SOBREMESAS

Sua doce pronta entrega

Venda muito todos os dias



PROJETO Rôof

#DICAPRAVIDA

Todos os textos, fotos, mapas, mascote, logotipo apresentados nesse material são protegidos por lei, terminante proibida qualquer tipo de reprodução parcial ou integral desse material.

CÓDIGO PENAL:
Dos crimes contra propriedade intelectual

Violação de direitos autorais- Art 184
Pena de detenção de 3 meses a 1 ano.
Se a violação consistir em reprodução, por qualquer meio, com intuito de lucro, qualifica CRIME.
Pena de reclusão de 1 a 4 anos.

DIREITOS AUTORAIS
Lei 9.610 de 19 de fevereiro de 1998.

Art. 7 A lei considera que obras protegidas, dentre outras, são: textos, obras fotográficas, ilustrações, desenhos, programa de computador, base de dados, e outras obras, que por sua seleção, organização ou disposição de seu conteúdo, constituam uma criação intelectual.
Art. 28 – Cabe ao autor o direito exclusivo de utilizar, fruir e dispor da obra literária, artística ou científica.

Veja na íntegra da lei em: http://planalto.gov.br/CCIVIL_03/leis/9610.htm

Todos os diretos dessa obar são reservados a:
Confeitaria Rôof - CNPJ 35.330.086/0001-03

Sejam bem vindos!

Olá, Tudo bem?



Eu sou Rosi França, proprietária da Confeitaria Rôof, e hoje estou aqui para dividir com vocês a mais doce parte dessa caminhada.

Os bolos entraram na minha vida de forma linda, em um momento de muitos desafios e incertezas. Acho que não sou a única que a confeitaria veio para adoçar a vida.

Aqui compartilho com você as bases das minhas melhores receitas, aquelas que de fato vendem em nossa vitrine todos os dias.

Prezamos por ter como essência do nosso trabalho receitas de sabor leve e super cremosas, e isso tem encantado nosso clientes de uma forma incrível.

Sumário

Massas de bolos 03
Formas sugeridas 04
Massa de chocolate 05
Massa neutra 06
Massa brownie 07
Massa pão de mel 08
Massa de cenoura 10
Massa matriz 11
Dicas importantes (Armazenagem) 12
Recheios (Cremosas) 13
Cremes gourmets 14
Suflair gourmet 15
Geleias artesanais 16
Dicas importantes 17
Chessecakes 18
Sugestões de embalagens 19

MASSAS DE BOLOS

As massas bases do nosso curso são todas amanteigadas e super saborosas! É importante que no momento de fabricação das massas sejam utilizados bons materiais para termos um produto final de excelência. A massa é a base do nosso bolo, então precisamos caprichar para que tenham um sabor e apresentação uniforme e com uma estética incrível.

Quando pensamos em produção de massas, precisamos pensar sempre de forma dinâmica e produtiva, afinal, quando você começar a comercializar seus bolos, terá muitos pedidos. Então, se desde o início já começar a trabalhar de forma escalável é a melhor escolha, por isso, ensinarei aqui, massas coringas que te permitirão utilizar para diversos sabores e montagens.

É muito importante que se estabeleça um tamanho de forma para aplicar em sua produção. Na produção da Rôof trabalhamos com formas de furo, formas ballerines e formas descartáveis forneáveis.

Formas sugeridas



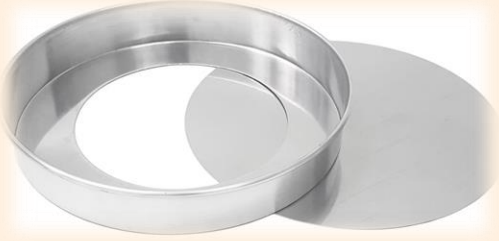
Forma ballerine 18 x 6
Rendimento 8 fatias de sobremesa
500g massa crua (sugestão)



Forma de furo 18x8
Rendimento 12 a 15 fatias de sobremesa
620g massa crua (sugestão)



Forma de furo 14x6
Rendimento 4 a 5 fatias de sobremesa
280g massa crua (sugestão)



Forma redonda fundo removível 24 x 5
Rendimento 10 fatias de sobremesa
Fatias gourmets



Forma redonda fundo removível 9 x 5
Chessecakes

MASSA DE CHOCOLATE



6 und ovos
300g açúcar cristal (Pode ser refinado)
250g margarida 80% lípidios
60g chocolate em pó 100%
40g chocolate em pó 50%
150ml leite líquido integral
300g farinha sem fermento
24g fermento químico

DICAS

Caso queira uma massa super pretinha, pode utilizar cacau black, só cuidado para não usar em grande quantidade e sua massa ficar ressecada.

