Taça dos Sonhos

SOBREMESA CONTEMPORÂNEAS NA TAÇA



Tudo de Cake

ESCOLA DE CONFEITARIA

Índice



4 Introdução

6 Utensílios

8 Ingredientes

10 Dicas para Taças Perfeitas e Luvrativas

14 Como precificar?

19 Receitas, preparos e montagens

20 Taça de Bombom

24 Taça de Paçoca

29 Banoffi na Taça

33 Torta de Abacaxi na Taça

39 Taça com Croutons de Panetone ou Chocotone

43 Taça Tiramisú

47 Taça quatro leites com Morango

51 Taça de Brigadeiro Belga com Mousse de Chocolate

55 Taça de Pão de Mel Cremoso

60 Taça Mousse de Limão com Crosta de Biscoito





TAÇA DOS SONHOS

Sobremesa Contemporâneas na Taça

Sobremesa a vontade???

Temos! As taças nada mais são do que grandes sobremesas, cheia de graça prontinhas para compartilhar com a família equem maisescolher!



Taça dos Sonhos

SOBREMESA CONTEMPORÂNEAS NA TAÇA

São perfeitas para festas, ceias, eventos, aniversários, almoços em família e cabem onde mais sua imaginação mandar! Aqui você vai encontrar 10 receitinhas preparadas com muito carinho e vai perceber que pode misturar recheios, coberturas e bases para criar seus próprios sabores!



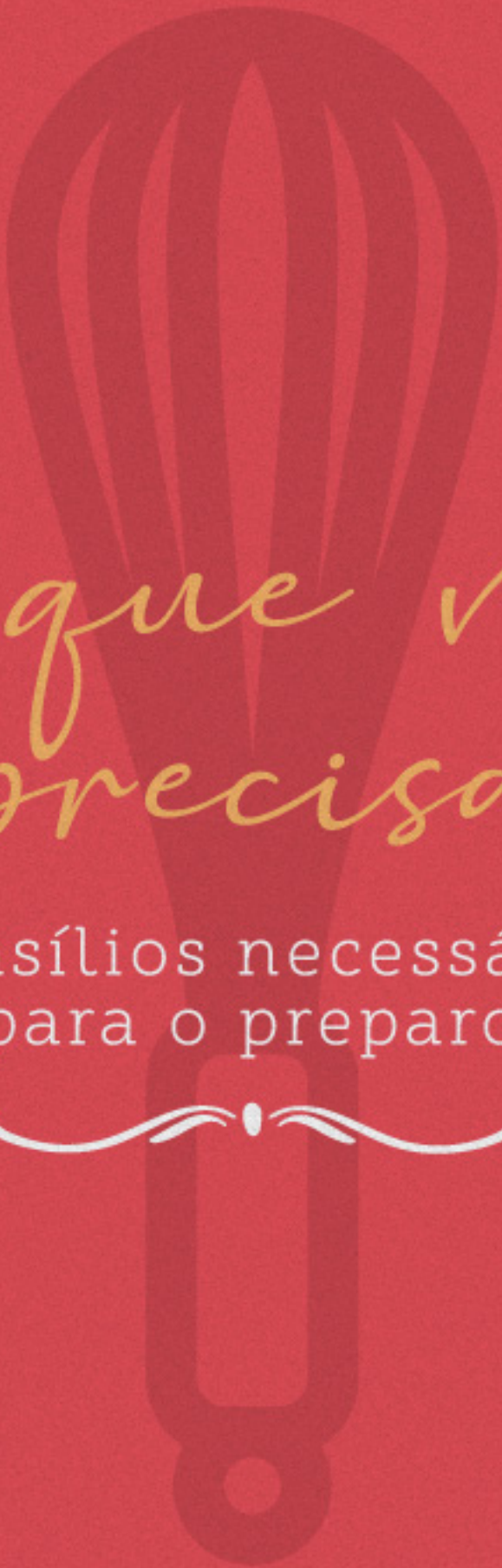
Se você vende doces, deve estar se perguntando se são lucrativas, e sim, posso garantir que são muuuito lucrativas, existem muitas pessoas que não querem se preocupar em preparar a sobremesa, e imagina oferecer uma opção pronta, servida e montada lindamente?

Não é pavê, nem bolo no Pote muito menos torta no pote, na verdade é uma mistura de tudo um pouco que transforma doces simples em uma Taça dos Sonhos, feita de muito recheio e principalmente de muito amor!

