

Um
Sonho
De
Sabor



Um Sonho de Sabor

Tortas Salgadas e Doces

Talita Gomes



APRESENTAÇÃO

Olá, queridas (os)!

Sou a Talita Gomes, professora de culinária e se você chegou até aqui é porque teve acesso ao meu curso completo de Tortas Salgadas e Doces.

Aqui é a continuidade de tudo que foi ensinado na aula através do Whatsapp, tendo como base o conteúdo completo com receitas de massas e suas variações, recheios, fotos, dicas e muito mais!

Gratidão a todas (os) vocês pela confiança que depositaram em mim, e podem ter certeza de que tudo foi elaborado com muito amor, carinho e dedicação e sem dúvidas, trará um retorno muito positivo!

Deus abençoe poderosamente!

Massas

Massa Curinga de Liquidificador	4
Receita da Massa Pâte Brisée	5
Receita da Massa Pâte Sablée	5
Massa Pâte Sucrée	6
Base de Biscoito Maizena	7
Base com Placas de Wafer.....	7
Base com Brownie	8

Recheios Salgados

Recheio Cremoso de Frango.....	9
Recheio Strogonoff de Carne Moída.....	10
Recheio Cremoso de Palmito.....	11
Recheio dos deuses de Camarão	12
Recheio de Carne Seca com Requeijão	12

Recheios Doces

Leite Ninho com Nutella	14
Creme Belga com Morangos	15
Torta Cremosa de Queijo com Geléia de Morango.....	16
Recheio Napolitano:.....	17
Receita Completa de Torta Oreo	18
Recheio Trufado de Limão Suíço.....	19
Recheio de Purê de Maçã.....	20
Torta de Iogurte com Abacaxi e Hortelã	21
Cheesecake Delicioso com Morango	22
Torta Choconozes.....	23
Torta Trufada de Maracujá.....	24

MASSAS SALGADAS, DOCES E SUAS COMBINAÇÕES

No final das receitas salgadas segue o passo a passo do exemplo de duas tortas como montar, uma delas é com a massa curinga e recheio cremoso de frango e a outra com a massa " Podre". Esse exemplo serve para montar todas as outras. O mesmo será feito com as tortas doces, a baixo da última receita terá o exemplo da Torta de Leite Ninho com Nutella e da Torta de Maracujá Trufado.

Massa Curinga de Liquidificador

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite
1 caixinha de creme de leite
3 ovos
50g de queijo ralado
1/2 xícara de óleo
1 colher de sopa de fermento em pó
Sal a gosto.

Modo de fazer:

Bate no liquidificador primeiro todos os ingrediente líquidos por uns 3 minutos, em seguida vai acrescentando a farinha de trigo, bate apenas o suficiente para ficar homogênea, por último o fermento em pó e sal caso ache necessário, bate mais um pouco e pronto.

■ Combinações de Recheios para a massa curinga: Todos os recheios salgados, secos e cremosos disponíveis aqui na apostila. No vídeo ensinei o passo a passo do de Frango Cremoso (Sucesso de vendas).

Receita da Massa Pâte Brisée

(Conhecida aqui no Brasil mais popularmente como Massa Podre)

Ingredientes:

250g de farinha de trigo gelada (Deixe na geladeira por um tempinho antes de usar.

1 pitada de sal

200g de manteiga gelada, sem sal e cortada em cubinhos

55g de água

Modo de fazer:

Coloque a farinha direto em uma bancada e acrescente os cubinhos de manteiga por cima. Comece a mexer com as pontas dos dedos. Mexa o suficiente apenas para que a manteiga visualmente esteja mais amassada, nesse momento acrescente a água, agora vai rapidamente unir ela, aparentemente você vai achar que precisa de mais água mas não coloque, apenas junte apuradamente formando uma bolinha e sem sovar. O aspecto é de uma massa feinha. Após concluir, envolva no plástico filme e leve para gelar por no mínimo de 2 a 3 horas. Quanto mais tempo ela fica na geladeira, melhor será.

■ Ideal para todos os tipos de recheios salgados disponíveis na apostila.

Receita da Massa Pâte Sablée

Ingredientes:

5 colheres de sopa de água

1 gema

50g de açúcar de confeiteiro

250g de farinha de trigo

1 pitada de sal

125g de manteiga gelada cortada em cubos

Modo de fazer:

Em uma vasilhinha coloque a água, a gema e o açúcar. Misture bem com um garfo e reserve.

