doe, trabalhe duro e tudo caminhará para o seu sucesso!



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

Dica 1: Se quiser ponto de enrolar, mexa até que solte bem do fundo da panela e use a própria avelã triturada para enrolar.

Dica 2: Use a Avelã torrada e descascada, caso queira, também pode ser usada castanhas de Cajú sem sal.

Dica 3: Para Naked, utilize o recheio em um ponto antes do ponto de enrolar, ou seja, bem firme. Rendimento: 1 Bolo aro 18 com 2 Recheios.

TOP 7 – Recheio de Cream Cheese

Ingredientes:

500gr de Cream Cheese de boa qualidade gelado

2 Xícaras de gl açúcar

200ml de Chantilly Amélia bem gelado

4 Colheres de sopa de Leite Ninho

Preparo:

Bata o chantilly bem gelado com o Ninho na batedeira em velocidade alta até que o batedor se divida do chantilly da lateral, o famoso ponto duro. Reserve.

Retire o Cream Cheese da Geladeira e coloque junto com o gl açúcar na batedeira, peneire o gl açúcar para que não fique grumos. Bata em velocidade alta até que o batedor desgrude das laterais do recheio.

Incorpore o chantilly batido em ponto firme misturando á mão. Não precisa refrigerar para rechear. Recheie o bolo e deixe gelar por pelo menos 8 horas.

Faça em cada bolo o seu melhor, se doe, trabalhe duro e tudo caminhará para o seu sucesso!



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

Dica 1: Esse recheio tem plena harmonia com uma geléia de frutas vermelhas.

Dica 2: Não utilize este recheio para Naked's.

Dica 3: Este é um recheio gelado, então o bolo não pode ficar muito tempo exposto no calor ou fora da geladeira.

Dica 4: Use também com a massa Red Velvet. Rendimento: 1 Bolo aro 15 com 2 Recheios.

TOP 8 – Recheio de Doce de Leite Cremoso

Ingredientes:

- 1 Caixa de leite condensado
- 1 Lata de doce de leite Itambé 400gr
- 2 Caixinhas de creme de leite 20% ou mais de gordura

Preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo, misturando constantemente com auxílio de uma espátula de silicone, assim que começar a soltar do fundo, mexa por mais 3 minutos.

Dica 1: Se quiser ponto de enrolar, mexa até que solte bem do fundo da panela e use Confeito Callebaut de Caramelo para enrolar.

Dica 2: Adicione uma colher de sopa de Canela para fazer o sabor Churros.

Dica 3: Se você quiser, também pode utilizar o creme de leite com 17% de gordura, só fica um pouco menos cremoso porém, super saboroso.



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

Dica 4: Pode ser usado como recheio de massas de Churros.

Dica 5: Para Naked, utilize o recheio em um ponto antes do ponto de enrolar, ou seja, bem firme.

Rendimento: 1 Bolo aro 15 com 2 Recheios.

TOP 9: Recheio de Leite Ninho

Ingredientes:

2 Latas de leite condensado

2 Caixinhas de creme de leite

8 Colheres de sopa cheia de Leite Ninho

Preparo:

Em uma vasilha coloque o creme de leite e o Ninho e bata bastante com um fuê até dissolver bem o leite Ninho, em seguida leve todos os ingredientes ao fogo misturando constantemente com auxílio de uma espátula de silicone, alternando com o fuê para evitar grumos. Assim que começar a soltar do fundo, mexa por mais 3 minutos.

Dica 1: Se quiser ponto de enrolar, mexa até que solte bem do fundo da panela, espere esfriar e enrole com leite ninho. Para decorar, use Nutella.

Dica 2: Use leite condensado com cor clara, não com tom amarelado, o Moça e o Piracanjuba são excelentes opções para que seu recheio fique branquinho e não com aspecto amarelado.



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

Dica 3: Você também pode usar um creme de leite com 20% de gordura para agregar mais cremosidade ao brigadeiro.

Dica 4: Para Naked, utilize o recheio em um ponto antes do ponto de enrolar, ou seja, bem firme. Rendimento: 1 Bolo aro 15 com 2 Recheios.

TOP 10 – Recheio de Brigadeiro Blend

Ingredientes:

2 Latas de leite condensado

2 Caixinhas de creme de leite

4 Colheres de sopa cheias de cacau 50%

150gr de chocolate Nobre Blend (Uso Sicao)

Preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo, misturando constantemente com auxílio de uma espátula de silicone. Assim que começar a soltar do fundo, mexa por mais 3 minutos.

Dica 1: Se quiser ponto de enrolar, mexa até que solte bem do fundo da panela, espere esfriar e enrole com Split Callebaut.

Dica 2: Esse Recheio é ideal para fazer as Gotas de Brigadeiro nos Naked's. Para isso, use ele ainda quente e em ponto de queda constante, não em fio e não caindo de uma só vez. (Veja dicas abaixo)



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

Dica 3: Combina com diversos recheios, é um brigadeiro Gourmet Sensacional.

Dica 4: Para Naked, utilize o recheio em um ponto antes do ponto de enrolar, ou seja, bem firme.

Rendimento: 1 Bolo aro 15 com 2 Recheios.

DICA EXTRA 1: Segredos de Recheios

Os recheios de Naked Cakes devem ser extremamente estruturados, isso quer dizer que o ponto do recheio precisa ser bem firme, isso irá evitar barrigas e que o mesmo escorra pelas laterais. Então, apure por mais tempo no fogo os recheios de seus Naked's, o ponto que eu uso é ele caindo de uma só vez da espátula, um ponto antes do ponto de enrolar.

