CASEIROS POR AMO

Caay Magro Marques

BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó



Sobremesas Geladas

ÍNDICE

Torta holandesa no potinho	3
Mousse de limão	4
Pudim de geladeira	5
Delícia gelada de pêssego	6
Mousse de maracujá	7
Taça de prestígio	8
Strogonoff de bis	9
Merengue de morango	10
Palha italiana de oreo com nutella e leite ninho	11
Flan de chocolate	12
Pave de sonho de valsa	13
Cheesecake frio	14
Mousse de leite ninho com morango	15
Mousse de morango	16
Gelado de negresco	16
Gelado de ouro branco	17
Cheesecake de nutella	18

Torta Holandesa no Potinho



Ingredientes

- ✓ 1 Pacote e Meio de Bolacha/ Biscoito Maisena
- ✓ 150g de Margarina Derretida

Ganache

- ✓ 1 caixinha de creme de leite
- ✓ 220g de Chocolate ao Leite
- ✓ Bolacha/Biscoito Calypso para decorar

Creme

- ✓ 300ML de Chantilly
- ✓ 1 Lata de Leite Condensado
- ✓ 1 Envelope de gelatina incolor dissolvida em água morna

Modo de Preparo:

No liquidificador ou processador, triture todo o biscoito e em seguida misture com a margarina em temperatura ambiente, fazendo uma massa. Reserve.
Bata o chantilly (bem gelado) até triplicar o volume. Depois apenas incorpore o leite condensado e leve para gelar por alguns minutos
Enquanto isso, prepare a gelatina sem sabor conforme as instruções da embalagem e em seguida misture com o creme da geladeira.
Ganache: Derreta o chocolate no microondas ou em banho maria e misture com o creme de leite até ficar formar um creme.
Montagem:
Espalhe e pressione a massa no fundo do pote, de maneira que ele fique todo forrado.
Espalhe uma camada de creme e leve ao congelador por 10 minutos.
Retire e coloque uma camada de ganache. Volte para o congelador por mais 5 minutos
Finalize colocando o biscoito Calypso por cima do pote.

CASEIROS POR AMOR
Taay Magno Marques

Mousse de limão

Ingredientes

- ✓ 2 gelatinas de limão
- ✓ 2 caixinhas de creme de leite
- ✓ 1 leite condesado
- ✓ 2 xícaras de água morna

Modo de Preparo:

Dissolva as duas gelatinas na água morna.

No liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 3 minutos. Coloque em um forma de sua preferência e deixe gelar por 3 horas.



Pudim de geladeira

Ingredientes

- ✓ 1 leite condensado
- ✓ 1 creme de leite
- ✓ 1 Xícara de leite
- ✓ 1 xícara de leite ninho (opcional)
- ✓ 1 pacote de gelatina incolor

Modo de Preparo:

Esquente a xícara de leite e dissolva o pacote de gelatina nele. Jogue a mistura no liquidificador e bate juntos com os outros ingredientes. Coloquei em formas de sua preferência Leve pra gelar. Desenforme e coloque coberturas de sua preferência.



Delícia Gelada de pêssego

Ingredientes

- ✓ 1 lata de pêssego em calda
- ✓ 2 Gelatina de pêssego
- ✓ 2 caixinhas de creme de leite
- ✓ 1 leite condensado



Modo de Preparo:

Dissolva a gelatina em 2 copos de água quente

No liquidificador coloque o leite condesado o creme de leite e a gelatina ja dissolvida na água.

Bata por 2 minutos.

Coloque no fundo da taça pedaços picados do pessego por cima coloque o creme que foi batido no liquidificador.

Leve pra gelar por 2 horas.

CASEIROS POR AMOR

Taay Magno Marques

Mousse de maracujá

Mousse

- ✓ 1 leite condesado
- ✓ 2 caixinhas de creme de leite
- ✓ 250ml de suco concentrado de maracujá (maguary)
- ✓ 2 Pacotinhos de gelatina sem sabor

cobertura

- ✓ 1 maracujás
- ✓ 10ml de suco concentrado de maracujá
- ✓ 10 ml de água
- ✓ 1 colher de maisena
- ✓ 1/2 Xícara de açúcar

Modo de Preparo:

Dissolva os dois pacotinhos de gelatina sem sabor conforme as instruções da embalagens.

No liquidificador coloque todos os ingredientes do mousse junto com a gelatina e bata por 2 minutos.

Coloque nos potinhos e leve pra gelar por 2 horas.

Prepare a calda colocando todos os ingredientes no fogo e mexendo até levantar fervura.

Desligue e assim que esfriar coloque sobre o mousse e volte pra geladeira até endurecer.



Taça de prestígio

Ingredientes

- ✓ 1 leite condensado
- ✓ 2 caixinhas de creme de leite
- ✓ 1 pacote de gelatina sem sabor.
- ✓ 100 g de coco ralado
- ✓ 1/2 xícara de chocolate em pó.