Em uma bancada coloque a farinha e a manteiga, vá misturando e desmanchando a manteiga com as pontas dos dedos até formar uma faro-

finha, nesse momento abra um buraco no meio e adicione a mistirinha, então vá incorporando bem e caso ache necessário acrescentar mais um pouco de farinha, em seguida forme uma bolinha, passe o plástico filme e leve para gelar por no mínimo 2 horas.

■ A massa Patê Sablée por ter uma quantidade bem pequena de açúcar, é ideal para usar com recheios mais doces, assim ela dará suavidade. Mas todos os recheios doces disponíveis aqui na apostila podem ser usados, inclusive os salgados também fazem sucesso com essa massa.

Massa Patê Sucrée

Ingredientes:

90g de açúcar de confeiteiro
120g de manteiga em temperatura ambiente
1 ovo batido
200g de farinha de trigo
1 pitada de sal

Modo de fazer:

Em uma vasilha acrescente o açúcar e a manteiga, bata com um fuet até ficar bem clarinho. Em seguida acrescente o ovo inteiro já batido e misture bem. Após isso vá acrescentando a farinha de trigo e misturando com o fuet até onde conseguir, coloque a pitada de sal. Agora com as mãos termine de misturar e incorporar o máximo que puder. Embale no papel filme e leve para gelar bem, pelo menos duas horas. Essa massa não é tão fácil de mexer, então deixando bem gelada facilita na hora de manusear.

■ A massa Patê Sucrée por ser bem docinha é ideal para tortas doces e uma combinação perfeita com ela são os recheios com frutas, mais cítricos, recheios tuçados meio amargo, entre outros. Mas para quem ama tudo bem docinho, pode usar e abusar de todos os recheios que desejarem.

Base de Biscoito Maizena

Ingredientes:

Forma: Ideal para formas de 20 a 25cm.

200g de bolacha Maizena triturada

100g de manteiga sem ou com sal

Modo de preparo:

No liquidificador ou processador coloque a bolacha e triture até virar uma farinha.

Derreta a manteiga em uma vasilha e misture bem com a bolacha triturada.

■ A base de Bolacha Maizena é um sucesso entre as tortas, por sua praticidade e também pelo delicioso sabor. Pode variar com a bolacha de chocolate também, misturar as duas na mesma proporção. É ideal para todos os tipos de tortas doces, aproveitem a variedade de recheios disponíveis a mãos a obra.

Base com Placas de Wafer

Quantidade ideal para forma de 20cm. Suficiente apenas para base do fundo.

De 3 a 4 placas de Wafer

100g de manteiga derretida.

Modo de fazer:

Triture as placas manualmente ou no liquidificador, acrescente a manteiga e misture bem.

As Bases de Wafer são placas compradas prontas, são neutras e ideias para todos os tipos de tortas doces, sobremesas, pavês e o que sua imaginação criar. Ela foi usada para demonstração na torta de Ninho com Nutella e o sabor? Nem vou contar, vou aguardar vocês fazerem e me dizer! Mas uma coisa eu posso dizer, fica de outro mundo!

Base com Brownie

Ingredientes:

3 Ovos

150g de farinha de trigo

200g de açúcar refinado

150g de manteiga sem sal

200g de chocolate nobre picado (Uso o Blend)

3 colheres de chocolate em pó 50% cacau

1 colher (café) de essência de baunilha

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

Modo de Fazer:

Preaqueça o forno a 180° por 15 minutos. Derreta no microondas a manteiga e o chocolate juntos, acrescente a baunilha, misture bem até ficar um creme lisinho. Reserve. Em outro recipiente, bata bem os ovos com o açúcar, pode ser com o fuet ou a batedeira, junte o creme de chocolate que foi reservado. Agora acrescente a farinha de trigo peneirada aos poucos, junto com o chocante em pó e o bicarbonato de sódio.

Leve para assar por aproximadamente 25 a 30 minutos.

■ Dica: Unte a forma desejada, coloque o papel manteiga por cima e unte também por cima do papel. Isso fará soltar super fácil.

■ Use a Base de Brownie para todos os tipos de recheios doces, mas ela fica um verdadeiro sucesso com o recheio de leite ninho e coberto com uma deliciosa Ganache. Capriche!

