CÓDIGO 29 SODIE III

Em minhas preces de todo dia, sempre peço coragem e paciência. Coragem para continuar superando as dificuldades do caminho naqueles que não me compreendem. E paciência, para não me entregar ao desânimo diante das minhas fraquezas!

Ellen Santos



Bolo leite condensado com morangos

3 discos de Pão de ló

recheio mousse branca com morangos e leite condensado

1 lata grande 700grs de leite condensado consistência firme(linha especial nestle), bate na mão até ficar cremoso e aplique no bolo com morangos

Cobertura

Ellen Santos

500gr de chocolate branco derretido e acrescentado creme de leite misture meia lata do leite condensado firme e morangos.

Intercale uma camada de pão de ló regue com calda neutra, coloque metade do recheio, outra camada de bolo calda restante do recheio com pedaços de morango ultima camada de bolo e cobertura....

n Santos



Bolo de leite ninho

1 disco de pão de ló

Recheio de Leite em Pó (Receita da Maria do Socorro)

Creme:

- 200g de leite em pó (aconselho o famoso Leite Ninho mesmo)

- 1 lata de leite condensado

- 100g de manteiga sem sal

- 1 lata de creme de leite (sem soro, bem gelado)

- 1 copo de chantilly batido

Modo de Preparo:

- Bater a manteiga, o leite condensado na batedeira, até formar um creme, acrescentar o leite em pó e bater mais um pouco.

- Acrescentar o creme de leite. Desligar e misturar levemente o chantilly batido.

Calda:

- ½ vidro de leite de coco (100ml)

Ellen Santos

- 100ml Leite de vaca

Modo de preparo:

- Misturar esses dois leites e reservar, será utilizado para umedecer a massa.

Montagem:

Com o bolo e recheio frios, vc corta a massa em 3 partes.

Molhe delicadamente a primeira parte com calda neutra e recheie generosamente. Finalize com a cobertura com chantilly, lascas de chocolate branco e polvilhe leite ninho em cima se quiser colocar morango pra enfeitar e leve a gelar.

Ellen Santos



BOLO 3 CHOCOLATES.

massa:

4 claras

4 gemas

2 xícaras (chá) farinha de trigo

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) óleo

1/2 xícara (chá) de água morna

1 xícara (chá) de chocolate em pó

100 g de nozes picadas

1 colher (sopa) de fermento

MOUSSE PRETO:

170g de chocolate ao leite

Ellen Santos

170g chocolate meio amargo

2 latas creme de leite sem soro

3 claras

GANACHE BRANCO:

250g chocolate branco

1lata de creme de leite

Crocante:

1/2 xícara (chá) de açúcar

1/4 de xícara (chá) de água

100g de nozes picadas

Calda:

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de achocolatado

modo de preparo:

Bolo:

Ellen Santos

Bata as claras em neve, continue batendo e acrescente as gemas uma a uma. Junte a farinha de trigo, o açúcar, o óleo, a água, o chocolate em pó e misture as nozes e o fermento. Coloque em uma fôrma de 22 cm de diâmetro untada com margarina e enfarinhada. Asse no forno preaquecido a 200º até ficar firme.

Mousse:

Derreta os chocolates em banho-maria ou no micro ondas, misture o creme de leite e as claras batidas em neve.

Ganache:

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro ondas e misture o creme de leite. Crocante: Em uma panela, misture o açúcar e a água, Leve ao fogo brando, sem mexer, até formar uma calda em ponto de fio. Desligue o fogo e misture as

Ellen Santos

nozes. Em uma superfície lisa, untada com manteiga, espalhe o crocante e deixe esfriar. Com uma espátula desprenda o crocante e pique bem.

Montagem:

Corte o bolo ao meio e umedeça com a calda. Em um aro, coloque uma parte do bolo, por cima a mousse e leve a geladeira até firmar. Coloque a outra metade do bolo, cubra com a ganache e leve ao freezer por 3 horas. Na hora de servir, retire do aro e por cima distribua o crocante.

