


# APOSTILA CURSO ONLINE

# MASSAS

## -MASSA AMANTEIGADA-

### INGREDIENTES

5 Ovos

100g de açúcar

250g de Farinha de trigo

15g de Margarina

25g de emulsificante

200ml de leite integral

10g de fermento em pó

4ml de essência de baunilha

### MODO DE PREPARO

Levar na batedeira os ovos, açúcar, margarina, farinha de trigo, leite e essência de baunilha. Bater por 5 minutos, acrescentar o emulsificante e bater por mais 5 minutos. Desligue a batedeira e incorpore lentamente o fermento com o fuê. Despeje numa assadeira de 20cm de diâmetro forrado com papel manteiga e leve para assar no forno pré aquecido a 180 graus, em média 70 minnutos.

## -MASSA CLÁSSICA PÃO DE LÓ –

### INGREDIENTES

500ML de ovos (aprox. 8 ovos)

225g de açúcar

225g de farinha de trigo

### MODO DE PREPARO

Bater os ovos e o açúcar por 10 minutos em velocidade média, adicionar a farinha de trigo peneirada aos poucos, misturar bem com um fuê. Assar em forno pré aquecido em 180 graus por cerca de 40 minutos.

# RECHEIOS

## -SONHO DE VALSA-

### INGREDIENTES

790g de leite condensado

400g de creme de leite

50g de farinha de amendoim

6 Sonho de valsa

### MODO DE PREPARO

Leve todos as ingredientes em uma panela, reserve os sonho de valsa picados. Misturar bem os ingredientes e levar ao fogo, mexendo sempre até dar ponto desejado. Deixe esfriar em temperatura ambiente e adicionar o sonho de valsa picado.

## -TRUFADO DE LEITE NINHO –

### INGREDIENTES

790g de leite condensado

400g de creme de leite

4 colher de sopa de leite ninho

100g chocolate branco

chocolate puro

### MODO DE PREPARO

Levar todos os ingredientes em uma panela, reservar o chocolate picado. Mexer o recheio até dar ponto de brigadeiro de colher. Acrescentar o chocolate picado e mexer até misturar por completo. Esfriar em temperatura ambiente.

# RECHEIOS

## -ALPINO GOURMET-

### INGREDIENTES

400g de doce de leite

300g de chocolate meio amargo

200g de creme de leite

50g de chocolate em pó 50% cacau

### MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate com o creme de leite e agregue os demais ingredientes na batedeira.

## -CREME DE NOZES –

### INGREDIENTES

2 latas de doce de leite em ponto firme

75g de nozes moídas grosseiramente

50g de creme de leite gelado e sem soro

### MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture todos os ingredientes e deixe gelar por 1 hora e empregue.

# CALDA

## -CALDA TRADICIONAL-

### INGREDIENTES

200ml de agua filtrada

20ml de leite condensado

### MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes

Opção: para molhar massa de chocolate, acrescente a esta receita 1 colher de sopa de chocolate em pó 50% cacau.

## -CALDA AROMÁTICA –

### INGREDIENTES

250ml de agua filtrada

50g de açúcar refinado

3ml de essência de baunilha ou rum

### MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes.

# COBERTURA

## -COBERTURA DE CHANTININHO-

### INGREDIENTES

1 litro de chantilly

6 colher de sopa de leite ninho

Leite condensado

### MODO DE PREPARO

Em uma batedeira bater o chantilly com o leite em pó. Depois de bem firme e incorporado acrescentar o leite condensado aos poucos até dar o ponto desejado.

Dica: se perceber que ficou muito duro, acrescente aos poucos o leite condensado. Pode tingir na cor desejada, utilizando corante em gel ou em pó. Ótimo para fazer coberturas, decoração em bicos e também serve como recheio para bolo de frutas.

## -GANACHE PARA COBERTURA –

### INGREDIENTES

500g de chocolate nobre

400g de creme de leite

### MODO DE PREPARO

Derreter o chocolate no micro-ondas em potencia média ou em banho maria. Quando seu chocolate estiver derretido acrescentar o creme de leite aos poucos. Mexer bem até dar brilho no seu ganache.

# TABELA RENDIMENTO APROXIMADO

## -BOLO RECHEADO DE 1 ANDAR-

| NUMERO DE PESSOAS | FORMAS REDONDAS | FORMAS QUADRADAS |
|---|---|---|
| 20 | 20CM X 10CM DE ALTURA | 18CM X 10CM DE ALTURA |
| 30 | 25CM X 10CM DE ALTURA | 20CM X 10CM DE ALTURA |
| 50 | 30CM X 10CM DE ALTURA | 25CM X 10CM DE ALTURA |
| 70 | 35CM X 10CM DE ALTURA | 30CM X 10CM DE ALTURA |
| 100 | 40CM X 10CM DE ALTURA | 35CM X 10CM DE ALTURA |
| 120 | 45CM X 10CM DE ALTURA | 40CM X 10CM DE ALTURA |
| 150 | 50CM X 10CM DE ALTURA | 45CM X 10CM DE ALTURA |

## -BOLO RECHEADO DE 2 ANDAR-

| NUMERO DE PESSOAS | PRIMEIRO ANDAR | SEGUNDO ANDAR |
|---|---|---|
| 30 | 30 CM | 20 CM |
| 70 | 30 CM | 25 CM |
| 90 | 35 CM | 25 CM |
| 100 | 40 CM | 25 CM |
| 150 | 40 CM | 30 CM |
| 170 | 45 CM | 35 CM |