POR MUNDO GOURMET



RECHEIOS E COBERTURAS

VISITE NOSSO INSTA @MUNDO_GOURME

Recheios e coberturas

Os recheios são essenciais para quem quer fazer um bolo com várias camadas, como por exemplo bolos de festas aniversários, casamentos, bodas e formaturas. Eles dão uma textura cremosa ao bolo e fazem toda a diferença no sabor.

Para quem precisa de uma receita para fazer aquele bolo especial em casa, ou trabalha com bolos e está precisando de sabores novos para seus produtos, separamos algumas receitas perfeitas para você variar e encantar a cada garfada!



Creme Suíço para bolos

O creme suíço é ideal para rechear bolos, tortas doces e fazer sobremesas

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de maisena
- 3 latas de leite (medida da lata de leite condensado)
- 1 lata de creme de leite
- 2 gemas sem pele
- 1 colher (chá) de essência baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Junte todos os ingredientes em uma panela, exceto o creme de leite.
2. Em seguida leve ao fogo, sempre mexendo até formar um creme.
3. Retire do fogo e passe para uma tigela.
4. Cubra o creme com plástico filme para não criar uma casca por cima, ou salpique açúcar por cima.
5. Depois que esfriar, coloque na batedeira e adicione a lata de creme de leite sem soro e bata até ficar bem cremoso.
6. Agora é só rechear seu bolo.



Creme de Morango Para Rechear Bolo

Veja aqui como fazer o melhor creme de morango para rechear bolo de aniversário, casamento ou rechear bolo comum. Esse recheio de morango fica bem firme não derrete fácil no bolo e se desejar fazer um recheio de morango com pedaços da fruta, basta colocar alguns morangos para bater junto, mas se você usar a fruta, lembre-se de que seu recheio vai durar menos, quando eu faço com a fruta eu uso no mesmo dia, mas se você não for fazer com os morangos o recheio dura por mais tempo, até 4 dias.

INGREDIENTES:

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

- 1 pacote de suco em pó de morango.

MODO DE PREPARO:

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
2. Bata até que fique bem consistente.
3. Aplique no bolo, ou guarde na geladeira.



Recheio Cremoso de Doce de Leite

Essa receita de recheio cremoso de doce de leite seve para rechear tortas, bolos e pão de mel caseiro.

INGREDIENTES:

- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 2 latas de leite condensado cozido 40 minutos
- 8 gemas peneiradas
- 2 latas medidas de leite

MODO DE PREPARO:

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
2. Despeje numa panela.
3. Leve ao fogo até engrossar e soltar do fundo da panela.
4. Use o recheio de doce de leite após estar frio.



Recheio de leite ninho para bolo

O recheio de leite ninho para rechear bolo é muito fácil de fazer e serve também como cobertura, ele fica bem firme, não derrete

INGREDIENTES:

- 130g de leite em pó (aproximadamente 1 xícara e meia)
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 200g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 1/2 colher (de sopa) de emulsificante para sorvete (15g)

MODO DE PREPARO:

1. Bata a manteiga junto com o leite condensado na batedeira até ficar esbranquiçado.
2. Continue batendo e vá colocando o emulsificante, o creme de leite e por último o leite em pó aos poucos.
3. Após estar tudo bem agregado, pare de bater.



DICA:

Após a mistura de manteiga com leite condensado ficar esbranquiçada, coloque imediatamente o restante dos ingredientes para terminar de bater logo, pois se bater muito, o recheio de leite em ninho pode talhar a manteiga e o recheio não fica lisinho.

DICA:

O leite Ninho é melhor de trabalhar, por que deixa mais lisinho.

DICA:

Aplique o recheio no bolo logo depois de terminar de bater e só coloque na geladeira depois de já ter colocado no bolo. Depois de ir para geladeira o recheio fica com uma consistência diferente e não fica mais lisinho para decorar o bolo.

Recheio de Leite Ninho com Chocolate



Esse recheio de leite ninho com chocolate pode ser feito com várias outras marcas de leite em pó, mas as minhas preferidas mesmo é o Leite Ninho e o Leite Itambé, mas fica a sua escolha.

INGREDIENTES:

- 500ml de chantilly batido
- 4 colheres de chocolate em pó com 32% ou 50 % de cacau
- 1/2 lata de leite condensado
- 200g de leite Ninho
- 1 colher de sopa de conhaque ou de essência a gosto (opcional)
- 200g de raspas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO:

1. Primeiro você deve bater o chantilly até ficar bem firme.
2. Em seguida adicione o chocolate em pó, o leite Ninho, o leite condensado e o conhaque e bata rapidamente até misturar tudo muito bem
3. Retire a tigela da batedeira e adicione as raspas de chocolate

Creme Belga de Leite Ninho



Para cobrir ou para rechear bolos e tortas doces a receita de creme belga simples é perfeita! E a receita que vou te ensinar hoje é bem mais econômica e também rende bastante, é o creme belga de leite ninho, nessa receita eu usei o leite em pó Ninho, mas já fiz também com o Itambé e deu certo, caso você tente fazer com outras marcas fica à vontade.

INGREDIENTES:

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 8 colheres de sopa rasas de amido de milho
- 200g de Leite Ninho
- 3 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. No liquidificador coloque todos os ingredientes e bata até obter uma mistura bem homogênea.
2. Em seguida, despeje em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar e dá ponto de creme.
3. Retire do fogo e espere esfriar antes de colocar no seu bolo



RECHEIO DE LEITE NINHO

A receita é bem simples, leva poucos ingredientes e rende muito! Aprenda a fazer um delicioso recheio de leite ninho, dá para usar em qualquer tipo de bolo.

INGREDIENTES

- 200 g de manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 2 xícaras de leite ninho integral
- Raspas de chocolate branco a gosto

MODO DE PREPARO

1. Coloque na batedeira a manteiga junto com o leite condensado, bata bem.
2. Adicione o leite ninho aos pouquinhos.
3. Bate até ficar tudo misturado.
4. Acrescente o creme de leite e leve para congelar.

RECHEIO DE MOUSSE DE MORANGO

Essa receita é ideal para rechear qualquer tipo de bolo, ela combina com qualquer tipo de massa, sem contar a praticidade que é fazer esse recheio. Você também pode trocar os morangos frescos por polpa de morango ou suco em pó sem açúcar.

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de gelatina sabor morango
- 2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor
- ½ copo (requeijão) de água
- 1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)

- 1 copo (requeijão) de morango fruta picado

MODO DE PREPARO

1. Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o morango. Bata bem.
2. Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor e a água. Mexa bem.
3. Leve ao fogo até ferver e acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango. Bata.





4. Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.
5. Leve para gelar até ficar firme

MOUSSE DE CHOCOLATE PARA RECHEIO DE BOLOS E SOBREMESA

INGREDIENTES:

- 2 claras
- 1 tablete de chocolate meio amargo (200 g)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 200 g de creme de leite MODO DE PREPARO:

1. Bata as claras em ponto de neve e adicione o açúcar aos poucos, sempre batendo, até formar um suspiro bem firme.
2. Em seguida, derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
3. Junte o creme de leite com o chocolate derretido e misture até obter um creme.
4. Despeje essa mistura no suspiro mexendo delicadamente, até ficar homogêneo.
5. Deixe na geladeira por 1 hora.



RECHEIO DE CREME 4 LEITES

Um dos recheios mais pedidos nas confeitarias e também um dos mais saborosos recheios para bolo. Você vai se surpreender com a receita, é muito fácil.

INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado
- 1/2 Lata de Creme de leite sem soro
- 200 ml de leite de coco
- 100 g de leite em pó

MODO DE PREPARO

1. Junte em uma panela todos os ingredientes, mexa até tudo se misturar bem.
2. Leve a panela ao fogo baixo, sempre mexendo até que o creme engrosse.
3. Retirar do fogo, deixar esfriar. Pronto!
4. Dica para render mais: Espere esfriar, bater com 1 xícara de Chantilly



Brigadeiro para Recheio e Cobertura

Fácil de fazer e fica bem firme.

INGREDIENTES:

- 15 gramas de farinha de trigo
- 200 ml de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 20 gramas de chocolate em pó
- 20 gramas de manteiga sem sal



MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, dissolva a farinha e o chocolate no leite condensado.
2. Adicione o creme de leite, a manteiga e misture bem.
3. Leve ao fogo, mexendo sempre, até o conteúdo começar a desgrudar do fundo da panela.
4. Espere esfriar e utilize.

RECHEIO BABA DE MOÇA CONSISTENTE

O recheio baba de moça é maravilhoso para rechear, bolo, pavês, tortas doces. É um recheio bem consistente e com um sabor agradável a qualquer

paladar. Seu bolo ou sobremesa vai ficar ainda mais gostoso com esse recheio de baba de moça que é bem simples de fazer e bem firme.



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 3 gemas se a pele
- 1 xícara de chá açúcar

MODO DE PREPARO:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até engrossar e aparecer o fundo da panela.
2. Espere esfriar e aplique a baba de moça no seu bolo ou sobremesa.
3. Dica: Caso queira menos doce, basta retirar o açúcar da receita.

Recheio de Creme de Abacaxi Para Bolo



É perfeito para bolo, torta, doce e sobremesa. Combina também com qualquer tipo de massa para bolo

INGREDIENTES:

- 1 abacaxi picadinho
- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1/2 litro de leite
- 2 gemas peneiradas
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Leve ao fogo o abacaxi e o açúcar (fogo baixo) até todo o caldo do abacaxi secar. Reserve.
2. Em seguida, leve ao fogo o leite condensado, o amido de milho, o leite, as gemas e a baunilha.
3. Mexa até engrossar.
4. Depois que engrossar, tire do fogo e deixe esfriar.
5. Após estar frio, misture com o abacaxi reservado.

CREME BELGA

Um delicioso creme para cobertura ou recheio de bolo, também vai muito bem com tortas de bolacha, torta mineira, torta alemã, e é uma combinação perfeita com bolo de morango. Essa receita de creme belga é a sensação do momento, muita gente está fazendo essa receita de creme belga caseiro para rechear bolos para vender e também bolo de pote



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 litro de leite
- 2 gemas
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, despeje as gemas peneirada, o açúcar, o leite, o amido e o leite condensado.

2. Leve ao fogo para cozinhar até engrossar, mexendo continuamente.
3. Espere até que esfrie e adicione o creme de leite.
4. Dica: Utilize o creme belga ainda frio para montagem de bolos e tortas.

RECHEIO E COBERTURA DE MARSHMALLOW (NÃO DERRETE)

Essa é uma receita que tem duas utilidades, você vai poder usar tanto para fazer recheios de bolos, tortas, doces quanto para fazer coberturas de cupcakes, cheesecakes, bolos, doces e etc. O recheio e cobertura de marshmallow é uma receita que não fica muito doce e nem enjoativa, vai facilitar muito sua vida pois combina com qualquer tipo de massa de bolo. Esta cobertura é ótima pois não derrete no calor.

INGREDIENTES:

- 3 claras em neve
- 1 copo (requeijão) de água
- 2 copos (de requeijão) grandes de açúcar refinado
- 1 colher café de baunilha ou outro aromatizante de preferência



MODO DE PREPARO

1. Misture bem o açúcar e a água numa panela antes de levar ao fogo baixo.
2. Leve ao fogo, nessa hora você não vai mais poder

mexer para não açucarar, faça então uma calda de açúcar em ponto de fio.

3. Depois que a calda estiver quase pronta, bata as claras em neve firme.
4. Quando a calda ficar pronta, despeje nas claras em neve ainda na batedeira e mexa sem parar na velocidade alta

Obs:

A calda é derramada quente sobre as claras.

Bata por uns 5 minutos e vá colocando a essência de baunilha.

Com essa receita Cobertura de Marshmallow Que não Derrete, você pode cobrir um bolo de 35 cm.

Você também pode cobrir 30 cupcakes.

Para colorir basta adicione corante comestível na hora que estiver na batedeira

RECHEIO SIMPLES DE CHOCOLATE PARA BOLOS E DOCES

Esse recheio é bem firme ótimo para trabalhar seu bolo, não fica escorrendo e é super fácil de fazer.

INGREDIENTES:

- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 gema
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 medida da lata de leite MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela coloque todos os ingredientes menos o creme de leite. Leve para o fogo médio, mexa até engrossar.
2. Retire do fogo, deixe esfriar.
3. Depois de frio coloque o creme em uma batedeira, junte o creme de leite, bata até ficar homogêneo.



CREME DE CONFEITEIRO

Essa receita é um pouquinho mais consistente do que as outras, pelo fato de levar um pouco mais de amido. O ideal é que você faça essa receita um dia antes de usa-la. Com essa receita de creme de confeiteiro você pode rechear sonhos, bolos e etc. A receita de creme de confeiteiro também é conhecida como creme belga.

INGREDIENTES:

- 1 litro de leite integral
- 6 gemas
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 e 1/4 de xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de essência ou extrato de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Leve ao fogo médio uma panela com o leite, a baunilha e metade do açúcar.
2. Quando começar a ferver, desligue com cuidado para não deixar o leite derramar!
3. Numa tigela, misture as gemas e a outra metade do açúcar com um batedor de arame.

4. Junte o amido de milho às gemas e misture bem.
5. Aos poucos, de concha em concha, vá acrescentando o leite quente e mexendo entre cada adição.
6. Esse processo é importante para que as gemas não cozinhem e por isso o leite quente não deve ser adicionado de uma só vez.
7. Volte o creme à panela, leve ao fogo baixo e mexa com o batedor de arame até engrossar.
8. Desligue o fogo e misture a manteiga.



9. Transfira o creme ainda quente para uma assadeira grande, passando pela peneira.
10. Espalhe e cubra com filme, encostando no creme, isso serve para não criar uma crosta.
11. Leve à geladeira até esfriar, por cerca de 4 horas (mas o ideal, como explicado acima, é preparar no dia anterior).

CREME ALPINO PARA RECHEIO

Um creme maravilhoso para fazer recheios e trufar bolo e doces. Você vai se impressionar com o resultado dessa receita simples e fácil. Ele é super consistente e também serve como cobertura. Você pode usar esse creme alpino para fazer trufas e também ele dá ponto de bico

INGREDIENTES:



- 1 Lata de creme de leite com soro
- 1 Lata de doce de leite
- 2 Colheres de chocolate em pó
- 300 gramas de chocolate meio amargo
- 1 Colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas, conforme pede na embalagem e reserve.
2. Adicione na tigela da batedeira o creme de leite, o chocolate em pó, o doce de leite, a baunilha e ligue a batedeira.
3. Em seguida com a batedeira ainda ligada, adicione o chocolate que foi derretido.
4. Bata até que fique bem homogêneo.
5. Espere até que esfrie, para que fique um creme consistente.

Obs:

Para dar ponto de bico, leve para geladeira por alguns minutos. Use para recheios ou coberturas. Se quiser dar um toque a mais, salpique nozes picadas.

RECHEIO DE CHOCOLATE REAL

INGREDIENTES

- 250g de açúcar
- 8 gemas peneiradas
- 1/2 xícara de leite
- 3 colheres (de sopa) de chocolate em pó
- 250g de margarina ou manteiga



MODO DE PREPARO

1. Junte o açúcar, as gemas e o leite. Leve ao fogo brando até engrossar.
2. Retire do fogo, acrescente o chocolate, mexa e deixe esfriar.
3. Á parte bata a manteiga por 2 minutos e junte o creme frio, aos poucos, batendo sempre, até ficar homogêneo.

RECHEIO DE LIMÃO

INGREDIENTES



- 1 1/2 xícara (de chá) de açúcar
- 6 colheres (de sopa) de amido de milho
- 1 1/2 xícara (de chá) de água
- 4 gemas ligeiramente batidas
- 2 colheres (de sopa) de casca de limão ralada bem fina
- 6 colheres (de sopa) de suco de limão
- 6 colheres (de sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

1. Misture o açúcar e o amido de milho. Acrescente a água aos poucos, mexendo sempre, junte as gemas e o suco de limão.
2. Leve ao fogo médio mexendo sempre e deixe ferver e engrossar. Cozinhe por mais um minuto e retire do fogo.
3. Junte a casca de limão, a manteiga e mexa bem. Deixe esfriar.



RECHEIO DO CÉU

INGREDIENTES

- 12 gemas cozidas
- 12 colheres (de sopa) de açúcar
- 250g de manteiga ou margarina
- 4 colheres (de sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

1. Passe as gemas ainda quentes pela peneira fina, misture o açúcar e a manteiga, bata bem até formar um creme leve e homogêneo.
2. Por último coloque o chocolate e bata.



RECHEIO DE LARANJA

INGREDIENTES

- 80 ml de água
- 12 gramas de gelatina branca em pó sem sabor
- 480 ml de suco de laranja

- 5 ovos passados na peneira
- 20 gramas de amido de milho
- 270 gramas de açúcar
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Coloque água numa tigelinha, polvilhe com a gelatina e reserve.
2. Numa panela, coloque o suco de laranja, os ovos peneirados (não raspe a peneira – jogue fora), o amido e o açúcar.
3. Misture, leve ao fogo brando e cozinhe, mexendo sempre, até engrossar.
4. Junte a gelatina amolecida na água e cozinhe, mexendo sempre, até derreter.

Tire do fogo e junte o creme de leite. Deixe esfriar e reserve na geladeira até o recheio começar a firmar.



RECHEIO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 xícara (de chá) de água
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 2 colheres (de sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá
- 6 gemas peneiradas

MODO DE PREPARO

1. Misture a água e o açúcar. Leve ao fogo brando, sem mexer até formar uma calda. Reserve.

2. Em seguida dissolva o amido de milho no suco de maracujá, acrescente as gemas e misture.
3. Acrescente essa mistura à calda. Leve novamente ao fogo brando, sem mexer até engrossar.



