

Oficina do Sabor

Receitas da Taay Magno

Apresentação

Olá. É um imenso prazer saber que você está tendo acesso a esse material.

Eu sou a Taay Magno Marques, culinarista e professora de confeitaria.

Nesse material tentei juntar todas as receitas já partilhadas por mim em redes sociais.

Todas elas foram e são usadas até hoje no meu dia a dia.

A Oficina do sabor é uma das minhas primeiras empresas de venda de doces e foi com ela que me ergui e comecei a ver os frutos da confeitaria.

Espero de coração que esse material te ajude a melhorar suas vendas e inovar no cardápio!

"Que se caminho na confeitaria seja sempre doce."

Contatos:

Taay Magno Marques

Tay_marques32@hotmail.com

@Taaymagno

(11)987404440

Oficina do Sabor

ÍNDICE

Bolo de Churros 6
Bolo de Fubá Cremoso 7
Bolo de Cenoura c/ Cobertura de Chocolate 8
Bolo Pudim 9
Bolo de Coco Molhado 10
Bolo de Maçã Craquelada 11
Bolo Oreo c/ Lacta 12
Bolo Mesclado Cenoura c/ Chocolate 13
Torta de Limão 14
Mousse de Maracujá 15
Torta Holandesa no Potinho 16
Bolo de Iorgute com Banana e Canela 17
Merengue de Morango 18
Surpresa de Morango 19
Pão com Nutella! 20
Donuts 21
Bolo Bomba 22
Bolo de Abobora com Coco 23
Mousse de Leite Ninho 24
Mousse de Chocolate 25
Bolo de Fubá c/ Goiabada 26
Suspiro de Leite Ninho 27
Mousse de Leite Ninho com Morango 28
Brigadeiro em Ponto de Bico 29
Bolo Brownie de Chocolate Meio Amargo e Nozes 30
Bolo de Cereja com Nutella 31
Bolo de Morango Natural 32
Coxinha de Churros 33
Bolo de Abacaxi Caramelizado 34
Bolo de Abacaxi Caramelizado (cont.) 35
Bolo Salgado 36
Manjar de Coco com Calda de Frutas Vermelhas 37
Bolo de Milho Cremoso 38
Receita de Pão de Queijo 39
Brigadeiro Gourmet 40
Mini Quindim 41
Bolo de chocolate 42
Bolo de Nozes Gelado 43
Brownie Tradicional 44
Bolo de Maçã do Amor 45
Receita de Pão 46

Dicas para se dar bem no preparo dos bolos caseiros

1 - Os ingredientes devem ser utilizados à temperatura ambiente para não comprometerem o resultado final da receita!

2 - Não se deve abrir o forno antes de 15 minutos para evitar que ele "Baixe"

A maioria dos fornos tem luz e, por isso, não há necessidade de os abrir para verificar o aspeto do bolo.

3 - Use a farinha certa para o preparo de massas, bolos e doces, utilize sempre a farinha que está indicada na receita. "É importante que ela seja pura, sem adição de fermento, pois como cada receita pede uma quantidade específica deste produto, isso pode acabar alterando o resultado.

4 - A farinha não deve ser batida mas apenas envolvida para não desenvolvermos o glúten da farinha e obtermos um bolo "elástico" em vez de um bolo fofo.

Ao bater demais a massa pode potenciar outro problema: apesar do bolo estar com um "ótimo aspeto" dentro do forno, assim que o retira "baixa" porque a massa ficou com muito ar e o bolo não ficou com estrutura suficiente para conseguir suportar o seu peso.

5 - O fermento só deve ser acrescento depois da massa já batida. E assim que acrescentado deve ser levado ao forno.

6 - Jamais esqueça de pré aquecer o forno. O ideal é assim que for começar a preparar uma receita você siga a ondem: Ligar o forno, untar a forma e ai sim bater a massa.

7 - O método mais eficaz de se untar formas é com margarina e farinha. Ela resulta em um desenforme muito fácil.

Oficina do Sabor

8 - O lugar ideal para deixar o bolo esfriar é sobre as grades do fogão. Pois ela facilitam a passagem de ar por baixo da forma fazendo com ele esfrie mais rápido. Não deixe o bolo esfriar dentro do fogão, isso deixa o bolo seco por continuar em um ambiente quente depois de assado. E jamais coloque o bolo quente sobre um mármore frio esse choque térmico faz o bolo "Baixar"

9 - A temperatura ideal do forno para assar um bolo comum geralmente é de 180°c, ou seja, forno médio. Mas fique atenta: quanto mais densa e pesada for a massa de bolo menor deve ser a temperatura do forno para que ele asse bem por dentro e não queime por fora.

10 - Para verificar se o bolo está pronto faça o teste do palito: espete um palito de dente no centro do bolo e retire. Se o palito sair limpo o bolo está assado. Se estiver com massa grudada deixe seu bolo no forno por mais tempo. Se o bolo estiver muito dourado e ainda cru diminua a temperatura e cobra o bolo com papel alumínio.

11 - Para que o bolo saia inteiro da forma espere esfriar um pouco.

12 - Não espere a cobertura esfriar para jogar sobre o bolo, para que ela tenha um caimento bonito o ideal é ser jogado sobre o bolo assim que retirada do fogo.