Ellen Santos



BOLO GELADO

Bolo gelado

4 ovos

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 copo de suco de laranja (250ml)

1 colher de sopa de fermento em pó

1 x de chocolate em pó 50% cacau

para a cobertura::

1 garrafa pequena de leite de coco

1 garrafa de leite (utilize a mesma garrafa do leite de coco como medida)

1 lata de leite condensado

1 pacote de coco ralado sem açúcar

Ellen Santos

Ganache preto e mousse

600grs de chocolate ao leite derretido

½ x de chocolate 50% cacau

1cx de creme de leite misture bem e reserve;

Modo de Preparo

Na batedeira bata as claras em neve

Acrescente o açúcar e bata por mais uns 3 minutos

Coloque as gemas, o trigo, o suco e continue batendo até formar uma massa homogênea

Por último ponha o fermento, bata por mais 40 segundos na menor velocidade da batedeira

Ellen Santos

Despeje a massa numa forma média e untada

Asse em forno pré-aquecido em temperatura média por aproximadamente 40 minutos ou até dourar

Recheio:

Misture bem numa tigela o leite de coco, o leite e o leite condensado cocada mole

Reserve

Assim que o bolo tiver assado, retire do forno e fure toda a sua superfície com garfo ou faca, assim a cobertura penetrará bem

Com o bolo ainda quente e já furado despeje a cobertura sobre ele

Salpiqueo coco ralado por cima

Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas

Ellen Santos

Corte o bolo em quadradinhos do tamanho que preferir e embrulhe com papel alumínio

Conserve na geladeira

Se o leite tiver fresquinho o bolo pode durar até 1 semana, isso se não acabarem com ele bem antes



TORTA GELADA DE CHOCOLATE

Ingredientes

. 360g de biscoito Negresco

. 3 colheres (sopa) de margarina em temperatura ambiente

. 400g de ricota esfarelada

Elen Santos

. 3 ovos

. 2 xícaras (chá) de açúcar

. 150 ml de creme de leite fresco

. 200g de chocolate ao leite picado

Modo de Preparo

No liquidificador triture 240g de biscoito. Reserve o restante. Coloque o biscoito triturado em um recipiente e misture bem a margarina até forma ruma farofa bem úmida. Forre o fundo e as laterais de uma forma de 22 cm de diâmetro. Reserve. No liquidificador, bata a ricota, os ovos, o açúcar e o creme de leite. Misture o chocolate derretido em banho maria e os biscoitos reservados picados. Coloque sobre a massa, leve ao forno preaquecido a 180º e asse durante 1 hora. Desligue e deixe esfriar dentro do forno. Decore com chantilly e raspas de chocolate.

Ellen Santos



BOLO GELADO DE NOZES E DOCE DE LEITE

Para o bolo de nozes:

- ***1/2 xícara de chá de Qualy Cremosa***
- ***3 Ovos***
- ***1 xícara de chá de Açúcar***
- ***1/2 xícara de chá de Leite***
- ***1 1/2 xícara de chá de Farinha de Trigo***
- ***1/2 xícara de chá de Nozes picadas***
- ***1 colher de sopa de Fermento em pó***

Para umedecer o bolo :

- ***6 colheres de sopa de Leite***

Ellen Santos

• 3 colheres de sopa de Rum

Para o sorvete e montagem:

• 1 1/2 litro de Sorvete de creme

• 300 gramas de Doce de leite cremoso gelado

Para a cobertura:

• 1/2 xícara de chá de Leite

• 1 tablete de Chocolate meio amargo (170g)

• 2 colheres de sopa de Mel de abelha

• 3 colheres de sopa de Qualy Cremosa

• 2 colheres de sopa de Nozes trituradas para decorar

Modo de preparo

Para o bolo de nozes:

• 01 Derreta a Qualy no micro-ondas na potência alta por cerca de 30 segundos.

Ellen Santos

Coloque no liquidificador e bata juntamente com os ovos, o açúcar e o leite até obter uma mistura homogênea.

• 02 Transfira para uma vasilha e junte a farinha de trigo, as nozes e o fermento em pó. Mexa com auxílio de um batedor de arame.

• 03 Coloque a massa em uma forma para bolo inglês alta com 10 cm x 22 cm de fundo, untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo e asse por cerca de 40 minutos, ou até estar totalmente assado.

• 04 Desenforme depois de frio e corte o bolo em 3 fatias no sentido horizontal. Reserve.

Para umedecer o bolo :

• 01 Em uma vasilha, misture todos os ingredientes e reserve.

