



Caderno de

Caseirinhos Confeiteira
Faça e Venda

Massas

Bolo de cenoura
Bolo de chocolate
Bolo mesclado
Bolo de churros.....
Bolo de fubá cremoso.....
Bolo de fubá com goiabada
Bolo de fubá fofinho
Bolo de milho cremoso.....
Bolo de milho fofinho.....
Bolo de mandioca.....
Bolo de banana.....
Bolo de ameixa
Bolo formigueiro.....
Bolo de limão fofinho
Bolo de iogurte.....
Receita deliciosa de massa básica com toque de leite Ninho.....
Bolo de laranja.....
Bolo de arroz (sem glúten).....
Bolo de maçã com canela.....
Bolo de maracujá com iogurte

Recheios

NHÁ BENTA DE NINHO.....
MOUSSE DE NINHO.....
MOUSSE DE NINHO 2 (SEM MANTEIGA)
MOUSSE DE MORANGO.....
MOUSSE DE DOCE DE LEITE
MOUSSE RAFAELLO.....
STROGONOFF DE LAKA
CREME ALPINO
MERENGUE SUIÇO.....
PONTO DOS BRIGADEIROS.....
BRIGADEIRO TRADICIONAL.....
BRIGADEIRO BELGA AO LEITE
BRIGADEIRO BELGA MEIO AMARGO.....
BRIGADEIRO DE NINHO
BRIGADEIRO DE MARACUJÁ
BRIGADEIRO BRANCO.....
BRIGADEIRO BICO DE PÉ (MORANGO).....
BRIGADEIRO DE LIMÃO.....
BRIGADEIRO DE PAÇOCA.....
BRIGADEIRO DE CHURROS.....
BRIGADEIRO DE COOKIES (OREO).....
BRIGADEIRO DE CARAMELO SALGADO.....
GANACHE (PONTO DE BICO).....

Bolo de cenoura

Ingredientes:

4 ovos
100 ml de óleo (Meia xícara)
250g de cenoura (2 xícaras)
270g de açúcar (1 xícara e meia)
240g de farinha de trigo (2 xícaras)
50ml de leite ou água
1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

No liquidificador adicione todos os ingredientes, com exceção da farinha de trigo e do fermento. Bata por três minutos. Transfira para uma vasilha e acrescente a farinha de trigo peneirada em duas vezes, misture delicadamente. Por último acrescente o fermento. Asse em forno pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 40 minutos, o ponto é quando fica coradinho em cima por completo.
Forma de buraco no meio de 22cm ou duas de 16cm.
Forma retangular de 25 ou 30cm.

Bolo de chocolate

Ingredientes:

4 Ovos (de 200 a 250g)
220g de leite (Morno)
200ml de óleo (1 xícara)
200g de açúcar (1 xícara)
240g de farinha de trigo (2 xícaras)
50g de chocolate em pó 33% ou 50% cacau
15g de fermento ou a medida da tampa royal.
5g de bicarbonato de sódio (Opcional)

Modo de preparo:

No liquidificador bata: Ovos, leite, óleo, açúcar e chocolate em pó por 3 minutos.
Despeje numa vasilha e acrescente a farinha de trigo peneirada meio a meio, misture delicadamente até ficar uma massa homogênea. Por último acrescente o fermento e o bicarbonato (Opcional), misture e leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus por mais ou menos 45 a 55 minutos. (Varia de cada forno)
Esse bolo rende uma forma redonda de buraco no meio de 22cm ou uma retangular de 25 a 30cm e também duas formas redondas de 20cm por 6 de altura.

Bolo mesclado

Ingredientes:

4 ovos grandes
270g de açúcar Refinado (1 xícara e meia)
100g de Amido de Milho (1 xícara)
240g de Farinha de Trigo (2 xícaras) 200ml de Leite (1 xícara)
100g de Margarina (3 colheres de sopa bem cheias) (Uso Qualy)
50g de chocolate em pó 33% ou 50% cacau (Meia xícara)
1 Colher de sopa de Fermento em pó.

Modo de preparo:

Na batedeira bata os ovos e o açúcar até dobrar de volume e ficar bem esbranquiçado. Desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo e amido de milho peneirados, alternando com o leite e a margarina derretida, bata de leve só para misturar, faça isso até acabar. Agora divida a massa por igual e em uma delas acrescente o chocolate em pó, misture delicadamente. Por último acrescente o fermento em pó, metade da colher para cada massa, misture com delicadeza. Coloque a massa branca na forma e por cima a de chocolate. Leve para assar em forno pré aquecido a 190 graus, por aproximadamente 45 a 50 minutos. Usei uma forma de buraco no meio de 25cm por 7 de altura. Essa massa cresce bastante, pode usar também duas formas de 18cm. Ou uma retangular de 30cm.

Bolo de churros

Massa:

4 Ovos
1 xícara de leite (220ml)
2 xícara de farinha de trigo (240g)
1 Colher (Sopa) de canela em pó (15g)
1 xícara de Açúcar (200g)
1/2 xícara de óleo (100g)
1 Colher (sopa) de fermento em pó(15g)

Modo de preparo:

Bata no liquidificador todos os ingredientes, menos a farinha de trigo e o fermento. Transfira a mistura para uma vasilha e acrescente a farinha peneirada, mexa apenas o suficiente para ficar uma massa lisinha, por último acrescente o fermento em pó.
Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 35 a 40 minutos.

 Anotações

Bolo de fubá cremoso

Ingredientes:

4 ovos
2 colheres de manteiga ou margarina
3 xícaras de leite (220ml cada)
2 xícaras de açúcar (400g)
1 xícara de fubá (100g)
1/2 xícara de farinha de trigo (60g)
1 pacotinho de 50g de queijo ralado
1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento, por dois minutos. Depois acrescente o fermento e bata rapidamente só para misturar. Leve para assar em forno pré aquecido a 200 graus até ficar bem coradinho em cima, é em média de 50 a 60 minutos. Vai variar de cada forno. Como citei o ponto é quando está bem coradinho em cima. Desenforme morno ou frio. Forma de 25cm de buraco no meio ou j.a retangular de 30cm.

Bolo de fubá fofinho

Ingredientes:

4 ovos
200ml de óleo (200g)
200ml de Leite (200g)
1 1/2 xícara de açúcar (270g)
1 xícara de fubá mimoso (100g)
1 xícara de farinha de trigo (120g)
1/2 xícara de amido de milho (50g)
1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

No liquidificador coloque os primeiros 5 ingredientes, bata por por dois minutos. Acrescente a farinha de trigo, junto com o amido de milho e bata apenas para misturar, agora acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar a 180graus, por aproximadamente 40 a 45 minutos.

