

E-BOOK

Copo da Felicidade



DOCESDESUCESSO.COM.BR

Sumário

INTRODUÇÃO	03
MATERIAIS NECESSÁRIOS	04
MONTAGEM	06
RECEITAS DE GANACHES E BRIGADEIROS	07
CHOCOLATE AO LEITE	08
CHOCOLATE MEIO AMARGO	09
CHOCOLATE BRANCO	10
CHANTILLY CASEIRO	11
BRIGADEIRO	12
LEITE NINHO	13
BEIJINHO	14
A BASE PARA UM BROWNIE DE QUALIDADE	15
RECEITA DE BROWNIE	16



INTRODUÇÃO

Os copos da Felicidade estão em alta e possuem apresentação de encher os olhos e dar água na boca...

O que é uma grande vantagem para quem busca renda extra no ramo de doces, pois sabemos que os clientes compram com os olhos no primeiro momento.

Para fazer o copo da felicidade é necessário que você pratique a criatividade para sempre inovar na decoração e na combinação dos sabores.

Ele consiste basicamente em brownie, brigadeiro ou ganache, frutas e confeitos.

Sua duração na geladeira é de até 5 dias sem as frutas e 3 dias com frutas.

As receitas fornecidas neste e-book rendem de 3 a 4 copos de 700ml.

MATERIAIS NECESSÁRIOS

COPO BOLHA

Ele existe de diversos tamanhos, e a vantagem é a tampa em formato bolha que permite uma decoração mais elaborada na superfície do doce.



ESPÁTULA DE SILICONE

Ela vai ser sua grande aliada na hora de fazer os doces, suas extremidades arredondadas alcançam o cantinho da panela, evitando que o doce queime mesmo que você esteja sempre mexendo.



MATERIAIS NECESSÁRIOS

BALANÇA

Para confeitar corretamente, você precisa de uma balança ou pelo menos de xícaras e colheres medidas.



TIGELAS DE VIDRO OU INOX

Sempre as tenha por perto para dividir massas e separar diversas preparações e levar o chocolate ao microondas.



FOUET

É perfeito para preparações em que não podemos perder a aeração.

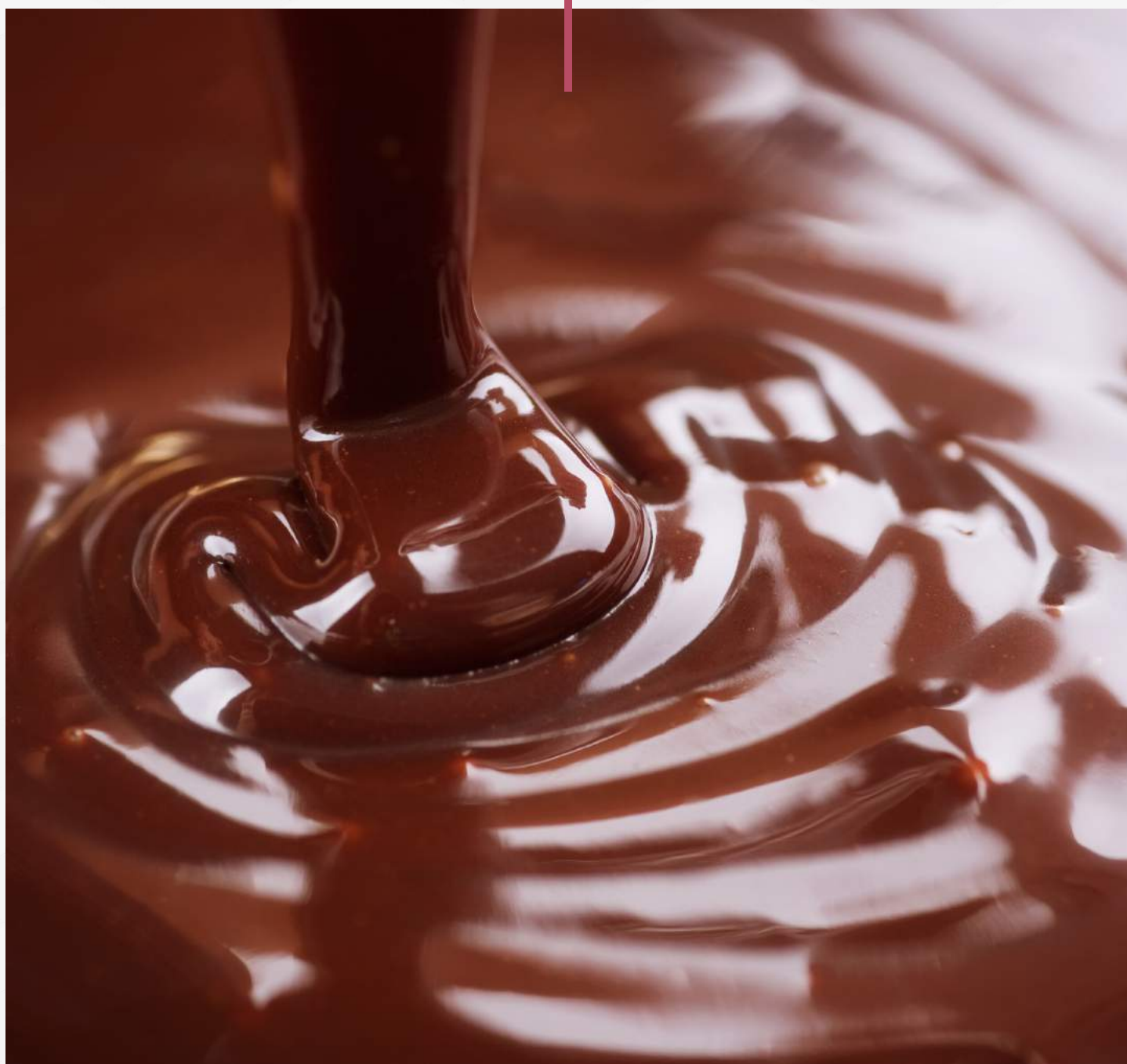


A ordem correta da montagem do copo é:

