E-Book Grátis

RECHEIOS E COBERTURAS PARA BOLOS!



As melhores receitas para você fazer hoje mesmo!

Sumário

Recheios 3
Creme de ninho com morango 3
Recheio Ferrero Rocher caseiro 4
Recheio de nozes 5
Recheio de creme belga 6
Recheio de creme de abacaxi 7
Recheio baba de moça 8
Recheio de goiabada 9
Recheio de creme 10
Recheio de ganache 11
Recheio de cream cheese 12
Coberturas 13
Cobertura para bolo de cenoura 13
Cobertura de Creme Branco Para Bolo 14
Cobertura fácil de Chocolate Para Bolo 15
Cobertura de Merengue 16
Cobertura de Chantilly 17
Cobertura Ganache de chocolate 18
Ganache de chocolate branco 19
Cobertura de cream cheese 20
Cobertura glacê real 21

Recheios

Creme de ninho com morango



Ingredientes:
Para a Primeira Parte
2 gemas
300g de leite ninho
400ml de leite integral
3 caixas de leite condensado
3 colheres de sopa de amido de milho
Para a Segunda Parte
200ml de chantilly bem gelado
3 colheres de sopa de leite ninho
morangos limpos e picados (a gosto)

Modo de Preparo da Primeira Parte:
Em uma panela, dissolva o amido de milho no leite.
Acrescente as gemas, o leite condensado e o leite ninho e misture bem.
Leve ao fogo médio, mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela.
Retire do fogo e transfira para uma tigela.
Espere esfriar completamente antes de passar para a segunda parte do preparo.

Modo de Preparo da Segunda Parte:
Na batedeira, bata o chantilly bem gelado e o leite ninho até ficar bem firme.
Misture com o brigadeiro de leite ninho da primeira parte até obter um creme liso e homogêneo.
Adicione os morangos picados a gosto e empregue no bolo.

Recheio Ferrero Rocher caseiro



Ingredientes:
300g de Nutella
300g de margarina sem sal
300g de chocolate meio amargo picado

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas (parando a cada 30 segundos para misturar e evitar que ele queime). Reserve até esfriar.
Na batedeira, bata a Nutella e a margarina, até obter um creme homogêneo.
Sem parar de bater, acrescente o chocolate derretido, em fio, e bata até ele ser incorporado ao restante dos ingredientes.
Empregue, em seguida, no recheio do bolo.
Leve à geladeira, de preferência, de um dia para o outro.
Retire da geladeira e cubra a gosto.

Recheio de nozes



Ingredientes:
1 lata de leite condensado
100 g de nozes trituradas
100 ml de leite integral
1 colher (sopa) rasa de amido de milho (Maizena)
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
50 ml de Chantilly batido

Modo de Preparo:
Numa panela, junte o leite com o amido de milho e misture até dissolver.
Em seguida adicione o leite condensado, a manteiga e metade das nozes trituradas.
Leve ao fogo médio e mexa até começar a desgrudar do fundo da panela.
Desligue o fogo aguarde esfriar um pouco.
OBS: Nessa hora o recheio ainda está molhinho, mas depois ficará bem consistente.
Adicione o Chantilly e misture bem.
DICA: O Chantilly é opcional, mas faz toda a diferença no recheio, pois deixa mais leve e suave. Além de estabilizar seu recheio deixando-o ainda mais firme.
Em seguida adicione o restante das nozes e misture até que fique bem agregado ao recheio.

Recheio de creme belga



Ingredientes:
1 lata de leite condensado (395 g)
1 xícara (de chá) de leite em temperatura ambiente
3 gemas
1 colher (de sopa) de amido de milho (maisena)
1 caixinha de creme de leite (200 g)
1 colher (de chá) de essência de baunilha

Modo de preparo:
Em uma panela junte o leite condensado, o creme de leite, a essência de baunilha e as gemas. Coloque no fogo médio e vá mexendo sempre.
Dissolva o amido no leite, adicione à panela e continue mexendo sem parar até engrossar em ponto de mingau espesso.
Seu creme belga para recheio de bolo está pronto! Pode usar em seguida ou reservar na geladeira, nesse caso cubra com plástico filme tocando no creme, para evitar que se forme uma película.

