E-book RECEITAS

Curso Básico de

CONFEITARIA Saudável

com Renata Bacha



A Confeitaria tem mudado a cada dia.

Todos anos o número de pessoas com restrições alimentares ou com novos hábitos saudáveis cresce mais.

Mas a dificuldade de encontrar um Doce Saudável - gostoso de verdade - é enorme.

Você já parou para pensar que VOCÊ pode ser a pessoa ideal para levar saúde, bem-estar e felicidade para quem achou que nunca mais comeria os doces que tanto ama?

Se prepara, você está prestes a descobrir o meu *Método Simples e Eficaz* para acertar nos bolos e Doces Saudáveis - low carb, sem açúcar, glúten e lactose e poder *aumentar a sua renda* comercializando essas maravilhas – realmente deliciosas mesmo que você não saiba nada (ainda) e comece da sua casa!

Curso Básico de
CONFEITARIA
Saudável



Sobre a sua professora:

Olá, sou a Renata Bacha,

E quero te contar brevemente como cheguei até aqui e me tornei a pessoa ideal para te dar as mãos nessa jornada.

Desde criança sempre amei cozinhar: vivia na cozinha inventando um novo prato ou um docinho. E diferente do que você possa imaginar, não fiz faculdade de Gastronomia ou Confeitaria. Me formei em Publicidade, mas com o passar dos anos e algumas decepções, percebi que estava infeliz.

Após minha última demissão, há 8 anos, fui passar uns dias na casa dos meus pais e me frustrei ao ver meu pai triste na hora da sobremesa, ele tinha diabetes. E por mais que minha mãe tentasse fazer bolos e doces, sempre faltava "aquela coisa a mais", era um tanto quanto sem graça, sabe?!

Decidi dar um basta na situação: comecei a estudar, testar e investir todo meu tempo e minhas economias e, com uma pitada de dom e uma boa dose de inspiração, passei a criar os melhores Doces Saudáveis sem abrir mão da textura, da aparência e principalmente do sabor!

Hoje, sou muita grata por oferecer todo meu conhecimento e receitas, que venho desenvolvendo nesses 8 anos, nos meus Cursos Online de Confeitaria



Saudável. Se tornou não apenas o negócio da minha vida, mas de outras milhares de mulheres que iniciaram um novo negócio ou ampliarem a linha de suas marcas através dos Doces Saudáveis Irresistíveis... São centenas de alunas no Brasil e em mais de 10 países.

Acompanhe todo esse curso básico e o seu sucesso estará garantido!

@Renata.Bacha

Bolo de Chocolate funcional



2 ovos
100 ml leite (qualquer tipo)
15g manteiga / óleo de coco
60g adoçantes
60g farinha de amêndoas
40g farinha aveia
10g cacau
1 col chá fermento

Substituições:

- É possível substituir o óleo de coco pela manteiga sem sal ou ghee, deixará a massa bem aveludada.
- Se for usar apenas a farinha de aveia, use 100g de farinha de aveia, aumente o leite para 110ml e o óleo/manteiga para 20g
- Eu utilizei metade xilitol e metade eritritol. Você pode escolher outro mix, apenas um ou a sua forma de adoçar preferida.

Tamanho

- Essa receita rende 350g, para formas pequenas de 10cm de diâmetro.
- Para formas de 35cm x 25cm com rendimento de 2L, ,multiplicar todos os ingredientes por 3.

GANACHE



Para o RECHEIO:

50g de chocolate 70% cacau
60g de líquido

Para COBERTURA

75g de chocolate 70%
120g de líquido

Para CALDA

75g de chocolate 70%
150g de líquido

Substituições:

- Quanto mais gordura o seu líquido tiver, mais brilhante ficará seu ganache
- Pode usar: creme de leite fresco, creme de leite de caixinha, bebidas vegetais, leite de coco, misturar um pouco de bebida alcóolica e usar a criatividade!

IMPORTANTE:

Para a calda ficar mais brilhante e aveluadada, o seu creme de leite não pode estar frio. Se necessário, esquente um pouco no microondas ou leve ao banho-maria!