Ao usar frutas no recheio, faça uma contenção com o recheio na lateral e coloque a fruta ou a geléia que desejar no meio desse recheio. Isso ajudará que se a fruta soltar água, ela não escorra por todo bolo e atrapalhe seu trabalho.

Molhe menos os bolos que vão frutas, a tendência é que a água da fruta passe para a massa e, se você molhar em excesso, a água pode vazar.

Recheio sempre os bolos com a ajuda de uma manga de confeitar, isso evita farelos e lacerações na sua massa. Se o recheio estiver muito duro para apertar na manga, experimente colocar a manga cheia por 30s no microondas, isso facilita muito o trabalho. Prefiro que os recheios estejam mais firmes do que moles demais, recheios moles geram muitas dores de



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

cabeça, por isso evite colocar creme de leite depois de pronto se o seu recheio for para rechear um Naked.

Estes recheios são super versáteis você pode usá-los para: Ovos de Colher, Chocottes Recheados, Brigadeiros Gourmet, Coberturas e Recheios de Cup Cakes, Brownies, Bolos de Pote, Tortas na Taça e muito mais! Para isso, em alguns casos, não se esqueça de aumentar a proporção do creme de leite nas receitas para evitar que fique muito doce e mais cremoso seu recheio. Dê a opção por cremes de leite mais consistentes ou com bom percentual de gordura, isso faz muita diferença na consistência.

DICA EXTRA 2: Segredos de Montagem

Use desmoldante nas suas formas antes de assar sua massa, uso o Carlex e o resultado é sensacional, me garante laterais perfeitas. Deixe sua massa descansar ao menos 8 horas antes de você montar seu bolo.

Corte os discos de massa da mesma espessura, se necessário compre um nivelador que facilita muito este processo. Para Naked's procure cortar a massa numa espessura mais larga de 2cm a 2,5cm cada disco.

Ao montar seu bolo, comece colocando o recheio no disco de massa pela borda com auxílio da manga de confeitar, isso vai determinar a altura do seu recheio. Lembre-se, a primeira camada de bolo é o disco que fica no fundo da forma. Depois preencha o meio com recheio da mesma altura da lateral. Alise todo recheio com as costas de uma colher e acerte toda a altura do recheio na lateral da forma para não ficar partes mais altas ou baixas.



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

Você pode montar seu bolo sob uma balança e pesar a quantidade de recheio na primeira camada e repetir a quantidade na segunda camada para que ambas tenham quantidade igual.

Para a montagem dos meus Naked's eu uso o método de prensagem, utilizo a mesma forma que asso eles, as minhas tem 10cm de altura, forro a forma com um plástico de freezer grande e começo minha montagem. Você pode usar também aros forrados com o plástico e acetato se for o caso, o resultado é o mesmo. Depois de montado, deixe gelar por 8 horas para firmar a estrutura do bolo.

Ao desenformar o bolo, a lateral do recheio ficará marcada pelo plástico e para ajeitar, você poderá utilizar as costas de uma colher de chá no recheio para alisar as laterais. Não deixe que a colher entre em contato com disco de bolo, isso poderá esfumar a lateral prejudicando seu acabamento, use somente para alisar o recheio e faça em ambos os recheios. Retire o excesso de recheio, se houver, cuidadosamente com colher na parte de baixo e de cima do recheio para fique o mais reto possível.

DICA EXTRA: Cobertura

Um belo Naked Cake requer uma bela cobertura, para isso, daremos algumas dicas essenciais. Eu uso a Receita do Brigadeiro Blend para esse acabamento, mais vc pode utilizar qualquer receita que desejar. O ideal é que ela seja sem castanhas, bem lisa e livre de grumos como: Doce de leite, Branco, Ninho, Kinder, Brigadeiros diversos, etc.



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

O pulo do gato é verificar o ponto de caimento do recheio.

Não deve ser muito mole ou muito duro, lembrando que o recheio deve estar quente. O ponto ideal para a caída perfeita é o ponto intermediário, com o tempo você tira de letra.

Eu uso cerca de 350gr de recheio frio para 2 colheres de sopa de creme de leite, isso pode variar de acordo com a consistência do creme de leite. Levo ao microondas para esquentar por cerca de 2 minutos, assim que retiro do microondas mexo bem com um fuê e vejo o ponto do caimento, se estiver com caimento médio eu já coloco sobre o bolo, se ainda estiver grosso, vou pingando creme de leite e mexendo aos poucos para não perder o ponto. Se vc perder o ponto e ficar muito ralo, adicione mais recheio frio e mexa novamente. Com essa quantidade você decora um bolo de aro 15cm.

Jogue o brigadeiro quente no centro do bolo e com a ajuda de uma colher de café (a menor que você tiver) traga-o até a borda formando as caídas. Não espere esfriar pois, isso vai deixar sua cobertura muito grossa. Faça a primeira camada de caídas e depois intercale com uma segunda camada sobre o meio das primeiras caídas. Se for necessário, reaqueça o recheio.

Para finalizar, faça o acabamento com algum granulado de sua preferência e enfeite com brigadeiros, morangos, frutas, chocolates, use sua criatividade.

É certo que a prática leva a perfeição, então, quanto mais você pratica, mais seu acabamento melhora. Faça suas massas e recheios em até 2 dias



TOP 10 RECEITAS DE SUCESSO

antes de você montar, no dia seguinte vc monta e deixa na geladeira a hora de decorar.

Todos os meus bolos do dia seguinte dormem na geladeira.

Estou á disposição, desejo muita sorte na sua doce jornada.

Silvia M. Melo

(27) 99931-7905