Recheio de creme de abacaxi



Ingredientes:
1 abacaxi
1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite gelado
150 ml de água
1/2 xícara de açúcar

Modo de preparo:
Pique o abacaxi em cubinhos retirando o miolo.
Em uma panela misture a fruta com a água e o açúcar.
Deixe cozinhar em fogo baixo até ficar grosso.
Acrescente o leite condensado, misture bem.
Leve a mistura e o creme de leite na batedeira.
Bata por uns cinco minutos aumentando a velocidade gradativamente.
Recheie seu bolo!

Recheio baba de moça



Ingredientes:
1 lata de leite condensado (395 g)
1 colher (sopa) de farinha de trigo (7,5 g)
4 gemas passadas pela peneira
1 vidro de leite de coco (200 ml)
1/4 xícara (chá) de açúcar (50 g)

Modo de preparo:
Em uma panela adicione o leite condensado, a farinha de trigo, as gemas passadas pela peneira, o leite de coco e o açúcar. Misture e leve ao fogo baixo mexendo sempre até o creme ganhar consistência. Retire do fogo, despeje em um prato, cubra com plástico filme e deixe esfriar.

Recheio de goiabada



Ingredientes:
1 goiabada
1 caixa de creme de leite pequena

Modo de preparo:
Em uma panela coloque a goiabada
Deixe a goiabada derreter
Depois que a goiabada estiver derretida despeje o creme de leite
Mexa um pouco e já está pronto.

Recheio de creme



Ingredientes:
• 1 lata de leite condensado (395g)
• 2 xícaras de leite (480ml)
• 2 gemas
• 2 colheres (sopa) de amido de milho
• 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

Modo de preparo:
Em uma panela coloque as gemas e o amido e com o fogo desligado misture bem.
Em seguida coloque o leite condensado e o leite e misture novamente.
Agora ligue o fogo e cozinhe até que a mistura engrosse, mexendo sem parar.
Depois que ganhar consistência continue cozinhando por pelo menos 5 minutos pra evitar que fique qualquer sabor residual do amido.
Em seguida, retire do fogo, cubra com um plástico filme em contato com o creme e deixe esfriar.
Por fim, junte a baunilha e misture bem.

Recheio de ganache



Ingredientes:
200g de creme de leite de caixinha (1 caixa)
500g de chocolate ao leite ou meio amargo

Modo de Preparo:
Pique o chocolate e derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
DICA: Para derreter no micro-ondas, basta colocar de 30 em 30 segundo e sempre mexer nos intervalos para não queimar.
Transfira para uma tigela e adicione o creme de leite de caixinha.
Mexa sem parar até que fique bem uniforme.
Em seguida cubra com um plástico filme e deixe o ganache descansar por 5 horas (fora da geladeira)
Depois que passar essas 5 horas, o ganache vai estar bem firme e opaco.
Mexa com uma colher ou espátula até que ele fique bem brilhoso.
Em seguida você já pode usar o seu ganache para rechear seu bolo.

Recheio de cream cheese



Ingredientes:
300 g de cream cheese tradicional
200 g de manteiga sem sal (em ponto de pomada)
2 e 1/2 xícaras de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo:
Coloque na batedeira a manteiga e o creme cheese;
Bata bem, até que se forme um creme bem homogêneo;
Continue batendo e vá adicionando o açúcar de confeiteiro aos poucos, até formar um creme claro e fofinho;
OBS: não deixe passar desse ponto.
Em seguida, transfira para uma tigela e leve à geladeira por 12 hora para firmar;
Depois disso você já pode usar seu recheio.

Coberturas

Cobertura para bolo de cenoura



Ingredientes:
4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina;
3 colheres (sopa) de chocolate em pó;
4 colheres (sopa) açúcar;
1/2 xícara (chá) de leite.

Modo de fazer:
Leve todos os ingredientes ao fogo médio, quando ferver abaixe o fogo e deixe por 5 minutos. Não precisa ficar mexendo o tempo todo, só umas 3 vezes. É importante usar uma panela alta porque essa mistura vai ferver e subir e depois ela começa a abaixar (lá pelos 3 ou 4 minutos de fervura), é nesse ponto que ela começa a engrossar. Quando sai do fogo ainda está meio líquida, mas depois que esfria vai endurecendo. Eu gosto de deixar o bolo esfriar pelo menos uns 15 minutos antes de colocar a cobertura.