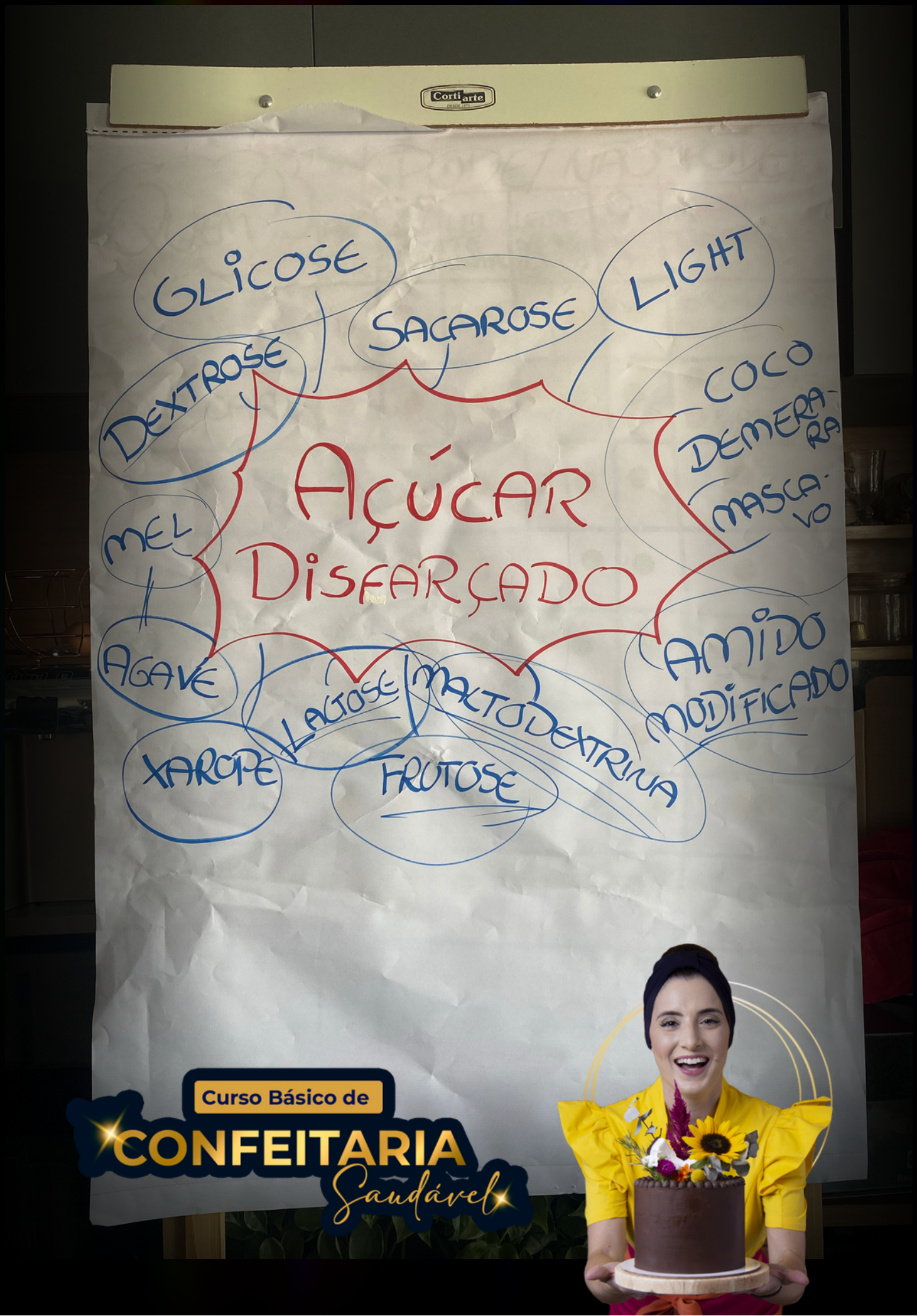
Para cada camada: 90 a 110g de recheio

PODE / NÃO PODE

QUEM?	AÇÚCAR	GLÚTEN	LEITE NORMAL	LEITE S/LACT. (L)	LEITE S/LACT. (V)	OVO	FARINHAS
DIABÉTICO	🔴	🔴🟡	🟡	🟡	🟡	🟢	BRANCA 🟡 OLEAG 🟡
LOW CARB	🔴	🔴	🟡	🟡	🟢	🟢	🟢 OLEAG. 🔴 BRANCA TRIGO/ARROZ
INT. LACTOSE	🟢🟡	🟢🟡	🔴	🟢	🟢	🟢	🟢
A.P.L.V	🟢🟡	🟢🟡	🔴	🔴	🟢	🟢	🟢
CELÍACO	🟢🟡	🔴	🟢	🟢	🟢	🟢	🟡 GLÚTEN
VEGANO	🟢🟡	🟢🟡	🔴	🔴	🟢	🔴	🟢
FUNCIONAL	🟢🟡	🔴	🟢	🟢	🟢	🟢	🟡🟢
CRIANÇA	🟡	🟢🟡	🟢	🟢	🟢	🟢	🟢

Curso Básico de
CONFEITARIA
Saudável




GLICOSE
SACAROSE
LIGHT
DEXTROSE
COCO
DEMERARA
MASCAVO
AÇÚCAR
DISFARÇADO
MEL
AGAVE
AMIDO
MODIFICADO
LACTOSE
MALTODEXTRINA
XAROPE
FRUTOSE
Curso Básico de
CONFEITARIA
Saudável



DESEJA DAR O PRÓXIMO PASSO E FINALMENTE SER BEM REMUNERADA NA PROFISSÃO DA NOVA ERA?

#VOCÊmereceREALIZAR

FORMAÇÃO

CONFEITARIA SAUDÁVEL

MÉTODO RENATA BACHA

- **Do ZERO ao Avançado**
- **Das Receitas simples aos Bolos Festivos**
- **Aulas teóricas, práticas e Mão-na-Massa**
- **Marketing & Vendas**
- **Grupo Exclusivo de Alunas**
- **Suporte feito pela Renata**
- **e MUITO MAIS**

CLIQUE AQUI e leia todos os detalhes para a sua Inscrição