Bolo de fubá com goiabada

Ingredientes:

4 ovos
200ml de óleo (200g)
200ml de Leite (200g)
1 1/2 xícara de açúcar (270g)
1 xícara de fubá mimoso (100g)
1 xícara de farinha de trigo (120g)
1 Colher de sopa de fermento em pó
Pedacinhos de goiaba empanados na farinha de trigo.

Modo de preparo:

No liquidificador coloque os primeiros 5 ingredientes, bata por por dois minutos. Acrescente a farinha de trigo e bata apenas para misturar, agora acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e por cima espalhe delicadamente os pedacinhos de goiabada empanadas na farinha de trigo.

Bolo de milho cremoso

Ingredientes:

1 Lata de milho verde com água
100ml de óleo
1 1/2 xícara de açúcar (270g)
1/2 xícara de fubá mimoso (100g)
4 ovos
2 colheres bem cheias de farinha de trigo
2 colheres de coco ralado
1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos, depois acrescente o fermento e bata rapidamente. Coloque numa forma redonda de buraco no meio de 22cm. Leve ao forno preaquecido a 180 graus, por aproximadamente 40 minutos a 45 minutos.

Anotações

Bolo de milho fofinho

Ingredientes:

4 ovos
1 Lata de milho verde
200ml de leite
100ml de óleo
1 xícara de fubá mimoso
1 xícara de açúcar (200g)
1/2 xícara de farinha de trigo (60g)
1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

No liquidificador bata todos os ingredientes, com excessão do fermento, por 3 minutos. Por último acrescente o fermento e bata rapidamente apenas para misturar. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 40 a 45 minutos.

Bolo de banana

Ingredientes:

4 Ovos
1 xícara de açúcar (200g)
100ml de óleo (100g)
100 ml de leite (100g)
2 Bananas médias (nanica)
1 1/2 xícara de farinha de trigo (180g)
1/2 xícara de amido de milho (50g)
1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

No liquidificador bata todos os ingredientes, com excessão da farinha de trigo, amido e fermento em pó, por 2 minutos. Em seguida transfira para uma vasilha e misture a farinha de trigo junto com o amido, por último o fermento em pó. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Bolo de mandioca

Ingredientes:

4 Ovos
500g de mandioca
1 lata de leite condensado
3 Colheres de manteiga (50g)
1 pacote de coco ralado (100g)
1 pacote de queijo parmesão ralado (50g)
1 xícara de farinha de trigo (120g)
1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

1º Descasque a mandioca ou já compre descascada, depois rale ou pique.
2º No liquidificador coloque os ovos, leite condensado, coco ralado, manteiga e queijo ralado, bata por uns 3 minutos. Depois acrescente a mandioca e bata bem por mais uns 3 minutos. Agora acrescente a farinha de trigo e bata levemente apenas para misturar, por último acrescente o fermento em pó e misture. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 35 a 40 minutos.
Ele fica bem coradinho em cima. Se desejar pode polvilhar coco em flocos por cima da massa ainda crua. Fica delicioso!

Bolo de ameixa

Ingredientes:

Massa:
4 ovos
1 xícara de leite (200g)
1 xícara de óleo (200g)
2 xícaras de farinha de trigo (240g)
1 colher de chocolate em pó 50% cacau (20g)
1 xícara de açúcar (200g)
200g de ameixa sem caroços
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes com exceção da farinha de trigo e do fermento no liquidificador, por 3 minutos. Transfira a mistura para uma vasilha e vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo peneirada e mexendo até ficar uma massa homogênea. Por último acrescente o fermento em pó e mexa delicadamente. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus por mais ou menos 35 a 40 minutos.



Anotações

Bolo formigueiro

Ingredientes:

4 ovos grandes
1 1/2 xícara de açúcar (270g)
2 xícaras de farinha de trigo (240g)
1 xícara de leite (200ml)
1/2 xícara de óleo (100ml)
1 pacote de granulado de boa qualidade (100g)
1/2 xícara de amido de milho (50g)
1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, com excessão da farinha de trigo, granulado e fermento em pó, por 2 minutos. Transfira para uma vasilha e acrescente a farinha junto com o amido e misture.

Agora acrescente o granulado, misture! Por último acrescente o fermento e misture delicadamente.

Bolo de iogurte

Ingredientes:

4 Ovos
1 1/2 xícara de açúcar (270g)
200ml de iogurte natural
1/2 xícara de óleo (100ml)
2 xícaras de farinha de trigo (240g)
1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata todos ingredientes no liquidificador, com excessão da farinha de trigo e do fermento. Depois transfira para uma vasilha e acrescente a farinha, mexa até ficar uma massa homogênea, por último acrescente o fermento em pó e mexa delicadamente. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Bolo de limão fofinho

Ingredientes:

4 ovos
1/2 xícara de óleo
1 1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de suco de limão (espremido) (100ml)
100ml de iogurte natural
2 xícaras de farinha de trigo (240g)
1 colher de sopa de fermento em pó
Raspas de limão

Modo de Preparo:

No liquidificador bata todos os ingredientes, com exceção da Farinha de trigo e do fermento por 3 minutos. Transfira para uma vasilha e adicione aos poucos a farinha de trigo, mexa o suficiente para homogeneizar e por último acrescente o fermento e mexa delicadamente. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus por 35 minutos ou até ficar bem coradinho.

Forma de buraco no meio de 22cm.

Massa de leite Ninho

Ingredientes:

4 ovos
1 xícara de leite
1/2 xícara de óleo
1 xícara de açúcar
3 colheres de sopa de leite Ninho
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó.

Modo de fazer:

No liquidificador bata bem os primeiros 5 ingredientes. Transfira a mistura para uma vasilha e acrescente aos poucos a farinha de trigo peneirada, mexa apenas o suficiente para incorporar e por último acrescente o fermento em pó, misture delicadamente. Leve para assar em forno pré aquecido a 180°, por aproximadamente

35 a 40 minutos ou até que fique coradinho.

Usei duas formas de 20cm por 5 de altura.

Dicas e observações: Retire a película das gemas. Sempre peneire a farinha de trigo, isso ajuda a dar leveza.

Uso sempre xícara de 220ml.

Anotações

Bolo de laranja

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1/2 xícara de óleo (100ml)
- 2 laranjas (1 inteira sem aquele miolo branco, ele faz amargar)
- 1 1/2 xícara de açúcar (270g)
- 2 xícaras de farinha de trigo (240g)
- 1 colher de fermento em pó

Modo de fazer:

Bate todos os ingredientes no liquidificador, com excessão da farinha de trigo e do fermento. Transfira a mistura para uma vasilha e vai acrescentando a farinha, por último o fermento. Asse em forno pré aquecido a 180 graus por 35 a 40 minutos.

