ABRIL - 2023

Receitas Live



Índice

3 ..... Ovo Reacheado de Maracujá Receita: Luh Matos

4 ..... Bolo Decorado com Transfer Receita: Luh Matos

5 ..... Bolo Carinha de Coelho Receita: Michael Levine

6 ..... Ovo no Pote Receita: Sandra Ozeas

7 ..... Ovo Macarons Receita: Marina Daibert

8 ..... Cenouras Surpresa de Morango Receita: Mazinho

9 ..... Ninho de Massa Folhada Receita: Solange Piagge

10 ..... Brigadeiro Dia das Mães Receita: Joerlan Vieira

11 ..... Bolo Presente Receita: Tatiana da Silva

12 ..... Naked Cake Red Velvet Receita: Carla Almeida

13 ..... Bolo Gelado de Leite em Pó com Morango Receita: Carla Almeida

14 ..... Cone Sensação de Morango Receita: Ana Formiga

15 ..... Bolo de Limão Receita: Aralice Bezerra

16 ..... Brownie de Coração Receita: Allan Lopes

17 ..... Bombom Tropical Dia das Mães Receita: Rafael Siqueira

18 ..... Cuca de Banana com Chocolate Receita: Kátia D'Angela

19 ..... Mediant Dia das Mães Receita: Kátia D'Angela

20 ..... Bolo Rosas de Chantilly Receita: Flavio Duarte

21 ..... Mini Bolo Creme Brullée Receita: Flavio Duarte

22 ..... Cupcake Florido Receita: Ana Lucia

23 ..... Brigadeiro Vidrado Dia das Mães Receita: Mazinho

24 ..... Coração Lapidado Receita: Mazinho

25 ..... Coração Fondue Dia das Mães Receita: Solange Piagge

26 ..... Bombom de Avelã Receita: Solange Piagge

27 ..... Pavê de Copinho com Ovomaltine Receita: Douglas Santos

28 ..... Brigadeiro Branco com Recheio de Frutas Vermelhas Receita: Douglas Santos

29 ..... Brigadeiro Casadinho Red Velvet Receita: Sandra Ozeas

30 ..... Nhá Benta de Maracujá Receita: Ana Formiga

loja SantoAntonio

Ovo Recheado de Maracujá com Transfer

Receita: Luh Matos



INGREDIENTES:

Casca

Q.B. Chocolate ou cobertura fracionada

Geleia

Polpa de 1 maracujá

30g de açúcar refinado

Recheio

395g de leite condensado

50ml de creme de leite

15g de pó para sobremesa sabor maracujá

MODO DE PREPARO:

Casca

- Derreta o chocolate ou a cobertura fracionada e molde em uma forma de acetato para ovo de Páscoa.

Geleia

- Junte os ingredientes e leve ao micro-ondas por 2 minutos, misture bem. Se necessário, aqueça por mais 1 minuto.

Recheio

- Junte os ingredientes e mexa bem, até ficar cremoso.

Montagem e Finalização

- Recheie a casca intercalando camadas de geleia e recheio.
- Feche com chocolate ou cobertura fracionada derretida e coloque o transfer por cima para decorar.
- Leve para secar na geladeira, retire a película e sirva.

Rendimento: 1 unidade.

Validade: 3 dias sob refrigeração.

confira essa live aqui:

Bolo Decorado com Transfer

Receita: Luh Matos



INGREDIENTES:

Massa

190g de farinha de trigo
15g de fermento em pó
190g de açúcar refinado
140g de chocolate em pó 50%
310ml de leite
160g de margarina sem sal
2 ovos

Recheio

200g de chocolate branco
100ml de creme de leite
40g de leite em pó
150ml de chantilly batido bem firme

MODO DE PREPARO:

Massa

- Derreta o chocolate, adicione o creme de leite e o leite em pó e misture até ficar um creme homogêneo.
- Por último acrescente o chantilly e misture tudo, delicadamente.

Recheio

- Junte todos os ingredientes secos em um bowl e misture bem.
- Aqueça o leite e a margarina, junte aos secos e misture até ficar homogêneo.
- Adicione por último os ovos e mexa novamente.
- Leve para assar a 180°C por cerca de 30 minutos.

Rendimento: 1 unidade.
Validade: 3 dias sob refrigeração.