Modo de Preparo:

Dissolva a gelatina conforme as instruções da embalagens.

Leve para bater no liquidificador a leite condesado o creme de leite e a gelatina. Bate por dois minutos.

Divida o creme em duas partes. Em uma delas misture o chocolate em pó, e na outra parte o coco ralado.

Montagem:

Coloque no fundo da taça o creme de chocolate. Deixe gelar por meia hora, coloque uma fina camada de calda de chocolate por cima coloque o creme branco. Leve pra gelar por mais meia hora. Coloque outro camada de cobertura de chocolate e polvilhe coco ralado.



Taay Magno Marques

Strogonoff de bis

ingredientes

- ✓ 400ml de chantilly batido
- ✓ 400g de doce de leite
- ✓ 1 caixa de bis.

Modo de Preparo:

Misture o doce de leite no chantilly batido. Pique o bis em pedaços e coloque junto.

Coloque em potinhos e leve pra gelar.



Taay Magno Marques

Merengue de morango

ingredientes

- ✓ 200ml de chantilly batido
- ✓ 1 caixinha de morango
- ✓ 150g de suspiros

Modo de Preparo:

Corte os morangos em pedaços não muito pequenos e reserve.

Quebre levemente os suspiros para fazer a montagem: coloque uma camada de chantilly, os morangos e os suspiros e vá intercalando até terminar com o chatilly.

Decore com morangos e suspiros inteiros.



Palha Italiana de Oreo com nutella e leite ninho

ingredientes

- ✓ 1 leite condesado
- ✓ 1 creme de leite
- ✓ 5 colheres de leite ninho

Modo de Preparo:

Leve tudo ao fogo até engrossar, desligue e deixe gelar em temperatura ambiante.

Depois de gelada coloque 8 bolachas Oreo picadinhas e mexa.

Espalhe metade da receita um uma forminha. Coloque colheres de nutella espalhadas.

Cobra com o restante da receita e leve pra gelar.

Depois corte em quadrados e passe no leite ninho.

Obs: Não vai ficar muito doce porque o creme de leite quebra um pouco o açúcar.



Flan de chocolate

Ingredientes

- ✓ 500ml de leite
- ✓ 2 Pacotes de gelatina incolor diluída
- ✓ 1 xicara de chocolate em pó
- ✓ 1 leite condesado

Modo de Preparo:

Bata todo os ingredientes liquidificador

Depois, despeje em uma forma e leve ao freezer por 2 horas. Decore a gosto



CASEIROS POR AMOR

Taay Magno Marques

Pave de sonho de valsa

- ✓ 2 pacotes de bolacha de maisena

primeiro creme

- ✓ 1 leite condensado
- ✓ 1 creme de leite
- ✓ 250ml de leite
- ✓ 2 colheres de sopa de maisena
- ✓ 200g de chocolate ao leite
- ✓ 10 bombons sonhos de valsa

Segundo creme

- ✓ 200g de chocolate branco
- ✓ 1 caixinha de creme de leite
- ✓ 1 leite condensado
- ✓ 1 xícara de leite
- ✓ 2 colheres de sopa de maisena

Modo de Preparo:

Leve uma panela ao fogo com todos os ingredientes do 1° creme exceto os bombons.
Vá mexendo até engrossar.
Desligue o fogo e deixe o creme esfriar.
Faça o mesmo com o segundo creme. Reserve!
Para a montagem escolha uma taça ou travessa e comece colocando uma camada do creme seguida de uma camada de Bolachas maisena molhada no leite. Faça isso até chegar ao topo da taça, lembrando sempre de finalizar com o creme. Para finalizar abra todos os bombons e espelhe sobre a última camada de creme.
Leve pra gelar por duas horas.



Cheesecake frio

Massa

- ✓ 250gr de biscoito maisena
- ✓ 100 gr de manteiga

Triture os biscoitos e misture com a manteiga. Fore o fundo da forma.

Recheio de queijo

- ✓ 1 leite condensado
- ✓ 1 caixinha de creme de leite
- ✓ 200 gr de cream cheease
- ✓ 1 pacotinho de gelatina incolor
- ✓ 6 colheres de água (para hidratar a gelatina)

Modo de Preparo:

Bata no liquidificador o leite condensado com cream cheease por 10 minutos. Acrescente o creme de leite e a gelatina hidratada.

Despejar sobre a massa que está forrada na forma e leve pra gelar por 3 horas.

Cobertura!

Dissolva 400g de goiabada cascão em 30ml de água morna.

Espere esfriar e despeje sobre a cheease cake.

Pode fazer nos potinhos



Mousse de leite ninho com morango

Mousse leite ninho

- ✓ 1 Leite condensado
- ✓ 2 cremes de leite
- ✓ 1/2 xícara de leite morno
- ✓ 1 pacotinho de gelatina incolor
- ✓ 1 xícara de leite ninho.