Bolo de maçã com canela

Ingredientes:

- 4 Ovos
- 1 Xícara de açúcar (200g)
- 50g de açúcar mascavo
- 1/2 colher de canela em pó (colher de chá)
- 1/2 xícara de óleo (100ml)
- 2 maçãs
- 1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

1º Descasque as maçãs e reserve as cascas.

Corte as maçãs picadinhas, coloque numa vasilha e esprema umas gotinhas de limão por cima, meia colherinha de canela e duas colheres de açúcar.

No liquidificador coloque os ovos, o óleo, as cascas de maçã, a canela, o açúcar normal e o açúcar mascavo, bata por 3 minutos.

Agora transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha e acrescente a farinha de trigo aos poucos, misture até ficar uma massa homogênea. Agora transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada, por cima da massa coloque com cuidado as maçãs picadas. Leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Bolo de arroz (sem glúten)

Ingredientes:

- 4 Ovos
- 1 Xícara de arroz cru (200g)
- 200ml de iogurte natural
- 1 Xícara de óleo (200ml)
- 1 Xícara de açúcar (200g)
- 1 Pacotinho de coco ralado (50g)
- 1 Pacotinho de queijo ralado (50g)
- 1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

1º Coloque o arroz cru em uma vasilha com água até cobrir, deixe descansar por 3 horas.

Depois desse tempo escorra o arroz e coloque no liquidificador, junto com o iogurte natural e o óleo, deixe bater até dissolver o arroz. Em seguida acrescente os demais ingredientes, menos o fermento em pó. Bata por dois minutos. Por último acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Pronto! Agora coloque em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Bolo de maracujá com iogurte

Ingredientes:

- 4 Ovos (As claras em neve)
- 1 1/2 Xícara de açúcar (270g)
- 3 Colheres de sopa de margarina (Uso Quality)
- 100ml de suco de maracujá (Natural com sementes)
- 100ml de iogurte natural
- 2 xícaras de farinha de trigo (240g)
- 1 Colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata as claras em neve (Reserve)

No liquidificador bata os demais ingredientes, com excessão da farinha de trigo e do fermento, por dois minutos. Transfira a mistura para uma vasilha e acrescente a farinha de trigo aos poucos.

Agora acrescente as claras em neve e misture delicadamente. Por último acrescente o fermento e misture com delicadeza. Coloque em uma forma untada e enfarinhada, leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, por aproximadamente 35 a 40 minutos.



NHÁ BENTA DE NINHO

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de Água
- 1 e 1/3 xícara (chá) de Açúcar refinado
- 2 colheres (sopa) de glucose branca
- 6g de gema sem sabor
- 3 claras
- 2 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina
- 8 colheres de leite ninho em pó
- 1 colher de emulsificante para sorvete (uso portogel)

MODO DE PREPARO:

Bata as claras em neve. Reserve. Em uma panela ferva o açúcar com a água por aproximadamente 7-9 minutos, ou quando as bolhas de fervura começarem a estourar mais devagar e a calda estiver mais grossa.

Em um xícara, hidrate a gelatina na água, acrescente a glucose e leve ao microondas por cerca de 30 segundos até derreter e misture até que fique homogêneo. Ligue novamente a batedeira com as claras em alta velocidade, vá adicionando a calda quente devagar, quando incorporar bem adicione a mistura de gelatina derretida com glucose. Bata por cerca de 3-4 minutos.

Pra finalizar acrescente o Leite Ninho em pó e o emulsificante e bata até que a mistura esteja quase fria. Despeje em um recipiente e leve a geladeira por cerca de 1 hora. Quanto mais tempo ficar na geladeira mais ela fica firme, se quiser que ela retorne a ficar cremosa leve de volta a batedeira a bata.

Validade: Até 3 dias em geladeira.

Rendimento: Aproximadamente 1L.

MOUSSE DE NINHO 2 (SEM MANTEIGA)

Ingredientes:

- 500g de Brigadeiro de Ninho firme
- 200g de Chocolate branco -
- 150g de Leite Ninho em pó
- 20g de emulsificante em gel para sorvete
- 50 g de creme de leite -

Modo de preparo:

Derreta completamente o chocolate branco no micro-ondas ou em banho Maria, reserve. Bata na batedeira os outros ingredientes, exceto o creme de leite e o chocolate derretido, em alta velocidade até que fique homogêneo. Acrescente o chocolate derretido e bata em alta velocidade por cerca de 5 minutos. Finalize com o creme de leite e bata até ficar homogêneo. Se preferir um mousse mais cremoso adicione mais creme de leite e bata. Leve a geladeira por cerca de 1 hora.

Validade: até 7 dias na geladeira/ 15 dias no freezer. Dê preferência para utilizar em suas receitas no mesmo dia em que foi feito. Conforme passa o tempo ocorre alteração na textura e sabor.

Rendimento: Aproximadamente 1L de recheio.

MOUSSE DE NINHO

Ingredientes:

- 395 g de leite condensado gelado (preferência Moça)
- 200 g de Creme de leite gelado - Nestle ou CCGL
- 200 g de Manteiga sem sal gelada (se não encontrar manteiga sem sal use Margarina Qualy sem sal)

- 1 Colher de sopa de Emulsificante em gel para sorvete
- 12 Colheres de sopa de Leite Ninho em pó

*importante que os ingredientes estejam bem gelados para que o Mousse fique com a consistência adequada.

Modo de preparo:

Bata na Batedeira o leite condensado com a manteiga e o emulsificante até dobrar de volume. Adicione o leite em pó aos poucos e bata.

Finalize com o creme de leite e bata novamente por cerca de 1 minuto. Se desejar uma textura mais leve adicione mais creme de leite.

Use em Ovos de Páscoa, Bolos, Taças, cones.

Validade: até 7 dias na geladeira/ 15 dias no freezer.

Dê preferência para utilizar em suas receitas no mesmo dia em que foi feito.

Conforme passa o tempo ocorre alteração na textura e sabor.

Rendimento: Aproximadamente 1L de recheio.

MOUSSE DE MORANGO

Ingredientes:

- 250g de Brigadeiro de Ninho firme
- 200g de Chantilly bem gelado
- 6g Gelatina incolor
- 75ml de água
- 100g de Leite Ninho em pó
- 100g de morangos picados
- 4 colheres de sopa de Nesquik de morango
- 4 gotas de corante em gel rosa (opcional)

Modo de preparo:

Dissolva a gelatina na água e leve ao micro-ondas por cerca de 10 segundos, ou até que derreta completamente, misture e reserve 50g dessa mistura. Na batedeira bata o chantilly bem gelado conforme explica o rótulo, até ganhar volume.