Confira essa live aqui:

Bolo Carinha de Coelho

Receita: Michael Levine



INGREDIENTES:

Massa

190g de farinha de trigo
15g de fermento em pó
190g de açúcar refinado
140g de chocolate em pó 50%
310ml de leite
160g de margarina sem sal
2 ovos

Recheio

200g de chocolate branco
100ml de creme de leite
40g de leite em pó
150ml de chantilly batido bem firme

MODO DE PREPARO:

Massa

- Peneire a farinha com fermento. Reserve.
- No liquidificador, bata os ovos com açúcar, óleo e cenoura por 3 minutos.
- Misture com os ingredientes secos e despeje em forma untada.
- Asse a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Recheio

- Misture os ingredientes e mexa bem.

Ganache

- Derreta o chocolate e misture o creme de leite.
- Reserve por 12 horas até atingir o ponto de bico.

Rendimento: 1 forma.

Validade: Sem recheio - 7 dias em temperatura ambiente ou 90 dias congelado.
Com recheio - 3 dias em temperatura ambiente ou 60 dias congelado.

confira essa live aqui:

Genuine

Ovo no Pote

Receita: Sandra Ozeas



INGREDIENTES:

Creme 1

200g de chocolate ao leite

100ml de creme de leite

Creme 2

200g de chocolate branco

100ml de creme de leite

100ml de leite de coco

100g de coco em flocos

Montagem e Finalização

Q.B. Mini ovos de 30g

400g de chocolate branco

MODO DE PREPARO:

Creme 1

- Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos e acrescente o creme de leite. Reserve.

Creme 2

- Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos, acrescente o creme de leite, o leite de coco e o coco em flocos, misture bem e reserve.

Montagem e Finalização

- Intercale camadas dos cremes com chocolate picado.
- Decore com mini ovos de 30g.

Rendimento: 6 potes de 240g.

Validade: 10 dias em geladeira.

confira essa live aqui:

Ovo Macarons

Receita: Marina Daibert



INGREDIENTES:

Casca

350g de chocolate temperado

Recheio

250g de chocolate branco

55g de creme de leite

Q.B. Geleia de frutas vermelhas

Macarons

150g de farinha de amêndoas

150g de açúcar de confeiteiro

150g de açúcar refinado

114g de clara de ovos

40g de água

MODO DE PREPARO:

Casca

- Faça a temperagem e depois molde a casca no formato de ovo.

Recheio

- Misture o creme de leite com o chocolate branco.

Macarons

- Prepare o TPT (farinha, açúcar de confeiteiro + 57g de claras).
- Prepare uma calda com o açúcar refinado e a água em fogo médio até 118°C.
- Despeje nas claras em neve restantes (57g).
- Leve para assar por 20 minutos a 112°C.

Montagem e Finalização

- Na casca, faça camadas do recheio de chocolate branco com a geleia e depois finalize a decoração com macarons por cima.

Rendimento: 1 ovo de 350g.
Validade: 5 dias refrigerado.

confira essa live aqui:

Cenouras Surpresa de Morango

Receita: Mazinho



INGREDIENTES:

Brigadeiro

395g de leite condensado
200g de creme de leite
15g de manteiga

Cobertura

400g de chocolate branco
Q.B. Corante laranja

Montagem e Finalização

Q.B. Pasta americana
Q.B. Corante softgel verde musgo

MODO DE PREPARO:

Brigadeiro

- Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite e a manteiga. Misture.
- Leve ao fogo médio até atingir 95°C, deixe esfriar e reserve.

Cobertura

- Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos.
- Adicione o corante até atingir o tom desejado, mexa bem e reserve.

Montagem e Finalização

- Envolva os morangos no brigadeiro branco.
- Passe a ponta do palito no chocolate derretido e espete no morango, em seguida banhe-os no chocolate e decore formando as cenourinhas.

Rendimento: 10 cenourinhas.
Validade: 2 dias.

confira essa live aqui:

Ninho de Massa Folhada

Receita: Solange Piagge



INGREDIENTES:

Brigadeiro de Caramelo Salgado

160 g de açúcar
200g de creme de leite
20g de manteiga
5g de flor de sal
395g de leite condensado
200g de chocolate ao leite

Montagem e Finalização

1 embalagem de Massa Folhada

MODO DE PREPARO:

Brigadeiro de Caramelo Salgado

- Aqueça o creme de leite com a manteiga e a flor de sal e reserve.
- Derreta o açúcar em uma panela alta, até ficar com a cor de caramelo, totalmente dissolvido.
- Adicione o creme de leite aquecido com a manteiga e a flor de sal ao caramelo e mexa sem parar até incorporar por completo.
- Adicione o leite condensado e o chocolate, mexa em fogo baixo sem parar por cerca de 10 minutos, ou até chegar ao ponto do brigadeiro cremoso.