Oficina do Sabor

Bolo de Churros



Massa:

3 ovos

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de canela em pó

2 xícaras de Açúcar

1/2 xícara de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó.

Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar uma massa lisa e homogênea. Leve pra assar em forma untada e forno pré aquecido.

Cobertura:

Doce de leite de sua preferência (eu uso o caseiro)

1 colher colher de canela

1 colher de açúcar.

Preparo:

Depois do bolo desenformado jogue sobre ele o doce de leite. Mistura o açúcar e a canela e polvilhe por cima.

Bolo de Fubá Cremoso

Massa:

4 Ovos

3 Copos (250ml) de leite

2 Colheres (Sopa) de margarina sem sal

2 Copos (250ml) de açúcar

2 Pacotes de queijo parmesão ralado (50g cada)

2 colheres (Sopa) farinha de trigo

1 Copo e meio de fuba

1 Colher (Sopa) de fermento.



Preparo:

Junte todos os ingredientes e bata no liquidificador por 2 minutos.

Despeje em forma untada e leve pra assar em forno pré aquecido.

* Esse bolo é bem liquido não se preocupe é assim mesmo.

*Por conter um creme no meio o palito sempre vai sair sujo, então retire o bolo do forno assim que estiver bem dourado. Sirva frio.

Bolo de Cenoura c/ Cobertura de Chocolate



Massa:

3 Ovos

1 Copo (250ml) de leite

1/2 Copo (125ml) de óleo

2 Cenouras medias

2 Copos (250ml) de açúcar

3 Copos (250ml) de farinha de trigo

1 Colher (Sopa) bem cheia de fermento em pó.

Preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, leite, óleo e as cenouras lavadas e com cascas. Bata até obter um creme. Transfira para um bacia (pode ser a da batedeira) acrescente a farinha e o açúcar, bata até criar uma massa lisa e homogênea. Por último acrescente o fermento e leve pra assar em forno pré aquecido e forma untada.

Cobertura:

1 Lata de leite condensado (390ml)

3 Colheres (Sopa) de chocolate em pó

1 Colher (Sopa) de margarina sem sal

1 Caixinha de creme de leite (200ml)

200gm de chocolate ao leite.

Preparo:

Em um panela coloque o leite condensado, chocolate em pó e a colher de margarina mexa sem parar em fogo medio até desgrudar do funda da panela. Desligue o fogo e vá acrescentando aos poucos o chocolate ao leite mexendo sempre até derreter. Por ultimo acrescente o creme de leite. Jogue sobre o bolo já frio.

Oficina do Sabor
CASEIROS POR AMOR
Cady Magno Marques

Bolo Pudim



Ingredientes do bolo:
2 ovos
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de chocolate em pó
4 colheres de sopa de margarina (s/ sal)
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
1 colher (de sopa) de fermento em pó

Ingredientes do pudim:
4 ovos
1 lata de leite condensado
1 xícara de leite
2 colheres (de sopa) de maizena

Ingredientes do caramelo:
1 Xícara de açúcar

Modo de preparo da receita:
Para o caramelo, coloque o açúcar em uma fôrma de buraco no meio de 22cm de diâmetro e leve ao fogo baixo, sem mexer, até derreter e formar um caramelo.

Retire do fogo e espalhe o caramelo por toda a fôrma e deixe esfriar.

Para o bolo, bata na batedeira todos os ingredientes, menos o fermento, até ficar homogêneo. Adicione o fermento e misture. Coloque a massa na fôrma caramelada e reserve!

No liquidificador, bata os ingredientes do pudim por 2 minutos. Despeje com cuidado e devagar sobre o bolo e leve ao forno médio, pre- aquecido, em banho-maria, por 1 hora.

Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

A magica acontece no forno, o pudim desce e o bolo sobe ficando uma camada perfeita de cada um deles. Na hora que desenforma o pudim fica por cima!

Cuidado para não queimar o caramelo na hora do preparo.

Oficina do Sabor
CASEIROS POR AMOR
Lay Magno Marques

Bolo de Coco Molhado



Massa:

3 ovos

1 Xícara de leite

1/2 Xícara de óleo

3 Xícaras de farinha de trigo

1 1/2 Xícara de açúcar

50g de coco ralado

1 colher de fermento em pó.

Preparo:

Bata no liquidificador os ovos, leites, óleo e coco ralado no liquidificador. Coloque em uma vasilha e junte a farinha de trigo, açúcar e o fermento, Misture até ficar uma massa lisa e homogênea.

Coloque em forma untada e leve pra assar em forno médio pré aquecido.

Cobertura:

1 leite condensado

1 leite de coco

1 xícara de leite

2 colheres de maisena.

Oficina do Sabor

Preparo:

Dissolva a maisena no copo de leite e em uma panela coloque o leite de coco o leite condensado e o copo de leite com a maisena dissolvida. Mecha até engrossar. Coloque sobre o bolo e polvilhe coco ralado e leve pra gelar.

Bolo de Maçã Craquelada

Ingredientes:

3 maçãs médias ou pequenas

3 xícaras de farinha de trigo

1 1/2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de leite.

3 ovos

1 colher de fermento em pó

Preparo:

Lave bem as maçãs, descasque-as, coloque as cascas no liquidificador, junte os ovos e o açúcar, leite e óleo. Bata bem, reserve.