Recheio Cremoso de Frango

Ingredientes:

1 peito de frango grande cozido e desfiado.
2 caixinhas de creme de leite
100ml de leite
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 molho de tomate
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha (opcional)
2 tomates picados sem sementes
1 cebola grande picada bem miudinha.
1 colher de sopa ou a gosto de colorau ou açafrão
4 dentes de alho amassados
2 Sanches de sazón.
Quanto baste de óleo, mais ou menos 50ml.

Modo de fazer:

Refogue a cebola e o alho até ficar dourado, acrescente o frango desfiado, junto com o sazón e o colorau ou açafrão, refogue muito bem e vá acrescentando um a um os demais ingredientes, na ordem de milho verde, ervilha (opcional), molho de tomate, tomate picado, creme de leite e por último dissolva uma colher cheia de farinha de trigo no leite e adicione, mexendo muito bem até ficar bem cremoso.

■ Esse recheio desenvolvi na minha adolescência e é Record de sucesso com a combinação da massa curinga do liquidificador. Testem e depois me contem os resultados!

Recheio Stroganoff de Carne Moída

Ingredientes:

Recheio:

1kg de Carne moída
2 caixinhas de creme de leite
1 copo de leite
1 molho de tomate
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha (opcional)
3 tomates picados sem sementes
1 cebola grande picada bem miudinha.
1 colher de sopa de colorau ou açafrão
4 dentes de alho amassados
2 Sanches de sazon (uso para massas)
1 colher de sopa de farinha de trigo

Modo de fazer:

Refogue a cebola e o alho até ficar dourado, acrescente a carne moída, junto com o sazon e o colorau, refogue muito bem e vá acrescentando um a um os demais ingredientes, na ordem de milho verde, ervilha, molho de tomate, tomate picado, creme de leite e por último dissolva uma colher cheia de farinha de trigo no copo de leite e adicione, mexendo muito bem até ficar bem cremoso.

Desligue o fogo e reserve.

Não precisa esperar esfriar para montar a torta.

■ Essa torta é a versão da de frango e também muito utilizada com a massa curinga de liquidificador, assim como as demais massas disponíveis.

Recheio Cremoso de Palmito

Ingredientes:

500g de palmito cortado em rodela de 2cm.
4 dentes de alho amassados
1 cebola grande picadinha
2 tomates picados com sem sementes
3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 colher de sopa de açafrão ou colorau
Noz moscada, pimenta do reino e cheiro verde a gosto.
4 colheres de requeijão cremoso
1/2 copo de leite
1 colher bem cheia de farinha de trigo
1 caixinha de creme de leite
Sal a gosto.

Modo de fazer:

Em uma panela refogue na manteiga a cebola e o alho até dourar. Acrescente agora o palmito, açafrão ou colorau, e os demais temperos a gosto, misture tudo muito bem! Depois de alguns minutos acrescente o requeijão cremoso e o creme de leite. Por último dissolva a farinha no leite e coloque na panela, mexa bem até ficar bem cremoso. Por último acerte o sal e salpique salsinha bem picadinha se desejar. Espere amornar um pouco para montar a torta.

■ Use esse recheio maravilhoso na massa curinga ou na massa podre. Fica divino!

Recheio dos deuses de Camarão

Modo de fazer:

400g de camarão pequeno sem casca

1 vidro de leite de coco

1 cebola média bem picadinha

2 dentes de alho amassados

1 colher de sopa de açafrão da terra

3 colheres de sopa de manteiga

4 colheres de requeijão cremoso

1 colher de sopa de farinha de trigo

Sal, pimenta do reino, salsinha, manjericão entre outros temperos a gosto.

Modo de fazer:

Na panela refogue a cebola e o alho na manteiga, acrescente o camarão e deixe refogar mais um pouco. Coloque o açafrão, o sal e os temperos a gosto. Agora vá adicionando o leite de coco com a farinha de trigo dissolvida e por último o requeijão cremoso, misture até ficar bem cremoso. Desligue o fogo e deixe amornar antes de montar a torta.

■ Use na massa curinga ou na massa podre, fica fantástico!

Recheio de Carne Seca com Requeijão

Ingredientes:

1/2 kg de carne seca cozida e desfiada

2 tomates picados sem sementes

3 dentes de alho

1 cebola pequena ralada

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

3 colheres (sopa) de manteiga ou azeite

2 xícaras de queijo coalho picado

Sal e outros temperos a gosto.

