

Tortas de Sucesso

» Padrão Cake Pot







Termos de Uso

VIOLAÇÃO DE DIREITOS AUTORAIS

ART. 184. VIOLAR DIREITOS DE AUTOR E OS QUE LHE SÃO CONEXOS: (REDAÇÃO DADA PELA LEI Nº 10.695, DE 1º.7.2003)
PENA – DETENÇÃO, DE 3 (TRÊS) MESES A 1 (UM) ANO, OU MULTA (REDAÇÃO DADA PELA LEI Nº 10.695, DE 1º.7.2003)

§ 1 O SE A VIOLAÇÃO CONSISTIR EM REPRODUÇÃO TOTAL OU PARCIAL, COM INTUITO DE LUCRO DIRETO OU INDIRETO, POR QUALQUER MEIO OU PROCESSO, DE OBRA INTELECTUAL, INTERPRETAÇÃO, EXECUÇÃO OU FONOGRAMA, SEM AUTORIZAÇÃO EXPRESSA DO AUTOR, DO ARTISTA INTÉRPRETE OU EXECUTANTE, DO PRODUTOR, CONFORME O CASO, OU DE QUEM OS REPRESENTA: (REDAÇÃO DADA PELA LEI Nº 10.695, DE 1º.7.2003)
PENA – RECLUSÃO, DE 2 (DOIS) A 4 (QUATRO) ANOS, E MULTA. (REDAÇÃO DADA PELA LEI Nº 10.695, DE 1º.7.2003)

§ 2 O NA MESMA PENA DO § 1 O INCORRE QUEM, COM O INTUITO DE LUCRO DIRETO OU INDIRETO, DISTRIBUI, VENDE, EXPÕE À VENDA, ALUGA, INTRODUZ NO PAÍS, ADQUIRE, OCULTA, TEM EM DEPÓSITO, ORIGINAL OU CÓPIA DE OBRA INTELECTUAL OU FONOGRAMA REPRODUZIDO COM VIOLAÇÃO DO DIREITO DE AUTOR, DO DIREITO DE ARTISTA INTÉRPRETE OU EXECUTANTE OU DO DIREITO DO PRODUTOR DE FONOGRAMA, OU, AINDA, ALUGA ORIGINAL OU CÓPIA DE OBRA INTELECTUAL OU FONOGRAMA, SEM A EXPRESSA AUTORIZAÇÃO DOS TITULARES DOS DIREITOS OU DE QUEM OS REPRESENTA. (REDAÇÃO DADA PELA LEI Nº 10.695, DE 1º.7.2003)

§ 3 O SE A VIOLAÇÃO CONSISTIR NO OFERECIMENTO AO PÚBLICO, MEDIANTE CABO, FIBRA ÓTICA, SATÉLITE, ONDAS OU QUALQUER OUTRO SISTEMA QUE PERMITA AO USUÁRIO REALIZAR A SELEÇÃO DA OBRA OU PRODUÇÃO PARA RECEBÊ-LA EM UM TEMPO E LUGAR PREVIAMENTE DETERMINADOS POR QUEM FORMULA A DEMANDA, COM INTUITO DE LUCRO, DIRETO OU INDIRETO, SEM AUTORIZAÇÃO EXPRESSA, CONFORME O CASO, DO AUTOR, DO ARTISTA INTÉRPRETE OU EXECUTANTE, DO PRODUTOR DE FONOGRAMA, OU DE QUEM OS REPRESENTA: (REDAÇÃO DADA PELA LEI Nº 10.695, DE 1º.7.2003)

PENA – RECLUSÃO, DE 2 (DOIS) A 4 (QUATRO) ANOS, E MULTA. (INCLUÍDO PELA LEI Nº 10.695, DE 1º.7.2003)

Sumário

♦ Apresentação----- 05

♦ Por onde começar? ----- 06

Torta Banoffee

♦ Receita e Preparo----- 08

♦ Informações ----- 11

Torta Cheesecake

♦ Receita e Preparo----- 13

♦ Informações ----- 16

Bônus

♦ Geleia frutas vermelhas ----- 17

♦ Agradecimento ----- 18

♦ Acesso rápido ----- 19

Apresentação

KÉZIA TAMIRES

Olá ! Tudo bem ?

Você acaba de adquirir um EBOOK com grande conteúdo. Seja bem vindo e parabéns por investir em seu conhecimento. Com esse ebook você vai aprender TORTAS DE SUCESSO da Cake Pot, para decolar suas vendas e adoçar a vida de todos ao seu redor !

E se você não me conhece, o meu nome é Kezia tenho 26 anos, sou casada com o Hermes, meu sócio e companheiro de todas as horas. Tenho uma linda filha, a pequena Alice, nossa mini degustadora rsrs.