Cobertura de Creme Branco Para Bolo



Ingredientes:
½ lata de leite condensado
½ lata de creme de leite sem soro
1 colher de margarina ou manteiga
3 colheres de açúcar
1 xícara de leite em pó
2 gemas

Modo de preparo:
Bata os ingredientes (exceto o leite em pó, creme de leite e o leite condensado) até perceber que virou um creme.
Em seguida junte a mistura o creme de leite sem soro e o leite condensado.
Bata tudo de novo misturando os ingredientes que você acrescentou por último.
Adicione o leite em pó e mexa com a ajuda de uma colher.
Leve a mistura para a geladeira e depois cubra o seu bolo.

Cobertura fácil de Chocolate Para Bolo



Ingredientes:
1 colher de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de chocolate
4 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de leite

Modo de preparo:
Leve todos os ingredientes ao fogo e deixe ferver.
Jogue a cobertura sobre o bolo enquanto está quente.

Cobertura de Merengue



Ingredientes:
2 claras de ovo grande
4 colheres de sopa de açúcar refinado
1 xícara de açúcar refinado
½ xícara de água

Modo de preparo:
Coloque as claras para bater na batedeira e assim que começar a espumar junte o açúcar. Bata até formar picos firmes. Leve o açúcar e a água para ferver até alcançar ponto de fio. Para saber se a calda está em ponto de fio, coloque um pouco de calda em um prato e espere esfriar um pouco. Depois, com as pontas dos dedos, aperte e puxe. Deverá se formar um fio que não se desmancha. Ligue a batedeira na velocidade baixa e bem devagar vá adicionando a calda de açúcar ainda quente. Bata até que a tigela da batedeira esfrie. Espalhe a cobertura sobre o bolo ou use para decorar com saco de confeitar. O merengue é ótimo para bolos de frutas, como morango, pêssego e abacaxi.

Cobertura de Chantilly



Ingredientes:
500g de creme de leite fresco bem gelado
4 colheres de sopa de açúcar
essência de baunilha (a gosto)

Modo de Preparo:
Coloque todos os ingredientes em uma tigela e bata com a batedeira em velocidade média até ficar bem consistente (aproximadamente 5 minutos).
Cuidado pra não bater demais, pois pode virar manteiga.

Cobertura Ganache de chocolate



Ingredientes:
200g de chocolate meio amargo
1 xícara de chá de creme de leite fresco

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas (parando a cada 30 segundos para misturar).
Após derretê-lo, acrescente o creme de leite e mexa até ficar bem homogêneo.

Ganache de chocolate branco



Ingredientes:
200g de chocolate branco
50ml de creme de leite

Modo de Preparo:
Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas (parando a cada 30 segundos para misturar).
Após derretê-lo, acrescente o creme de leite e mexa cuidadosamente até obter uma mistura brilhante e homogênea.

Cobertura de cream cheese



Ingredientes:
115g manteiga sem sal, amolecida
113g cream cheese, amolecida
2 xícaras de confeiteiro
1 colher de chá extrato de baunilha

Modo de Preparo:
Na tigela da batedeira, bata a manteiga e o cream cheese. Com a batedeira em velocidade baixa, adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos até obter um creme homogêneo. Junte o extrato de baunilha e bata apenas para incorporar.

Cobertura glacê real



Ingredientes:
3 claras em temperatura ambiente
400gr de açúcar confeiteiro peneirado
1 colher (sopa) de suco de limão (opcional)

Modo de preparo:
Coloque açúcar e as claras na batedeira (não precisa bater as claras em neve primeiro), e comece a bater na velocidade baixa até misturar bem, raspando as laterais com uma espátula.
Quando já estiver bem homogêneo, adicione o suco de limão (não é necessário se você não gostar do sabor) e aumente para a velocidade alta e bata por cerca de 5 minutos.

Agradecimentos

Obrigado por ter chegado ate aqui, espero que este e-book agregue valor a sua vida, e que te ajude muito!

Um ótimo dia para você! E bora fazer essas delicias 😍!