Em uma tigela misture a farinha com o fermento, junte a mistura do liquidificador e mexa com cuidado e depois coloque as maçãs picadas, misture bem, coloque em fôrma de buraco no meio, untada e polvilhada com farinha de trigo, e polvilhe por cima açúcar e canela. Leve em forno pré-aquecido por mais ou menos 45 minuto.



Bolo Oreo c/ Lacta



Ingredientes e preparo da massa:

3 ovos

1 Xícaras de leite

1/2 xícara de óleo

2 Xícaras de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

6 bolachas oreos

Raspas de lacta branco

Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador ou batedeira exceto a balacha e o chocolate lacta.

Coloque a massa em uma forma untada e por cima da massa jogue as bolachas picadas e as raspas de chocolate lacta. Leve pra assar em forno pré aquecido em temperatura média. Forma 22.

Cobertura:

1 leite condesado

1 creme de leite de caixinha

200g de chocolate lacta branco

8 bolachas oreo

Preparo:

Leve ao fogo o leite condesado e o creme de leite e o recheio das 8 bolachas (apenas o recheio, reserve a bolacha) leve ao fogo até engrossar, desligue e acrescente o chocolate branco. Depois de morno jogue sobre o bolo é decore com as bolachas picadas e pedaços de Chocolate branco.

Oficina do Sabor
CASEIROS POR AMOR
Cida Magno Marques

Obs:

- Com o bolo ainda morno antes de colocar a cobertura fure ele todinho e molhe com 1 copo de leite morno. Leve parar gelar e depois coloque a cobertura. Sirva frio!
- Bolacha e chocolate na massa são opcionais.

Bolo Mesclado Cenoura c/ Chocolate



Ingredientes:
3 ovos
1 xícara de leite
1 1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de óleo

Bata no liquidificador esses ingredientes por 1 minutos.
Dívida o líquido em duas partes.

1° Coloque em uma vasilha junto com o líquido do liquidificador:
1 Xícara de farinha de trigo
1/2 Xícara de chocolate em pó
1/2 colher de sopa de fermento

Misture bem e despeje em uma forma untada.

2° Bata o restante do liquido com 1 cenoura grande.
Transfira para uma vasilha e junte:
1 1/2 Xícara de farinha de trigo
1/2 Colher de sopa de fermento

Misture bem e despeje sobre a massa de chocolate. Leve para assar em forno a 180°. Forma de 24cm.

Oficina do Sabor
CASEIROS POR AMOR
Cacy Magro Marques

Cobertura
200g de chocolate ao leite
100ml de creme de leite

Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite. Cubra o bolo.

Torta de Limão

Massa:
Escolha uma das três massas base. Forre o fundo forma e reserve.

Recheio:
2 latas de leite condensado

1/2 Xícara de suco de limão peneirado

Cobertura:
3 claras

3 colheres de açúcar

Preparo:
Misture o leite condensado com o suco de limão e bata no liquidificador por 1 minuto.

Coloque em cima da massa e reserve.

Bata as claras, quando estiverem firmes coloque o açúcar e bata mais um pouco. Coloque em cima do recheio de limão. Faça raspas de limão e leve ao forno até que doure, aproximadamente 30 minutos.



Mousse de Maracujá

Ingredientes:

Para o mousse:

1 leite condesado

2 caixinhas de creme de leite

250ml de suco concentrado de maracujá (maguali)

2 Pacotinhos de gelatina sem sabor

Para a 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.

Oficina do Sabor



Torta Holandesa no Potinho



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

Creme:
300ML de Chantilly
1 Lata de Leite Condensado
1 Envelope de Gelatina Incolor
dissolvida em água morna

Ganache.
1 caixinha de creme de leite
220g de Chocolate Ao Leite
Bolacha/Biscoito Calypso para Decorar

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.

Oficina do Sabor
Iggy Magno Marques

Bolo de Iorgute com Banana e Canela

INGREDIENTES:

3 Ovos

1 Copinho de Iorgute natural

1/2 Xícara de óleo

3 Bananas maduras

2 colheres de sopa de canela

3 Xícaras de farinha de trigo

1 1/2 Xícara de açúcar

1 colher fermento em pó



MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador os ovos, Iorgute, óleo, açúcar e 1 banana. Reserve.

Em uma vasilha coloque a farinha de trigo e a canela. Vá acrescentando a mistura do liquidificador e mexendo até ter uma massa lisa e homogênea. Adicione o fermento e coloque a massa em uma forma untada.

Por cima da massa coloque as duas Bananas picadas.

Leve pra assar em forno médio por 50 minutos

Oficina do Sabor

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.



Surpresa de Morango



Ingredientes do creme branco:

1 Leite condesado

1 Creme de leite

200g de chocolate branco

1 Xícara de leite

2 colheres de maisena.

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes em um panela e leve ao fogo até engrossar. Reserve.

Ingredientes do creme preto:

1 leite condesado

1 creme de leite

1 Xícara de leite

3 colheres de sopa de chocolate em pó

200g de chocolate ao leite

2 colheres de sopa de maisena.

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo ate engrossar. Reserve.

2 caixinhas de morango lavados e picados

CASEIROS POR AMOR

Montagem:

Coloque em volta de uma forma uma folha de acetato. E distribua ao redor dela pedaços de morango. Coloque no meio e nas laterais o creme preto. Deixando um buraco no meio e preencha com os morangos picados. Por cima coloque o creme branco e leve pra gelar por 2 horas.