Confeiteira e fundadora da Cake Pot, desde 2018

Sou apaixonada pelo mundo dos doces, amo fazer e ensinar. É por isso que desenvolvi esse material que vai te auxiliar nesse mundo tão doce.

A confeitaria mudou completamente a minha vida e se você colocar em prática todo este conteúdo, acredite que também mudará a sua.

Entao vamos lá? Leia atentamente toda a receita, e veja as fotos complementares para executar cada passo aqui descrito.

Boa sorte !

E obrigada pela
confiança em meu
trabalho.



Por onde começar?

Antes de iniciar a produção gostaria de lhe apresentar alguns itens essenciais no preparo de cada receita e que são essenciais dentro da sua cozinha de produção.

E acredite, vale a pena investir nesses itens se você ainda não tem. Pois ao utilizar os produtos e ferramentas corretas você conseguirá resultados ainda melhores.

BATEDEIRA: ideal para preparo de mousses, e massas. Quando iniciei não tinha batedeira planetária, usava aquela batedeira simples, com dois batedores, então fique tranquilo(a), o que você tem aí será útil e muito ! Mas se vai investir, recomendo iniciar com uma batedeira planetária mesmo que seja uma marca mais simples.

FOUET (ou batedor de claras) :

Ideal para bater, claras, massas (caso você não possua batedeira) e cremes, tornando a mistura dos ingredientes mais lisa e homogênea.

FORMAS

É ideal que você tenha tamanhos diferentes, de acordo com a sua necessidade.

ESPÁTULA (pão duro)

Ele é muito útil para espátular coberturas de bolos, mexer massas e evitar desperdício daquelas sobrinhas na panela ou na vasilha.

BALANÇA

Outro item indispensável, pois muitas das receitas exigem uma quantidade exata dos ingredientes, e usar uma balança para pesá-los é essencial.

Agora que você tem a lista dos itens essenciais que vamos usar, mãos na massa !

Torta
BANOFFEE



Torta Banoffee

Ingredientes

- ♦ 250g biscoito tipo maizena triturado
- ♦ 80g manteiga ou margarina temperatura ambiente
- ♦ 50ml água
- ♦ 100g cobertura fracionada meio amargo
- ♦ 400g doce de leite (ou 1 lata de leite condensado cozido por 1 hora)
- ♦ 6 bananas médias
- ♦ 400g chantilly (liquido)
- ♦ 50g recheio pronto de leite ninho ou brig.branco (opcional)
- ♦ cacau em pó para finalizar

Preparo

Vamos começar preparando a base da nossa torta. Em um recipiente adicione o biscoito já triturado junto com a margarina que deve estar em temperatura ambiente. Misture bem com as mãos, até virar uma 'farofinha' úmida, em seguida adicione a água e misture novamente muito bem até virar uma massa bem úmida e maleável.



Transfira para uma forma de fundo falso, e comece pelo centro espalhando e apertando com as mãos para ficar bem uniforme, por último coloque nas laterais (não precisa preencher até a borda).



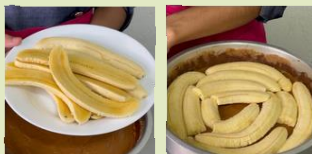
Leve para assar por 5 minutos a 180'. Retire do forno e reserve até esfriar. Enquanto isso derreta o chocolate (cobertura fracionada). Com a base já fria, despeje o chocolate por cima e espalhe bem até cobrir toda a massa. Leve para geladeira até cristalizar o chocolate (secar).



Vamos adicionar agora o doce de leite. Utilizamos o leite condensado cozido, mas você pode utilizar conforme a sua preferência. Espalhe bem o doce de leite APENAS no centro, NÃO é necessário adicionar nas bordas.



Feito isso, corte as bananas ao meio e coloque por cima do doce de leite com a parte cortada virada para baixo. Usamos cerca de 6 bananas medias, mas a quantidade exata vai depender do tamanho das bananas que você vai utilizar. Reserve !



Bata na batedeira o chantilly (que deve estar bem gelado), até atingir o ponto de bico, para identificar esse ponto, basta pegar uma quantidade na espátula e virar para baixo, se o chantilly não cair ou demorar para cair da espátula, está no ponto ideal. Logo em seguida adicione o recheio pronto de leite ninho, ou brigadeiro branco, essa parte é opcional, mas faz uma boa diferença na textura e no sabor do chantilly. Se não tiver o recheio pronto, troque por 3 colheres de sopa de leite condensado mais 2 colheres de leite em pó da sua preferência. Retorne para a batedeira apenas para misturar bem.



Agora é só transferir todo o chantilly já batido por cima das bananas e espalhar bem.



DICA: após esse processo costumamos levar por 20 minutos no freezer para facilitar na hora do corte (porém é opcional)
Para finalizar polvilhe cacau em pó por cima com a ajuda de uma peneira.