RECHEIO DE AMENDOIM

INGREDIENTES

- 125g de manteiga ou margarina
- 125g de açúcar
- 2 gemas peneiradas
- 1 xícara (de chá) de café (café pronto, sem açúcar)
- 100g de amendoim torrado, pelado e moído



MODO DE PREPARO

1. Bata a manteiga por 1 minuto. Acrescente o açúcar, batendo sempre. Coloque as gemas sem parar de bater.
2. Despeje o café aos poucos e bata bem. Por último coloque o amendoim, e misture sem bater.

RECHEIO DE CREME

INGREDIENTES

- 2 gemas
- 3/4 xícaras (de chá) de açúcar
- 1 colher (de sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de amido de milho
- 250ml de leite
- 200g de manteiga
- 1 colher (de café) de vanilina

MODO DE PREPARO

1. Bata as gemas com o açúcar, até formar um creme esbranquiçado.
2. Acrescente a farinha de trigo e o amigo de milho, misture bem.
3. Acrescente o leite aos poucos, sem deixar empelotar. Leve ao fogo até engrossar.
4. Tire do fogo e acrescente a manteiga e a vanilina. Bater bem.

Creme de Castanha do Pará

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado de soja
- 1 gema
- 1/2 xícara de chá de leite vegetal
- 100 gramas de castanha do pará trituradas grosseiramente
- 1 colher de sobremesa de maisena

MODO DE PREPARO

1. Dissolva a maisena no leite. Coloque numa panela com os demais ingredientes e leve ao fogo baixo mexendo sempre (prestem atenção no truque: mexa com um fouet, com movimentos rápidos e fortes, para entrar bastante ar no creme) até engrossar bem.



Trufa Batida para Recheio e Cobertura de Bolo

INGREDIENTES

- 500 g de chocolate (ao leite, amargo ou branco)
- 200 g de creme de leite em caixinha (1 pequena)
- 1 colher (de sopa) de rum
- 1 colher (de sobremesa) de emulsificante

MODO DE PREPARO

2. Coloque o creme de leite em um recipiente e aqueça. Pode ser no micro-ondas (eu fiz assim) ou no fogão.
3. Não deixe ferver.
4. Acrescente o chocolate picado ou ralado e dissolva no creme de leite quente. Vá mexendo com calma que ele derrete.
5. Depois de derretido acrescente o emulsificante e o rum, incorpore muito bem.
6. Leve à geladeira, quando estiver frio, levemente



gelado, ele vai estar consistente.

7. Coloque na batedeira e bata por alguns minutos, ele vai clarear e praticamente dobrar de volume. Daí é só usar.

Dicas

Essa receita também dá para servir como sobremesa.

Dá para comer de colherada? Dá e muitoooo. Dá para servir com frutas? Dá simmmm.

Dica:

O emulsificante é facilmente encontrado em lojas de festas, confeitaria e até em alguns supermercados. O emulsificante é muito usado para fazer sorvete, bolos, etc... Essa quantidade dá para fazer duas camadas de recheio ou para cobrir um bolo de 25 cm. Se quiser usar essa cobertura para rechear (duas camadas) e cobrir um bolo de 25 cm de diâmetro, duplique a receita. Você pode acrescentar à essa trufa, pedacinhos de nozes, amêndoas, coco, chocolate em pedaços, castanha ou cerejas ao marasquino. Dica de ouro:

RECHEIO DE TRUFA BRANCA BATIDA

INGREDIENTES

- 500 g de chocolate branco
- 100 g de creme de leite (1/2 caixinha)
- 1 colher (de sobremesa) de emulsificante



MODO DE PREPARO

1. Aqueça o creme de leite no micro-ondas ou no banhomaria, depois acrescente o chocolate picado ou ralado (assim, ralado, o chocolate derrete mais rapidamente).
2. Mexa bem, as vezes é preciso colocar um pouco mais no micro-ondas ou no

banho-maria até derreter completamente, só tome cuidado para não aquecer muito e queimar o chocolate.

3. Depois que tiver completamente derretido acrescente o emulsificante misture bem e leve para a geladeira.
4. Assim que tiver firme e gelado bata na batedeira por alguns minutos, até ela ficar cremosa e aumentar de volume. Daí é só usar.

DICAS

O emulsificante você pode usar um de qualquer marca.

Você encontra emulsificante para comprar em casas que vendem produtos para festa, confeitaria, chocolate ou sorvete.

Você pode misturar frutas secas picadinhas, ou coco ralado, ou cerejas ao marasquino nessa trufa, fica um espetáculo.

Recheio trufado de maracujá e coco:



INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 3 gemas
- 100 ml de leite de coco
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100 ml de suco concentrado de maracujá
- 200 grs de coco ralado
- 200 grs de chocolate branco

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela, menos o chocolate branco.
2. Leve ao fogo e mexa até começar a despregar do fundo da panela.

3. Desligue o fogo e coloque o chocolate branco cortado em pedaços e mexa até todo o chocolate incorporar ao recheio.
4. Leve o recheio à geladeira por aproximadamente 1 horas antes de rechear o bolo.



Recheio Cremoso de Chocolate e Amendoim

Ingredientes

- 2 xicaras de leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó (usei 50% cacau)
- 1 colher (sopa) de extrato de baunilha
- 100 gramas de chocolate meio amargo picado
- 1 lata de creme de leite
- Amendoim torrado e sem pele grosseiramente picado a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de fundo grosso coloque, o leite, leite condensado, amido de milho,
2. Chocolate em pó e baunilha, misture bem e leve ao fogo mexendo com um fuet até
3. Engrossar e ferver. Desligue o fogo, adicione o chocolate meio amargo picado e o
4. Creme de leite, misture e deixe esfriar.
5. Depois que o recheio de chocolate já estiver frio, coloque sobre o bolo, adicione o
6. Amendoim picado sobre o recheio e continue fazendo as camadas.
7. Decore o bolo com raspas de chocolate e amendoim picado.

RECHEIO DE CHOCOLATE COM BEIJINHO



INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado de 350 gramas
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó solúvel
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 pacote de copo ralado pequeno
- 1 xícara (chá) de leite de coco

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de tamanho médio, coloque uma lata de leite condensando, as colheres de achocolatado em pó e uma colher ou de manteiga ou de margarina.
2. Em fogo baixo, vá mexendo a sua mistura até que o achocolatado fique consistente. Eventualmente vire a sua panela de lado até que o recheio comece a desgrudar da panela e pronto, está no ponto.
3. Em uma outra panela, coloque a sua outra lata de leite condensado e o restante dos ingredientes. Vá mexendo em fogo brando até ter um creme bem pastoso. Seria interessante fazer os dois ao mesmo tempo, por isso você pode precisar de ajuda.
4. Abra o bolo ao meio com cuidado e despeje metade de uma panela e metade de outra, criando um bem casado bem saboroso.



Dica:

Esta receita serve para cobertura de bolos também, e você pode decorar

com granulados, raspas de frutas ou itens diversos.

Recheio de Baba de Moça de Maracujá

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de água
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha
- 5 gemas peneiradas
- ½ xícara de chá de leite de coco
- ½ xícara de chá de suco de maracujá concentrado

MODO DE PREPARO

1. Faça uma calda com o açúcar e a água em ponto de fio fraco (calda leve).
2. Deixe esfriar e acrescente a baunilha, as gemas, o leite de coco e o suco de maracujá.
3. Leve ao fogo e mexa sempre até engrossar, ficar cremoso e bem cozido
4. Deixe esfriar e conserve gelado até a hora de usar.

RECHEIO DE MOUSSE DE LEITE NINHO PRÁTICA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite em temperatura ambiente (sem soro)

- 2 copos de requeijão de leite em pó
- 1 colher de chá de emulsificante
- ¼ de copo de requeijão de água
- 1 colher de sopa rasa de gelatina em pó sem sabor

MODO DE PREPARO

1. Bata o leite condensado com o creme de leite e o leite em pó até obter uma mistura homogênea.
2. Acrescente o emulsificante e bata por mais 10 minutos.
3. Polvilhe a gelatina na água, aqueça e junte à mistura anterior.
4. Mexa tudo e leve para gelar antes de rechear o bolo.



RECHEIO DE CHOCOLATE E AVELÃS PARA BOLOS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 1 medida da lata de leite
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 5 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 pote de Nutella pequeno

MODO DE PREPARO

1. Misture o leite condensado,

1 lata de creme de leite, o leite, a farinha e o chocolate em pó e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até dar ponto de brigadeiro. Deixe esfriar.

2. Acrescente a Nutella e, por último, o creme de leite.



Recheio de Chocolate Branco Gourmet

Ele tem um sabor e uma consistência incrível. Seus bolos nunca mais serão os mesmos! Faça muito sucesso!

INGREDIENTES:

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de sopa de margarina
- 140g de chocolate branco (Galak ou Laka)
- 2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO RECHEIO

1. Em uma panela, misture o leite condensado, a margarina e o chocolate branco e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.
2. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.
3. Espere esfriar e depois coloque na geladeira por 2 horas antes de utilizar.



Recheio e Cobertura de Cream Cheese Com Chocolate

Vai conquistar o paladar de todos, pois é muito cremoso e delicioso. Use essa receita para inovar em seus bolos e conquistar ainda mais clientes com a sua criatividade!



INGREDIENTES

- 2 e 1/4 de xícara (500g) de cream cheese
- 1/4 de xícara de manteiga em temperatura ambiente
- 4 xícaras de chá de açúcar de confeiteiro peneirado
- 1/4 de xícara de chá de chocolate em pó

Modo de Preparo

1. Bata na batedeira o cream cheese com a manteiga até que fique um creme fofo e macio.
2. Adicione em seguida o açúcar de confeiteiro, colocando uma xícara por vez, deixando incorporar antes da próxima adição.
3. Por fim, junte o chocolate em pó. Bata até o chocolate se misturar ao creme.

Ganache de Maracujá

É perfeito para cobrir ou rechear os seus bolos. Fica uma delícia

INGREDIENTES

- 700g de chocolate branco picado



- 2/3 xícaras de chá de suco de maracujá
- 3 colheres de sopa de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate branco picado no micro-ondas, em potência média, parando de 30 em 30 segundos para mexer.
2. Uma vez derretido o chocolate, acrescente o creme de leite e o suco e leve à batedeira.
3. Coloque no freezer por 15 minutos apenas para gelar, mas não endurecer.
4. Por fim, leve mais uma vez à batedeira até obter uma
5. Textura de mousse.

Recheio de Creme Laka



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite gelado
- 10 colheres de leite em po
- 1 colher de emulsificante
- 300 g de chocolate Branco derretido (Laka ou de sua preferência)

MODO DE PREPARO:

1. Bata todos os ingredientes na batedeira, menos o chocolate por 5 minutos.
2. Desligue a batedeira e acrescente o chocolate. Bata mais um pouco e pronto.

3. Sugestão: Divida o recheio em duas partes: em uma delas, bata com 1 colher de sopa de pó de morango e acrescente morango em calda ou a fruta que preferir, como maracujá, etc.

Recheio Trufado de Sonho de Valsa



Recheie seus bolos e bolos de pote e prepare-se para receber muitos elogios e encomendas!

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de leite
- 2 colheres de chocolate em pó
- 200 gramas de chocolate ao leite
- 1 lata de creme de leite
- 16 bombons tipo Sonho de Valsa

Modo de preparo:

1. Coloque em uma panela o amido, o leite condensado, o leite e o chocolate em pó. Leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.
2. Retire do fogo e acrescente o chocolate picado, mexendo até misturar tudo. Deixe esfriar.
3. Leve o creme à batedeira depois de frio, acrescente o creme de leite e bata.
4. Retire da batedeira e acrescente os bombons picados.

Recheio de Creme 4 Leites de Chocolate

INGREDIENTES



- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 100g de leite em pó
- ½ litro de leite integral
- 2 colheres de sopa de maisena
- 200g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os leites e a maisena em uma panela e leve ao fogo, mexendo até engrossar.
2. Depois que engrossar, desligue o fogo e acrescente o chocolate meio amargo, mexendo para incorporá-lo ao creme.



Recheio de Danete Branco

INGREDIENTES:

- 1 Litro de Leite
- 1 barra de chocolate branco (180 gramas)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 6 colheres de sopa de amido de milho
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de sobremesa de baunílha
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

1. Dissolva o amido em um pouco de leite.

2. Dissolva o açúcar, o sal e a baunilha no leite e deixe ferver um pouco
3. Coloque os chocolates em pedaço, a manteiga e deixe derreterem
4. Acrescente o amido e mexa até engrossar bem
5. Tire do Fogo e misture o creme de leite
6. Bata no liquidificador para tirar os grumos
7. Coloque em uma vasilha, cubra com plástico filme e deixe na geladeira por 4 horas
8. Misture bem e recheie seu bolo, bolo no pote, torta, pavê e tudo o que sua criatividade mandar!



OBS: Esse creme deve ser mantido na geladeira.

Creme de Confeiteiro de Chocolate

INGREDIENTES:

- ½ Xícara de Farinha de trigo ou maisena
- ½ Xícara de Açúcar
- ½ Xícara de Chocolate amargo 70% picado
- 1,5 Colheres de sopa de Manteiga
- 3 Unidades de Gema de Ovo
- 2 Xícaras de Leite

MODO DE PREPARO

1. Para preparar esta receita de creme patissiere ao chocolat o primeiro passo é bater as gemas com metade do açúcar, até obter um creme claro e homogêneo. Adicione a farinha ou maisena e mexa para incorporar.
2. Dica: Prefira misturar estes ingredientes com um batedor de arame.
3. Leve ao fogo médio uma panela com o leite e o açúcar restante. Quando começar fervendo, baixe o fogo.
4. O passo seguinte desta receita de creme de confeiteiro passo a passo é adicionar uma concha do leite à mistura preparada anteriormente, e

mexer muito bem, para temperar as gemas e evitar que elas cozinhem. Repita até ter adicionado metade do leite.

5. Transfira essa mistura para o leite na panela e fique mexendo, em fogo baixo, até o creme engrossar. Depois desligue o fogo e finalmente acrescente o chocolate. Mexa até todo o chocolate derreter e, por último, incorpore a manteiga.

Dica:

Use um chocolate de qualidade, isso fará toda a diferença no sabor!

Transfira o creme de confeiteiro de chocolate para uma tigela e cubra com plástico filme, encostando no creme, para evitar que se forme uma película. Reserve na geladeira por, no mínimo, 1 hora e, na hora de usar, bata com a batedeira por 5 minutos, até ficar liso e cremoso.

Recheio Creme de Paçoca

É perfeita para rechear bolos e tortas e até mesmo comer de colher.

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 150 ml de leite (¾ xícara de chá)
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- ½ colher (chá) de essência de baunilha
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 5 paçocas
- 1 paçoca esfarelada para decorar

MODO DE PREPARO

1. Numa panela coloque 1 lata de leite condensado, 150 ml de leite, 3 colheres (sopa) de amido de milho, ½ colher (chá) de essência de baunilha e leve ao fogo médio até engrossar. Retire do fogo.
2. Transfira o creme para uma batedeira e bata. Com a batedeira ainda ligada adicione 1 lata de creme de leite sem soro, 5 paçocas e bata bem até formar um creme homogêneo. Desligue a batedeira, coloque o creme em taças e leve para gelar.



Recheio Creme 4 Leites Receita

Dê um toque de classe nos seus bolos com esse delicioso recheio! Vamos conhecer 2 modos diferentes de fazer. A primeira receita vai ao fogo e não precisa de batedeira (a não ser que queira aumentar o rendimento). A segunda é batida na batedeira e usa-se emulsificante.

RECEITA 1 – VAI AO FOGO.

Dica para render: Depois de frio você pode bater com 1 xícara de Chantilly
INGREDIENTES:

- 1 caixinha de leite condensado (395 g)
- 1/2 Lata de Creme de leite sem soro
- 200 ml de leite de coco
- 100 g de leite em pó

MODO DE PREPARO CREME 4 LEITES:

1. Misture tudo em uma panela e mexa até se misturar por completo.



2. Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até dar o ponto de recheio firme.
3. Deixe esfriar e utilize.

RECEITA 2 – NÃO VAI AO FOGO e USA-SE BATEDEIRA.

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata creme de leite bem gelado
- 1 lata de leite em pó (use a lata de creme de leite)
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 2 colheres sopa de emulsificante

MODO DE PREPARO CREME 4 LEITES:

1. Bata todos os Ingredientes na Batedeira até ficar firme
2. Dica: Podem ser usados como cobertura
3. Recheio Brigadeiro de Maracujá
4. Ele fica delicioso e pode ser combinado com outros recheios, como o ganache de chocolate e o brigadeiro gourmet, para você criar bolos novos e irresistíveis.

Recheio Brigadeiro de Maracujá

Ele fica delicioso e pode ser combinado com outros recheios, como o ganache de chocolate e o brigadeiro gourmet, para você criar bolos novos e irresistíveis.

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 15g de manteiga
- 100g de chocolate branco ralado
- 60 ml de suco de maracujá concentrado

COMO FAZER

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o suco de maracujá e a manteiga.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre.
3. Quando começar a desgrudar do fundo da panela, retire do fogo e misture o chocolate branco, mexendo até derreter completamente.
4. Utilize morno.



CREME DE CHOCOLATE

Ótimo para recheio de bomba, de bolo, pavê. Tudo fica mais gostoso com esse creme!