CURIOSIDADE:

Na composição do chocolate em pó já existe adição de bicarbonato que auxilia na fermentação do bolo.



MASSA NEUTRA

8 und ovos
400g açúcar cristal (pode usar refinado)
400g farinha sem fermento
300g margarida 8o%
200g creme de leite
38g fermento químico

CURIOSIDADE

Para fazer uma massa formigueiro, acrescente 100g de granulado e para deixar mais saborosa duas 50g de leite ninho.

DICAS

Essa é uma massa coringa, que você pode utilizar de diversas formas para que tenha uma produção dinâmica na hora da preparação da massa. Basta dividir em porções iguais.

Caso utilize a mesma massa para saborizar se sua produção for pequena, coloque a quantidade de fermento separadamente.



_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

MASSA BROWNIE



300g - Margarina
225g - Chocolate nobre barra
100g - Açúcar mascavo
300g - Açúcar cristal
90g– Chocolate em pó 50%
6 und ovos
125g farinha sem fermento

Rendimento: 1,400KG

DICAS

Certifique-se que está assado quando o palito sair quase limpinho.



MASSA PÃO DE MEL

150g - Margarina
200g - Açúcar mascavo
80g– Chocolate em pó 50%
3 und- Ovos
80ml- Leite líquido
5g- Cravo
5g- Canela
80g - Mel
100g farinha sem fermento

Rendimento: 17 forminhas de 6 x 6

PARA FINALIZAR

500g- Chocolate fracionado meio amargo

500g – Doce de leite





_____
_____
_____
_____
_____

#DICAPRAVIDA

Um mega bônus de massas coringas de caseirinhos para você usar a criatividade e ter produtos super em conta para usar como estratégia e atrair os clientes para seu cardápio.

MASSA DE CENOURA



200g cenoura
160g óleo
4und de ovos
200g de farinha
220g de açúcar cristal
15g fermento

PREPARO

No liquidificador bata todos os ingredientes, exceto o fermento e a farinha em média de 3 minutos e até ficar bastante homogêneo. Acrescente a farinha de trigo no pulsar e por ultimo o fermento. Leve ao forno pré aquecido e asse em média 30min em 160º.

DICAS

Certifique-se que está assado quando o palito sair limpinho.

MASSA MATRIZ



3 und de ovos
180g de açúcar
240ml de leite
120ml de óleo
240g farinha de trigo sem fermento
15g de fermento

PREPARO

No liquidificador bata todos os ingredientes, exceto o fermento e a farinha em média de 3 minutos e até ficar bastante homogêneo. Acrescente a farinha de trigo no pulsar e por ultimo o fermento. Leve ao forno pré aquecido e asse em média 30min em 160º.

DICAS

A partir dessa massa você pode fazer bolo de diversos sabores, pois é uma massa super versátil e leve.

Exp.:

- Bolo capuccino adicionando café solúvel no leite
- Bolo churros adicionando canela
- Bolo formigueiro adicionando os granulados
- Bolo de coco, trocando leite líquido por leite de coco

DICAS IMPORTANTES

ARMAZENAMENTO

Ao retirar do forno é super importe que deixe a massa esfriar por completo, envolver no plástico filme, sacos plásticos de cozinha tipo bobinas, ou guardar na própria embalagem de vendas para evitar manuseios

CONGELAMENTO

Massas amanteigadas podem ser congeladas por no máximo três meses, é importante ressaltar o processo de descongelamento, retira do congelamento para refrigeração para minimizar o acumulo de cristais de gelo.