Aproveite a leitura e prepare doces encantadores!

Bjs,

Marcia Tozo



O que você precisa

Utensílios necessários para o preparo

Utensílios

- Taças de Acrílico ou Vidro;
- Panela de fundo grosso para o preparo dos recheios;
- Espátulas, silicone ou inox e pequenas colheres fazem um ótimo trabalho;
- Sacos/mangas de confeitar ajudam muito na hora de montar as taças, mas é opcional;





- Bowls, Tigelinhas ou pratinhos para ajudar com os ingredientes;
- Liquidificador ou Processador;
- Batedeira;
- Assadeira e formas;
- Balança;
- Medidores ou copo medida.

O que você precisa

Ingredientes para o preparo das receitas

Ingredientes

Em cada receita eu indico os ingredientes, mas aqui eu vou listar os básicos que uso para o preparo de recheio e algumas montagens:



- Leite Condensado;
- Creme de Leite
- Bombons (eu gosto de outro branco mas você pode escolher o que preferir)
- Cobertura de chocolate



- Chocolate nobre
- Frutas indicadas nas receitas
- Leite de coco
- Raspas de Chocolate
- Cream Cheese
- Cacau em Pó
- Chantilly de Caixinha
- Leite e Leite em Pó
- Amido de Milho

Dicas

para Taças Perfeitas e Lucrativas



DICAS PARA TAÇAS
PERFEITAS E LUCRATIVAS

Para que tudo saia perfeito e seja realmente lucrativo para você, separei algumas dicas que vão ajudar desde o momento de efetuar as compras dos ingredientes até a finalização de cada sobremesa preparada, vamos lá?

1 - Sempre procure comprar em quantidade, atacados e lojas de festas costumam ter preços melhores para quem compra em quantidade, se tiver MEI ou empresa registrada se informe no estabelecimento sobre possíveis descontos.

2 - Aqui nesse ebook vou deixar uma lista com locais onde você pode encontrar e efetuar suas compras pela internet, não deixe de conferir!

3 - Essas taças de acrílico são facilmente encontradas em lojas de produtos para festas e confeitaria, mas você encontra com valor bem mais baixo no Mercado livre, pesquise por Taças de acrílico, Taça Americana, Taça para sobremesa.

4 - Você pode preparar em taças de vidro, mas lembre-se de cobrar o custo da taça



do seu clientes, e caso ele vá devolver você reembolsa ele ou deixa um crédito no valor da taça assim que ele fizer a devolução.

5 - Nunca monte taças com recheios quentes, elas não foram feitas para suportar calor, e os recheios não ficarão em camadas, o risco e tudo se misturar é muito grande.

6 - Para entrega, você pode sempre cobrir com plástico filme, lembre-se na hora da montagem de deixar um espaço entre a borda da taça e a decoração, assim ele não entra em contato com sua decoração e ela chega linda no destino.

7 - Faça etiquetas adesivas, decore com laços e dê mais charme a sua taça, datas comemorativas como Natal Páscoa, Dia das Mães pedem uma decoração especial, aposte!



8 - Monte cardápios enxutos, com menos sabores e de acordo com sua capacidade de produção, cardápios longos tendem a confundir o cliente e dificultar a venda, sem contar que fica mais difícil comprar e armazenar ingredientes, e com menos sabores você consegue comprar mais dos mesmos ingredientes e com isso garantir bons descontos com os fornecedores.

9 - Vale lembrar que aqui todas as receitinhas foram preparadas em taças de aproximadamente

1250 ml, se quiser fazer maior, calcule e multiplique todos os ingredientes da receita.

10 - Caso sobre recheio, monte pequenos potinhos e ofereça degustação, exemplo se um cliente pediu uma taça quatro leites, ofereça um potinho com sabor diferente para que ele possa experimentar outros sabores!

11 - Fotografe seus Doces e espalhe nas redes sociais, informe seus clientes das novidades e divulgue ao máximo seu produto.



12 - Não encontrou as taças? Não vai deixar de vender por esse motivo hein?! Fale com seus clientes sobre a possibilidade de fornecerem a embalagem, que pode ser taças ou travessas de vidro que tenha em casa, assim você pode montar no próprio recipiente do cliente ok?

Onde Encontrar?