Adicione na batedeira o brigadeiro de ninho, o leite em pó, os morangos, o nesquik, o corante e bata. Adicione as 50g da mistura de gelatina e bata em alta velocidade até ficar homogêneo. Coloque o mousse em um recipiente com tampa e leve ao freezer até que fique firme. Utilizamos esse mousse para recheios de bolo, preno e leve ao freezer de um dia pro outro.

Validade: até 3 dias na geladeira/ 15 dias no freezer.

Dê preferência para utilizar em suas receitas no mesmo dia em que foi feito. Conforme passa o tempo ocorre alteração na textura e sabor.

Rendimento: Aproximadamente meio Litro de recheio.

MOUSSE DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:

500g de Doce de leite
300g de Chocolate branco -
150g de Leite Ninho em pó
20g de emulsificante
100 g de creme de leite

Modo de preparo:

Derreta completamente o chocolate branco no micro-ondas ou em banho Maria, reserve. Bata na batedeira os outros ingredientes em alta velocidade até que fique homogêneo. Finalize acrescentando o chocolate derre do e bata em alta velocidade por cerca de 5 minutos, pra finalizar adicione o creme de leite e bata até ficar homogêneo.

Validade: até 7 dias na geladeira/ 15 dias no freezer. Dê preferência para utilizar em suas receitas no mesmo dia em que foi feito. Conforme passa o tempo ocorre alteração na textura e sabor.
Rendimento: Aproximadamente 1L de recheio.

STROGONOFF DE LAKA

Ingredientes:

100g de Chocolate Branco Derretido
200g de Chocolate Laka picado
395 g de leite condensado Moça gelado
200 g de Creme de leite gelado
200 g de Manteiga sem sal gelada (se não encontrar manteiga sem sal use Margarina Qualy sem sal)
1 Colher de sopa de Emulsificante em gel para sorvete
12 Colheres de sopa de Leite Ninho em pó
*importante que os ingredientes estejam gelados para que fique com a consistência adequada.

Modo de preparo:

Bata na Batedeira o leite condensado com a manteiga e o emulsificante ate dobrar de volume. Adicione o chocolate derretido e o leite em pó aos poucos e bata. Adicione o creme de leite e bata novamente por cerca de 1 minuto. Finalize adicionando o Laka picado e misture levemente.

Validade: até 7 dias na geladeira/ 15 dias no freezer. Dê preferência para utilizar em suas receitas no mesmo dia em que foi feito. Conforme passa o tempo ocorre alteração na textura e sabor.

Rendimento: Aproximadamente 1L de recheio.

CREME ALPINO

Ingredientes:

1 lata de doce de leite
2 colheres de sopa de Cacau em pó 100%
300g de chocolate meio amargo derretido
1 xícara de chantilly batido
150g de creme de leite
100g de chocolate Alpino picado (opcional)

Modo de preparo:

Na batedeira misture o doce de leite com o chocolate em pó ate que fique homogêneo. Acrescente aos poucos o creme de leite e misture. Acrescente o chocolate derreti do e misture. Adicione o chantilly batido e o Alpino picado e misture levemente com um fouet. Leve para gelar por cerca de 4 horas na geladeira.

Validade: até 7 dias na geladeira/ 15 dias no freezer.
Rendimento: Aproximadamente 900 g de recheio.

MOUSSE RAFAELLO

Ingredientes:

500g de chocolate branco derre do - Nestle, Sicao gold ou garoto
500 ml de chantilly batido
200g de Rafaello picado

Modo de preparo:

Bata o chantilly bem gelada e reserve. Derreta 500g de chocolate branco e espere esfriar antes de usar.

Acrescente o chantilly ba do aos poucos no chocolate derretido misturando com um fouet até que fique um creme firme e homogêneo. Acrescente o Rafaello picado e misture delicadamente. Validade: até 7 dias na geladeira/ 15 dias no freezer.

Rendimento: Aproximadamente 1L de recheio.

MERENGUE SUIÇO

Ingredientes:

100g de claras
200g de açúcar refinado
Gotas e raspas de limão a gosto

Modo de preparo:

Coloque as claras e o açúcar em uma panela em fogo baixo até dissolver o açúcar ou até atingir a temperatura de 60o. (quando não sentir o açúcar mais com o dedo). Cuidado para não cozinhar as claras. Leve para a batedeira, adicione as raspas e as gotas de limão e bata em velocidade máxima até esfriar.

A tendência é que conforme passa o tempo ele vai perdendo a cremosidade, então use rapidamente ou se perder o ponto cremoso leve de volta a batedeira e bata até retornar.

*Use para fazer rosas com um bico 1M com um saco de confeitaria e passe rapidamente o Maçarico para dourar. Combina perfeitamente com sobremesas po torta de limão. Para fazer rosas em bolos, cobrir sobremesas.

Validade: até 3 dias na geladeira, retire e bata novamente para ele ter de volta a cremosidade.

Rendimento: Aproximadamente 300g de Merengue. Uso duas receitas para cobrir com rosas um bolo com aro de 15cm.

Primeiro aliso passando uma camada fina de merengue no bolo e depois faço as rosas com bico 1M.

Ponto dos Brigadeiros

O ponto do Brigadeiro é muito importante e gera dúvida em muitas pessoas. Uma coisa que acontece facilmente no dia a dia é a cristalização do brigadeiro, ou seja, quando o brigadeiro “açucara”. Pra evitar isso e aumentar a vida útil do nosso brigadeiro (seja qual ele for, tradicional, de ninho, bicho de pé e etc) devemos cozinha-lo em fogo baixo, isso evita que ocorra a caramelização, então nunca cozinhe em fogo alto.

A segunda coisa que utilizamos é a glucose (pode ser branca, amarela). Ela é um verdadeiro aliado, retém a umidade do brigadeiro, prolongando a vida útil do nosso produto, além de auxiliar na melhora da textura.

Usamos somente chocolate derretido nas nossas receitas de brigadeiro, e porque não derretemos junto na panela? Justamente pra evitar que algum pedacinho não derreta no processo, a ideia é que o brigadeiro fique o mais liso e lindo possível. E quando você usa o chocolate acaba que o tempo de cozimento fica um pouco menor, devido o chocolate agir como um emulsificante.

Temos basicamente dois pontos de brigadeiro, um mais cremoso pra usar em coberturas, caimentos de bolo, bolo de pote. O outro é o para enrolar, que é o mais difícil de chegar no ponto.

Ponto cremoso: assim que ele começar a engrossar e desgrudar do fundo da panela retire. Quando ele esfriar geralmente fica mais firme.