Ellen Santos

Para o sorvete e montagem:

• 01 Retire o sorvete do freezer e transfira-o para uma vasilha. Junte o doce de leite e misture delicadamente. Não deixe o sorvete ficar homogêneo, ele deve apenas envolver o doce de leite.

• 02 Forre com filme plástico a mesma forma em que assou o bolo. Acomode no fundo a primeira fatia de bolo, umedeça com 3 colheres de sopa da mistura de leite e rum e cubra com metade do sorvete. Repita as camadas, finalizando com a última fatia de bolo, umedecendo-a também. Cubra com filme plástico e leve para o freezer, por pelo menos 4 horas.

• 03 Mantenha na geladeira por 20 minutos antes de desenformar e cobrir com a cobertura.

Para a cobertura:

Ellen Santos

• 01 Em uma vasilha, coloque o leite, o chocolate picado e o mel. Derreta em banho Maria, mexendo sempre até todo o chocolate derreter. Junte a Qualy e bata com uma espátula, até formar um creme brilhante.

• 02 Cubra o bolo com a cobertura, polvilhe as nozes e sirva em seguida.



BOLO DE NOZES

MASSA

meia xícara (chá) de farinha de trigo meia xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®1 colher (chá) de fermento em pó5 ovos meia xícara (chá) de açúcar meia xícara (chá) de nozes trituradas

Lia Santos

CROCANTE

meia xícara (chá) de água meia xícara (chá) de água1 xícara (chá) de açúcar meia xícara (chá) de nozes trituradas

RECHEIO

3 colheres (sopa) de amido de milho MAIZENA®1 xícara (chá) e meia de leite meia xícara (chá) de açúcar2 gemas3 colheres (sopa) de margarina

COBERTURA

2 xícaras (chá) de creme de leite fresco

Para untar e enfarinhar: Margarina

farinha de trigo

Para decorar: nozes picadas, cerejas ao marasquino

Modo de preparo:

MASSA

Ellen Santos

1-Unte e enfarinhe uma fôrma grande (25 cm de diâmetro) Reserve.2-Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).3-Em uma tigela, peneire a farinha, o amido de milho

e o fermento. Reserve 4-Bata na batedeira os ovos e o açúcar por 3 minutos ou até obter um creme leve e fofo.5-Retire da batedeira e acrescente as nozes e os ingredientes peneirados, misturando delicadamente de baixo para cima.6-Coloque a massa na fôrma reservada e leve ao forno por 35 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Reserve.

CROCANTE

7-Unte uma superfície lisa e seca.

8-Em uma panela pequena, misture a água e o açúcar e cozinhe em fogo médio,

Ellen Santos

sem mexer, por 15 minutos ou até ficar em ponto de caramelo claro.9-Junte as nozes, misture rapidamente e despeje a mistura sobre superfície untada, espalhando com uma espátula. Deixe esfriar.10-Retire do crocante com cuidado, coloque dentro de um saco plástico e quebre o crocante em pedaços pequenos, pressionando o saco com auxílio de um rolo de abrir massa. Divida em três partes e reserve.

RECHEIO

Em uma panela média, dissolva o amido de milho MAIZENA®, no leite. Junte o açúcar, as gemas e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre até engrossar.12-Retire do fogo, acrescente a margarina, misture e reserve até esfriar.

MONTAGEM

Ellen Santos

Desenforme o bolo e corte em três partes no sentido horizontal, formando três discos.14-Coloque um disco de bolo sobre um prato, espalhe metade do recheio e distribua uma parte do crocante.15- Cubra com o outro disco de bolo, espalhe o restante do recheio e outra parte

do crocante.16-Cubra com o último disco de bolo e pressione levemente o bolo.

COBERTURA

Bata o creme de leite, conforme instruções da embalagem, em ponto de chantilly. Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga e cubra o todo o bolo.18-Polvilhe as laterais com o crocante restante e decore a superfície com os fios de ovos e as cerejas.19-Leve a geladeira por 2 horas. Sirva em seguida.

Ellen Santos

Quer uma massa mais molhadinha? Umedeça levemente cada disco de bolo com guaraná, leite ou algum suco de fruta gelado, antes de colocar o recheio.



