
3x Chocolate
TAAY MAGNO
Marques
APOSTILA COMPLEMENTAR

Índice

- Massa de cacau - 03
- Massa de cacau black - 04
- Massa de chocolate 50% - 05
- Recheio de avelã - 07
- Recheio de chocolate meio amargo - 08
- Mousse de Nutella - 09
- Recheio Kinder - 10
- Ganache de coco - 11
- Recado - 12
- Anotações - 13

TAAY MAGNO Marques

Massa de cacau

Ingredientes:

- 4 ovos
- 120g de oléo
- 80g de cacau
- 4g de café solúvel
- 320g de leite
- 280g de farinha de trigo
- 200g de açúcar refinado
- 180g de açúcar mascavo
- 8g de fermento em pó
- 8g de bicarbonato
- 2g de sal

Preparo:

- Pré-aqueça o forno a 180 °C
- Misture o leite, o cafe solúvel e o cacau em pó e leve ao micro-ondas por 30 segundos e misture para dissolver. Você pode fazer isso no fogo baixo, mas acompanhe de perto para não ferver.
- Coloque na batedeira a mistura aquecida, acrescente os açúcares e o óleo, bata por 1 minuto até ficar homogêneo, na sequência adicione os ovos e bata por mais 1 minuto.
- Misture os secos: farinha, fermento, sal e bicarbonato, adicione na batedeira, deixe que envolva por completo até obter uma massa homogênea.
- Despeje a massa na forma untada e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 °C.

TAAY MAGNO Marques

Massa de cacau black

Ingredientes:

- 4 ovos
- 120g de óleo
- 80g de cacau black
- 160g de creme de leite
- 160g de leite
- 280g de farinha
- 200g de açúcar mascavo
- 180g de açúcar refinado
- 8g de fermento em pó
- 8g de bicarbonato
- 2g de sal

Preparo:

- Pré-aqueça o forno a 180 °C.
- Misture o leite e o cacau black, leve ao micro-ondas por 30 segundos e misture para dissolver. Você pode fazer isso no fogo baixo, mas acompanhe de perto para não ferver.
- Coloque na batedeira a mistura aquecida, acrescente o creme de leite e bata rapidamente para envolver, na sequência coloque os açúcares, os ovos e o óleo. Bata por 1 minuto até ficar homogêneo.
- Misture os secos: farinha, fermento, sal e bicarbonato, adicione na batedeira, deixe que envolva por completo, batendo por aproximadamente 1 minuto.
- Despeje a massa na forma untada e leve para assar em forno pr-aquecido a 180 °C.

TAAY MAGNO Marques

Massa de chocolate 50%

Ingredientes:

- 4 ovos
- 120g de manteiga s/ sal derretida
- 120g de chocolate em pó 50%
- 4g de café solúvel
- 320g de leite
- 280g de farinha de trigo
- 200g de açúcar refinado
- 180g de açúcar mascavo
- 8g de fermento em pó
- 8g de bicarbonato
- 2g de sal

Preparo:

- Pré-aqueça o forno a 180 °C
- Misture o leite, o cafe solúvel e o chocolate pó e leve ao micro-ondas por 30 segundos e misture para dissolver. Você pode fazer isso no fogo baixo, mas acompanhe de perto para não ferver.
- Coloque na batedeira a mistura aquecida, acrescente os açúcares e a manteiga derretida, bata por 1 minuto até ficar homogêneo, na sequência adicione os ovos e bata por mais 1 minuto.
- Misture os secos: farinha, fermento, sal e bicarbonato, adicione na batedeira, deixe que envolva por completo até obter uma massa homogênea.
- Despeje a massa na forma untada e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 °C.

Recheio de avelã

Ingredientes: 

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100g de pasta de avelã
- 100g de avelã triturada (opcional)
- 100g de chocolate branco

Preparo:

- Coloque todos os ingredientes na panela e leve ao fogo médio mexendo sempre até dar o ponto de recheio mostrado no vídeo do curso.

Recheio de chocolate meio amargo

Ingredientes: 

- 780g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- 400g de chocolate meio amargo
- 60g de manteiga s/ sal

Preparo:

- Coloque todos os ingredientes na panela e leve ao fogo médio mexendo sempre até dar o ponto de recheio mostrado no vídeo do curso.

TAAY MAGNO Marques

Mousse de Nutella

Ingredientes: 

- 300g de chocolate meio amargo
- 200g de chocolate ao leite
- 150g de Nutella
- 200g de creme de leite
- 150g de nata, chantilly ou creme de leite fresco batido

Preparo:

- Misture os chocolates e leve para derreter.
- Misture o creme de leite e meca bem até ficar homogêneo.
- Adicione a Nutella, envolva bem.
- Bata o chantilly/nata/creme de leite fresco na batedeira até ficar firme, junte a misture e envolva bem.

- Detalhes e dicas importantes estão no vídeo do curso, não deixe de conferir!

Recheio Kinder

Ingredientes: 

- 800g de chocolate branco
- 150g de pasta de avelã caseira
- 300g de creme de leite
- 150g de leite em pó
- 10g de essência ou pasta de baunilha
- 150 de chantilly batido, nata ou creme de leite fresco

Preparo:

- Derreta o chocolate branco e misture nele a pasta de avelã, o creme de leite, a baunilha e o leite em pó, mexa bem até obter uma mistura homogênea.
- Bata o chantilly, nata ou creme de leite fresco e envolva na mistura.

- Detalhes e dicas importantes estão no vídeo do curso, não deixe de conferir!

Recheio ganache de coco

Ingredientes:

- 450g de chocolate branco
- 100g de leite de coco
- 100g de creme de leite fresco
- 100g de coco ralado em flocos seco

Preparo:

- Coloque em uma vasilha o chocolate branco, leite de coco e creme de leite fresco, leve ao microondas até que derreta completamente, mexendo sempre de 1 em 1 minuto para não queimar.
- Após o chocolate derretido mexa bem até obter uma ganache homogênea.
- Adicione o coco em floco e envolva bem.

- Detalhes e dicas importantes estão no vídeo do curso, não deixe de conferir!

RECADO:

Essa é a apostila complementar básica, contando apenas com as receitas!
Dentro do curso você encontra detalhadamente em video o preparo das receitas, divisão de massa nas formas, calda usada para molhar o bolo, proporções das ganaches usadas nas coberturas dos bolos, montagens e mais diversas informações que vão te garantir a reprodução perfeita de cada bolo.

Conte comigo nessa jornada ♥



Anotações