Ponto para enrolar: Vai demorar cerca de 10-15 minutos após começar a desgrudar da panela, você vai levantar ele com a colher e ele vai cair mais denso, faz um barulho. E pode ser feito um teste pra saber se está no ponto: Pegue uma porção, meia colher de brigadeiro, espalhe em um prato ou tábua com ajuda de uma espátula, deixando uma camada bem fina de brigadeiro. Leve rapidamente a geladeira até que esfrie. Após esfriar retire o brigadeiro do prato, e com as mãos untadas ou levemente umedecidas com água filtrada tente fazer uma bolinha. Se ainda não for possível, cozinhe por mais tempo. Cuidado para não cozinhar demais, por isso é legal fazer o teste quando estiver em dúvida.

Sempre após pronto passamos pela peneira pra retirar qualquer bolinha ou gruminho que seja. Se preferir um brigadeiro mais cremoso e com mais volume, após estar frio bata na batedeira ou no liquidificador por cerca de 2-5 minutos, cubra com o plástico filme e leve a geladeira. O resultado fica maravilhoso, ideal para bolos de pote cremosos e taças.

Quanto a matéria prima utilizada é importante lembrar que quanto melhor a qualidade melhor será o resultado final da sua receita. E quanto mais fresco estiver seu produto melhor estará o sabor. É possível sim que seja feito o congelamento, porém tentem usar o mais fresco possível, pois conforme o tempo passa vai alterando sua textura e sabor.

BRIGADEIRO TRADICIONAL

Ingredientes:

395g de leite condensado
200g de creme de leite (25 ou 20% de gordura)
120g de chocolate meio amargo já derretido
50g de glucose

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet até atingir o ponto desejado. Passe o brigadeiro por uma peneira e despeje o conteúdo em um prato ou tabuleiro e cubra com plástico filme encostando-se ao recheio. Se preferir um brigadeiro mais cremoso e com mais volume, após estar frio bata na batedeira ou no liquidificador por cerca de 2 minutos, cubra novamente com o plástico filme e leve a geladeira.

Use em recheios, coxinhas de brigadeiro com Morango, brigadeiros de enrolar.

Validade: até 10 dias na geladeira ou 30 no freezer.

Rendimento: até 75 brigadeiros de 10g/cada ou 1 camada de recheio em um bolo de aro 15 cm de diâmetro ou aproximadamente 750 g de recheio.

BRIGADEIRO BELGA MEIO AMARGO

Ingredientes:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
100g de chocolate derretido
50g de glucose

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet até atingir o ponto desejado. Passe o brigadeiro por uma peneira e despeje o conteúdo em um prato ou tabuleiro e cubra com plástico filme encostando-se ao recheio.

Se preferir um brigadeiro mais cremoso e com mais volume, após estar frio bata na batedeira ou no liquidificador por cerca de 2 minutos, cubra novamente com o plástico filme e leve a geladeira.

Validade: até 10 dias na geladeira ou 30 no freezer.

Rendimento: até 70 brigadeiros de 10g/cada ou 1 camada de recheio em um bolo de aro 15 cm de diâmetro ou aproximadamente 700 g de recheio.

BRIGADEIRO BELGA AO LEITE

Ingredientes:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
150g de chocolate derretido
50g de glucose

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet até atingir o ponto desejado. Passe o brigadeiro

por uma peneira e despeje o conteúdo em um prato ou tabuleiro e cubra com plástico filme encostando-se ao recheio. Se preferir um brigadeiro mais cremoso e com mais volume, após estar frio bata na batedeira ou no liquidificador por cerca de 2 minutos, cubra novamente com o plástico filme e leve a geladeira.

Validade: até 10 dias na geladeira ou 30 no freezer.

Rendimento: até 75 brigadeiros de 10g/cada ou 1 camada de recheio em um bolo de aro 15 cm de diâmetro ou aproximadamente 750 g de recheio.

Deixe bem firme para rechear bolos:

BRIGADEIRO DE NINHO

Ingredientes:

395g de leite condensado
200g de creme de leite (25 ou 20% de gordura)
70g de chocolate branco já derretido
50g de glucose

3 colheres de sopa de leite em pó - Ninho

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet até atingir o ponto desejado. Passe o brigadeiro por uma peneira e despeje o conteúdo em um prato ou tabuleiro e cubra com plástico filme encostando-se ao recheio. Se preferir um brigadeiro mais cremoso e com mais volume, após estar frio bata na batedeira ou no liquidificador por cerca de 2-5 minutos, cubra novamente com o plástico filme e leve a geladeira.

Validade: até 10 dias na geladeira ou 30 no freezer.

Rendimento: até 75 brigadeiros de 10g/cada ou 1 camada de recheio em um bolo de aro 15 cm de diâmetro ou aproximadamente 750 g de recheio.

Brigadeiro cremoso de maracujá

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
100g de polpa de maracujá (1 maracujá médio)
1 colher de sopa de margarina
1 colher de sopa de farinha de trigo

Modo de Preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sem parar, até ferver e ficar bem Cremoso. Desligue o fogo e deixe esfriar.

BRIGADEIRO BICHO DE PÉ (MORANGO)

Ingredientes:

395g de leite condensado
200g de creme de leite (25 ou 20% de gordura)
70g de chocolate branco já derretido
50g de glucose
3 colheres de sopa de nesquik (sabor morango)
3 gotas de corante em gel rosa

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet até atingir o ponto desejado. Passe o brigadeiro por uma peneira e despeje o conteúdo em um prato ou tabuleiro e cubra com plástico filme encostando-se ao recheio. Se preferir um brigadeiro mais cremoso e com mais volume, após estar frio bata na batedeira ou no liquidificador por cerca de 2-5 minutos, cubra novamente com o plástico filme e leve a geladeira.

Validade: até 10 dias na geladeira ou 30 no freezer.

Rendimento: até 75 brigadeiros de 10g/cada ou 1 camada de recheio em um bolo de aro 15 cm de diâmetro ou aproximadamente 750 g de recheio.

BRIGADEIRO DE PAÇOCA

Ingredientes:

395g de leite condensado
200g de creme de leite (25 ou 20% de gordura)
70g de chocolate branco já derretido
50g de glucose
150g de paçoca

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet até atingir o ponto desejado. Passe o brigadeiro por uma peneira e despeje o conteúdo em um prato ou tabuleiro e cubra com plástico filme encostando-se ao recheio. Se preferir um brigadeiro mais cremoso e com mais volume, após estar frio bata na batedeira ou no liquidificador por cerca de 2-5 minutos, cubra novamente com o plástico filme e leve a geladeira.