INGREDIENTES

- 500 gramas de CREME DE CONFEITEIRO
- 130 gramas de LEITE INTEGRAL
- 120 gramas de CHOCOLATE AMARGO

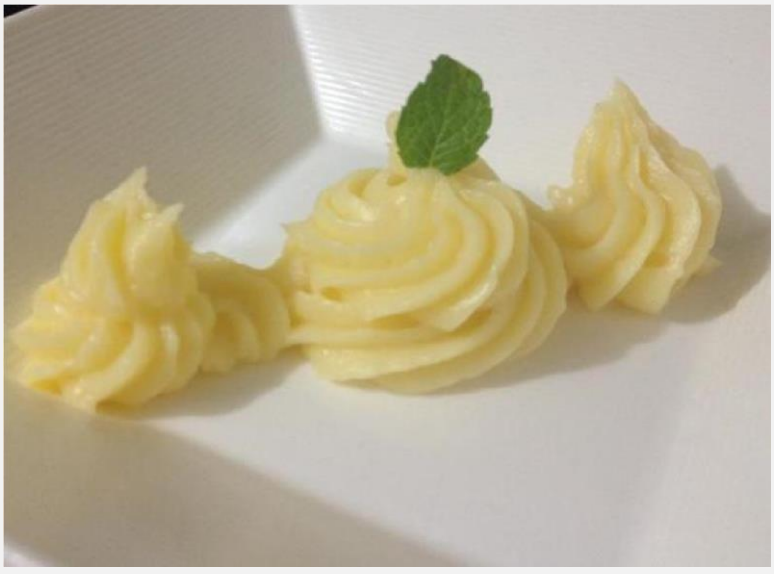


MODO DE PREPARO

1. Esquente o leite até 85°C, não ferva.
2. Coloque o chocolate picado dentro do processador.

3. Quando o leite chegar na temperatura, jogue por cima do chocolate. Espere 3 minutos e processe até homogeneizar.
4. Amorne o creme de confeiteiro na panela e junte a ganache pronta. Misture, coloque em um pote, cubra com plástico filme em contato com o creme e leve para gelar por 6 horas.
5. Na hora de usar, se você quiser algo mais leve, bata por 30 segundos na batedeira, se quiser mais cremoso utilize assim mesmo.

CREME DE LIMÃO



Ele serve como recheio de tortas, cupcakes e até bolo.

INGREDIENTES

- 360ml de ÁGUA
- 200 gramas de AÇÚCAR
- 65ml de SUCO DE LIMÃO SICILIANO
- 60ml de SUCO DE LIMÃO TAITI
- 6 GEMAS
- 45 gramas de AMIDO DE MILHO
- Raspas de 2 LIMÕES (1 SICILIANO E 1 TAITI)
- 1/4 colher de chá de SAL
- 30 gramas de MANTEIGA SEM SAL GELADA E CORTADA EM CUBOS

MODO DE PREPARO

1. Peneire as gemas para retirar a película.
2. Em uma panela, misture todos os ingredientes exceto a manteiga.
3. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar (quase quando começar a ferver).
4. Retire do fogo e acrescente a manteiga. Mexa até incorporar.
5. Empregue ainda quente na torta.
6. Coloque na geladeira para gelar (no caso de tortas)

GANACHE DE MORANGO



Aprenda a fazer ganache de morango para recheio e cobertura, ideal para bolos, tortas, cheesecakes, cupcakes e etc. Essa receita de ganache combina com qualquer tipo de massa e o sabor não fica enjoativo.

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 copo (requeijão) de morango picado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de gelatina sabor morango
- 1/2 copo (requeijão) de água
- 2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor
- 1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador bata o leite condensado, o creme de leite e o morango. Reserve.
2. Numa panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina sem sabor e a água.
3. Mexa bem e leve ao fogo até ferver.
4. Adicione no liquidificador junto com a mistura de morango e bata bem.
5. Espere esfriar e adicione o chantilly batido.
6. Leve para gelar até firmar.



Recheio Ganache de Chocolate

Ingredientes:

- 350ml de creme de leite
- 500g de chocolate amargo cortado em pedaços bem pequenos

Modo de Preparo:

1. Esquente o creme de leite.
2. Derrame o creme de leite sobre o chocolate e misture com um fouet até que o chocolate se derreta completamente.
3. Deixe esfriar e utilize.

Dica 1:

Se o ganache estiver muito duro, coloque em uma batedeira e bata por 10 minutos utilizando o globo. Ele ficará mais claro, porém terá uma consistência muito melhor para rechear e até mesmo decorar com bico.



Dica 2:

Para um ganache mais consistente, adicione menos creme de leite. Para um ganache mais líquido, acrescente um pouco mais de creme de leite

Creme Leve Para Recheio de Bolo

Ingredientes

- 3 gemas
- 500ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara de chá de açúcar
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 e ½ xícara de chá de chantilly pronto

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, o açúcar, a essência de baunilha, as gemas e o amido de milho.
2. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
3. Espere esfriar e misture o chantilly batido delicadamente até obter uma mistura homogênea.
4. Leve para gelar um pouco antes de utilizar em seus bolos e tortas.

Notas

Se quiser, acrescente morangos, pêssegos e abacaxi em calda picados ao seu creme leve. Fica uma delícia!

Recheio de Chantininho com Morango

Ingredientes

- 500ml de chantilly gelado

- ½ caixinha de leite condensado gelado
- 7 colheres de sopa de leite ninho
- 1 caixinha de morangos picados

Modo de Preparo:

1. Na batedeira, misture o chantilly gelado, o leite condensado gelado e o leite ninho com a ajuda de uma espátula.
2. Ligue a batedeira em velocidade média e bata até a mistura ficar consistente.
3. Leve à geladeira por, pelo menos, 2 horas antes de empregar no recheio.
4. Enquanto isso, lave os morangos e seque-os bem.
5. Retire os cabinhos com cuidado, com as mãos, sem cortar a fruta.
6. Poucos minutos antes de confeitar o bolo, pique os morangos e junteos ao chantininho.



Notas

A caixinha de chantilly e de leite condensado devem permanecer pelo maior tempo possível na geladeira antes de serem utilizados na receita. Isso faz com que deem o ponto no chantininho muito mais rapidamente!

Recheio de Leite Ninho Trufado

Ingredientes

- 500ml de chantilly batido
- 200ml de leite condensado
- 200g de leite ninho
- 300g de chocolate branco

Modo de Preparo:

1. Raspe o chocolate e divida-o em duas partes iguais.
2. Derreta uma das partes do chocolate em banho-maria ou no micro-ondas (parando a cada 30 segundos para misturar) e reserve a outra.
3. Na batedeira, bata o chantilly em ponto firme.
4. Acrescente o leite condensado, o leite ninho e o chocolate branco derretido e volte a bater até obter uma mistura homogênea.
5. Desligue a batedeira, acrescente as raspas de chocolate reservadas e misture.
6. Empregue no bolo.



Ganache Holandês Branco, ao Leite e Meio Amargo

A Receita de Ganache Holandês Branco, ao Leite e Meio Amargo é muito prática e versátil. Prática porque é uma mistura de chocolate com chantilly e versátil porque pode ser usada como recheio e cobertura de bolos, bolos de pote, cupcakes, ovos de páscoa, trufas e bombons. Basta bater o seu ganache holandês e de recheio consistente e delicioso, ele se transforma em uma cobertura aerada e com acabamento perfeito.

Ingredientes

- 400g de chocolate branco (nobre ou fracionado) derretido
- 500ml de chantilly morno

Modo de Preparo:

1. O chocolate branco pode ser nobre ou fracionado, mas com o chocolate nobre, ele fica mais saboroso.

2. O chantilly utilizado na receita é aquele de caixinha, que é só bater e está pronto.
3. Ele deve ser aquecido no fogo, em banho-maria. Só aquecido, porque ele deve ficar morno. Não pode ferver.
4. O chocolate pode ser derretido em banho-maria também ou no micro-ondas (parando o aparelho a cada 30 segundos para misturar).
5. Em seguida, você vai misturar os dois muito bem e levar ao liquidificador entre 1 e 2 minutos, para misturar bem.
6. Depois é só deixar na geladeira por 12 horas.
7. Passadas as 12 horas, o seu ganache holandês branco estará consistente como nas fotos 1 e 2 e poderá ser utilizado como recheio em bolos, bolos de pote, ovos de páscoa, trufas, entre outros.
8. Se você quiser utilizar para cobertura, basta bater o ganache na batedeira até encorpar. Então ele poderá ser utilizado no seu saco de confeitar, com o bico de sua preferência, e ficará como na foto 3.



Recheio de Leite Ninho com Chocolate

INGREDIENTES

- 500ml de chantilly batido
- 4 colheres de chocolate em pó com 32% ou 50 % de cacau
- 1/2 lata de leite condensado

- 200g de leite Ninho
- 1 colher de sopa de conhaque ou de essência a gosto (opcional)
- 200g de raspas de chocolate ao leite



MODO DE PREPARO

1. Bata o chantilly bem durinho.
2. Acrescente o leite condensado, o chocolate em pó, o leite Ninho e o conhaque ou a essência a gosto e bata rapidamente, só para misturar tudo.
3. Retire a tigela da batedeira e acrescente as raspas de chocolate. 4. Rendimento: 2 recheios de 1 bolo de 25cm ou 2,5 kg

Recheio Prestígio Gourmet

Ele é delicioso, fácil de fazer a vai valorizar ainda mais os seus bolos, pavês, trufas e ovos de páscoa.



INGREDIENTES

- 400g de coco ralado grosso
- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de margarina ou manteiga com sal
- 1 caixa de creme de leite
- 200g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grossa, misture todos ingredientes (exceto o chocolate).
2. Leve ao fogo por aproximadamente 10 minutos em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar (não precisa desgrudar do fundo da panela).
3. Retire do fogo e acrescente o chocolate branco.
4. Espere esfriar antes de empregar em bolos, bolos de pote, pavês, trufas e ovos de páscoa.

Dica:

Se a sua manteiga ou margarina for sem sal, acrescente uma pitada de sal à receita!

Mousse Alpino Para Recheio ou Sobremesa



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 200g de chocolate meio amargo
- 4 claras em neve

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe a lata de leite condensado na panela de pressão, coberta por água, por 40 minutos.
2. Retire a lata da panela e espere esfriar antes de usar na receita.
3. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas (parando a cada 30 segundos para mexer).
4. Em uma tigela, misture o chocolate derretido, o creme de leite e o leite condensado cozido.

5. Coloque as claras em neve aos poucos, misturando delicadamente.
6. Leve para gelar por 4 horas.
7. Sirva como sobremesa ou utilize como recheio de tortas, bolos e ovos de páscoa.

Observação:

Antes de usar como recheio, leve à geladeira para firmar um pouco!

Cobertura e Recheio de Ganache de Rum



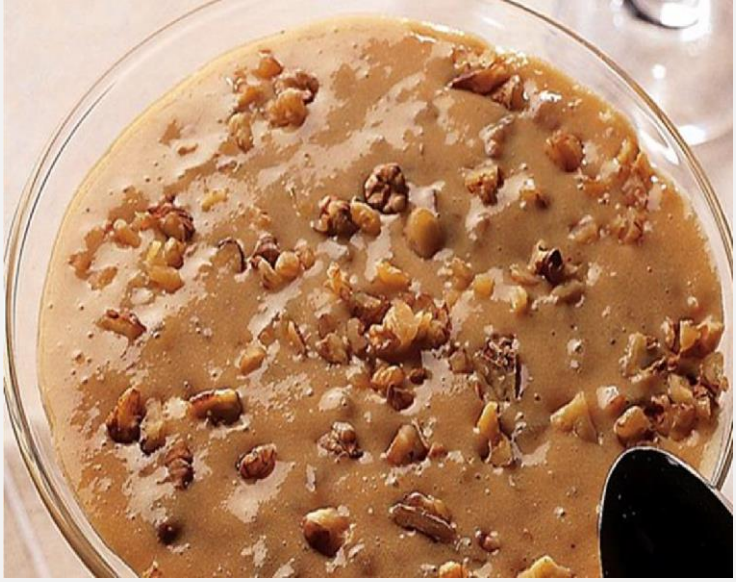
INGREDIENTES

- 300g de chocolate nobre (não fracionado)
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 colher sopa de rum
- 3 xícaras de chantilly batido

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate em banho maria ou no microondas (nesse caso, pare de 30 em 30 segundos para mexê-lo, até derreter).
2. Adicione o creme de leite e o rum e misture.
3. Por último, acrescente o chantilly batido.
4. Leve para gelar por 1 hora antes de utilizar para rechear e cobrir o seu bolo

Estrogonofe de Nozes Versátil



É uma receita deliciosa que pode ser servida como sobremesa ou como recheio do seu pão de ló preferido

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1/2 medida da lata de leite de vaca
- 300g de nozes picadas
- 1 colher de sopa de margarina sem sal
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture as gemas, a margarina, o leite condensado e o leite.
2. Cozinhe, mexendo sempre, até obter a consistência de brigadeiro mole. Reserve.
3. Depois de frio, acrescente o creme de leite e as nozes. Misture bem.
4. Bata as claras em neve e acrescente à mistura, misturando delicadamente.
5. Leve para gelar e sirva ou recheie os seus bolos



Recheio e Cobertura de Ganache de Chocolate Branco com Leite Ninho

INGREDIENTES

- 3 e ½ xícaras de chá de chocolate branco picado
- 1 xícara de chá de creme de leite

- ½ xícara de chá de leite Ninho

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas (parando de 30 em 30 segundos para mexêlo).
2. Junte o creme de leite e o leite em pó ao chocolate branco derretido e mexa.
3. Deixe esfriar e utilize para cobrir e/ou rechear os seus bolos



Recheio de Nutella com Cookies para Bolos e Bolos de Pote

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- ½ xícara de chá de açúcar refinado
- 4 gemas
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 150g de Nutella
- 150g do biscoito da sua preferência

MODO DE PREPARO

1. Misture em um recipiente um pouco do leite, as gemas e o amido de milho. Reserve.
2. Ferva o leite, a manteiga e o açúcar e verta sobre a mistura de gemas. Bata com um fouet e volte ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar (após levantar fervura cozinhe por mais 1 minuto).
3. Despeje em uma tigela, adicione o creme de chocolate com avelã e cubra com filme plástico encostando no creme e deixe esfriar.
4. Coloque os cookies no momento em que for rechear o bolo



Recheio de Mousse de Chocolate

INGREDIENTES

- 200g de chocolate ao leite picado
- 300g de chocolate meio amargo picado
- 2 caixas de creme de leite
- 12g de gelatina em pó sem sabor
- ½ xícara de chá de água
- 250ml de chantilly (medir antes de bater)

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate ao leite com o chocolate meio amargo e o creme de leite no banho-maria ou no micro-ondas.
2. Polvilhe a gelatina na água e aqueça para hidratar a gelatina.
3. Coloque sobre o chocolate e mexa.
4. Bata o chantilly e incorpore na mistura.
5. Leve para gelar antes de rechear o bolo.



Brigadeiro de Nutella para Recheio

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de chocolate em pó 50% cacau
- 3 colheres de sopa de Nutella



MODO DE PREPARO

1. Adicione tudo em uma panela e coloque em fogo baixo, mexendo até o ponto de brigadeiro de colher.

Dica:

A Nutella demora um pouco para dissolver e se misturar com os demais ingredientes. O fogo baixo permite, portanto, que todos os ingredientes do brigadeiro cozinhem por igual.

Recheio e Cobertura de Ovomaltine

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícaras de manteiga sem sal
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1/4 xícara de leite
- 4 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 1 xícara de creme de leite fresco
- 2/3 xícaras de Ovomaltine
- 2/3 colheres (de chá) de sal
- 2 colheres (de chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

2. Bata a manteiga com o chocolate em pó até ficar bem misturado

3. Adicione o açúcar de confeiteiro e bata em velocidade baixa até virar uma pasta dura
4. Coloque o leite e a essência de baunilha e bata mais um pouco
5. Coloque o sal e misture até incorporar
6. Junte o creme de leite com o Ovomaltine em uma vasilha separada
7. Vá adicionando aos poucos e bata até ficar bem fofo (a quantidade de creme de leite depende se você quer um ponto mais mole ou mais duro)
8. Não bata demais, pois o creme de leite pode virar manteiga

Recheio de Beijinho Para Bolo

Aprenda a fazer essa receita de recheio de beijinho para bolo no pote, bolo de aniversário, bolo recheado, bolo confeitado e bolo para festas em geral. É uma receita muito simples e econômica, leva apenas 3 ingredientes e é bem rápida de preparar. O recheio de beijinho para bolo pode ser feito com antecedência e você pode guardar ele por até 7 dias na geladeira. Fica muito cremoso e você também pode usar o recheio de beijinho para cobertura de bolo simples.

INGREDIENTES:

- 1 pacote de 100g de coco ralado (Fica melhor com o coco ralado in natura)
- 1 colher (de sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado MODO DE PREPARO:

1. Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo sempre mexendo.
2. Depois que começar a ferver marque 5 minutos e desligue o fogo.
3. Espere até que esfrie e depois aplique no bolo, recheie a trufa ou use como cobertura.
4. Você pode guardar em um recipiente bem fechado por até 7 dias na geladeira



Recheio de Limão Para Bolo

Se você vai fazer um bolo simples ou até mesmo um bolo mais elaborado e precisa de uma receita de recheio que combine com qualquer tipo de massa, eu vou te apresentar um dos recheios mais gostoso, o recheio de limão para bolo! Esse é um recheio super consistente que dependendo da ocasião e do tipo de bolo, você pode até usar esse recheio de limão como cobertura.