Use uma lata ou outro objeto firme para auxiliar na hora de deserformar.



Utilize um cortador ou marque as fatias de forma manual antes de cortar. Sempre que cortar uma fatia limpe a faca para não "sujar" a próxima fatia.



DICA: apos cortar todas as fatias use a parte reta/lisa da faca para raspar levemente a lateral da fatia, tirando todo o excesso de cacau em pó que fica no chantilly quando corta.

E está pronta a sua Banoffee !



Forma utilizada:
Tamanho 25cm diâmetro

Informações

Validade

- 2 a 3 dias sob refrigeração

Conservação

- Própria embalagem para venda com tampa

Versatilidade:

- Fatias
- no pote (se montado no pote não precisa assar a base)
- Sobremesas tamanho família



Torta
CHEESECAKE



Torta Cheesecake

Ingredientes

- ♦ 200g biscoito tipo maizena triturado
- ♦ 50g manteiga ou margarina em temperatura ambiente
- ♦ 200g creme de leite
- ♦ 395g leite condensado
- ♦ 500g cream cheese gelado
- ♦ suco de 1 limão

Preparo

Vamos iniciar pela base do nosso cheesecake. Em um recipiente adicione o biscoito com a margarina e misture bem até virar uma farofinha. Diferente da banoffe essa farofa não fica tão umida.



Despeje em uma assadeira de fundo falso, e espalhe bem no centro, não precisa colocar nas laterais. Apenas no fundo da assadeira



Leve para assar por 5 minutos a 180°, e reserve !



Feito isso, vamos preparar o creme. Na batedeira adicione o leite condensado com o cream cheese e bata em velocidade media/alta por aproximadamente 5 minutos até ficar bem homogêneo.



Em seguida acrescente o creme de leite e o suco de limão, e retorne na batedeira por mais 5 minutos em velocidade média.



Com a base de biscoito completamente fria, despeje sobre ela o creme e espalhe bem por toda a assadeira.



Antes de levar para assar se atente para essa dica: vamos assar em banho-maria, e para que a água não penetre na base de biscoito, utilizamos uma forma maior que dê o encaixe na forma que esta com o cheesecake, se não tiver uma forma disponível, forre todo o fundo com papel alumínio, para que a água ao ferver não entre pela forma de fundo falso.



Disponha a forma sobre uma assadeira com água e leve para assar em banho-maria no forno pré-aquecido a 180' por aproximadamente 40 minutos.



Tempo máximo de forno: 40 minutos. Por isso se atente a regulagem do seu forno. Para verificar o ponto, espete um palito, se sair com pedacinhos do creme (não pode estar líquido e sim cremoso) está no ponto. A segunda característica para checar o ponto correto é quando forma uma película lisa, macia porém firme por cima (tipo gelatina) você aperta levemente por cima e não gruda no dedo.



Deixe esfriar completamente antes de desenformar. Use uma lata ou outro objeto firme para auxiliar na hora de desenformar.



Utilize um cortador ou marque as fatias de forma manual antes de cortar. Sempre que cortar uma fatia limpe a faca para não "sujar" a próxima fatia.

Dica: deixe no congelador por 20 minutos antes de cortar



Sirva com a cobertura de sua preferência.

Forma utilizada:
Tamanho 25cm diâmetro

Informações

Validade

- 6 dias sob refrigeração
- 60 dias no freezer

Conservação

- Própria embalagem para venda com tampa
- Na própria forma, embalado no plástico filme (se mantido no freezer)

Versatilidade:

- Fatias com diversas opções de cobertura
- Sobremesas tamanho família





Geleia de Frutas Vermelhas

Ingredientes

- ♦ 100g amora
- ♦ 400g morango
- ♦ 100g mirtilo
- ♦ 150ml de água
- ♦ 100g açúcar
- ♦ suco de 1 limão

Modo de preparo

Leve para cozinhar em fogo baixo até chegar no ponto de geleia

Validade

- ♦ 15 dias sob refrigeração
- ♦ 60 dias no freezer

Conservação

- ♦ Recipiente com tampa

Versatilidade:

- ♦ Cobertura para cheesecake
- ♦ Complemento de recheios, bolos, ovos de colher, e copos da felicidade



Agradecimento

Chegamos ao fim do nosso ebook de TORTA DE SUCESSO e quero te agradecer pela confiança !

Espero que o conteúdo aqui ensinado tenha sido de grande valor. Dedique-se ao máximo e tenha ótimos resultados.

Se tiver alguma dúvida solicite ajuda no nosso suporte.

E lembre-se a sua avaliação é muito importante, não esqueça de contar e compartilhar a sua experiência conosco.

Gratidão e sucesso !!!

Consagre ao Senhor tudo o que você faz,
e os seus planos serão bem-sucedidos.
(Provérbios 16:3)

Acesso rápido

SUORTE CAKE POT