Cobertura:

Ingredientes:

1 copo de requeijão

farinha de rosca ou farinha de trigo

Modo de Fazer:

Recheio:

Refogue todos os ingredientes na manteiga ou azeite, menos o queijo coalho.

Montagem:

Unte uma forma com margarina e polvilhe farinha de trigo ou farinha de rosca. Coloque metade da massa no fundo da forma, depois adicione o recheio e por cima o queijo coalho. Despeje o restante da massa e polvilhe farinha de rosca ou queijo ralado. Após coloque colheres generosas de requeijão por cima. Asse em forno pré aquecido a 180 graus por mais ou menos 30 minutos ou até que fique dourada.

Obs: No vídeo com passo a passo da torta cremosa de frango é uma base para elaborar todas as montagens das tortas que forem de liquidificador, deixando livre a escolha da finalização, ficando a critério de cada um fazer alterações e modificar o que desejar. Usem a criatividade!

Leite Ninho com Nutella

Ingredientes:

Para o Recheio de Ninho:

1 Lata de leite condensado
100g de manteiga
1 colherzinha de chá de emulsificante para sorvete
1 Caixinha de creme de leite
200g de leite ninho
12g de gelatina (1 pacotinho)
200g de chantili batido em ponto firme



Para o recheio de Ganache trufada de Nutella:

Ingredientes:

300g de Nutella
150g de Creme de leite
100g a 150g de Chantili batido em ponto firme

Modo de fazer do recheio de Ninho:

Na batedeira, bata primeiro o leite condensado com a manteiga amolecida e o emulsificante até dobrar de volume e ficar esbranquiçado. Em seguida, acrescente o creme de leite, deixe bater por um minuto. Após esse tempo acrescente o leite ninho, bata o suficiente para misturar e por último acrescente a gelatina já hidratada de acordo com as instruções de uso. Bata mais um pouco. Reserve.

Modo de preparo da Ganache Trufada de Nutella:

Acrescente o creme de leite na Nutella e leve para aquecer no microondas por 30 segundos. Misture muito bem até virar uma Ganache cremosa. Leve para gelar por 20 minutos. Após esse tempo misture o chantili batido em ponto firme delicadamente de baixo pra cima.



Creme Belga com Morangos

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
Mesma medida da lata de leite
1 caixinha de creme de leite
3 gemas sem a pele
2 colheres de sopa rasa de amido de milho ou farinha de trigo
200g de chocolate branco nobre

Modo de fazer:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o chocolate e leve ao fogo mexendo bem até ficar cremoso e começar soltar bolhas de cozimento. Mexa vigorosamente até ficar mais consistente. Desligue o fogo e acrescente o chocolate derretido, misture bem e despeje numa vasilha e coloque sobre o creme plástico filme, isso evita que crie crostas. Leve para gelar. Esse creme é sucesso!

2 Caixinhas de morangos lavados e sequinhos.

Corte ao meio metade dos morangos e use da seguinte forma:

- 1° Base escolhida
- 2° metade do creme belga
- 3° Morangos espalhados uniformemente
- 4° A outra parte do creme belga
- 5° Decore com o restante dos morangos e use a criatividade!

■ Essa torta fica fantástica em todas as opções de massas doces.

Torta Cremosa de Queijo com Geléia de Morango

Ingredientes do creme:

3 ovos
1 lata de leite condensado
200g de cream cheese
3 colheres (sopa) de queijo ralado
100 ml de creme de leite
2 colheres de sopa de amido de milho

Modo de Fazer:

Bata todos os ingredientes do creme no liquidificador até ficar uma mistura homogênea. (Esse creme será colocado na base escolhida e levada ao forno por aproximadamente 40 minutos a 180 graus. Forma de 20 cm de aro removível.

Geléia de morangos:

1 Caixa de morangos lavados e picados
5 colheres de sopa de açúcar refinado
Gotinhas de limão

Modo de fazer:

Em uma panela, coloque todos os ingredientes da geléia, mexa tudo e leve ao fogo moderado por cerca de 10 minutinhos até a geléia obter uma consistência grossinha. Retire do fogo e só use-a depois de fria. Coloque a geléia por cima da torta na hora de servi-la.

■ A base use a de Biscoito Maizena ou qualquer outra disponível na apostila.