INGREDIENTES:

- 1 latas de leite condensado
- 1 latas de creme de leite com soro
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 60 ml de água
- 1/2 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
- 1/4 xícara (chá) de água para hidratar a gelatina

MODO DE PREPARO:

1. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o suco e a água e reserve esse creme.
2. Em seguida hidrate a gelatina em 1/4 xícara (chá) de água morna, misturando bem até dissolver, sem deixar empelotar.

3. Despeje a gelatina hidratada no liquidificador e bata junto com o creme que foi reservado.
4. Transfira para uma tigela e leve à geladeira para gelar um pouco antes de rechear o bolo.



Recheio de Ameixa com Doce de Leite para Bolos

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata pequena de ameixa seca sem caroço
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 xícara de água
- 2 colheres de açúcar

Preparo

1. Cozinhe as latas de leite condensado na pressão por 40 minutos.
2. Aguarde esfriar completamente antes de abrir a lata (vai se tornar um doce de leite). Reserve.
3. Pique as ameixas e leve ao fogo com a água e o açúcar, por 5 minutos.
4. Após a ameixa estar fria, coloque numa vasilha grande o doce de leite, o creme de leite e as ameixas e misture.
5. Antes de rechear o bolo, leve à geladeira por 1 hora, para ficar mais consistente



RECEITA DE RECHEIO DE COCO PARA BOLO

Esse recheio é uma delícia, combina perfeitamente com qualquer massa de bolo, mas a minha combinação perfeita é quando eu faço o pão de ló de chocolate e recheio-o com o recheio de coco, fica divino, sucesso garantido, ainda mais para quem faz bolo para vender. É sempre bom ter um leque de receitas para recheio de bolo, assim você pode oferecer aos seus clientes uma variedade de sabores e uma variedade de combinações, dessa forma você vai garantir o cliente e garantir a venda.



INGREDIENTES:

- 1 pacote de 100g de coco ralado (Fica melhor com o coco ralado in natura)
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (de sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela junte todos os ingredientes e leve ao fogo baixo.
2. Mexa sem parar até começar a ferver.
3. Depois que começar a ferver conte cinco minutos e desligue o fogo.
4. Aguarde esfriar e depois aplique no bolo.
5. Você pode armazenar por até 7 dias na geladeira.

Mousse de Leite Ninho Para Bolo

O Mousse de Leite Ninho Para Bolo é simplesmente maravilhoso. Ele parece um mousse de leite ninho, pois fica levinho, aerado e derretendo na boca. Para fazer o mousse de leite ninho para bolo, você vai precisar de apenas 5 ingredientes: leite ninho, leite condensado, manteiga, creme de leite e emulsificante para sorvete. O modo de preparo do mousse de leite ninho para bolo é muito simples: basta bater todos os ingredientes na batedeira e o seu recheio estará pronto.

O resultado final é um mousse de leite ninho para bolo maravilhoso, cremoso e perfeito para os seus bolos. Você pode utilizar o mousse de leite ninho para bolo em bolos brancos ou de chocolate e ele fica simplesmente incrível misturado com morangos e combinados com recheios à base de nutella e chocolate.

Faça o mousse de leite ninho para bolo e deixe os seus bolos ainda mais deliciosos. Com certeza, seus familiares e convidados não vão resistir!
Mousse de Leite Ninho Para Bolo



INGREDIENTES

- 130g de leite ninho
- 200g de leite condensado (cerca de ½ lata ou caixa)
- 200g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 1 caixa de creme de leite
- 15g de emulsificante para sorvete

MODO DE PREPARO

1. Bata o leite condensado e a manteiga até aumentar de volume.
2. Sem parar de bater, acrescente o emulsificante para sorvete.
3. Abaixe a velocidade da batedeira e adicione o creme de leite.
4. Por último, acrescente o leite ninho e aumente a velocidade da batedeira até obter um creme homogêneo.
5. Leve o recheio à geladeira por 30 minutos a 1 hora antes de empregar no bolo.

Dica:

O emulsificante para sorvete é facilmente encontrado em grandes redes de supermercados e em lojas de festas e confeitaria!

RECEITA DE RECHEIO DE LEITE NINHO COM CHANTILLY

O Recheio de Leite Ninho com Chantilly é delicioso, encorpado e vai fazer o maior sucesso nos seus bolos. Para fazer o recheio de leite ninho com chantilly, você terá que fazer um brigadeiro gourmet de leite ninho em ponto de colher, à base de leite condensado, creme de leite e chocolate branco picado. No dia seguinte, quando o brigadeiro de leite ninho estiver bem firme, você vai acrescenta-lo ao chantilly batido, aos poucos, até obter uma mistura homogênea. O próximo passo é usar o recheio de leite ninho com chantilly com o pão de ló e a cobertura de sua preferência.

O resultado final é um recheio de leite ninho com chantilly muito saboroso, consistente e que, ao mesmo tempo, é muito suave e derrete na boca, mas não é engordurado. Isso acontece porque a quantidade de chantilly adicionada ao recheio é o suficiente para deixar o recheio mais leve e aerado e não se sobrepor ao sabor do brigadeiro de leite ninho.

O recheio de leite ninho com chantilly combina com pães de ló brancos ou de chocolate e fica uma delícia se adicionado de alguma fruta, como morangos in natura, abacaxi ou pêssegos em calda. Para a cobertura, chantilly ou marshmallow ficam maravilhosos em combinação com o recheio de leite ninho com chantilly.

Faça o recheio de leite ninho com chantilly hoje mesmo e deixe todos os seus convidados e clientes com água na boca! Recheio de Leite Ninho com Chantilly



INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 xícara de chá de leite ninho

- 3 colheres de sopa rasas de farinha de trigo
- 100g de chocolate branco picado
- 1 e ½ xícara de chá de chantilly

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture a farinha de trigo dissolvida no leite, a margarina, o leite condensado, o creme de leite, o leite ninho e o chocolate branco picado.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro de colher).
3. Desligue o fogo e transfira o brigadeiro de leite ninho para uma travessa.
4. Cubra com um plástico filme rente ao brigadeiro, para não criar película.
5. Deixe descansar na geladeira, de preferência, de um dia para o outro.
6. No dia seguinte, bata o chantilly até dar o ponto (não precisa ser muito duro).
7. Acrescente o brigadeiro de leite ninho ao chantilly, aos poucos, enquanto bate na batedeira.
8. Depois que bater todo o brigadeiro com o chantilly, o recheio estará pronto.
9. Empregue no bolo de sua preferência.

Creme Suíço

O Creme Suíço é um recheio espetacular, fácil de fazer e que vai valorizar ainda mais os seus bolos. Não perca!

A Receita de Creme Suíço, é simplesmente maravilhosa. Para fazer o creme suíço, você vai precisar de gemas, leite, leite condensado, creme de leite, farinha de trigo e essência de baunilha. Você vai bater todos esses ingredientes no liquidificador e levar ao fogo até engrossar bem. O próximo passo é deixar o creme descansar na geladeira por 4 a 5 horas e, então, misturar chantilly batido bem firme. O resultado é um creme suíço cremoso, saboroso e que vai deixar os seus bolos absolutamente irresistíveis. Você pode acrescentar frutas ao creme suíço, como morangos, pêssegos, abacaxi

e ameixa e utiliza-lo em bolos brancos e de chocolate. Faça hoje mesmo o creme suíço e deixe todos os seus familiares e convidados de queixo caído!



Ingredientes

- 2 gemas peneiradas
- 400ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 200ml de chantilly batido bem firme

Modo de Preparo:

1. No liquidificador, bata as gemas peneiradas, o leite, o leite condensado, o creme de leite, a farinha de trigo e a essência de baunilha, até obter uma mistura homogênea.
2. Despeje a mistura em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até obter um creme bem firme.
3. Transfira para uma tigela e cubra com filme plástico rente ao creme (para não criar película) e leve à geladeira por 4 a 5 horas.
4. Depois desse tempo de geladeira, misture o chantilly batido bem firme.
5. Se quiser, misture pêssegos e morangos picados, coco ralado, abacaxi ou pêssego em calda escorridos.

RECEITA DE BRIGADEIRO COM CREME DE LEITE

O Brigadeiro com Creme de Leite é cremoso, delicioso e muito fácil de fazer. Essa receita é muito simples e não vai precisar de leite condensado, pois o creme de leite o substitui com vantagem. Como assim? Adicionando o creme de leite, você não vai precisar ficar mexendo o brigadeiro no fogo e o resultado será um brigadeiro consistente e delicioso, perfeito para comer de colher ou rechear bolos. Além disso, o brigadeiro com creme de leite é feito com apenas 3 ingredientes: creme de leite, achocolatado em pó e manteiga. Para fazer o brigadeiro com creme de leite, basta levar a manteiga e o achocolatado ao fogo, até a manteiga derreter e, por último, misturar o creme de leite sem soro. O próximo passo é colocar o brigadeiro com creme de leite em um prato e levar à geladeira até a hora de servir. Faça hoje mesmo o brigadeiro com creme de leite para a sua tarde, naquela hora em que sempre dá vontade de comer um docinho e aproveite! Brigadeiro com creme de leite".



INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite sem soro
- 8 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture a manteiga e o achocolatado em pó.
2. Leve ao fogo baixo até a manteiga derreter completamente.
3. Adicione o creme de leite e mexa até obter uma mistura homogênea.
4. Desligue o fogo e transfira o brigadeiro para um prato.
5. Leve à geladeira até a hora de servir.

Recheio de Doce de Leite



O Recheio de Doce de Leite é fácil de fazer, econômico e rende bastante. Não perca tempo e recheie os seus bolos com ele!

Receita de Recheio de Doce de Leite é deliciosa, fácil de fazer e rende bastante. Para fazer o recheio de doce de leite, você vai utilizar somente 4 ingredientes: leite, leite condensado, açúcar e amido de milho. Basta cozinhar o leite condensado na panela de pressão até obter um doce de leite e depois leva-lo para cozinhar junto com os demais ingredientes até engrossar. O resultado é um recheio de doce de leite cremoso, saboroso e muito econômico, porque em vez de usar 4 ou 6 latas de leite condensado, você utilizará somente 2 e complementará com o leite. Além disso, o recheio de doce de leite é perfeito para bolos brancos e de chocolate e fica delicioso se misturado com frutas, como abacaxi ou morango, e coco ralado. Faça hoje mesmo o recheio de doce de leite e receba muitos elogios!

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 2 latas de leite condensado
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 7 colheres de sopa de amido de milho

Modo de Preparo:

1. Cozinhe as latas de leite condensado na panela de pressão, cobertas com água, por 20 minutos após pegar pressão.
2. Desligue a panela, retire a pressão e espere as latas esfriarem.
3. Assim que elas esfriarem, abra com cuidado e retire o doce de leite.
4. No liquidificador, bata o leite, o doce de leite, o açúcar e o amido de milho, até obter uma mistura homogênea.
5. Transfira a mistura para uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até engrossar bem e ficar com cor de doce de leite.
6. Desligue o fogo e espere esfriar antes de empregar no bolo.

7. Se desejar, misture coco ralado, abacaxi em calda escorrido ou morangos picados. Fica uma delícia!

Recheio de Brigadeiro Mole

O Recheio de Brigadeiro Mole é fácil de fazer, cremoso e delicioso. Deixe os seus bolos e bolos de pote ainda mais irresistíveis com esse recheio para lá de maravilhoso!

A Receita de Recheio de Brigadeiro Mole é fácil de fazer, deliciosa e perfeita para bolos e bolos de pote. Para fazer o recheio de brigadeiro, você vai precisar de leite condensado, leite, margarina, amido de milho, chocolate em pó, achocolatado em pó e creme de leite. Basta misturar os 6 primeiros ingredientes em uma panela e levar ao fogo até engrossar. Em seguida, é só misturar o creme de leite, esperar esfriar e empregar no bolo. Além do recheio de brigadeiro ser muito saboroso, ele ainda é bem econômico, pois você vai usar só 2 colheres de chocolate em pó e 4 de achocolatado, o que deixa o recheio mais baratinho e o resultado é o mesmo: um recheio de brigadeiro cremoso e maravilhoso, perfeito para bolos e bolos de pote com a massa de baunilha ou de chocolate e outras combinações de recheio, como recheio de leite ninho e creme 4 leites. Faça hoje mesmo o recheio de brigadeiro mole e receba muitos elogios!

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 1 medida da lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 1 colher de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 4 colheres sopa de achocolatado em pó
- 1 lata de creme de leite com soro

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, a margarina, o amido de milho, o chocolate e o achocolatado em pó.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar.
3. Retire do fogo e misture o creme de leite até obter um creme homogêneo.
4. Espere esfriar e empregue no bolo.



Recheio Para Bolo de Abacaxi

O Recheio Para Bolo de Abacaxi é prático, econômico e todo mundo vai adorar. Experimente!

A Receita de Recheio Para Bolo de Abacaxi é prática, deliciosa e fará o maior sucesso na sua festinha. Para fazer esse recheio para bolo, primeiro você vai precisar cozinhar o abacaxi em pedaços na água e no açúcar, até ele ficar bem molinho. Enquanto isso, você vai bater no liquidificador os ingredientes do creme, que são só três: leite condensado, creme de leite e suco em pó sabor abacaxi. Quando o abacaxi estiver frio, você já pode começar a montagem do bolo. Com certeza, esse recheio para bolo será um sucesso. Faça hoje mesmo o recheio para bolo de abacaxi e comprove!

Ingredientes

- 1 abacaxi picado
- 200ml de água
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 pacotes de pó para suco Tang sabor abacaxi

Modo de Preparo:



1. Em uma panela, misture o abacaxi picado, a água e o açúcar.
2. Leve ao fogo baixo, até o abacaxi cozinhar e ficar molinho.
3. Desligue o fogo e reserve até esfriar.
4. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o pó para suco de abacaxi, até obter uma mistura homogênea.
5. Depois de frio, separe o abacaxi da água que ele formou.
6. Utilize a água para umedecer o bolo, coloque o creme de abacaxi e, por cima, os pedaços de abacaxi.
7. Mantenha o bolo na geladeira até a hora de servir.

Recheio de Leite Ninho Profissional

O Recheio de Leite Ninho Profissional é consistente, saboroso e rende bastante. Com ele, você fará bolos incríveis!

O Recheio de Leite Ninho Profissional, é prático, delicioso e vai fazer o maior sucesso nos seus bolos. Para fazer o recheio de leite ninho profissional, você precisa só de chantilly, leite condensado e leite ninho. Basta bater todos os ingredientes na batedeira e seu recheio de leite ninho estará pronto. Nós chamamos esse recheio de profissional porque ele rende bastante: dá para fazer camadas bem generosas de recheio e, assim, deixar todos os seus convidados de queixo caído. Não perca tempo e anote já a receita!

Ingredientes

- 1 litro de chantilly
- 1 lata de leite condensado
- 400g de Leite Ninho



Modo de Preparo:

1. Bata o chantilly em ponto de bico.
2. Desligue a batedeira e acrescente o leite condensado e o Leite Ninho.
3. Misture com uma espátula e religue a batedeira em velocidade baixa (para não espalhar o leite ninho).
4. Depois aumente um pouco a velocidade e bata até obter uma mistura homogênea.
5. Empregue no seu bolo ou bolo de pote.

Leite Moça Cremoso Para Recheio de Bolos



Faça bolos incríveis com o recheio de Leite Moça Cremoso!

A Receita de Leite Moça Cremoso Para Recheio de. Ele fica idêntico ao Leite Moça Cremoso. Para fazê-lo, você irá utilizar somente 2 ingredientes: leite moça e leite. Basta você misturar, em uma panela de fundo grosso ou antiaderente, o leite moça e o leite e levar ao fogo baixo, mexendo até obter o ponto de brigadeiro. Quando esfriar, você já pode rechear e cobrir os seus bolos, pois esse recheio também pode ser usado com o bico de confeitar. O sabor e a consistência são idênticos ao do Leite Moça Cremoso, com a vantagem de ser bem mais barato. Os

seus bolos ficarão simplesmente incríveis e a clientela e os admiradores do seu trabalho só irão aumentar. Recheie os seus bolos com a receita de leite moça cremoso para recheio de bolos e confira!

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 medida da lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)

Modo de Preparo:

1. Em uma panela grossa ou antiaderente, misture o leite condensado e o leite.
2. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até começar a borbulhar e desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro).
3. Espere esfriar e empregue como recheio ou cobertura de bolos.

RECEITA DE RECHEIO DE LEITE NINHO TRUFADO

Recheio de leite ninho trufado para rechear, trufar ou até mesmo cobrir bolo profissional ou aquele bolinho simples da vovó? Vou te ensinar uma receita que eu aprendi a fazer com uma das melhores confeiteiras aqui da minha cidade! Se você gosta do sabor do leite em pó para rechear bolo, você vai amar essa receita de recheio de leite ninho trufado que é bem econômica e super fácil de preparar. Hoje em dia tem muita gente deixando de comprar bolos prontos para fazer seu próprio bolo em casa, e uma das grandes dificuldades é achar aquele recheio que seja saboroso e que combine com a massa do bolo, não é verdade? Então foi pensando nisso que eu resolvi trazer aqui para vocês, um recheio que realmente deixa qualquer bolo gostoso! Já começa ir anotando essa receita de recheio de leite ninho trufado porque depois que você sentir esse sabor, eu garanto que você vai querer repetir. O recheio de leite ninho trufado é um recheio diferente que está sendo muito usado atualmente e você vai poder usar para rechear bolo no pote, trufa, cupcake e etc.. Você vai conseguir rechear tranquilamente um bolo de 1kg e para quem quiser congelar, basta guardar no freezer por até 3 meses, para

quem quer guardar na geladeira o prazo é de até 5 dias de validade. Recheio de Leite Ninho Trufado.



