

TORTA DE MORANGO

POR VALÉRIA MIRANDA



ÍNDICE



Creme Gema.....	04
Farofa de biscoito.....	06
Ingredientes para a montagem.....	07
Embalagem	08
Rendimento total	09
Porção Individual.....	10



Olá,

Meu nome é Valéria Miranda e estou aqui para compartilhar com vocês receitas que são sucesso de vendas na “Dona Lú Doces”!

Amo a confeitaria simples e tradicional! Acredito que o simples tem o poder de tocar a alma, e simples não significa que seja fácil, exige técnica, bons ingredientes e dedicação.

Neste curso você vai aprender bases de cremes, que combinados permitem criar vários sabores e apresentações de sobremesas.

Essas sobremesas podem ser comercializadas o ano inteiro, em qualquer data comemorativa do ano, como: Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Natal, Ano Novo e etc!

Além das datas comemorativas, você também pode comercializar essas sobremesas no dia-a-dia a pronta entrega e/ou no delivery.

Preparadas (os) para começar?

CREME GEMA



INGREDIENTES

Para essa sobremesa vamos precisar de 1 e 1/2. Por isso já vou deixar aqui a receita calculada para essa proporção.

- 600g de leite condensado (1 lata e meia)
- 500g de creme de leite (2 caixinha e meia)
- 4 gemas peneiradas (80g)
- 1 colher de café de essência de baunilha.

RENDIMENTO: 900g para 1 travessa.

CREME GEMA



MODO DE PREPARO

- 1 - Peneire as gemas.
- 2 - Junte todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e misture.
- 3 - Leve ao fogo médio e mexa, do início ao fim da preparação. Quando ferver (continue mexendo) conte 4 minutos e retire o creme do fogo.
- 4 - Coe o creme.
- 5 - Misture a essência de baunilha.
- 6 - Transfira para um refratário e coloque plástico filme em contato direto com creme para evitar que forme nata.
- 7 - Leve para esfriar na geladeira (aproximadamente 3h) e só depois utilize o creme para a montagem da sobremesa.

FAROFA DE BISCOITO



INGREDIENTES

- 100g de bolacha maisena
- 50g manteiga

RENDIMENTO: 150g para 1 travessa.

Reserve 20g de farofa para a decoração

MODO DE PREPARO

- 1 - Triture as bolachas no liquidificador ou no processador.
- 2 - Leve a manteiga para derreter no micro-ondas, aproximadamente 30s.
- 3 - Misture bem os dois ingredientes e está pronto.

INGREDIENTES PARA MONTAGEM



INGREDIENTES

- 300g de morangos
- 250g de gel de brilho sabor morango

Siga o passo a passo da montagem demonstrado no vídeo.

EMBALAGEM



Fabricante: Três Triângulos
Ref: Travessa Cristal 170x270mm
PA0018

Fabricante: Galvanoteck
Ref: G34 Colomba 2.000ml

RENDIMENTO



Peso total da travessa: 1.700kg

Atende de 8 a 10 pessoas.

PORÇÃO INDIVIDUAL



EMBALAGEM

Fabricante: Pra Festa

Ref: Pote Mix 180ml Cristal

INGREDIENTES PARA MONTAR 10 PORÇÕES

- 1 receita de farofa de biscoito
- 1 receita de creme gema descrita nesse e-book
- 600g de morangos
- 200g de gel de brilho sabor morango

MONTAGEM

- 15g de farofa de biscoito
- 85g de creme gema
- 60g de morangos
- 20g de gel de brilho sabor morango



A quem muito foi dado, muito será pedido; a
quem muito foi confiado, muito mais será
exigido!

Lc 12,39-48