Montagem e Finalização

- Abra a massa folhada e corte ao meio.
- Em uma das metades, espalhe o brigadeiro e cubra com a outra metade.
- Com auxílio de uma faca, corte tiras de 3cm, segure nas pontas e enrole.
- Em seguida, forme um caracol com essa massa torcida e repita esse processo com as outras tiras.
- Coloque os caracóis numa assadeira untada, pincele com ovo, salpique com açúcar e leve ao refrigerador por 15 minutos.
- Após esse tempo, leve ao forno médio a 180°C pré aquecido, por cerca de 30 minutos ou até a massa ficar dourada.
- Espere esfriar, faça uma pitanga de brigadeiro na superfície e decore com ovinhos coloridos.

Rendimento: 8 ninhos.

confira essa live aqui:

Brigadeiro Dia das Mães

Receita: Joerlan Vieira



INGREDIENTES:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
10g de pasta saborizante de morango
5 a 6 gotas de corante em gel rosa
100g de açúcar ou leite em pó

MODO DE PREPARO:

- Com fogo desligado, coloque todos os ingredientes na panela e misture bem.
- Em seguida, leve ao fogo médio até chegar ao ponto de enrolar.
- Após pronto reserve em um recipiente, cubra com plástico filme e deixe descansar por pelo menos 8h.
- Em seguida, porcione e boleie os brigadeiros e passe no açúcar ou leite em pó.

confira essa live aqui:

Bolo Presente

Receita: Tatiana da Silva



INGREDIENTES:

Massa

250g de Cupcake
2 ovos
100g água
50g óleo

Creme Mestre Patissyer

100g creme mestre patissyer à frio
200g leite gelado
150g chocolate branco nobre
150g creme de leite
50g leite de condensado
30g leite em pó 50%

Montagem e Finalização

Q.B. Pasta Americana
Q.B. Corantes coloridos

MODO DE PREPARO:

Massa

- Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata em velocidade baixa ou misture a mão.

Creme Mestre Patissyer

- Bata em velocidade média o creme patissyer à frio com o leite gelado.
- Faça um ganache derretendo o chocolate branco e agregando o creme de leite.
- Misture o ganache ao creme batido anteriormente.
- Acrescente o leite condensado e o leite em pó. Bata até obter um creme homogêneo.

Montagem e Finalização

- Tinja a pasta americana e modele no bolo.

Rendimento: Serve até 10 pessoas.
Validade: 7 dias dentro da geladeira e 3 meses congelado.

confira essa live aqui:

Naked Cake Red Velvet

Receita: Carla Almeida



INGREDIENTES:

Massa Red Velvet

250g de manteiga
215g de açúcar refinado
4g de extrato de baunilha
10g de corante vermelho
4 ovos médios
320g de farinha de trigo
240ml de leite
Gotas de suco de limão
15g de chocolate em pó 50%
15g de fermento em pó químico
1 pitada de bicarbonato de sódio
1 pitada de sal
25ml de vinagre de vinho branco

Brigadeiro de Cream Cheese

600g de leite condensado
300g de creme culinário
200g de cream cheese

Montagem e Finalização

200ml de chantilly tradiocional
Q.B. Morangos frescos

MODO DE PREPARO:

Massa Red Velvet

- Coloque no leite gotas de limão, aguarde 15 minutos. Reserve.
- Na batedeira, bata bem a manteiga, o açúcar e extrato de baunilha até formar um creme claro. Adicione o corante e bata bem.
- Acrescente os ovos um a um, batendo sempre.
- Peneire a farinha, chocolate em pó, fermento e bicarbonato de sódio. Reserve.
- Agregue alternadamente os ingredientes secos com o leite, mexendo bem e delicadamente. Pode ser batido ligeiramente na batedeira.
- Por último, adicione o vinagre para sintetizar a cor da massa.
- Coloque a massa em uma forma untada e leve para assar em forno pré aquecido a 180°C e deixe assar por cerca de 25 minutos (esse tempo pode variar de acordo com o formato e tamanho de assadeira que estiver usando).

Brigadeiro de Cream Chesse

- Primeiro, adicione o leite condensado e o creme culinário em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre, até o ponto de enrolar.
- Em seguida, espere ficar morno e incorpore o cream cheese.
- Reserve e deixe descansar na geladeira por uma hora ou até ficar gelado.