INGREDIENTES:

- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 caixa de leite condensado (395g)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 150 ml de leite
- 6 colheres (sopa) de leite em pó (usei o Ninho)

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, junte o leite condensado, o creme de leite, a manteiga, o leite e 3 colheres (sopa) do leite em pó.
2. Misture bem até dissolver tudo.
3. Em seguida leve ao fogo baixo.
4. Mexa sem parar até começar desgrudar do fundo da panela.
5. Desligue o fogo e adicione o restante do leite em pó e mexa bem até dissolver ele.
6. Despeje em uma tigela e aguarde esfriar bem.
7. Depois de frio ele fica mais cremoso e consistente.

RECHEIO DE LEITE NINHO FÁCIL E RÁPIDO

O Recheio de Leite Ninho Fácil e Rápido é uma receita.

Para fazer o recheio de leite ninho fácil e rápido, você vai precisar de apenas 4 ingredientes: leite ninho, manteiga, leite condensado e creme de leite. Basta bater todos os ingredientes na batedeira até obter o ponto desejado e rechear os seus bolos de aniversário ou bolos de pote.



Você não imagina o que é esse recheio de leite ninho fácil e rápido! Ele é simplesmente delicioso, cremoso e some na boca. Além disso, o recheio de leite ninho fácil e rápido combina com receitas de pão de ló branco ou de chocolate, com coberturas de chantilly ou marshmallow e com uma infinidade de complementos como morangos, bombons, raspas de chocolate branco, entre outras.

Faça já o recheio de leite ninho fácil e rápido para rechear os seus bolos de aniversário e bolos de pote e receba muitos elogios! Recheio de Leite Ninho Fácil e Rápido

INGREDIENTES

- 250g de leite ninho
- 200g de manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira, bata a manteiga e o leite condensado até obter um creme homogêneo.
2. Acrescente o leite ninho e bata até dobrar o volume (no máximo, durante 1 minuto, para não perder o ponto).
3. Adicione o creme de leite e bata até dobrar de volume e ficar no ponto que você deseja.
4. Utilize o recheio de leite ninho fácil e rápido para bolos, bolos de pote e bolos na taça.
5. Informações Adicionais:
6. Rendimento: de 22 a 25 bolos no pote de 200ml
7. Validade: 5 dias na geladeira

Creme Suíço com Morangos



O Creme Suíço com Morangos é um recheio fácil de fazer, delicioso e que vai deixar os seus bolos simplesmente incríveis. Não perca!

É fácil de fazer, deliciosa e perfeita para rechear os seus bolos. Para fazer o creme suíço, basta bater todos os ingredientes do creme no liquidificador e levar para o fogo até engrossar. O próximo passo é esperar o creme suíço esfriar e leva-lo à geladeira, coberto por plástico filme, por 4 a 5 horas. Em seguida, mistura-lo com chantilly batido bem firme e com os morangos. Faça o creme suíço para rechear bolos brancos e de chocolate, preferencialmente com cobertura de chantilly. Fica uma delícia! Não tenha dúvidas: o creme suíço com morangos será um sucesso. Experimente!

Ingredientes

- 2 gemas peneiradas
- 2 copos americanos de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 200ml de chantilly
- morangos picados a gosto Modo de Preparo:

1. No liquidificador, bata todos os ingredientes do creme (exceto o chantilly e os morangos), até obter uma mistura homogênea.
2. Despeje a mistura em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até obter um creme bem firme.
3. Transfira para uma tigela e cubra com filme plástico rente ao creme (para não criar película) e leve à geladeira por 4 a 5 horas.
4. Depois desse tempo de geladeira, bata o chantilly em ponto bem firme e misture ao creme.
5. Empregue no bolo, que pode ser de baunilha (branco) ou de chocolate.

6. Recheie o bolo no mesmo dia em que for cortá-lo, pois o morango é perecível e estraga rápido.
7. Mantenha o bolo na geladeira antes e depois de cortá-lo. Ele dura de 2 a 3 dias na geladeira.

Recheio de Leite Ninho Para Bolos de Pote

A Receita de Recheio de Leite Ninho Para Bolos de Pote. Ela é prática, deliciosa e rende bastante. Você só precisa bater a margarina e o leite condensado e depois acrescentar o creme de leite, o emulsificante e o leite ninho. O resultado é um recheio leve, cremoso e saboroso e que será um sucesso de vendas. Experimente o recheio de leite ninho para bolos de pote e impulsione as suas vendas!

Ingredientes

- 400g de margarina sem sal
- 2 latas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 colheres de sopa de emulsificante
- 400g de leite ninho

Modo de Preparo:

1. Na batedeira, bata a margarina e o leite condensado até obter um creme.
2. Acrescente o creme de leite, o emulsificante e o leite ninho e bata até a mistura dobrar de volume.
3. Utilize para rechear seus bolos, bolos de pote ou bolos na taça.
4. Rendimento: 22 a 25 bolos de 200ml
5. Validade: 5 dias na geladeira

Recheio Alpino Suíço ou Alpes Suíços



A receita de Recheio Alpino Suíço (ou Alpes Suíços) é muito simples de fazer. Basta misturar o chantilly com os morangos e suspiros que está pronto. Perfeita pra rechear bolos de massa branca, bolos no potinho e pavês

INGREDIENTES:

- 300 gramas de creme de leite fresco, batido em chantily com 1 colher de açúcar e essência de baunilha (usei 1 caixinha de chantilly pronto, sem acrescentar açúcar porque já vem adoçado)
- 12 morangos limpos e cortados em cubos
- 1/2 xícara (chá) de suspiros prontos esfarelados

Modo de Preparo:

1. Bata o Chantilly
2. Misture com os morangos e suspiros
3. Leve pra gelar por 2 horas



RECEITA DE MOUSSE DE CHOCOLATE PARA BOLO

Além de ser muito fácil fazer, o recheio de mousse de chocolate para bolo é bem consistente, cremoso e não fica escorrendo no bolo. Você pode fazer o mousse de chocolate para bolo até 5 dias antes de usar, basta embalar e deixar ele guardado na geladeira, não estraga e também não perde o seu sabor. Uma dica para quem for querer armazenar o recheio para usar em um outro dia, a dica é você bater novamente por 1 minutinho, apenas para voltar ao volume original, mas se você não quiser não precisa pois ele tende a ficar ainda mais consistente se não for batido novamente. Tudo vai depender de como você prefere usar, se for para rechear bolo eu gosto de bater novamente, mas se for para trufar doces eu uso sem bater. O recheio de mousse de chocolate para bolo também pode ser usado para rechear trufas, cupcakes, bolo de pote ou trufar sobremesas em geral. Para fazer o mousse de chocolate para bolo você não gasta muito, pois mesmo sendo um recheio considerado nobre na confeitaria profissional, essa receita de mousse de chocolate para bolo é muito econômica e tem um ótimo rendimento

INGREDIENTES:

- 200 gramas de manteiga (temperatura ambiente)
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite (bem gelado)
- 1 xícara de chocolate em pó 50% cacau



MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, coloque a manteiga e o leite condensado.
2. Bata por cerca de 2 minutos ou até formar um creme esbranquiçado.
3. Em seguida adicione o chocolate em pó e misture com uma colher.
4. Bata por mais 1 minutinho.
5. Por último, adicione o creme de leite e bata por mais 1 minuto.

Creme de Leite Condensado

O creme de leite condensado fica bem firme e pode ser usado para fazer trufa e rechear tortas como cheesecake e holandesa. Por ser bem firminho você pode usar o creme caseiro de leite condensado em saco de confeiteiro para decorar tortas e bolos, porque esse creme é ótimo para trabalhar. Quando fui pesquisar sobre o verdadeiro creme de leite condensado, eu achei apenas receitas de creme belga, que eu até já ensinei a fazer aqui, porém ele é bem diferente do creme de leite condensado verdadeiro. Então não se deixe enganar, creme de leite condensado não é creme belga! O creme que eu vou te ensinar é feito apenas com dois ingredientes, leite e leite condensado, e é uma versão caseira do cremoça industrializado que vende no mercado. No final eu vou deixar um vídeo do creme belga para vocês verem a diferença.



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite liquido (use a lata de leite como medida)

MODO DE PREPARO:

1. Numa panela, junte o leite com o leite condensado.
2. Em seguida leve ao fogo médio.
3. Mexa sem parar até que o creme comece a desgrudar do fundo da panela.
4. Desligue o fogo e transfira o conteúdo para uma tigela.
5. Cubra com o plástico filme e aguarde até que o creme esfrie completamente, FORA DA GELADEIRA.
6. Depois de frio, use para rechear ou cobrir bolos, torta e doces.

Mousse de Leite Ninho para Recheio de Bolo

Na alta confeitaria ou na simplicidade do bolo caseiro, o mousse de leite ninho para recheio de bolo é um dos que mais se destacam por ser extremamente saboroso e ter uma textura bem aveludada, perfeito para trabalhar. Se você estava acostumada a comer aquele recheio de leite ninho que ficava enjoativo e com um gosto muito forte, você vai amar o sabor do mousse de leite ninho para recheio de bolo que é bem leve e suave.



INGREDIENTES:

- 1 leite condensado
- 200 ml de chantilly (BEM GELADO!)
- 1 creme de leite
- 1 Xícara (chá) de leite em pó

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, coloque o chantilly e bata em velocidade alta, até obter ponto de pico.
2. OBS: O ponto de pico é quando ele não cai da colher.
3. Transfira o chantilly para uma tigela e reserve.
4. Depois bata o leite condensado junto com o leite ninho, na batedeira, por aproximadamente 10 minutos ou até obter um creme bem homogêneo.
5. Com a batedeira ainda ligada, diminua a velocidade e vá acrescentando o creme de leite aos poucos.
6. Aumente a velocidade e deixe bater por mais 8 minutos.
7. Em seguida acrescente o chantilly batido e deixe bater até incorporar bem.
8. Transfira para uma tigela e cubra com plástico filme.
9. Deixe na geladeira por 3 horas para ficar bem consistente.

RECEITA DE RECHEIO DE LEITE NINHO COM CHANTILLY

Eu vou te ensinar como fazer recheio de leite ninho com chantilly ou como também é conhecido: receita de chantininho caseiro de leite em pó. Muita gente que já trabalha com bolo profissional está usando o recheio de leite ninho com chantilly para trufar ou rechear seus bolos e até mesmo para usar como cobertura, porque a receita de recheio de leite ninho com chantilly é muito fácil de ser feita e tem um ótimo sabor, diferente de outros recheios que as vezes tem um gosto forte de manteiga, então muitas confeiteiras resolveram apostar no famoso chantininho. Um dos grandes motivos das confeiteiras estarem fazendo o recheio de leite ninho com chantilly para rechear seus bolos sejam eles de casamento, batizado, aniversário ou de festa em geral, é primeiramente pelo sabor que é muito gostoso, depois pela sua economia pois o recheio de leite ninho com chantilly é um dos mais econômicos e também por ser um recheio maravilhoso para trabalhar. Ele não derrete fácil, tem uma ótima durabilidade e se você quiser fazer com que ele fique ainda mais consistente, basta adicionar uma colher (sopa) de emulsificante, assim ele fica bem mais volumoso e suporta altas temperaturas. Recheio de Leite Ninho com Chantilly.



INGREDIENTES:

- 200 ml de chantilly bem gelado
- 3 colheres de sopa de leite em pó Ninho
- 3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro (glaçúcar)

MODO DE PREPARO:

1. Deixe o chantily por 12 horas na geladeira e depois por 30 minutos antes de usalo.
2. Na batedeira, despeje o açúcar, o leite em pó e o chantilly.
3. Bata em velocidade alta por aproximadamente 4 ou 8 minutos.
4. DICA: Bata até que o recheio fique bem firme e em ponto de picos

Recheio de Leite em Pó para Bolo



Quer aprender como fazer recheio de leite em pó para bolo, para trufa ou para bolo de pote com uma receita bem simples.

Dependendo da ocasião ou se você for fazer um bolo simples em casa, dá para usar o recheio de leite em pó para bolo como cobertura, pois esse recheio é bem firme e não derrete. Para deixar bem volumoso e com uma consistência bem gostosa eu adicionei 1/2 colher (sopa) de emulsificante no recheio, mas se você não tiver em casa, não tem problema, pode fazer sem o emulsificante.

INGREDIENTES:

- 130g de leite em pó (cerca de 1 xícara e meia)
- 200g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 colher (de sopa) de emulsificante (15g)

MODO DE PREPARO:

1. Coloque na batedeira o leite condensado e a manteiga.
2. Bata em velocidade alta, até ficar uma mistura esbranquiçada.
3. Continue batendo e adicione o emulsificante.
4. Aos poucos vá colocando o creme de leite e por último o leite em pó, também aos poucos.
5. Bata até que forme um creme bem homogêneo e liso.
6. DICA: É importante que se faça o recheio nessa ordem. Não deixe bater muito pois pode talhar.
7. Em seguida você já poderá aplicar o recheio no bolo ou guardar na geladeira para obter uma consistência mais firme.



RECHEIO DE CREME 4 LEITES COM CHOCOLATE

O recheio de creme 4 leite com chocolate rende bastante, podendo rechear duas camadas de um bolo grande, combina com receitas de pão de ló brancas ou de chocolate e, se você quiser colocar um segundo recheio diferente, ele combina com qualquer recheio de leite ninho ou recheios de mousse de chocolate, entre outros.

Se você está pensando em fazer um bolo de aniversário ou um bolo para a sobremesa do almoço em família, não tenha dúvidas: use o recheio de creme 4 leites com chocolate. Com certeza, você receberá muitos elogios

INGREDIENTES

- 500ml de leite
- 3 latas de leite condensado
- 2 xícaras de chá de leite ninho
- 5 colheres de sopa de amido de milho
- 400g de chocolate meio amargo derretido

- 2 caixinhas de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o amido de milho dissolvido no leite, o leite condensado, o leite ninho e o creme de leite.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro).
3. Desligue o fogo e misture o chocolate meio amargo derretido.
4. Para o creme ficar bem lisinho e uniforme, bata-o na batedeira por 30 segundos.
5. Transfira o recheio para uma travessa e cubra com papel filme rente ao creme (para não formar película).
6. Espere esfriar completamente e leve à geladeira, de preferência, de um dia para o outro.
7. No dia seguinte, empregue no recheio.

Recheio de Brigadeiro de Nutella para Bolo

O Recheio de Brigadeiro de Nutella para Bolo é delicioso, cremoso e pode ser utilizado também para a cobertura do seu bolo, com o bico de confeitar de sua preferência. Não existe nesse mundo alguém que não goste de Nutella. Ela é um sonho de consumo da maioria das pessoas, por isso os bolos com recheio de nutella são tão amados e hoje trazemos para você o maravilhoso recheio de brigadeiro de nutella para bolo.

O recheio de brigadeiro de nutella para bolo é perfeito com pão de ló de chocolate e combina perfeitamente com segundo recheio de leite ninho. Para cobrir o bolo, você pode utilizar o próprio recheio de brigadeiro de nutella ou utilizar ganache de chocolate ou chantilly. Qualquer que seja a sua escolha, o recheio de brigadeiro de nutella para bolo será um sucesso!

INGREDIENTES

- 250ml de leite
- 300g de Nutella

- 2 latas de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 3 colheres de sopa de amido de milho
- 1 e ½ xícara de chá de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande e alta, misture o amido de milho dissolvido no leite, o leite condensado, a manteiga e o achocolatado em pó.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro).
3. Quando desgrudar do fundo da panela, desligue o fogo e misture a Nutella.
4. Transfira o recheio para uma tigela, cubra com papel filme rente ao creme e espere esfriar.
5. Assim que esfriar, leve à geladeira por cerca de 1 hora.
6. Empregue no recheio e/ou na cobertura com saco de confeitar e o bico de sua preferência.



Dica: Antes de desgrudar da panela, o brigadeiro vai ferver e subir um pouquinho, por isso é necessário utilizar uma panela grande e alta.

Recheio Para Bolo de Aniversário de Nata com Morangos

O Recheio Para Bolo de Aniversário de Nata com Morangos da Sumi é delicioso, cremoso e muito fácil de preparar. Se você procura um recheio simples e saboroso, que não gaste o seu gás, nem te faça ficar horas na cozinha, o recheio para bolo de aniversário de nata com morangos é a melhor opção.

Tome cuidado com morangos frescos no bolo: você precisa seguir algumas dicas (veja logo abaixo da receita) e atentar para a data de validade. O bolo com recheio de morangos frescos dura até 3 dias dentro da geladeira, então

prepare o recheio para bolo de aniversário de nata com morangos no dia em que o bolo for servido e, de preferência, poucas horas antes.

O recheio para bolo de aniversário de nata com morangos fica perfeito em receitas de pão de ló brancas e de chocolate e com cobertura de chantilly. O resultado será um bolo leve, saboroso e que vai deixar os seus familiares, convidados e clientes com água na boca.

Faça hoje mesmo o recheio para bolo de aniversário de nata com morangos e receba muitos elogios!

INGREDIENTES

1 pote de nata (300g)

½ lata de leite condensado

1 caixa de morangos picados

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira, bata a nata e o leite condensado até obter o ponto de chantilly.
2. Adicione os morangos picados e misture.
3. Empregue, em seguida, no bolo.



DICAS PARA O MORANGO NÃO SOLTAR ÁGUA:

Lave os morangos ainda com os cabinhos e seque-os muito bem.

Retire o cabo e as folhas, com os dedos, sem cortar a fruta.