Desenforme e sirva.

Pão com Nutella!



Ingredientes:

500 grs de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar

1 pitada de sal

15 grs de fermento fresco ou 1 pacotinho (10 grs) de fermento biológico seco

90 ml de leite morno

4 colheres de manteiga

1 ovo

1 gema para pincelar

Açúcar de confeiteiro para decorar

Nutella a gosto

Modo de Fazer:

Em uma tigela, junte a farinha, o fermento, o açúcar e a pitada de sal.

Faça um buraco no meio e adicione a manteiga derretida no microondas por 30 segundos, o ovo, e o leite morno. Bata essa massa até ter uma mistura homogênea.

Em seguida sove (amasse com as mãos) por cerca de 5 minutos até ter uma massa bem lisa e elástica.

Coloque a massa na tigela novamente e deixe-a descansar por cerca de 1 hora ou até a massa dobrar de tamanho. Abra a massa coloque nutella no meio e trance da forma que preferir.

CASEIROS POR AMOR
Oficina do Sabor
Caay Magro Marques

Donuts



Ingredientes:

3 Xícaras de farinha de trigo

1 Xícara de leite

1 Ovo

4 colheres (Sopa) de açúcar

3 colheres (Sopa) de margarina

1 Pacotinho de fermento biologico (10g)

Preparo:

Coloque o leite junto com a margarina e leve ao fogo até derreter a margarina.

Coloco em uma Vasilha a farinha, fermento, açúcar e o ovo, por cima jogue o leite morno com a manteiga derretida.

Vá sovando por mais o menos 5 minutos, a mesa deve soltar completamente da sua mão.

Cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de volume.

Jogue um pouco de farinha sobre a mesa para a mesa não grudar e vá abrindo ela, deixa na espessura de um dedo.

Com um copo va cortando círculos. Com um copo menor (copo de dose de pinga) ou uma tampinha de garrafa faça um segundo círculo dentro de cada círculo que foi feito com o copo. Assim vc ja tera o formato do donuts.

Deixa descansar por 20 minutos e leve pra fritar em óleo bem quente. Depois de frio coloque coberturas e confeitos.

Cobertura simples. Fondant de açúcar.

Misture açúcar de confeiteiro com água até virar uma pastinha. Se quiser coloque corante cubra os donuts.

Sugestão para coberta.

Nutella, doce de leite, chocolate, brigadeiro etc...

CASEIROS POR AMOR
Cacy Magro Marques

Bolo Bomba

Esse bolo é um dos meus bolos caseiros favoritos.

Pra quem ainda não conhece o bolo bomba é uma bolo que já sai do forno com esse creme lindo! É perfeito pra se vender em dias quentes.



1° Passo é fazer o creme.

1 Leite condensado

2 Xícaras de leite

3 colheres de maisena

essência de baunilha opcional.

Dilua a maisena no leite e leva tudo pro fogo até engrossar. Reserva.

Agora vamos pra massa!

3 ovos

1 Xícara de leite

1/2 Xícara de óleo

2 Xícaras de farinha de trigo

1 Xícara de chocolate em pó

1 Xícara de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar uma massa lisa e bonita.

Montagem:

Unte a forma e coloque nela metade da massa. Coloque todo o creme morno ou frio e cubra com o resto da massa.

leve pra assar em forno médio por 50 minutos.

Atenção: Dependendo do forno talvez tenha que ficar um pouco mais. O ponto é quando faca sai limpinha sem massa de chocolate porém úmida já que tem o creme.

Oficina do
CASEIROS POR AMOR
Ana Maria Marques

Bolo de Abobora com Coco



Massa:

3 Ovos

1 Xícara de leite

1/2 Xícara de óleo

2 Xícaras de abobora picadas e descascadas CRUAS.

1 1/2 Xícara de açúcar

3 Xícaras de farinha de trigo

100g de coco ralado

1 Colher bem cheia de fermento em pó.

Obs: Abobora é a Cabotia conhecida tambem como Japonesa. Fiz com outras e não gostei. Essa deixo o bolo incrível, fofo e muito saboroso. A medida em peso é de 300g para a receita.

Preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, leite, óleo e os pedaços de abobora. Bata até obter um creme. Transfira para um bacia (pode ser a da batedeira) acrescente a farinha e o açúcar, bata até criar uma massa lisa e homogênea. Por último acrescente o fermento e leve pra assar em forno pré aquecido e forma untada!

Forma de 26cm.

Cobertura:

1 Lata de leite condensado (390ml)

1 Vidro de leite de coco

1 Xícara de leite

1 Colher (sopa) de maisena

Preparo:

Dissolva a maisena no leite. Misture todos os ingredientes leve ao fogo até engrossar.

Distribua sobre o bolo e polvilhe coco.

Oficina do Sabor
CASEIROS POR AMOR

Mousse de Leite Ninho



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

2 caixas de creme de leite

1 xícaras de leite em pó

1\2 (meio) pacote de gelatina incolor (12g)

Preparo:

No liquidificador bata o leite condensado, creme de leite e o leite em pó por 2 minutos.

Dissolva a gelatina em 6 colheres de sopa de água e leve pro micro ondas por 15 segundos, coloque no liquidificador e bata por mais 2 minutos e leve pra gelar.