RECEITA DE TORTA TENTAÇÃO SORVETE DE MORANGO E CHOCOLATE

1 lata de sorvete de morango

1 lata de sorvete de chocolate

1 vidro de geléia de Morango, amora ou framboesa (pode ser feita... receita abaixo)

1 Receita de Ganache

1 receita de massa de biscoito maisena de chocolate

Para a massa:

- 200g de biscoito tipo maisena de chocolate triturado

- 100g de manteiga sem sal e amolecida

Modo de Preparo

1- Massa: misture o biscoito triturado a manteiga até obter uma farofa. Forre o fundo da fôrma

e leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 10 minutos, retire e deixe esfriar.

Geléia

Ingredientes

. 300g de Morangos (framboesas ou amoras) frescos ou congelados

EllenSantos

. 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

. 1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque os morangos (framboesas ou amoras), misture o açúcar e o suco de limão. Sem mexer leve ao fogo brando e deixe cozinhar até formar ruma calda. Deixe esfriar e reserve.

Ganache

200 gr de creme de leite

500 gr de chocolate ao leite ou meio-amargo

Modo de Preparo

Aqueça o creme de leite em banho-maria, acrescente o chocolate raspando e vá mexendo até formar um creme homogeneo. Reserve.

Ellen Santos

Montagem da torta

Sobre a massa assada reservada coloque uma camada de sorvete de chocolate uma camada de geléia de morango, uma camada de sorvete de morango e cubra com o ganache. Leve ao freezer por 4 horas. Retire decore com morangos frescos e desenforme na hora de servir.

Bolo com ganache de prestigio (o carro chefe da doceria porem não posso usar o nome verdadeiro)

Ingredientes

5 ovos tipo jumbo inteiros (60 g cada)

75 g de açúcar refinado

150 g de manteiga extra sem sal, derretida e morna

1 colher (chá) de essência de coco

Ellen Santos

75 g de chocolate em pó sem açúcar peneirado

100 g de coco seco ralado fino

1 pitada de sal

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Ganache Prestígio:

400 g de chocolate branco bem picado

150 g de creme de leite UHT

1 colher (chá) rasa de essência de coco de boa qualidade

15 ml de licor de coco

40 g de coco seco em flocos

Ganache Cobertura:

300 g de chocolate ao leite bem picado

100 g de chocolate meio amargo picado

200 ml de creme de leite UHT

Ellen Santos

1 colher (chá) de essência de coco de boa qualidade

20 ml de licor de coco

Decoração:

60 g de coco seco em flocos

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos inteiros com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada. Junte a manteiga, a essência e bata bem. Em seguida adicione o chocolate em ó, o coco seco e bata rapidamente.

Por último agregue o fermento em pó e envolva delicadamente com fouet.

Distribua a massa em duas formas de 24 cm de diâmetro, untadas e polvilhadas de chocolate em pó e asse em forno preaquecido à 180ºC até que os bolos

Ellen Santos

estejam com a superfície dourada e firme ao toque.

Ganache:

Em uma tigela grande misture todos os ingredientes de cada ganache e derreta até obter um creme liso e brilhante. Deixe esfriar em temperatura ambiente até que esteja firme. Empregue na montagem final do bolo.

Montagem:

Utilizando um aro de inox de 20 cm de diâmetro inicie a montagem do bolo com um disco de massa, espalhe por cima toda a Ganache Prestígio e finalize com o outro disco de massa, pressionando delicadamente.

Deixe gelar por algumas horas ou até o dia seguinte.

Ellen Santos

Por último desenforme o bolo, espalhe por cima com a Ganache Cobertura e finalize salpicando com o coco em flocos.



BOLO DE CHOCOLATE COM BRIGADEIRO BRANCO

Ingredientes

Massa:

4 ovos

¾ xícara (chá) de açúcar cristal

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara (chá) de leite

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

50g de chocolate granulado

Ellen Santos

Recheio:

4 lata de leite condensado

3 colher (sopa) de margarina

½ xícara (chá) de leite

1 lata de creme de leite sem soro

Cobertura:

400g de chocolate ao leite picado

½ lata de creme de leite sem soro

Modo de preparo

Massa: na batedeira bata os ovos com o açúcar e a margarina até obter uma mistura cremosa. Acrescente o leite aos poucos, intercalando com a farinha. Desligue a batedeira, misture o fermento e o chocolate granulado. Coloque em uma fôrma de 25 cm de diâmetro untada com margarina e enfarinhada. Asse no forno preaquecido a 200ºC durante 35 minutos

Ellen Santos

ou até que espetando um palito saia seco. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio.