Pique os morangos em pedaços médios para grandes, assim eles soltam menos água.

Misture o morango no recheio na hora de rechear o bolo, de preferência algumas horas antes do bolo ser cortado.

Atente para a validade: bolos com morangos frescos duram até 3 dias na geladeira.

RECHEIO DE BOLO COM CHOCOLATE BRANCO E LEITE NINHO

A combinação de leite ninho com chocolate branco é sensacional, pois o chocolate branco valoriza o sabor do leite ninho e confere ainda mais cremosidade ao recheio. O emulsificante, por sua vez, faz o seu recheio render bastante e ficar bem levinho, derretendo na boca.

O modo de preparo do recheio de bolo com chocolate branco e leite ninho é muito simples: basta bater todos os ingredientes na batedeira e depois empregar no seu bolo.

O recheio de bolo com chocolate branco e leite ninho fica perfeito em receitas de pão de ló brancas e de chocolate. Além disso, você pode incrementar o seu recheio com gotas de chocolate ou bombons Ouro Branco picados. Fica uma loucura! Para a cobertura, prefira um chantilly leve, para combinar com a suavidade do recheio.

Você pode utilizar o recheio de bolo com chocolate branco e leite ninho em bolos e bolos de pote. Ele não é recomendado para naked cakes, tampouco para cobertura, pois ele é extremamente cremoso.

INGREDIENTES

- 400g de chocolate branco derretido
- 1 lata de leite condensado bem gelado
- 1 lata de creme de leite bem gelado (sem soro)
- ½ medida da lata de leite ninho (use a lata de leite condensado para medir)
- 2 colheres de sopa de emulsificante
- 10 gotas de essência de baunilha



MODO DE PREPARO

1. Na batedeira, bata o leite condensado, o creme de leite e o leite ninho, até obter um creme homogêneo.
2. Adicione o emulsificante e a essência de baunilha e bata até dobrar de volume.
3. Acrescente o chocolate branco derretido e bata por mais 2 minutos.
4. Empregue no recheio do seu bolo.

Recheio de Morango com Chocolate

O Recheio de Morango com Chocolate – Sensação é delicioso, cremoso e vai deixar os seus bolos incríveis. Se você quer um recheio com sabor marcante de chocolate, consistência firme e morangos fresquinhos, o recheio de morango com chocolate é a melhor opção.

O recheio de morango com chocolate fica perfeito com pão de ló de chocolate e ele, pode, inclusive, ser utilizado como cobertura, com o bico de confeitar de sua preferência. Basta separar uma parte do recheio, antes de colocar os morangos, e empregar na cobertura do seu bolo.

INGREDIENTES

- 2 latas e 1/2 de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 4 colheres de sopa de amido de milho dissolvidas em ¾ de xícara de chá de água
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina sem sal
- 2 xícaras e 1/2 de chá de chocolate em pó
- 3 a 4 caixas de morangos picados

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, o amido de milho dissolvido na água, a margarina ou a manteiga e o chocolate em pó.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela.
3. Desligue o fogo e transfira o recheio para uma tigela.

4. Espere esfriar completamente e misture os morangos picados.
5. Empregue no bolo.
6. Dica: Se quiser, reserve uma parte do recheio para decorar o bolo, usando saco de confeitar com o bico de sua preferência!

Coberturas

APRENDA COMO BATER CHANTILLY CASEIRO NA MÃO OU NA BATEDEIRA

Como bater chantilly é um a dificuldade que todo mundo tem ou já teve um dia, afinal ninguém nasce sabendo de tudo não é verdade? Então pensando nessa dificuldade que todo mundo teve um dia e em quem ainda não sabe, eu resolvi ensinar como bater chantilly na mão ou na batedeira com creme de leite fresco. É bem simples de fazer e o creme de leite fresco você pode encontrar em qualquer supermercado, lembrando que o creme de leite fresco não é nata! Agora eu vou soltar aqui um BOMBA! O verdadeiro chantilly é feito com o creme de leite fresco. Mas para quem ainda tem duvidas do que é creme de leite fresco eu VOU clarear a mente de vocês. O creme de leite fresco é aquele creme de leite que é vendido em garrafinha e fica na parte de laticínios dos supermercados, ele é um creme com um alto teor de gordura (aproximadamente de 35%) e mais branquinho também, já a nata é aquela camada de gordura que se forma na superfície do leite e que também da para bater chantilly caseiro com ele, mas essa é outra receita que vou ensinar outro dia, por que a receita que eu vou ensinar hoje é como bater chantilly caseiro da forma certa! Você vai poder usar esse chantilly para fazer cobertura de bolo e também para rechear, ou até mesmo para comer com morango.

INGREDIENTES:

- 1 xícara de creme de leite fresco (Vai render 2 xícaras de chantilly)
- 2 colher de açúcar para cada xícara de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO:

1. Antes de começar a preparar o chantilly caseiro, você deve deixar o creme de leite fresco 20 minutos freezer e só deverá retirar quando for bater o chantilly.
2. Você deve colocar o fuê (batedor de arame) ou a pá da batedeira no freezer também.

3. Em seguida retire o creme de leite fresco do congelador e coloque no recipiente que você vai bater o creme de leite.
4. Se você for bater na batedeira, coloque na velocidade media e não deixe ela parada em um único lugar, o ideal é você retirar a batedeira do suporte para ter mais mobilidade na hora de bater.
5. Se você for bater na mão, use um fuê (batedor de arame) de alumínio ou inox, bata vigorosamente para criar bolhas de ar que vão ajudar a dar o ponto do chantilly.
6. Depois que o creme de leite fresco começar a engrossar, um pouco antes de começar a formar picos moles (pontas), acrescente o açúcar sem parar de bater, vá colocando aos poucos para incorporar bem; se você estiver batendo na mão, peça alguém para te ajudar colocando o açúcar.
7. Continue batendo até formar picos mais duros, o creme deve ficar bem firme.

ATENÇÃO!!

Tome cuidado pois essa é a hora de parar de bater, se por acaso você continuar batendo o seu chantilly vai virar uma manteiga doce.



Chantininho de Chocolate que não derrete

INGREDIENTES:

- 200 ml de mistura para chantilly (uso Chanty Mix Amélia) bem gelado
- 3 colheres de sopa de leite em pó Ninho
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

MODO DE PREPARO

1. Antes de começar, deixe o mix de chantilly na geladeira de um dia para o outro e depois deixe por mais 30 minutos no freezer.
2. Coloque todos os ingredientes na batedeira.
3. Bata em velocidade alta por cerca de 4 a 8 minutos até fica volumoso e firme.
4. Depois de pronto é só aplicar no seu bolo ou sobremesa.



Chantininho com emulsificante

INGREDIENTES:

- 200ml de chantilly de caixinha (mix de chantily)
- 6 colheres de sopa de leite em pó (ninho, de preferência)
- 1/2 caixa de creme de leite
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa rasa de emulsificante



MODO DE PREPARO:

1. Para fazer essa receita o chantilly deve estar bem gelado, então deixeo na geladeira por 12 horas e mais 20 minutinhos no freezer.

2. Bata o chantilly, adicione o emulsificante, e depois de dobrar de volume, adicione o leite condensado, o leite em pó e o creme de leite.
3. Bata tudo até obter um ponto firme.

Dica: Se for colorir, use o corante em gel (sem álcool).

BUTTERCREAM PARA BOLOS E DECORAÇÕES

O buttercream é perfeito para fazer flores e decorações para bolos e tortas doces. Se você quer saber como fazer flores perfeitas com buttercream essa é a receita certa para você por que é bem firme e não derrete fácil



INGREDIENTES:

- 1 xícara de manteiga sem sal (MOLE!! Nunca derretida!)
- 1/2 colher de chá de sal
- 3 a 4 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 4 colheres de leite ou creme de leite
- 1 colher de sopa de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, bata a manteiga durante alguns minutos em velocidade média.
2. Acrescente 3 xícaras de açúcar confeiteiro e diminua a velocidade.
3. Continue batendo até que o açúcar e a manteiga estejam formando um creme.

4. Acrescente a baunilha e continue batendo.
5. Em seguida aumente a velocidade e acrescente o sal e 2 colheres de leite.
6. Bata por mais 3 minutos.

DICA:

Se seu buttercream ficar muito mole, acrescente mais açúcar e bata.

DICA:

Se seu buttercream ficar muito firme, coloque mais leite e bata.

DICA:

Você pode acrescentar corantes para dar obter buttercream colorido.

Chantilly de Chantininho



O Chantininho é um chantilly de leite ninho que fica bem firme, usado para rechear e cobrir bolo, tortas e sobremesas. Ficou muito bom e bem durinho, perfeito para confeitar

INGREDIENTES:

- 1 caixa de chantili (200 ml)
- 4 colheres bem cheias de leite em pó
- Leite condensado a gosto

MODO DE PREPARO:

1. Antes de começar, o seu Chantilly deve na geladeira até chegar na temperatura que pede na embalagem.
2. Coloque na batedeira o chantili, o leite em pó e o leite condensado, bata tudo junto em velocidade alta até dar ponto de bico. Dica:

O leite condensado, adicione aos poucos e experimentando para não deixar muito doce ou sem sabor.

O FAMOSO CHANTININHO DE LEITE EM PÓ



Aprenda a fazer a receita mais econômica de chantininho caseiro, sem ingredientes caros e sem segredo nem um! Essa receita é ótima para quem trabalha com bolo confeitado.

INGREDIENTES

- Chantilly de caixinha (200ml), 1 unidade
- 25g Pó para glacê real
- 50g Leite condensado
- 50g Leite em pó

MODO DE FAZER

1. Na tigela da batedeira, coloque o chantilly gelado e bata em velocidade alta até chegar no ponto de picos altos.
2. Diminua a velocidade da batedeira e adicione o pó de glacê real e o leite em pó aos pouquinhos.
3. Acrescente o leite condensado e bata até ficar bem firme.

Dica:

Use imediatamente.

ARMAZENAMENTO

Guarde na geladeira em pote fechado por até 24h

GANACHE PARA PONTO DE BICO PARA BOLO



Aprenda fazer uma receita simples de ganache para ponto de bico firme para colocar em qualquer tipo de massa de bolo que fica bem durinha no bolo e não derrete.

INGREDIENTES:

- 500 gramas de chocolate ao leite
- 1 caixinha de creme de leite em temperatura ambiente (200 g)

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho maria, se for derreter no micro-ondas derreta de 30 em 30 segundo sempre mexendo.
2. Adicione o creme de leite de uma vez.
3. Mexam com vigor, que ele vai ficar bem liso e brilhante.
4. Agora o vem a etapa mais importante para o seu ganhar dar ponto de bico o DESCANSO!
5. Cubra o ganache com um plástico filme e deixe em temperatura ambiente até firmar bem (cerca de 5 horas de descanso).

Dica:

Se estiver muito quente na sua cidade, faça a noite e utilize no outro dia.

O ganache fica bem firme e você vai poder dar ponto de bico tranquilamente em seu bolo

Ganache Holandês 2 Ingredientes



Você vai aprender fazer uma receita de ganache holandês que é uma cobertura bem firme ideal para bolos, cupcakes e tortas doces.

INGREDIENTES:

- 500ml de chantilly morno
- 400g de chocolate branco

MODO DE PREPARO:

1. Leve o chantilly ao fogo, em banho-maria até ficar morno (não ferva).
2. Derreta o chocolate banhomaria ou no micro-ondas.
3. Misture os dois muito bem e em seguida leve para bater no liquidificador por cerca de 1 e 2 minutos ou até ficar bem misturado.
4. Leva à geladeira por 12 horas.
5. Após as 12 horas, o ganache holandês de 2 ingredientes estará bem consistente
6. Para utilizar em cobertura, bata o ganache na batedeira até encorpar.
7. Depois de encorpado ele pode ser utilizado no saco de confeitar, com o bico de sua preferência.



Ganache

A ganache de chocolate é uma cobertura muito usada pelas confeiteiras e confeiteiros de todo Brasil, mas ele não é apenas uma cobertura, muita gente usa a cobertura de

ganache para fazer recheios. É uma Cobertura perfeita para bolos e tortas, também é ótimo para rechear trufas e comer com bis

INGREDIENTES:

- 1 xícara de chá de creme de leite (se preferir use o creme de leite fresco)
- 200 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO:

1. Corte a barra de chocolate em pedaços pequenos.
2. Coloque em uma tigela o chocolate e o creme de leite juntos e derreta no microondas por 1 minuto.
3. Retire e mistures os dois até que o chocolate derreta e fique morno.

Obs:

Caso fique muito duro o chocolate, coloque no micro-ondas novamente por mais 15 segundos.

Cobertura de Creme de Manteiga

MANTEIGA OU MARGARINA

A cobertura de creme de manteiga é perfeita para cobrir bolos e cupcakes e tortas doces, é bem resistente e não derrete. Essa é a cobertura que o Buddy Valastro usa nos bolos dele, é uma receita super útil e rápida de fazer. Pode ficar tranquila que sua cobertura não vai ficar com gosto de manteiga. Um detalhe muito importante, eu até hoje só fiz essa receita usando a manteiga da Qualy.

INGREDIENTES:

- 200g de Qualy

- 1 e 3/4 xícaras de açúcar de confeiteiro ou impalpável
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Raspas de um limão tahiti

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, coloque a manteiga e adicione o açúcar de confeiteiro aos pouquinhos.
2. Em seguida bata até ficar bem cremoso e fofinho.
3. Acrescente a essência de baunilha e as raspas de limão.
4. Agora é só cobrir seus bolos, cupcakes ou tortas doces

GLACÊ DE LEITE CONDENSADO



Essa cobertura é a mais tradicional de todas, com o sabor mais reconhecido entre todas as outras.

INGREDIENTES

- 200 gramas de manteiga sem sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

1. Bata a manteiga na batedeira até que ela fique clara.
2. Adicione a essência e bata um pouco mais.
3. Acrescente o leite condensado pouco a pouco, e bata até dar o ponto

GLAÇAGEM ESPELHADA



Essa técnica de fazer bolos espelhados vem ganhando os corações de milhares de pessoa.

INGREDIENTES

- 70 g de massa de gelatina derretida (10 g de gelatina em pó sem sabor, dissolvida em 60 de água)
- 75 g de água
- 150 g de açúcar
- 150 g de glucose de milho branca
- 100 g de leite condensado
- 150 g de chocolate branco
- 5 g de corante vermelho em pó lipossolúvel
- 1 g de pó dourado

MODO DE PREPARO

1. Numa panela, despeje a água, o açúcar e a glucose de milho branca.
2. Leve ao fogo médio até ferver. Retire do fogo.
3. Numa tigela, despeje o leite condensado, acrescente a mistura de açúcar (feito acima) e misture.
4. Adicione a massa de gelatina derretida e misture.
5. Numa outra tigela, despeje o chocolate branco e adicione a massa de gelatina (feita acima), misture até derreter o chocolate.
6. Depois, bata (no liquidificador ou mixer) com o até obter uma mistura homogênea.
7. Acrescente o corante vermelho lipossolúvel, o pó dourado e bata novamente com o mixer, tomando cuidado para não incorporar bolhas de ar.
8. Regue a calda morninha sobre o bolo congelado.



GLACÊ REAL PARA BOLOS E CUPCAKES

INGREDIENTES

- 400 g de açúcar impalpável peneirado
- 3 claras em temperatura ambiente
- 1 colher (sopa) de suco de limão (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Bata o açúcar e as claras na batedeira (não é necessário bater as claras em neve primeiro)
2. Obs: Comece a bater na velocidade baixa até misturar tudo, raspando as laterais da tigela da batedeira com uma espátula.

3. Depois que estiver bem homogêneo, acrescente o suco de limão, aumente a velocidade para alta e bata por mais 5 minutos.



Dica:

O ponto certo do glacê real, é quando você virar a tigela de cabeça pra baixo e o glacê não cair.

COMO COLORIR O GLACÊ REAL

Basta usar corantes alimentícios, acrescente algumas gotas ao glacê real e misture com uma espátula até ficar com a cor desejada.

RECEITA DE CHANTILLY CASEIRO

Para quem trabalha com bolos ou quem apenas quer fazer uma cobertura bem fácil e econômica, essa receita de chantilly vai ser uma maravilha.

INGREDIENTES

- 200 ml de creme de leite em caixinha
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- Gotas de baunilha a gosto
- 1 colher (sopa) de emulsificante (para sorvete)



MODO DE PREPARO

1. Guarde o creme de leite no freezer por cerca de 15 minutos.

2. Bata na batedeira o creme de leite, o açúcar, as gotas de baunilha e o emulsificante.
3. Bata em velocidade alta por cerca de 10 minutos.

PASTA AMERICA DE LEITE EM PÓ

Eu prefiro sempre fazer a receita caseira por ser mais saborosa e também mais barata. Seus clientes vão amar o sabor e você ainda vai economizar bastante dinheiro. Se você preferir pode tingir sua pasta americana de leite em pó na cor que preferir, usando o mesmo corante que você usa na pasta normal. Da também para modelar rosas e outras coisas. Abuse da criatividade e do sabor dessa massa sensacional.



INGREDIENTES:

- 200 g de leite em pó
- 1 lata de leite condensado (ou até dar o ponto)
- 300 g de açúcar de confeiteiro (impalpável)

MODO DE PREPARO:

1. Peneire o leite em pó e o açúcar em uma tigela e adicione o leite condensado aos poucos, mexa com uma colher até dar o ponto de farofa.
2. Mecha com as mãos, até que fique uma massa que dê para abrir com rolo.

Dica:

Caso necessário para não grudar na mesa, salpique um pouco de açúcar de confeiteiro.

Obs:

Para colorir a massa use corante comestível.