Validade: até 10 dias na geladeira ou 30 no freezer.

Rendimento: até 75 brigadeiros de 10g/cada ou 1 camada de recheio em um bolo de aro 15 cm de diâmetro ou aproximadamente 750 g de recheio.

BRIGADEIRO BRANCO

Ingredientes:

395g de leite condensado
200g de creme de leite (25 ou 20% de gordura)
70g de chocolate branco já derretido.
50g de glucose

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet até atingir o ponto desejado. Passe o brigadeiro por uma peneira e despeje o conteúdo em um prato ou tabuleiro e cubra com plástico filme encostando-se ao recheio. Se preferir um brigadeiro mais cremoso e com mais volume, após estar frio bata na batedeira ou no liquidificador por cerca de 2-5 minutos, cubra novamente com o plástico filme e leve a geladeira.

Validade: até 10 dias na geladeira ou 30 no freezer.

Rendimento: até 75 brigadeiros de 10g/cada ou 1 camada de recheio em um bolo de aro 15 cm de diâmetro ou aproximadamente 750 g de recheio.

BRIGADEIRO DE LIMÃO

Ingredientes:

395g de leite condensado
400g de creme de leite (25 ou 20% de gordura)
70g de chocolate branco já derretido
50g de glucose
30 ml de Suco de 2 limões Taiti (+ as raspas)

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes na panela (menos o suco do limão) e panela e em fogo baixo mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet até atingir o ponto desejado. Desligue a panela, mexa bem até esfriar e adicione o suco. Não acrescente o suco da fruta no recheio quando ele ainda estiver no fogo para não talhar. Passe o brigadeiro por uma peneira e despeje o conteúdo em um prato ou tabuleiro e cubra com plástico filme encostando-se ao recheio e leve a geladeira.

Validade: até 5 dias na geladeira ou 15 no freezer.

Rendimento: 1 camada de recheio em um bolo de aro 15 cm de diâmetro ou aproximadamente 750 g de recheio.

BRIGADEIRO DE CHURROS

Ingredientes:

500g de Doce de leite
100g de creme de leite (20 ou 25% de gordura)
100g de chocolate branco já derretido
50g de glucose
10g de canela em pó
30g manteiga sem sal
1g de sal

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes na panela e em fogo baixo mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet até

atingir o ponto desejado. Passe o brigadeiro por uma peneira e despeje o conteúdo em um prato ou tabuleiro e cubra com plástico filme encostando-se ao recheio. Se preferir um brigadeiro mais cremoso e com mais volume, após estar frio bata na batedeira ou no liquidificador por cerca de 2-5 minutos, cubra novamente com o plástico filme e leve a geladeira.

Validade: até 7 dias na geladeira ou 15 no freezer.

Rendimento: até 70 brigadeiros de 10g/cada ou 1 camada de recheio em um bolo de aro 15 cm de diâmetro ou aproximadamente 700 g de recheio.

BRIGADEIRO CARAMELO SALGADO

Ingredientes:

1 xícara de Açúcar cristal
200g de Creme de leite
1 colher de chá de Flor de sal
395g de Leite condensado
1 colher de sopa de Manteiga sem sal

Modo de preparo:

Derreta o açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo parar derreter e ganhar uma cor de caramelo.

Enquanto isso aqueça o creme de leite com a flor de sal em outra panela ou no microondas.

Assim que o creme de leite ferver, despeje-o sobre o açúcar derretido, mexendo sem parar com o fouet.

Utilize uma panela alta, pois a mistura sobe levanta bolhas.

Adicione o leite condensado e a manteiga, mexendo sem parar em fogo médio/alto. Assim que o caramelo ferver, conte cinco minutos, mexendo sem parar.

Coloque o conteúdo em um prato ou tabuleiro e cubra com plástico filme encostando no recheio até ficar frio em temperatura ambiente.

Validade: até 10 dias na geladeira ou 30 no freezer.

Rendimento: até 70 brigadeiros de 10g/cada ou 1 camada de recheio em um bolo de aro 15 cm de diâmetro ou aproximadamente 700 g de recheio.

BRIGADEIRO COOKIES (OREO)

Ingredientes:

395g de leite condensado
200g de creme de leite (25 ou 20% de gordura)
200g de chocolate branco já derretido
50g de glucose
100g de biscoito Oreo triturado

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes na panela, exceto o Oreo, e em fogo baixo mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet até atingir o ponto desejado. Passe o brigadeiro por uma peneira e despeje o conteúdo em um prato ou tabuleiro e espere esfriar para misturar o Oreo.

Cubra com plástico filme encostando-se ao recheio. Se preferir um brigadeiro mais cremoso e com mais volume, após estar frio bata na batedeira ou no liquidificador por cerca de 2 minutos, cubra novamente com o plástico filme e leve a geladeira.

Validade: até 10 dias na geladeira ou 30 no freezer.

Rendimento: até 75 brigadeiros de 10g/cada ou 1 camada de recheio em um bolo de aro 15 cm de diâmetro ou aproximadamente 750 g de recheio.

GANACHE (ponto de bico)

Ingredientes:

750g de chocolate nobre picado
300 ml de creme de leite (25% de gordura)

Em fogo médio aqueça o creme de leite em uma panela até começar a borbulhar.

Retire do fogo e despeje sobre o chocolate. Deixe descansar por 3 minutos.

Misture bem com uma espátula até que fique homogêneo e completamente liso e brilhante. Cubra com um plástico filme e deixe descansar em temperatura ambiente, até o dia seguinte. O importante para dar o ponto de bico é respeitar o tempo de descanso e não usar coberturas e sim o chocolate nobre.

De preferência fazer de um dia para o outro. Ideal para fazer Rosas com Bico 1M ou 125 da Wilton.

Rendimento: 1kg de ganache. Dá de cobrir um bolo inteiro com aro 15cm de diâmetro.

CÁLCULO BÁSICO DE VENDA

Para conseguirmos crescer nos negócios precisamos começar a ter uma visão de comercio. Uma coisa muito importante pra quem vende doces é saber sobre a precificação. São três pilares básicos para sabermos o valor justo que devemos vender nosso produto:

CUSTO DA MATÉRIA PRIMA + CUSTO FIXO MÉDIO + CUSTO DA HORA TRABALHADA
Esses 3 custos juntos geram o CUSTO TOTAL!

Após chegar no valor de CUSTO TOTAL deve multiplicar esse valor pela porcentagem de lucro que você tem que ganhar em cima. A margem de lucro deve ser entre 100-500% pra que você não trabalhe de graça pra ninguém. Lembrem-se sempre de valorizar o seu trabalho, pois se você não valorizar ninguém irá. Esse valor é relativo, devendo analisar se você já é alguém estabelecido, seu público alvo, se já possui loja, se paga aluguel ou não.