Aqui vou deixar uma lista de onde eu encontrei as taças para comprar através da internet:

- Loja Santo Antonio
- Doce e Festa
- Americanas
- Mercado Livre

★ **Dica:** Coloque Taça Americana, Taça para sobremesa, Taça de Acrílico no Google vá para a sessão shopping, com certeza vai encontrar muitos fornecedores e pode assim pesquisar preços, frete e prazo de entrega para escolher o que fica melhor para você!

Como Precificar?

- Você tem dúvidas de como vender o seu produto?
- Cansada de chegar ao final do mês no vermelho?
- Tá precisando de uma graninha complementar?
- Por que não vender seus quitutes?

Essa é uma ótima maneira de ter uma renda extra, mas depois que você escolhe a receita, vem a parte difícil: como calcular o preço de venda? Calma que vou ajudar ajudar.

Confira a seguir como calcular o preço de doces para vender!

O primeiro passo para ter uma boa margem de lucro vendendo quitutes é tentar reduzir ao máximo o custo dos ingredientes. Isso não quer dizer usar ingredientes de qualidade duvidosa ou diminuir a qualidade do seu produto, viu?

Uma dica é procurar lojas e supermercados especializados ou que vendem por atacado – eles normalmente apresentam preços menores do que o mercado local. Além disso, muitos deles oferecem promoções se você levar uma quantidade maior de um mesmo produto.

Não se esqueça de fazer o mesmo com as embalagens, viu?

Comparar preços

Ainda na tentativa de reduzir o custo dos ingredientes, pesquise em vários locais e até marcas diferentes. Experimente usar marcas que apresentem um custo-benefício melhor e confirme se o produto da marca X funciona para você. Às vezes, ele pode funcionar tão bem quanto a marca Y e ter um custo menor!

Calcular o valor dos gastos extras

O seu lucro não é calculado apenas com base no que você gastou com os ingredientes. Outros custos devem ser levados em conta como água, gás, luz e, claro, o seu próprio trabalho. Agora vem a parte matemática da coisa. Não sabe nada de cálculo? Já pesquisou o assunto e não entendeu nada?

Digamos que você você gaste R$20,00 apenas de ingredientes e embalagem para preparar uma taça. Nesse valor, você ainda não acrescentou os gastos extras de água, luz etc. Para esses gastos específicos, o normal é adicionar 20% do valor. Ou seja, R$4,00, dando o total de R$24,00. Lembrando que é um cálculo simples.

Usando Markup para precificar - Multiplicar o custo por 3, 4 ou 5

O que é Markup?

O markup é um índice usado para a formação do preço de venda, sempre aplicado sobre o custo dos produtos (já fizemos o custo ali em cima lembra?).

Basicamente, depois de identificar o custo da unidade, soma-se uma margem de lucro. Lembrando que TODOS os custos foram somados para materiais, ingredientes e custos variáveis e chegamos a um valor de 24,00 por taça.

Resumindo, portanto, o markup é o que ajuda a empresa a garantir que o preço final será suficiente para cobrir todos os seus custos e ainda gerar uma margem de lucro satisfatória. Além disso, ele oferece a segurança necessária para que os vendedores apliquem descontos nas vendas sem afetar a lucratividade.



A nossa taça teve um custo de 24,00 (já com embalagens ingredientes, e o acréscimo de 20% para despesas como gás, água e luz), com o custo do seu produto bem feitinho não é errado multiplicar por 3, 4 ou até 5 dependendo o grau de dificuldade de produção.

Logo de você multiplicar o custo de R$ 24,00 X 3 = 72,00, esse seria o valor mínimo de venda do seu produto.

Vale lembrar que Markup (multiplicar por 3,4,5...) NÃO é errado como muitas pessoas falam por aí, o cuidado que você deve ter é no momento de calcular os custos do seu produto.

Resultado: Você gastou 24,00 para preparar uma taça, e vendeu por R$ 72,00, SEU LUCRO É R$ 72,00 - R$ 24,00(custo total) = R$ 48,00.

Essa conta é muito importante, saber exatamente o seu valor ou porcentagem de lucro pode ajudar no momento de oferecer um desconto ou até mesmo **entender se o seu produto vale mais e você pode cobrar mais por ele!**

Entender o Markup é uma forma de conseguir precificar suas mercadorias garantindo um bom retorno financeiro com as vendas e ainda aplicando um preço justo para seus clientes, melhorando a competitividade.

Como calcular a quantidade por pessoas?