CREME DE COBERTURA



Indicada para decorar bolos, cupcakes, entre outros, fica bem firme e é superrápida de fazer.

INGREDIENTES:

- 200g de Margarina (Qualy)
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Raspas de 1 limão tahiti
- 1 xícara e 3/4 de açúcar de confeiteiro
- Corante se preferir

MODO DE PREPARO:

1. Coloque na batedeira a margarina, vá batendo e aos poucos adicione o açúcar.
2. Quando estiver bem cremoso, adicione a essência de baunilha e as rapas do limão.
3. Agora é só usar a criatividade e decorar

COBERTURA DE MOUSSE DE DOCE DE LEITE



Acho que essa é uma das coberturas mais simples que eu já fiz, leva 2 ingredientes e menos de

10 minutos para ficar pronta. Não tem segredo nenhuma e a receita fica bem consistente.

INGREDIENTES

- 200ml de chantilly líquido
- 4 colheres de sopa de doce de leite consistente

MODO DE PREPARO

1. Bata o chantilly e o doce de leite na batedeira em velocidade máxima até obter um creme homogêneo e consistente.

4 RECEITAS DE MERENGUE FÁCIL DE FAZER

Esses merengues você pode usar para fazer cobertura de bolos, tortas e doces.

MERENGUE FRANCÊS

INGREDIENTES

- 50g de claras
- 100g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

2. Bata as claras na batedeira até quadruplicarem de volume (por aproximadamente 5 minutos).
3. Vá adicionando o açúcar sem parar de bater, depois que adicionar todo o açúcar, bata até dar ponto de pico.

MERENGUE SUÍÇO

INGREDIENTES

- 100g de claras
- 75g de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela junte as claras e o açúcar, leve a mistura para o fogo em banho-maria (coloque uma panela menor, cheia de água até a metade, no fogo e coloque a panela maior com as claras e açúcar em cima, não deixe a água tocar na panela de cima, apenas o vapor).
2. Deixe em banho-maria até chegar em 40ªC, se não tiver um termômetro de cozinha não tem problema, deixe por aproximadamente 10 minutos.
3. Coloque as claras e açúcar na batedeira e bata até dar ponto de pico, e até a tigela da batedeira esfriar.



MERENGUE ITALIANO

INGREDIENTES

- 170g de açúcar refinado
- 80g de claras
- 60g de água
- 25g de glucose

MODO DE PREPARO

1. Para fazer a calda, coloque em uma panela o açúcar, a água e a glucose e deixe ferver, até ficar cheio de bolhas.
2. Enquanto isso, bata as claras na batedeira até quadruplicar de volume, por aproximadamente 5 minutos.
3. Depois que a clara e a calda estiverem prontas, vá adicionando a calda em fio, aos poucos dentro das claras, batendo sempre, até dar ponto de pico.

MERENGUE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 500g de glaçúcar (também pode ser açúcar refinado)
- 240g de claras
- 100g de cacau em pó (ou chocolate em pó)

MODO DE PREPARO

1. Bata as claras na batedeira por 5 minutos, adicione o glaçúcar aos poucos batendo sempre.
2. Depois de ter colocado todo o glaçúcar, adicione o cacau em pó peneirado e bata até dar ponto de pico.

BUTTERCREAM DE CHOCOLATE E COLORIDO

Cobertura para bolos, cupcakes e afins, essa receita é bem fácil e você não vai errar o ponto. O bolo fica muito lindo com essa cobertura e o sabor é inigualável. O buttercream é uma receita que as confeiteiras estão utilizando muito para aplicar em bolos pelo fato de ser bem consistente e não derreter. Se você é uma profissional da confeitaria, com certeza vai precisar aprender essa receita de buttercream. E se você apenas que fazer um bolinho para amigos ou para uma festinha essa receita de cobertura também é ideal por ser bem econômica e o rendimento ser bem alto.

INGREDIENTES:

- 200 gramas manteiga em temperatura ambiente
- 400 gramas açúcar de confeiteiro peneirado
- 2 colheres (sopa) de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- Corante alimentício em gel ou chocolate em pó MODO DE PREPARO:

1. Bata a manteiga, até ela ficar bem cremosa.
2. Em seguida, adicione o açúcar pouco a pouco e continue batendo (velocidade baixa).
3. Assim que a mistura ficar bem encorpada e pesada, adicione o leite e a essência de baunilha.
4. Bata até todos os ingredientes ficarem bem encorpados.

BUTTERCREAM CHOCOLATE

1. Para fazer o buttercream de chocolate adicione 1/2 xícara de chocolate em pó e continue batendo.
2. Bata até obter uma mistura homogênea.

BUTTERCREAM COLORIDO:

1. Adicione a quantidade de corante desejada e bata até a mistura ficar homogênea.

Obs:

Se quiser mais escuro adicione mais chocolate, se preferir mais claro, coloque menos chocolate. Se você achar que está muito mole, adicione mais açúcar. Se estiver muito firme, adicione mais leite.

LEGÍTIMO CHANTILLY CASEIRO

Você pode fazer essa receita de Chantilly caseiro para cobrir e rechear bolos, tortas, cupcakes e etc. A receita é bem fácil e não tem segredo nenhum

INGREDIENTES:

- 500 gramas de creme de leite fresco bem gelado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- Essência de baunilha (ou sua preferência)



MODO DE PREPARO:

2. Em uma batedeira adicione o creme de leite fresco, o açúcar e a essência de c.
3. Bata por cerca de 5 minutos ou até tomar forma.

Obs:

Cuidado para não bater de mais e virar manteiga.



CHANTINHO

Chantinho é uma cobertura que junta dois principais ingredientes que é o chantilly e o leite ninho (leite em pó). O Chantinho é bem consistente, ideal para coberturas de bolo, ele não derrete. A grande dica do chantinho é usar os ingredientes líquidos sempre gelado, assim não vai ter erro.

INGREDIENTES:

- 1 Caixinha de chantilly (200ml)
- 25 g Pó para glacê real
- 50 g Leite condensado
- 50 g Leite em pó MODO DE PREPARO:

1. No bowl (tigela, bacia) da batedeira, despeje o chantilly gelado e bata em velocidade alta até dar ponto de picos altos.
2. Em seguida diminua a velocidade, adicione o pó de glacê real e o leite em pó aos pouquinhos.
3. Acrescente o leite condensado e bata até ficar bem firme.

ARMAZENAMENTO

Use na mesma hora ou guarde na geladeira em pote bem vedado por até 24h

FALSO CHANTILLY SOFISTICADO





INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite gelado sem o soro.
- 1 lata de leite condensado (pode ser cozido, se desejar, mas nesse caso a cobertura ficará com a cor levemente dourada)
- 10 colheres de sopa de leite em pó (pode trocar por 3 a 4 colheres de chocolate em pó 50%).
- 1 colher de sopa bem cheia de emulsificante.
- 300g de chocolate branco para cobertura derretido (pode usar chocolate ao leite ou meio amargo).
- Corante ou pó de sabor para sorvete. Se desejar use corante, lembrando que todas essas modificações mudarão a cor branca original do creme de chantilly.



Modo de Preparo

1. Coloque na tigela da batedeira o creme de leite gelado, o leite condensado, o leite em pó e o emulsificante.
2. Bata por aproximadamente 3 a 4 minutos.
3. Acrescente o chocolate derretido e bata por mais uns 2 minutos.
4. Empregue da forma que preferir.

Cobertura Cremosa de Baunilha o Famoso Buttercream.

Buttercream de baunilha, perfeito para cobrir e confeitar qualquer tipo de bolo. Resistente a temperaturas um pouco mais elevadas. Pode ficar até 3 dias fora da geladeira. Por esses fatores, ela é a cobertura de bolo mais utilizada no mundo.

Ingredientes

- 1 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 6 a 8 xícaras de açúcar de confeiteiro (peneirado)
- ½ xícara de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Como Fazer Cobertura Cremosa de Baunilha o Famoso Buttercream:



Modo de Preparo

1. Bata na batedeira a manteiga, por cerca de 2 a 3 minutos, até que ela fique cremosa e macia
2. Acrescente 6 xícaras de açúcar de confeiteiro, o leite e a essência batendo em velocidade baixa e desligue quando a mistura ficar clara e fofa
3. Caso queira deixar mais consistente, adicione aos poucos as outras 2 xícaras de açúcar, até alcançar o ponto desejado
4. Coloque o creme em um saco de confeitar e use o bico de sua preferência

Glacê de Doce de Leite Com Chocolate

INGREDIENTES



- 2 latas de leite condensado
- 50g de chocolate ao leite em barra
- 1/2 litro de chantilly

Modo de Preparo

1. Cozinhe duas latas de leite condensado por 50 minutos.
2. Pique o chocolate ao leite numa vasilha e despeje o doce das latas ainda morno para derreter o chocolate. Deixe esfriar bem.
3. À parte, bata meio litro de chantilly, como de costume.
4. Por último misture os dois cremes na batedeira em velocidade média.
5. Dica: Uma receita deste glacê dá para cobrir e rechear um bolo de 30 cm

Buttercream de Chocolate Branco

É delicioso e tem um acabamento perfeito para os seus bolos, bolos de pote ou cupcakes.



INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de manteiga em temperatura ambiente
- 2 xícaras de chá de açúcar de confeiteiro
- 3/4 de xícara de chá de chocolate branco
- 3 a 5 colheres de sopa de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate branco em banho-maria e deixe esfriar.
2. Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar de confeiteiro, em velocidade baixa, e assim que obter um creme fofo, adicione o chocolate derretido frio.
3. Em seguida, coloque 3 colheres de sopa de creme de leite. Se preciso, acrescente as outras 2 colheres para obter uma consistência mais durinha e bata por cerca de 4 minutos.
4. Raspe com uma espátula as laterais da tigela para que o buttercream fique homogêneo

Cobertura de Leite Ninho Trufado Sem Chantilly



INGREDIENTES

- 100g de creme de leite fresco ou em lata (nesse caso, sem soro)
- 1 receita de recheio delícia de leite ninho
- 500g de chocolate branco de boa qualidade

INGREDIENTES DELÍCIA DE LEITE NINHO:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite bem gelado
- 200g de manteiga em cubos
- 400g de leite em pó

Modo de Preparo Delícia de Leite Ninho:

1. Bata o leite condensado e o creme de leite juntos até incorporarem um ao outro.
2. Em seguida, acrescente a manteiga em cubos, um pedaço por vez, batendo até incorporar bem e ficar cremoso.

3. Em velocidade baixa, acrescente o leite em pó e bata mais um pouco para misturar.
4. Deixe na geladeira por 1 ou 2 horas antes de utilizar.

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate no micro-ondas, parando de 30 em 30 segundos, para mexê-lo. Quando terminar de derreter, acrescente o creme de leite e mexa até formar um ganache homogêneo.
2. Prepare o recheio conforme a receita acima e acrescente a ganache no final do preparo.
3. Deixe gelar por 1 hora antes de usar.

Buttercream de Chocolate Cremoso Recheio e Cobertura

Todos precisam de uma receita de cobertura de chocolate que não seja brigadeiro ou ganache. Então está aí uma receita absurdamente fácil de buttercream de chocolate cremoso. Ele também serve para recheio e fica perfeito para confeitar com bicos.



INGREDIENTES:

- ⅔ de xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- ½ xícara de chocolate em pó
- 3⅓ xícaras de açúcar de confeiteiro peneirado
- 1 colher (chá) de extrato ou essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) + 2 colheres (chá) de leite

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira bata a manteiga e o chocolate até que fique bem incorporados.
2. Adicione o açúcar, mexa e lentamente jogue o leite até ficar homogêneo.

3. Bata por 1 minuto até ficar leve e fofo.

Dica:

Pode usar margarina, mas com manteiga fica bem melhor

Buttercream Acetinado Cobertura



O Buttercream Acetinado é uma cobertura deliciosa e fácil de fazer que vai deixar seus bolos, bolos no pote, cupcakes e o que mais sua imaginação desejar com um acabamento profissional. É só colocá-lo no seu bico preferido que o sucesso é garantido.

INGREDIENTES:

- 200g de manteiga (não pode ser margarina) sem sal em temperatura ambiente
- 450g de açúcar de confeiteiro peneirado duas vezes
- 2 colheres de sopa de leite
- 1/2 colher de chá de extrato de baunilha (ou essência de baunilha de boa qualidade)

MODO DE PREPARO

1. Bata a manteiga em velocidade média por cerca de 2 minutos, até ficar bem clarinha e fofa.
2. Desligue a batedeira, coloque a metade do açúcar de confeiteiro e volte a bater, começando pela velocidade baixa para não voar açúcar pela sua cozinha. Quando o açúcar já estiver misturado à manteiga, aumente a velocidade da batedeira para média-alta e bata por mais 2 a 3 minutos.

3. Desligue a batedeira e repita o passo 2 com o restante do açúcar.
4. Coloque a batedeira na velocidade mínima e acrescente o leite.
5. Volte para a velocidade média-alta e bata por mais 2 a 3 minutos.
6. Pare a batedeira e, com uma espátula, retire o creme que fica nos cantos da tigela e misture-o ao creme que está no fundo, para evitar que fique alguma porção sem bater.
7. Volte a ligar a batedeira em velocidade média-baixa e acrescente o extrato de baunilha.
8. Volte a bater em velocidade alta por 1 a 2 minutos.

Dicas:

Se quiser um buttercream menos denso, coloque uma colher a mais de leite junto com a baunilha.

A durabilidade do buttercream é de 3 dias, se guardado em pote fechado na geladeira



Buttercream Colorido

Fácil de fazer e perfeito para decorar seus bolos e cupcakes e o que mais sua imaginação desejar, pois fica saboroso e permite um acabamento lindo e delicado.

INGREDIENTES

- 200 gramas manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 400 gramas açúcar de confeiteiro peneirado
- 2 colheres de sopa de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Corante alimentício em gel

MODO DE PREPARO

1. Bata a manteiga, até ela ficar bem cremosa.

2. Em seguida, adicione o açúcar pouco a pouco e continue batendo em velocidade baixa.
3. Assim que a mistura ficar bem encorpada e pesada, adicione o leite e a essência de baunilha. Bata até formar um creme homogêneo e consistente.
4. Por último, adicione o corante em gel da sua preferência e bata até a cor se espalhar uniformemente por todo o buttercream.



Dicas:

Se o buttercream estiver muito mole, adicione um pouco mais de açúcar, até ele ficar mais consistente.

Se o buttercream estiver muito duro, adicione um pouco mais leite, até ele ficar mais cremoso.

Ganache Colorido em Ponto de Bico

O Ganache Colorido em Ponto de Bico vai deixar os seus bolos, bolos de pote e cupcakes muito mais charmosos.

INGREDIENTES

- 250g de chocolate branco
- ¼ de xícara + 2 colheres de sopa de creme de leite
- 1 e ½ colher de sopa da sua essência preferida
- Corante em gel

MODO DE PREPARO

1. Coloque o creme de leite em uma panela e leve ao fogo até ferver.
2. Quando o creme de leite ferver, desligue o fogo e derrame sobre o chocolate derretido em banho-maria e misture bem.
3. Acrescente o corante e a essência e mexa até obter um creme pastoso.

4. Coloque em um recipiente fechado com plástico filme e leve à geladeira entre 10 e 15 minutos ou até começar a endurecer nas bordas.
5. Nesse momento, retire da geladeira, mexa até o ganache ficar mais macio, coloque no saco de confeitar e utilize na mesma hora, pois ele endurece muito rápido.



Ganache Falso com Chocolate em Pó

O Ganache Falso com Chocolate é econômico e fica delicioso. Utilize em seus bolos, bolos de pote e cupcakes e faça muito sucesso!

INGREDIENTES

- 2 latas de creme de leite com soro
- 8 colheres de sopa de chocolate em pó
- 8 colheres de sopa de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque todos os ingredientes, misture e leve ao fogo médio (não pode ser alto), mexendo sem parar até engrossar.
2. Utilize em seguida.

Dicas:

Você pode substituir o chocolate em pó por achocolatado. Nesse caso, diminua a quantidade de açúcar para não ficar muito doce.

Utilize somente o creme de leite de lata, caso contrário, pois o de caixinha pode talhar quando levado ao fogo.

Brigadeiro de Leite Ninho em Ponto de Bico

O brigadeiro de leite ninho é fácil de fazer e fica pronto em 15 minutinhos. Ele vai descansar de um dia para o outro em temperatura ambiente e, no dia seguinte, já estará no ponto certo para ser utilizado no saco de confeitar, com o bico de sua preferência.

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 30g de manteiga sem sal

Modo de Preparo:

1. Em uma panela grossa, misture todos os ingredientes.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até engrossar e, quando você passar a colher no meio da panela, abrir um caminho no meio do brigadeiro (aproximadamente 15 minutos).
3. Desligue o fogo, transfira imediatamente para um prato e cubra com plástico filme encostando na superfície do brigadeiro.
4. Deixe descansar de um dia para o outro, em temperatura ambiente.
5. No dia seguinte, ele já está pronto para ser colocado no saco de confeitar e utilizado tanto em recheios como na decoração dos seus bolos.

Notas

Se quiser tingi-lo, basta colocar uma gotinha do corante em gel, misturar e utilizar nas suas decorações. De leite em pó de boa qualidade



Cobertura Cremosa Tipo Ganache

Utilize em seus bolos, bolos de pote e cupcakes e faça muito sucesso!

INGREDIENTES

- 2 latas de creme de leite com soro
- 8 colheres de sopa de chocolate em pó
- 8 colheres de sopa de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque todos os ingredientes, misture e leve ao fogo médio (não pode ser alto), mexendo sem parar até engrossar.
2. Utilize em seguida.