Oficina do

Mousse de Chocolate

Ingredientes:

1 Leite condesado

2 Cremes de leite de caixinha

1/2 Xícara de chocolate em pó 50% cacau

2 pacotinhos de gelatina sem sabor

Preparo:

Dissolva a gelatina em meia xícara de água morna. Bata todo os ingredientes no liquidificador junto com a gelatina dissolvida e leve pra gelar por 1 hora.



Bolo de Fubá c/ Goiabada



Massa:
3 Ovos
1 xícara de leite
1/2 Xícara de óleo
1 1/2 xícara de fuba
1 xícara de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
1 Colher (sopa) de fermento em pó.

Preparo:
Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque metade da massa na forma e jogue cubinhos de goiabada picada, complete com a outra metade e coloque mais cubinhos de goiabada picada. Leve pra assar em forno pré aquecido em temperatura media.

Obs: Corte as goiabadas em pedaços pequenos para que não afundar.

Suspiro de Leite Ninho

Obs: Finalizei com cobertura de nutella e farofa de crocantes.

Ingredientes:

1 Xícara de claras

2 Xícaras de açúcar

1 Xícara de leite ninho

1 colher de essência de baunilha



Preparo:

Misture bem as claras, açúcar e o leite ninho e leve ao banho maria por 1 minuto, leve a mistura para a batedeira, acrescente a colher de baunilha e bata por 15 minutos (Deve ficar firme) coloque em uma manga de Confeitar ou vá pingando o Suspiro com a ajuda de uma colher. Leve pra assar em forno baixo por mais o menos 45 minutos até os suspiros estarem firmes.

Oficina do Sabor
CASEIROS POR AMOR

Cacy Magro Marques

Mousse de Leite Ninho com Morango

1° PREPARAR O MOUSSE DE LEITE NINHO.

1 Leite condesado

2 Cremes de leite

1/2 xícara de leite morno

1 pacotinho de gelatina incolor

1 xícara 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.

Oficina do Sabor

DECORAÇÃO:

1 caixa de morangos lavadas e picadas

3 colheres de açúcar

Leve ao fogo até virar uma geléia.

Por cima polvilhe leite ninho.

Brigadeiro em Ponto de Bico

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó de boa qualidade

1 colher (sopa) de manteiga

1 pitada de sal

1 gema peneirada

100g de chocolate meio amargo picado (pode ser chocolate nobre ou fracionado)

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso. Mexa até dar ponto de brigadeiro.

Coloque em um prato e deixe esfriar em temperatura ambiente. Após esfriar completamente, coloque em uma manga de confeitar com bico e utilize conforme sua vontade.



IROS POR AMOR
Marques

Bolo Brownie de Chocolate Meio Amargo e Nozes

Ingredientes:

1 xícara de manteiga sem sal

1 xícara de chocolate meio amargo picado

1/2 xícara de cacau em pó

1 xícara de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 xícaras de açúcar

4 Ovos

50 gramas de noz picada (opcional)



CASEIROS POR AMOR

Modo de preparo:

Em banho-maria, derreta a manteiga e o chocolate e misture até ficar homogêneo. Junte as nozes, se você for usá-las, e misture. Em uma tigela, misture o cacau em pó, a farinha, o fermento e o açúcar e em seguida, acrescente a mistura do chocolate derretido. Com uma batedeira, bata os ovos com a mistura anterior até formar uma consistência sedosa. Despeje a mistura do brownie na assadeira e coloque no forno por aproximadamente 25 minutos. Não deixe no forno por muito tempo pois o brownie deve ficar com uma textura um pouco molhada por dentro. Retire do forno e espere esfriar.

Caay Magro Marques

Bolo de Cereja com Nutella



Massa:

3 ovos

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

Cerejas picadas. Mais ou menos umas 8.

Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador coloque na forma e jogue as cerejas por cima leve pra assar em forno pré aquecido em temperatura media.

Oficina do Sabor

Mousse de cereja:

Bate no liqüidificador

A calda da cereja em calda

2 creme de leite

1 leite condensador

1 pacote de gelatina incolor dissolvida. Pique mais 6 cerejas no meio do mousse.

CASEIROS POR AMOR

Depois do bolo frio, cave o meio dele até ficar um buraco que caiba o mousse. Jogue o mousse e faça uma decoração com a nutella e cerejas! Eu fiz flores e coloquei a cereja em cima.

Cacy Magro Marques

Bolo de Morango Natural



Massa:

3 Ovos

2 Xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

7 morangos maduros e lindos

1 colher de fermento

Preparo:

1° Bater no liquidificador ovos, leite, morangos, óleo.

2° Colar em uma bacia a farinha de trigo, o açúcar e o fermento.

3° Jogar o líquido batido dentro de bacia, mecher e colocar em uma forma untada (pode picar uma morangos e por cima da massa ainda crua) Leva pra assar até ficar lindo.

Oficina do Sabor

Cobertura:

1 Leite condesado

1 Creme de leite

1/2 xícara de leite

2 colheres de maisena

1 colher de baunilha

CASEIROS POR AMOR

Preparo:

Dissolve a maisena no copo de leite e leva tudo pro fogo até engrossar. Assim que engrossa deixa esfriar, vai ficar durinho acrescenta meio creme de leite meche e coloca sobre o bolo.