Esse é outro cálculo que gosto de simplificar, e fica fácil para você e para o seu cliente escolher a quantidade de produtos servir!

- Calcule 175g por pessoa

(suuuper generoso) se for servir sobremesa cremosa (como mousses e pudins e sobremesas na taça), claro que depende da sobremesa, mas em média uma taça de 1250ml, serve bem de 8 a 10 pessoas, afinal é melhor sobrar do que faltar não é mesmo?

Lembrando que a capacidade da taça está em ml, mas dependendo a sobremesa pode chegar até 2kg uma taça, um exemplo, se a taça levar Bolo, ou Brownie vai pesar mais do que uma que leve apenas mousse.

Atenção: Se for servir duas sobremesas diminua a quantidade de cada pela metade.



Vamos começar?



Receitas, Preparos e Montagens

Taça de Bombom

Ingredientes

- 15 bombons de chocolate
- 1l de leite
- 395 gramas ou 1 lata de leite condensado
- 300 gramas ou 1 lata de creme de leite
- 100 gramas ou 1 barra de chocolate ao leite ou meio amargo
- 20 gramas ou 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 200 g de chantilly ou 1 caixinha pequena



Modo de Preparo

1 Pique os bombons e reserve

2 Em uma panela, adicione o leite, o leite condensado e o amido de milho, depois leve ao fogo e cozinhe até engrossar, não mexa para não empelotar.

3 Quando a mistura começar a desgrudar do fundo da panela, desligue o fogo e reserve

4 Derreta a barra de chocolate, depois acrescente o creme de leite e mexa até misturar bem, depois reserve

5 Em uma batedeira, misture o chantili e reserve

Montagem:

1 Em uma taça, adicione um pouco de bombom picado no fundo, depois intercale o creme branco, o creme de chocolate e o bombom picado.

2 Finalize com o chantili e os pedaços que restaram do bombom para decorar.

› **Rendimento:** 1 taça de 1250 kg aproximadamente, serve bem até 8 pessoas.







Taça de Paçoca

Ingredientes

Creme de paçoca:

- 200 gramas de leite condensado
- 100 gramas de creme de leite
- 4 paçocas esfareladas
- 300 ml de leite
- 20 gramas ou 2 colheres (sopa) amido de milho

Creme de chocolate:

- 200 gramas de leite condensado
- 100 gramas de creme de leite
- 100 gramas de chocolate ao leite picado
- 300 ml de leite
- 20 gramas ou 2 colheres (sopa) de amido de milho

Cobertura opcional

- 100 gramas de chocolate meio amargo ou acima de 40% de cacau
- 200 gramas ou 1 caixinha de creme de leite



Montagem

- 400 gramas de biscoito de maisena ou dois pacotes pequenos
- 300 ml de leite para molhar os biscoitos
- 3 paçocas esfareladas

Modo de Preparo

Creme de paçoca:

1 Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite e as paçocas esfareladas, em outro recipiente dissolva o amido de milho no leite, dissolva bem e acrescente na panela junto com o leite condensado o creme de leite e as paçocas.

2 Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até engrossar e formar um creme homogêneo, reserve.

Creme de chocolate:

1 Em outra panela coloque o leite condensado, o creme de leite e o chocolate picado em outro recipiente dissolva o amido de milho no leite, dissolva bem e acrescente na panela.

2 Leve ao fogo baixo até engrossar, desligue o fogo e reserve.

Cobertura:

1 Em um recipiente próprio para microondas coloque o creme de leite e o chocolate meio amargo e deixe por 1 minuto no micro-ondas

2 Retire do microondas e mexa até que o chocolate dissolva por completo

Montagem:

1 Molhe os biscoitos quebrados grosseiramente no leite e faça uma camada de biscoito, em seguida coloque metade do creme de paçoca,

2 Faça outra camada de biscoito e coloque metade do creme de chocolate

3 Faça mais uma camada de biscoito e coloque o restante do creme de paçoca e em seguida mais uma camada de biscoito e o restante do creme de chocolate

4 Para finalizar, faça mais uma camada de biscoito e coloque a cobertura por cima.

› Esfarele as paçocas por cima para decorar, fica uma delícia!







