TOP 5 RECHEIOS DE BOLOS E TORTAS

Chef Paulo Dourado - Padaria Sem Segredos



1. MOUSSE DE CHOCOLATE ESTRUTURADA

- **INGREDIENTES:**
- 800 g de leite condensado
- 100 g de cacau 50%
- 400 g de creme de leite
- 400 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Misture o leite condensado com o cacau até incorporar bem.
- Adicione o creme de leite e cozinhe em fogo baixo até engrossar (10 minutos).
- Deixe esfriar completamente.
- Incorpore o chantilly batido e utilize.

2. MOUSSE DE MARACUJÁ ESTRUTURADA

- **INGREDIENTES:**
- 400 g de leite condensado
- 50 g de leite em pó
- 200 g de creme de leite
- 100 ml de leite integral
- 100 g de chocolate branco
- 1 polpa de maracujá concentrada (reduzida no fogo até secar a água)
- 100 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Misture o leite condensado e o leite em pó até dissolver.
- Adicione o creme de leite e o leite integral e cozinhe até engrossar.
- Fora do fogo, incorpore o chocolate branco até derreter.
- Deixe esfriar completamente.
- Misture a polpa concentrada e o chantilly batido.

3. RECHEIO QUATRO LEITES

- **INGREDIENTES:**
- 400 g de leite condensado
- 150 g de leite em pó
- 200 g de creme de leite
- 200 ml de leite de coco
- 150 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Misture o leite condensado e o leite em pó até incorporar.
- Adicione o creme de leite e o leite de coco, cozinhando até engrossar.
- Deixe esfriar e incorpore o chantilly batido.

4. RECHEIO NINHO ORIGINAL

- **INGREDIENTES:**
- 400 g de leite condensado
- 100 g de manteiga sem sal
- 200 g de creme de leite
- 200 g de leite Ninho
- 200 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Bata o leite condensado e a manteiga até virar um creme.
- Adicione o creme de leite e bata novamente.
- Incorpore o leite em pó e misture com o fuet.
- Finalize com o chantilly batido.

5. RECHEIO DE SONHO DE VALSA

- **INGREDIENTES:**
- 200 g de doce de leite
- 100 g de creme de leite
- 100 g de pasta de amendoim
- 150 g de chantilly batido

- **MODO DE PREPARO:**
- Bata o doce de leite e o creme de leite até misturar bem.
- Adicione a pasta de amendoim e misture novamente.
- Incorpore o chantilly delicadamente.

- **DICAS GERAIS:**
- Todos os recheios devem ser mantidos refrigerados antes de usar.
- Use chantilly em ponto firme para melhor estrutura.
- Experimente personalizar os recheios com complementos como bombons ou frutas.

Bom apetite e sucesso nas vendas! 🍰🎂

Conheça as apostilas da Padaria sem Segredos

Conheça os Cursos da Padaria sem Segredos

BAIXE OUTRAS RECEITAS EM PDF

Nós da Padaria sem Segredos, preparamos uma seleção de receitas incríveis para você baixar gratuitamente. Basta clicar no botão abaixo👇

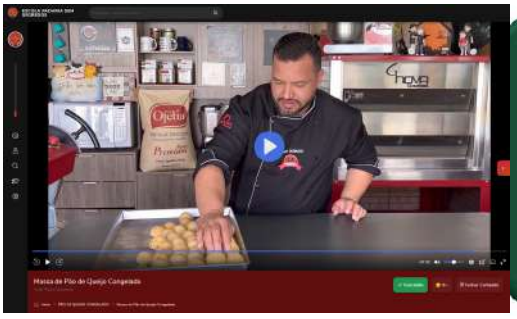
BAIXAR MAIS RECEITAS GRATUITAS



Se você leva o seu negócio a sério, conte com o nosso direcionamento. Converse com a nossa consultora e descubra qual o melhor treinamento para o seu negócio.

Aperte encima do botão abaixo, fale com a nossa consultora e descubra a solução correta para o momento do seu negócio ou da sua carreira.

QUERO A MELHOR SOLUÇÃO PARA A MINHA PADARIA



CONHEÇA OS CURSOS DA PADARIA SEM SEGREDOS

MAIS DE 70 CERTIFICADOS PARA VOCÊ EMITIR





CONHEÇA AS APOSTILAS DA PADARIA SEM SEGREDOS

Nós da Padaria sem Segredos, preparamos uma seleção de receitas incríveis para você baixar gratuitamente. Basta clicar no botão abaixo👇



BAIXAR RECEITAS GRATUITAS

TENHO UM PRESENTE PARA VOCÊ
APERTE ENCIMA DA IMAGEM



APERTE ENCIMA DA IMAGEM

MEU GRUPO DO WHATSAPP