UMIDADE DA MASSA

Massas como as de ameixa, tem uma validade menor devido ao alto grau de umidade, manter em refrigeração caso não utilize no mesmo dia.

MASSA DE BROWNIE E PÃO DE MEL

Possuem uma validade maior de 20 dias sem refrigeração e 30 dias sob refrigeração, é importante você saber que nessas massas você pode utilizar antimofo caso trabalhe com vendas B2B (terceirização do seu produto), assim terá um maior prazo de validade.

MARGARINA

Para que sua massa fique super fofinha é necessário utilizar margarina de no mínimo 75% de lipídios, o teor e o tipo de gordura interferem diretamente na granulação da massa.

EMBALAGENS DESCARTÁVEIS

Para os bolos da loja, utilizamos as embalagens descartáveis da linha galvanotec.

G 35 – Bolos minis 14cm tampa alta

G 32 – Bolos ballerines 18cm tampa média

G 37 – Bolos vulcões médios 18cm tampa alta

RECHEIOS

CREMOSA DE NINHO

2 Cx – Leite condensado

3 Cx – Creme de leite

150ml – Leite líquido integral

120g – Leite ninho

50g – Chocolate branco nobre

CREMOSA DE CHOCOLATE

2 Cx – Leite condensado

3 Cx – Creme de leite

150l – Leite líquido integral

60g – Chocolate em pó 50%

50g – Chocolate em barra nobre

SUGESTÕES PARA SABORIZAÇÃO APÓS FINALIZADO COZIMENTO

CREMOSA DE NINHO -BRANCO

- 500g- Doce de leite
- 500g- Creamchesse
- 6und-Paçoca
- 40g –Nesquik- Morango

CREMOSA DE CHOCOLATE - PRETO

- 2 Colheres – café solúvel Capuccino
- 300g Nutella
- 250g – Negresco pó

VERSATILIDADE

Na lista de receitas, precisamos pensar em duas grandes vertentes
1 – Versatilidade: Onde possamos iniciar o processo igual e finalizar de formas diferentes.
2 – Receitas escaláveis que nos proporcione uma produção eficiente.
3- Todas as saborizações é interessante adicionar no final do cozimento.
4- Recheios usados na decoração dos bolos



Cremes gourmets



CREME DE NINHO

1l - Leite líquido integral

22g - Amido de milho

3cx - Leite condensado (395g)

5cx - Creme de leite (200g)

200g - Leite em pó ninho

CREME DE DANETTE (CHOCOLATE)

1l- Leite líquido integral

22g- Amido de milho

3cx- Leite condensado (395g)

5cx- Creme de leite (200g)

100g - Leite em pó ninho

120g - Chocolate 50%

CREME DE DOCE DE LEITE

1l leite líquido integral

22g amido de milho

3cx leite condensado

5cx creme de leite

500g de doce de leite após cozimento

VERSATILIDADE

Os cremes gourmets após cozidos possuem estrutura cremosa excelente para utilizar em montagens de sobremesas de copos, taças e potes, no entanto não tem estrutura para ser utilizada em bolos.

CREME DE NUTELLA

1l leite líquido integral

22g amido de milho

3cx leite condensado

5 cx creme de leite

690g de Nutella

CREME DE DANONINHO

1l leite líquido integral

22g amido de milho

3 cx leite condensado

5cx creme de leite

250g leite ninho

80g nesquik

50g essência de morango (pó)

Obs.: Você pode adcionar um pouco de geleia de morango a gosto no final do preparo, para gourmetizar seu creme. É opcional.

SUFLAIR DE NINHO

80g - Chocolate nobre branco
50g – Leite em pó ninho
200g - Leite condensado
200g- Creme de leite
100ml- Chantilly batido
8g- Gelatina sem sabor

SUFLAIR DE CHOCOLATE

80g - Chocolate nobre meio amargo
50g - Chocolate em pó 50%
200g - Leite condensado
200g- Creme de leite
100ml- Chantilly batido
8g- Gelatina sem sabor

GANACHE CREMOSA

125g - Chocolate meio amargo
100g- Creme de leite
100g - Chantilly batido

IMPORTANTE

Os suflairs são recheios super versáteis e leves, além de práticos para compor texturização nas montagens dos doces. E possuem validade de 5 dias sob refrigeração.