Banoffi na Taça

Ingredientes

- 270 gramas de biscoitos maisena ou 58 biscoitos
- 200 gramas de manteiga sem sal em cubos (temperatura ambiente)
- 1 colher (chá) de canela em pó ou 3 gramas
- 500 gramas de doce de leite
- 6 bananas nanicas ou caturra (ou suficiente para preencher a travessa)
- Suco de meio limão
- 500 gramas chantilly batido
- Canela para polvilhar



Modo de Preparo

1 Triture os biscoitos e acrescente a manteiga e a canela em pó e misture até formar uma farofa grossa. Coloque em uma assadeira de 20x30cm e leve ao forno a 180 graus até que doure e fique uma farofinha crocante. Deixe esfriar. Fica sequinho e crocante.

2 Corte as bananas em rodelas e acrescente o suco de limão para que elas não escureçam.

Montagem:

1 Comece colocando no fundo da taça um pouco da farofa crocante, adicione do doce de leite, das bananas em rodelas de forma que fiquem aparentes na lateral da taça e do chantilly batido (nessa ordem) e polvilhe canela a gosto

2 Vá montando camadas até completar a taça, em média 2 camadas para taça de 1250 ml, finalize com chantilly e polvilhe canela ou chocolate em pó!

› **Dica:** Fica uma delícia finalizar com raspas de chocolate amargo.







Torta de Abacaxi na Taça

Ingredientes

Geleia de abacaxi:

- 1 abacaxi picado (500 Gramas)
- 90 gramas de açúcar
- 500ml de água
- Suco de 1/2 limão

Creme:

- 395 gramas de leite condensado
- 3 gemas
- 200 gramas de creme de leite
- 40 gramas de maisena
- 1 litro de leite
- 1 colher sopa essência de baunilha

Pão de Ló Fácil:

- Pão de ló 3 ingredientes
- 4 ovos inteiros
- 122 gramas de açúcar
- 122 gramas de farinha de trigo



Modo de Preparo

Pão de Ló

1 Bata os ovos com o açúcar por 10 minutos.

2 Desligue a batedeira.

3 Acrescente a farinha aos poucos misturando com um fue. Misture com carinho para a massa não reduzir de tamanho.

4 Asse por aproximadamente 35 minutos em forno pré aquecido 180°em forma pequena.

Geleia de abacaxi:

1 Coloque o abacaxi, o açúcar, a água e o suco de limão. Levar ao fogo (em torno de 10 min) até o abacaxi cozinhar. Reserve a fruta e a calda separadamente para molhar o pão de ló.

Creme:

1 Em outra panela junte o leite condensado, gemas, creme de leite, maizena, leite e a essência de baunilha e leve ao fogo até engrossar. Reserve.

Montagem:

1 Comece colocando o creme no fundo da taça, e em seguida faça uma camada de Pão de Ló esfarelado, molhe levemente com a calda do abacaxi

2 coloque uma fina camada do abacaxi cozido e picado (pode deixar uns pedacinhos, fica uma delícia) e cubra com uma camada de creme, faça as camadas nessa ordem até completar a taça

3 finalize com chantily batido e geléia de abacaxi.

› **Dica:** Para um toque a mais, experimente finalizar com lascas de coco ralado ou coco ralado em fitas.







Taça com Croutons de Panetone ou Chocotone

Ganache de Chocolate

Ingredientes

- 400g de chocolate meio amargo
- 300 gramas de creme de leite

Ganache de Chocolate

Modo de Preparo

1 Derreta o chocolate meio amargo no microondas (30 em 30 segundos, aprox. 3x) e em seguida misture 300g de creme de leite fresco (temperatura ambiente) com o fouet até que a mistura fique lisinha e brilhante, reserve.

Chantilly de chocolate branco

Ingredientes

- 300 gramas de creme de leite fresco.
- 300 gramas de chocolate branco



Chantilly de chocolate branco

Modo de Preparo

1 Leve ao fogo o creme de leite fresco com o chocolate branco em fogo baixo até derreter. Retire do fogo e leve para gelar, quando estiver bem firme e gelado, bata na batedeira até chegar ao ponto de chantilly, mas cuidado para não bater demais e passar do ponto!

Geleia de Damasco

Ingredientes

- 200 gramas de Damasco picadinho
- 50 gramas de açúcar
- 200 ml de água

Geleia de Damasco

Modo de Preparo

1 Em uma panela adicione a água, os damascos picadinhos e o açucar com umas gotinhas de limão e cozinhe até o damasco ficar bem macio, desligue o fogo e aguarde a mistura amornar, passe no liquidificador, mixer ou processador para que fique uma geléia, quase um purê de damasco.