Recheio: em uma panela, misture o leite condensado, a margarina e o leite. Leve ao fogo brando, mexendo sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo e misture o creme de leite. Deixe esfriar e recheie o bolo.



Bolo de abacaxi

Pão-de-ló de Abacaxi Ingredientes:

8 ovos 4 xícaras (chá) de açúcar 4 xícaras (chá) de farinha de trigo 1 xícara (chá) de suco concentrado de abacaxi 1 e ½ colher (sopa) de fermento em pó

Modo de fazer:

Elen Santos

Bata os ovos com o açúcar por 20 minutos. Acrescente a farinha e o suco de abacaxi, sempre alternados. Por último misture o fermento e leve para assar em assadeira untada e enfarinhada em forno a 180 graus. Assadeira 30 cm ou 35 cm de diâmetro

Creme de Doce de leite Ingredientes:

½ litro de leite 1 xícara (chá) de açúcar 2 colheres (sopa) de amido 1 lata de doce de leite (300 ml)

Modo de fazer:

Fazer um creme com o leite, o açúcar, o amido e o doce de leite. Leve ao fogo até engrossar. Deixe esfriar. Reserve.

Recheio de Abacaxi com Chantilly Ingredientes:

Ellen Santos

1 lata de abacaxi em calda picado 1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)

Modo de fazer:

Pique o abacaxi e misture no chantilly batido

Geleia Ingredientes:

2 xícaras (chá) de geleia de abacaxi industrializada

Calda de Abacaxi Ingredientes:

1 copo (requeijão) de calda de abacaxi em lata 1 copo (requeijão) de guaraná

Modo de fazer:

Misture os 2 ingredientes e regue o bolo

Montagem:

Pão-de-ló de abacaxi Calda Geleia de abacaxi Coloque o creme, e sobre ele o

Ellen Santos

Recheio de abacaxi com chantilly Pão-de-ló Calda Geleia de abacaxi Creme e sobre ele

Coloque o doce de abacaxi com chantilly e Calda novamente

Cobertura:

Cubra com chantilly e enfeite com rodelas de doce de abacaxi em calda

Cobertura: derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Misture o creme de leite e leve a geladeira até começar a endurecer. Bata na batedeira até ficar cremoso e cubra o bolo.

Recheio de bolo mousse de Leite Ninho : 500 ml de chantilly, 200 g de margarina, 1/2 xícara de açúcar refinado, 01 lata de leite condensado, 01 colher de sopa de emulsificante para sorvete, 14 colheres de leite ninho integral. Modo de Preparo :

Ellen Santos

Bata na batedeira o chantilly e reserve. Depois bata a margarina com o açúcar até ficar um creme clarinho ai acrescente o leite condensado e bata mais um pouco....acrescente o emulsificante e bata bem e depois vai acrescentando o leite em pó e bata até perceber que ficou bem misturado. Depois disso com a batedeira ligada vai acrescentando o chantilly aos poucos e misture bem.



BOLO DE LEITE NINHO

Massa:

3 ovos

1 xícara de chá açúcar

1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo (peneirada)

3/4 xícara de leite quente

1 colher de sopa de fermento em pó.

Essência de baunilha a gosto.

Preparo:

Bater na batedeira por 10 minutos em velocidade alta ovos + açúcar

Acrescentar misturando apenas a farinha e o leite alternando aos poucos.

e por ultimo fermento.

Redonda 25 diâmetro

Retangular 22 x 32

Medidas internas

Forno medio de 30 a 45 minutos.

Recheio:

Ellen Santos

Bater até engrossar

1 lata de leite condensado (ITAMBE NESTLE ou FRIMESA)

200 grs de manteiga sem sal gelada (BATAVO) Acrescentar 12 colheres de sopa de leite em pó (NINHO) e bater

e por ultimo misturar 1 lata de creme de leite gelado (NESTLE) sem soro sem bater só mexendo

Se preferir pode colocar morangos picados no recheio.

Ellen Santos