Recheio Napolitano

1º Creme Branco Trufado

Ingredientes:

200g de chocolate nobre

100g de creme de leite

50g de chantilly batido em ponto firme

Modo de fazer:

Derreta o chocante e misture com o creme de leite. Deixe descansar por 10 minutos na geladeira. Em seguida acrescente o chantili e mexa de baixo para cima até ficar bem lisinho. Reserve.

Mousse Trufada de morango:

200g de chocolate branco nobre

100g de creme de leite

10g de pó sabor morango da marca Mavalério

50g de chantili em ponto firme

Gotinhas de corante vermelho para deixar uma cor mais viva.

Modo de fazer:

Derreta o chocolate. Misture o pó no creme de leite e em seguida acrescente no chocolate, mexa bem. Por último acerte o tom com as gotinhas de corante

Brigadeiro Cremoso

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

100g de chocolate nobre meio amargo

1 colher de sopa de manteiga

4 colheres ou 50g de chocolate em pó 50% cacau

Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo bem até começar desgrudar da panela. Deixe esfriar fora da geladeira.

■ Essa torta fica deliciosa montada na massa de Brownie.

Receita Completa de Torta Oreo

Ingredientes:

Massa:

250g de bolacha oreo triturada

100g de Manteiga

Recheio:

300g de chocolate branco

200g de creme de leite

100g de bolacha oreo triturada

100g de chantilly batido em ponto firme Chantilly

Cobertura:

200g de chocolate meio amargo

100g de creme de leite

Chantilly e bolacha oreo para decorar

Modo de Fazer a Massa:

Triture a bolacha oreo sem recheio no liquidificador acrescente manteiga até da uma consistência de uma massa, coloque em uma forma de aro removível e asse no forno de 180 graus por 20 minutos, separe e deixe esfriar.

Recheio:

Derreta o chocolate no microondas e acrescente o creme de leite e mecha bem. Adicione o chantilly até ficar um creme leve, acrescente agora bolachas oreo com recheio trituradas.

Cobertura:

Derreta o chocolate meio amargo seguindo a mesma sequência acima do chocolate branco, e acrescente o creme de leite e mecha.

Montagem:

Coloque o recheio dentro do aro com a base da torta embaixo e ponha no freezer por 40 minutos, retire do freezer a torta e decore com a cobertura, chantilly e as bolachas oreo.

Essa torta é sucesso!

Recheio Trufado de Limão Suíço

1º Para a Mousse de limão:

Ingredientes:

1 Lata de leite condensado

1 Caixinha de creme de leite

Suco de 4 limões ou 10g de pó sabor limão da marca Mavalério

Modo de fazer:

Bate todos os ingredientes no liquidificador. Reserve

2º Ganache Trufada de limão

Ingredientes:

300g de chocolate branco nobre

200g de creme de leite

10g de pó sabor da marca Mavalério ou limão até chegar no sabor desejado.

100g de chantili batido em ponto firme.

Modo de fazer:

Derreta o chocolate branco. Misture o pó no creme de leite e em seguida no chocolate. Por último acrescente o chantili e misture delicadamente.

■ Para base Pode usar qualquer opção de massa doce. Caso deseje levar ao forno, tire o chantili da receita e leve por 20 minutos.

Recheio de Purê de Maçã

(Combinação perfeita para massa podre doce)

Ingredientes:

500g de maca

100g de açúcar

1 colher de sopa de manteiga

Modo de fazer:

Deixe duas macas bem bonitas reservadas para usar na decoração e as demais para fazer o Purê.

Segue o passo a passo:

1º Descasque as maçãs, retire os miolos, cementes e corte em fatias.

2º Derreta a manteiga em uma panela e acrescente as maçãs e o açúcar. Misture bem, tampe a vasilha e deixe cozinhar até ficar bem macia.

3º De vez quando abra a panela, dê uma mexidinha e quando estiver evaporado bem a água, desligue o fogo, transfira para o liquidificador e bata tudo. Deixe esfriar completamente!

Finalização:

■ Espalhe o Purê de maçã dentro da massa assada.

■ Descasque as maçãs que ficou reservadas, corte-as ao meio e tire aquele miolo.

■ Corte cada pedaço em fatias fininhas, e arrumeas cuidadosamente por cima do Purê, sobrepondo-as ligeiramente. As fatias ficam lindas todas viradas para o mesmo lado, fica um efeito lindo.

■ Polvilhe a torta com açúcar e asse em forno médio quente a 200 graus por 10 a 15 minutos.

■ Assim que sair do forno, retire o aro da lateral e deixe esfriar.