Croutons de Panetone ou Chocotone com Amêndoas

Ingredientes

- 100 Gramas de lascas de Amêndoas
- 300 gramas de Panetone ou Chocotone em quadradinhos bem pequenos

Croutons de Panetone ou Chocotone com Amêndoas

Modo de Preparo

1 Corte o panetone em quadradinhos, junte as amêndoas e leve ao forno até ficarem dourados e crocantes. Aguarde esfriar e reserve.

Montagem

1 Com a taça em mãos, faça camadas como o passo a passo abaixo, começando com o chantilly no fundo da taça, depois é só seguir a sequência, levar para gelar e encantar a todos com essa maravilha!

- **1º camada chantilly com chocolate branco**
- **2º geleia de damasco**
- **3º ganache de chocolate**
- **4º croutons de panetone com amêndoas**

Vá repetindo essa ordem até completar a taça e finalize com os Croutons de Panetone com Amêndoas.







Taça Tiramisú

Ingredientes

- 3 gemas peneiradas
- 60 gramas de açúcar refinado
- 300g de cream cheese em temperatura ambiente ou mascarpone
- 200 gramas de creme de leite fresco batido em ponto de Chantilly
- 300 gramas de Biscoito Champanhe picado
- 100 ml de café espresso ou café forte filtrado
- 20 ml de rum
- 50 ml de leite
- 60 gramas de cacau em pó
- 150 gramas de chocolate amargo picado

Modo de Preparo

1 Na batedeira acrescente as gemas e açúcar e bata até ficar bem branquinho e cremoso, adicione o cream cheese ou mascarpone em temperatura ambiente e bata até misturar bem, adicione aos poucos o chantilly batido e misture devagar para não perder volume.



2 Misture o café, o rum e o leite e molhe suavemente os biscoitos picados, nada encharcado demais.

Montagem

1 Faça a primeira camada com Biscoitos Champanhe picados levemente molhados na mistura de café e rum, acrescente uma camada de creme e polvilhe cacau em pó e raspas de chocolate amargo, vá fazendo camadas até completar a taça, finalize com creme, cacau em pó e raspas de chocolate amargo.

› **Dica:** Você pode substituir os Biscoitos por Pão de Ló molhado com café e rum, ou até mesmo panetone, mas não esqueça do café, é marca registrada do Tiramisú!







Taça quatro leites com Morango

Ingredientes

- 400 gramas de leite condensado
- 200 gramas de creme de leite (pode ser de caixinha)
- 150 gramas de leite em pó
- 200 ml de leite de coco
- 20 gramas de amido de milho + 100 ml de leite para dissolver
- 20 gramas de manteiga sem sal
- 200 gramas de raspas de chocolate branco
- 400 gramas de morangos picados e fatiados para as laterais da taça
- Leite em pó para finalizar e morangos para decorar
- 300 ml de chantilly batido



Modo de Preparo

1 Em uma panela adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó, o leite de coco e o amido de milho dissolvido no leite, misture bem e leve ao fogo até engrossar.

2 Retire a mistura do fogo, cubra com papel filme e deixe esfriar bem, 4-6 horas, esse recheio também fica em ponto de Bico.

Montagem

1 Comece com o creme quatro leites, adicione os morangos picados e uma camada de chantilly, faça camadas até finalizar a taça, termine com chantilly, decore com morangos e raspas de chocolate!







Taça de Brigadeiro Belga com Mousse de Chocolate



Brigadeiro Belga Cremoso

Ingredientes

- 395 gramas de leite condensado
- 200 gramas de creme de leite de caixinha
- 20 gramas de manteiga
- 100 gramas de chocolate belga callebaut 54%

Modo de Preparo

1. Em uma panela de fundo grosso, adicione todos os ingredientes e misture bem, acenda o fogo e cozinhe até que a mistura engrosse, não precisa dar ponto de enrolar. Retire do fogo e aguarde esfriar e ficar consistente.

Ingrediente Extra:

- 300 gramas de nozes trituradas

Mousse de Chocolate

Ingredientes

- 250 gramas de chocolate amargo
- 100 gramas de açúcar refinado
- 200 gramas de manteiga extra sem sal
- 5 ovos - claras e gemas separadas
- 40 ml de Jack Daniel's (opcional)

Modo de Preparo

1. Pique o chocolate e a manteiga e leve ao banho maria até que

tudo esteja derretido e a manteiga e o chocolate incorporados, retire do fogo e deixe esfriar.