1. Ganache
2. Brownie
3. Fruta
4. Ganache
5. Brownie (se tiver espaço)
6. Ganache



RECEITAS DE
GANACHES E
BRIGADEIROS





CHOCOLATE AO LEITE

INGREDIENTES

- 2 barras de chocolate ao leite
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Rale ou pique o chocolate e coloque em um recipiente que possa ir ao microondas.
2. Leve o chocolate para derreter no microondas parando de 30 em 30 segundos.
3. Quando derreter incorpore o creme de leite e misture bem.
4. Deixe descansar por pelo menos 1 hora.



CHOCOLATE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

- 2 barras de chocolate meio amargo
- 2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Rale ou pique o chocolate e coloque em um recipiente que possa ir ao microondas.
2. Leve o chocolate para derreter no microondas parando de 30 em 30 segundos.
3. Quando derreter incorpore o creme de leite e misture bem.
4. Deixe descansar por pelo menos 1 hora.



CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 2 barras de chocolate branco
- 2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Rale ou pique o chocolate e coloque em um recipiente que possa ir ao microondas.
2. Leve o chocolate para derreter no microondas parando de 30 em 30 segundos.
3. Quando derreter incorpore o creme de leite e misture bem.
4. Deixe descansar por pelo menos 1 hora.



CHANTILLY CASEIRO

INGREDIENTES

- 200 ml de creme de leite de caixinha
- 4 colheres de sopa de açúcar
- Gotas de baunilha a gosto
- 1 colher de sopa de emulsificante (para sorvete)

MODO DE PREPARO

1. *Guarde o creme de leite no freezer por cerca de 15 minutos.*
2. *Bata na batedeira o creme de leite, o açúcar, as gotas de baunilha e o emulsificante.*
3. *Bata em velocidade alta por cerca de 10 minutos.*
4. *Para utilizar em cobertura, bata na batedeira até encorpar.*
5. *Depois de encorpado ele pode ser utilizado no saco de confeitar, com o bico de sua preferência.*



BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 100ml de leite
- 2 colheres de margarina
- 1 caixa de leite condensado
- 3 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de fundo grosso coloque a manteiga em fogo baixo para derreter.
2. Após a manteiga derretida adicione o leite e o chocolate em pó.
3. Quando o leite começar a ferver adicione o leite condensado.
4. Não pare de mexer por 4 minutos.
5. Desligue e reserve por pelo menos 2 horas.



LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 250 g de leite em pó
- 150 g de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela coloque a manteiga para derreter.
2. Adicione o leite condensado e o leite em pó e misture bem.
3. Mexa por 4 minutos ou até desgrudar do fundo da panela.
4. Desligue e adicione o creme de leite.
5. Transfira a cobertura para um tigela e leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de utilizar.



BEIJINHO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de manteiga ou margarina sem sal
- 100 ml de leite
- 200g de coco ralado fino sem açúcar

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de fundo grosso coloque a manteiga em fogo baixo para derreter.
2. Após a manteiga derretida adicione o leite.
3. Quando o leite começar a ferver adicione o leite condensado.
4. Não pare de mexer por 4 minutos.
5. Desligue e adicione o coco ralado.
6. Reserve por pelo menos 2 horas.



A BASE PARA UM BROWNIE DE QUALIDADE

Para que o seu brownie fique diferenciado, com um sabor impecável e melhor do que estamos acostumadas a comprar por aí, é preciso usar ingredientes de qualidade, por isso vou falar dos principais:

1- MANTEIGA

Devemos ter consciência que manteiga é diferente de margarina.

Margarina é um produto industrializado, sintético e que não existe na natureza.

Margarina é gordura trans em forma pura, inventada por um químico para substituir a manteiga por ser mais barata.

2 - CHOCOLATE

A maioria das receitas que você vai encontrar levam chocolate em pó ou pior ainda, achocolatado em seus ingredientes.

Prefira sempre usar chocolate em barra para o preparo de seus brownies, e melhor ainda se for amargo ou meio amargo, pois as receitas já levam bastante açúcar.

Quanto melhor a qualidade do chocolate em barra você escolher, mais gostosa a receita ficará.



RECEITA DE BROWNIE

INGREDIENTES

- 100g de manteiga sem sal
- 180g de chocolate meio amargo picado
- 140g de açúcar refinado
- ½ xícara de açúcar mascavo
- 3 Ovos
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- ½ colher chá de sal
- 20g de cacau em pó
- 100g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o forno a 180°C.
2. Forre uma forma (de aproximadamente 20x30cm) com papel manteiga.
3. Derreta a manteiga e o chocolate (use o forno de microondas para facilitar mas com cuidado para não queimar. Derreta 30 segundos, mexa a mistura e volte a derreter novamente e mexa até estar completamente derretido. Ou derreta em banho-maria).
4. Coloque os açúcares na mistura de chocolate e manteiga derretidos e mexa bem.
5. Adicione os ovos um de cada vez e bata bem após cada ovo inserido.
6. Acrescente a baunilha.
7. Coloque o sal e o cacau em pó.
8. Adicione a farinha e misture bem.
9. Coloque a massa bem misturada na forma e asse em torno de 30 minutos.
10. Para ficar molhadinho, é melhor tirar antes do que deixar passar o ponto.

VEJA ABAIXO ALGUMAS INSPIRAÇÕES DE COMBINAÇÕES DE SABORES E DECORAÇÃO

