PDF

Variações Fatia Palha Italiana

Direitos autorais: ©Copyright: Silvia Melo e Digital Alfa

Todos os textos, fotos e imagens, mapas, logomarca e mascote apresentados neste portal são protegidos por lei.

Qualquer reprodução (total ou parcial) do conteúdo divulgado aqui, sem a prévia autorização, é proibida.

NENHUM meio de divulgação (jornais, revistas, televisão, websites, blogues etc.), empresas, pessoas físicas ou qualquer outro veículo de comunicação (folders, panfletos, cartões de visitas, trabalhos acadêmicos, apresentações etc.) está autorizado a utilizar as informações e/ou imagens mesmo que coloque os créditos.

CÓDIGO PENAL - Dos crimes contra a propriedade intelectual

Violação de direito autoral - Art. 184

Pena de detenção de 3 meses a 1 ano.

Se a violação consistir em reprodução, por qualquer meio, com intuito de lucro, qualifica o crime.

Pena de reclusão de 1 ano a 4 anos.

DIREITOS AUTORAIS - Lei 9.610 de 19 de fevereiro de 1998.

Art. 7 - A lei considera que as obras protegidas, dentre outras, são: textos, obras fotográficas, ilustrações, desenhos, programa de computador, bases de dados e outras obras, que, por sua seleção, organização ou disposição de seu conteúdo, constituam uma criação intelectual.

Art. 28 - Cabe ao autor o direito exclusivo de utilizar, fruir e dispor da obra literária, artística ou científica.

Veja a íntegra da lei em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/leis/9610.htm

---

Sobre o Copyright

O © Copyright é um símbolo do direito autoral, uma forma de direito intelectual.

Também denominado direitos de autor ou direitos autorais, o copyright impede a cópia ou exploração de qualquer obra sem que haja permissão para tal. Toda obra original incluindo música, imagens, vídeos, documentos digitais, fotografias, arranjo gráfico etc., são trabalhos que dão ao proprietário direito exclusivo.

O símbolo do copyright © quando presente em uma obra restringe a sua impressão e/ou publicação sem autorização prévia, impedindo que haja benefícios financeiros para outros que não sejam o autor ou o editor da obra.

A palavra copyright é normalmente acompanhada pela frase em "Todos os Direitos Reservados", que indica que aquela obra está protegida por lei e não poderá ser copiada sem autorização do autor.

É proibida a reprodução total ou parcial de textos, fotos, artes e ilustrações, receitas, vídeos ou qualquer tipo de material disponível neste curso, por qualquer meio, sem prévia autorização dos autores.

Todos os direitos reservados:
©Copyright:

Silvia Melo e Digital Alfa

Produção:

Digital Alfa - Quebre as limitações do físico, digitalize-se

@digitalalfa.oficial

www.digitalalfa.com.br

Receita



Receita

Variações Fatia Palha Italiana



Receita

Palha Italiana em 3 Variações

Maracujá, Frutas do Bosque e Ninho com Nutella

Ingredientes base:

800g de Leite Condensado.

1.200g de Creme de Leite 20% de gordura.

150g de Ninho.

5g de Dióxido de Titânio.

15g de água.

100g de Chocolate Branco Puro.

30g de Pasta Saborizante Fabbri sabor Maracujá.

30g de Pasta Saborizante Fabbri sabor Frutas do Bosque.

Modo de Preparo:

1. Dilua o dióxido de titânio na água e misture com todos os ingredientes levando para cozimento até que atinja o ponto de bloco bem firme. Quando cair em um bloco grosso, o recheio estará bom.

2. Está pronto o recheio base para a Palha Italiana de Ninho.

Saborização para Palha Italiana de Maracujá:

3. Assim que o recheio base de Palha de Ninho atingir o ponto, desligue o fogo e misture a Pasta Saborizante Fabbri de Maracujá à mão até que ela se incorpore por completo.

Saborização para Palha Italiana de Frutas do Bosque:

4. Assim que o recheio base de Palha de Ninho atingir o ponto, desligue o fogo e misture a Pasta Saborizante Fabbri de Frutas do Bosque à mão até que ela se incorpore por completo.

Validade: 5 dias após montada a fatia.

Cake Pete & Cia
Bolo com amor

Fatia Palha Italiana em 3 Variações

Relevância	Rendimento	Tempo	Dificuldade	Lucro	Custo
★★★★★				$$$$	$$
Alta procura	10 fatias	30 minutos	Fácil	Alto	Médio

Ingredientes:

2 discos de massa de Baunilha feitos em forma de aro 25cm.

1 receita de Palha Italiana do Sabor de sua preferência.

1 pacote de 200g de Biscoito Maizena.

Calda:

1 Litro de água filtrada.

200g de Leite Condensado.

Material:

1 bisnaga de calda.

Forma aro 25cm.

Plástico para freezer grande.

Embalagem para fatia - G630.

Saco de confeitar e bico pitanga pequeno.

Modo de Preparo:

1 Forre o fundo da forma com o plástico, pegue 1 disco de massa e coloque dentro da forma.

2 Misture os ingredientes da calda dentro do dosador e agite até misturar bem.

3 Molhe a massa com a calda e em seguida coloque cerca de 270g do recheio ainda quente(assim que sair do fogo) sobre o disco, com uma colher alise com cuidado para que não levante farelo da massa.

4 Coloque os biscoitos por cima do recheio em formato hexagonal como na foto, e coloque as próximas camadas com cerca de 250g de recheio até completar 3 camadas de biscoito e 4 de recheio.

Coloque a massa e umedeça novamente. Feche e leve para geladeira por no mínimo 8h.



Corte:

Após gelado, vire seu bolo sobre uma base e faça a marcação com um marcador de 25cm que marca 10 fatias.

Corte com muito cuidado, sempre limpe a faca entre um corte e outro e se possível esquente a faca para facilitar e não esfarelar a massa.

Finalização:

Coloque na embalagem de fatia e use o saco de confeitar com o bico pitanga para finalizar com seu recheio preferido , fazendo movimentos de zigue- zague começando pela ponta da fatia, até o final.

Cake Pete & Cia
Bolo com amor