Montagem e Finalização

- Separe uma parte do brigadeiro e acrescente o chantilly batido, formando uma mousse para utilizar na decoração.
- Faça camadas de massa e recheio, recheando com o auxílio de manga e bicos de confeitar.
- Finalize com a mousse e os morangos para decorar.

Rendimento: 1 bolo de aproximadamente 1,5 a 2kg.
Validade: 3 dias refrigerado.

confira essa live aqui:

Bolo Gelado de Leite em Pó com Morango

Receita: Carla Almeida



INGREDIENTES:

Massa

6 ovos
225g de açúcar
210 ml de leite
40ml de óleo
325g de farinha de trigo
20g de amido de milho
20g de fermento em pó
5g de sal

Recheio de Leite em Pó

395 de leite condensado
200g de creme culinário
50g de leite em pó

Montagem e Finalização

Q.B. Geleia de Morango
Q.B. Morangos frescos
Q.B. Leite em Pó

MODO DE PREPARO:

Massa

- Bata os ovos juntamente com o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado.
- Junte o leite e o óleo e bata rapidamente.
- Acrescente os ingredientes secos peneirados e misture com fouet incorporando lentamente.
- Despeje em uma assadeira de 35x25cm e asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos. Reserve.

Recheio de Leite em Pó

- Misture bem os ingredientes e reserve.

Montagem e Finalização

- Divida a massa ao meio para rechear.
- Coloque uma camada de recheio de leite em pó e aplique a geleia de morango.
- Cubra com a outra metade da massa e corte em quadrados.
- Passe os pedaços no leite e pó e decore com os morangos.

Rendimento: 10 pedaços dependendo do tamanho a ser cortado.
Validade: 5 dias refrigerado.

confira essa live aqui:

Cone Sensação de Morango

Receita: Ana Formiga



INGREDIENTES:

Geleia de Morango

500g de morango

250g de açúcar

Recheio

395g de leite condensado

15g de pó para preparo de sobremesa

60g de geleia de morango

Ganache ao Leite

300g de cobertura fracionada ao leite

80g de creme de leite

Montagem e Finalização

Q.B. Cones/Casquinhas para sorvete

Q.B. Cobertura fracionada ao leite

MODO DE PREPARO:

Geleia de Morango

- Leve os ingredientes pra panela e deixa cozinhar até apurar.
- Deixe esfriar totalmente antes de usar.

Recheio

- Misture o leite condensado com o pó para sobremesa até ficar uma consistência firme.
- Por último, incorpore a geleia.

Ganache ao Leite

- Derreta a cobertura fracionada e misture com o creme de leite até ficar homogêneo.

Montagem e Finalização

- Derreta a cobertura fracionada e banhe os cones por dentro e por fora.
- Depois de seco, coloque uma camada de ganache e em seguida, o recheio de morango.
- Finalize com a cobertura para selar.

Rendimento: 12 cones.

Validade: 8 dias refrigerado.

confira essa live aqui:

Bolo de Limão

Receita: Aralice Bezerra



INGREDIENTES:

Massa

150g de ovos (3 unidades)
275g de açúcar refinado
110ml de óleo
Raspas de limão
150ml de água
205g de farinha de trigo
14g de fermento em pó

Calda

50ml de suco de limão
110ml de água
45g de açúcar

MODO DE PREPARO:

Massa

- Bata os ovos por 1 minuto e acrescente os demais ingredientes lentamente, reservando os secos.
- Por último, incorpore a farinha e o fermento.
- Em uma forma suíça, leve para assar em forno a 180°C por 22 minutos.

Calda

- Misture os ingredientes até ficar uma mistura concentrada.

Rendimento: 3 formas suíças.
Validade: 3 dias.

confira essa live aqui:

Brownie de Coração

Receita: Allan Lopes



INGREDIENTES:

Massa

200g de chocolate meio amargo
100g de manteiga ou margarina
200g de açúcar cristal
120g de ovos (2 unidades)
50g de farinha de trigo
30g de cacau em pó

MODO DE PREPARO:

Massa

- Em um recipiente, junte os ovos com o açúcar e com a ajuda de um fouet misture até incorporar bem.
- Em outro recipiente, derreta o chocolate e acrescente a manteiga, misture bem para incorporar.
- Junte os dois preparos e misture bem.
- Acrescente a farinha de trigo e o cacau em pó, misture até incorporar;
- Despeje tudo em uma forma untada e leve ao forno (não precisa pré-aquecer) por aproximadamente 25 minutos, pra saber quando está no ponto é só fazer o "teste do palito".