Vamos aos exemplos: Custo matéria prima:

1. Calcule todo o custo que teve para comprar os produtos de certa receita, calcule exatamente. Supondo que gastei R\$24,00 para fazer um Bolo. Calcule exatamente quanto custou cada ingrediente. Exemplo: 200g de farinha: Supondo que 1000g de farinha custe 4,50. Faça uma regra de 3:

1000g equivale a R\$4,50

200g equivale a X

Mul plique $4,50 \times 200$ e divida por 1000= R\$0,90 centavos.

2. Faça isso com todos os ingredientes e some todo o custo da matéria prima.

3. Nesse exemplo o custo da matéria prima seria de R\$24,00.

ÿ Custo fixo médio

Faça a somatória de todo o custo fixo, exceto o pró-labore (seu salário e o salário de funcionários): água, luz, aluguel (se tiver), internet, gás, água. Em resumo: o custo fixo dificilmente sofre alteração em função do volume de produção.

Vamos a um exemplo:

Imagine que sua empresa, ateliê ou em sua casa, produza bolos. Nesse exemplo, seus custos fixos devem incluir o aluguel (exemplo: R\$ 500), gastos com internet (R\$ 70,00), gás (R\$100,00), energia (R\$300,00), água (R\$50,00), se pagar impostos inclua. Vamos usar apenas esses elementos para fins didáticos.

O que deve ser feito para chegar ao custo fixo médio é:

1. Somar todos os custos fixos (do exemplo: R\$1.020,00);
2. Determinar a sua meta de venda mensal, se ainda não tem é importante que tenha. Faça uma média de quanto vende por mês ou quanto quer que venda. (Supondo que sua meta é R\$8.000/mês);
3. Dividir o custo fixo pela meta de venda mensal ($1020/8.000$);
4. O resultado foi= 0,12. Pegue esse resultado e multiplique por 100 para chegarmos em uma porcentagem: $0,12 \times 100 = 12\%$

No nosso exemplo, o custo fixo é de 12%. Então a cada bolo que vender deve aumentar 12% em cima do custo para acrescentar o custo fixo. Percebeu como o custo fixo pode interferir no nosso preço de venda? O custo fixo médio pode diminuir quando aumentamos nossa produção ou quando reduzimos nosso custo fixo.

ÿ Custo de hora trabalhada

Pegue seu salário, exemplo: 1 salário mínimo R\$ 954,00 (se pagar funcionários acrescente nesse valor) e dividida pelas horas trabalhadas em um mês: exemplo 220 horas. Esse resultado será o seu salário hora: $954,00/220 = R\$ 4,33$. Pegue esse resultado e multiplique por quantas horas gastou para fazer por exemplo 1 Bolo?

Exemplo 2 horas. $4,33 \times 2 = R\$ 8,66$.

ÿ Calculo final

Vamos ao custo total, some o Custo da matéria prima+ Custo fixo médio+ Custo de hora trabalhada.

O custo total do nosso exemplo seria: $24,00 + 12\% + 8,66 = R\$ 35,54$.

Calcule o lucro desejado: pegue o custo total e multiplique pela % de lucro desejado (exemplo 180%). Obs: Lembrando que essa porcentagem é variável, sendo você quem decide. Faça o possível para lucrar no mínimo 150%.

Lucro desejado é $R\$ 35,54 \times 180\% = R\$ 63,97$.

Agora some o Custo total R\$35,54 com o seu lucro desejado R\$63,97.

Valor de venda do seu bolo seria = R\$ 99,51.



grãos
nozes
frutas secas

amêndoas sem casca - 3 xícaras - 500 g
 amendoim sem casca - 4 xícaras - 500 g
 castanha do pará - 3 e 1/4 xícara - 500 g
 castanha do caju - 5 xícaras - 500 g
 noz pecã - 4 xícaras - 500 g
 uva passa - 3 xícaras - 500 g
 coco fresco ralado - 1 xícara - 100 g
 coco seco ralado - 1 e 1/3 xícara - 100 g
 arroz cru - 1 xícara - 140 g
 arroz cru - 1 xícara = 3 xícaras de arroz cozido

farinha
de
trigo

- 120 g = 1 xícara
- 60 g = 1/2 xícara
- 30 g = 1/4 de xícara
- 9 g = 1 colher de sopa
- 3 g = 1 colher de chá

COLHERES	
1,25 ml.....	1/4 de colher de chá
2,5 ml.....	1/2 colher de chá
5 ml.....	1 colher de chá
10 ml.....	2 colheres de chá
15 ml.....	3 colheres de chá ou 1 colher de sopa
30 ml.....	2 colheres de sopa
45 ml.....	3 colheres de sopa
60 ml.....	60 ml
75 ml.....	5 colheres de sopa
90 ml.....	6 colheres de sopa
1 xícara.....	16 colheres de sopa
1 colher de sopa.....	3 colheres de chá