Essa torta pode comer morninha, ou assim que chegar na temperatura ambiente. Não leve a geladeira!

Torta de Iogurte com Abacaxi e Hortelã

Ingredientes:

Creme:

4 copos de iogurte de 200g
500 ml de leite
1 lata de leite condensado
30g de baunilha
2 pacotinhos de gelatina sem sabor

Massa:

Veja nas receitas de massa e escolha a que melhor agradar.

Cobertura:

1 abacaxi cortado em cubinhos
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de maisena
6 folhas cortadas em tiras de hortelã para decorar

Modo de fazer:

Creme:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque na massa escolhida.

Cobertura:

Leve tudo ao fogo e retire só quando ficar dourado e cremoso, bem caramelizado.

Cheesecake Deliciosa com Morango

Ingredientes

Massa:

Use a Base de biscoito Maizena.

Cobertura:

600g de cream cheese

300g de mascarpone

200g de açúcar

3 ovos médios

suco de um limão coado

Calda de morango:

300g de morango lavado e maduro

50g de água

300g de açúcar

Modo de fazer:

Cobertura:

Bata na batedeira o cream cheese e o açúcar por cinco minutos. Misture o mascarpone logo após adicionar os ovos um a um. (Retire a película da gema para evitar mau cheiro) Deixe o suco do limão por último. Despeje sobre a massa da torta e asse em forno preaquecido a 200°C por 35 minutos. Deixe na geladeira de um dia para o outro e desenforme. Aplique morangos frescos cortados ao meio. Por cima do morango, coloque a calda de morango. Se desejar decore com chantili

Calda de morango:

Em uma panela, aqueça o açúcar e a água. Derreta o açúcar e junte o morango. Cozinhe até o ponto de geleia. Com um mixer, triture os morangos. Transforme em calda ao deixar aproximadamente 20 minutos em fogo baixo.

Torta Choconozes

Ingredientes

Massa:

Pode usar a base de Brownie ou a de Biscoito maizena na versão de chocolate

Recheio de choconozes:

200g de creme de leite
395g de leite condensado
3 gemas
30g de margarina
100g de nozes

Brigadeiro Goumert:

395g de Leite Condensado
200g de creme de leite
60g de chocolate em pó 50% cacau
100g de chocolate ao leite ou blenda
1 colher de sopa de margarina ou manteiga

Cobertura

50g de nozes moída

Modo de fazer:

Recheio de Choconozes:

Leve ao fogo baixo as gemas, o leite condensado e a margarina. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Depois de frio, misture as nozes. Coloque camadas desse creme e camadas do brigadeiro. Finalize com o brigadeiro.

Brigadeiro:

Leve tudo ao fogo, mexendo sempre até dar ponto de brigadeiro cremoso, quando começa a desgrudar da panela. Depois, com o brigadeiro ainda morno coloque por cima da torta e decore com as nozes.

Torta Trufada de Maracujá

(O vídeo mostra o passo a passo dessa receita)

Ingredientes:

Massa:

Base Biscoito Maizena

Recheio da Mousse de Maracujá:

2 Lata de leite condensado

2 Caixinha de creme de leite

250g mais ou menos de polpa de maracujá (Sempre é importante ir provando) (Se preferir pode usar suco concentrado)

12g de gelatina incolor (Seguir as instruções de uso)

Modo de fazer da Mousse de Maracujá:

Bata no liquidificador primeiro o leite condensado e o creme de leite por um minuto. Em seguida vá acrescentando aos poucos a polpa do maracujá ou o suco concentrado, vá provando até chegar no sabor desejado, por último acrescente a gelatina sem sabor já preparada de acordo com as instruções, bata mais um pouco e estará pronto.

Ganache Cremosa:

300g de Chocolate nobre meio amargo

200g de Creme de Leite

Derreta o chocolate e misture o creme de leite.



Encerro aqui agradecendo de todo meu coração a todas (os) que participaram dessa maravilhosa aula, que sem vocês não seria possível realizá-la.

Agora coloquem em prática essas receitas deliciosas, usem a criatividade! Que Deus possa abençoar grandemente a vida de cada um de vocês.

Sucesso a todas (os)!

Contem comigo sempre!

Um
Sonho
De
Sabor



Talita Gomes

 umsonhodesabor241726@gmail.com

 hozana.talita

 Um Sonho de Sabor Youtuber

 (19) 98759-0034