Lady Magno Marques

Coxinha de Churros



Ingredientes:

1 xícara de leite

1 xícara de água

2 colher de sopa de açúcar

Duas pitadas de sal

3 colheres de sopa de manteiga

2 xícara de farinha de trigo

Modo de Preparo:

Em uma panela, misture o leite, a água, o açúcar, o sal e a manteiga. Leve para ferver em fogo médio.

Quando a mistura ferver, despeje a farinha de uma só vez e mexa sem parar até que a bola de massa se forme.

Utilize uma espátula para mexer a massa por aproximadamente 3 a 4 minutos para que ela cozinhe por completo.

DICA: Aperte a massa com a espátula para que o cozimento seja uniforme.

Quando a massa desgrudar da panela, desligue o fogo e espere até que massa fique morna.

Abra rodelas de massa com a mão, recheie com um pouco de doce de leite e feche formando a coxinha.

DICA 2: Não adicione muito recheio, caso contrário a coxinha vai vazar enquanto frita.

Frite em óleo bem quente e depois passem na mistura de açúcar e canela logo em seguida.

Oficina do Sabor
CASEIROS POR AMOR
Cay Magro Marques

Bolo de Abacaxi Caramelizado

O bolo tem certos segredos que fazem com o que tudo mude.

Preste bem atenção nas informações e tera o bolo do jeitinho que deseja.

Na hora de deformar você tem duas opções:

■ 1° Desenformar assim que o bolo sair do forno. Dessa forma o bolo ainda quente vai absorver toda a calda de açúcar deixando o sabor espetacular. (Eu sempre faço assim)

Basta passar a faca na lateral e virar em um prato!

■ 2° Desenformar com o bolo já frio.

A camada de caramelo vai ficar apenas na parte de cima e não vai penetrar no bolo.

Para desenformar esquente o fundo da forma no fogão pra dar uma amolecida na calda e vire no prato.

Esse segundo modelo fica lindo.

Para preparar:

■ Não vai ao forno em banho maria.

■ Não deixe jamais o caramelo ficar escuro. Deixe um amarelo bem clarinho assim não fica amargo e nem queima no forno.

Ingredientes:

3 Ovos

3 Xícaras de farinha de trigo

1/2 Xícara de óleo

1 e ½ Xícara de açúcar

1 Xícara de leite ou de suco de acabaxi

1 colher (de chá) de essência de baunilha

Oficina do Sabor
CASEIROS POR AMOR
Cay Magno Marques

Bolo de Abacaxi Caramelizado (cont.)

1 colher (de sopa) de fermento em pó

Calda:
2 xícaras de açúcar
(NÃO VAI ÁGUA)

Modo de Preparo:
Despeje na forma em que você deseja fazer o bolo o açúcar, coloque sobre o fogo medio e vá mexendo até formar um caramelo, arrume as fatias de abacaxi por cima.

No liquidificador coloque o leite, o óleo, os ovos e o açúcar e bata. Despeje em uma tigela e vá agregando a farinha de trigo aos poucos. Misture até obter uma massa lisa, não precisa bater. Acrescente a baunilha e misture. Junte o fermento e delicadamente incorpore à massa. Despeje a massa na forma sobre os abacaxi e leve ao forno médio por mais ou menos 45 minutos. Espete um palito, se ele sair limpo, o bolo está bom. Se o palito sair sujo, deixe assar um pouco mais.



Bolo Salgado

Ingredientes:

3 ovos inteiros
1/2 xícara de chá de azeite
2 colheres (sopa) de queijo ralado
1 colher (chá) de sal
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento
1 1/2 xícara de leite
Azeitonas sem caroço
1/2 lata de milho
200g de bacon picado
100g de queijo mussarela
Calabresa a gosto.
1 pitada de orégano



Preparo:

Bata todos ingredientes no liquidificador exceto o bacon, milho, azeitonas e calabresa.

Apostos a massa batida misture delicadamente o restante dos ingredientes. Coloque em forma untada e leve para assar em forno pré aquecido a 180°.

Oficina do Sabor

Manjar de Coco com Calda de Frutas Vermelhas



Ingredientes pro manjar:

1 Leite condesado

3 xícaras de leite

1 Vidro de leite de coco

3 colheres (sopa) de amido de milho (maizena)

100g de coco ralado

Modo de preparo:

Dissolva a maisena com um pouco do leite.

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo medio mexendo até ficar um creme grosso.

Coloque em uma forma ou taça e leve pra geladeira por 2 horas.

Ingredientes calda:

100g de morangos picados

100g de framboesas

100g de amoras.

1 Xícara de açúcar

1/2 Xícara de água

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo medio mexendo até engrossar e criar a consistência de geleia (40 minutos aproximadamente)

Deixe esfriar e coloque sobre o manjar.

CASEIROS POR AMOR
Cacy Magro Marques

Bolo de Milho Cremoso

Ingredentes:

1 Lata de milho sem a água.
4 Ovos
1 1/2 xícaras de açúcar
2 xícaras de leite
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de coco ralado
1 colher de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve pra assar por 50 minutos em forno médio.



Receita de Pão de Queijo

Ingredientes:

2 xícaras de chá de leite

1/2 xícara de chá de óleo.

3 xícaras de chá bem cheias de polvilho doce.