QUADRADO	RETANGULAR
15 cm x 15 cm	15 cm x 25 cm
20 cm x 20 cm	25 cm x 35 cm
25 cm x 25 cm	30 cm x 50 cm
30 cm x 30 cm	35 cm x 50 cm
35 cm x 35 cm	40 cm x 50 cm
40 cm x 40 cm	45 cm x 50 cm
45 cm x 45 cm	50 cm x 50 cm
50 cm x 50 cm	55 cm x 50 cm
	60 cm x 50 cm
	65 cm x 50 cm
	70 cm x 50 cm
	75 cm x 50 cm
	80 cm x 50 cm
	85 cm x 50 cm
	90 cm x 50 cm
	95 cm x 50 cm
	100 cm x 50 cm
	105 cm x 50 cm
	110 cm x 50 cm
	115 cm x 50 cm
	120 cm x 50 cm
	125 cm x 50 cm
	130 cm x 50 cm
	135 cm x 50 cm
	140 cm x 50 cm
	145 cm x 50 cm
	150 cm x 50 cm
	155 cm x 50 cm
	160 cm x 50 cm
	165 cm x 50 cm
	170 cm x 50 cm
	175 cm x 50 cm
	180 cm x 50 cm
	185 cm x 50 cm
	190 cm x 50 cm
	195 cm x 50 cm
	200 cm x 50 cm
	205 cm x 50 cm
	210 cm x 50 cm
	215 cm x 50 cm
	220 cm x 50 cm
	225 cm x 50 cm
	230 cm x 50 cm
	235 cm x 50 cm
	240 cm x 50 cm
	245 cm x 50 cm
	250 cm x 50 cm
	255 cm x 50 cm
	260 cm x 50 cm
	265 cm x 50 cm
	270 cm x 50 cm
	275 cm x 50 cm
	280 cm x 50 cm
	285 cm x 50 cm
	290 cm x 50 cm
	295 cm x 50 cm
	300 cm x 50 cm
	305 cm x 50 cm
	310 cm x 50 cm
	315 cm x 50 cm
	320 cm x 50 cm
	325 cm x 50 cm
	330 cm x 50 cm
	335 cm x 50 cm
	340 cm x 50 cm
	345 cm x 50 cm
	350 cm x 50 cm
	355 cm x 50 cm
	360 cm x 50 cm
	365 cm x 50 cm
	370 cm x 50 cm
	375 cm x 50 cm
	380 cm x 50 cm
	385 cm x 50 cm
	390 cm x 50 cm
	395 cm x 50 cm
	400 cm x 50 cm
	405 cm x 50 cm
	410 cm x 50 cm
	415 cm x 50 cm
	420 cm x 50 cm
	425 cm x 50 cm
	430 cm x 50 cm
	435 cm x 50 cm
	440 cm x 50 cm
	445 cm x 50 cm
	450 cm x 50 cm
	455 cm x 50 cm
	460 cm x 50 cm
	465 cm x 50 cm
	470 cm x 50 cm
	475 cm x 50 cm
	480 cm x 50 cm
	485 cm x 50 cm
	490 cm x 50 cm
	495 cm x 50 cm
	500 cm x 50 cm
	505 cm x 50 cm
	510 cm x 50 cm
	515 cm x 50 cm
	520 cm x 50 cm
	525 cm x 50 cm
	530 cm x 50 cm
	535 cm x 50 cm
	540 cm x 50 cm
	545 cm x 50 cm
	550 cm x 50 cm
	555 cm x 50 cm
	560 cm x 50 cm
	565 cm x 50 cm
	570 cm x 50 cm
	575 cm x 50 cm
	580 cm x 50 cm
	585 cm x 50 cm
	590 cm x 50 cm
	595 cm x 50 cm
	600 cm x 50 cm
	605 cm x 50 cm
	610 cm x 50 cm
	615 cm x 50 cm
	620 cm x 50 cm
	625 cm x 50 cm
	630 cm x 50 cm
	635 cm x 50 cm
	640 cm x 50 cm
	645 cm x 50 cm
	650 cm x 50 cm
	655 cm x 50 cm
	660 cm x 50 cm
	665 cm x 50 cm
	670 cm x 50 cm
	675 cm x 50 cm
	680 cm x 50 cm
	685 cm x 50 cm
	690 cm x 50 cm
	695 cm x 50 cm
	700 cm x 50 cm
	705 cm x 50 cm
	710 cm x 50 cm
	715 cm x 50 cm
	720 cm x 50 cm
	725 cm x 50 cm
	730 cm x 50 cm
	735 cm x 50 cm
	740 cm x 50 cm
	745 cm x 50 cm
	750 cm x 50 cm
	755 cm x 50 cm
	760 cm x 50 cm
	765 cm x 50 cm
	770 cm x 50 cm
	775 cm x 50 cm
	780 cm x 50 cm
	785 cm x 50 cm
	790 cm x 50 cm
	795 cm x 50 cm
	800 cm x 50 cm
	805 cm x 50 cm
	810 cm x 50 cm
	815 cm x 50 cm
	820 cm x 50 cm
	825 cm x 50 cm
	830 cm x 50 cm
	835 cm x 50 cm
	840 cm x 50 cm
	845 cm x 50 cm
	850 cm x 50 cm
	855 cm x 50 cm
	860 cm x 50 cm
	865 cm x 50 cm
	870 cm x 50 cm
	875 cm x 50 cm
	880 cm x 50 cm
	885 cm x 50 cm
	890 cm x 50 cm
	895 cm x 50 cm
	900 cm x 50 cm
	905 cm x 50 cm
	910 cm x 50 cm
	915 cm x 50 cm
	920 cm x 50 cm
	925 cm x 50 cm
	930 cm x 50 cm
	935 cm x 50 cm
	940 cm x 50 cm
	945 cm x 50 cm
	950 cm x 50 cm
	955 cm x 50 cm
	960 cm x 50 cm
	965 cm x 50 cm
	970 cm x 50 cm
	975 cm x 50 cm
	980 cm x 50 cm
	985 cm x 50 cm
	990 cm x 50 cm
	995 cm x 50 cm
	1000 cm x 50 cm

Conversão de Medidas

Líquidos
 Leite, água, óleo, café, etc.
 1 xícara = 240 ml
 1/2 xícara = 120 ml
 1/3 xícara = 80 ml
 1/4 de xícara = 60 ml
 1 colher (sopa) = 15 ml
 1 colher (chá) = 5 ml

Manteiga, Margarina e gordura vegetal
 1 xícara = 200 g
 1/2 xícara = 100 g
 1/3 xícara = 65 g
 1 colher (sopa) = 15 g

Chocolate em pó - Cacau em pó
 1 xícara = 90 g

Azeite ou Óleo
 1 xícara = 180 gramas
 1 colher de sopa = 15 gramas



Pri Confeiteira - As mãos por trás das receitas



Paranaense de 37 anos , mudou-se para Guarulhos-Sp em 2011 .

Sua história na confeitaria se iniciou em 2015 após um acidente de sua filha . O que era apenas um escape para manter a família enquanto sua filha se recuperava , se tornou sua paixão.

No começo ela produzia pães de mel e trufas e vendia com a ajuda dos filhos pelo comércio do bairro .

Percebendo a dificuldade sua e de outras pessoas em conseguir receitas e dicas acessíveis , nascia a idéia de produzir vídeos caseiros ensinando dicas e truques que facilitavam a vida das donas de casa e iniciantes na confeitaria .

Hoje o seu canal no Youtube já conta com mais de 150 mil inscritos e cerca de 6 milhões de acessos .

No último mês de julho foi honrada com a placa comemorativa de prata do Youtube em comemoração aos mais de 100 mil inscritos .

A partir disso , o que era apenas uma plataforma online para iniciantes , Se tornou sua profissão passando assim a ministrar aulas online e presenciais pelo Brasil todo . .

No final de 2017 ganhou um concurso nacional do site Ana Maria Braga com uma receita de Bolo de Paçoquinha ficando na 14° colocação entre mais de 60 mil receitas .

Como ela mesmo diz em todos os seus vídeos e em tudo na vida dela :
Nunca foi sorte Sempre foi Deus



@priconfeiteira



Pri Coradini



(11)94889-9045



Pri Confeiteira-Dicas da Pri



pricoradini@gmail.com
pricoradini@hotmail.com