2 Bata as claras em neve e reserve.

3 Bata as gemas com o açúcar e quando a mistura estiver clara e fofa incorpore no chocolate derretido com a manteiga, mexendo sem parar para que o calor não cozinhe as gemas.

4 Acrescente 40 ml de Jack Daniel's e misture bem.

5 Misture a clara em neve com movimentos circulares, assim que misturado leve a geladeira por 30 minutos ou até firmar levemente.

Montagem

1 Comece com o brigadeiro belga, faça uma camada e em seguida uma camada de farinha de nozes e depois uma camada mais grossa do mousse, leve para gelar por alguns minutos

2 Quando o mousse estiver mais firme faça outra camada de brigadeiro belga cremoso, farinha de nozes e vá fazendo dessa forma até completar a taça.







Taça de Pão de Mel Cremoso

PÃO DE MEL + MOUSSE DE DOCE DE LEITE

Pão de Mel

Ingredientes

- 180 gramas de farinha de trigo
- 150 gramas de mel
- 90 gramas de açúcar
- 120 ml de leite
- 40 gramas de cacau em pó
- 1 colheres (sopa) ou 20 gramas de manteiga em temperatura ambiente
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (café) de noz-moscada



Modo de Preparo

1 Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe a forma (usei retangular 15x25 cm) Obs: Para untar você também pode usar desmoldante, facilita muito.

2 Na batedeira, junte o açúcar, o mel, a manteiga, o cacau e o ovo e bata muito bem.

3 Em seguida, acrescente alternadamente o leite e a farinha de trigo, sem parar de bater, assim que misturar bem, pare de bater.

4 Retire da batedeira e junte o bicarbonato e as especiarias e misture delicadamente com uma espátula.

5 Coloque a massa na forma e leve ao forno pré aquecido a 180 graus por 15 a 20 minutos ou até que o palito saia seco. Aguarde esfriar e reserve.

Doce de Leite

Ingredientes

- 395 gramas de leite condensado cozido na panela de pressão por 50 minutos
- 300 gramas de creme de leite de lata (retire o soro)
- 6 gramas de gelatina sem sabor (dissolvida em 40 ml de água)
- 4 claras batidas em neve

Modo de preparo

1 No liquidificador bata bem o creme de leite e o doce de leite. Despeje em uma tigela.

2 Adicione a gelatina sem sabor preparada conforme instruções da embalagem e misture com um fouet ou colher.

3 Bata as 4 claras em neve e acrescente ao creme delicadamente. Leve a geladeira por 4 horas.

Montagem

1 Comece com uma camada de Pão de mel picadinho ou esfarelado, você pode esfarelar com as mãos ou utilizar um processador, adicione uma camada de mousse e outra de pão de mel, vá alternando as camadas até o topo da taça finalizando com mousse de doce de leite.

Dica

Para finalizar, você pode polvilhar chocolate em pó ou raspas de chocolate ou até mesmo derreter cobertura de chocolate amargo e fazer uma fina camada na taça!







Taça Mousse de Limão com Crosta de Biscoito

Ingredientes

- 600 gramas lata de leite condensado
- 150 ml de suco de limão
- 300 gramas de creme de leite sem soro
- 100 gramas de Biscoito de Maizena triturado
- 200 gramas de chantilly batido bem gelado

Merengue para decorar e flambar:

- 2 claras
- 1 xícara de açúcar refinado

Modo de Preparo

1 Bata as claras em neve até o ponto de picos firmes, vá acrescentando o açúcar aos poucos e bata até não sentir mais grãos de açúcar entre os dedos

2 Para decorar usei o bico 199 Wilton e Flambei as gotinhas com maçarico culinário.

Modo de Preparo

1 Em uma tigela ou Bowl, misture o creme de leite, o leite condensado e o suco de limão, misture bem e reserve.

2 Bata na Batedeira o chantilly até que fique firme, e delicadamente adicione a mistura anterior e bata somente o suficiente para homogeneizar.

3 Na taça, forre o fundo com uma camada de biscoito e cubra com creme de limão e vá alternando camadas até finalizar a taça.

4 Leve à geladeira por 2 horas. Retire, cubra com o merengue, decore com raspas de limão e sirva em seguida.

Dica

Flambar o merengue dá um toque bem especial!









TAÇA DOS SONHOS

Sobremesa Contemporâneas na Taça