Decoração

- ✓ 1 caixa de morangos lavadas e picadas
- ✓ 3 colheres de açúcar

Leve ao fogo até virar uma geléia.

Por cima polvilhe leite ninho.

Modo de Preparo:

1° preparar o mousse de leite ninho.

Dissolva a gelatina no leite morno e coloque todos os ingredientes pra bater no liquidificador por 1 minuto.

Depeje em uma forma e leve pra gelar até ficar durinho.

2° passo fazer a camada de morango.

Dissolva 2 pacotes de gelatina de morango em 2 copos de leite morno. Bata no liquidificador por 1 minuto. Deixe esfriar e coloque na forma por cima do mousse de leite ninho.

Deixe ficar durinho e desenforme.



Mousse de morango

ingredientes

- ✓ 2 caixas de gelatina de morango (feitas com 2 copos de água)
- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 1 caixinha de creme de leite
- ✓ 1 pacote de 50 gramas de coco ralado sem adição de açúcar

Modo de Preparo:

Faça a gelatina conforme instruções da embalagem, adicione ela no liquidificador, juntamente com os demais ingredientes. Bata tudo no liquidificador e coloque numa travessa ou várias travessinhas para gelar.

Gelado de Negresco

ingredientes

- ✓ 3 caixinhas de creme de leite
- ✓ 1 leite condensado
- ✓ 1 pacote de Biscoito Negresco

Modo de Preparo:

CASEIROS POR AMOR

Na batedeira, bata o creme de leite e o leite condensado até obter uma mistura homogênea.

Pique grosseiramente os biscoitos e acrescente à mistura acima.

Leve para o freezer por aproximadamente 3 horas. Sirva gelado.

Taay Magno Marques

Gelado de ouro branco

Ingredientes

- ✓ 1 litro de leite
- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 4 colheres de sopa amido de milho
- ✓ 1 lata de creme de leite
- ✓ 3 gemas
- ✓ 3 colheres de sopa de chocolate em pó

Ganache branco

- ✓ 1 barra (195g) de chocolate branco nobre
- ✓ 1 lata de creme de leite
- ✓ bombons Ouro Branco a gosto

Cobertura

- ✓ 3 claras
- ✓ 6 colheres de sopa de açúcar
- ✓ 1 lata de creme de leite

Modo de Preparo:

Leve o leite, o leite condensado, o amido de milho e as gemas ao fogo para engrossar.

Quando estiver no ponto, desligue o fogo e acrescente uma lata de creme de leite.

Retire metade do creme da panela e reserve.

Na metade do creme que ficou na panela, acrescente o chocolate em pó e volte ao fogo, mexendo até o creme cozinhar. Reserve.

PARA O GANACHE BRANCO

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.

Acrescente o creme de leite e reserve.

PARA A COBERTURA

Bata as claras com o açúcar até o ponto de neve.

Acrescente o creme de leite e misture delicadamente.

MONTAGEM

Em um refratário, faça uma camada de creme branco e uma camada de creme de chocolate. Misture os dois cremes com o auxílio de um garfo.

Sobre os cremes, acrescente uma camada de bombom Ouro Branco.

Cubra os bombons com o ganache branco.

Por último, acrescente a cobertura e decore a gosto. Sirva gelado.

CASEIROS POR AMOR
Taay Magno Marques

CHEESECAKE DE NUTELLA

INGREDIENTES

- ✓ 1 pacote de biscoito de maisena
- ✓ 100g de manteiga
- ✓ 150g de cream cheese
- ✓ 250ml de creme de leite
- ✓ 60g de açúcar
- ✓ 1 pote de nutella
- ✓ 60 ml de leite

MODO DE PREPARO:

Massa

Triture o biscoito de maizena, primeiro com as mãos, depois no liquidificador. Junte a manteiga (até ficar uma massinha). Despeje o preparo na forma e a coloque no forno 180°C por uns 10 minutos.

Recheio

Misture o cream cheese, creme de leite e açúcar. Bata tudo na batedeira. Depois que a massa esfriar um pouco, espalhe essa mistura por cima. Leve para a geladeira e deixe umas 2 horas para ficar bem durinho.

Creme de Nutella

Misture o pote de Nutella com leite. Coloque por cima de tudo. Deixe mais 30 minutos na geladeira.

CASEIROS POR AMOR
Taay Magno Marques

PROJETO GRÁFICO:

Artes da Fran
agendas personalizadas

Agendas Personalizadas
Agenda de Pedidos
Cadernos de Receitas
Agenda da Gestante e do Bebê
Miolos Personalizados (arquivo digital PDF)
Artes Digitais - Kits (Arquivos)
Logo - Adesivos - Tags - Cartão de visita - Cartão de Fidelidade - Panfletos - Capa p/ Face

https://www.facebook.com/francisca.santos.96155669
https://www.facebook.com/Artes-da-Fran-332897663517062