Dicas:

Você pode substituir o chocolate em pó por achocolatado. Nesse caso, diminua a quantidade de açúcar para não ficar muito doce.

Utilize somente o creme de leite de lata, caso contrário, pois o de caixinha pode talhar quando levado ao fogo.



Buttercream de Nutella

INGREDIENTES

- ½ embalagem + 1 colher de sopa de manteiga sem sal em temperatura ambiente (120g)
- 2 xícaras de açúcar de confeiteiro
- ½ xícara de cacau em

- 2/3 de xícara de Nutella (100g)
- 3 colheres de sopa de leite

MODO DE PREPARO

1. Coloque a manteiga na tigela da batedeira e bata um pouco com o batedor de leque em velocidade média até ficar cremosa.
2. Diminua a velocidade e junte o açúcar já peneirado com o cacau, aos poucos, batendo bem entre cada adição.
3. Coloque o leite e a Nutella e bata mais um pouco em velocidade média, apenas para misturar bem.
4. Verifique a consistência e, se necessário, acrescente mais açúcar ou mais leite.
5. Utilize em seguida.



Pasta Americana de Marshmallow

A Pasta Americana de Marshmallow é uma excelente opção de decoração para os seus bolos, pois é fácil de fazer, fica deliciosa e proporciona um acabamento perfeito aos seus bolos.

INGREDIENTES

- 200g de marshmallow industrializado branco
- 2 colheres de sopa de água filtrada
- 3 colheres de sopa de gordura vegetal hidrogenada
- açúcar de confeiteiro até dar o ponto (aproximadamente 400g)

MODO DE PREPARO

1. Coloque o marshmallow em uma tigela de vidro e acrescente a água.
2. Leve para o micro-ondas por 30 segundos, retire do micro-ondas e mexa. Repita esse processo até o marshmallow derreter.
3. Acrescente o açúcar de confeiteiro aos poucos, mexendo sempre.
4. Quando der, coloque a pasta sobre uma bancada untada com 1 colher de sopa de gordura vegetal hidrogenada. Passe um pouco de gordura nas mãos também e comece a dar ponto na pasta, colocando o açúcar de confeiteiro aos poucos. A pasta estará pronta quando ela desgrudar das mãos. O ponto dela é macio e quando você puxa, ela quebra.
5. Faça uma bolinha com a pasta, passe gordura vegetal em volta dela e embrulhe em duas camadas de papel filme.
6. Leve para gelar por 12 horas.
7. Na hora de confeitar o bolo, retire a pasta da geladeira, polvilhe açúcar de confeiteiro em uma bancada e comece a sová-la. O calor das mãos vai fazê-la ficar mais maleável para ser utilizada.
8. Se quiser, acrescente o corante em gel de sua preferência e sove a pasta até ela obter uma coloração uniforme.
9. A pasta americana de marshmallow dura até 30 dias na geladeira.



Glacê de Leite Condensado Para Cobertura de Bolos

A Receita de Glacê de Leite Condensado Para Cobertura de Bolos é fácil de fazer, econômica e deixa os seus bolos maravilhosos. Para fazer o glacê de leite condensado, basta bater leite condensado e gordura vegetal hidrogenada, até obter uma mistura homogênea. O resultado é um glacê para cobertura delicioso e que tem um acabamento perfeito.



Ingredientes

- 1 embalagem de gordura vegetal hidrogenada gelada (500g)
- 1 lata de leite condensado gelado
- corante comestível de sua preferência (opcional)

Modo de Preparo:

1. Na batedeira, bata a gordura vegetal e o leite

condensado, ambos gelados, até obter uma mistura homogênea e firme.

2. Se quiser, acrescente o corante comestível de sua preferência e bata até obter uma cor uniforme.
3. Coloque a mistura em um saco de confeitar com o bico de sua preferência e confeite o bolo.
4. Mantenha o bolo na geladeira.
5. Se preferir, faça a cobertura, mantenha na geladeira e depois empregue no bolo.

Notas

Essa cobertura não é a mais indicada para resistir a altas temperaturas!

Cobertura de Leite Ninho Para Bolos

A Cobertura de Leite Ninho Para Bolos é deliciosa, cremosa e fácil de fazer. Com ela, seus bolos farão o maior sucesso. Experimente!



A Cobertura de Leite Ninho Para Bolos é deliciosa, fácil de fazer e vai deixar os seus bolos ainda mais incríveis. Para fazer a cobertura de leite ninho, você vai precisar de leite ninho, leite condensado, creme de leite e chantilly. Primeiro, você vai bater os 3 primeiros ingredientes da cobertura de leite ninho e depois misturar o chantilly batido. O resultado é uma cobertura de leite ninho cremosa, deliciosa e perfeita para os seus bolos. Faça hoje mesmo a cobertura de leite ninho para bolos e deixe todos os seus familiares e convidados de queixo caído!

Ingredientes

- 400g de leite ninho

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 500ml de mistura para chantilly

Modo de Preparo:

1. Bata o chantilly e reserve na geladeira.
2. Na batedeira, bata o leite ninho, leite condensado e o creme de leite, até obter uma mistura homogênea.
3. Acrescente o chantilly batido e bata, na velocidade baixa, durante 2 minutos.
4. Empregue no bolo.

Cobertura de Chocolate

A Cobertura de Chocolate é cremosa, deliciosa, fácil de fazer e de espalhar. Deixe os seus bolos ainda mais incríveis com essa cobertura de dar água na boca. Não perca!

A Receita de Cobertura de Chocolate é cremosa, deliciosa e espalha super bem. Para fazer a cobertura de chocolate, você vai precisar de leite condensado, chocolate meio amargo e creme de leite. Basta cozinhar o leite condensado até obter um doce de leite e depois mistura-lo ao chocolate meio amargo derretido. Por último, é só misturar o creme de leite, aos poucos, e aplicar no seu bolo. A cobertura de chocolate é perfeita para bolos simples e recheados e combina com recheios de creme, morangos, chocolate, mousses e prestígio. Faça a cobertura de chocolate e deixe os seus bolos ainda mais irresistíveis. Confira a receita!



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 500g de chocolate meio amargo (nobre, fracionado ou hidrogenado)
- 10 colheres de sopa de creme de leite de caixinha

Modo de Preparo:

1. Cozinhe a lata de leite condensado com água, na panela de pressão, por 30 minutos (após pegar pressão).
2. Retire a pressão da panela e deixe ela esfriar antes de abrir.
3. Tire a lata da panela e certifique que ela esteja fria, só então abra.
4. Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas (parando a cada 30 segundos para misturar).
5. Pode ser chocolate nobre, fracionado ou hidrogenado, pois o resultado será o mesmo.
6. Acrescente o doce de leite e misture bem. Vai ficar um creme grosso e seco.
7. Adicione o creme de leite, aos poucos, misturando bem para obter uma cobertura homogênea.
8. Aplique no bolo de sua preferência e bom apetite!

Chantininho Para Cupcake e Bolo

Chantininho para cupcake e bolo virou um clássico da confeitaria na atualidade, pois ele é fácil de fazer, delicioso e serve tanto para recheio como para cobertura de bolos, bolos no pote e cupcakes. O melhor de tudo é que ele leva somente 3 ingredientes, que são chantilly, leite em pó e leite condensado. O modo de preparo também é muito simples: basta misturar os ingredientes na batedeira e começar a bater por 4 a 5 minutos ou pelo tempo necessário até que ele não desgrude do batedor. O resultado é um chantininho para cupcake e bolo muito saboroso, leve e perfeito para rechear os seus bolos e cobri-los com perfeição. Uma boa dica é mistura-lo com morangos frescos no recheio. Fica uma delícia! Se quiser colori-lo também, fique à vontade e utilize o corante de sua preferência. Nós garantimos que o seu chantininho será um sucesso, tanto no recheio, quanto na cobertura dos



seus bolos e cupcakes. E se tiver qualquer dúvida quanto ao modo de preparo, veja o vídeo (a partir dos 3 minutos) ao final da receita. Vamos lá?

INGREDIENTES:

- 500ml de chantilly gelado (tipo Amélia, Norcau, Hulalá, Fleischmann, etc.)
- 8 colheres de sopa de leite em pó
- 1/2 lata de leite condensado gelado

MODO DE PREPARO:

1. Primeiramente, vamos para uma dica bem simples e que vai fazer o seu chantininho ficar no ponto muito mais rápido: coloque o batedor e a tigela da batedeira no freezer antes de bater o seu chantininho. Retireos do freezer só quando for utilizar.
2. Na tigela da batedeira, misture o chantilly, o leite em pó e o leite condensado.
3. Ligue a batedeira e bata a mistura na velocidade média durante 4 a 5 minutos (ou até você tirar o batedor e o chantininho que estiver nele estiver bem durinho e não cair).
4. Deixe descansar por, no mínimo, 2 horas na geladeira.
5. Utilize para rechear e/ou cobrir os seus bolos com o saco de confeitar e o bico de sua preferência.

Cobertura de Chocolate que Escorre no Bolo

A Receita de Cobertura de Chocolate que Escorre no Bolo é linda, deliciosa e não querer nenhuma habilidade especial. Experimente!

A Receita de Cobertura de Chocolate Que Escorre no Bolo, é fácil de fazer e perfeita para iniciantes na confeitaria, já que dispensa o uso de bicos de confeitar. Para fazer a cobertura de chocolate, basta misturar chocolate meio amargo derretido e creme de leite, esperar esfriar e empregar no bolo, com a ajuda de um saquinho. Você não precisa de habilidade, nem de bicos de confeitar para fazer essa cobertura de chocolate deliciosa para o seu bolo.



Além disso, o acabamento dessa cobertura de chocolate fica perfeito, igualzinho ao das melhores confeitarias. Faça a cobertura de chocolate para os bolos das festas em família e para vender. Com certeza, a cobertura de chocolate que escorre no bolo será um sucesso!

Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo
- 50ml de creme de leite

Modo de Preparo:

1. Antes de colocar a cobertura de chocolate que escorre no bolo, passe uma camada generosa de chantilly no seu bolo e nivele-o bem, para o acabamento ficar perfeito.
2. Pique o chocolate meio amargo e coloque em uma tigela de vidro.
3. Leve ao micro-ondas, parando a cada 30 segundos para misturar e evitar que ele queime.
4. Quando o chocolate derreter completamente, acrescente o creme de leite e misture bem.
5. Espere esfriar completamente e coloque em um saquinho.
6. Corte a ponta do saquinho e faça movimentos zigue-zague com a mão.
7. Onde você quiser que a cobertura escorra mais, deixe a mão parada e aperte mais o saquinho.
8. A cobertura vai escorrer para o meio do bolo.
9. Continue até completar a volto inteira do bolo.
10. Por cima, decore com raspas de chocolate, bombons, M&Ms, chocolate granulado, morangos, cerejas, e o que mais a sua criatividade mandar!

Cobertura Para Bolo – Colorida e Escorrida

A Cobertura Para Bolo – Colorida e Escorrida é prática, charmosa e deliciosa. Valorize ainda mais os seus bolos com essa cobertura para bolo sensacional!



A Receita de Cobertura Para Bolo – Colorida e Escorrida é a sensação do momento. Com essa cobertura para bolo, seus bolos ficarão muito charmosos e delicados, perfeitos para festas de aniversário, mês-versário e 15 anos. Para fazer essa cobertura para bolo, você vai utilizar somente 3 ingredientes (água, açúcar e amido de milho) para a base, além da essência, que vai dar o sabor que você quiser à cobertura, e do corante, que vai acrescentar a cor desejada. O modo de preparo da cobertura para bolo é muito simples: basta levar os ingredientes da base ao fogo, até engrossar e depois acrescentar o corante e a essência escolhida. O resultado é uma cobertura para bolo maravilhosa, versátil e que vai agradar todos os seus clientes e convidados. Faça hoje mesmo a cobertura para bolo – colorida e escorrida e receba muitos elogios!

Ingredientes

- 1 e ½ xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de amido de milho
- Essência e corante (a gosto) Modo de Preparo:

1. Em uma panela, misture a água, o açúcar e o amido de milho.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até engrossar e borbulhar.
3. Desligue o fogo e misture a essência e o corante de sua preferência.
4. Nesse momento, a cobertura estará mole, mas, depois de fria, ela engrossa.
5. Espere esfriar e coloque a cobertura em um saquinho.
6. Corte a ponta e confeite o bolo, que já deve estar coberto com chantilly.

Brigadeiro para Usar em Sacos de Confeitar



Brigadeiro pra usar em sacos de confeitar! Para usar com bicos, o brigadeiro utilizado é diferente do tradicional. A receita desse brigadeiro além de dar um acabamento perfeito, é muito saborosa! Faça também nossa receita de bolo de chocolate, combina perfeitamente com essa cobertura.

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó de boa qualidade
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 pitada de sal
- 1 gema peneirada
- 100g de chocolate meio amargo picado (pode ser chocolate nobre ou fracionado)

MODO DE PREPARO:

1. Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso.
2. Mexa até dar ponto de brigadeiro. Não precisa ser aquele ponto mole de copinho, mas também não precisa ser aquele ponto duro que fica "puxa puxa". É um ponto de brigadeiro macio.
3. Coloque em um prato e após esfriar completamente, coloque em uma manga de confeitar com bico pitanga e utilize conforme sua vontade

Ganache em Ponto de Bico

INGREDIENTES

- 500g de chocolate ao leite nobre de boa qualidade
- 1 caixa de creme de leite na temperatura ambiente

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate ao leite da forma que desejar (banho-maria ou no microondas, parando de 30 em 30 segundos para mexê-lo).
2. Depois de derretido, acrescente o creme de leite de uma só vez e mexa.
3. Cubra a tigela com um filme plástico e deixe descansar fora da geladeira por 5 horas antes de usar.

Dicas:

Você pode usar 500g de chocolate ao leite, 500g de chocolate meio-amargo, ou 250g de cada um deles juntos.

Para decorar o bolo, passe uma fina camada de ganache tradicional sobre o bolo e, por cima, faça a decoração com o Ganache em Ponto de Bico.

O Ganache em Ponto de Bico dura até 3 dias na temperatura ambiente e 10

POR MUNDO GOURMET



RECHEIOS E COBERTURAS

VISITE NOSSO INST @MUNDO_GOURME

CONFEITEIRA DE SUCESSOS

POR MUNDO GOURMET



RECHEIOS E COBERTURAS

VISITE NOSSO INST @MUNDO_GOURME

CONFEITEIRA DE SUCESSOS




A decoração da foto é feita com os bicos 1M ou 2D da Wilton.

CHANTILLY COM CREME DE LEITE DE CAIXINHA

Hoje eu vim trazer mais uma receita que vocês vem me pedindo muito, como fazer chantilly com creme de leite de caixinha comum. E hoje eu vou ensinar para vocês que as vezes estão num sufoco, naquela hora que está fazendo um bolo decorado e acaba o chantilly. Com essa receita de chantilly com creme de leite de caixinha você pode fazer um chantilly caseiro perfeito usando qualquer marca de creme de leite de caixinha, vai dar super certo e você nunca mais vai ficar sem chantilly em casa. Essa receita de chantilly com creme de leite de caixinha leva apenas 2 ingredientes obrigatórios que é o creme de leite comum de caixinha e o açúcar confeiteiro, já a essência de baunilha é para dar sabor e o emulsificante você usa para deixar o chantilly bem firme e suportar várias e várias horas no seu bolo sem derreter, fica ideal para cobrir bolo ou decorar. A receita é perfeita, garanto que todo mundo vai gostar e aprovar. No final da receita vou deixar um vídeo ensinando uma receita de chantininho 3 ingredientes que você também vai amar.

INGREDIENTES:

- 1 caixa de creme de leite bem gelado



- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)
- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de café de Emulsificante (é opcional, ele deixa o chantilly mais firme)

MODO DE PREPARO:

1. Coloque o creme de leite no freezer ou congelador por 20 minutos antes de usar.
2. Na batedeira, coloque o creme de leite, o açúcar, as gotas de baunilha e o emulsificante.
3. Ligue a batedeira e bata em velocidade alta por 10 minutos.
4. Use para comer com frutas, rechear ou cobrir bolos.

Coberturas Para Bolos Red Velvet e Blue Velvet

Os bolos e cupcakes Red Velvet estão na moda. Recheios e coberturas feitas a partir de Cream Cheese ficam perfeitas combinadas ao Red Velvet. Aqui seguem duas receitas deliciosas.

Coberturas Para Bolos Red Velvet e Blue Velvet

INGREDIENTES COBERTURA CREAM CHEESE (1ªOPÇÃO)

- ¾ xícara (chá) de cream cheese (queijo cremoso)
- 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- Essência ou uma fava de baunilha raspada

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até obter uma "farofa".

2. Acrescente o cream cheese, a essência e bata somente o suficiente para obter um creme, não bata muito.
3. Coberturas Para Bolos Red Velvet e Blue Velvet



INGREDIENTES COBERTURA CREAM CHEESE (2ªOPÇÃO)

- 150 gramas de cream cheese (1 pote)
- 50 gramas de manteiga sem sal
- 300 gramas de açúcar de confeiteiro
- 100 gramas de chocolate branco, derretido e frio
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira, velocidade alta, bata a manteiga e o cream cheese até que estejam homogêneos.
2. Acrescente a essência, o chocolate e torne a bater o suficiente para misturá-los bem.
3. Em velocidade média, acrescente o açúcar aos poucos e bata até obter uma mistura fofa e leve. Aproximadamente 6 minutos.
4. Leve a cobertura para a geladeira por no mínimo 20 minutos e depois utilize