SABORIZAÇÃO COM NINHO - BRANCO

Morango = 30g de Nesquik
Doce de leite = 300g de doce de leite
Flocos = 200g de granulado
Negresco = 200g biscoito triturado

SABORIZAÇÃO COM CHOCOLATE

Chocomousse = 300g de raspa de chocolate
Floresta negra = 300g de cereja picadinha
Chocobrownie = 200g de brownie picado



GELEIA DE MORANGO

1kg de morango

150g açúcar

100g de creme confeiteiro

DICAS: A escolha dos morangos para a geleias, são de extrema importância. Dê preferencia aos morangos frescos e maduros. Você também pode optar por morangos congelados que custam metade do valor do quilo do morango fresco.

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

1kg de frutas vermelhas congeladas

100g de açúcar

150g creme confeiteiro



GELEIA DE MIRITILO

1kg de mirtilo congelado

100g de açúcar

175g creme confeiteiro

DICAS: O creme confeiteiro é um PÓ preparado, muito similar a glacê real, e você pode encontrar de diversas marcas facilmente em casas de confeitaria e supermercados atacados.









ARMAZENAMENTO

Ao finalizar o cozimento é importa que deixe esfriar em um recipiente, sempre coberto com plástico filme ou bobina de congelamento, chegando em temperatura ambiente, levar a refrigeração de no mínimo 3º.

VALIDADE

Antes de analisar as datas de validade, preciso lhe dizer que elas são variantes de acordo com o processo de manipulação e armazenamento do agente produtor. Quanto maior o cuidado com a manipulação e armazenamento, maior a vida útil do seu produto.

As validades abaixo sob refrigeração, estão para armazenagem sem quebra de temperatura.

Retire da refrigeração apenas a porção que irá utilizar.

Produto	Temperatura ambiente	Refrigerado
Cremosa/ Brigadeiro	24h	10 dias
Creme gourmet	Até esfriar	6 dias
Geleia artesanal	Até esfriar	6 dias
Suflair	-	6 dias

BASE DE BISCOITO

1 pacote de biscoito piraquê (200g)

50 g de manteiga sem sal



CREME

300 g de chocolate branco nobre

(NÃO USE COBERTURA)

300 g de cream chesse - Opte por um bom queijo

1 cx de leite condensado (395 g)

10 g de gelatina sem sabor

25 ml de água

Obs.: Ao fazer o creme, colocar diretamente no recipiente que será montado o doce.

DICAS

É importante lembrar que a base do creme é neutra, e você pode saborizar com as geleias ou pastas saborizantes para intensidade de sabor.

Não indico fazer o congelamento desse produto;

Validade de 5 dias sob refrigeração



Chessecake

SUGESTÕES DE EMBALAGENS

É importante ressaltar que as embalagens aqui são sugestivas, e você pode adotar para sua produção as que mais te convém e são fáceis de comprar. Use a criatividade!

Produto	Referência
Bolo vulcão mini	G 35 – Galvanotec
Bolo vulcão médio	G 37 – Galvanotec
Bolo piscininha	G 32 - Galvanotec
Bolos gelados	Forma de alumínio 220ml tampa transparente Wyda
CupRoofs	G 677 250ml - Galvanotec
Fatias	G 630 - Galvanotec
Chessecakes	GA 12 – Galvanotec

Aqui você teve acesso as bases mais saborosas de todas as receitas que utilizamos em nossa produção!
Através delas você pode criar infinitas montagens.
Lembre-se sempre que nossa cozinha é um laboratório, e nós somos cientistas que precisamos mobilizar os conhecimentos para deixar a produção atrativa.

Na plataforma você vai encontrar passo a passo de todas as montagens que fazemos aqui com essas receitas, transformando em produtos que verdadeiramente são vendidos todos os dias em nossa loja.

Espero que todos os conteúdos que cheguem até você possa ser benção, assim como é aqui!

Com carinho, Rôof!



@CONFEITARIAROOF

Av. Belmiro Amorim, 1593, Santa Lúcia
Maceió-AL