Obs.: O palito não pode sair muito melado, nem totalmente sem melar, precisar ter um pouco de farelo de brownie nele, ou do contrário ele estará cru ou muito cozinhado.

Rendimento: 1 forma de coração.
Validade: 5 dias fora da geladeira.

confira essa live aqui:

Bombom Tropical Dia das Mães

Receita: Rafael Siqueira



INGREDIENTES:

Recheio Tropical

200g de chocolate branco
80g de creme de leite
10g de essência de banana
20g de rum (opcional)

Massa

500g de cenouras picadas
125g de óleo
3 ovos
540g de açúcar
300g farinha de trigo
10g de fermento em pó

Casquinhas

300g de cobertura fracionada branca
Q.B. Corante Rosa

MODO DE PREPARO:

Recheio Tropical

- Em um bowl coloque o chocolate picado e o creme de leite.
- Leve ao micro-ondas para derreter de 30 em 30 segundos.
- Após derreter completamente adicione a essência de banana, mexa bem e reserve para aplicação.

Massa

- No liquidificador coloque a cenoura picada os ovos e o óleo e bata até triturar uma boa parte. Acrescente o açúcar e deixe bater bem.
- Em bowl adicione a farinha de trigo e o fermento e despeje a mistura que está no liquidificador, incorpore bem.
- Despeje a massa em forma untada com margarina e farinha ou use forminhas de papel forneável.
- Asse em forno pré-aquecido por aproximadamente 25 minutos.

Casquinhas

- Derreta a cobertura branca no micro-ondas de 30 em 30 segundos até ficar fluída.
- Adicione o corante, mexa bem.
- Despeje em uma forma de acetato para bombons e leve para gelar até soltar da forma.

Montagem e Finalização

- Na casquinha coloque o recheio tropical até a metade e em seguida, bolo de cenoura esfarelado.
- Sele com uma fina camada de cobertura derretida e decore.

Rendimento: 8 unidades.
Validade: 7 dias.

confira essa e outras lives aqui:

loja SantoAntonio

Cuca de Banana com Chocolate

Receita: Kátia D'Angela



INGREDIENTES:

Massa

3 ovos
260g de leite
110g de óleo de milho ou girassol
200g de açúcar refinado
260g de farinha de trigo sem fermento
12g de fermento

Farofa

60g de farinha de trigo
75g de açúcar refinado
30g de manteiga gelada sem sal
8g de canela em pó
6g de cacau em pó

MODO DE PREPARO:

Massa

- No liquidificador coloque todos os ingrediente líquidos, ovos, açúcar e bata por aproximadamente 3 minutos.
- Em um bowl coloque a farinha e misture bem com o líquido já batido, por fim adicione o fermento em pó.
- Unte a forma e espalhe a massa de modo homogêneo.

Farofa

- Em um bowl coloque todos os ingredientes e faça uma farofa.
- Em seguida coloque sobre a massa os pedaços da banana picada e as gotas de chocolate.
- Por fim, coloque a farofa e leve para assar.
- Forno pré-aquecido 180°C até por aproximadamente 35 minutos ou até que o bolo esteja completamente assado.

Rendimento: Assadeira 27x20cm.
Validade: Em média 3 dias.

confira essa live aqui:

Mendiant Dia das Mães

Receita: Kátia D'Angela



INGREDIENTES:

300g de chocolate 53% cacau

150g de frutas secas e oleaginosas

MODO DE PREPARO:

- Derreta o chocolate e faça a temperagem no método que desejar.
- Transfira o chocolate para uma manga de confeitar e sobre uma folha de papel manteiga faça pequenas gotas (círculos) de chocolate, deixando espaços entre elas.
- Distribua as frutas e os oleaginosas e leve para a geladeira para cristalizar por aproximadamente 5 minutos ou até secar totalmente.
- Finalize com pó para decoração e retire com cuidado do papel.

Rendimento: Varia de acordo com o tamanho escolhido.
Validade: 15 dias.

Confira essa live aqui:

Bolo Rosas de Chantilly

Receita: Flavio Duarte



INGREDIENTES:

Massa

5 ovos
300g de açúcar refinado
300g de farinha de trigo
300ml de leite integral
18g de fermento em pó
50g de manteiga sem sal
30g de pasta saborizante de baunilha
60g de farinha de amêndoa

Montagem e Finalização

1L de chantilly
Q.B. Corante hidrossolúvel

MODO DE PREPARO:

Massa

- Bata as claras em neve e acrescente as gemas uma a uma.
- Acrescentar o açúcar e a pasta de baunilha.
- Depois esquente o leite com a manteiga e junte a massa em velocidade baixa.
- Junte a farinha de amêndoa e a farinha de trigo e bata apenas para homogeneizar a mistura, desligue a batedeira e acrescente o fermento manualmente.
- Transfira a massa para duas formas redondas com fundo falso e asse em forno pré-aquecido por aproximadamente 35 minutos.

