E-book

DOCES JUNINOS

DONA LÚ DOCES
confeitaria artesanal





Olá,

Meu nome é Valéria Miranda e estou muito feliz em compartilhar este e-book com você. Nele, disponibilizo as receitas dos Doces Juninos que apresentei no meu curso, para que você possa baixar, imprimir e desfrutar.

Todas as receitas que ensino aqui são as mesmas que comercializo no meu festival junino. Cada uma delas foi testada e validada comercialmente, garantindo qualidade e sabor.

Espero que você aproveite cada receita e encontre nelas a inspiração para criar e inovar. Que este e-book seja um guia e um incentivo para o seu sucesso na confeitaria.

Vamos começar?
Com carinho, Valéria Miranda

IMPORTANTE

Este e-book é um material de apoio que complementa o curso de Doces Juninos ao qual você adquiriu. Este arquivo pode ser baixado e impresso para você consultar as receitas sempre que precisar.

O e-book é um material exclusivo dos alunos que adquiriram o curso de doces juninos, sendo proibido o compartilhamento desse material, bem como sua comercialização.

Este conteúdo é protegido por direitos de propriedade intelectual, e qualquer reprodução, distribuição ou uso não autorizado está sujeito a penalidades conforme a legislação vigente.

Conto com a integridade de todos os alunos para respeitar os direitos de propriedade intelectual deste material. Ao fazer isso, você ajuda a valorizar o trabalho e o esforço investidos na criação deste conteúdo exclusivo.

Com carinho,
Valéria Miranda.

ÍNDICE

Cocada assada	05
Docê de abóbora	06
Arroz doce	07
Canjica	08
Curau	10
Pé de Moça	11

COCADA ASSADA

INGREDIENTES

- 2 ovo
- 4 gemas
- 300ml de leite
- 50g de manteiga
- 790g de leite condensado
- 300g de coco ralado

RENDIMENTO: **1550kg aproximadamente**

MODO DE PREPARO

1 - Bata tudo no liquidificador.

2 - Distribua a massa nas marmitinhas de 135ml.

3 - Leve para assar até dourar

DOCE DE ABÓBORA

INGREDIENTES

- 1kg de abóbora
- 500 ml
- 400g de açúcar
- 100g de coco fresco
- 1 pau de canela
- 10 cravos da índia
- 200ml de leite de coco

RENDIMENTO: **1500kg aproximadamente**

MODO DE PREPARO

1 - Junte a abóbora em cubos com a água em uma panela.

2 - Leve ao fogo baixo por aproximadamente 15 min até a abobora cozinhar.

3 - Adicione o açúcar, o leite de coco, o coco ralado, o cravo e a canela. Mexa a cada 5 minutos até a abóbora desmanchar.

4 - Deixe apurar e está pronto.

ARROZ DOCE

INGREDIENTES

- 250g de arroz doce
- 1700l de água
- 500ml de leite integral
- 100ml de leite de coco
- 1 pitada de sal
- 125g de leite em pó
- 397g de leite condensado

RENDIMENTO: **1.650kg aproximadamente**

MODO DE PREPARO

1 - Cozinhe o arroz com a água.

2 - Dissolva o leite em pó no leite condensado.

3 - Após o arroz estar cozido adicione o leite, o leite de coco, o leite condensado que está misturado com o leite em pó e a pitada de sal.

4 - Leve ao fogo e mexa até ferver.

5 - Distribua o arroz doce em tacinhas e finalize com a canela em pó

CANJICA

INGREDIENTES

- 250 de canjica
- 1200ml de água
- 500 ml de leite
- 100ml de leite de coco
- 1 leite condensado
- 125g de leite em pó
- 75g de coco ralado
- 1 pitada de sal
- 6 cravos

RENDIMENTO: **1600kg aproximadamente**

MODO DE PREPARO

1 - Deixe a canjica de molho na água de um dia para o outro

2 - Junte a canjica com o 1200ml de água e leve para cozinhar na pressão

3 - Após cozida reserve

4 - Em uma panela coloque o leite condensado e dilua o leite em pó

CANJICA

MODO DE PREPARO

5 - Acrescente o carovo e os demais ingredientes a canjica cozida.

6 - Leve ao fogo até ferver e engrossar.

7 - Após pronta distribua em tacinhas e finalize com coco ralado.

CURAU

INGREDIENTES

- 375g de milho verde (4 espigas aproximadamente)
- 300ml de leite
- 395g leite condensado
- 200g creme de leite
- 60g de leite em pó
- 1 pitada de sal

RENDIMENTO: Aproximadamente 1.100kg

MODO DE PREPARO

1 - Bata o milho com o leite, coe e reserve o suco.

2 - Dilua o leite em pó no leite condensado.

3 - Em uma panela coloque o leite condensado, que está misturado com o leite em pó, e o creme de leite. Misture bem.

4 - Adicione os demais ingredientes e leve ao fogo, mexa até espessar.

5 - Depois de pronto distribua em tacinhas e finalize com canela em pó.

PÉ DE MOÇA

INGREDIENTES

- 400g de açúcar
- 600g de amendoim sem pele
- 100g de manteiga
- 1 pitada de sal
- 790g de leite condensado

RENDIMENTO: Aproximadamente 1750kg

MODO DE PREPARO

1 - Derreta o açúcar até virar caramelo. Desligue o fogo.

2 - Adicione o leite condensado, o amendoim, a manteiga e a pitada de sal. Ligue o fogo novamente.

3 - Mexa até começar a desgrudar da panela.

4 - Retire do fogo e transfira para uma forma retangular, untada com manteiga.

5 - Depois de frio corte em quadridinhos e passe no açúcar cristal.



“O sucesso é a soma de pequenos esforços - repetidos dia sim, e no outro dia também.”
Robert Collier.