100 grs de queijo parmesão

1 colher de chá de sal

2 ovos

Modo de fazer:

Leve o leite e o óleo ao fogo até levantar fervura. Despeje ainda fervente sobre o polvilho. Mexa amassando com uma colher de pau até que seja possível amassar com as mãos. Amasse com as mãos até ficar morno. Acrescente o queijo e o sal. Acrescente um ovo e sove bem a massa até que todos os ingredientes estejam misturado. Adicione o outro ovo e continue sovando a massa por 3 minutos aproximadamente até que fique homogênea. Divida a massa em pequenas porções, modele os pães e asse em, forno médio por 40 minutos aproximadamente. Não é necessário untar a forma



POR AMOR

Brigadeiro Gourmet

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

100ml de creme de leite

4 colheres de chocolate em pó

200g de chocolate ao leite

Preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Deixe esfriar por 4 horas. Enrole e passe no granulado.

Importante o brigadeiro para ser goumert deve ter todos os ingredientes de alta qualidade



Mini Quindim

Ingredientes:

1 xícara de açúcar
1 xícara de coco ralado
1 colher (sopa) de margarina amolecida
1 colher de chá de essência de baunilha
7 gemas

Preparo:

Peneire as gemas.
Misture o açúcar, o coco, a margarina e a essência de baunilha.
Misture bem.
Divida a massa em forminhas untadas.
Deixe descansar por 1 hora.
Leve para assar em banho maria a 170° por 1 hora.
Desenforme frio.



CASEIROS POR AMOR
Cacy Magro Marques

Bolo de chocolate

Ingredientes:

3 Ovos

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de farinha

1 Xícara de açúcar

1 Xícara de chocolate em pó

1 Colher de sopa de fermento em pó.

Bata tudo no liquidificador ou batedeira e leve pra assar por 45 minutos em forno médio (180°).

Forma redonda de 26cm.



Bolo de Nozes Gelado



Ingredientes massa:
3 ovos
1 xícara de leite
1/2 xícara de óleo
3 xícaras de farinha
1 xícara de açúcar
1 colher de sopa de essência de baunilha
1 colher de sopa de fermento em pó.

Preparo da massa:
Bata tudo no liquidificador
ou batedeira e leve pra assar por
45 minutos em forno médio (180°)

Ingredientes recheio:
1 xícara de leite
1 colher de maisena
150g de nozes picadas
400g de doce de leite

Oficina do Sabor

Preparo do recheio:
Dissolva a maisena no leite. Coloque em uma panela o doce de leite, as nozes e a xícara de leite com a maisena dissolvida.
Leve ao fogo até engrossar.

Montagem:
Com a massa do bolo já fria corte ao meio. Molhe com a calda de sua preferência a 1° camada colocando por cima 70% do recheio.
Cobra com a outra camada do bolo e molhe novamente.
Jogue o restante do recheio e leve pra gelar por 2 horas.
Corte e embrulhe no papel alumínio

CASEIROS POR AMOR
Cris Magro Marques

Brownie Tradicional

Ingredientes:

200gr de manteiga sem sal

2 xícaras de açúcar

230gr de chocolate ao leite de boa qualidade

1 xícara mais 2 colheres de sopa de farinha de trigo

4 colheres de sopa de cacau em pó

4 ovos em temperatura ambiente

Preparo:

Adicione os ovos, manteiga derretida e misture. Peneire o açúcar, farinha de trigo, e chocolate em pó e misture. Junte o chocolate meio amargo derretido e misture bem.

Unte uma forma tamanho pequeno/médio (21x21x3,5) com manteiga e farinha e coloque a massa.

Pré aqueça o forno e leve para assar a 180° C por mais ou menos 30 minutos ou leve para o microondas em potência alta de 5 á 8 minutos.

Dicas:

- Corte o brownie apenas depois de frio.
- Use chocolate nobre
- Pode se acrescentar gotas de chocolate ou nozes na massa do brownie
- Validade de 10 dias

Oficina do Sabor



Bolo de Maçã do Amor



Ingredientes:

2 maçãs médias

3 xícaras de farinha de trigo

1 1/2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de leite.

3 ovos

1 colher de fermento em pó

Modo de preparo

Lave bem as maçãs, descasque-as, coloque as cascas no liquidificador, junte os ovos e o açúcar, leite e óleo. Bata bem, reserve.

Em uma tigela misture a farinha com o fermento, junte a mistura do liquidificador e mexa com cuidado e depois coloque as maçãs picadas, misture bem, coloque em fôrma de buraco no meio, untada e polvilhada com farinha de trigo. Leve em forno pré-aquecido por mais ou menos 45 minuto.

Cobertura:

Ingredientes:

3 maçãs

1/2 xícara de groselha

1/2 xícara de água

1 colher de sopa de maisena

Preparo:

Corte em fatias as maçãs e distribuía pelo bolo.

Leve ao fogo o restante dos ingredientes mexendo em fogo médio até engrossar.

Despeje sobre o bolo

Oficina do Sabor
CASEIROS POR AMOR
Cacy Magro Marques

Receita de Pão

INGREDIENTES:

1 kg. de farinha de trigo

2 ovos

2 xícaras de leite morno

1/2 xícara de óleo

1 Pacote de fermento em pó biológico

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

1 gema para pincelar



PREPARO:

Bata no liquidificador todos os ingredientes exceto a farinha de trigo.