Montagem e Finalização

- Bata o chantilly e tinja com o corante hidrossolúvel na cor de sua preferência.
- Decore o bolo com o auxílio de manga e bico de confeitar.

confira essa live aqui:

Mini Bolo Creme Brûlée

Receita: Flavio Duarte



INGREDIENTES:

Massa

5 ovos
300g de açúcar refinado
300g de farinha de trigo
300ml de leite integral
18g de fermento em pó
50g de manteiga sem sal
30g de pasta saborizante de baunilha
60g de farinha de amêndoa

Recheio - Creme de Confeiteiro

500ml de leite
150g de açúcar
25g de manteiga
30g de amido de milho
75g de gema de ovo (5 gemas aproximadamente)
50g de pasta de baunilha

Montagem e Finalização

1L de chantilly
Q.B. Corante hidrossolúvel

MODO DE PREPARO:

Massa

- Bata as claras em neve e acrescente as gemas uma a uma.
- Acrescentar o açúcar e a pasta de baunilha.
- Depois esquente o leite com a manteiga e junte a massa em velocidade baixa.
- Junte a farinha de amêndoa e a farinha de trigo e bata apenas para homogeneizar a mistura, desligue a batedeira e acrescente o fermento manualmente.
- Transfira a massa para duas formas redondas com fundo falso e asse em forno pré-aquecido por aproximadamente 35 minutos.

Recheio - Creme de Confeiteiro

- Leve os ingredientes ao fogo e mexa até chegar em um ponto cremoso.
- Recheie o bolo e maçarique para deixar o aspecto brulée.

Montagem e Finalização

- Bata o chantilly e tinja com o corante hidrossolúvel na cor de sua preferência.
- Decore o bolo com o auxílio de manga e bico de confeitar.

confira essa live aqui:

Cupcake Florido

Receita: Ana Lucia



INGREDIENTES:

Massa

200g de açúcar
120g de manteiga
3 ovos
Raspa de limão
210g de farinha de trigo
8g de fermento em pó

Recheio Trufado Limão

200g de chocolate branco
100g de creme de leite
Q.B. Aroma de limão

Flores

500g de glacê real
70g de água
Q.B. Corante hidrossolúvel

MODO DE PREPARO:

Massa

- Bata o açúcar com a manteiga junte os ovos a farinha.
- Por último, coloque o fermento e as raspas de limão.
- Asse em forno médio por aproximadamente 15 minutos.

Recheio Trufado Limão

- Derreta o chocolate junte o restante misture tudo e recheie os cupcakes.

Flores

- Siga as instruções de preparo na embalagem do glacê real.
- Tinja o glacê com o corante hidrossolúvel na cor de sua preferência e decore os cupcakes.

Rendimento: 18 cupcakes grandes.
Validade: 3 dias na geladeira. 1 dia sem refrigeração.

confira essa live aqui:

Brigadeiro Vidrado Dia das Mães

Receita: Mazinho



INGREDIENTES:

Brigadeiro

395g de leite condensado
200ml de creme de leite
15g de manteiga
Q.B. Corante soft gel rosa

Caramelo

400g de açúcar
90ml de vinagre de maçã
60ml de água

MODO DE PREPARO:

Brigadeiro

- Em uma panela, leve os ingredientes ao fogo médio até atingir 95°C. Deixe esfriar e reserve.

Caramelo

- Leve todos ingredientes ao fogo baixo e deixe ferver até formar um caramelo cor de mel claro ou até atingir 150°C. Desligue o fogo e banhe os brigadeiros.

Rendimento: 35 unidades.
Validade: 4 dias.

confira essa live aqui:

Coração Lapidado

Receita: Mazinho



INGREDIENTES:

Casquinha

300g de cobertura fracionada branca

Recheio

280g de chocolate branco

20g de manteiga

90g de creme de leite

10g de pasta saborizante frutas do bosque

15ml de água de rosas

Montagem e Finalização

Q.B. Pó para decoração dourado

Q.B. Confeitos ou granulados

MODO DE PREPARO:

Casquinha

- Derreta a cobertura fracionada branca conforme instruções da embalagem e coloque em uma forma de acetado para coração lapidado de 200g.
- Leve à geladeira para cristalizar.

Recheio

- Derreta o chocolate, adicione a manteiga e mexa bem.
- Acrescente o creme de leite, a pasta saborizante e a água de rosas. Mexa e deixe descansar.

Montagem e Finalização

- Preencha a casquinha com o recheio e feche com uma camada de cobertura fracionada branca derretida.
- Para decorar, pinte com pó de decoração dourado, faça arabescos com cobertura fracionada branca derretida e adicione confeitos ou granulados.

Rendimento: 2 corações lapidados.

Validade: 5 dias.

Confira essa live aqui:

Coração Fondue Dia das Mães

Receita: Solange Piagge



INGREDIENTES:

Coração

150g de chocolate ao leite derretido

45g de chocolate ao leite em moedas

Ganache de Caramelo

200g de açúcar refinado

350g de creme de leite fresco

35g de manteiga sem sal

250g de chocolate branco

Ganache ao Leite

300g de chocolate ao leite

300g de creme de leite

15g de manteiga sem sal

60g de glucose de milho

50g de licor de amarula ou de sua preferência

MODO DE PREPARO:

Coração

- Derreta o chocolate no banho-maria ou em micro-ondas de 30 em 30 segundos na potência alta, mexendo sempre até que o chocolate derreta e atinja a temperatura de 43°C.
- Para temperar o chocolate: adicione as 60g de moedas e mexa constantemente para que as moedas derretam e a temperatura do chocolate abaixe para 30°C a 31°C.
- Deverá ter 1 ou 2 moedinhas que não derreteram, indicando que a tempera está correta.
- Coloque o chocolate temperado nos moldes de coração de 500g. Leve ao refrigerador até que o molde fique opaco, desenforme, reserve.

Ganache de Caramelo

- Aqueça uma panela e adicione o açúcar em 3 partes até formar um caramelo.
- Em paralelo aqueça o creme de leite com a manteiga e despeje o creme de leite aquecido no caramelo. Mexa sem parar até derreter os torrões de açúcar.
- Despeje o caramelo no chocolate e mexa até que todo o chocolate esteja totalmente derretido. Reserve

Ganache ao Leite

- Aqueça o creme de leite com a manteiga e a glucose.
- Despeje no chocolate derretido e mexa até obter um creme liso.
- Adicione o licor de Amarula e mexa novamente.

Montagem e Finalização

- Despeje as duas ganaches no coração e sirva acompanhado de frutas, bolos, brownie e cookies.

Rendimento: 1 coração com cerca de 1kg.

Validade: 7 dias.

confira essa e outras receitas no nosso live aqui:

Bombom de Avelã

Receita: Solange Piagge



INGREDIENTES:

Bombom

200g de chocolate ao leite
135g de creme de avelã
110g de avelãs picadas

Para Banhar

200g de chocolate ao leite derretido
60g de chocolate ao leite em moedas

MODO DE PREPARO:

Bombom

- Adicione o creme de Avelã no chocolate derretido, misture.
- Coloque as avelãs torradas e picadas e misture bem.
- Leve ao refrigerador até ficar firme.
- Em seguida, faça bolinhas de 10g e coloque uma avelã em cima de cada bolinha.

Para Banhar

- Derreta o chocolate no banho-maria ou em micro-ondas de 30 em 30 segundos na potência alta, mexendo sempre até que o chocolate derreta e atinja a temperatura de 43°C.
- Para temperar o chocolate: adicione as 60g de moedas e mexa constantemente para que as moedas derretam e a temperatura do chocolate abaixe para 30°C a 31°C.
- Deverá ter 1 ou 2 moedinhas que não derreteram, indicando que a tempera está correta.
- Com auxílio de um garfo banhe os bombons no chocolate temperado.
- Leve ao refrigerador por cerca de 10 minutos para secar.

Rendimento: Cerca de 44 bombons de avelãs.
Validade: 30 dias.

Confira essa live aqui:

Pavê de Copinho com Ovomaltine®

Receita: Douglas Santos



INGREDIENTES:

Cookies

340g de farinha de trigo
3g de bicarbonato de sódio
110g de Flocos Extra Crocantes Ovomaltine®
100g de açúcar cristal
155g de açúcar mascavo
2 ovos
1 pitada de sal
100g de manteiga sem sal
40g de Rocks Ovomaltine® picados grosseiramente

Montagem e Finalização

200g de morangos picados
250g de Recheio e Cobertura Ovomaltine®

MODO DE PREPARO:

Cookies

- Adicione os ingredientes em um recipiente, exceto os rocks.
- Misture com auxílio de uma espátula e depois com as mãos.
- Acrescente os rocks picados e misture para incorporar.
- Abra o plástico filme sobre a assadeira e posicione a massa no centro.
- Asse em forno preaquecido a 180°C até dourar levemente as laterais e o centro ficar macio. Reserve.