Em uma vasilha grande adicione a farinha de trigo.

Despeje a mistura do liquidificador.

Misture muito bem.

E sovando a massa ate ficar cheia de buraquinhos.

Faça os os pães.

Coloque em uma assadeira untada e polvilhada.

Pincele com a gema.

Deixe descansar ate que os pães dobre de volume (aproximadamente 35 minutos).

Leve ao forno por aproximadamente por 30 minutos.

Oficina do
CASEIROS POR AMOR
Cacy Magro Marques

Artes digitais

Agendas personalizadas

Agenda da confeiteira

Agenda datada

Agenda de pedidos

Bloco de recibos

Apostilas para cursos

Artes da Fran

agendas personalizadas

francisca.santos.96155669

Artes-da-Fran-332897663517062

21 99777-7645

ARTES DIGITAIS

Logotipo, capa para facebook, cartão fidelidade, etiquetas, tags...





















Envio também a sua identidade visual impressa.
Cartão de visita, fidelidade, etiquetas, panfletos, cardápios...
Entre em contato e peça um orçamento.

21 99777-7645

francisca.santos.96155669
Artes-da-Fran-332897663517062

FOLDER/FLYER/CARDÁPIO







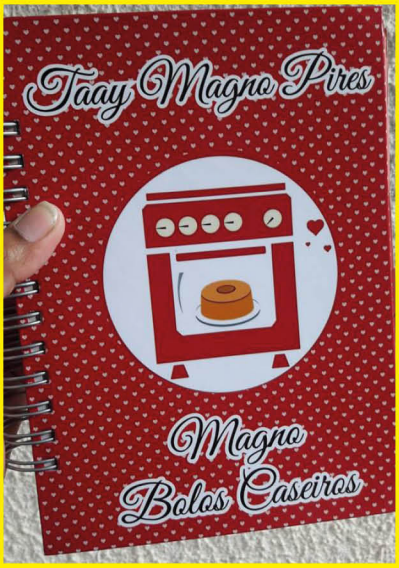


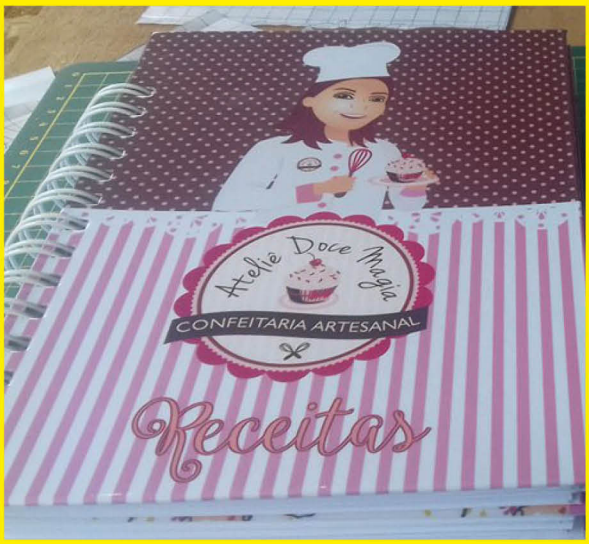
Flyers para divulgação em redes sociais, tabela de preços de bolos, cardápios impressos, arte para divulgação de cursos, cardápios de páscoa.

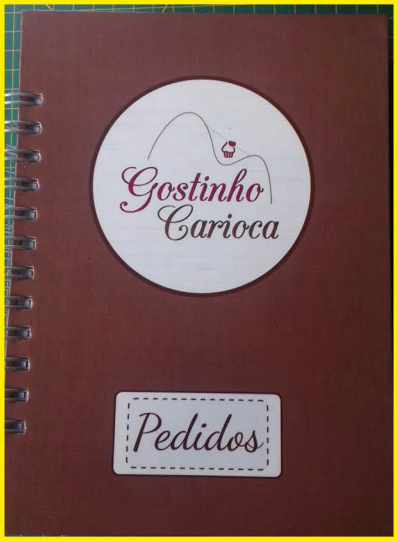
21 99777-7645

francisca.santos.96155669
Artes-da-Fran-332897663517062

AGENDAS PERSONALIZADAS

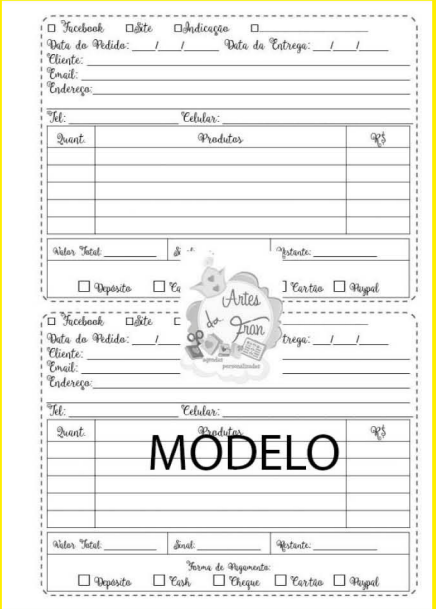












Agenda da confeiteira, agenda de pedidos, bloco de recibos, agenda datada, caderno de assinaturas, apostilas para cursos tudo personalizado no modelo que precisar.