Montagem e finalização

- Separe os copinhos para a montagem
- Disponha os cookies picados no fundo dos copinhos.
- Sobre eles, distribua os morangos picados e o recheio e cobertura Ovomaltine®.
- Decore com pedaços de morango e leve à geladeira até o momento de servir.

Rendimento: 10 unidades.
Validade: 1 dia.

confira essa live aqui:

Brigadeiro Branco com Recheio de Frutas Vermelhas

Receita: Douglas Santos



INGREDIENTES:

Brigadeiro Branco

395g de leite condensado
200g de creme de leite
15g de Pasta sabor French Vanilla

Recheio

200g de creme de leite
40g de glucose de milho
380g de chocolate branco
60g de manteiga em ponto de pomada
28g de Pasta sabor Frutas do Bosque

Montagem e Finalização

Q.B. Confeitos de chocolate branco

MODO DE PREPARO:

Brigadeiro Branco

- Em uma panela, adicione os ingredientes e leve ao fogo médio.
- Mexa constantemente até desgrudar completamente do fundo da panela.
- Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato e deixe esfriar.

Recheio

- Aqueça o creme de leite com a glucose.
- Adicione o chocolate e incorpore.
- Adicione a Pasta Sabor Frutas do Bosque Gustosía e misture bem.
- Por último, adicione a manteiga e incorpore.
- Cubra com plástico filme em contato e refrigere por 4 horas.

Montagem e Finalização

- Porcione o recheio e boleie.
- Porcione o brigadeiro, recheie e boleie novamente.
- Finalize com confeitos de chocolate branco.

Rendimento: 20 unidades.
Validade: 5 dias.

confira essa live aqui:

Genuine

Brigadeiro Casadinho Red Velvet

Receita: Sandra Ozeas



INGREDIENTES:

Brigadeiro Branco

395g de leite condensado
200ml de creme de leite 17%
150g de chocolate branco
Q.B. Cream cheese

Brigadeiro Vermelho

395g de leite condensado
200ml de creme de leite 17%
100g de chocolate meio amargo
4g de corante em pó vermelho

MODO DE PREPARO:

- Em uma panela grossa, coloque o leite condensado e o creme de leite e mexa até atingir o ponto de 94°C.
- Retire a panela do fogo e verta o creme em cima do chocolate, mexa bem e espere esfriar totalmente para bolear.
- Repita o processo com a outra massa, colocando o corante junto ao chocolate meio amargo.
- Para bolear, porcione 9g de cada massa, junte-as e boleie, passe-as no leite em pó e decore com corações, ou carimbos.

Rendimento: 60 casadinhos.
Validade: 5 dias, depois de boleados.

confira essa live aqui:

Nhá Benta de Maracujá

Receita: Ana Formiga



INGREDIENTES:

500g de cobertura fracionada ao leite
200g de pó para preparo de Marshmallow
80ml de água gelada
8g de pó para sobremesas de maracujá

MODO DE PREPARO:

- Derreta a cobertura fracionada e coloque nas forminhas. Espere cristalizar.
- Para o recheio, coloque na batedeira o pó para o marshmallow e o pó para preparo de sobremesa de maracujá, misture e acrescente a água.
- Bata no tempo recomendado na embalagem do produto, até formar o ponto de pico.
- Com o auxílio de uma manga de confeitar, recheie as casquinhas com o marshmallow e feche com mais coberturas.

Rendimento: 35 unidades.
Validade: 5 dias sem refrigeração. 15 dias refrigerado.

confira essa live aqui:

Anotações

loja
SantoAntonio

Confeitaria | Festas | Doces | Cursos



COMPRE EM NOSSA **LOJA VIRTUAL** E RECEBA EM CASA

acesse:

www.lojasantoantonio.com.br



CONFIRA NOSSAS **LIVES** E **VÍDEOS** DE **RECEITAS** NAS REDES SOCIAIS!



@lojasantoantonio

lojasantoantonio.sp

Loja Santo Antonio

loja

SantoAntonio

Confeitaria | Festas | Doces | Cursos

WWW.LOJASANTOANTONIO.COM.BR